



LFI Tirol

Bildungsprogramm 2014/15

Ihr Wissen wächst 

www.lfi.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEITES
ÖSTERREICH

LE 07-13
Lebenslanges Lernen

Europäische
Landwirtschaftsförderung für
die Entwicklung einer
modernen, sicheren
und nachhaltigen
Lebensmittelversorgung



Heute schon ein Stück gewachsen?

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.
LFI – Bildung mit Weitblick für mehr Lebensqualität.

Ihr Wissen wächst 



Zeichenerklärung



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



LFI-Zertifikatslehrgang

LE 07-13

Bildungsförderung in der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln 2007 - 2013 (Nähere Details siehe „Förderungen“)



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



Anerkannt als TGD-Weiterbildung (Siehe Kapitel „Tierproduktion – Tiergesundheit“)

Erklärung von Begriffen/ Abkürzungen bei Veranstaltungen

TN-Beitrag

Teilnehmerbeitrag

Trainer/in

Referent/in, Vortragende/r usw.

UE

Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)

Zertifikate



Zertifiziert nach ISO 9001:2008



Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2014/15. Kurzfristig nehmen wir jedoch zusätzlich aktuelle Veranstaltungen in unser Programm auf. Diese und etwaige Terminänderungen entnehmen Sie bitte den wöchentlichen LFI-Seiten in den Landwirtschaftlichen Blättern sowie der LFI-Homepage unter www.lfi.at/tirol.

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

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, wenden Sie sich direkt an das LFI-Kundenservice unter der Telefonnummer 05 92 92-1111. Das Team berät Sie gerne oder leitet Sie an die zuständigen Stellen weiter.

Vorworte/Impressum

04

Das LFI-Netzwerk

06

PERSÖNLICHKEIT UND GESUNDHEIT

Persönlichkeit und Kreativität 09

Gesundheit und Ernährung 15

EDV UND TECHNIK

27

DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENS- KOMBINATION

Einkommenskombinationen 29

Direktvermarktung 31

Urlaub am Bauernhof 33

LANDWIRTSCHAFT, UMWELT UND UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

Unternehmensführung 34

Pflanzenproduktion 37

Tierhaltung 39

Forst- und Holzwirtschaft 44

Umwelt und Biolandbau 46

BERUF UND AUSBILDUNG

48

KULTUR UND BRAUCHTUM

52

ORGANISATIONEN

Landjugend 54

Geschäftsbedingungen/Förderungen

55

Veranstaltungsübersicht nach Bezirken

56

LFI (Land und Bezirke)

60



Bildung stärkt den ländlichen Raum

Auf dem Weg zu einem lebenswerten Österreich spielt der Ländliche Raum eine zentrale Rolle. Die Landwirtschaft steht dabei vor der ständigen Herausforderung, die Ansprüche der Gesellschaft zu erfüllen. Wir wünschen uns qualitativ hochwertige, leistbare Lebensmittel, intakte Natur, erwarten sauberes Trinkwasser und reine Luft. Der Bedarf an Wärme, Strom und Treibstoff steigt, nachhaltiges Ressourcenmanagement wird immer wichtiger. Zur Erfüllung all dieser Aufgaben benötigt Österreichs Landwirtschaft entsprechende Rahmenbedingungen.

Bildung schafft Zukunft. Die Sicherung der Qualität der Lebensgrundlagen Boden, Wasser, Luft, Energie und biologische Vielfalt erfordert professionelles Know-how. Österreich hat ein vorbildliches zukunftsfähiges agrar- und umweltpädagogisches Bildungsangebot. Dabei bilden die Verquickung von Aus- und Weiterbildung, begleitende Forschung und die Mit- und Selbstverantwortung der Lernenden die Basis für innovative Impulse und gelebte Nachhaltigkeit. Nachhaltige Bildung ist vorwärts gewandt – sie braucht Innovation, Forschung und Multiperspektivität und muss die Möglichkeiten moderner Technologien nutzen. Der agrarische Bildungsbereich verfügt über ein umfassendes Wissen über biologische Kreisläufe sowie über das Zusammenwirken von Ökologie, Ökonomie und Sozialem.

Bildung ist der Motor für die Bewältigung der Zukunft. Die Politik kann nur die Rahmenbedingungen und Ressourcen zur Verfügung stellen. Die Entscheidungen für unsere Zukunft treffen Menschen mit ihrem Wissen, ihrer Werthaltung und vor allem ihrer Kompetenz.

Gute Bildung zählt zu einem der wesentlichen Schwerpunkte, um den ländlichen Raum zu stärken. Vitale ländliche Räume verlangen ein entsprechendes innovatives Bildungsangebot. Nur so können die Ziele der Politik für den ländlichen Raum mit Leben erfüllt werden. Bildung ist ein Rohstoff, der sich bei Gebrauch vermehrt. Ich wünsche ein erfolgreiches Weiterbilden mit dem LFI!

Ihr Andrä Rupprechter,
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft

IMPRESSUM

Bildungsprogramm des LFI Tirol, September 2014 – August 2015

Herausgeber und Medieninhaber: Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05 92 92-1100, Fax: 05 92 92-1199, E-Mail: lfi@lk-tirol.at

Redaktion: Dipl.-Ing. Evelyn Darmann, Daniela Auer, Petra Kaserer, LFI-Team

Fotos: soweit nicht anders gekennzeichnet: Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

Gestaltung: ADPRICO Druck- und Werbeagentur GmbH, Mittelstraße 11, 5020 Salzburg, www.adprico.at

Druck: Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn

Angabengewähr: Veranstaltungsorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2014. 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.



Offen für Bildung und Innovation

2014 wurde von der UNO zum Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe ausgerufen. Damit wollen die Vereinten Nationen das Augenmerk der Bevölkerung auf die Bedeutung einer von Bauernfamilien getragenen Landwirtschaft richten, die das Land flächendeckend und ressourcenschonend bewirtschaftet, wertvolle Lebensmittel erzeugt und einen aktiven Beitrag für einen intakten ländlichen Raum leistet. Eine gute Ausbildung der handelnden Personen sowie die Bereitschaft zur Fortbildung ergänzen das Wissen, das über Generationen in vielen Familien weitergegeben wurde.

Das Kapital dieser Betriebe sind engagierte Menschen, die aufgrund ihrer Interessen, Neigungen und Rahmenbedingungen die für sie passende Form der Bewirtschaftung wählen. Dabei ist verstärkt auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Arbeit und Zeit für sich selbst und die Familie zu

achten, in der Landwirtschaft ebenso wie in vielen anderen Berufsfeldern.

Konsumenten danken die Arbeit der bäuerlichen Familienbetriebe mit einer zunehmenden Wertschätzung unserer regionalen Produkte. Damit in Verbindung steht ein wachsendes Interesse seitens der Gesellschaft an der Produktion von Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung.

Der Bildungsauftrag an das LFI berücksichtigt diese Entwicklung und bietet neben der land- und forstwirtschaftlichen Bildung auch Konsumenten ein breit gefächertes Angebot an. Lassen wir gemeinsam unser Wissen wachsen!

Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol



Einen Schritt voraus

Wissen steht uns heute bei jeder Gelegenheit zur Verfügung, Informationen überfluten uns in vielfältigsten Varianten. Umso wichtiger wird Bildung als Instrument, um selbstbestimmt und verantwortungsvoll das Leben zu gestalten.

Neben dem schulischen Lernen wird der Erwachsenenbildung breiter Raum eingeräumt, zu schnell ändern sich Rahmenbedingungen wie auch gestellte Anforderungen an Mensch und Betrieb. Zudem wird der Umgang mit den eigenen und zur Verfügung gestellten Ressourcen zunehmend zur Herausforderung, der Blick auf Lebensqualität immer wichtiger.

Flexibles, selbstbestimmtes und vor allem verantwortungsvolles Handeln wird durch einen breiten Bildungshintergrund gefördert und erleichtert. Der Austausch mit Gleichgesinnten, aber auch

die Auseinandersetzung mit Andersdenkenden erweitert den Horizont und gibt vielfältige Impulse für eigene Umsetzungsschritte. Aus- und Weiterbildung soll dabei helfen, neue Ideen zu finden, verschiedene Wege zu erkennen sowie Entscheidungen mit ihren Folgewirkungen abzusätzen.

Das LFI Tirol bietet in der bevorstehenden Bildungssaison wieder zahlreiche Angebote für bildungsfreudige Menschen im Ländlichen Raum. In bewährter Weise werden Kurse und Lehrgänge zur beruflichen Bildung mit persönlichkeitsbildenden Angeboten und allgemeinen Trends in der Erwachsenenbildung ergänzt. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol



- 1 Michaela Kranebitter**
Kundenservice, Veranstaltungsorganisation,
Unternehmen Bauernhof
Tel. 05 92 92-1111
michaela.kranebitter@lk-tirol.at
- 2 Christine Kruckenhauser**
forumlk, Kundenservice, Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 92 92-1112
christine.kruckenhauser@lk-tirol.at
- 3 Daniela Auer**
Qualitätsbeauftragte, Veranstaltungsorganisation
Tel. 05 92 92-1110
daniela.auer@lk-tirol.at
- 4 Petra Kaserer**
Sekretariat, Marketing
Tel. 05 92 92-1100
petra.kaserer@lk-tirol.at
- 5 Ök.-Rätin Resi Schiffmann**
Obfrau
Tel. 05 92 92-1100
lfi@lk-tirol.at
- 6 Dipl.-Ing. Evelyn Darmann**
Geschäftsführerin
Tel. 05 92 92-1101
evelyn.darmann@lk-tirol.at
- 7 Mag. (FH) Nikola Kirchler**
Bildungsmanagerin
Tel. 05 92 92-1109
nikola.kirchler@lk-tirol.at
- 8 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz**
Bildungsoffensive Almwirtschaft, Green Care,
Landwirtschaft und Umwelt
Tel. 05 92 92-1151
thomas.lorenz@lk-tirol.at
- 9 Katharina Putzer, BEd**
Projekt Schmatzi
Tel. 05 92 92-1107
katharina.putzer@lk-tirol.at
- 10 Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner**
Schule am Bauernhof
Tel. 05 92 92-1106
karin.astner@lk-tirol.at
- 11 Bernadette Mader**
Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi
Tel. 05 92 92-1105
bernadette.mader@lk-tirol.at
- 12 Mag. Renate Kaplenig**
Projekt Schmatzi
Tel. 05 92 92-1107
renate.kaplenig@lk-tirol.at
- 13 Angelika Wagner**
Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 92 92-1180
angelika.wagner@lk-tirol.at
- 14 Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller**
Unternehmen Bauernhof,
Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 92 92-1150
maria.haller@lk-tirol.at
- 15 Andreas Hofreiter**
Buchhaltung, Förderungsabwicklung, Controlling
Tel. 05 92 92-1160
andreas.hofreiter@lk-tirol.at
- 16 Dipl.-Ing. Johann Thurner**
Koordinator Arbeitskreisberatung, Arbeitskreis
Milchproduktion
Tel. 05 92 92-1805
johann.thurner@lk-tirol.at
- 17 Maria Wilhelm**
Arbeitskreis Milchproduktion, Bildungsoffensi-
ve LKV-Herdenmanagement und Zucht
Tel. 05 92 92-1851
maria.wilhelm@lk-tirol.at
- 18 Romana Painer, MA**
Arbeitskreis Unternehmensführung
Tel. 05 92 92-1208
romana.painer@lk-tirol.at
- 19 Mag. Peter Schießling**
Arbeitskreis Energie
Tel. 05 92 92-1206
peter.schiessling@lk-tirol.at
- 20 Bernadette Wildauer, BEd**
Landjugend
Tel. 05 92 92-1102
bernadette.wildauer@lk-tirol.at
- 21 Angelika Neuner, ABinL**
Urlaub am Bauernhof
Tel. 05 92 92-1171
angelika.neuner@lk-tirol.at



© Victoria Hartnagl

22 Klaus Loukota
Urlaub am Bauernhof
Tel. 05 92 92-1170
klaus.loukota@lk-tirol.at

23 Ing. Michael Kirchmair
Innovationsberatung
Tel. 05 92 92-1040
michael.kirchmair@lk-tirol.at

24 Dipl.-Ing. Elisa Gius
Zierpflanzenbau
Tel. 05 92 92-1502
elisa.gius@lk-tirol.at

25 Dipl.-Ing. Klemens Böck
Obstbau
Tel. 05 92 92-1508
klemens.boeck@lk-tirol.at

26 Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
LFI Bezirke Landeck und Imst
Tel. 05 92 92-2160
lfi.imst@lk-tirol.at

27 Ing. Dipl.-Päd. Evi Noichl-Klingler
LFI Bezirk Kitzbühel
Tel. 05 92 92-2305
lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

28 Florian Kiechl, ABL
LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck
Tel. 05 92 92-2804
lfi.schwaz@lk-tirol.at

Nicht im Bild:

Stefanie Kögl, ABinL
LFI Bezirk Reutte
Tel. 05 92 92-2702
lfi.reutte@lk-tirol.at

Theresa Richter, BEd
LFI Bezirk Kufstein
Tel. 05 92 92-2403
lfi.kufstein@lk-tirol.at

Natalie Steiner, Bakk.
LFI Bezirk Lienz
Tel. 05 92 92-2604
lfi.lienz@lk-tirol.at

Theresia Gschößer
Ernährung und Gesundheit
Tel. 05 92 92-1103
theresia.gschoesser@lk-tirol.at

Ing. Franz-Josef Auer
Bildungsoffensive
LKV-Herdenmanagement und Zucht
Tel. 05 92 92-1850
franz.josef.auer@lk-tirol.at

Christian Ruetz
Arbeitskreis Mutterkuhhaltung
Tel. 05 92 92-1814
christian.ruetz@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Helmut Ruetz
Arbeitskreis (Bildungsoffensive)Stallbau
Tel. 05 92 92-1130
helmut.ruetz@lk-tirol.at

Ing. Roland Platter
Arbeitskreis Biogas
Tel. 05 90 60-70070
roland.platter@maschinenring.at

Arbeitskreis Tiroler Berglamm
Arbeitskreis Schaf- und Ziegenmilch
Tel. 05 92 92-1867

LFI Information

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.

Nicht alle Personen konnten aus terminlichen oder Platzgründen auf den Fotos abgebildet werden.

Wir möchten uns daher besonders bei allen ehrenamtlichen Funktionärinnen und Funktionären wie auch allen engagierten Mitarbeiter/innen für ihren unverzichtbaren Beitrag im LFI herzlich bedanken.

Wir sind für Sie da:

Montag bis Freitag:
08.00 bis 12.00 Uhr

Tel. 05 92 92-1111

Fax: 05 92 92-1199

E-Mail: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

www.lfi.at/tirol



LFI Ortsbäuerinnen- wahlen 2014

Im Herbst 2014 finden in Tirol die Ortsbäuerinnenwahlen statt. Die Ortsbäuerinnen tragen die Bildung im ländlichen Raum mit und sind Kontaktpersonen für die Anmeldung zu LFI-Veranstaltungen.

Durch die Wahl kann es bei den Funktionärinnen zu einem Wechsel kommen. Daher werden sich auch Änderungen bei der Anmeldung (Kontaktperson, Telefonnummer) ergeben, die bei Drucklegung noch nicht bekannt waren.

Wir bitten Sie dafür um Verständnis, wenn Ihnen eine andere Kontaktperson bei der Anmeldung genannt wird als im Bildungsprogramm angegeben. Wir werden uns auf alle Fälle bemühen, den Namen der Ortsbäuerin und die Telefonnummer auf unserer Homepage aktuell zu halten.

Die Aktualisierung unserer Veranstaltungen auf der LFI-Homepage erfolgt wöchentlich. Informieren Sie sich unter www.lfi.at/tirol.



LFI forum lk

Das Fortbildungs- und Veranstaltungszentrum der Landwirtschaftskammer Tirol

Im Zentrum von Innsbruck, etwa 5 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.

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

Tel. 05 92 92-1112

E-Mail: forum@lk-tirol.at



© Die Fotografen

LFI Leitbild

Davon lassen wir uns leiten

- Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und Sympathie- und Imageträger 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.



Persönlichkeit / Lebensqualität

LQB - Hände frei für Neues



Manchmal gilt es, sich zu verabschieden, sich zu trennen, Vertrautes loszulassen. „Hände frei für Neues“ ist ein Bildungsprodukt, das Bäuerinnen und Bauern darin unterstützt, sich innerlich versöhnt von einer bisher gelebten Beziehung, Tätigkeit oder Aufgabe zu verabschieden und frei zu werden für Neues.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die sich mit dem Thema Loslassen beschäftigen möchten, um konkrete Handlungsimpulse zu erlernen und einzuüben

401031402

LE 07-13

Bezirk Kitzbühel

November 2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein, LQB-TrainerInnen

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 90,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LQB - Wie umarme ich einen Kaktus?



Chaoszeit, Krisenjahre, Kriegszustand? Der Ruf, der der Pubertät vorausseilt, ist kein guter. Die Pubertät, eine Entwicklungsphase, die von enormen Veränderungen geprägt ist. Körper, Gefühlsleben, Denken und Beziehungen verändern sich rasant. Die Lebensqualität in der Familie wird unruhig bis sehr anspruchsvoll. Mit der Veränderung des Kindes umzugehen ist Inhalt dieser Veranstaltung.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, die sich mit dem Thema Pubertät auseinandersetzen wollen

101031401

LE 07-13

Sölden, Hauptschule

Oktober, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: LQB-TrainerInnen

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 94,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria- Luise Scheiber, Tel. 05254/2631

601031405

LE 07-13

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Jänner bis März 2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: LQB-TrainerInnen

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 94,-)

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

LQB - Zwischen Nähe und Distanz – die Kunst, Grenzen zu setzen

Warum braucht es gerade in Beziehungen Nähe und Distanz und klare Grenzen für den inneren und äußeren Frieden? Wie und wo spüre ich meine Grenzen? - Warum fällt Nein-sagen oft so schwer? Was verhindert nein zu sagen? Wie kann das Aufzeigen von Grenzen gelingen, ohne den anderen vor den Kopf zu stoßen?

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die durch Tipps lernen möchten, Grenzen zu setzen

201031402

LE 07-13

Innsbruck, forum Ik

Do, 12.03.2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Elisabeth Zöhrer

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 145,-)

Anmeldung: Lebensqualität Bauernhof, Tel. 05 92 92-1180

701031401

LE 07-13

Bezirk Lienz

Frühjahr 2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Karin Halbfurter

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 145,-)

Anmeldung: Lebensqualität Bauernhof, Tel. 05 92 92-1180

LQB - I und Du und mir mitnand - ein Paarseminar für Mutige und Unmutige

Bisweilen bleibt im Alltag das, was ein Paar sich wünscht, auf der Strecke: Das Miteinander, das Füreinander, das Voneinander. Um den partnerschaftlichen Weg immer wieder miteinander gehen zu können, brauchen Ich und Du Zeit für ein Wir! Vom Sprechen und Zuhören in der Partnerschaft, wertschätzende Kommunikation, Aufgaben gemeinsam bewältigen, ‚Mein‘ und ‚Dein‘ und ‚Unser‘ Platz im Leben, Entspannung zu zweit, Erfahrungsaustausch mit anderen Paaren sind Themen in diesem Seminar.

Zielgruppe: Paare aus landwirtschaftlichen Betrieben

401031403

LE 07-13

Bezirk Kitzbühel

November 2014, 19.30 – 22.00 Uhr (6 Abende), 18 UE

Trainer/in: Angelika Wagner, Michael Wagner

TN-Beitrag: € 75,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 438,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LQB - Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung

Müde, erschöpft, ausgelaugt? Was steckt dahinter? Informationen und Impulse, um Lebensbalance und Leichtigkeit zu entwickeln und dem Burn-out vorzubeugen.

Zielgruppe: TeilnehmerInnen, die sich überlastet fühlen

601031404

LE 07-13

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Do, 12.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Wagner

TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 53,-)

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

LQB - Entdeckungsreise zum inneren Dialog der Gegensätze

Im inneren Dialog erklären wir uns, was wichtig und bedeutend ist und welche Deutung wir Ereignissen geben.

Manchmal erfahren wir Herz und Verstand, Hingabe und Wille, Ruhe und Aktivität als Gegensätze und meinen uns zwischen ihnen entscheiden zu müssen. Nach Methoden der Mal- und Gestaltungstherapie nähern wir uns seelischen Spannungsfelder von Lebensqualität am Bauernhof, lassen uns auf diese ein und finden erste Schritte für uns.

Zielgruppe: Bäuerinnen - keine Vorkenntnisse erforderlich

601031403

LE 07-13

Grins, Großhaus 17/1. Stock
Di, 04.11. - 02.12.2014 (jeweils Dienstag)
14.00 – 17.00 Uhr, 15 UE

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

TN-Beitrag: € 80,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 460,-)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer, Tel. 0660/5294009

LQB - Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen

Farbe in den Alltag bringen. Nach der Methode der Mal- und Gestaltungstherapie begeben wir uns auf die Reise zu unseren inneren Bildern und Kraftquellen. Kraft tanken: den Alltag beiseite lassen, unsere kreative Seite entfalten, uns selbst überraschen, Freude erleben, uns selbst wieder bewusster wahrnehmen, eigene Kraftquellen entdecken, neue Perspektiven finden. Lebensqualität am Bauernhof: in gemeinsamen Gesprächen werden wir in achtsamer Atmosphäre der Aussagekraft der gemalten Bilder nachspüren.

Zielgruppe: Bäuerinnen, keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich

601031402

LE 07-13

Grins, Großhaus 17/1. Stock
Di, 23.09. - 21.10.2014 (jeweils Dienstag)
14.00 – 17.00 Uhr, 15 UE

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

TN-Beitrag: € 80,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 460,-)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer, Tel. 0660/5294009

LQB - Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln

In einer „Mini-Auszeit“ geht es darum herauszufinden, welche kleinen Schritte jede/jeder setzen kann, um eine verbesserte Lebensqualität zu erreichen. Wir lernen Selbstmanagementmethoden kennen, suchen Kraftquellen für den persönlichen Energiehaushalt und üben Entspannungstechniken.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

401031401

LE 07-13

Bezirk Kitzbühel
Mo, 27.10.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Barbara Pichler

TN-Beitrag: € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LQB - Hände frei für Neues



Manchmal gilt es, sich zu verabschieden, sich zu trennen, Vertrautes loszulassen. „Hände frei für Neues“ ist ein Bildungsprodukt, das Bäuerinnen und Bauern darin unterstützt, sich innerlich versöhnt von einer bisher gelebten Beziehung, Tätigkeit oder Aufgabe zu verabschieden und frei zu werden für Neues: z.B.: Kinder gehen aus dem Haus, Hofübergabe, Älterwerden, Veränderungen im Betrieb, Trennung...

Zielgruppe: Alle Interessierten die sich mit dem Thema Loslassen beschäftigen möchten

101031402

LE 07-13

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Jänner bis März 2015, 19.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein, LQB-TrainerInnen

TN-Beitrag: € 11,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 55,-)

Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100



Mein äußeres Erscheinungsbild - ein Teil meiner Persönlichkeit

Wie schminke und kleide ich mich richtig? Welcher Farbtyp bin ich und welche Farbe speziell steht mir? Richtige Farb- und Kleiderwahl haben große Auswirkung auf das äußere Erscheinungsbild.

Zielgruppe: Alle Interessierten

601011402

Ried i. O., Volksschule

Mi, 15.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: VTL Annemarie Steger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher,
Tel. 0660/5525942

Schönheit kommt von Innen und Außen

Ernährung sinnvoll eingesetzt, kann bei vielen Beschwerden wie Hauterkrankungen, Müdigkeit oder Verdauungsstörungen unterstützend helfen. Hinweise zur Zusammenstellung der Speisen wie Rohkost, Ölf Früchte, Trockenobst sind nicht einerlei. Pflanzensaftkuren wirken im Frühjahr oder Herbst als tolle Beautykur. Welcher Hauttyp bin ich? Welche Pflege braucht meine Haut? Masken und Packungen selbst gemacht sind kostengünstig und haben eine angenehme Wirkung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

101011401

Nassereith, Pension Kreuz

Di, 16.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: VTL Annemarie Steger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,
Tel. 0664/8309920

601011401

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Mi, 15.04.2015, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: VTL Annemarie Steger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst

Aufzeigen der Widersprüchlichkeit von Pflicht und Bedürfnis, Frauen und Schuldgefühle. „Allen Leuten recht getan, ist eine Kunst, die niemand kann.“

Zielgruppe: Alle Interessierten

801011402

Forchach, Schulkeller

Mitte Oktober 2014, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vill

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Sieglinde Riedmann,
Tel. 05632/589

Lebensqualität Bauernhof LQB – Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen

Das Angebot von LQB wurde von der Tiroler Bäuerinnenorganisation ins Leben gerufen und richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen. Bildungsveranstaltungen zum Thema Lebensqualität finden Sie auf unserer Homepage: www.lebensqualitaet-bauernhof.at

In welchen Bereichen kann LQB eine Unterstützung sein?

- Wenn immer Sie das Gefühl haben, Sie würden gerne mit einer außenstehenden Person sprechen.
- Wenn Sie glauben, Ihnen kann man nicht mehr helfen.
- Wenn Sie sich erschöpft, verzweifelt oder traurig fühlen.
- Zukunftsängste
- Krankheit
- Generationskonflikte
- Partnerschaftskonflikte
- Konflikte mit Kindern
- Wenn Sie glauben, Sie leben nicht das Leben, das Sie möchten.

Wie können wir Sie unterstützen?

- Wir arbeiten diskret und vertraulich.
- Wir versuchen, mit Ihnen gemeinsam Lösungen zu erarbeiten, die Sie umsetzen können.
- Für das Thema Beziehungsgestaltung gibt es eine Homepage: www.schweigenamland.at oder www.zammredn.at. Besuchen Sie die Seite und reden bzw. schreiben Sie gerne mit.

Terminvereinbarung in Tirol

Tel. 05 92 92-1180

E-Mail: angelika.wagner@lk-tirol.at



Welches Team steht Ihnen zur Verfügung?



Angelika Wagner
Beratung und
Begleitung



**Dipl.-Päd.
Maria Haller**
Bildung



**Christine
Kruckenhauser**
Telefon und
Organisation



© Sandor Kacso - Fotolia.com

Weiters im Angebot zum Thema Pflege

LQB – Alt werden am Bauernhof – Auftakt Seminarreihe für pflegende Angehörige

Betreuung zu Hause – Belastung und Chance.
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Altersdemenz: Eine große Herausforderung – Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige

Trainerin: Mag. Notburga Gruber, Altenfachbetreuerin und Pädagogin, zertifizierte Validationslehrerin, Leiterin von Validationsgruppen, Lehrerin am Caritas Bildungszentrum
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Gestärkt für die Pflege – Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige

Trainerin: Barbara Kathrein
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Von der Pflegearbeit entspannen

Körperliche Gesundheit für pflegende Personen.
Trainer: Reinhard Tschuggmall, Sozialversicherungsanstalt der Bauern
TN-Beitrag: € 25,– wird von der Sozialversicherungsanstalt der Bauern übernommen

LQB – Erkrankungen im Alter und deren Auswirkungen

Trainerin: Sonja Hasenauer, diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester, Lehrerin am Bildungszentrum für Sozialberufe
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Rechtliche Fragen zur Pflege am Bauernhof

Testament, Pflegeheim, Sachwalterschaft.
TrainerIn: FachreferentInnen der LK
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Lebens- und Sterbebegleitung

Trainerin: DGKS Brigitte Staffner, Weiterbildung Altenpflege und Hauskrankenpflege, Weiterbildung zur Praxisbegleiterin für Basale Stimulation® in der Pflege, Hospizausbildung für Sterbe- und Trauerbegleitung
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 50,– ohne Förderung)

LQB – Auch pflegende Angehörige brauchen Erholung!

Auftanken – Kraft schöpfen – Grenzen setzen.
 Dieses Bildungsangebot soll pflegende Angehörige ermutigen, sich Erholungszeiten zu genehmigen und lernen, auf eigene Bedürfnisse zu achten und Grenzen zu setzen. Erholung ist nicht nur erlaubt, sondern dringend empfohlen.
Trainer/in: Babara Kathrein, Reinhard Tschuggmall (SVB)
TN-Beitrag: € 16,– (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 93,– plus Aufenthalts- und Verpflegungskosten)

LQB – Keine Angst vor Pflege

Trainerin: DGKS Brigitte Staffner, Weiterbildung Altenpflege und Hauskrankenpflege, Weiterbildung zur Praxisbegleiterin für Basale Stimulation® in der Pflege
TN-Beitrag: € 14,50



Weiters im Angebot zum Thema Paare

LQB – zammredn: Kommunikationstraining für Paare

Trainerin: Barbara Kathrein
TN-Beitrag: € 30,– (Teilnehmerbetrag gefördert, € 147,50 ohne Förderung)

Information und Anmeldung

Bei der jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammer

Es ist geplant, diese Veranstaltungen mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raumes, des Bundes und des Landes Tirol zu finanzieren.

LFI Information

Bäuerliches Sorgentelefon



Telefonische Beratung für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent. Das Bäuerliche Sorgentelefon ist unter der Nummer

T 0810 676 810

von Montag bis Freitag, jeweils von 8.30 bis 12.30 Uhr österreichweit zum Ortstarif für Sie erreichbar.



Kreativität

Faszination „Filzen“

Filzen gilt wohl als die älteste Textiltechnik der Menschheit. In diesem Kurs erlernen Sie die grundlegende Technik wie das Filzen von Kugeln, Platten und Schnüren. Aus diesen individuellen Filzwerken entstehen dann Dekorationen, Sitzauflagen, für jeden beliebigen Anlass.

Zielgruppe: Alle Interessierten

501021404

Langkampfen, Hauptschule

Jänner 2015, 3 UE

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Renate Lackner, Tel. 05332/88024

Filzen mit der Nadel

Eine Besonderheit des Filzens neben den anderen Filzmethoden wie Nass- und Strickfilzen ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. Dazu benötigt man auch eine Unterlage - schon kann der Filzspaß beginnen! Von lustigen Figuren bis Dekorationen zu allen möglichen Anlässen quer übers ganze Jahr.

Zielgruppe: Alle Interessierten

101021407

Tarrenz, Gemeindesaal

Do, 02.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl, Tel. 0699/11365732

101021408

Nassereith, Schule

Do, 09.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, Tel. 0664/8309920

101021409

Längenfeld, Heimatmuseum

Mo, 13.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht, Tel. 0664/4112604

101021413

Imsterberg, Schulküche

Mi, 12.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Schnegg, Tel. 0660/7345363

101021416

Jerzens, Seniorenstube

Fr, 21.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, Tel. 05414/87293

601021407

Faggen, Gemeindesaal

Mi, 19.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664/4210626

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

101021411

Haiming, Volksschule

Di, 04.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Gritsch, Tel. 0664/1043750

101021412

Ötzerau, Mehrzweckraum

Do, 06.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger, Tel. 0650/3754060

101021417

Wald i.P., Pfarrraum

Mi, 26.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder, Tel. 0650/3012730

101021418

Roppen, Mehrzwecksaal

Do, 27.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Prantl, Tel. 0664/73275252

601021405

Strengen, Pfarrsaal

Do, 30.10.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß, Tel. 05447/5592

601021406

Pfunds Kobl, Sonnenhof

Mo, 10.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rita Gotsch, Tel. 0650/4171902

601021408

Galtür, Gemeindesaal

Mo, 24.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Walter, Tel. 05443/8348

601021409

Langesthei, Gemeinschaftsraum

Di, 02.12.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,-

plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Angelika Hauser, Tel. 0664/4986512



Filzen einer Tasche

Unter „filzen“ versteht man das ungeordnete Verbinden von pflanzlichen oder tierischen Fasern. Im Gegensatz zum Weben. Die Haare von Schafen (Wolle) haben eine schuppenartige Oberfläche, deren mikroskopisch kleine Plättchen sich dabei dauerhaft ineinander verhaken. Mit verschiedenfarbiger Wolle soll durch die Nasstechnik eine ganz individuell gestaltete Tasche gefilzt werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

101021415

Leins i.P., Feuerwehrhaus

Mo, 17.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Walburga Raggel, Tel. 0664/5373896

601021404

Flirsch, Feuerwehrhaus

Mo, 20.10.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Zangerl, Tel. 0650/9240360

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 Muster wird die Tasche zu einem Blickfang.

Zielgruppe: Alle Interessierten

101021410

Roppen, Mehrzwecksaal

Di, 28.10.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

plus Materialkosten (€ 10,- bis € 13,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Prantl, Tel. 0664/7327522

101021414

Ötz, Schulküche

Fr, 14.11.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

plus Materialkosten (€ 10,- bis € 13,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Swoboda, Tel. 0650/3865371

101021420

Umhausen, Neue Mittelschule

Di, 24.02.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

plus Materialkosten (€ 10,- bis € 13,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, Tel. 05255/5188



Jacke Tirolwool

- gefüllt mit Tiroler Bergschafwolle
- Umweltgerechte Erzeugung und Verarbeitung
- Optimales Gewichts-Isolationsverhältnis
- wärmt auch in nassem Zustand
- kleines Packmass
- geringes Gewicht
- Winddicht und Wasserabweisend
- Waschbar bei 30 Grad

€ 250,-

auch in dünnerer Ausführung als Wendejacke in schwarz/rot erhältlich

NEUE HERREN KOLLEKTION AB HERBST
Winterjacke, Weste, Fleecejacke und Hose
blau mit grünen Details, bis Größe XXXL



Tiroler Schafwollzentrum
Wilhelm Greil Str. 9 | 6020 Innsbruck
Tel. 059292/1865, E-Mail: wolle@lk-tirol.at
www.schafereibedarf.at

601021403

Tobadill, Dorcafe

Mi, 15.10.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

plus Materialkosten (€ 10,- bis € 13,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Grießer, Tel. 0699/12186757

601021410

Strengen, Pfarrsaal

Mi, 04.03.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,-

plus Materialkosten (€ 10,- bis € 13,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß, Tel. 0650/6571066

Floristisches Gestalten

Floristik für jede Jahreszeit und jeden Anlass: (Tür)Kränze, Gestecke und Sträuße. Wir erlernen die verschiedenen Techniken und Grundlagen der Gestaltung. Naturmaterialien aus Garten, Wald und Wiese finden Verwendung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

901021403

Terfens, Vereinshaus

Di, 17.03.2015, 20.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Angerer, Tel. 0664/1621714

Kreative Geschenkideen aus dem Garten

Etwas Besonderes schenken - selbst gemacht mit Liebe und Naturprodukten aus dem Garten. Die leckeren Köstlichkeiten und duftenden Kreationen für Schönheit und Gesundheit sind hübsche Geschenke und Mitbringsel zu Einladungen und Festen aller Art. Im Kurs erhalten Sie auch Tipps für dekorative Verpackungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

101021406

Mieming, Neue Mittelschule

Di, 14.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

TN-Beitrag: € 14,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann, Tel. 0660/6804472

601021402

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Di, 21.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

TN-Beitrag: € 14,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner, Tel. 0664/6577391

Flechten mit Peddigrohr

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

Zielgruppe: Alle Interessierten.

Bei Kinderkursen: Kinder ab 4 Jahren

901021402

Hart-Hartberg, Volksschule Hart

Di, 13.01.2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Cornelia Huber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker, Tel. 0664/5449201

LFI Information

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf der Seite 53.



Ernährung

Tiroler Erdapfel - ein Hochgenuss aus der Region

Ob süß oder salzig und in Kombination mit unserem heimischen Gemüse ist der Erdapfel ein wertvoller Vitaminlieferant über das ganze Jahr hindurch.

Zielgruppe: Alle Interessierten

202031426

Gnadenwald, Vereinshaus

Do, 09.10.2014, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
Tel. 0680/3167928

902031405

Terfens, Vereinshaus

Di, 14.10.2014, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Angerer,
Tel. 0664/1621714

Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!

Apfel und Birne gehören, roh gegessen, zu den beliebtesten Obstsorten und haben in der Küche immer Saison. Sie sind aufgrund der enthaltenen Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe besonders gesund, nahrhaft und sehr geschmackig. Apfelstrudel, Birnenkuchen kennt jeder. Dass man aus Äpfeln und Birnen wesentlich mehr Gerichte in der eigenen Küche zaubern kann, wird in diesem Kochkurs gezeigt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102031404

Mieming, Neue Mittelschule

Di, 30.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
Tel. 0660/6804472

602031408

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches

Betriebs- und Haushaltsmanagement

Di, 21.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner,
Tel. 0664/6577391

602031411

Grins, Gemeindesaal

Di, 18.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess,
Tel. 0664/5135501

602031414

Pians, Gemeindesaal

Do, 08.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer,
Tel. 0699/1907722

602031425

Ischgl

Di, 09.06.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf,
Tel. 05444/5451

Gemüse gut ver-backt!

Alles was im Herbst aus dem Garten kommt im besonderen Zucchini, Kürbis, Trauben und vieles mehr wird zu Kuchen, Brot und Pikantem verarbeitet. Dabei sind Gemüse-Backrezepte sehr begehrt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502031409

Brandenberg, Gasthaus Gwercher

Mitte November 2014, 3 UE

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Claudia Klingler,
Tel. 0664/308553

502031412

Kirchbichl, Neue Mittelschule

Anfang Oktober 2014, 3 UE

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Maria Fritz, Tel. 05332/88006

Gesund mit knackig frischem Obst und Gemüse

Mehrmals täglich frisches Obst und Gemüse - gesund für die ganze Familie. Der Gehalt an Vitalstoffen ist abhängig von Erntezeitpunkt, Lagerung und - nicht zuletzt - der Zubereitung. Kurze Wege vom Feld bis auf den Teller sind ausschlaggebend für die Wirkung der Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102031403

Sölden, Hauptschule

Di, 09.06.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Scheiber,
Tel. 05254/2631



Telefon 05238 / 88 1 88
www.bauernkiste.at

**Frisches Tiroler
Gemüse und viele
Bauernprodukte
zum Aussuchen
ins Haus geliefert.**



602031402

Mathon, Volksschule
Fr, 24.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle,
Tel. 0664/2223848

Glutenfrei genießen



Immer mehr Menschen haben Probleme im Magen-Darm-Bereich bzw. Verdacht einer Gluten-Unverträglichkeit. Was darf ich überhaupt noch essen? Was verträgt meine Verdauung überhaupt noch? Wie kann ich mir selbst einfach und schnell glutenfreies, vollwertiges Essen zubereiten, das ich gut vertrage? Der Kurs gibt Antwort auf diese Fragen und Unterstützung bei der richtigen Nahrungs-Auswahl sowie Anleitung wie wir aus glutenfreien Getreidesorten schmackhafte Speisen und Backwaren zubereiten können.
Zielgruppe: Alle Interessierten

102031413

Leins i. P., Feuerwehrhaus
Mo, 12.01.2015, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in:
Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Walburga Raggl,
Tel. 0664/5373896

102031415

Obsteig, Schule
Fr, 13.03.2015, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Huber,
Tel. 0664/4639713

602031429

Fiss, Kulturhaus
Mo, 19.01.2015, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler,
Tel. 0676/7166812

602031430

Urgen, Schulhaus
Mo, 13.04.2015, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer,
Tel. 0664/1611364

602031432

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mo, 27.04.2015, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: BLK Landeck, 05 92 92-2500

Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten

Smoothie ist ein Ganzfruchtgetränk und wird aus Obst, Gemüse und Kräutern hergestellt. Smoothies sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und tragen zu einer Stärkung des Immunsystems bei. In diesem Kurs werden einige Rezepte ausprobiert und verkostet.
Zielgruppe: Alle Interessierten

102031402

Karrösten, Gemeindesaal
Do, 16.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll,
Tel. 0676/7427253

602031403

Nauders, Schulküche
Fr, 19.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
Tel. 0664/4693777

Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte

Wildkräuter in der Küche liegen im Trend. In diesem anschaulichen Bildvortrag werden die verschiedensten Wildkräuter, die sich zur Speisenzubereitung eignen, besprochen. Es gibt leckere Variationen aus dem Kräuterangebot vor der Haustüre - von der Vorspeise bis zur Nachspeise, Kleinigkeiten werden auch verkostet.
Zielgruppe: Alle Interessierten

602031404

St. Jakob, Feuerwehrhalle
Di, 19.05.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
Tel. 0664/4639160

802031403

Elbigenalp, Neue Mittelschule
Mi, 29.04.2015, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Gebietsbäuerin-Stv. Andrea Friedle,
Tel. 0676/3165953

802031404

Gramais, Kammeradschaftsraum Feuerwehr
Di, 15.04.2015, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Singer,
Tel. 05634/6520

Teemischungen aus Kräutern und Früchten

Aus vielen heimischen Kräutern lassen sich schmackhafte Tees herstellen. In diesem Kurs erfahren Sie nützliche Tipps zum Sammeln und Trocknen der Kräuter und Früchte, über Inhaltsstoffe, Anwendungsmöglichkeiten und Herstellung von Tees.
Zielgruppe: Alle Interessierten

Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag

Ein schmackhaftes und ausgewogenes Frühstück gibt Ihnen die Energie und Kraft für einen guten Tag. Es muss nicht immer Buttersemmel oder Marmelade und Käsebrot sein. Und nehmen Sie sich dafür Zeit. Dieser Kurs soll Ihnen dabei helfen, etwas Neues auszuprobieren. Es gibt dafür tolle Rezepte, die wenig Zeitaufwand benötigen und Ihnen und Ihrer Familie ein interessantes Frühstückserlebnis bieten. Auch für Ihre Leistungsfähigkeit und Gesundheit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

602031428

**St. Jakob, Neue Mittelschule St. Anton
Mo, 17.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in:

Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
Tel. 0664/4639160

602031431

**Faggen, Volksschule Ried
Do, 23.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in:

Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
Tel. 0664/4210626

Fast Food mit Mehrwert

Wer kennt das nicht? Es muss oft schnell gehen und trotzdem will man seine Familie und sich mit schmackhaftem und gesundem Essen verwöhnen. In diesem Kurs werden Anregungen und Tipps für diese hohen Ansprüche gegeben. Wir erlernen die Zubereitung schneller Gerichte und verwenden dazu regionale und saisonale Produkte. Besondere Bedeutung haben dabei Gewürze und frische Kräuter.

Zielgruppe: Alle Interessierten

902031406

**Achenkirch,
Jausenstation „Riederbergstüberl“
Sa, 13.01.2015, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Dipl. päd. Rosi Schweiger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
Tel. 05246/6978

Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige

Zubereitung von einfachen und zeitsparenden Gerichten. Es wird dabei Wert auf die Verwendung unserer heimischen und regionalen Lebensmittel gelegt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502031411

**Kirchbichl, Neue Mittelschule
Mitte September 2014, 3 UE**

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Maria Fritz, Tel. 05332/88006




Apfelsaft
gewachsen und veredelt in Tirol.

www.AMTirol.at

Apfelsaft

gewachsen und veredelt in Tirol.

Seit urdenklicher Zeit versucht der Mensch sonnengereifte Äpfel in unterschiedlicher Form haltbar zu machen. Sein Ziel war und ist es, den Duft und die Pracht der Blüte, das Licht und die Wärme der Sonne sowie die Farbenvielfalt des Herbstes im Apfel einzufangen. Mit dem „Qualität Tirol“ Apfelsaft wird die Kraft der Sonne, die die Äpfel vom Frühjahr bis zur Ernte im Herbst speichern, zum puren Genuss.

Der Apfelsaft mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ wird aus 100 % Tiroler Äpfeln im Obstlager Haiming direkt gepresst und abgefüllt. Aus rund 1,5 kg Äpfel wird 1 Liter Apfelsaft gewonnen. Vor dem Pressen werden die Äpfel von Hand aussortiert. Nur Äpfel, die für diesen Saft ideal geeignet sind und die Qualitätskriterien erfüllen, kommen zur Presse. Beim Abfüllen wird der Apfelsaft pasteurisiert und heiß in die besondere Glasflasche abgefüllt. Der Apfelsaft ist frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Die optimale Mischung verschiedener Apfelsorten sorgt für den hervorragenden Geschmack.



Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag

In diesem Kurs werden schnelle und einfache Gerichte zubereitet und auf die Verwendung von gesunden, regionalen Lebensmitteln wird Wert gelegt. Für Alle Interessierten, die Gesundheit, Frische und Freude am Essen in ihrer Küche schätzen. Verkostung und Rezepte.
Zielgruppe: Alle Interessierten

102031405

Wenns, Gemeindesaal/Küche
Di, 04.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner,
Tel. 0650/9977924

102031406

Gries, Neue Mittelschule/Schulküche
Do, 13.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Schöpf,
Tel. 0664/4094683

102031407

Imsterberg, Schulküche
Mi, 14.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Schnegg,
Tel. 0660/7345363

102031408

Karres, Feuerwehrhalle
Di, 20.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Eveline Walch,
Tel. 0676/9235508

102031409

Längenfeld, Schule
Di, 27.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknicht,
Tel. 0664/4112604

102031410

Tarrenz, Gemeindesaal
Di, 03.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl,
Tel. 0699/11365732

102031418

St. Leonhard, Gemeindesaal
Di, 19.05.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
Tel. 0664/73420521

602031405

Flirsch, Feuerwehrhalle
Di, 16.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Zangerl,
Tel. 0650/9240360

602031406

Tösens, Schützenheim
Mi, 08.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer,
Tel. 0650/2330302

602031407

Schnann, Gasthof Traube
Di, 14.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Kerber,
Tel. 0699/8171491

602031409

Ladis, Volksschule
Di, 28.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Jennewein,
Tel. 0650/7582670

602031410

Nauders, Schulküche
Do, 06.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
Tel. 0664/4693777

602031412

Kauns, Widum
Do, 20.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter,
Tel. 0664/5106526

602031413

Prutz, Neue Mittelschule
Di, 25.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein,
Tel. 0664/75055787

602031416

Kaunerberg, Gemeinde
Di, 24.02.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele,
Tel. 0650/9021610

602031417

Zams, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mi, 18.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Summerauer,
Tel. 0650/6525561

602031418

Schönwies, Gemeindesaal
Do, 09.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Staggl,
Tel. 0650/7311948

602031419

Fließ, Hauptschule
Di, 14.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,
Tel. 0664/8398942

602031420

Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten
Di, 21.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Praxmarer,
Tel. 0664/5101894

602031421

Langesthei, Gemeinschaftsraum
Di, 28.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Angelika Hauser,
Tel. 0664/4986512

602031422

Stanz, Salthaus
Di, 05.05.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler,
Tel. 0650/6695400

602031423

Mathon, Volksschule
Di, 12.05.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle,
Tel. 0664/2223848

602031424

Serfaus, Hiasl Stubn
Di, 02.06.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler,
Tel. 0676/842927356

Lass die Sonne rein ! Mit einem erfrischendem Lattella.

Lattella - hochwertige Früchte und wertvolle Molke - enthält auf natürliche Weise essentielle Nährstoffe der Milch wie

- Vitamine
 - Proteine
 - Mineralstoffe,
- ist aber nahezu fettfrei. Lattella gibt's in vielen fruchtigen Geschmacksrichtungen!



www.lattella.at

Lattella
frucht & molke

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

202031423

Oberhofen, Mehrzwecksaal
Sa, 18.04.2015, 13.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Isabella Schmid
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz, Tel. 0664/8794292

Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig

Mit Vor- und Nachspeisen lassen sich nicht nur Buffets bestücken, sondern auch schöne Menüs planen. Mit kleineren Portionen, intensiven Aromen und überschaubarem Küchenaufwand bekommt man immer etwas Besonderes auf den Tisch. Im Kurs werden edle Appetizer und Desserts von kalt bis warm, passend zu vielen Gelegenheiten gezaubert und dazu noch schön garniert. Kostproben und Rezepte.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102031411

Tumpen, Vereinshaus
Di, 10.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Schabus, Tel. 0664/73371275

102031412

Nassereith, Schulküche
Mo, 23.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, Tel. 0664/8309920

602031415

Ried i. O., Volksschule
Mi, 04.02.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 14,50 plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660/5525942

Naschen muss nicht Sünde sein

Naschen ohne Bedenken wegen zu viel Zucker und Fett? Das gibt es! Süße Rezeptideen werden präsentiert mit der Anleitung, wie Zucker reduziert, Fette eingespart und Vollkornmehl verwendet werden können. Regionale und saisonale Produkte berücksichtigen wir dabei besonders. Und das alles mit Freude am „Selbstgemachten“.

Zielgruppe: Alle Interessierten

202031425

Oberhofen, Mehrzwecksaal
Sa, 31.01.2015, 13.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz, Tel. 0664/8794292

Tiroler Hausmannskost

Hausmannskost hat immer Tradition und Saison. Sie schmeckt unvergleichlich und ist Heimat zum Anbeißen. Dieser Kurs beinhaltet das Kochen traditioneller Gerichte der verschiedenen Regionen Tirols.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502031410

Brandenberg, Gasthaus Gwercher
Anfang Februar 2015, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Claudia Klingler, Tel. 0664/2308553

Männerkochkurs

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich selbst im Kochbereich zu bestätigen, 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: Interessierte Männer

702031417

Dölsach, Kapaunerwirt
Ende Jänner 2015 (abends), 4 UE
Trainer/in: Margit Aigner
TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, Tel. 04852/68178

Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 2 (Fortgeschrittene)

Herstellen von Schnittkäse, Fruchtmolke und Frischkäse. Qualitätssicherung und Hygiene.

Zielgruppe: Interessierte Bauern und Bäuerinnen bzw. Konsumenten

502031414

Kirchbichl, Betrieb Eichl in Westendorf
Ende März 2015, 4 UE
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostproben
Anmeldung: Maria Fritz, Tel. 05332/88006



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

602031426

St. Jakob, Neue Mittelschule St. Anton

Mo, 15.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
Tel. 0664/4639160

602031427

Fiss, Hauptschule

Mo, 10.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler,
Tel. 0676/7166812



© Mike-Fotografie - Fotolia.com

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

502031413

Kirchbichl, Neue Mittelschule

Ende November 2014, 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Maria Fritz, Tel. 05332/88006

502031415

Kramsach, Pfarrheim Voldöpp

Mitte Jänner 2015, 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Monika Brunner, Tel. 05337/66205

Brotbacken mit Vollwertmehl

Grundsätzliches zum Brotbacken: Mehlsorten, Treibmittel, 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

102031414

Wald i. P., Pfarrraum

Mo, 02.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder,
Tel. 0650/3012730

102031416

Jerzens, Gemeindesaal Küche

Mo, 16.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich,
Tel. 05414/87293

102031417

Umhausen, Neue Mittelschule/Küche

Di, 14.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,
Tel. 05255/5188

802031402

Lechaschau, Widum

Mo, 09.03.2015, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Wex,
Tel. 05672/63415

Selbstgebackenes Hausbrot - wertvoll, gesund und lecker

Heimische Getreidesorten (Dinkel, Weizen, Roggen,...) werden zu wertvollem Brot und Gebäck verarbeitet. Lernen Sie ihr selbstgebackenes Brot wieder schätzen und lieben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

202031427

Gnadenwald, Vereinshaus

Do, 26.02.2015, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
Tel. 0680/3167928

Lebkuchen - und was man damit machen kann

Weihnachten ist Lebkuchen-Zeit. Und die riecht man. Lebkuchen gibt es in vielen Varianten. Mit Gewürzen wie Nelken, Zimt, Kardamon, Piment und Honig, Nüsse mit oder ohne Schokolade. Es gibt viele Tipps und Tricks zum Glasieren, Verziern und Füllen. Und wer es ganz wohnlich haben will, baut sich ein Lebkuchenhäus.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502031408

Langkampfen, Hauptschule

Anfang Dezember 2014, 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Renate Lackner, Tel. 05332/88024

Backen für die Weihnachtszeit

Zubereitung von Weihnachtszeten, Christstollen, Apfelbrot, verschiedenen Keksen bis hin zum Lebkuchen nach Großmutter's Art, Tipps zum geschmackvollen Glasieren, Verziern und Dekorieren passend für die Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

202031424

Oberhofen, Mehrzwecksaal

Sa, 15.11.2014, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Isabella Schmid

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,
Tel. 0664/8794292

Saisonale Liköre und Ansatzschnäpse - einfach und selbstgemacht

Im Laufe des Jahres sind unterschiedliche Früchte- sowie Gemüsesorten reif und zur Verwendung aus dem eigenen Garten bestens geeignet. In diesem Kurs werden verschiedene Rezepte für selbstgemachte Liköre und Ansatzschnäpse sowie Tipps zur Etikettierung für die Direktvermarktung vorgezeigt.

Aus Sirup wird Likör gemacht und welcher Alkohol wird wozu verwendet, genaue Erklärungen sowie das praktische „Selbermachen“ wird in diesem Kurs ermöglicht.

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

902091405

Achenkirch, Volksschule neben Bücherei

Mi, 03.12.2014, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in:

Seminarbäuerin Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 14,50 plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
Tel. 05246/6978

LFI Information

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 21 bis 26.

Seminarreihe: Hildegard von Bingen



Inhalt des Seminars ist die Vermittlung der Kenntnisse der Hildegard von Bingen (1098 - 1179) im seelischen, geistigen und körperlichen Bereich des Menschen der damaligen Zeit. Vermittelt werden im Rahmen von fünf Tagen: Grundlagen der Hildegardlehre, einer gesunden Ernährung, „Hildegardmedizin“ - die wichtigsten Heilmittel und deren Anwendung, das sanfte Hildegardfasten sowie ihre Tugendlehre und die Pflege der Spiritualität.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die in pädagogischen, beratenden und therapeutischen Berufen tätig sind und ihre Arbeit und ihr Leben nach der Hildegardlehre ausrichten möchten bzw. durch die Lehre bereichern möchten.

602021401

Stanz, Salthaus

Di, 07.10.2014 - 02.06.2015 (5 Dienstage)

jeweils von 08.30 – 18.00 Uhr, 50 UE

Trainer/in: Brigitte Pregoner

TN-Beitrag: € 495,- inkl. Unterlagen und Pausenverpflegung (Herzwein, Kekse usw.). In den Kosten enthalten sind auch die Materialkosten für Kochkurs und Hildegardmittel.

Anmeldung: LFI Landeck,

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, Tel. 0664/6025982160

602021402

Stanz, Salthaus

Mi, 08.10.2014 - 03.06.2015 (5 Mittwoche)

jeweils von 08.30 – 18.00 Uhr, 50 UE

Trainer/in: Brigitte Pregoner

TN-Beitrag: € 495,- inkl. Unterlagen und Pausenverpflegung (Herzwein, Kekse usw.). In den Kosten enthalten sind auch die Materialkosten für Kochkurs und Hildegardmittel.

Anmeldung: LFI Landeck,

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, Tel. 0664/6025982160

Entgiften und Entschlacken

Im Laufe der Jahre nimmt der menschliche Körper verschiedene Stoffe auf, deren Auswirkungen auf Lebenskraft und -qualität - allgemein auf die Gesundheit - nicht zu unterschätzen sind. Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Anfälligkeit für Infektionen, aber auch chronische Erkrankungen und Allergien können ihre Ursache in einer zunehmenden Vergiftung und Verschlackung des Körpers haben. In diesem Kurs werden verschiedene Methoden für Entgiftung und Entschlackung zur einfachen Anwendung daheim vorgestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

902021401

Hainzenberg, Feuerwehrhalle/Bastelraum

Di, 10.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Kröll,

Tel. 0664/5331927

Mit Kräutern entschlacken und entgiften

Entschlacken und entgiften mit Tee, Tropfen, Suppen, grünen Getränken. Die Lebensweise günstig beeinflussen mit Kräutern rund ums Haus.

Zielgruppe: Alle Interessierten

402021401

Kitzbühel

Di, 14.10.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 14,50 inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Werlberger,

Tel. 05356/71078 oder 0664/1804699

Kräuterwanderung

Kennen lernen verschiedener Heilpflanzen in der Natur (in der Umgebung des Heimatdorfes), Information über ihre Wirkungsweise für den Körper.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Naturfreunde

102021415

Zaunhof, Treffpunkt Vereinshaus

Fr, 29.05.2015, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer,

Tel. 05413/87434

602021411

Piller, Treffpunkt vor dem Fraktionshaus

Fr, 24.04.2015, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml,

Tel. 0664/73403836

902021403

Achenkirch, Bauernhof Lindenerhof/Nr. 73

Sa, 13.09.2014, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Monika Fankhauser

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,

Tel. 05246/6978



Räuchern fürs 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. Wir fertigen Räucherstäbchen an, die jede/r anschließend mitnehmen kann.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102021405

Karrösten, Gemeindesaal

Mo, 03.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll,

Tel. 0676/7427253

102021406

Sölden, Hauptschule

Mo, 17.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Scheiber,

Tel. 05254/2631

102021407

Niederthai, Widum

Mo, 24.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner,

Tel. 05255/5587

102021412

Obsteig, Schule

Fr, 21.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Huber,

Tel. 0664/4639713



Gesund durch den Winter ...

... mit selbst hergestellten Kräutersalben, Kräutercremen, Tinkturen und Auszügen. Wie einfach es ist, aus den Kräuterschätzen der Natur Ihre eigenen Salben und spezielle Rezepturen zu zaubern, ganz ohne Chemie, das wird in diesem Kurs in anschaulicher, anregender und leicht verständlicher Weise besprochen und vorgeführt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

602021412

Pfunds, Hauptschule

Mi, 12.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter,

Tel. 0664/73614082

802021406

Grän, Notburgastube/VS Grän

Fr, 24.10.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief,

Tel. 0676/7492905

Homöopathische Hausapotheke

Gut ausgerüstet mit einer homöopathischen Hausapotheke kann man sich in vielen Situationen helfen. Welche Mittel im Akutfall unbedingt griffbereit sein sollten und wie diese angewendet werden, wird in diesem Kurs besprochen. Informationen über die 12 wichtigsten homöopathischen Hausmittel.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102021422

Ötz, Schulküche

Do, 16.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Swoboda,
Tel. 0650/3865371

Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken

Erkältung, grippaler Infekt oder „verschnupft sein“ - es ist für Kinder und Erwachsene gleich unangenehm. Mit Kräutern, Schüssler Salzen oder Homöopathie können die Beschwerden oft rasch gelindert werden. An diesem Abend lernen wir verantwortungsvollen Umgang mit diesen Hausmitteln.

Zielgruppe: Interessierte und Neugierige

102021416

Obsteig, Schule

Fr, 12.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Huber,
Tel. 0664/4639713

102021417

Wald i. P., Pfarrraum

Di, 04.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder,
Tel. 0650/3012730

602021414

Tobadill, Dorfcave

Mo, 15.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Grießer,
Tel. 0699/12186757

602021416

Hochgallmigg, Gasthof Alpenrose

Do, 16.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Marth,
Tel. 0680/2193601

LFI Information

Lehrgang „Heilpflanzen in der Volksheilkunde“

Alternativ zur Schulmedizin geht der Trend immer mehr hin zum „cura sui“ - Sorge für dich selbst. Das Wissen um Heilpflanzen aus unserer Heimat, aus der freien Natur sowie aus dem Garten steht im Mittelpunkt des Lehrgangs „Heilpflanzen in der Volksheilkunde“. Und natürlich auch, wie man die Pflanzen erkennt, wie man sie zubereitet und anwendet. Der Schwerpunkt dieser Bildungsmaßnahme liegt in der Gesundheitsprophylaxe sowie in der sicheren Abgrenzung der Volksheilkunde zu Heilberufen und Apotheken.

Die TeilnehmerInnen – zertifizierte KräuterpädagogInnen oder Personen mit vergleichbaren Vorkenntnissen – werden vertraut gemacht mit den traditionellen Heilpflanzen und deren Verwendung in der Volksheilkunde, sowohl für die Hausapotheke als auch im naturnahen Garten. Sie werden qualifiziert, aufbauend und vertiefend auf ihre bereits erworbenen Kenntnisse das traditionelle Wissen um Heilkräuter mit modernen Erkenntnissen zu verbinden und die einheimischen, nicht kultivierten Heilpflanzen sicher zu erkennen und zu verwerten.

Die Ausbildung gliedert sich im Laufe eines Halbjahres in 6 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen (8 Unterrichtseinheiten pro Tag).

Information/Vormerkung/Anmeldung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauser

Tel. 05 92 92-1112

lfi-kundenservice@lk-tirol.at



602021417

Ischgl, Feuerwehrhalle

Mi, 12.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf,
Tel. 05444/5451

602021418

Pettneu, Kunstraum

Di, 18.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Scalet,
Tel. 0650/6574008

Altbewährte Hausmittel neu entdecken

Vielfach sind für Alltagsbeschwerden und andere „Unpässlichkeiten“ altbewährte Hausmittel wie Tees, Kräutersalben, Umschläge, Topfenwickel und vieles mehr immer noch das Beste.

Zielgruppe: Alle Interessierten

802021403

Ehenbichl, Versammlungsraum der Gemeinde Mo, 06.10.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.^a Hildegard Falch

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Paulweber,
Tel. 05672/67697

802021404

Hinterhornbach, Gemeindesaal

Di, 14.10.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.^a Hildegard Falch

TN-Beitrag: € 14,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Meister,
Tel. 05632/398

Schüßler Salze - die Salze des Lebens

Mineralsalze nach Dr. Schüßler und ihre natürliche Anwendung für ein gesundes Leben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502091401

Langkampfen, Hauptschule oder Seniorenstube November 2014 oder Februar 2015, 2 UE

TN-Beitrag: € 11,-

Anmeldung: Renate Lackner, Tel. 05332/88024

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

102021402

Leins i.P., Feuerwehrhaus

Mo, 15.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Walburga Raggl,
Tel. 0664/5373896

102021403

Wenns, Gemeindesaal

Mo, 06.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 14,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner,
Tel. 0650/9977924

102021404**Imsterberg, Schulküche****Do, 16.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schnegg,
Tel. 0660/7345363**102021408****Haimingerberg, Vereinshaus****Mo, 19.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gabi Prantl,
Tel. 0676/3823741**102021409****Roppen, Mehrzwecksaal****Fr, 27.02.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gertrud Prantl,
Tel. 0664/7327525**102021410****Längenfeld, Schule****Mo, 09.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Holzknacht,
Tel. 0664/4112604**102021411****Ötzerau, Mehrzwecksaal****Mo, 16.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Hermine Jäger,
Tel. 0650/3754060**602021403****Fiss, Kulturhaus****Mo, 20.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Zita Rietzler,
Tel. 0676/7166812**602021404****Ried i. O., Volksschule****Mi, 22.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Larcher,
Tel. 0660/5525942**602021405****Prutz, Pfarrsaal****Fr, 23.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Erni Kathrein,
Tel. 0664/75055787**602021406****Strengen, Pfarrsaal****Fr, 06.02.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Spiß,
Tel. 05447/5592**602021407****Tösens, Schützenheim****Mo, 23.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Silvia Schreiber**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gudrun Kneringer,
Tel. 0650/2330302**Bachblüten für meine Seele**

Dr. Edward Bach hat 38 Blütenessenzen bestimmt, die auf die seelische Verfassung von Menschen ausgleichend wirken. Sie lernen die verschiedenen Blütenessenzen kennen, die z. B. bei Angst, Unsicherheit, Niedergeschlagenheit, Überempfindlichkeit, unterstützen und stärken. Am bekanntesten sind die Notfalltropfen, die aus 5 verschiedenen Pflanzen hergestellt werden. Die Blütenessenzen sind vielseitige Wegbegleiter durchs Leben.

Zielgruppe: Alle Interessierten**602021415****Serfaus, Saal Via Claudia****Do, 09.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marlies Althaler,
Tel. 0676/842927356**602021421****Faggen, Gemeindesaal****Do, 26.02.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Maria Förg,
Tel. 0664/4210626**Leben im Rhythmus des Mondes**

Der Mond kann unsere Arbeit im Haushalt, im Garten und in der Landwirtschaft beeinflussen. Ernährung und Gesundheit sind ebenso im Mondkalender verankert wie günstige Tage für Beruf und Kommunikation. Dieser Abend steht im Zeichen des vergnüglichen Erfahrungsaustausches.

Zielgruppe: Interessierte und Neugierige**102021418****Obsteig, Schule****Fr, 07.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Huber,
Tel. 0664/4639713**102021419****St. Leonhard, Gasthaus Liesele****Mo, 19.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
Tel. 0664/73420521**602021419****Serfaus, Saal Via Claudia****Do, 20.11.2014, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marlies Althaler,
Tel. 0676/842927356**602021420****Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten****Di, 13.01.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Praxmarer,
Tel. 0664/5101894**602021422****Strengen, Pfarrsaal****Do, 16.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Spiß,
Tel. 0650/6571066**602021423****Galtür, Gemeindesaal****Di, 12.05.2015, 19.30 Uhr, 3 UE****Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Hannelore Walter,
Tel. 05443/8348**702021403****Lavant, Römerstube****Mitte Oktober 2014 (abends), 3 UE****Trainer/in:** FL Anna Holzer**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Ingrid Tscharnidling,
Tel. 04852/68163**702021404****Dölsach, Tirolerhof****Mitte November 2014 (abends), 3 UE****Trainer/in:** FL Anna Holzer**TN-Beitrag:** € 14,50**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Trojer,
Tel. 04852/68178

Sonne und Gesundheit

Sonne ist lebenswichtig und körperlich und seelisch wohltuend. Sonnenstrahlung enthält jedoch einen hohen UV-Anteil, der für die Schädigung von Haut (Sonnenbrand) und Augen verantwortlich ist. Besonders Bäuerinnen und Bauern, die im Freien arbeiten, müssen sich vor dieser Strahlung schützen. Dieser Vortrag erläutert die Funktionsweise der gefährlichen Strahlung und erklärt die richtig anzuwendenden Schutzmaßnahmen, um ‚be-sonnen‘ zu sonnen. Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Menschen im ländlichen Raum

102021423

Zaunhof, Vereinshaus
Do, 23.04.2015, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Ing. Adolf Huber
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer,
Tel. 05413/87434

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. Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

502021403

Kramsach
Mitte November 2014, 2 UE
Anmeldung: Monika Brunner, Tel. 05337/66205

802021411

Hinterhornbach, Gemeindesaal
Do, 05.03.2015, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Ing. Adolf Huber
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Meister,
Tel. 05632/398

Salben und Cremen aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – BASISKURS

Im Kurs erlernen sie die Herstellung von Salben und Cremen unter Verwendung von natürlichen Zutaten. Die Kursteilnehmer rühren je eine Salbe und Creme für den Hausgebrauch. Diese duftenden und wirksamen Pflegeprodukte kann jeder Kursbesucher mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Interessierte Personen

902091401

Pankrazberg, Gemeindehaus Fügenberg
Fr, 13.03.2015, 19.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Leo,
Tel. 0650/6520730

902091402

Hainzenberg, Feuerwehrhalle/Bastelraum
Fr, 05.09.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Christine Heidegger
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Kröll,
Tel. 0664/5331927

902091403

Hart-Hartberg, Volksschule Hart
Di, 21.10.2014, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Christine Heidegger
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker,
Tel. 0664/5449201

902091404

Stummerberg, Volksschule/Schulungsraum
Fr, 07.11.2014, 14.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Christine Heidegger
TN-Beitrag: € 14,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Kammerlander,
Tel. 0664/4544453



Fit ins Leben

Jeder Mensch ist zunehmend mit steigendem Zeitdruck und begrenzten Energiekapazitäten konfrontiert. Mit einfachen Methoden kann man dem Gefühl der Überforderung entgegensteuern. Sofortmaßnahmen wie richtiges Abreagieren, Atemübungen, andere Gedanken etc. können dabei sehr wirksam sein. Auch längerfristig kann man mit gesunder Ernährung, regelmäßiger Bewegung und leicht in den Alltag einzubauenden Entspannungsübungen Energie tanken. Die Kosten von € 14,50 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

202021402

Gnadenwald, Vereinshaus
Do, 26.03.2015, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
Tel. 0680/3167928

602021408

Stanz, Salthaus
Di, 24.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler,
Tel. 0650/6695400

602021409

Nauders
Mo, 20.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
Tel. 0664/4693777

602021410

Tösens, Schützenheim
Mo, 27.04.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer,
Tel. 0650/2330302

702021402

Untertilliach, Gemeindehaus
Mitte Oktober 2014 (nachmittags), 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Prinster,
Tel. 04847/5136

802021407

Hinterhornbach, Gemeindesaal
Mi, 26.11.2014, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Meister,
Tel. 05632/398

802021408

Grän, Notburgastube/VS Grän
Fr, 21.11.2014, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief,
Tel. 0676/7492905

802021410

Forchach, Schulkeller
Mo, 02.03.2015, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Sieglinde Riedmann,
Tel. 05632/589

Zur Ruhe kommen

Kennzeichen unserer Zeit sind eine große Unruhe, Eile und Hast. Vielfach gibt es keine Zeiten der Ruhe und Entspannung, und viele Menschen wissen nicht, wie man zur Ruhe kommt. Eine erste Frage ist: Was tut mir gut? Welche äußeren und inneren Bedingungen helfen mir, meine „Mitte“ besser zu finden?

Zielgruppe: Alle Interessierten

802021409

Häselgehr, Widum
Mo, 24.11.2014, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Mag.^a Hildegard Falch
TN-Beitrag: € 11,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Friedle,
Tel. 0676/3165953

Gesundes Bewegen und Arbeiten

Die wichtigsten Arbeitsbewegungen wie Bücken - Heben, Heben - Drehen, Tragen, Ziehen - Schieben und Überkopparbeiten ergonomisch richtig durchführen. Training der dazu passenden Ausgleichsübungen zur Erhaltung der Gesundheit und Steigerung der Leistungsfähigkeit. Die Kosten von € 14,50 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102021413

Tarrenz, Gemeindesaal

Mi, 25.03.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall

Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl,
Tel. 0699/11365732

802021405

Zöblen, Probelokal

Mo, 13.10.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall

Anmeldung: Ortsbäuerin Burgl Schneider,
Tel. 05675/6622

Vitalgymnastik - für einen starken Rücken

Den Körper durch Atmung, Bewegungsübungen und Konzentration wahrnehmen lernen. Als Ausgleich oder Vorbeugung von Stresssituationen im Alltag. In diesem Kurs erlernen die Teilnehmer/innen in Form von verschiedenen Zehn-Minuten-Übungen ein Wohlbefinden zu erreichen. Der Erfolg dieses Kurses liegt dann in der täglichen Anwendung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

502021402

Kirchbichl

Mitte Jänner 2015, 3 UE

TN-Beitrag: € 18,-

Anmeldung: Maria Fritz, Tel. 05332/88006

Wirbelsäulengymnastik

Praktische Übungen zur Wirbelsäulengymnastik. Übungen für die Wirbelsäule bei Problemen im Rückenbereich und als Vorbeugung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

902021402

Gerlosberg, Turnsaal

**Di, 07.10.2014 (jeweils Dienstag, 5 Abende)
20.00 Uhr, 5 UE**

Trainer/in: Bezirksbäuerin Sonja Gschößer

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra
Schweiberer, Tel. 0664/3515936

Beckenbodentraining

Der Beckenboden ist ein Verbund von Muskeln. Ohne Training - vorzeitige Alterung des Gewebes und der Organe, unangenehme Folgen für Gesundheit und Schönheit. Richtig trainiert - Schutz vor Inkontinenz, Organerschaffung und Blasenschwäche.

Zielgruppe: Interessierte Frauen und Männer

602021425

Nauders

Fr, 03.10.2014 (4 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Ute Petter

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
Tel. 0664/4693777

602021426

Pfunds, Volksschule

Di, 03.03.2015 (4 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Ute Petter

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter,
Tel. 0664/73614082

Pilates für Anfänger

Pilates ist ein sanftes Ganzkörpertraining, das aus Dehn-, Kräftigungs- und Atemübungen besteht. Diese besondere Trainingsmethode dient dem allgemeinen Körperwohlfinden, der Gesunderhaltung und ist eine gute Therapie, um Verspannungen zu lösen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

102021420

Zaunhof, Vereinshaus

Do, 15.01.2015 (5 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Petra Schöpf

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer,
Tel. 05413/87434

102021421

Roppen, Mehrzwecksaal

Fr, 06.03.2015 (5 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Petra Schöpf

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Prantl,
Tel. 0664/73275252

602021413

Pfunds, Volksschule

Do, 09.10.2014 (5 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Petra Schöpf

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter,
Tel. 0664/73614082

602021424

Urgen, Schulhaus Niedergallmigg

Di, 03.03.2015 (5 Abende), 19.30 – 20.45 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Petra Schöpf

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer,
Tel. 0664/1611364

Pilates für Fortgeschrittene



Nach kurzer Einführung turnen wir die 18 Pilates-Grundlagen und bauen die anspruchsvolleren Übungen ein. Im Laufe des Kurses steigert sich die Geschwindigkeit und die Konzentration.

Zielgruppe: Pilates-Grundlagen-Erfahrung

802021402

Lermoos, Volksschule

Di, 30.09.2014 (jew. Di/Fr), 19.30 – 20.40 Uhr, 16 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 75,- inkl. Anleitungsheft, Matten werden gestellt

Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp,
Tel. 0699/19099118

Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger

Pilates ist eine Methode zur Dehnung und Kräftigung der Muskulatur. Durch langsame, aber intensive Bewegungen wird der gesamte Körper geschmeidig gemacht. Haltung und Ausstrahlung werden gefördert.

Zielgruppe: Interessierte und Neugierige von 8-88

802021401

Lermoos, Volksschule

Di, 30.09.2014 (jew. Di/Fr), 18.00 – 19.30 Uhr, 16 UE

Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

TN-Beitrag: € 75,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp,
Tel. 0699/19099118

Nordic-Walking-Schnupperkurs

Vorzüge des Nordic Walkings als Ganzkörper- und Ausdauertraining. Information zur Ausrüstung (Bekleidung, Schuhe, Stöcke). Praktisches Üben (Aufwärmen, Kräftigen, Mobilisieren, richtiges Gehen, abschließendes Dehnen). Praxisteil: Wanderung mit der Gruppe. Dauer ca. 30 bis 60 Minuten. Die Kosten von € 14,50 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

102021414

Mötz

Mi, 15.04.2015, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall

Anmeldung: Ortsbäuerin Margret Hörmann,
Tel. 0664/7824726

LFi Information

Besuchen Sie uns auch im Internet unter
www.lfi.at/tirol

Neue Strategien der Arbeitssicherheit



Technische und bauliche Maßnahmen der Unfallverhütung sind wichtig. Diese alleine können jedoch Unfälle nicht zur Gänze vermeiden. Durch den geschulten Einsatz unserer Sinne können wir aktiv Unfälle vermeiden!

Dieser Vortrag behandelt die menschlichen Unfallursachen, hilft Unfallursachen zu sehen und zu erkennen, zeigt wie Farbsignale richtig eingesetzt werden, erklärt, wie man Stolperunfälle vermeiden kann und wie man richtig reagiert, um sicher zu arbeiten! Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern. **Zielgruppe:** Alle Interessierten

402021402

Bezirk Kitzbühel

Mo, 10.11.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Erste Hilfe - aber wie?

Auffrischen von Erste-Hilfe-Kenntnissen - vor allem für kleine Zwischenfälle zuhause. Was tun, wenn etwas passiert?

Zielgruppe: Alle Interessierten

702021405

Dölsach, Tirolerhof

Ende Februar 2015 (abends), 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, Tel. 04852/68178

702021406

Nußdorf/Debant, Volksschule Nußdorf

Mitte Oktober 2014 (abends), 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Ebner-Webhofer, Tel. 04852/63098

Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft



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 Forstwirtschaft entwickelt. Behandelt werden Themenbereiche wie: Starke Blutungen (z.B.: Kettensägeverletzungen), Vergiftungen (z.B.: durch Gase) und Knochenbrüche.

Zielgruppe: Alle Interessierten die im Bereich Land- und Forstwirtschaft arbeiten

103091403

Imst, Rotes Kreuz/Bezirksstelle Imst

Mo, 24.11.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

503091401

Bezirk Kufstein, Stadt Kufstein, Weißbachstr. 4

Di, 18.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

603091404

Kaunertal/Feichten, Kaunertalcenter

Mi, 29.10.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbauernobmann Stefan Lentsch, 0664/8161763

603091405

Zams, Rotes Kreuz

Mo, 10.11.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

803091401

Reutte

Do, 06.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: BLK Reutte, Tel. 05 92 92-2700



© Von Schönertagen - Fotolia.com

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

103091405

Leins i.P., FFW-Haus

Di, 14.10.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Walburga Raggl, 0664/5373896

103091404

Obsteig

Fr, 30.01.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Huber, 0664/4639713

503091402

Bezirk Kufstein, Stadt Kufstein, Weißbachstr. 4

Do, 19.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

603091407

Fiss, Kulturhaus

Mi, 01.10.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676/7166812

603091410

Zams, Rotes Kreuz

Mo, 17.11.2014, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

603091408

Faggen, Gemeindesaal

Mo, 04.02.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, 0664/4210626

603091409

Kauns, Widum

Mi, 18.03.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, 0664/5106526

803091402

Reutte

Do, 13.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: BLK Reutte, Tel. 05 92 92-2700

LFI Information

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 15 bis 26 und „Kreativität“ auf den Seiten 13 bis 14.



EDV und Informationstechnologie

Bilder für Ihren Auftritt nutzen - Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten

Ein wirklich schönes Foto besteht aus seinem Motiv und dessen Aussage. Oft reicht es schon aus, kleine gestalterische Grundregeln zu beherzigen, damit Ihre Bilder beeindrucken und dem Betrachter Ihre Botschaft vermitteln. Bei diesem Workshop lernen Sie auf sehr praktische und leicht umsetzbare Weise die wichtigsten Schritte zu einem aussagekräftigen Foto und zur digitalen Bildbearbeitung. Zusätzlich werden zeitsparende Möglichkeiten der Verwaltung und Organisation Ihrer Bilder vorgestellt.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof, bäuerliche Vermieter und Direktvermarkter, Interessierte

504011401

Region Ost (Bezirk Kitzbühel und Kufstein)
Herbst 2014, 10 UE

TN-Beitrag: € 72,- (Teilnehmerbetrag gefördert durch UaB, ohne Förderung € 190,-)

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

504011402

Region Ost (Bezirk Kitzbühel und Kufstein)
Herbst 2014 (an 2 Tagen zu je 5 UE), 10 UE

TN-Beitrag: € 72,- (Teilnehmerbetrag gefördert durch UaB, ohne Förderung € 190,-)

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

Datenordnung am Computer

Sie haben schon sehr viele Fotos und Dokumente auf Ihrem Computer gespeichert? Doch wo sind sie? Dateien sind plötzlich nicht mehr auffindbar oder auch doppelt und dreifach vorhanden. Sie finden sich in ihrer Datei-

ablage einfach nicht mehr zurecht. Bei diesem Computer-Kurs lernen Sie, Ordnung in Ihre vielen Fotos, Briefe und weitere Dateien zu bringen. Sie lernen Schritt für Schritt das Ablagesystem des Computers kennen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

404011401

Bezirk Kitzbühel

Di, 04.11. und Di, 11.11.2014,

19.30 – 22.50 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 39,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Bautechnik

Bildungsoffensive Stallbau - Informations- und Startveranstaltung

Der Baukreis ist eine Möglichkeit, unter Gleichgesinnten, gemeinsam eine richtige Entscheidung langsam entstehen zu lassen und für den jeweiligen Betrieb einen passenden Stall zu entwickeln. Wir planen einige Exkursionen und Besichtigungen, aber hauptsächlich Abendrunden zu bestimmten Themen mit Fachleuten. Mit diesem Baukreis möchten wir Leute ansprechen, die in der Zukunft bauen wollen und bereit sind ca. 10 bis 15 mal am Abend oder bei Exkursionen aktiv dabei zu sein.

Zielgruppe: Alle Interessierten und jene, die in den nächsten 3 Jahren einen Stall bauen wollen

408011401

LE 07-13

Region Ost (Bezirk Kitzbühel und Kufstein)
Start Ende November 2014, 19.30 Uhr (die weiteren Termine und Treffen werden am Infotag vereinbart), 3 UE

Der Teilnehmerbeitrag wird für Mitglieder im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet.

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

908011401

LE 07-13

Strass i.Z., Cafe Zillertal

Mi, 22.10.2014, 20.00 – 23.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lukas Peer

Der Teilnehmerbeitrag wird für Mitglieder im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet.

Anmeldung: BLK Innsbruck, Lukas Peer, Tel. 05 92 92-2206

Landtechnik / Führerscheinkurse

AUER Heukräne - Wartungskurs mit Zertifikat

In Theorie und Praxis werden die erforderlichen Kran-Wartungsarbeiten vorgestellt. Ein besonderes Augenmerk wird neben der technischen Seite auf das Vermeiden und Erkennen von Gefahren gelegt. Krananlagen müssen laut Gesetz jährlich überprüft werden. Durch den Kursbesuch sind Sie berechtigt, diese Kontrolle immer drei Jahre lang selbst durchzuführen. Jedes vierte Jahr muss die Überprüfung ein amtlicher Sachverständiger vornehmen.

Zielgruppe: Besitzer von Auer Heukränen

408021401

St. Johann i.T./Weitau,

Landw. Landeslehranstalt

Mi, 12.11.2014, 09.00 – 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Führerscheinkurse

Traktorführerschein F zu B

Darf ich mit dem Führerschein der Klasse „B“ Traktor fahren? Diese Frage sollten Sie sich stellen, wenn Sie den Führerschein der Klasse „F“ nicht besitzen. Die Lenkerberechtigung der Klasse „B“ (PKW) berechtigt zum Lenken von Kraftwagen (und somit auch Zugmaschinen wie z.B. Traktoren) mit einer höchstzulässigen Gesamtmasse von max. 3.500 kg. Es dürfen auch Anhänger gezogen werden, wenn die höchstzulässige Gesamtmasse beider Fahrzeuge zusammen 3.500 kg nicht übersteigt.

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

Die exakte Grenze der jeweiligen Gesamtmasse hängt von der Art der Zugmaschine und der Art des Anhängers ab. Weiterführende Informationen erhalten Sie im Kurs.

Melden Sie sich zum Kurs „Führerschein der Klasse F“ im Ausmaß von 4 Theorie- und 4 praktischen Fahrstunden an und die eingangs gestellte Frage wird hinfällig.

Voraussetzung

Sie sind im Besitz eines gültigen Führerscheins der Klasse „B“.

Wir vermitteln auch gerne kostengünstige Traktorführerscheinkurse für Interessierte ohne PKW-Führerschein (ab 16 Jahren möglich). Diese Ausbildung dauert 36 Theorie- und 4 Fahrstunden.

Fahrprüfungen für den Führerschein E zu B (PKW mit schwerem Anhänger)

Das LFI Tirol und die Bezirkslandwirtschaftskammer Landeck organisieren wieder Übungs- und Prüfungsfahrten für den Führerschein E zu B. Dieser Führerschein berechtigt, mit dem PKW auch andere als leichte Anhänger zu ziehen (z.B. bei Viehtransporten).

Mit nur einer Übungseinheit (Theorie und Praxis) und der halbstündigen Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein E zu B einfach und schnell erwerben. Die theoretische Prüfung am Computer entfällt!

Voraussetzung

Sie besitzen bereits seit mindestens drei Jahren (ohne Unterbrechung) die Führerscheine B (PKW) und F (Traktor).

Kombiangebot

Traktor-Führerschein und schwerer Anhänger zum PKW (F plus E zu B)

Kursdauer:

7 Theorie- und 8 praktische Fahrstunden

Voraussetzung:

Sie sind im Besitz eines gültigen Führerscheins der Klasse „B“.

Anmeldung/Information:

Für das Oberland:

Carina Streng, BLK Landeck,
Tel. 05 92 92-2500

Für das Gebiet Unterland und

Innsbruck/Umgebung:
Michaela Kranebitter, LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

L

FAHRSCHULE



0512 . 58 00 85

führerschein.

anhänger & traktor.

jeden montag kursbeginn.

klassen e & f

und code 96

kaiserjägerstrasse 1, innsbruck, neben sowi, 0512.58 00 85

fahrschule-peter.com

inhaber ing. peter unteregger



© Urlaub am Bauernhof Tirol

Erlebnis Landwirtschaft

Wie wird mein Hof zum Klassenzimmer? „Schule am Bauernhof“ – Schnuppernachmittag



Raus aus den vier Wänden und den Schultag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Landwirtinnen und Landwirte öffnen gerne Haus- und Hoftüren für Schulklassen. Doch wie kann so ein Halb-Tag am Bauernhof ausschauen? Was hat mein Hof zu bieten? Welche Programme können angeboten werden und welches Spiel ist wann das passende? Von der Begrüßung über die Regeln am Hof, Programm- und Themenauswahl bis hin zur gemeinsamen Reflexion und Verabschiedung - so wird der Hofbesuch eine „runde Sache“.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

205021478 LE 07-13

In den Regionen (je nach Anmeldungen) Herbst 2014 oder Frühjahr 2015 (je nach Anfragen), 3 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner
TN-Beitrag: € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 44,-)
Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105

Jubiläums-Lehrfahrt: 15 Jahre „Schule am Bauernhof“

Wir besichtigen einen SaB-Betrieb der „ersten Stunde“ der Fam. Bramböck-Maier in Kramsach (Bio-Landwirtschaft, Schnapsbrennerei, Gruppenvermietungen, Seminarraum, Kräuterkurse, gewerbliche Holzschlaggerung). Weiters besichtigen wir einen „Newcomer-Betrieb“ der Fam. Schlechter-Kitzbichler in Kitzbühel (Green Care-Betrieb, Tiergestützte Therapie, Kompetenzförde-

lung - erster und einziger zertifizierter Hof in Tirol, UaB). Außerdem erfahren die Teilnehmer/innen Interessantes über die Entstehung und Geschichte dieses erfolgreichen LFI-Projektes.

Zielgruppe: SAB-AkteurInnen und Interessent/innen

205021479 LE 07-13

Kramsach/Kitzbühel, Fam. Bramböck-Maier/ Fam. Schlechter-Kitzbichler
Mi, 08.10.2014, 9 UE
TN-Beitrag: € 40,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 120,-)
Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105

Familiensamstag: Erntedank ist Getreidezeit - Vom Korn zum Brot - ich backe mir mein Weckerl selber!

Bei Bäuerin Monika lernst du Getreidesorten kennen, mahlst Mehl, knetest den Brotteig und bäckst resche Weckerl zum Verkosten. Es wird fleißig gebastelt und die Bauernhoftiere freuen sich auch schon auf dich! Eltern, Großeltern, Verwandte und Freunde sind ebenfalls herzlich eingeladen!

Zielgruppe: Kinder im Alter von 6-10 Jahren sowie deren Eltern, Großeltern

205041427 LE 07-13

Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Hueber
Sa, 11.10.2014, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Hueber
TN-Beitrag: € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-)
Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105



© Schule am Bauernhof Tirol

Familiensamstag: Adventliche Einstimmung mit Adventkranz binden, Windlichter basteln und Tiere streicheln

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt - bist du schon in adventlicher Stimmung? Am Bauernhof der Familie Hueber kannst du dich auf die schöne Weihnachtszeit einstimmen! Binde deinen eigenen Adventkranz, verkoste lecker duftende Sachen und bastle ein Windlicht! Natürlich darfst du auch die Tiere im Stall besuchen und streicheln!

Zielgruppe: Kinder zwischen 6 - 10 Jahre sowie deren Eltern u. Großeltern

205041428 LE 07-13

Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Hueber
Sa, 22.11.2014, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Hueber
TN-Beitrag: € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-) exkl. Strohring
Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105

205041429 LE 07-13

Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Hueber
Sa, 29.11.2014, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Hueber
TN-Beitrag: € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-) exkl. Strohring
Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105

LFI Information

Schule am Bauernhof

„Mein Hof wird zum Klassenzimmer“



Schule am Bauernhof Erlebnis Alm Kindergeburtag am Bauernhof

Ein authentisches Bild der Tiroler Landwirtschaft kommt bei Kindern gut an – diese Chance gilt es zu nutzen.

Der Grundgedanke von Schule am Bauernhof ist, Landwirtschaft nachhaltig erlebbar zu machen und den Bauernhof mit seinen idealen Voraussetzungen als Lernort zu nutzen. Durch den unmittelbaren Kontakt mit den SchülerInnen haben die Bäuerinnen und Bauern dabei die Möglichkeit, ein realistisches Bild ihrer Arbeits- und Lebensweise zu vermitteln, die Besonderheiten der kleinstrukturierten, bäuerlichen Landwirtschaft aufzuzeigen, Verständnis für ihre Anliegen zu wecken und durch positive emotionale Erlebnisse eine Bindung zu den KonsumentInnen von morgen zu schaffen.

Um die Angebote von „Schule am Bauernhof“ ausbauen und in Tirol flächendeckend anbieten zu können, sind interessierte Bäuerinnen und Bauern herzlich willkommen. Es werden laufend und nach Bedarf **Aus- und Fortbildungen** veranstaltet. Der **SaB-Zertifikatslehrgang** im Umfang von ca. 80 UE findet voraussichtlich im Herbst 2015 statt. Bei Interesse, Fragen über Voraussetzungen, Förderkriterien etc., melden Sie sich bitte bei uns.

Geheimtipp: Kindergeburtag am Bauernhof
Kids erleben einen „kuhlen“ Geburtstag mit ihren Freunden am Bauernhof bei pädagogisch geschulten LandwirtInnen. Eine Liste mit den Betrieben finden Sie unter www.schuleambauernhof.at (Bundesland Tirol – alle Bezirke – Suchbegriff „Geburtstag“). Kosten: € 135,- inkl. Kuchenjause, Geschenk, Programm und Betreuung.

Information:

LFI Tirol

Schule am Bauernhof

Tel. 05 92 92-1106

karin.astner@lk-tirol.at

www.schuleambauernhof.at



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

LFI Information

Schnupper-Familiertage am Bauernhof

Kostenlose Kennenlern-Aktion

Eltern erleben mit ihrem Kind/ihren Kindern einen spannenden und lustigen Nachmittag am Bauernhof.

Zielgruppe: Kinder zwischen 6 und 10 Jahren mit deren Eltern, Großeltern bzw. Verwandten

Wann und wo? September/Oktober 2014 in ganz Tirol. Genaue Termine ab September in der Tiroler Landeszeitung, unter

www.erwachsenenbildung-tirol.at,

www.schuleambauernhof.at sowie im Facebook (Schule am Bauernhof Österreich).

TN-Beitrag: kostenlos (im Rahmen der Aktion „Lebenslanges Lernen“ von Land Tirol und Erwachsenenbildung Tirol)

Anmeldung und Infos: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105, erlebnis.lw@lk-tirol.at

Green Care

LFI Information

Green Care – eine neue Chance

Zusätzliches Standbein durch Soziales

Die ökonomisch-ökologische Kompetenz der Bäuerinnen und Bauern wird mit dem Projekt Green Care um eine soziale Komponente ergänzt. Auch Kooperationen mit sozialen Trägern werden angestrebt.

Green Care bietet neue Möglichkeiten, die herkömmliche landwirtschaftliche Produktpalette der Betriebe mit pädagogischen, therapeutischen und pflegerischen Produkten sowie sozialer Arbeit zu erweitern. Hier können die baulichen Gegebenheiten am Hof, aber auch die Ressourcen an beruflicher Qualifikation innerhalb der bäuerlichen Familie eine positive Rolle spielen.

Green Care kann wirtschaftlich, aber auch menschlich und gesellschaftlich ein Gewinn sein: landwirtschaftliche Betriebe können über innovative Sozialprojekte Möglichkeiten für eine Diversifizierung finden. Zum einen als zusätzliche Einnahmequelle, zum anderen auch als ein Beitrag zur Senkung der allgemeinen Gesundheitskosten. Beispielsweise durch Unterstützung von benachteiligten Menschen bei der Resozialisierung und Reintegration. Die Beziehung zwischen Mensch, Tier und Natur soll im Umfeld Bauernhof aktiv erlebt und erlernt werden.

Details:

Österreichweit werden für land- und forstwirtschaftliche Betriebe Produkte entwickelt, um in Form der Erwerbskombination eine neue Sparte aufzubauen. Auch im Bereich der Aus- und Weiterbildung wird wichtiges Hintergrundwissen vermittelt.

Näheres unter: www.greencare-oe.at

LFI Information

Schatzi – Essen mit allen Sinnen genießen

Spielend lernen über Ernährung und Landwirtschaft



Die vielfältigen Materialien, Schmatzi-Kiste und Schmatzi-Mappe, beinhalten zahlreiche Informationen zu den Themen Essen, Trinken, Vielfalt und Herkunft heimischer Lebensmittel.

Ernährungserziehung für Kindergärten und Volksschulen

Lebensnahes, handlungsorientiertes, soziales und offenes Lernen – nach diesem Motto werden die anschaulichen Schmatzi-Materialien zusammengestellt. Dieses vielfältige Bildungsangebot bietet Kindern die Möglichkeit, selbst Hand anzulegen.

Schatzi bei den Tagesmüttern

Tagesmütter bieten eine umfassende und ganzheitliche Ernährungsbildung vom Kleinkind bis ins Jugendalter.

Geschmacksreise durch den Tag für mein Kind und mich

Die Geschmacksreise bietet Möglichkeiten einer einfachen, kindgerechten und kreativen Speisenzubereitung mit heimischen Produkten.

Jahreszeitenkalender für die Ernährungsbildung zu Hause

Der „Kalender“ beinhaltet Informationen und Spielangebote zu Lebensmitteln der Region und Jahreszeit, zahlreiche Rezepte und vieles mehr.

Schatzi-Lieder-CD

Klaus die Laus und Rosalia der Marienkäfer singen sich durch die bunte Welt unserer heimischen und natürlichen Lebensmittel.

Schatzi im Kinderhotel

Die Schmatzi-Materialien in Hotels ermöglichen eine Kinderbetreuung der etwas anderen Art. Genuss, Geschmack und Entdeckungsreisen mit allen Sinnen stehen am Tagesprogramm.

Einkaufserlebnisse

Die Kinder erforschen die heimischen Lebensmittelangebote. Bei der Erkundung quer durch den Supermarkt kaufen die Kinder die Lebensmittel, die sie für die Zubereitung der Jause benötigen.

Information:

LFI Tirol

Projekt Schmatzi

Brixner Straße 1

6020 Innsbruck

Tel. 05 92 92-1107

erlebnis.lw@lk-tirol.at

www.schmatzi.at



© Goran Bogicevic - Fotolia.com

Landesobsttagung der Bauernmärkte, Bauernläden und Hofläden



Die Landesobsttagung dient dem Ideenaustausch, der Unterstützung und Weiterbildung. Es werden Lösungsvorschläge für aktuelle Problemstellungen angeboten. Außerdem sind diverse Vorträge und Schulungen im Programm integriert.
Zielgruppe: Obste der Bauernmärkte, Bauernläden, Hofläden

207011403

Innsbruck, Kranebitterhof

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 8 UE

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Direktvermarktungs-Lehrfahrt

Die Direktvermarktungs-Lehrfahrt bietet den Tiroler Direktvermarktern die Möglichkeit, interessante Betriebe zu besichtigen und sich mit Berufskollegen bezüglich Produktangeboten, Kundenwünschen, Qualitätsverbesserungs- und -sicherungsmaßnahmen auszutauschen.

Zielgruppe: Direktvermarkter

207011404

Osttirol/Kärnten

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 16 UE

TN-Beitrag: € 150,-

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

207011405

Osttirol/Kärnten

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 16 UE

TN-Beitrag: € 150,-

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Lehrfahrt der ARGE für Qualitätsmilchprodukte

Die Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsmilchprodukte führt eine 2-tägige Lehrfahrt mit verschiedenen Besichtigungen von div. Fachbetrieben durch.

Zielgruppe: ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder, Direktvermarkter

207011402

Salzburg

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 16 UE

TN-Beitrag: € 200,-

(für ARGE-Mitglieder € 100,-)

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

ARGE Qualitätsmilchprodukte-Exkursion

Die ARGE Qualitätsmilchprodukte führt eine ein-tägige Exkursion innerhalb von Tirol durch. Diese Exkursion soll den Mitgliedern die Gelegenheit bieten, sich mit den Berufskollegen über Erfahrungen und neue Ideen auszutauschen.

Zielgruppe:

ARGE-Qualitätsmilchprodukte-Mitglieder

507011401

Alpbach

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 8 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Milchverarbeitungskurs für Einsteiger

Beim 1-tägigen Kurs werden die Produktion von Joghurt, Topfen, Sauermilch, Frischkäse in Öl und Butter sowie die Verarbeitung von Topfen und Molke zu Finalprodukten bzw. die Grundlagen der Schnittkäseherstellung behandelt. Neben Theorie und Praxis wird auch die Hygiene bei der Milchverarbeitung in das Programm einfließen.

Zielgruppe: Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung

107011405

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 8 UE

TN-Beitrag: € 70,- (für ARGE-Mitglieder € 50,-)

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503



© LK Tirol

Basiskurs Milchverarbeitung

Herstellung von Sauermilchprodukten, Molkegetränken, Sauerrahmbutter und Butterschmalz. Herstellung von Topfen, Graukäse, Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Einsatz von Kulturen, Einfache Kontrollmessungen, Reifung und Pflege von Käse, Produktbeurteilung und Käsefehler, Mikrobiologie und Hygiene. Gute Herstellungspraxis und Eigenkontrolle (HACCP), Produktspezifikationen, Checklisten, Lebensmittelrecht.

Zielgruppe: Bäuerliche Milchverarbeiter und Almpersonal

907011402

update ↑

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Mo - Fr, 24. - 28.11.2014, 08.00 – 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung wird geprüft)

Anmeldung: BAM Rotholz, Ing. Simone Kirchner, Tel. 05244/62262-503

907011403

update ↑

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Mo - Fr, 02. - 06.03.2015, 8.00 – 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung wird geprüft)

Anmeldung: BAM Rotholz, Ing. Simone Kirchner, Tel. 05244/62262-503

Käsepflege- und Lebensmittelkennzeichnungs-Kurs



Der Kurs wird an einem Tag in zwei getrennten Teilbereichen (Käsepflege und Lebensmittelkennzeichnung) angeboten, welche zum Teilnehmerbeitrag von jeweils € 70,- unabhängig voneinander besucht werden können. Inhalt: Käsepflege: richtiges Schmieren, Schmierlösungen herstellen, richtige Reifung und Lagerung. Lebensmittelkennzeichnung: Etiketten von Milchprodukten, Musteretiketten.
Zielgruppe: Direktvermarkter und Milchverarbeitungsbetriebe

907011404

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 8 UE

TN-Beitrag: € 70,- (für ARGE-Mitglieder € 70,-)
Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Schnitt- und Graukäsekurs

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt: Produktion von Butter-, Schnittkäse und halbhartem Käse, Erzeugung von Graukäse sowie Hygiene bei der Milchverarbeitung.

Zielgruppe: Direktvermarkter

107011404

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 7 UE

TN-Beitrag: € 70,- (für ARGE-Mitglieder € 50,-)
Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Frisch- und Weichkäsekurs

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt:

Produktion von Joghurt, Sauermilch. Herstellung von Frischkäse in Öl, Frischkäse mit Kräutern. Erzeugung von Weichkäse. Verarbeitung von Topfen und Molke zu Finalprodukten. Hygiene bei der Milchverarbeitung.

Zielgruppe: Direktvermarkter

107011403

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 6 UE

TN-Beitrag: € 70,-

(für ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder € 50,-)
Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Kurs für Koch- und Bratwürste

Das Referat für Direktvermarktung veranstaltet einen 1-tägigen Weiterbildungskurs zum Thema Herstellung von Koch- und Bratwürsten. Dabei werden detaillierte technische Herstellungsabläufe sowie Tipps zur geschmacklichen Verfeinerung vermittelt.

Zielgruppe: Direktvermarkter, Fleischverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Fleischverarbeitung

907011405

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 7 UE

TN-Beitrag: € 140,- (für Landwirte € 90,-)

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Kurs zur Erzeugung von Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch

Das Referat für Direktvermarktung veranstaltet einen Weiterbildungskurs zum Thema Erzeugung von Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch. Dabei werden detaillierte technische Herstellungsabläufe sowie Tipps zur geschmacklichen Verfeinerung vermittelt.

Zielgruppe: Direktvermarkter, Fleischerzeugungsbetriebe

907011406

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 14 UE

TN-Beitrag: € 240,- (für Landwirte € 180,-)

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

907011407

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Der genaue Termin wird erst bekannt gegeben. 14 UE

TN-Beitrag: € 240,- (für Landwirte € 180,-)

Anmeldung: Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

Hygieneschulung von zu Hause absolvieren

Unkompliziert und jederzeit kann im Internet eine Auffrischung der verpflichtenden Hygieneschulung durchgeführt werden – eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie DirektvermarkterInnen und BuschenschänkerInnen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Einfach einsteigen unter **www.hygiene-schulung.at** oder über **http://e.lfi.at**. Benutzernamen und Passwort selbst wählen und mit dem Lesen oder Downloaden von Informationen starten. Mit dem Durchklicken der „Lerninhalte“ und „Lektions-Materialien“ geht es los. Sie erhalten wertvolle Informationen und erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene.

Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, kann man einen Hygiene-Wissens-Check durchführen. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten. Können Sie 80% der Fragen richtig beantworten, besteht die Möglichkeit einen Nachweis für die erfolgreiche Hygiene-Schulung zu erhalten. Der Test dauert etwa 20 Minuten und die Schulung kostet Euro 10,-.



„Der große Nutzen der Online-Schulung besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Schulung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“



© UaB im Salzburger Land

Botschafter der bäuerlichen Welt - Tierische Erlebnisse am Bauernhof



Der Bauernhofurlaub steht für erholsame Ferien auf authentischen Höfen. Der Gast will möglichst echt und unverfälscht in die „Bauernhofwelt“ eintauchen und diese miterleben. Die Gastgeber agieren nicht als Entertainer, sondern lassen den Gast an ihrem Alltag teilhaben. Tiere am Bauernhof sind ein wesentliches Thema und Buchungsargument. Hier erhalten Sie wertvolle Werkzeuge + Tipps für die Praxis, um die Tierwelt als attraktives Erlebnisangebot in die natürlichen Arbeitsabläufe zu integrieren.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Vermieter/-innen, bäuerliche Vermieter/-innen, Interessierte

506011402

Region Ost (Bezirk Kitzbühel und Kufstein) Herbst 2014 (ganztags), 8 UE

TN-Beitrag: € 45,- (Teilnehmerbetrag gefördert durch UaB, ohne Förderung € 120,-) für UaB-Mitglieder -20%

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

506011403

Region Ost (Bezirk Kitzbühel und Kufstein) Herbst 2014 (ganztags), 8 UE

TN-Beitrag: € 45,- (Teilnehmerbetrag gefördert durch UaB, ohne Förderung € 120,-) für UaB-Mitglieder -20%

Anmeldung: LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400



© UaB Tirol

LFI Urlaub am Bauernhof liegt im Trend

Natur, bäuerliche Produkte, Trachtenjanker – das Landleben entwickelt sich zur Boombranche. Die neue Sehnsucht nach ländlicher Idylle spüren auch die Verantwortlichen von Urlaub am Bauernhof in Tirol.

Bildungsveranstaltungen - Botschafter der bäuerlichen Lebenswelt

„Wir sehen uns als Spezialisten für glücklichen Familienurlaub und als Botschafter der bäuerlichen Erlebniswelt.“, so LKR Johann Hörtnagl, Obmann von UaB-Tirol. Zu diesem Thema werden laufend Bildungsveranstaltungen angeboten – die ‚Ideenwerkstatt – Landwirtschaft und Natur‘, der ‚Congress on Rural Tourism‘ vom 5. bis 8. Oktober 2014 in Alpbach und das Thema ‚Brauchtum und Tradition‘ sind positive Beispiele.

Zusätzlich zu den landesweit organisierten Bildungsveranstaltungen werden in den Bezirken regionale Weiterbildungsangebote umgesetzt. Die

Veranstaltungsreihe ‚Digitales Fotografieren‘ – gelehrt wird das Fotografieren, die richtige Verarbeitung der entsprechenden Daten und das Uploaden auf die hofeigene Webseite – wird in den Regionen erfolgreich umgesetzt.

Bildung bringt Erfolg

Eine durchschnittliche Auslastung von 125 Vollbelegungstagen zählte man im Vorjahr auf den Mitgliedsbetrieben von Urlaub am Bauernhof; die bildungswilligen Bäuerinnen und Bauern weisen damit wesentlich bessere Ergebnisse auf, als die nichtorganisierten bäuerlichen Vermietungsbetriebe in Tirol.

Auch in den kommenden Bildungssaisons wird Urlaub am Bauernhof gemeinsam mit dem LFI fachspezifische Bildungsangebote anbieten und damit die entsprechende Möglichkeit zur Weiterentwicklung bieten.



© UaB Tirol



© BMVFW/Fra Newman

Unternehmensmanagement

Zeitmanagement mit mentalen Aspekten



Es werden Möglichkeiten des effektiven Zeitmanagements aufgezeigt und Lösungsmöglichkeiten für individuelle Verbesserungen erarbeitet. Vom Zeitmanagement zum Selfmanagement ist die Devise. Mentale Aspekte spielen hier eine wesentliche Rolle, um auch eigene Blockaden aufzulösen und mehr Energie und Lust in der Umsetzung zu erhalten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Unternehmerinnen und Unternehmer, alle Interessierten

203021402

**Tulfes, Tuxerbauer, Schmalzgasse 5
Do, 09.10.2014, 08.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

TN-Beitrag: € 30,-

Anmeldung: LFI Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme

Einführung in das Thema. Gegenseitiges Kennenlernen. Erwartungen (Fragen). Rechtliche Informationen: Erbrecht, Höfegesetz, Grundverkehrsrecht, Entfertigungsleistungen, Übergabevertrag, Steuerrecht, Sozialversicherungsrecht. Generationenwechsel ohne Konflikte (familiäre und persönliche Situation, geplante Veränderungen, notwendige Hilfestellungen). Niederlassungsprämie und Investitionsförderung.

Zielgruppe: Hofübergeber, Hofübernehmer

403021402

**St. Johann i.T./Weitau (für Bezirk Kitzbühel),
Landw. Landeslehranstalt**

Ende Oktober 2014, 08.30 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Peter Egger, Angelika Wagner,
Ing. Hans Bachler

TN-Beitrag: € 30,-

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305
oder 05 92 92-2307

403021403

**St. Johann i.T./Weitau (für Bezirk Kitzbühel),
Landw. Landeslehranstalt**

Ende Jänner 2015, 08.30 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Peter Egger, Angelika Wagner,
Ing. Hans Bachler

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Kursunterlagen und
Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305
oder 05 92 92-2307

403021404

**St. Johann i.T./Weitau (für Bezirk Kitzbühel),
Landw. Landeslehranstalt**

Mitte März 2015, 08.30 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Peter Egger, Angelika Wagner,
Ing. Hans Bachler

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Kursunterlagen und
Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305
oder 05 92 92-2307



© Dmitry - Fotolia.com

AMA Kontrolle - Worauf es wirklich ankommt!

In welchen Bereichen gab es bei Vor-Ort-Kontrollen die größten Probleme? Erfahrungen und Beispiele aus den vergangenen Jahren. Was kann der Bauer für einen reibungslosen Ablauf der Kontrolle beitragen und vorbereiten?

Die Kosten von € 11,- trägt die AMA

Zielgruppe: Alle Interessierten

503021401

**Gebiet Wörgl, Angerberg
Herbst 2014, 2 UE**

Anmeldung: Gebietsbauernobmann Hannes
Bramböck, Tel. 05332/56310

ÖPUL-Information - mehr Wissen, mehr Sicherheit!

Die Fördermöglichkeiten ÖPUL, AZ, EBP und die Tierprämien werden vorgestellt. Anhand eines Beispiels wird die Vorbereitung auf eine Vor-Ort-Kontrolle behandelt. Die wichtigsten CC-Auflagen (Cross Compliance) werden besprochen. Aufzeichnungspflichten, TKZ-Meldungen, Düngeaufzeichnungen, Düngeberechnungen und Weideaufzeichnungen werden erläutert.

Zielgruppe: LandwirtInnen, HofübernehmerInnen

403021406

**Bezirk Kitzbühel (in den jeweiligen Gebieten)
Mitte November 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 2 UE**

TN-Beitrag: Kostenlos (eine Informationsveranstaltung der Landwirtschaftskammer)

Anmeldung: LFI Kitzbühel oder BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

Das Angebot der Arbeitskreisberatung in Tirol

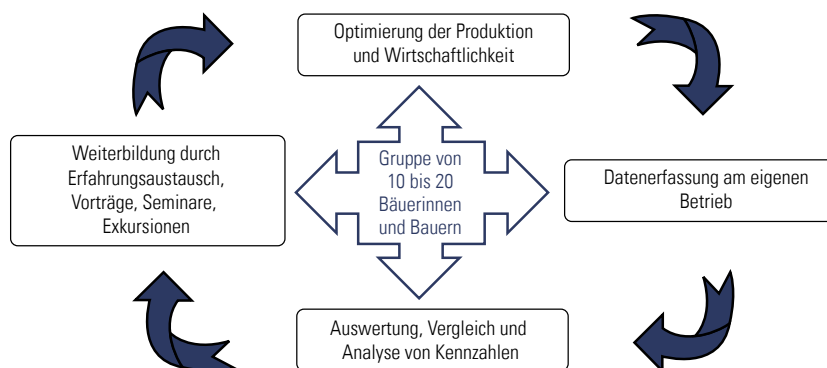
Potenziale erkennen – Chance nutzen – Zukunft sichern

Optimale Produktionstechnik und permanente Weiterbildung sind wichtige Voraussetzungen für den wirtschaftlichen Erfolg. Erfolgreiche UnternehmerInnen wissen, wo sie stehen, welche Reserven in ihrem Betrieb stecken und welche Weichen für den eigenen Betrieb zu stellen sind. Mit der Arbeitskreisberatung bietet die Landwirtschaftskammer in Zusammenarbeit mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut ein spezielles Angebot, um das Unternehmen Landwirtschaft zukunftsfit und wettbewerbsfähig zu machen. Die Umsetzung wird vom Ministerium für ein lebenswertes Österreich in besonderer Weise gefördert.

Was sind Arbeitskreise?

Arbeitskreise sind Gruppen von 10 bis 20 Bäuerinnen und Bauern, die das erforderliche Wissen zu Produktion und Wirtschaftlichkeit in ihren Hauptbetriebszweigen vertiefen und erweitern wollen. Das Wissen von eigenen betrieblichen Kennzahlen, der Vergleich mit BerufskollegInnen in der Region, in Tirol bzw. in Österreich macht eine Mitgliedschaft im Arbeitskreis interessant und lohnenswert. Das Weiterbildungs-, Informations- und Beratungsangebot trägt bei, die Produktion und das betriebswirtschaftliche Ergebnis am Betrieb zu optimieren. Der Erfahrungsaustausch unter den BerufskollegInnen stellt in der Arbeitskreisberatung einen hohen Stellenwert dar.

Mit Weiterbildung zum Erfolg



Welchen Nutzen hat eine Mitgliedschaft beim Arbeitskreis?

- Betreuung und Unterstützung durch kompetente ArbeitskreisberaterInnen
- Analyse und Interpretation der eigenen betrieblichen Kennzahlen ermöglicht eine genaue Standortbestimmung
- Vergleiche mit anderen Betrieben zeigen Reserven und Verbesserungsmöglichkeiten auf
- Erfahrungsaustausch eröffnet neue Perspektiven
- Zielplanung und Erfolgskontrolle
- Gute Entscheidungsgrundlagen geben Sicherheit in der Betriebsführung
- Unterstützung und Zusammenhalt bei der Bewältigung von Krisenzeiten
- Erhöhung der Arbeitseffizienz und Steigerung der Lebensqualität

Erforderlich sind:

- Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Arbeitskreisveranstaltungen
- Aufzeichnungen von produktionstechnischen und wirtschaftlichen Daten mit der dafür vorgesehenen EDV-Anwendung
- Respekt, Offenheit, Wertschätzung und gegenseitiges Vertrauen
- Mitgliedsbeitrag

Zukünftige Rahmenbedingungen werden landwirtschaftliche Betriebe vor Herausforderungen stellen. Mit der ARBEITSKREISBERATUNG unterstützen wir Sie, Ihr Unternehmen Landwirtschaft wirtschaftlich zu führen. Verschaffen Sie sich einen Vorsprung und nehmen Sie am Angebot der Arbeitskreisberatung teil.

Die Landwirtschaftskammer Tirol bietet in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol nachfolgende Arbeitskreise an:

- Arbeitskreis Milchproduktion**
 Erfolg in der Milchproduktion durch gezielte Entscheidungshilfen
Ansprechpartner:
 DI Hans Thurner
 Tel. 05 92 92-1805
 johann.thurner@lk-tirol.at
- Arbeitskreis Mutterkuhhaltung**
 Kompetenter und verlässlicher Partner der Tiroler Mutterkuhalter
Ansprechpartner:
 Christian Ruetz
 Tel. 05 92 92-1814
 christian.ruetz@lk-tirol.at
- Arbeitskreis Unternehmensführung**
 Schulungs- und Beratungspaket zur gesamtbetrieblichen Entwicklung
Ansprechpartnerin:
 Romana Painer, MA
 Tel. 05 92 92-1208
 romana.painer@lk-tirol.at
- Arbeitskreis Schaf- und Ziegenmilch**
 Professionalisierung in der Schaf- und Ziegenmilcherzeugung
 Tel. 05 92 92-1867
- Arbeitskreis Tiroler Berglamm**
 Weiterbildung und Beratung zur Optimierung der Lammfleischproduktion und -vermarktung
 Tel. 05 92 92-1867
- Arbeitskreis Biogas**
 Effizienzsteigerung von Biogasanlagen
Ansprechpartner:
 Ing. Roland Platter
 Tel. 059060-70070
 platter@kompost-biogas.info
- Arbeitskreis (Bildungsoffensive) Stallbau**
 Diskussions- und Vortragsreihe zum Stallbau
Ansprechpartner:
 DI Helmut Ruetz
 Tel. 05 92 92-1130
 helmut.ruetz@lk-tirol.at
- Arbeitskreis Energie**
 Seminarreihe „Energie sparen – Energie produzieren“
Ansprechpartner:
 Mag. Peter Schießling
 Tel. 05 92 92-1206
 peter.schiessling@lk-tirol.at

Betriebsentwicklung

Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf

Ein stressfreier Ausgleich zwischen landwirtschaftlichem und außerlandwirtschaftlichem Beruf, Freizeit und Familie ist die Grundlage für eine hohe Lebensqualität. In diesem Seminar werden Sie dabei unterstützt - am besten mit Ihrem Partner gemeinsam - Ihr persönliches berufliches Gleichgewicht zu finden. Dabei formulieren Sie sich neue Ziele, die nicht nur das Einkommen, sondern auch Ihre Arbeitszeit und Lebensqualität berücksichtigen. Ein Maßnahmenplan hilft bei der Umsetzung Ihres Konzeptes.

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen die ihre Lebensqualität verbessern möchten

403031405

LE 07-13

Bezirk Kitzbühel

November 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation



Ideen stehen am Anfang eines jeden Innovationsprozesses. Diese müssen gefunden werden, aber wie? Verschiedenste Kreativitätstechniken helfen, Ideen für die eigenen Bedürfnisse und Rahmenbedingungen zu generieren.

Zielgruppe: Interessierte, Landwirtinnen und Landwirte, die ihren Betrieb weiterentwickeln wollen

103031401

**Tarrenz, Brauerei Schloß Starkenberg/
Rittersaal**

Do, 13.11.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

203031402

Absam, Landgasthof Bogner

Mi, 26.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

403031407

Hopfgarten, Salvena/Kulturraum

Do, 20.11.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

703031404

**Gaimberg, Webhofer Obsthof Brenneri,
Dorfstraße 27**

Do, 30.10.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

803031401

**Elmen, Naturparkhaus Klimmbrücke/Klimm 2
Mo, 20.10.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE**

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

LFI Information

Ideen generieren und umsetzen – Mit Innovationen zum Erfolg

Innovationsberatung LK Tirol

Innovation ist eine Kernkompetenz für eine zukunftsorientierte Landwirtschaft. Dabei gibt es keine Grenzen in der Art von Innovationen, sie reichen von Produkt-, Prozess-, bis hin zu Dienstleistungsinnovationen.

Am Anfang steht jedoch immer die Idee, die im Innovationsprozess umgesetzt werden muss, um daraus eine wertschöpfende Innovation zu entwickeln.

Kreativitätstechniken sollen dabei helfen, Ideen für die eigenen Bedürfnisse und Rahmenbedingungen zu generieren.

Doch ohne der persönlichen Einstellung und der nötigen Zeit für das Umsetzen von Ideen können Innovationsprojekte scheitern.

Die Innovationsberatung verfolgt das Ziel, Ideen bis zur Umsetzung zu begleiten.

Eine erste Veranstaltungsreihe soll durch Kreativitätstechniken aufzeigen, wie Ideen generiert werden können.

Doch erst eine umgesetzte Idee darf den Status einer Innovation bekommen, daher wird dem Umsetzungsprozess eine wichtige Rolle zugeschrieben.

Projektmanagement bis Zeitmanagement und letztlich die eigene Motivation sind wichtige Erfolgsfaktoren für das Gelingen eines Innovationsprojektes.

Information:

**Innovationsberatung
Ing. Michael Kirchmair**

Tel. 05 92 92-1040

michael.kirchmair@lk-tirol.at

Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung

In diesem Seminar erlernen Sie die Ausarbeitung eines Betriebskonzeptes, wie es als Grundlage für die Investitionsförderung benötigt wird. Ausgehend von der IST-Situation wird der Betrieb unter die Lupe genommen: Einkommen, Arbeitszeit, Stärken und Chancen des Betriebes. Darauf aufbauend werden mögliche Entwicklungsschritte abgeleitet und bewertet. Nutzen und Vorgehensweise werden anhand eines Beispielbetriebes diskutiert. Gleichzeitig sammeln die Teilnehmer Ideen für das eigene Betriebskonzept.

Zielgruppe: Betriebsleiter/innen, die vor einer Investition stehen

403031402

Hopfgarten i.B./Salvena

(für Bezirk Kitzbühel und Kufstein)

Fr, 10.10.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: BSc Verena Stöger, Ing. Simon Hörbiger

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

403031403

Hopfgarten i.B./Salvena

(für Bezirk Kitzbühel und Kufstein)

Fr, 09.01.2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: BSc Verena Stöger, Ing. Simon Hörbiger

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

403031404

Hopfgarten i.B./Salvena

(für Bezirk Kitzbühel und Kufstein)

Fr, 06.03.2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: BSc Verena Stöger, Ing. Simon Hörbiger

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

703031402

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Sitzungssaal RGO**

Do, 09.10.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600





Grünland

Grünlandverbesserung und Pflege

Die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Grundfutters setzt einen gesunden Pflanzenbestand voraus. Deshalb können Grünlandverbesserungen, Bestandeslenkung sowie Pflege und eine gezielte Übersaat (z.B. Saatgutauswahl und Technik) von großer Bedeutung sein.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte

610011402

**Kaunertal, Kaunertalcenter
Mi, 20.05.2015, 19.00 Uhr, 2 UE**

Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank

TN-Beitrag: € 11,-

Anmeldung: Ortsbauernobmann Stefan Lentsch, Tel. 0664/8161763

Feldbegehung

Beurteilen des Pflanzenbestandes (Grasnarbe, Aufbau, Nutzungszeitpunkt), Abschätzen des Ertrages, Besprechen von Bewirtschaftungsmaßnahmen (Pflege, Düngung, Intensität, Pflanzenschutz).

Zielgruppe: Grünlandbäuerinnen- und bauern

410011403

Bezirk Kitzbühel (in den jeweiligen Gebieten bei genügend Anmeldungen)

September 2014, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

TN-Beitrag: € 5,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LFI Information

UBB

Wissen zur umweltgerechten und biodiversitätsfördernden Bewirtschaftung

Beide sind in der Landwirtschaft nicht wegzudenken. Die Rede ist von der Bildung und von Zahlungen zur Leistungsabgeltung. Das neue ÖPUL-Programm trägt dem Rechnung und verbindet Bildung und Förderungen in der neuen Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)“.

UBB ersetzt die bisherige Maßnahme „Umweltgerechte Bewirtschaftung“ (UBAG). TeilnehmerInnen an der Maßnahme UBB sind eingeladen, im Rahmen ihrer ÖPUL-Verpflichtung fünf Stunden Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Geboten wird ein maßgeschneidertes Bildungsangebot mit Inhalten zu aktuellen Fragen rund um den Pflanzenbau.

Das entsprechende Angebot finden Sie ab 2015 unter www.lfi.at/tirol.

Obstbau

Sensorikkurs für Obstbrände

Die sensorische Beurteilung von Schnaps ist eine schwierige Aufgabe. Nur durch regelmäßiges Training und ständige Schulung ist es möglich, alle Aromen und Fehler in einem Destillat wahrnehmen zu können. Ein guter Brenner kann nur werden, wer es versteht, seinen Schnaps auf eventuelle Unreinheiten hin zu verkosten und weiß, wie man diese verhindern oder beseitigen kann. In diesem Kurs erfahren Sie die Hintergründe der Fehler und deren Auswirkungen auf das Destillat.

Zielgruppe: Alle Interessierten, jedoch vorwiegend BrennerInnen

410031401

Bezirk Kitzbühel

Mitte November 2014, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 45,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



Gemüsebau

LFI Information

Zertifikatslehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“

Der 15 Tage umfassende Zertifikatslehrgang zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten wurde von der Arche Noah gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt. Bäuerinnen und Bauern sowie Hausgärtner und Hausgärtnerinnen erhalten die Möglichkeit, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Beerenobst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen. Praxiswissen über biologischen Anbau, Kultur und Vermehrung und praktische Übungen zur Nutzung und Verarbeitung werden im Laufe des Lehrganges vermittelt. Das gemeinsame Erarbeiten innovativer Ideen zur erfolgreichen Vermarktung dieser Produkte steht ebenfalls auf dem Programm.

Die Nachfrage nach regional und biologisch produzierten, vielfältigen und hochwertigen Lebensmitteln mit außergewöhnlichen geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten ist im Steigen. Landwirtinnen, Gemüsebauern und -bäuerinnen und DirektvermarkterInnen sollen mit dem Lehrgang bessere Chancen erhalten, auf diesen hochaktuellen Ernährungstrend erfolgreich zu reagieren.

Bei ausreichender Nachfrage wird das LFI Tirol im Frühjahr 2015 einen Lehrgang organisieren. Dieser gliedert sich im Laufe eines Jahres in 7 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen sowie 1 Einzeltag. Ein kostenloser Informationsabend wird angeboten.

Information/Vormerkung/Anmeldung:

LFI-Kundenservice
Christine Kruckenhauser
Tel. 05 92 92-1112
lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Sonstiges

LFI Information

Zertifikatslehrgang „Kräuterpädagogik“

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

Der nächste Lehrgang startet voraussichtlich im Frühjahr 2015 und gliedert sich im Laufe eines Jahres in 9 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen sowie 1 Abschlusstag.

Information/Vormerkung/Anmeldung:

LFI-Kundenservice
Christine Kruckenhauser
Tel. 05 92 92-1112
lfi-kundenservice@lk-tirol.at



© Wolfgang Parella

„Und aus
den Wolken
kommt der
Hagel, Papa?“

Schützen Sie sich und Ihre Familie: Die **AGRAR UNIVERSAL** ist maßgeschneidert für den Ackerbau und versichert zuverlässig gegen viele Risiken.



Die Österreichische
Hagelversicherung



Sicher g'scheit.

Fachkompetent • Aktuell • Unabhängig

Die Fachzeitschrift für alle Hobbygärtner und Blumenfreunde

Als Mitglied bei einem
der Tiroler Obst- und Garten-
bauvereine erhalten Sie

„Grünes Tirol“ 6 x jährlich zugesandt.

Plus der Sondernummer „Fachgerechter Obstbaumschnitt“ mit Tipps zu ausgewählten Themen:

- Fachgerechter Obstbaumschnitt
- Sortenumstellung durch Veredelung
- Gartenfibel Kompostieren
- Gartenfibel Düngen

Infos und Vereinsliste:

www.gruenes-tirol.at

Verband der Tiroler Obst- und
Gartenbauvereine – Grünes Tirol
in der Landwirtschaftskammer Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel. 059292 / 1521





© Tiroler Bauwiel

LFI Information

Tiertransport-Schulung

Für Tiertransporte über 65 km (mit Ausnahme der Fahrten im Zusammenhang mit der sommerlichen Weidehaltung unabhängig von der km-Grenze) müssen entsprechend dem Tiertransportgesetz ein Befähigungsnachweis und eine Zulassung als Transportunternehmer vorliegen.

Befähigungsnachweis

Die Ausstellung der Befähigungsnachweise für Landwirte erfolgt von der Bezirkslandwirtschaftskammer, wenn der Antragsteller

- die Tiertransport-Schulung entsprechend der Tiertransport-Ausbildungsverordnung aufgrund der §§ 4 Abs. 2, 12 Abs. 2 und 5 des Tiertransportgesetzes 2008 (TTG 2007) BGBl. I Nr. 54/2007 Art. I, 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 Betrieb, 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.

Diese Zulassung erfolgt ausschließlich durch die Behörde (Bezirkshauptmannschaft bzw. Stadtmagistrat).

Bei Transporten über 65 km ist zumindest eine Kopie dieser Zulassung mitzuführen.

Transport von Pferden

Pferdehaltern wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie eine Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken zu beantragen.

Im Gesetzestext steht nämlich wie folgt: Der Transport zu kommerziellen Zwecken beschränkt sich nicht auf Fälle, in denen unmittelbar ein Austausch von Geld, Gütern oder Dienstleistungen erfolgt.

Er schließt insbesondere auch Fälle ein, in denen direkt oder indirekt ein Gewinn entsteht bzw. angestrebt wird. (Anmerkung: z.B. Turniere.)

Schulungsdauer, Kosten und Anmeldung

Die Tiertransport-Schulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 76,00 (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises im A4- und Scheckkartenformat).

Das LFI Tirol bietet jährlich einmal im Frühjahr und einmal im Spätherbst in Imst, Innsbruck und Wörgl Schulungen an.

Information/Vormerkung/Anmeldung:

LFI-Kundenservice
Christine Kruckenhauser
 Tel. 05 92 92-1112
 lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Lebende Tiere

Tierhaltung

Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise

In diesem Vortrag werden die Themen gezielter Kraftfüttereinsatz, Aufzeigen von Alternativen in der Fütterung, optimale Grundfüttererzeugung, heimische Eiweißalternativen behandelt.

Zielgruppe: Interessierte Bauern und Bäuerinnen

611021414

Pfunds, Feuerwehrheim

Do, 13.11.2014, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank, Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 11,-

Anmeldung: Ortsbauernobmann Ernst Greil, Tel. 05474/5515

611021412

Kaunertal, Kaunertalcenter

Mi, 28.01.2015, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank, Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 11,-

Anmeldung: Ortsbauernobmann Stefan Lentsch, Tel. 0664/8161763

611021413

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Do, 05.03.2015, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank, Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 11,-

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500



www.lkv-tirol.at

Service und Sicherheit für jede Herde

LKV – Herdenmanagement

www.tiroler-braunvieh.at



DIE BESONDERS WIRTSCHAFTLICHE!

Almkuh
Biokuh
Cashcow
Fleischkuh
Milchkuh
Mutterkuh
Ökokuh
Qualitätskuh
Robustkuh
Schönkuh
Zuchtkuh



www.tiroler-grauvieh.at

Mail: grauvieh@lk-tirol.at • Tel. 0043 59292 1840
Brixner Str. 1 • A-6020 Innsbruck

Tel +43 05 92 92-1854

www.tiroler-viehmarketing.at

*Gemeinsam produzieren
und vermarkten*



TIROLER
VIEH MARKETING

Tel +43 05 92 92-1854

www.tiroler-viehmarketing.at

LFI Information

LKV-Seminare

Unter dem Namen „Bildung LKV-Herdenmanagement“ bietet das LFI in Zusammenarbeit mit dem Landeskontrollverband Tirol Seminare an. Im Rahmen dieser Veranstaltungen werden Informationen zum Thema Herdenmanagement betreffend Milch- und Fleischleistung, Inhaltsstoffe, Fruchtbarkeit, Fütterung, Tiergesundheit erklärt und alle Neuerungen und wichtige Informationen an die BetriebsführerInnen vermittelt.

Diese Seminare bieten ein umfangreiches Angebot zur richtigen Interpretation der LKV-Daten, der Handhabung von Internetanwendungen und der neuen LKV-App. Diese App soll die Mitgliedsbetriebe bei der täglichen Arbeit unterstützen und Zeit sparen helfen.

Zahlreiche SeminarteilnehmerInnen konnten mit diesen Seminaren ihr Herdenmanagement bereits optimieren.

Aufgrund der großen Nachfrage wird das Angebot ständig an die Bedürfnisse der Betriebe angepasst und gegebenenfalls auch erweitert.

Die Seminare werden sowohl im Rahmen größerer Versammlungen als auch für interessierte Kleingruppen bedarfsgerecht organisiert.

Es werden **drei Module** zum LKV Herdenmanagement angeboten:

Modul A – Herdenmanagement: Interpretation Tagesbericht, Rinderdatenverbund für Mitglieder RDV4M, Rindernetmeldungen, Schlachtdatenabfrage, Fütterungsprogramm, LKV-App, ...

Modul B – Online Fütterungsprogramm und Info bezüglich Anpaarungsplaner Optibull und Online Vermarktungsanmeldung über www.lkv-tirol.at

Mischmodul A und B – Inhalte aus den Modulen A und B: bedarfsweise an die TeilnehmerInnen angepasst

Information:

Landeskontrollverband Tirol

Tel. 05 92 92-1851

www.lkv-tirol.at

Pferde

Pferdebergung in Kombination mit Erste Hilfe



Wie kann ich mein Pferd fachgerecht bergen und welche Erste-Hilfe-Maßnahmen sind dabei notwendig? Grundlagen für erste Hilfe beim Pferd allgemein. Stallapotheke. Spezielle Notfälle. Praktische Übungen: Verbände anlegen. Temperatur, Puls, Atmung. Hufuntersuchungen usw. Demonstrationen an Pferden. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Pferdehalter

411051402

Bezirk Kitzbühel, Landw. Landeslehranstalt Weitau

Ende März 2015, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 40,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LFI Information

Zertifikatslehrgang „Reitpädagogische Betreuung“

Reitpädagogische BetreuerInnen haben die Kompetenz, Kinder verschiedener Altersklassen (3 bis 10 Jahre) an den Partnerpferd gemäß ihrer altersbedingten Besonderheiten heranzuführen. Spielerisch begleiten sie die Begegnung zwischen Kind und Pferd.

In 104 Unterrichtseinheiten (aufgeteilt auf 12 Tage) erwerben Sie 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 BetreuerInnen gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Kostenloser Informationsabend:

Mitte Februar 2015

Start des Lehrgangs: April 2015

Information/Vormerkung/Anmeldung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauer

Tel. 05 92 92-1112

lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Tiergesundheit

Heilpflanzen und Hausmittel im Kuhstall



Rechtliches für Landwirte. Was ist Arzneibuchqualität? Herstellung von Tees und Salben: Was ist zu beachten? Bewährte Mittel bei Durchfall, Hautpflege, Verletzungen und Eiterungen. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Bio-Tierhalter und Interessierte

611071403

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 18.11.2014, 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

Homöopathie – Erfahrungsaustausch



Impulsreferat zu einem gewünschten Thema, Erfahrungen der einzelnen Teilnehmer werden ausgetauscht, Fallbeispiele durchgesprochen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Rinderhalter, die bereits Erfahrungen in der Homöopathie gesammelt haben

411071410

Hopfgarten i.B./Salvena (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein) Sa, 22.11.14, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 35,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



© Christine Kruckenhauer

Neue Homöopathie mit Austesten



Aufbauend auf die Erkenntnisse vom Grundkurs wird anhand der Neuen Homöopathie nach Körbler das Austesten vermittelt und erlernt. Weiters werden auch Zeichen des Ausleitens von Beschwerden anschaulich erklärt. Ziel der Veranstaltung ist es, dass jeder Teilnehmer oder jede Teilnehmerin am eigenen Betrieb die Mittel selbstverantwortlich und eigenständig einsetzt. Erfahrungsaustausch und praktische Übungen im Kurs ergänzen das Angebot. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Absolventen von Homöopathie-Grundkursen und TeilnehmerInnen mit Basiswissen in der Homöopathie

411071408

Hopfgarten i.B./Salvena (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein) Mi, 19.11.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 90,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

411071409

Hopfgarten i.B./Salvena (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein) Do, 20.11.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 90,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Tiersignale – Stallseminar



Kühe übermitteln laufend Signale, die zahlreiche Informationen über die Gesundheit, das Wohlbefinden, die Ernährung und die Leistungsfähigkeit vermitteln. Das Erkennen dieser Signale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes ist der Inhalt dieses Stallseminars. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Rinderhalter/innen

611071404

Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 18.11.2014, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2500

bundes fleckvieh 2013

**DAHOAM IN ROTHOLZ
> BESTES TEAM <**

**RINDERZUCHT TIROL
TOP OF AUSTRIA**

**ALL-EUROPEAN CHAMPIONSHIP
FRIBOURG 2013**

**ROSANNA
> BRONZE <**

Fruchtbarkeit der Kuh



Viele Bauern klagen über Fruchtbarkeitsstörungen bei ihren Kühen. Wie lassen sich diese vermeiden? Referentin Dr. Elisabeth Stöger referiert über die Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane und gibt Tipps für eine optimierte Brunstbeobachtung. Sie erläutert den Zusammenhang zwischen Nährstoffversorgung und Fruchtbarkeit und gibt Auskunft, wann eine Hormonbehandlung Sinn macht. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Rinderhalter

111071408

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Mo, 17.11.2014, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Fruchtbarkeitsseminar



Teil 1: Fütterungsbedingte Fruchtbarkeitsprobleme bei Rindern: Grundlagen der Heu-, Silage- und Kraftfutterfütterung; Futteraufnahme nach der Abkalbung; Energieversorgung frisch laktierender Kühe; Fütterung der trockenstehenden Kühe; Futterhygiene; Interpretation der Milchleistungsergebnisse. Teil 2: Krankheitsbedingte Fruchtbarkeitsprobleme: Fruchtbarkeit beim Milchrind; Ursachen von Fruchtbarkeitsstörungen; Fruchtbarkeitskennzahlen und deren Interpretation. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Rinderhalter, Milchviehalter

711071409

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/

Sitzungssaal RGO

Februar 2015, 4 UE

Trainer/in: VR Dr. med. vet. Ferdinand Steidl

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Grundzüge der funktionellen Klauenpflege



Inhalte des Seminars: Biomechanik des Rindes Hornaufbau, Erkennen von Lahmheiten und Klauenerkrankungen, Einflüsse der Haltung und Fütterung auf die Klauengesundheit, Werkzeugkunde, Klauenbeurteilung, gezielter Klauenschnitt für die Alpperiode und den Weidegang. Das Seminar besteht aus einem Vortragsabend sowie einem Praxistag und gilt als Weiterbildung im Sinne des TGD (Vortrag: 1 Stunde, Praxistag: 2 Stunden, Vortrag + Praxistag: 3 Stunden).

Zielgruppe: Interessierte Landwirte

111071407

LE 07-13

Imst/Silz, Landw. Landeslehranstalt und Praxisbetrieb

März 2015, Vortrag von 20.00 – 23.00 Uhr,

Praxistag von 09.00 -17.00 Uhr, 11 UE

Trainer/in: Mag. Michael Hulek

TN-Beitrag: € 50,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 150,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

411071411

LE 07-13

St. Johann i.T./Weitau,

Landw. Landeslehranstalt und Praxisbetrieb

März 2015, Vortrag von 20.00 – 23.00 Uhr,

Praxistag von 09.00 -17.00 Uhr, 11 UE

Trainer/in: Mag. Michael Hulek

TN-Beitrag: € 50,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 150,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

LFI Information

Tiergesundheitsdienst (TGD)

Weiterbildung mit dem Tiroler TGD

TeilnehmerInnen am TGD und Markenprogrammen (M-Rind, GVO-Rind, Tiroler Kalbl, Zurück zum Ursprung, Bio-Heumilch, Tiroler Almochs, Tiroler Jahrling und AMA-Gütesiegel) haben vereinbart, mindestens vier Stunden Weiterbildung pro vier Jahre zu absolvieren. Die vertragliche Partnerschaft zwischen TierhalterInnen und der tierärztlichen Betreuung am Hof dient dem Wohl der Nutztiere und dem Interesse der Konsumenten. Artgerechte Tierhaltung, behutsamer Einsatz von Tierarzneimitteln und eine sorgfältige Lebensmittelproduktion sind die Basis. Auf Weiterbildung wird Wert gelegt.

Um Qualitätsproduktion und Weiterbildungsauftrag gerecht zu werden, bieten das LFI und der Tiroler TGD eine Reihe von Kursen an.

Bei Tagungen mit in- und ausländischen ExpertInnen werden viele Themen behandelt und praxisgerecht aufgearbeitet. Kurse zur Tiergesundheit (gesunde Euter und Klauen, Parasiten, Probleme bei Stoffwechsel und Fruchtbarkeit) bis hin zu Themen der Fütterung, Hygiene, Management, Tierhaltung und Tierschutz. Auch Veranstaltungen der Zuchtverbände wie z.B. Sprengelversammlungen können als TGD-Weiterbildung anerkannt werden. Im LFI-Bildungsprogramm sind Kurse mit dem Logo des Tiroler TGD gekennzeichnet.



Erfolgte Weiterbildung bei anerkannten Veranstaltungen wird verlässlich registriert. Weiterbildung muss nicht lästige Pflicht sein, sondern ist Chance, Neues und Nützliches fürs eigene Vieh (Vorbeugung, weniger Tierarzneimiteinsatz) zu erfahren.

Information:

www.lfi.at/tirol

www.t-gtd.at



Almwirtschaft

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

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

411091402

LE 07-13

**St. Johann i.T./Weitau, Landw.
Landeslehranstalt**

Mitte Mai 2015, 08.30 – 17.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 150,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 430,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Almsenner-Grundkurs BAM Rotholz - ergänzt mit drei Alm-Praxistagen

Noch vor der Almsaison wird vom LFI Tirol ein achttägiger Almsenner-Kurs angeboten. Der erste Teil findet in Rotholz statt, bei dem in einem fünftägigen Grundkurs von der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Basiswissen u.a. mit den Schwerpunkten Mikrobiologie und Hygiene, Ansatz von Sauermilchprodukten, Herstellung von Butter, Schnittkäse und Bergkäse (HACCP-Konzepte, Qualitätskontrollen) in Theorie und Praxis vermittelt wird.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Direktvermarkter, Almpersonal, Senner

911091401

LE 07-13

**Rotholz/Bundesanstalt für Alpenländische
Milchwirtschaft, Wildschönau/Schönangeralm**
April 2015, 08.00 – 17.00 Uhr, 58 UE

TN-Beitrag: € 400,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 1.160,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111



Zertifikatslehrgang Almpersonal

Erfolgreiche Almbewirtschaftung braucht qualifiziertes Almpersonal. Inhalte des Zertifikatslehrganges sind Persönlichkeitsbildung, Betriebswirtschaft und Recht, almwirtschaftliches Basiswissen, Tierhaltung / Tiergesundheit, Almweidemanagement, Grundlagen der Verarbeitung von Milch und Vermarktung der Produkte sowie allgemeine Almarbeiten. Dieser Lehrgang stellt eine erste Grundausbildung für den Arbeitseinsatz in der Almwirtschaft dar.

Zielgruppe: Alle Interessierten

411091403

LE 07-13

St. Johann i.T./Weitau, Landw.

**Landeslehranstalt und Kursorte in Salzburg
Februar 2015 bis Oktober 2015**

(4 bis 5 Module, ganztätig), 120 UE

TN-Beitrag: € 350,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 900,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

LFI Information

Österreichs Berglandwirtschaft wird stark durch die heimische Almwirtschaft geprägt. Hohe Ansprüche und sich ständig ändernde Rahmenbedingungen erfordern Flexibilität und Anpassungsfähigkeit.



Das bundesweite LFI-Bildungsprojekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ bietet seit einigen Jahren gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen in den Bundesländern ein bedarfsgerechtes und preiswertes Aus- & Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an. Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal. Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen. In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2014 wieder bei den LFI in den Bundesländern auf.



Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.lfi.at bzw. unter www.almwirtschaft.com

LFI Information

Bildungsoffensive Almwirtschaft

Gesunde Almtiere, möglichst gute Milchqualität und hochqualitative Almprodukte, aber auch nachhaltig gepflegte Almweiden sind Ziele unserer Almwirtschaft. Neben den wichtigen Leistungsabteilungen (Direktzahlungen) für die Alpung sind auch unterstützende Bildungsangebote für die zunehmend fachlichen Herausforderungen im Almbereich von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Deshalb werden vom LFI in Absprache mit dem Tiroler Almwirtschaftsverein und der Fachabteilung der Landesregierung entsprechende Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten.

Die Themen reichen vom fünfzehntägigen Zertifikatslehrgang für Almpersonal, einem fünftägigen Grundkurs für Hirten und Almpersonal (mit Schwerpunkt Melkalmen) bis hin zum Almsenner-Kurs oder Seminaren zur funktionellen Klauenpflege und zur Verbesserung des Almweidemanagements. Kernpunkte sind dabei immer wieder die Tiergesundheit, besonders Euterqualität und Melkhygiene. Abgerundet wird das almwirtschaftliche Bildungsangebot mit Sensenmähkursen für Anfänger. Kurse finden sich immer wieder aktuell auf der LFI-Homepage www.lfi.at/tirol oder auf der Homepage der österreichischen Almwirtschaft www.almwirtschaft.com.

Information:

LFI Tirol

Bildungsoffensive Almwirtschaft

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

Tel. 05 92 92-1151

thomas.lorenz@lk-tirol.at

Bienen

LFI Information

Vorschau auf die Imkerkurse an der LLA Imst im Frühjahr/Sommer 2015

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bietet im Frühjahr/Sommer 2015 folgende Veranstaltungen für angehende und praktizierende Imker an:

- Anfängerkurs für Bienenzucht, 5 Tage
- Abendkurs für Anfänger in der Bienenzucht, 8 Abende und 1 Praxistag
- Jungvolkbildung, 1 Tag
- Königinnenzuchtkurs, 1 Tag
- Auswinterung von Bienenvölkern, 1 Tag
- Nachsommerpflege von Bienenvölkern, 1 Tag
- Bienenkrankheiten, 1 ½ Tage
- Lebensmittelhygiene in der Imkerei, 1 Abend

Nähere Informationen über die genauen Termine und Preise erfahren Sie im Sekretariat der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst, Tel. 05412 66346, E-Mail, lla-imst@tsn.at oder auf der Homepage des LFI www.lfi.at/tirol.

Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald

Richtige technische Ausrüstung für den Waldeinsatz, Rücktechnik mit der Anbauseilwinde, Arbeit mit der Umlenkrolle, sichere und effiziente Arbeitsverfahren.

Zielgruppe: Waldbesitzer und Holznutzungsberechtigte

912021401

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 22.11.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung

Trainer/in: HM Max Feichtner

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Seilverbindungen und Seilspleißen

Seilkunde, sichere Seilverbindungen mit Spleiß-techniken herstellen, Seilpflege.

Zielgruppe: Bauernakkordanten, bäuerliche Forstfacharbeiter, Holznutzungsberechtigte, Waldbesitzer

912021402

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 31.01.2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Jakob Feichtner

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Professionelle Motorsägenwartung

Komplette Wartung der Motorsäge vom Luftfilter-reinigen bis Kettenschleifen.

Zielgruppe: Interessierte Landwirte, alle die Holz aufarbeiten

912021403

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 17.01.2015, 09.00 – 17.00 Uhr, 5 UE

Mitzubringen: Eigene Motorsäge

Trainer/in: FOL Hans-Peter Lanzinger

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Arbeitstechnik für Hobbyholzer

Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften wird erklärt. Nach einer theoretischen Einführung wird die Anwendung des Gelernten in der Praxis geübt. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Zielgruppe: Hobbyanwender

912021404

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 15.11.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: HM Max Feichtner

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Arbeitstechnik für Hobbyholzer

Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften wird erklärt. Nach einer theoretischen Einführung wird die Anwendung des Gelernten in der Praxis geübt. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Zielgruppe: Hobbyanwender

112021401

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 27. und So, 28.09.2014, 09.00–16.00 Uhr, 12 UE

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: Ing. Robert Neuner

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Motorsägenkurs für Frauen

Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften wird erklärt. Nach einer theoretischen Einführung wird die Anwendung des Gelernten in der Praxis geübt. An diesem Kurs können ausschließlich Frauen teilnehmen.

Zielgruppe: Frauen die mit der Motorsäge sicher arbeiten wollen

912021405

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Sa, 10.01.2015, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: FOL Hans-Peter Lanzinger

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111



© Johnner63 Fotolia.com

Für einen stabilen Wald - Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsauszeige

Unter Anleitung von Fachleuten wird im Wald Dickungspflege und Durchforstung durchgeführt.

Zielgruppe: Landwirte, Waldbesitzer, Schlägerungsunternehmer, Bauernakkordanten

912031401

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 29.11.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111



© Wolfgang Paratter



Maschinenring

Flexibler Arbeitsplatz mit gutem Zuverdienst

maschinenring.at



**Die Profis
vom
Land**

MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H.
MR Personal und Service eGen

Als Sammler und Experte in Sachen Nachhaltigkeit möchte ich Ihnen dieses Zeichen ans Herz legen.



Tirol braucht seine
Biobäuerinnen
& Biobauern



... weil für die
Gesamtentwick-
lung im Alpen-
raum eine starke
Bio-Landwirt-
schaft unerläs-
lich ist!

Ing. Josef Hechenberger
Präsident der Landwirt-
schaftskammer Tirol

BIO AUSTRIA Tirol, Wilhelm-Greil-Straße 9,
6020 Innsbruck, +43 512 572 993,
www.bio-austria.at, tirol@bio-austria.at



© FB Pflanzen, Forst und Bio



BIO vom BERG

Bester Bio-Appelsaft aus Tirol.

*100% Apfeldirektsaft aus re-
gionaler biologischer Land-
wirtschaft ist das Erfolgsge-
heimnis dieses aromatischen
Genusses. Dieser Apfelsaft
stammt aus den Apfelgärten
von Haiming und Inzing.
Dafür bürgt das Gütesiegel
Qualität Tirol. Eine ausge-
wogene Mischung süßer und
säurereicher Apfelsorten so-
wie schonende Zubereitung
bringt den hervorragenden
Geschmack dieser regionalen
Spezialität.*

*Weitere Informationen über
die Produkte unserer Tiroler
Bio-Bauern finden Sie unter:*

www.biovomberg.at



**3 gute Gründe sich für das Zertifizierungsservice
der BIKO Tirol zu entscheiden.**

**Service, Kontrolle
und Sicherheit
in der biologischen und
gentechnikfreien
Landwirtschaft und
Lebensmittelverarbeitung!**



Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9, A-6020 Innsbruck
Tel: (+43) 05 92 92-3100
email: office@biko.at; www.biko.at



© FB Pflanzen, Forst und Bio

Biologische Landwirtschaft

Bio-Milchviehtag 2014 - Biomilch rechnet sich!

Die Biomilchproduktion ist wirtschaftlich durchaus interessant. Mithilfe des Biokalkulators werden einige Beispielsbetriebe durchgerechnet und verglichen. Die Tagung vermittelt zudem ein Verständnis für die grundlegenden Bedürfnisse der Milchkühe, welche die Basis für Zucht, Haltung, Fütterung und Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion sind. Die Vorstellung unterschiedlicher Weidesysteme und Berechnung der Grünfütterkosten dienen zur Orientierung, um das passende Weidemanagement zu finden.

Zielgruppe: Milchbauern, biologisch und konventionell

209041401

Innsbruck

Sa, 29.11.2014 ab 09.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 35,- inkl. Mittags-Käsejause
(für Mitglieder von BIO AUSTRIA € 30,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

409041401

**St. Johann i.T./Weitau, Landw.
Landeslehranstalt**

Fr, 28.11.2014 ab 09.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 35,- inkl. Mittags-Käsejause
(für Mitglieder von BIO AUSTRIA € 30,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

LFI Information

Biologischer Landbau

Bildung ist der Motor, die treibende Kraft, wenn es um die Zukunft geht. Der Biolandbau ist da nicht ausgenommen, im Gegenteil! Die großen Teilnehmezahlen bei den Bioveranstaltungen bestätigen das rege Interesse. Beim 1. Tiroler Biotiergesundheitstag war der Andrang enorm. Das unterstreicht auch die Aktualität unserer Bildungsarbeit und ist Auftrag, weiter bedarfsgerechte Bildungsangebote zu erstellen. Rückmeldungen der TeilnehmerInnen durch die Fragebogenaktion der LK oder durch Erhebungen unmittelbar bei Kursen sind dafür wesentlich.

Natürlich dominieren Bildungswünsche in Richtung der großen Tiroler Produktionssparten. Gefragt sind zunehmend auch Veranstaltungen zu weniger stark besetzten Bereichen wie z. B. Bienen, Brotgetreide oder Kräuter. Deutlich zeigt sich der Trend in Richtung Qualitätsfleisch. In Zusammenarbeit mit der Tiroler Vieh Marketing sind für die bevorstehende Bildungssaison weitere Angebote zum Thema Fleisch aus Gras in Planung.

Wenn Sie interessante Themen für Fachveranstaltungen wünschen, lassen sie uns das bitte wissen.

Information/Kontakt:

Fachbereich Pflanzen, Forst und Bio
Tel. 05 92 92-1600

Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist

Bereits seit mehr als zwanzig Jahren wird der Begriff Nachhaltigkeit von Medien, Politikern, Ministerien, Interessensvertretungen, Kirchen und Nicht-Regierungs-Organisationen verwendet. Jeder versteht darunter das, was seiner Sicht entspricht. Die Geschichte dieses Begriffes kennen die wenigsten. Die wirtschaftliche, politische, soziale, ökologische und kulturelle Weltlage zwingt uns, sich damit auseinanderzusetzen. Die Veranstaltung bietet dazu einen umfassenden Überblick.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Funktionäre/innen, Bürgermeister/innen, Gemeinderäte

409051401

Bezirk Kitzbühel

Mo, 24.11.2014, 19.30 – 21.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 11,-

inkl. Unterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305
oder 05 92 92-2307





© iStockphoto.com



Lehlings- und Fachausbildungsstelle



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin



Mag. (FH) Nikola Kirchner
Bildungsmanagerin



Helga Larcher
Sachbearbeiterin

Tel. 05 92 92-1108
Fax: 05 92 92-11108
E-Mail: lfa@lk-tirol.at
www.lehlingsstelle.at



LFI Information

MeisterInnen Ausbildung

Die Meisterausbildung richtet sich an AbsolventInnen von land- und hauswirtschaftlichen Fachschulen, an FacharbeiterInnen der unterschiedlichen Berufe sowie an BetriebsleiterInnen und mitarbeitende Angehörige landwirtschaftlicher Betriebe ohne land- bzw. hauswirtschaftlicher Ausbildung (mit Praxis). Grundvoraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung sind eine 3-jährige Tätigkeit als FacharbeiterIn sowie die Vollendung des 20. Lebensjahres. Weitere Informationen zur Zulassung gibt die Lehlings- und Fachausbildungsstelle Tirol.

Aufbauend auf den Kenntnissen der Facharbeiterstufe werden im Allgemeinen in den Modulen Betriebs- und Unternehmensführung, Ausbilderlehrgang, Recht und Agrarpolitik die unternehmerischen Fähigkeiten ausgebaut und gestärkt. Im anschließenden fachlichen Teil werden die neuesten Fachinhalte vermittelt.

Die Ablegung der Meisterprüfung inkludiert bzw. ersetzt

- die UnternehmerInnen- und AusbilderInnenprüfung sowie
- die Fachbereichsprüfung bei der Berufsreifeprüfung

Information:

Lehlings- und Fachausbildungsstelle Tirol

Mag. (FH) Nikola Kirchner
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
Tel. 05 92 92-1109
Fax: 05 92 92-11108
nikola.kirchner@lk-tirol.at

Landwirtschaft

Informationsveranstaltung - Vorbereitungslehrgang Facharbeiter

Informationen zum Vorbereitungslehrgang Facharbeiter Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: Interessenten mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, Hofübernehmer/innen

214011402

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Do, 18.09.2014, 19.00 – 21.00 Uhr, 2 UE
Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter

Tierzucht, Pflanzenbau, Landtechnik, Waldwirtschaft und Obstbau, Betriebswirtschaft, Rechtskunde, Politische Bildung.

Zielgruppe: Interessenten mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, Hofübernehmer

214011401

update

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Di und Do, 30.09.2014 - 28.05.2015,
19.00 – 21.45 Uhr, 220 UE
TN-Beitrag: € 550,- (update-Förderung wird geprüft) plus € 100,- Unterlagen und € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

214011404

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Informationsabend: Mo, 15.09.2014, 20.00 Uhr, 220 UE
TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05214/66346

214011405

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mi, 10.09.2014, 20.00 Uhr, 220 UE

TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

214011406

Lienz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Anfang September 2014, 20.00 Uhr, 220 UE

TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Lienz, Tel. 04852/65055

214011409

update 

Kematen, Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule

Informationsabend: Do, 18.09.2014, 19.00 Uhr in Innsbruck, forum Ik, Wilhelm-Greil-Straße 9, 220 UE

TN-Beitrag: € 550,- (update-Förderung wird geprüft) plus € 100,- Unterlagen und € 150,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 059292-1111

Vorbereitungslehrgang - Meister Landwirtschaft

Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Recht und Agrarpolitik.

Fachteil - Module: Fachspezifische Unternehmensführung, Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen Landwirtschaft mit 3-jähriger Praxis oder 7 Jahren Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes

214011407

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mi, 05.11.2014, 20.00 Uhr, 360 UE

TN-Beitrag: € 350,- Materialkosten und Unterlagen plus € 300,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

214011408

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Anfang September 2014, 360 UE

TN-Beitrag: € 350,- Materialkosten und Unterlagen plus € 300,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412/66346

214011410

St. Johann i.T./Weitau,

Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mitte September 2014, 360 UE

TN-Beitrag: € 350,- Materialkosten und Unterlagen plus € 300,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Weitau, Tel. 05352/62523

Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Betriebs- und Haushaltsmanagement

Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Recht und Agrarpolitik.

Fachteil - Module: Arbeitsorganisation und Ressourcenmanagement, Lebensmittelkompetenz, Entwicklung und Vermarktung von Produkten und/oder Dienstleistungen.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen der ländlichen Hauswirtschaft, Personen mit Lehrabschluss Betriebsdienstleistung oder 7 Jahren Führung eines bäuerlichen Haushaltes.

214021401

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mi, 05.11.2014, 20.00 Uhr, 360 UE

TN-Beitrag: € 580,- Materialkosten und Unterlagen plus € 300,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

Forstwirtschaft

Vorbereitungslehrgang - Forstwirtschaftsfacharbeiter

Forstliche Produktion, Waldarbeitslehre, Arbeitstechnik, Arbeitsgestaltung, Arbeitssicherheit, Maschinen- und Baukunde, Betriebswirtschaft, Holzvermarktung, Politische Bildung, Schriftverkehr, Fachrechnen.

Zielgruppe: Interessenten mit 3 Jahren Praxis in der Forstwirtschaft, Hofübernehmer

214081401

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mi, 10.09.2014, 20.00 Uhr, 320 UE

TN-Beitrag: € 500,- Materialkosten und Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr

Anmeldung: LLA Rotholz, Tel. 05244/62161



IHR VERLÄSSLICHER PARTNER IN DER REGION.

DIE TIROLER LAGERHÄUSER

■|Agrar ■|Energie ■|Technik ■|Haus & Garten ■|Baustoffe

■ Lagerhaus



www.unser-lagerhaus.at

Gartenbau

Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Gartenbau

Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Recht und Agrarpolitik, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, fachspezifische Unternehmensführung, Marketing und Verkauf.

Fachteil - Module: Grundlagen, Wahlpflichtfach I: Zierpflanzen, Baumschule, Gemüse; Wahlpflichtfach II: verschiedenste Wahlmodule stehen hier zur Auswahl.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen Gartenbau mit 3-jähriger Praxis oder 7 Jahren Betriebsführung.

214031402

update ↑

Innsbruck, forum Ik, Wilhelm-Greil-Straße 9
Di, 18.11.2014 (ganztags), 480 UE

TN-Beitrag: € 1.900,- plus Prüfungsgebühr € 300,- (update-Förderung wird geprüft)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Fachmodul - gartenbauliche Grundlagen

Klima und Wachstum; Pflanzenschutz; Boden, Pflanzenernährung und Düngung; Energie und Technik; spezifische Rechtsvorschriften.

Zielgruppe: Zukünftige Meister und Meisterinnen

914031401

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Di - Mi, 9. - 10.12.2014, 15. - 17.12.2014,
08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 220,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Feldgemüsebau

Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Feldgemüsebau



Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Recht und Agrarpolitik und Fachspezifische Unternehmensführung.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen Feldgemüsebau, BetriebsleiterInnen

214041401

update ↑

Innsbruck, forum Ik, Wilhelm-Greil-Straße 9
Di, 18.11.2014 (ganztags), 480 UE

TN-Beitrag: € 1.900,- (update-Förderung wird geprüft) plus Prüfungsgebühr € 300,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Obstbau

Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Obstbau



Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Recht und Agrarpolitik und fachspezifische Unternehmensführung.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen Obstbau und BetriebsleiterInnen

214051401

update ↑

Innsbruck, forum Ik, Wilhelm-Greil-Straße 9
Di, 18.11.2014 (ganztags), 480 UE

TN-Beitrag: € 1.900,- (update-Förderung wird geprüft) plus Prüfungsgebühr € 300,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Bienenwirtschaft

LFI Information

Imkerfacharbeiterlehrgang

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der LK Tirol bietet in Zusammenarbeit mit der Imkerschule Imst einen Facharbeiterlehrgang für Imkerei an.

Zielgruppe:

Interessenten mit mindestens 3-jähriger Tätigkeit als Imker mit mindestens 15 Völkern

Lehrinhalte:

Leben der Biene, Bienenpflege, Bienenkrankheiten, Bienenprodukte; Betriebswirtschaft und Marktkunde, Politische Bildung, Persönlichkeitsbildung u.a.

Teilnehmerzahl:

mindestens 15, maximal 25 Teilnehmer/innen

Kosten:

voraussichtliche Kurskosten € 600,- (inkl. Unterlagen, exkl. Exkursion)

Start:

Jänner 2015

Ort: Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

Unterlagen: werden zur Verfügung gestellt.

Information/Anmeldung:

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Meraner Straße 6

6460 Imst

Tel. 05412/66346-0

Anmeldung bis spätestens

Montag, 7. November 2014

bildungsinfo tirol

Die Anlaufstelle für alle Fragen rund um Bildung und Beruf

amg tirol

arbeitsmarktförderungs gmbh

Jetzt nehme ich meine berufliche Zukunft selbst in die Hand. Aber wie?

Neuorientierung

berufliche Veränderung

Wiedereinstieg

Infos zu Aus- und Weiterbildung

Infos zu Förderungen

Hotline: 0800 500 820

Innsbruck

Wilhelm-Greil-Straße 15 · 6020 Innsbruck
Öffnungszeiten: Mo – Fr von 10 – 18 Uhr

Tiroler Bezirke

Landeck, Imst, Reutte, Schwaz,
Kufstein, Kitzbühel und Lienz

Nähere Infos unter Tel: 0800 500 820 · bildungsinfo@amg-tirol.at · www.bildungsinfo-tirol.at

Gefördert von:

Module – Allgemeiner Teil der Meisterausbildung

Modul 1 - 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; Personen, die die Aufgabe des Ausbilders im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meisterprüfung benötigen

214011403

update ↑

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Do, 20.11. bis Sa, 29.11.2014 (2 Module - 6 Tage),
08.00 – 17.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 220,- (update-Förderung wird geprüft)

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Modul 2 - Unternehmerpersönlichkeit



Persönliches Erfolgsmanagement: Kreativität, Informationsbeschaffung, Innovation, Kommunikation und Rhetorik, Zeitmanagement und Arbeitsplanung.

Zielgruppe: Zukünftige Meisterinnen und Meister

214091401

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Mi, 19.11.2014, 08.00 – 17.00 Uhr,
Mi, 26.11.2014, 13.00 – 17.00 Uhr, 12 UE

TN-Beitrag: € 70,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Modul 3 - Betriebs- und Unternehmensführung allgemein



Betriebsbeurteilung und gesamtbetriebliche Aufzeichnungen; Kosten- und Leistungsrechnung; Meisterarbeit.

Zielgruppe: Zukünftige Meisterinnen und Meister

214091403

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Mo/Di, 24.11. - 25.11.2014, 08.00 – 17.00 Uhr,
Mi, 26.11.2014, 08.00 – 12.00 Uhr,

Mo/Di, 23.02. - 24.02.2015, 08.00 – 17.00 Uhr,
Mi, 25.02.2015, 08.00 – 12.00 Uhr, 46 UE

TN-Beitrag: € 220,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Modul 4 - Recht und Agrarpolitik



Allgemeines Recht; Sozialrecht; Steuerrecht; Agrarpolitik.

Zielgruppe: Zukünftige Meisterinnen und Meister

214091402

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Di, 18.11.2014, 14.00 – 17.00 Uhr /

Mo, 12.01. - Do, 15.01.2015, 08.00 – 17.00 Uhr /

Fr, 16.01.2015, 08.00 – 12.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 220,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111



© Wolfgang Peretta



© BMLFUW / Rita Newmann



DAS ADLERDIRNDL



www.tiroler.heimatwerk.at

**URLAUB AM
BAUERNHOF**

- ❖ Vermarktung
- ❖ Vertrieb
- ❖ Verkauf
- ❖ Qualitätssicherung
- ❖ Bildung & Beratung

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, +43 (0) 5 92 92-1172
uab@lk-tirol.at, www.bauerhof.cc





Tracht

Trachtennähkurs Bezirk Landeck



Das Land Tirol zeichnet sich nicht nur durch seine Gebirgslandschaft aus, sondern auch durch die Vielfalt der Trachten in den verschiedenen Talschaften. Mit dieser Bekleidung, als Ausdruck unserer Kultur, sind die Frauen für viele feierliche Anlässe immer passend angezogen. Daher steht in diesem Kurs die Anfertigung einer stilechten Tracht für das „Obere Oberinntal“ und das „Paznauntal“ auf dem Programm.

Zielgruppe: Alle Interessierten

613011402

**Ischgl, Silvrettacenter
Infoabend mit Maßnahmen:**

Mo, 29.09.2014, 18.00 Uhr

Nähtermine: 22.10., 24.10., 25.10., 27.10., 29.10., 31.10., 03.11., 05.11., 07.11., jeweils 14.00 – 18.00 Uhr, 48 UE

Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier

TN-Beitrag: € 190,- plus Materialkosten von € 300,- bis € 400,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, Tel. 05444/5451

Allgemeiner Trachtennähkurs

Trachten steigen wieder im Ansehen und vor allem dann, wenn sie selbstgemacht sind. Dieser Kurs bietet das Nähen einer Tracht, einer Werktagstracht oder eines Tiroler-Dirndl an. Es kann auch ein Kassettl angefertigt werden. Ebenso sind Abänderungen bzw. das Nähen kleinerer Werkstücke wie eine Bluse oder Schürze (an 3 Abenden) oder das Nähen einer Trachtenjacke möglich.

Zielgruppe: Alle Interessierten

513011403

**Gebiet Wildschönau,
Neue Musikmittelschule Wildschönau
Oktober 2014, 37 UE**

TN-Beitrag: Tiroler Dirndl € 150,-; Kassettl € 300,-; Bluse od. Schürze mindestens € 50,-; Trachtenjacke € 87,-

Anmeldung: Gebietsbäuerin Waltraud Seisl, Tel. 0664/1256975



Ranzensticken

Sie erlernen die Technik des Lederstickens und fertigen ein Werkstück an. Sie können zwischen dem klassischen Ranzen oder einem Hosengürtel für Damen und/oder Herren wählen. Es werden aus arbeitstechnischen und finanziellen Gründen keine Federkiele, sondern Kunstfäden verwendet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

513011401

**Gebiet Wildschönau,
Neue Musikmittelschule Wildschönau
Jänner 2015, 30 UE**

TN-Beitrag: € 98,- plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück - inkl. Ausfertigung

Anmeldung: Waltraud Seisl, Tel. 0664/1256975

Ranzenstickkurs

In diesem Kurs wird die Technik des Ranzenstickens vermittelt. Die fertigen Arbeiten werden im Anschluss genäht und komplettiert. Je nach Wunsch und Kosten werden zum Sticken Federkiel- oder Kunststofffäden verwendet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

913011401

**Hart-Hartberg, Volksschule Hart
Mi, 08.10.2014 (10 Abende)
19.30 – 21.30 Uhr, 20 UE**

Trainer/in: Elisabeth Holuschka

TN-Beitrag: € 460,- Pauschalpreis pro Person und pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker, Tel. 0664/5449201



Medien- und Pressearbeit

Eigene ansprechende Presstexte zu verfassen ist schwieriger als man denkt. Mit Hilfe des Medienseminars entstehen mit einfachen Tipps gute Presseeinladungen bis hin zur Aussendung an die Gemeindezeitung, Bezirksmedien oder Tageszeitungen. Kontakt zur Presse; Presseeinladungen; Presseaus-sendungen; Richtiges Bildmaterial verwenden; Betreuung der Journalisten vor Ort bei Veranstaltungen.
Zielgruppe: Funktionäre und Mitglieder der TJB/LJ

501011401

Wörgl

Di, 23.09.2014, 20.00 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Magnus Gratl

TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: LJ-Referat, Tel. 05 92 92-1102

Mit Naturmaterialien zu piffigen Dekoideen

Mit Materialien aus der Natur, lassen sich ohne großen finanziellen und zeitlichen Aufwand wirkungsvolle Dekorationen herstellen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Äste, Zweige, Steine, Moos, Wurzeln, Blüten, Pflanzen - alles was gefällt und brauchbar scheint, kann Verwendung finden.

Der Kurs vermittelt ihnen Tipps und Tricks Ideen ausdrucksstark umzusetzen.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

901021401

Zell a. Ziller, Blumenhaus Penz

Di, 14.10.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,- exkl. Material

Anmeldung: LJ-Referat, Tel. 05 92 92-1102

Fingerfood und Partysnacks

Bei Fingerfood spricht man von einem kulinarischen Modetrend in der modernen Küche. Kleine, mundgerechte Häppchen (Snacks, Sandwiches) werden oft nicht nur zur Begrüßung, sondern auch sehr gerne als Hauptspeise gereicht. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund - ganz unkompliziert und gesellig.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

802031401

Vils, Hauptschule

Sa, 27.09.2014, 16.00 – 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heinz Millwitsch

TN-Beitrag: € 20,- exkl. Lebensmittel

Anmeldung: LJ-Referat, Tel. 05 92 92-1102

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 Funktionäre der TJB/LJ

101091401

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Do, 13.11.2014, 19.30 – 22.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lorenz Jahn

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, Tel. 05 92 92-1102

Holzkörbe selber flechten

Flechte deinen eigenen Korb: klein, groß, rund, eckig oder niedrig. Anhand von vorbereiteten Rohlingen lernst du das traditionelle Holzkorb-flechten. Flechten ist nicht nur ein nützlicher Zeitvertreib, auch Körper und Geist profitieren. Die beruhigend wirkende Tätigkeit fördert die Geschicklichkeit und Beweglichkeit der Arme, Finger und Hände.

Zielgruppe: Mitglieder TJB/LJ

401021401

St. Johann i.T./Weitau,

Landw. Landeslehranstalt

Fr, 11.10.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Cornelia Huber

TN-Beitrag: € 20,- exkl. Material

Anmeldung: LJ-Referat, Tel. 05 92 92-1102



Geschäftsbedingungen

Anmelde- und Teilnahmebedingungen:

Die Interessenten werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an einen weiteren Interessenten vergeben werden.

Teilnehmerbeiträge/Zahlungsbedingungen:

Der angegebene Teilnehmerbeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angegeben, nicht im Teilnehmerbeitrag enthalten.

Bei geförderten Veranstaltungen ist die Bedingung für den Erhalt der Förderung eine 80%ige Anwesenheit. Bei Nichterfüllung der Anwesenheitspflicht muss der volle Teilnehmerbeitrag (inkl. Förderbetrag) bezahlt werden.

Stornobedingungen:

Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 8 Tage vor Beginn persönlich oder

schriftlich storniert werden.

Bei Stornierungen innerhalb der letzten 8 Tage behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogeühr in der Höhe von 30 % des vollen Teilnehmerbeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnehmerbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung eines Ersatzteilnehmers entfällt die Stornogeühr.

Absage von Veranstaltungen:

Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der Mindestteilnehmerzahl ab. Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer 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 Teilnehmerbeitrag refundiert.

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 in der Ländlichen Entwicklung

Geförderte Bildungsveranstaltungen im Rahmen der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln der Periode 2007 – 2013 sind im Bildungsprogramm mit dem Logo **LE 07-13** gekennzeichnet. Die Bildungsförderung wird über den Veranstalter abgerechnet, die Teilnehmer/innen zahlen dann nur noch den geförderten Teilnehmerbeitrag. Derartige Bildungsveranstaltungen können nicht nochmals zur Förderung eingereicht werden.

Außerdem sind einige Bildungsmaßnahmen im „Programm für Ländliche Entwicklung in Österreich 2014 – 2020“ eingereicht. Zum Zeitpunkt der Drucklegung des vorliegenden Bildungsprogrammes gab es jedoch noch keine Entscheidungen über allfällige Genehmigungen sowie begünstigte Zielgruppen. 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 finanzieren.

Bildungsgeld



(Richtlinien gültig für Veranstaltungen, die bis 31.12.2014 beginnen)

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. Durch einen Beitrag zur Finanzierung von Aus- und Weiterbildungskosten soll ein Anreiz zur Teilnahme an beruflichen Bildungsmaßnahmen geschaffen werden.

Gegenstand

Es werden Kosten für Schulungsmaßnahmen zur Aus- und Weiterbildung gefördert, 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.

FörderwerberInnen

- Arbeitnehmer/innen, freie Dienstnehmer/innen, Lehrlinge und öffentlich-rechtlich Bedienstete
- Arbeitslose und Arbeitsuchende
- Wiedereinsteiger/innen und Ersteinsteiger/innen
- selbstständige Unternehmer/innen mit nicht mehr als 5 Mitarbeiter/innen (Vollzeitäquivalente)

Weitere Voraussetzungen

- Förderwerber/innen müssen grundsätzlich ihren ordentlichen Wohnsitz oder ihren Beschäftigungsort in Tirol haben und ein vorhergehendes durchgehendes Beschäftigungsverhältnis von mindestens sechs Monaten nachweisen können.
- Es werden nur Bildungsmaßnahmen von anerkannten Bildungsträgern gefördert.
- Die einzelne Bildungsmaßnahme, der einzelne Kurs, muss vorher ebenso als förderbar genehmigt sein. Als Bildungsmaßnahme gilt jeder Kurs, der vom Bildungsträger als selbstständiges Modul angeboten wird.
- Die Anwesenheit in der Bildungsmaßnahme muss mehr als 75 % betragen.
- Die Kursgebühr muss mindestens € 180,- für Kurse mit Zusatzförderung mindestens € 500,- betragen.

Höhe der Förderung

Die Förderung beträgt für Kurse, die ab 01.01.2012 beginnen

- 30 % der Kurskosten bis maximal € 500,- pro Jahr als Basisförderung sowie
- 20 % der Kurskosten bis maximal € 300,- pro Jahr als Zusatzförderung für bestimmte positiv abgelegte Schlussprüfungen (formale Abschlüsse – Abschlüsse auf gesetzlicher Basis).

Teilnahmebestätigungen:

Bei allen Veranstaltungen erhalten die Teilnehmer nach mindestens 80%iger Anwesenheit auf Wunsch eine Teilnahmebestätigung. Aus organisatorischen Gründen werden Duplikate und Teilnahmebestätigungen bis höchstens 7 Jahre zurück ausgestellt. Die Bearbeitungsgebühr beträgt EUR 15,-.

Zertifikate:

Für Zertifikatslehrgänge (gekennzeichnet mit „ZL“) werden für die Teilnehmer Zertifikate ausgestellt, die durch einen Erlass des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft geregelt sind.

Die Ausstellung von Duplikaten für Zertifikate ist bis 30 Jahre zurück möglich. Bearbeitungsgebühren werden eingehoben.

Gerichtsstand:

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Innsbruck.

Einreichfrist für Förderansuchen

Ansuchen sind grundsätzlich vor Beginn der Bildungsmaßnahme, spätestens jedoch zwei Wochen nach Beginn der Bildungsmaßnahme einzubringen. Das Ansuchen muss vor Fristende beim Amt der Landesregierung eingelangt sein.

Ansuchen sind mit dem vorgesehenen Formular und den erforderlichen Unterlagen einzureichen.

Mehr Informationen zum Förderansuchen und den erforderlichen Unterlagen finden Sie unter <https://www.tirol.gv.at/arbeitswirtschaft/arbeitsmarktforderung/bildungsgeld-update/>.

Frist für die Auszahlung

Die notwendigen Unterlagen müssen spätestens 3 Monate nach Kursende (nicht nach Absolvierung der Prüfung) vorgelegt werden, damit die Förderung ausbezahlt werden kann.

Information

Manuel Kranebitter

Tel. +43 512 508 3599

E-Mail: arbeitsmarktforderung@tirol.gv.at

Karin Seyrling

Tel. +43 512 508 3559

E-Mail: arbeitsmarktforderung@tirol.gv.at

Formularanforderung

Sachgebiet Arbeitsmarktförderung

Tel. +43 512 508 3557

E-Mail: arbeitsmarktforderung@tirol.gv.at

Österreichweite Förderdatenbank

Im Internet finden Sie unter

www.kursfoerderung.at eine Datenbank mit einem Überblick über die Weiterbildungsförderungen in Österreich. Auf einen Blick können Sie sehen, welche Möglichkeiten zur finanziellen Unterstützung für Ihre geplante Aus- und Weiterbildung bestehen, in welcher Höhe Förderungen für Kurse, Lehrgänge und Prüfungsgebühren ausbezahlt werden, welche Bedingungen Sie erfüllen müssen und wo und wie Sie darum ansuchen können.

Veranstaltungsübersicht nach Bezirken

Titel	Ort	Seite
Region West		
Bezirk Imst		
Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation	Tarrenz	36
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Gries	18
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Haiming	13
Das gute alte Lärchenpech	Haimingerberg	22
Fruchtbarkeit der Kuh	Imst	42
Schnitt- und Graukäsekurs	Imst	32
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Imst	26
Frisch- und Weichkäsekurs	Imst	32
LQB - Hände frei für Neues	Imst	10
Milchverarbeitungskurs für Einsteiger	Imst	31
Rhetorikkurs	Imst	54
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Imst	44
Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Imst	48
Vorbereitungslehrgang - Meister Landwirtschaft	Imst	49
Grundzüge der funktionellen Klauenpflege	Imst/Silz	42
Das gute alte Lärchenpech	Imsterberg	22
Filzen mit der Nadel	Imsterberg	13
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Imsterberg	18
Filzen mit der Nadel	Jerzens	13
Brotbacken mit Vollwertmehl	Jerzens	20
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Karres	18
Räuchern fürs Wohlbefinden	Karrösten	21
Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Karrösten	16
Filzen mit der Nadel	Längenfeld	13
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Längenfeld	18
Das gute alte Lärchenpech	Längenfeld	22
Das gute alte Lärchenpech	Leins i. P.	22
Filzen einer Tasche	Leins i. P.	14
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Leins i. P.	26
Glutenfrei genießen	Leins i. P.	16
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Mieming	15
Kreative Geschenkideen aus dem Garten	Mieming	14
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Mötz	25
Schönheit kommt von innen und außen	Nassereith	11
Filzen mit der Nadel	Nassereith	13
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Nassereith	19
Räuchern fürs Wohlbefinden	Niederthai	21
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Obsteig	22
Leben im Rhythmus des Mondes	Obsteig	23
Räuchern fürs Wohlbefinden	Obsteig	21
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Obsteig	26
Glutenfrei genießen	Obsteig	16
Homöopathische Hausapotheke	Ötz	22
Taschen zum Selbermachen	Ötz	14
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Ötzerau	13
Das gute alte Lärchenpech	Ötzerau	22
Taschen zum Selbermachen	Roppen	14
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Roppen	13
Das gute alte Lärchenpech	Roppen	22
Pilates für Anfänger	Roppen	25
LQB - Wie umarme ich einen Kaktus?	Sölden	9
Räuchern fürs Wohlbefinden	Sölden	21
Gesund mit knackig frischem Obst und Gemüse	Sölden	15
Leben im Rhythmus des Mondes	St. Leonhard	23
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	St. Leonhard	18

Titel	Ort	Seite
Filzen mit der Nadel	Tarrenz	13
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Tarrenz	18
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Tarrenz	25
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Tumpen	19
Taschen zum Selbermachen	Umhausen	14
Brotbacken mit Vollwertmehl	Umhausen	20
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Wald i. P.	22
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Wald i. P.	13
Brotbacken mit Vollwertmehl	Wald i. P.	20
Das gute alte Lärchenpech	Wenns	22
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Wenns	18
Pilates für Anfänger	Zaunhof	25
Sonne und Gesundheit	Zaunhof	24
Kräuterwanderung	Zaunhof	21

Bezirk Landeck

Filzen mit der Nadel	Faggen	13
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Faggen	26
Bachblüten für meine Seele	Faggen	23
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Faggen	17
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Fiss	26
Das gute alte Lärchenpech	Fiss	22
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Fiss	20
Glutenfrei genießen	Fiss	16
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Fließ	18
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Flirsch	18
Filzen einer Tasche	Flirsch	14
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Galtür	13
Leben im Rhythmus des Mondes	Galtür	23
LQB - Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen	Grins	10
LQB - Entdeckungsreise zum inneren Dialog der Gegensätze	Grins	10
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Grins	15
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Hochgallmig	22
Trachtennähkurs Bezirk Landeck	Ischgl	53
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Ischgl	22
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Ischgl	15
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Kaunerberg	18
Leben im Rhythmus des Mondes	Kaunertal	23
Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Kaunertal	39
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Kaunertal	18
Grünlandverbesserung und Pflege	Kaunertal	37
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Kaunertal/Feichten	26
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Kauns	18
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Kauns	26
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Ladis	18
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Landeck-Perjen	15
Heilpflanzen und Hausmittel im Kuhstall	Landeck-Perjen	41
Tiersignale - Stallseminar	Landeck-Perjen	41
LQB - Wie umarme ich einen Kaktus?	Landeck-Perjen	9
Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Landeck-Perjen	39

Titel	Ort	Seite
LQB - Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Landeck-Perjen	10
Schönheit kommt von innen und außen	Landeck-Perjen	11
Glutenfrei genießen	Landeck-Perjen	16
Kreative Geschenkideen aus dem Garten	Landeck-Perjen	14
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Langesthei	13
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Langesthei	18
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Mathon	16
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Mathon	18
Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Nauders	16
Beckenbodentraining	Nauders	25
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Nauders	18
Fit ins Leben	Nauders	24
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Pettneu	22
Pilates für Anfänger	Pfunds	25
Gesund durch den Winter ...	Pfunds	21
Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Pfunds	39
Beckenbodentraining	Pfunds	25
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Pfunds Kobl	13
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Pians	15
Kräuterwanderung	Piller	21
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Prutz	18
Das gute alte Lärchenpech	Prutz	22
Das gute alte Lärchenpech	Ried i. O.	22
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Ried i. O.	19
Mein äußeres Erscheinungsbild - ein Teil meiner Persönlichkeit	Ried i. O.	11
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Schnann	18
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Schönwies	18
Bachblüten für meine Seele	Serfaus	23
Leben im Rhythmus des Mondes	Serfaus	23
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Serfaus	18
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	St. Jakob	20
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	St. Jakob	17
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	St. Jakob	16
Seminarreihe: Hildegard von Bingen	Stanz	21
Fit ins Leben	Stanz	24
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Stanz	18
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Strengen	13
Das gute alte Lärchenpech	Strengen	22
Taschen zum Selbermachen	Strengen	14
Leben im Rhythmus des Mondes	Strengen	23
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Tobadill	22
Taschen zum Selbermachen	Tobadill	14
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Tösens	18
Das gute alte Lärchenpech	Tösens	22
Fit ins Leben	Tösens	24
Pilates für Anfänger	Urgen	25
Glutenfrei genießen	Urgen	16
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Zams	26
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Zams	26
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Zams	18

Titel	Ort	Seite
Bezirk Reutte		
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Ehenbichl	22
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	Elbigenalp	16
Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation	Ellmen	36
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Forchach	11
Fit ins Leben	Forchach	24
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	Gramais	16
Gesund durch den Winter ...	Grän	21
Fit ins Leben	Grän	24
Zur Ruhe kommen	Häselgehr	24
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Hinterhornbach	22
Fit ins Leben	Hinterhornbach	24
Meine Haut ist schützenswert	Hinterhornbach	24
Brotbacken mit Vollwertmehl	Lechaschau	20
Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger	Lermoos	25
Pilates für Fortgeschrittene	Lermoos	25
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Reutte	26
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Reutte	26
Fingerfood und Partysnacks	Vils	54
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Zöblen	25



Titel	Ort	Seite
-------	-----	-------

Region Mitte

Bezirk Innsbruck

Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation	Absam	36
Tiroler Erdapfel - ein Hochgenuss aus der Region	Gnadenwald	15
Selbstgebackenes Hausbrot - wertvoll, gesund und lecker	Gnadenwald	20
Fit ins Leben	Gnadenwald	24
Informationsveranstaltung - Vorbereitungslehrgang Facharbeiter	Innsbruck	48
Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Innsbruck	48
Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Feldgemüsebau	Innsbruck	50
Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Gartenbau	Innsbruck	50
Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Obstbau	Innsbruck	50
Modul 1 - Ausbildertraining - Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	51
Modul 2 - Unternehmerpersönlichkeit	Innsbruck	51
Modul 3 - Betriebs- und Unternehmensführung allgemein	Innsbruck	51
Modul 4 - Recht und Agrarpolitik	Innsbruck	51
Bio-Milchviehtag 2014 - Biomilch rechnet sich!	Innsbruck	47
Landesobsttagung der Bauernmärkte, Bauernläden und Hofläden	Innsbruck	31
LQB - Zwischen Nähe und Distanz – die Kunst, Grenzen zu setzen	Innsbruck	9
Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Kematen	48
Backen für die Weihnachtszeit	Oberhofen	20
Naschen muss nicht Sünde sein	Oberhofen	19
Salate haben immer Saison	Oberhofen	19
Familiensamstag: Erntedank ist Getreidezeit - Vom Korn zum Brot - ich backe mir mein Weckerl selber!	Oberperfuss	29
Familiensamstag: Adventliche Einstimmung mit Adventkranz binden, Windlichter basteln und Tiere streicheln	Oberperfuss	29
Direktvermarktungs-Lehrfahrt	Osttirol/Kärnten	31
Wie wird mein Hof zum Klassenzimmer?	Regionsweise	29
"Schule am Bauernhof" - Schnuppernachmittag	Salzburg	31
Lehrfahrt der ARGE für Qualitätsmilchprodukte	Salzburg	31
Zeitmanagement mit mentalen Aspekten	Tulfes	34

Titel	Ort	Seite
-------	-----	-------

Bezirk Schwaz

Kräuterwanderung	Achenkirch	21
Saisonale Liköre und Ansatzschnäpse - einfach und selbstgemacht	Achenkirch	20
Fast Food mit Mehrwert	Achenkirch	17
Wirbelsäulengymnastik	Gerlosberg	25
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt - BASISKURS	Hainzenberg	24
Entgiften und Entschlacken	Hainzenberg	21
Ranzenstickkurs	Hart-Hartberg	53
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt - BASISKURS	Hart-Hartberg	24
Flechten mit Peddigrohr	Hart-Hartberg	14
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt - BASISKURS	Pankrazberg	24
Käsepflege- und Lebensmittelkennzeichnungs-Kurs	Rotholz	32
Kurs zur Erzeugung von Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch	Rotholz	32
Kurs für Koch- und Bratwürste	Rotholz	32
Basiskurs Milchverarbeitung	Rotholz	32
Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Rotholz	48
Vorbereitungslehrgang - Meister Landwirtschaft	Rotholz	49
Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Betriebs- und Haushaltsmanagement	Rotholz	49
Vorbereitungslehrgang - Forstwirtschaftsfacharbeiter	Rotholz	49
Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald	Rotholz	44
Seilverbindungen und Seilspleißen	Rotholz	44
Professionelle Motorsägenwartung	Rotholz	44
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Rotholz	44
Motorsägenkurs für Frauen	Rotholz	44
Für einen stabilen Wald - Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsauszeige	Rotholz	45
Fachmodul - gartenbauliche Grundlagen	Rotholz	50
Almsenner-Grundkurs BAM Rotholz - ergänzt mit drei Alm-Praxistagen	Rotholz/Wildschö-nau	43
Bildungsoffensive Stallbau - Informations- und Startveranstaltung	Strass i. Zillertal	27
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt - BASISKURS	Stummerberg	24
Tiroler Erdapfel - ein Hochgenuss aus der Region	Terfens	15
Floristisches Gestalten	Terfens	14
Mit Naturmaterialien zu pfliffigen Dekoideen	Zell a. Ziller	54



Titel	Ort	Seite
-------	-----	-------

Region Ost

Bezirk Kitzbühel

LQB - Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Bezirk Kitzbühel	10
Datenordnung am Computer	Bezirk Kitzbühel	27
Neue Strategien der Arbeitssicherheit	Bezirk Kitzbühel	26
Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Bezirk Kitzbühel	47
LQB - Hände frei für Neues	Bezirk Kitzbühel	9
LQB - I und Du und mir mitnand - ein Paarseminar für Mutige und Unmutige	Bezirk Kitzbühel	9
Sensorikkurs für Obstbrände	Bezirk Kitzbühel	37
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Bezirk Kitzbühel	36
ÖPUL Information - Mehr Wissen, mehr Sicherheit!	Bezirk Kitzbühel	34
Feldbegehung	Bezirk Kitzbühel	37
Pferdebergung in Kombination mit Erste Hilfe	Bezirk Kitzbühel	41
Neue Homöopathie mit Austesten	Hopfgarten i.B.	41
Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation	Hopfgarten i.B.	36
Homöopathie - Erfahrungsaustausch	Hopfgarten i.B.	41
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	36
Mit Kräutern entschlacken und entgiften	Kitzbühel	21
Jubiläums-Lehrfahrt: 15 Jahre 'Schule am Bauernhof'	Kramsach/ Kitzbühel	29
Bildungsoffensive Stallbau - Informations- und Startveranstaltung	Region Ost	27
AUER Heukräne - Wartungskurs mit Zertifikat	St. Johann in Tirol	27
Bio-Milchviehtag 2014 - Biomilch rechnet sich!	St. Johann in Tirol	47
Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann in Tirol	34
Zertifikatslehrgang Almpersonal	St. Johann in Tirol	43
Grundzüge der funktionellen Klauenpflege	St. Johann in Tirol	42
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann in Tirol	43
Vorbereitungslehrgang - Meister Landwirtschaft	St. Johann in Tirol	49
Holzkörbe selber flechten	St. Johann in Tirol	54

Titel	Ort	Seite
-------	-----	-------

Bezirk Kufstein

ARGE Qualitätsmilchprodukte-Exkursion	Alpbach	31
AMA Kontrolle - Worauf es wirklich ankommt!	Angerberg	34
Gemüse gut ver-backt!	Brandenberg	15
Tiroler Hausmannskost	Brandenberg	19
Allgemeiner Trachtennähkurs	Gebiet Wildschönau	53
Ranzensticken	Gebiet Wildschönau	53
Gemüse gut ver-backt!	Kirchbichl	15
Kochen und Backen mit Dinkel	Kirchbichl	20
Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 2 (Fortgeschrittene)	Kirchbichl	19
Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige	Kirchbichl	17
Vitalgymnastik - für einen starken Rücken	Kirchbichl	25
Kochen und Backen mit Dinkel	Kramsach	20
Meine Haut ist schützenswert	Kramsach	24
Jubiläums-Lehrfahrt: 15 Jahre 'Schule am Bauernhof'	Kramsach/ Kitzbühel	29
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Kufstein	26
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Kufstein	26
Faszination "Filzen"	Langkampfen	13
Lebkuchen - und was man damit machen kann	Langkampfen	20
Schüßler Salze - die Salze des Lebens	Langkampfen	22
Bilder für Ihren Auftritt nutzen - Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten	Region Ost	27
Botschafter der bäuerlichen Welt - Tierische Erlebnisse am Bauernhof	Region Ost	33
Medien- und Pressearbeit	Wörgl	54

Bezirk Lienz

Leben im Rhythmus des Mondes	Dölsach	23
Männerkochkurs	Dölsach	19
Erste Hilfe - aber wie?	Dölsach	26
Vorsprung durch Kreativität - Grundlage der Innovation	Gaimberg	36
Leben im Rhythmus des Mondes	Lavant	23
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	36
Fruchtbarkeitsseminar	Lienz	42
LQB - Zwischen Nähe und Distanz – die Kunst, Grenzen zu setzen	Lienz	9
Vorbereitungslehrgang - Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Lienz	48
Erste Hilfe - aber wie?	Nußdorf/Debant	26
Fit ins Leben	Untertilliach	24



LFI Reutte – Region West

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15
T 05 92 92-2700 | F DW 2799, lfi.reutte@lk-tirol.at

LFI Landeck und Imst – Region West

6460 Imst, Brennbichl 53
T 05 92 92-2160 | F DW 2199, lfi.imst@lk-tirol.at

LFI Schwaz und Innsbruck – Region Mitte

6200 Jenbach, Rotholz 50
T 05 92 92-2804 | F DW 2899, lfi.schwaz@lk-tirol.at

LFI Kufstein – Region Ost

6300 Wörgl, Egerndorf 6
T 05 92 92-2400 | F DW 2499, lfi.kufstein@lk-tirol.at

LFI Kitzbühel – Region Ost

6380 St. Johann i.T., Innsbrucker Straße 77
T 05 92 92-2300 | F DW 2399, lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

LFI Lienz – Region Ost

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2
T 05 92 92-2600 | F DW 2699, lfi.lienz@lk-tirol.at

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)**Tirol**

Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T 05 92 92-1100 | F DW 1199
lfi@lk-tirol.at

www.lfi.at/tirol