

© raesstock - fotolia.com

LFI Tirol

Bildungsprogramm 2015 / 16

Ihr Wissen wächst 

www.lfi.at

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 

IMPRESSUM

Bildungsprogramm des LFI Tirol, September 2015 - August 2016

Herausgeber und Medieninhaber:

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T 05 92 92-1100, F 05 92 92-1199, E lfi@lk-tirol.at

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

Fotos: soweit nicht anders gekennzeichnet:

Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

Gestaltung: www.adprico.at

Druck:

Druckerei Berger
Wiener Straße 80, 3580 Horn

Angabengewähr: Veranstaltungsorganisation,
Inhalt und Planung mit Stand Juli 2015.

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.

IMPRESSUM	02
VORWORTE	05
LFI-NETZWERK	06

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT	ab S. 08
Persönlichkeit / Lebensqualität	08
Kreativität	12

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG	ab S. 15
Ernährung	15
Gesundheit	27

EDV UND TECHNIK	ab S. 34
EDV und Informationstechnologie	34
Bautechnik	34
Landtechnik / Führerscheinkurse	34

EINKOMMENSKOMBINATION	ab S. 36
Erlebnis Landwirtschaft	36

DIREKTVERMARKTUNG	ab S. 38
--------------------------	-----------------

UNTERNEHMENSFÜHRUNG	ab S. 40
Unternehmensmanagement	40
Betriebsentwicklung	40
Recht	41

PFLANZENPRODUKTION	ab S. 43
Grünland	43
Ackerbau	44
Gemüsebau	45
Gartenbau	45
Sonstiges	45

TIERHALTUNG	ab S. 46
Allgemeines	46
Tierhaltung	46
Pferde	49
Tiergesundheit	49
Almwirtschaft	51
Bienen	51

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT	ab S. 52
----------------------------------	-----------------

BERUF UND AUSBILDUNG	ab S. 55
Landwirtschaft	55
Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	56
Forstwirtschaft	56
Gartenbau	56
Bienenwirtschaft	57
Allgemeiner Teil der Meisterausbildung	57

KULTUR UND BRAUCHTUM	ab S. 58
-----------------------------	-----------------

ORGANISATIONEN	ab S. 61
Landjugend	61

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/FÖRDERUNGEN	63
VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN	64
LFI-KONTAKTADRESSEN (LAND UND BEZIRKE)	68

ZEICHENERKLÄRUNG

-  **NEU** Erstmals im LFI-Bildungsprogramm
-  **e-learning** Onlinekurse
-  **LFI-Zertifikatslehrgang**, anerkannt vom BMLFUW
-  **Anerkannt als TGD-Weiterbildung**
-  **UBB** Anerkannt als Weiterbildung für die ÖPUL-Maßnahme UBB (Umweltgerechte Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung)
-  **BIO** Anerkannt als Weiterbildung für die ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise
-  **ALM** Anerkannt als Weiterbildung für die ÖPUL-Maßnahme Alping und Behirtung
-  **LE 14-20** Gefördert aus Mitteln der Ländlichen Entwicklung 2014-2020 (Nähere Details siehe „Förderungen“)
-  **update** Förderung durch das Bildungsgeld des Landes Tirol (Nähere Details siehe „Förderungen“)

ERKLÄRUNG VON BEGRIFFEN/ ABKÜRZUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN

- TN-Beitrag** Teilnahmebeitrag
- Trainer/in** Referent/in, Vortragende/r usw.
- UE** Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)

INFOS

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2015/16. 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 eingehoben 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.

ZERTIFIKATE



Zertifiziert nach ISO 9001:2008



Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert



Wir sind für Sie da:

Montag bis Freitag:
08.00 bis 12.00 Uhr

T 05 92 92-1111

F 05 92 92-1199

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

www.lfi.at/tirol

LFI INFORMATION



SEMINARE IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN

Im eigenen Haus einen Kurs besuchen, geht das? Ja, mit einem E-Learning Kurs des LFI.

Mit dieser E-Learning Methode können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eignen PC absolvieren. Die mit Bild, Ton, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt.

Diese Kurse stehen für

- durchdachte, modular aufgebaute Didaktik
- integrierte Praxis-Übungen
- Abschlusstest: Die bzw. der Teilnehmende überprüft das Erlernte. Sie/er sieht ihre/seine Lernlücken und kann diese aktiv beheben.

Lernplattform e.lfi.at

Die E-Learning Angebote des LFI finden auf der Lernplattform e.lfi.at statt. Nach Eingabe Ihrer Zugangsdaten können Sie die gebuchten Kurse absolvieren.

In wenigen Schritte zu Ihrem E-Learning Angebot

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per E-Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Innerhalb von drei Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun für eine bestimmte Zeit einen Zugang und können den gebuchten Kurs absolvieren und innerhalb des Zeitraumes beliebig oft aufrufen.

**Nähere Informationen unter
elearning.lfi.at**

forum lk



Das Fortbildungs- und Veranstaltungszentrum der Landwirtschaftskammer Tirol

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

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



Kontakt

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

T 05 92 92-1112

E forum@lk-tirol.at

LEITBILD



Davon lassen wir uns leiten

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



Bildung stärkt den ländlichen Raum

Ein lebendiger ländlicher Raum und eine starke, nachhaltig produzierende Landwirtschaft zählen zu den wichtigsten Stützen für ein lebenswertes Österreich. Auch die kommenden Generationen sollen sich auf reine Luft, sauberes Wasser, eine vielfältige Natur und sichere, qualitativ hochwertige sowie leistbare Lebensmittel verlassen können. Der Bedarf an Wärme, Strom und Treibstoff steigt, wodurch ein intelligentes Ressourcenmanagement immer wichtiger wird. Um die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu meistern, bedarf es entsprechender Rahmenbedingungen – dazu zählt ein zielgerichtetes Aus- und Weiterbildungssystem.

Bildung schafft Zukunft und ist der Motor jeder nachhaltigen Entwicklung. Eine professionelle

Aus- und Weiterbildung, begleitende Forschung sowie das Engagement der Lernenden sind die Basis für innovative Impulse. Unser agrar- und umweltp dagogisches Bildungssystem ist klar vorw rtsgewandt. Es nutzt ein umfassendes Wissen über biologische Kreisläufe, das Zusammenwirken von Ökologie, Ökonomie und Sozialem sowie die Möglichkeiten neuer Technologien – so werden verschiedenste Perspektiven erfolgreich vereint.

Ich wünsche ein erfolgreiches Weiterbilden mit dem LFI!

Ihr Andr  Ruppreecher
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft



Bildung eröffnet Perspektiven

Die Rahmenbedingungen für unsere bäuerlichen Familienbetriebe haben sich in den vergangenen Jahren verändert, und der Blick in die Zukunft verbreitet nicht unbedingt Aufbruchstimmung. Die politischen Verhandlungen um die Ausgleichszahlungen bei gr o tenteils leeren Staatskassen und der viel gepriesene freie Markt lassen uns die Abhängigkeit beinhard spüren. So mancher Betrieb steht sprichwörtlich mit dem Rücken zur Wand, versucht mit noch mehr Arbeit das Einkommen zu halten und nimmt körperliche und psychische Belastungen in Kauf. Um dieser Spirale zu entkommen, sind viele Bäuerinnen und Bauern auf der Suche nach neuen Perspektiven.

Das LFI-Bildungsprogramm kann mit den aktuellen Angeboten die Interessierten auf diesem Weg begleiten. Die eigenen Interessen ausloten, die Situation des Betriebes analysieren und wertvoller Erfahrungsaustausch mit dem Blick über das eigene Umfeld hinaus sind dabei sehr nützlich.

Neue Perspektiven für unsere bäuerlichen kleinstrukturierten Familienbetriebe sind zunehmend in Verbindung mit einer bewussteren Wertorientierung zu betrachten. Es geht um bewusstes Erkennen, Erleben und Nutzen der Chancen, die unser Lebensraum bietet, um nachhaltiges, eigenverantwortliches Handeln unter Berücksichtigung der persönlichen Ressourcen. Die Auseinandersetzung mit den Rechten der Frau in der Landwirtschaft oder die Angebote zu klimarelevanten Themen sind nur zwei Beispiele für bedarfsorientierte Bildung.

Im Bildungsprogramm 2015/16 finden sich interessante Themengebiete, die nach diesen Kriterien entwickelt wurden und darauf warten abgeholt zu werden.

 k.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol



VERÄNDERUNGEN DURCH WEITERBILDUNG BEGLEITEN

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“ – Bereits 500 v. Chr. unterstreicht der Philosoph Heraklit von Ephesos mit seinem Zitat die Tatsache, dass Veränderungsprozesse Leben und Wirtschaft prägen.

Mit einem rasant fortschreitenden Wandel und sich immer schneller ändernden Rahmen- und Umweltbedingungen steigen auch die Anforderungen an die Menschen, mit Schritt zu halten. Dazuzulernen, neue Erkenntnisse zu gewinnen und auch Neues zu probieren ist dafür hilfreich und notwendig. Der richtige und effiziente Einsatz von Ressourcen, ob Arbeitskraft, Betriebsmittel oder Kapital, wird zum Knackpunkt für jedes Unternehmen – auch für das Unternehmen Bauernhof. Der Arbeitsplatz am Betrieb soll gehalten werden, die Lebensqualität nicht zu kurz kommen.

Das LFI als das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer wirkt für die Menschen des ländlichen Raumes und wird der aktuellen Forderung nach qualitativ hochwertiger Erwachsenenbildung sowie berufsbegleitendem Lernen gerecht. Mit jeder neuen Bildungssaison entsteht ein umfangreiches Bildungsangebot für alle Interessierten, für Konsumenten und natürlich für die (künftigen) Bäuerinnen und Bauern. Kompetente Trainerinnen und Trainer aus Theorie und Praxis bilden mit vielen ehrenamtlichen und hauptberuflichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein schlagkräftiges Team zur Umsetzung neuer und bewährter Bildungsangebote.

Zusätzliche Qualifikationen zu erwerben und seine Kompetenzen zu erweitern, schafft Zuversicht und Freiraum.

Das LFI unterstützt Sie dabei!

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol

- 1 Michaela Kranebitter**
Kundenservice, Veranstaltungsorganisation,
Bildungsinitiative Almwirtschaft
T 05 92 92-1111
E michaela.kranebitter@lk-tirol.at
- 2 Christine Kruckenhauser**
forum lk, Kundenservice,
Lebensqualität Bauernhof
T 05 92 92-1112
E christine.kruckenhauser@lk-tirol.at
- 3 Daniela Auer**
Qualitätsbeauftragte, Veranstaltungsorganisation
T 05 92 92-1110
E daniela.auer@lk-tirol.at
- 4 Petra Kaserer**
Sekretariat, Marketingassistentin
T 05 92 92-1100
E petra.kaserer@lk-tirol.at
- 5 Ök.-Rätin Resi Schiffmann**
Obfrau
T 05 92 92-1100
E lfi@lk-tirol.at
- 6 Dipl.-Ing. Evelyn Darmann**
Geschäftsführerin
T 05 92 92-1101
E evelyn.darmann@lk-tirol.at
- 7 Mag. (FH) Nikola Kirchler**
Bildungsmanagerin
T 05 92 92-1109
E nikola.kirchler@lk-tirol.at
- 8 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz**
Bildungsinitiative Almwirtschaft, Green Care,
Landwirtschaft und Umwelt
T 05 92 92-1151
E thomas.lorenz@lk-tirol.at
- 9 Katharina Putzer, BEd**
Projekt Schmatzi
T 05 92 92-1107
E katharina.putzer@lk-tirol.at
- 10 Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner**
Schule am Bauernhof
T 05 92 92-1106
E karin.astner@lk-tirol.at
- 11 Mag. Renate Kaplenig**
Projekt Schmatzi
T 05 92 92-1107
E renete.kaplenig@lk-tirol.at
- 12 Angelika Wagner**
Lebensqualität Bauernhof
T 05 92 92-1180
E angelika.wagner@lk-tirol.at
- 13 Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller**
Bildungsinitiative Ernährung und
Direktvermarktung, Lebensqualität Bauernhof
T 05 92 92-1150
E maria.haller@lk-tirol.at
- 14 Claudia Holzinger**
Buchhaltung, Förderungsabwicklung, Controlling
T 05 92 92-1160
E claudia.holzinger@lk-tirol.at
- 15 Dipl.-Ing. Johann Thurner**
Kordinator Arbeitskreisberatung, Arbeitskreis
Milchproduktion
T 05 92 92-1805
E johann.thurner@lk-tirol.at
- 16 Maria Wilhelm**
Bildungsinitiative
LKV-Herdenmanagement und Zucht
T 05 92 92-1851
E maria.wilhelm@lk-tirol.at
- 17 Romana Painer, MA**
Arbeitskreis Unternehmensführung
T 05 92 92-1208
E romana.painer@lk-tirol.at
- 18 Ing. Christian Ruetz**
Arbeitskreis Mutterkuhhaltung
T 05 92 92-1814
E christian.ruetz@lk-tirol.at



© Victoria Hörnagl

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

19 Mag. Peter Schießling
Arbeitskreis Energie
T 05 92 92-1206
E peter.schiessling@lk-tirol.at

20 Bernadette Wildauer, BEd
Landjugend
T 05 92 92-1102
E bernadette.wildauer@lk-tirol.at

21 Angelika Neuner, AB^{inL}
Urlaub am Bauernhof
T 05 92 92-1171
E angelika.neuner@lk-tirol.at

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

23 Ing. Michael Kirchmair, BSc
Innovationsberatung
T 05 92 92-1040
E michael.kirchmair@lk-tirol.at

24 Dipl.-Ing. Klemens Böck
Obstbau
T 05 92 92-1508
E klemens.boeck@lk-tirol.at

25 Dipl.-Ing. Elisa Gius
Zierpflanzenbau
T 05 92 92-1502
E elisa.gius@lk-tirol.at

26 Ing. Christina Scheiber, AB^{inL}
LFI Bezirk Kufstein
T 05 92 92-2403
E lfi.kufstein@lk-tirol.at

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

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

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

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

Nicht im Bild:

Christine Eller
Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi
T 05 92 92-1105
E christine.eller@lk-tirol.at

Martina Thaler
Buchhaltung, Förderungsabwicklung,
Controlling
T 05 92 92-1160
E martina.thaler@lk-tirol.at

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

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

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

Michael Hölzl
Bildungsoffensive Ernährung
und Direktvermarktung
T 05 92 92-1504
E michael.hoelzl@lk-tirol.at

Martina Hosp
LFI Bezirk Reutte
T 05 92 92-2703
E lfi.reutte@lk-tirol.at

EIN DANKE



Das LFI Tirol ist ein großes Netzwerk von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, deren tatkräftiger Einsatz vor Ort, auf regionaler und über-regionaler 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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren unverzichtbaren Beitrag im LFI herzlich bedanken.

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

© Anita P. Peppers - Fotolia.com

PERSÖNLICHKEIT / LEBENSQUALITÄT

Gekannt kontern – schlagfertig argumentieren und überzeugen

NEU

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

6010115006

Kronburg, Klösterle/Saal Kronburg
Fr, 13.11.2015, 08.30 - 16.30 Uhr, 9 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 98,-
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
T 05 92 92-2160

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

4010115007

Brixen im Thale, Pfarrhof oder Volksschule
Fr, 23.10.2015, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Elisabeth Moser
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger,
T 05334/2853 oder 0664/4649421

Raus aus der Reserve – Botschaften und Aufmerksamkeiten ernten

NEU

LE 14-20

Modul 1: Wie sagen wir's? Unsere Themen kommunizieren und argumentieren. Modul 2: Wem sagen wir's? Aktiv an die Öffentlichkeit gehen. Modul 3: So sagen wir's im Web! Neue Medien verstehen und nutzen. Modul 4: Was wir sagen, wenn's ernst wird! Schwierige Themen sicher kommunizieren.

Zielgruppe: MultiplikatorInnen für den Bereich Landwirtschaft, Engagierte Bäuerinnen und Bauern, Jungbäuerinnen und Jungbauern, Landjugend, FunktionärInnen

2010115005

Gnadenwald,
Alpenhotel Speckbacher Hof
Fr, 06.11 und Sa, 07.11.2015, 24 UE (4 Module)
Trainer/in: Barbara Schießling BA,
Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
TN-Beitrag: € 48,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 240,-)
Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

LFI INFORMATION



MIT ZAM BETRIEBLICH UND PERSÖNLICH GEWINNEN

ZAM – Zukunftsorientierte Agrarwirtschaftliche Motivation – unterstützt Sie dabei, Ihre betrieblichen und persönlichen Ziele zu erarbeiten und ist eine gute Wahl für Persönlichkeitsbildung, Unternehmensführung, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik.

ZAM beinhaltet folgende Bildungsangebote:

- ZAM-Seminar „Plötzlich Bäuerin – Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider“
- ZAM-Lehrgang „Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum – Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil“

Entscheiden Sie, welches ZAM-Bildungsangebot das Richtige für Sie ist! Weitere Informationen zu den einzelnen Angeboten erhalten Sie unter T 05 92 92-1103 bzw. finden Sie unter www.lfi.at/zam

Kinder sanft begleiten – Körbler Symbole für den Alltag mit Kindern

NEU

Die Arbeit mit Körbler-Symbolen ist eine Methode, die sich die Wirkung von Symbolen und Strichcodes zu Nutze macht. Gerade im Alltag mit Kindern bieten sich genügend Gelegenheiten, diese sanften Maßnahmen unterstützend anzuwenden – sei es bei kleineren Wehwehchen (z. B. Bienenstich), bei belastenden Situationen (z. B. Schlafprobleme, Lernschwierigkeiten) oder emotionalen Herausforderungen (z. B. Schuleintritt). In diesem Kurs werden die Grundlagen dieser Technik und Anwendung gezeigt.
Zielgruppe: Alle Interessierten



© Kalim - Fotolia.com

7010915001

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Sitzungssaal RGO

Anfang April 2016 (abends), 3 UE

Trainer/in: Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: LFI Lienz, Beraterin Natalie Steiner,
T 05 92 92-2604

Fesch bist! – Schwerpunkt Bekleidung und Farbe

Anliegend oder luftig? Uni oder bunt? Kurz oder lang? Strahlendes Aussehen ist keine Frage von Zeit, Geld oder Alter. Dein Typ ist gefragt! Profitiere vom reichen Erfahrungsschatz unserer Friseurin und Stilberaterin.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010115006

Kitzbüchel

März 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen
und Raummiete

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Werlberger,
T 0664/1804699 oder 05356/71078

LQB – Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten

NEU

LE 14-20

FÜR/ÜBER/UNTER/GEGEN/NEBEN/MIT-EINANDER. Die Vortragenden räumen auf eine humorvolle Weise mit so manch alt eingesessenen Ansichten auf und zeigen, wohin Konkurrenz führt und wann Kooperation gefragt wäre. Sie veranschaulichen, warum für das Miteinander Spielregeln wichtig sind. Sie demonstrieren, wo die „Fallen“ der Generationenverständigung liegen können und wie jeder aus der Familie Einfluss auf das Zusammenwirken hat.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

7010315001

Lavant, Römerstube

Fr, 16.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 12,- (Teilnehmerbeitrag gefördert)

Anmeldung: LFI Lienz, Beraterin Natalie Steiner,
T 05 92 92-2604

LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!

NEU

LE 14-20

Sie lieben es zu kochen und würden gerne wieder einmal etwas gemeinsam mit Ihrem Partner unternehmen, um Ihre Beziehung auf eine andere Art zu pflegen? Wie wäre es mit einem Kochkurs für Paare unter dem Motto: Zusammen kochen und genießen? In diesem Kurs verbringen Sie einen Abend in fröhlicher Runde und bereiten gemeinsam Speisen aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu. Genießen Sie die Zeit zu zweit und erfahren Sie eine andere Lebensqualität.

Zielgruppe: Alle interessierten Paare und Freunde

1010315001

Bezirk Imst

Frühjahr 2016, 19.00 - 23.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 30,- Preis pro Paar (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 150,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

2010315003

Bezirk Innsbruck

Oktober 2015, 19.00 - 23.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Rosa Prem

TN-Beitrag: € 30,- Preis pro Paar (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 150,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

5010315001

Bezirk Kufstein

Fr, 26.02.2016, 19.00 - 23.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 30,- Preis pro Paar (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 150,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111



LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme

LE 14-20

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: HofübergeberInnen, HofübernehmerInnen

4030215006

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Do, 05.11.2015, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

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

TN-Beitrag: € 46,- Preis pro Betrieb/2 Personen (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 230,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

4030215007

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Do, 01.10.2015, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

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

TN-Beitrag: € 46,- Preis pro Betrieb/2 Personen (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 230,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LFI INFORMATION



LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF LQB – BERATUNG UND BEGLEITUNG IN SCHWIERIGEN LEBENSITUATIONEN

LE 14-20

Das Angebot 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 bieten spezifische Bildungsangebote wie Zusammenleben von Generationen, Hofübergabe, Hofübernahme usw. an.
- 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.

Team von LQB Tirol:



Angelika Wagner,
Beratung und Begleitung



Dipl.-Päd. Maria Haller,
Bildung



Christine Kruckenhauser,
Telefon und Organisation

Terminvereinbarung in Tirol

T 05 92 92-1180

E angelika.wagner@lk-tirol.at

LQB – Hände frei für Neues

LE 14-20

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

4010315002

Hopfgarten i. B./Salvena (für Bezirk Kitzbühel)

Di, 13.10.2015, 19.30 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Barbara Pichler

TN-Beitrag: € 17,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 90,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

7010315004

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/ Seminarraum

Di, 17.11.2015, 19.00 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Martina Egger

TN-Beitrag: € 17,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 90,-)

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2604

LQB – Wie umarme ich einen Kaktus?

LE 14-20

Chaoszeit, Krisenjahre, Kriegszustand? Der Ruf, der der Pubertät vorausleitet, 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

1010315002

Wald im Pitztal, Pfarrraum

Di, 05.11.2015, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Andrea Kärle und Dipl.-Päd. Otto Kärle

TN-Beitrag: € 17,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 94,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder, T 0650/3012730

6010315001

Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen

Fr, 08.04.2016, 19.00 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Andrea Kärle und Dipl.-Päd. Otto Kärle

TN-Beitrag: € 17,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 94,-)

Anmeldung: LFI Landeck, T 05 92 92-2500

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

LE 14-20

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

Zielgruppe: TeilnehmerInnen, die sich überlastet fühlen

1010315003

Arzl im Pitztal, Bücherei

Di, 27.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Wagner

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

6010315002

Faggen, Gemeindesaal

Di, 08.03.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Wagner

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)

Anmeldung: Orts- und Gebietsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

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

LE 14-20

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

1010315004

Sölden

Mi, 20.04.2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein

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

Anmeldung: LFI Imst, T 05 92 92-2100

4010315001

Hopfgarten i. B./

Salvena (für Bezirk Kitzbühel)

Mo, 16.11.2015, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Barbara Pichler

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

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



LQB – Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen

LE 14-20

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: Bauern und Bäuerinnen – keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich

6010315003

Grins, Großhaus 17/1. Stock Mo, 05.10.2015, 5 Nachmittage, 14.00 - 17.00 Uhr, 15 UE

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

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

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

6010315004

Grins, Großhaus 17/1. Stock Di, 10.11.2015, 5 Nachmittage, von 14.00 - 17.00 Uhr, 15 UE

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

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

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

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

Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif Montag bis Freitag von 8.30 - 12.30 Uhr. Auch an Feiertagen!

© weingartner

© Aahon - Fotolia.com

LQB – Entdeckungsreise zum inneren Dialog der Gegensätze

NEU

LE 14-20

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 Spannungsfeldern von Lebensqualität am Bauernhof, lassen uns auf diese ein und finden erste Schritte für uns.

Zielgruppe: Bauern und Bäuerinnen – keine Vorkenntnisse erforderlich

6010315005

Grins, Großhaus 17/1. Stock
Mo, 15.02.2016, 5 Nachmittage,
14.00 - 17.00 Uhr, 15 UE

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

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

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

6010315006

Grins, Großhaus 17/1. Stock
Mo, 04.04.2016, 5 Nachmittage,
14.00 - 17.00 Uhr, 15 UE

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

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

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



LQB – Grenzen überwinden – sich selber finden

NEU

LE 14-20

Indem wir Grenzen setzen rund um das was uns wertvoll, wichtig und notwendig ist, schaffen wir Platz für Freiheit und ehrliches Miteinander. Grenzen setzen ist eine Herausforderung! Immer wiederkehrende Auseinandersetzungen, häufige Generationskonflikte, Überlastung, Überforderungen beruhen auch auf nicht gesetzten Grenzen! Wir brauchen Mut auch manchmal NEIN zu sagen!

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

7010315002

Gaimberg, Mesner Stadel
Mitte Jänner 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Karin Halbfurter

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 65,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger,
T 0664/4381338

LQB – Gestärkt für die Pflege

LE 14-20

Als pflegende und betreuende Person ist es erforderlich, mit den Kräften hauszuhalten, auf die persönlichen Ressourcen achtzugeben und sie zu nähren, Hilfe anzunehmen, Grenzen zu setzen und Pflege zu organisieren, um der Aufgabe des Pflegens gewachsen zu sein.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, pflegende Angehörige auf Bauernhöfen und deren Familienangehörige

7010315003

Innervillgraten, Pfarrsaal
Do, 10.03.2016, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl,
T 0650/7073522

LQB – Informationen zu den Pflegeangeboten der Sozialversicherungsanstalt der Bauern

LE 14-20

Wissen unterstützt! Informationen zum Sozialrecht: Pflegegeld, Selbstversicherung der Angehörigen. Informationen zum Leistungsangebot der SVB: Von Heilbehelfen und Kuren bis Erholungsaufenthalte für Angehörige. Den TN-Beitrag in der Höhe von € 50,- übernimmt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, pflegende Angehörige auf Bauernhöfen und deren Familienangehörige

7010315005

Assling, Mehrzwecksaal
Mitte April 2016, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE

Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Annenwarter,
T 0680/1325363

ANGEBOTE ZUM THEMA PFLEGE

LQB – Keine Angst vor Pflege

Trainerin: Staffner Brigitte DGKS, Weiterbildung Altenpflege und Hauskrankenpflege, Weiterbildung zur Praxisbegleiterin für Basale Stimulation(R) in der Pflege

TN-Beitrag: € 16,-

LQB – Gesprächsrunde für pflegende Angehörige

LE 14-20

Trainerin: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, € 87,- ohne Förderung)

ANGEBOTE ZUM THEMA PAARE

LQB – zammredn: Kommunikations- training für Paare

LE 14-20

Trainerin: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 30,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, € 147,50 ohne Förderung)

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

LE 14-20

Trainerin: Angelika und Michael Wagner

TN-Beitrag: € 87,60 (Teilnehmerbeitrag gefördert, € 438,- ohne Förderung)

Information und Anmeldung:

LQB Tirol, T 05 92 92-1180



KREATIVITÄT

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

4010215007

St. Jakob im Haus,

Gemeinde/Veranstaltungssaal

Di, 02.03.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Inge Holaus

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Obermoser, T 05354/88293 oder 0664/5960461

7010215006

Tessenberg, Mehrzwecksaal

Mitte Oktober 2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Josef Pircher

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Lydia Steidl, T 0664/9927608

Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen

Mit einfachen Materialien aus der Natur lassen sich schnell, wirksam und ohne großen Aufwand liebevolle und außergewöhnliche Dekorationen herstellen, die einzigartig sind. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt – alles was gefällt, kann Verwendung finden: Äste, Zweige, Steine, Moos, Wurzeln, Blüten, Pflanzen, ... Anregungen und Ideen sowie Tipps und Tricks lassen dekorative Elemente entstehen, die ganz dem eigenen Geschmack entsprechen und Ausdruck der Persönlichkeit sind.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7010215002

Gaimberg, Gemeindesaal

Mo, 19.10.2015, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Josef Pircher

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

7010215004

Nikolsdorf, Garage am Fohlenhof/Astner

Sa, 12.09.2015, 13.00 - 16.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Josef Pircher

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber, T 0676/6062384

7010215005

Strassen, Kultursaal

Mitte Oktober 2015, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Josef Pircher

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Bergmann, T 0680/5511137

Dekorieren mit Naturmaterialien

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010215005

Going, Bäuerinnenküche

Do, 15.10.2015, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Maria Nißl

TN-Beitrag: € 17,- inkl. Kursunterlagen bzw.

Anleitungen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Mayr, T 0664/7959048

4010215006

Pfaffenschwendt, Roaner

bei Ortsbäuerin Anni Pletzenauer

Do, 19.11.2015, 08.00 - 11.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Maria Nißl

TN-Beitrag: € 17,- inkl. Kursunterlagen und Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer, T 05354/56907 oder 0664/1304993

Gestecke, Kränze und anderes für die Winterzeit

Die Natur hat auch für die Zeit, in der nichts blüht, vorgesorgt. Mit Hilfe von Trockenblumen und -früchten, Moosen, Nadelholzweigen, Fichten- oder Lärchenzapfen lassen sich Zimmer und Wände sehr dekorativ gestalten.

Mit hilfreichen und einfachen Tipps werden wichtige Techniken in der Verarbeitung und Gestaltung zu wirkungsvollen Geschenken gezeigt. Alles ist erlaubt, und Originalität ist beabsichtigt, damit man selbst und – gegebenenfalls – die Beschenkten Freude damit haben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010215004

Bichlach bei Kössen, Volksschule

Ende Oktober 2015, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE

Mitzubringen: Werkzeuge (Heißklebe, Schere, Zange) sowie versch. Materialien und Accessoires

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 05375/2084 oder 0664/73046650

Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig

Für Anfänger und Fortgeschrittene. Holzkörbe eckig, Buckelkörbe, Handkörbe, Regalkörbe, Tablett.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010215009

Kirchdorf in Tirol, Feuerwehrhaus Erpfendorf

Fr, 16.01.2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 7 UE

Trainer/in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Untertainer, T 0680/2055215

4010215010

Brixen im Thale

Sa, 19.03.2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 7 UE

Trainer/in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbauernobmann Peter Stöckl, T 0660/1538539

Flechten mit Peddigrohr

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

Zielgruppe: Alle Interessierten. Bei Kinderkursen: Kinder ab 4 Jahren

2010215006

Telfs

Do, 22.10.2015, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Cornelia Huber

TN-Beitrag: € 17,- plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner, T 0664/3834846

9010215003

Hart, Volksschule

Di, 15.03.2016, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Cornelia Huber

TN-Beitrag: € 17,- plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

Taschen zum Selbermachen

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010215028

Rietz, Gemeindesaal

Mi, 09.03.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 14,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790

6010215008

Fendels, Gemeindesaal

Di, 19.04.2016, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 14,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Berta Pult, T 0664/5881750

LFI INFORMATION



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

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

7010215003

Virgen, Volksschule/Werkraum

Mitte Jänner 2016, 13.00 - 16.30 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Cornelia Mariner,
T 0650/6532225

Filze dir deine eigene Tasche

NEU

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 der Nasstechnik (warmes Wasser und Seife) wird aus verschiedenfarbiger Wolle eine ganz individuell gestaltete Tasche gefilzt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4010215003

St. Johann in Tirol,

Landw. Landeslehranstalt Weitau

Fr, 11.03.2016, 13.00 - 18.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Maria Nißl

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Betty Berger,
T 0676/9537417

4010215008

Fieberbrunn, Volksschule Dorf/Werkraum

Fr, 29.01.2016, 13.00 - 18.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Maria Nißl

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Edenhäuser,
T 05354/56813 oder 0664/88330640

4010215011

Aurach bei Kitzbühel, Gemeinde

Ende Oktober/Anfang November 2015

(an einem Samstag), 13.00 - 18.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Maria Nißl

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Pletzer,
T 0664/5225814 oder 05356/73149

Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe

NEU

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

1010215004

Gries, Volksschule

Do, 10.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Schöpf,
T 0664/4094683

1010215005

Längenfeld, Heimatmuseum

Do, 17.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht,
T 0664/4112604

1010215006

Roppen, Kultursaal

Di, 22.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher,
T 0664/8762251

1010215009

Nassereith, Schule/Werkraum

Mo, 28.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,
T 0664/8309920

1010215010

Imsterberg, Schulküche

Mi, 30.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Fritschmann,
T 0699/11103801

1010215011

Imsterberg, Schulküche

Fr, 02.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
T 0699/11103801

1010215012

Leins, Feuerwehrhaus

Mo, 05.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall,
T 0664/1220790

1010215013

Roppen, Kultursaal

Di, 06.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher,
T 0664/8762251

1010215014

Wald i. P., Pfarrraum

Do, 08.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder,
T 0650/3012730

1010215015

Längenfeld, Heimatmuseum

Di, 13.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht,
T 0664/4112604

Tirolwool voll im Trend

Die Firma Salewa hat aufgrund der großen Nachfrage nun auch Tirolwool Produkte in ihre Kollektion aufgenommen.

- modisches Jacket in Damen und Herrenausführung in den Farben rot, grün und anthrazit erhältlich.
- gefüllt mit Tirolwool
- umweltgerechte Erzeugung und Verarbeitung innerhalb der EU
- windabweisend
- wärmeregulierend
- atmungsaktiv



Diese und weitere Modelle gibt's in unserem Shop in der Wilhelm Greil Straße 9 in 6020 Innsbruck.

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

1010215019

Haimingerberg, Vereinshaus
Di, 27.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl,
 T 0664/1646315

1010215024

Mieming, Untermieming/Widum
Di, 10.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
 T 0660/6804472

1010215026

Ötzerau, Mehrzweckraum
Di, 17.11.2015, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
 T 0650/3754060

1010215027

Ötzerau, Mehrzweckraum
Di, 17.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
 T 0650/3754060

1010215029

Tarrenz, Gemeindeamt „Brugge“
Mi, 16.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl,
 T 0699/11365732

6010215004

Faggen, Gemeindesaal
Mo, 14.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
 T 0664/4210626

6010215005

Faggen, Gemeindesaal
Mo, 14.09.2015, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
 T 0664/4210626

6010215006

Strengen, Pfarrsaal
Do, 26.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- Materialkosten (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß,
 T 0650/6571066

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

1010215007

Imsterberg, Schulküche
Do, 24.09.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
 T 0699/11103801

1010215008

Nassereith, Schule/Werkraum
Mo, 28.09.2015, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,
 T 0664/8309920

1010215016

Umhausen, Neue Mittelschule
Fr, 16.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,
 T 05255/5188

1010215017

Rietz, Gemeindesaal
Di, 20.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
 T 0664/3036790

1010215020

Wenns, Vereinsraum
Do, 29.10.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner,
 T 0650/9977924

1010215021

Haimingerberg, Vereinshaus
Mi, 04.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl,
 T 0664/1646315

1010215022

Haiming, Vinzenzstube
Sa, 07.11.2015, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Förger,
 T 0664/5943000

1010215023

Haiming, Vinzenzstube
Sa, 07.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigit Förger,
 T 0664/5943000

1010215025

Niederthai, Widum
Do, 12.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner,
 T 0660/2148071

6010215009

Pfunds, Greit
Do, 19.11.2015, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten
 (€ 8,- bis € 10,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher,
 T 0664/2732218



© mamapo - Fotolia.com

LFI INFORMATION



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 58 bis 60.



© Patryssia - Fotolia.com

ERNÄHRUNG

Unsere Lebensmittel –
weiß ich was ich esse?

NEU

LE 14-20

Genussvoll zu essen gibt uns ein positives Gefühl, es tut der Seele gut und stimmt uns zufrieden. Aber nur ein Blick auf die Lebensmittelkennzeichnung verrät uns wirklich was in den Lebensmitteln steckt. Mit unseren Sinnen werden wir verschiedene Lebensmittel bewerten und die geschmacklichen Unterschiede der Zubereitungsarten kennen lernen. **Zielgruppe:** Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, sowie die gesamte ländliche Bevölkerung

2020315035

Innsbruck

April 2016, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 40,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice,
T 05 92 92-1111

LFI INFORMATION



ONLINESCHULUNG „ALLERGENINFORMATION“ – VERPFLICHTENDE SCHULUNG KANN AB SOFORT IM INTERNET ABSOLVIERT WERDEN

Allergeninformation zwingend notwendig

LebensmittelunternehmerInnen müssen ihre Kunden und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. Diese „Allergeninformation“ kann schriftlich auf der Speisekarte oder mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen.

Verpflichtende Schulung jetzt auch online möglich

Die verpflichtende Schulung bei mündlicher Allergeninformation kann ab sofort auch im Internet erfolgen. Bei der Onlineschulung „Allergeninformation“ werden die wesentlichen Inhalte und Anforderungen zur Allergeninformation erläutert und nützliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgreicher Absolvierung der Schulung in Form eines Wissens-Checks, bei dem 16 von 20 zufällig ausgewählten Fragen richtig beantwortet werden müssen, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden.

Die Kosten für die Onlineschulung betragen € 15,-.

Ab 13.12.2015 wird der Schulungsnachweis bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht verlangt werden.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per E-Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Innerhalb von drei Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Einfach einsteigen unter **e.lfi.at**. Benutzername und Passwort eingeben und mit der Onlineschulung Allergeninformation starten.

Nähere Informationen unter www.allergene-schulung.at

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

LFI INFORMATION



DER LFI-NEWSLETTER INFORMIERT SIE TOPAKTUELL!

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über unsere Bildungsangebote informiert werden?

Gerne können Sie den LFI-Newsletter bestellen unter: **E** lfi@lk-tirol.at, **T** 05 92 92-1100



© Syda Productions - Fotolia.com

Allergeninformationsverordnung – was heißt das für uns?

NEU

LE 14-20

Seit Dezember 2014 müssen Lebensmittelunternehmer ihren KundenInnen/Gästen beim Verkauf/bei der Abgabe von Lebensmitteln unaufgefordert Informationen über Allergene (Milch, Eier, glutenhaltiges Getreide, ...) zur Verfügung stellen. Für die mündliche Allergeninformation muss eine entsprechende Schulung nachgewiesen werden. Inhalte sind: Grundsätze der Allergeninformation, Auslösung von Allergien und Unverträglichkeiten, allergene Stoffe, praktische Durchführung der Allergeninformation im Betrieb.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, VermieterInnen mit Verköstigung, alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

1020315004

Imst, IKUH

Di, 03.11.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

TN-Beitrag: € 15,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

2020315030

Innsbruck, Kranebitter Hof

Do, 22.10.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

TN-Beitrag: € 15,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

4020315010

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Do, 08.10.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

TN-Beitrag: € 15,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 30,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

5020315040

Wörgl, Tirol Milch-Saal

Di, 20.10.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

TN-Beitrag: € 15,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Der Darm – die Heimat der Gesundheit

NEU

Unser Darm ist ein wichtiger Bestandteil unseres Wohlbefindens. Durch die richtigen Essgewohnheiten, Lebensmittelauswahl und Lebensstil kann ich meine Darmgesundheit positiv beeinflussen. Welche praktischen Tipps meine Darmflora unterstützen und mich vor Krankheiten schützen, erfahren sie bei einem Impulsvortrag mit anschließender Diskussion.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020315005

Sölden, Neue Mittelschule

Mi, 16.09.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Schöpf, T 0664/4352340

1020315006

Arzl i. P., Bücherei

Mi, 04.11.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

1020315007

Ötz, Raika Saal

Do, 05.11.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020315008

Roppen, Mehrzwecksaal

Di, 17.11.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher, T 0664/8762251

1020315009

Nassereith, Hotel Post

Mo, 04.04.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

1020315010

Jerzens, Zirben Restaurant

Mi, 13.04.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

1020315011

St. Leonhard i. P., Alpenhof

Mi, 27.04.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, T 0664/73420521

6020315003

Kaunerberg, Gemeinde

Fr, 16.10.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, T 0650/9021610

6020315004

Zammerberg, Feuerwehrhaus Lahnbach

Di, 20.10.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes, T 0664/4401244

6020315005

Kappl, Gemeindehaus Foyer

Mo, 09.11.2015, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele, T 0650/6705083

6020315006

Stanz, Salthaus

Mi, 20.01.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, T 0660/1570337

6020315007

Faggen, Gemeindesaal

Mi, 27.01.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

6020315008

Kauns, Widum

Do, 03.03.2016, 20.00 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, T 0664/5106526

6020315038

Serfaus, Saal Via Claudia

Do, 19.11.2015, 19.30 Uhr, 1 UE

Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356



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

7020315022

Assling, Schulküche Thal

Anfang März 2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Annewandter, T 0680/1325363



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

1020315017

Sölden, Neue Mittelschule

Mo, 11.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Schöpf, T 0664/352340

6020315009

Pfunds Kobl, Sonnenhof

Mo, 12.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Rita Gotsch, T 0650/4171902

Brunch – das Genießerfrühstück

„Morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König, abends wie ein Bettelmann“. In diesem Kurs lernen wir die Bedeutung der ersten Tagesmahlzeit kennen. Mit tollen Ideen gestalten wir ein reichhaltiges Frühstück bis hin zum Snack für Zwischendurch.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020315036

Oberhofen, Mehrzwecksaal

Sa, 16.01.2016, 13.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz, T 0664/8794292

5020315008

Erl, Pfarrzentrum

Mi, 21.10.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Schwaiger, T 0650/6405332

Eine gesunde Schulkäse fördert die Leistungsfähigkeit

Frühstück und Schulkäse sind das Sprungbrett in den Tag! Bereits am Frühstückstisch entscheidet sich, wie vital Ihr Kind seinen Tag meistert. Die ausgewogene Zusammensetzung von Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett ist sehr wichtig. Achten Sie auch auf ausreichend Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzenstoffe. Ihr Kind kann sich mit der richtigen Ernährung besser konzentrieren.

Zielgruppe: Personen, die an gesunder Ernährung interessiert sind

7020315014

Innervillgraten, Pfarrsaal

Mi, 07.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Marion Steiner-Binder

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 0650/7073522

9020315013

Tux, Neue Mittelschule

Fr, 23.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Elisabeth Haaser

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Eva Wechselberger, T 0664/5331609

Tiroler Landwirtschaft und Küche – ein gutes Team

NEU

LE 14-20

Ernährung und Ernährungsverhalten haben vielfältige Folgeerscheinungen, unter anderem auf die Gesundheit, die flächendeckende Landwirtschaft und auf den Klimaschutz. Der Einstieg in die Vielfalt der bäuerlichen Küche wird durch den Griff in einen bunt gemischten Warenkorb unterstützt. Mit Phantasie und Spaß werden an 5 Abenden aus den regionalen und saisonalen Lebensmitteln köstliche Gerichte zubereitet und über die Lebensmittelproduktion in Tirol informiert.

Zielgruppe: Einsteigerinnen und Einsteiger die sich Kenntnisse aneignen oder ihr Wissen vertiefen wollen

9020315016

Region Mitte (Schwaz oder Innsbruck)

Jänner 2016, 5 Abende

jeweils von 19.30 - 22.30, 15 UE

TN-Beitrag: € 80,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Frisches Tiroler Gemüse und viele Bauernprodukte zum Ausschauen. Direkt ins Haus geliefert.

NEU: Gemüseboxen auch für sehr kleine Haushalte

Innsbruck 05238 88188
Oberland 0650 8889412
Osttirol 04852 73473

www.bauernkiste.at

Die Tiroler Küche sollte Wegbegleiter zur Erhaltung unserer Identität sein. Die bodenständige Kost ist ein Teil unserer Heimat und Alltagskultur. Wertvolle Lebensmittel der heimischen Produktion werden schmackhaft, abwechslungsreich und schonend zubereitet. Verkostung inkl. Rezeptheft!

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020315019**Sölden, Neue Mittelschule**

Di, 27.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Schöpf,
T 0664/4352340

1020315020**Jerzens, Gemeinde Küche**

Di, 13.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich,
T 05414/87293

1020315021**Gries, Neue Mittelschule Längenfeld**

Di, 24.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Schöpf,
T 0664/4094683

1020315022**Umhausen, Neue Mittelschule/Küche**

Di, 26.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,
T 05255/5188

1020315024**Längenfeld, Schulküche**

Di, 16.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht,
T 0664/4112604

1020315028**Arzl i.P., Volksschule/Schulküche**

Mi, 09.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml,
T 0664/73485001

1020315033**Ötzerau, Mehrzweckraum**

Do, 28.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

1020315035**Tarrenz, Gemeindegasthaus**

Di, 01.12.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl,
T 0699/11365732

6020315010**Flirsch, Feuerwehrhalle**

Do, 24.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Zangerl,
T 0650/9240360

6020315016**Pfunds Greit, Berghof Thöni**

Do, 08.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher,
T 0664/2732218

6020315020**Serfaus, Hiasl Stubn**

Di, 10.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler,
T 0676/842927356

6020315021**Nauders, Volksschule/Schulküche**

Do, 12.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
T 0664/4693777

6020315023**Ladis, Volksschule**

Do, 19.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Jenewein,
T 0650/7582670

6020315024**Prutz, Neue Mittelschule**

Do, 26.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein,
T 0664/75055787

6020315026**Kaunertal, Feuerwehrhaus**

Mi, 20.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

6020315029**Fließ, Hauptschule**

Di, 23.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,
T 0664/8398942

6020315030**Kaunerberg, Gemeinde**

Do, 25.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele,
T 0650/9021610

6020315031**Zams, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen**

Mi, 06.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Summerauer,
T 0650/6525561

6020315035**Kappl, Neue Mittelschule**

Di, 10.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele,
T 0650/6705083



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

5020315016

Münster, Volksschule

Di, 05.04.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Kostenzer,
T 0676/3228714

Kochen für ein gutes Klima

NEU

Energiesparlampen, Wärmedämmung, 3-Liter-Auto – fast jeder leistet seinen ganz persönlichen Beitrag zum Klimaschutz. Nur die wenigsten wissen jedoch, dass wir auch mit unserer Ernährung viel für das Klima tun können. Und, dass das nicht gleich „Verzicht“ heißt, beweist unsere regionale und saisonale Vielfalt an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und den entsprechenden klassischen und kreativen Rezepten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020315009

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Mo, 01.02.2016, 18.30 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: LFI Kitzbühel, Beraterin Evi Noichl,
T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

5020315032

Angerberg, Volksschule

Di, 03.11.2015, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Peer,
T 05332/56229

5020315033

Wörgl, Neue Mittelschule II

Do, 31.03.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger,
T 0650/5007476

5020315038

Kirchbichl, Neue Mittelschule/Schulküche

Do, 28.01.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner,
T 0664/73946376

Kochen für Männer

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: Alle interessierten Männer

5020315037

Brandenburg, Gasthaus Gwercherwirt

Mi, 02.03.2016, 20.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler,
T 0664/2308553

7020315012

Thurn, Gemeindesaal/Küche

Fr, 06.11.2015, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin
Annemarie Unterfeldner, T 0664/73026769

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

4020315013

Going, Bäuerinnenküche

Mo, 18.04.2016, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Mayr,
T 0664/7959048

4020315014

Brixen im Thale, Volksschule

Mi, 03.02.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger,
T 05334/2853 oder 0664/4649421

5020315006

Wörgl, Neue Mittelschule 2

Do, 08.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: OB Elisabeth Werlberger,
T 0650/5007476

5020315013

Oberau, Hauptschule/Schulküche

Mi, 30.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Haas,
T 0664/4029612

5020315015

Münster, Volksschule

Di, 10.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Kostenzer,
T 0676/3228714

5020315019

Auffach, Hinteraltensberg (Dillentalweg 269)

Do, 29.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schellhorn,
T 0676/9369727

9020315010

Achenkirch, Engelhof (Achenkirch 140)

Mo, 04.04.2016, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
T 0676/3603204



Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020315025

Leins i. P., Kindergarten

Di, 01.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall, T 0664/1220790

1020315031

Ötz, Neue Mittelschule/Küche

Di, 19.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

4020315017

Westendorf, Hauptschule

Mo, 09.11.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Werlberger, T 05334/6659 oder 0664/3514949

6020315013

Urgen, Schulhaus

Do, 15.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, T 0664/1611364

6020315027

Pians, Gemeindesaal

Do, 28.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, T 0699/19077272

6020315033

Fiss, Hauptschule

Di, 26.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

6020315037

Galtür, Gemeindesaal

Di, 31.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Walter, T 0650/6741167

7020315024

Dölsach, Kapau

Mitte/Ende Februar 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: FL Anna Holzer

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, T 0680/1225902

Modernes Kochen durch Dampfgaren

Das Garen mittels Dampf ist neben dem Rohverzehr die gesündeste Art zu kochen. Vitamine, Mineral- und Aromastoffe bleiben dadurch erhalten. Die Speisen behalten ihren charakteristischen Geschmack und sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. Der Kurs beinhaltet die Zubereitung von verschiedenen Speisen und deren Verkostung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020315007

Ellmau, Volksschule

Mi, 14.10.2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, T 0664/6300914

Gesund und kreativ kochen

Geht es Ihnen nicht manchmal auch so: Sie wissen einfach nicht, was Sie kochen sollen? Dieser Kurs zeigt Ihnen, wie einfache Gerichte, als Alternativen zu Wurstbrot & Co, schnell zubereitet werden können. Auf regionale und saisonale Zutaten, mit frischen Kräutern und Gewürzen wird besonders Wert gelegt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9020315015

Schwendau

Do, 31.03.2016, 18.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Hörhager, T 0664/75078420

Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

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. Als Gastgeber haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund – ganz unkompliziert und gesellig.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020315032

Telfs

Do, 21.01.2016, 18.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner, T 0664/3834846

7020315013

Gaimberg, Feuerwehrhaus

Mitte März 2016, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338



Tiroler Adler

PREMIUM-ALPENREIFE

würzig-kraftig • aus bester Tiroler Alpenmilch • mindestens 9 Monate gereift

7020315027

Sillian, Volksschule/Küche

Fr, 30.10.2015, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Elisabeth Eder

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Schönegger,
T 0664/3814752

7020315028

Außervillgraten, Haus Valgrata

Di, 13.10.2015, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Elisabeth Eder

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Cilli Mühlmann,
T 04843/5296

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

2020315037

Oberhofen, Mehrzwecksaal

Fr, 11.03.2016, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Elisabeth Maaß

TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,
T 0664/8794292

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

5020315017

Kirchbichl, Neue Mittelschule

Di, 06.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner,
T 0664/73946376

5020315029

Brandenberg, Gasthaus Gwercher

Mo, 11.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler,
T 0664/2308553

5020315030

Kundl, Neue Mittelschule

Di, 12.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher,
T 0664/8461953

Rund um den Kürbis

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020315011

Söll, Neue Mittelschule/Schulküche

Mo, 12.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Daniela Horngacher,
T 0664/4240938

5020315034

Niederndorf, Neue Mittelschule/Schulküche

Mi, 23.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger,
T 0664/4839241



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

1020315018

Ötz, Neue Mittelschule/Küche
Di, 22.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer,
T 0650/9831150

1020315023

Gries, Neue Mittelschule Längenfeld
Di, 02.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Schöpf,
T 0664/4094683

1020315026

Karres, Feuerwehrhalle
Do, 03.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Eveline Walch,
T 0676/9235508

1020315027

Tumpen, Vereinshaus
Mo, 07.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Schabus,
T 0664/73371275

1020315029

Wald i. P., Pfarrraum
Mo, 14.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter,
T 0650/3012730

1020315030

Imsterberg, Schulküche
Mi, 16.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
T 0699/11103801

1020315032

Zaunhof, Vereinshaus
Do, 21.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer,
T 05413/87434

1020315034

St. Leonhard i. P., Gemeindesaal/Küche
Do, 19.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
T 0664/73420521

1020315036

Tarrenz, Gemeindesaal
Do, 31.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Waibl,
T 0699/11365732

6020315011

Mathon, Volksschule
Di, 29.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle,
T 0664/2223848

6020315014

Schnann, Gasthof Traube
Di, 20.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Scherl,
T 0676/87306713

6020315015

St. Jakob, Neue Mittelschule St. Anton
Do, 22.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
T 0660/5190215

6020315017

**Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und
Haushaltsmanagement Perjen**
Do, 29.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner,
T 0664/6577391

6020315018

Stanz, Salthaus
Di, 03.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler,
T 0660/1570337

6020315019

Schönwies, Gemeindesaal
Do, 05.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann,
T 0676/6004484

6020315022

Tösens, Schützenheim
Do, 03.12.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer,
T 0650/2330302

6020315025

See, Gemeindesaal
Do, 14.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele,
T 0660/6244135

6020315028

Tobadill, Widum
Do, 04.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann,
T 0664/2423004

6020315034

Pfunds, Hauptschule
Di, 03.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadlwieser,
T 0676/846236164

6020315036

Pettneu, Gasthaus Edelweiss
Di, 24.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer,
T 0660/1091977

7020315021

Assling, Schulküche Thal
Di, 22.09.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Margit Aigner
TN-Beitrag: € 16,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Annewardter,
T 0680/1325363



Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 1 (Anfänger)

Herstellen von Sauermilch, Joghurt, Topfen und Frischkäse. Qualitätssicherung und Hygiene.

Zielgruppe: Alle interessierten KonsumentInnen und ProduzentInnen

4020315015

Hopfgarten i. B., Eichtl (bei Trainerin)

Mi, 18.11.2015, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Ortsbäuerin Christine Rieser

TN-Beitrag: € 17,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Katharina Misslinger, T 05335/3109 oder 0664/8735111

4020315016

Kirchdorf, Eichtl (bei Trainerin)

Mi, 11.11.2015, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Ortsbäuerin Christine Rieser

TN-Beitrag: € 17,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Unterrainer, T 0680/2055215

Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie

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

Zielgruppe: Alle Interessierten, Milchbauern und -bäuerinnen

5020315026

Brandenberg, Gasthaus Gwercher

Do, 15.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, T 0664/2308553

5020315027

Ebbs und Buchberg

Mo, 11.01.2016, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Misslinger, T 0650/2515891

5020315028

Kundl, Neue Mittelschule

Mo, 18.01.2016, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher, T 0664/8461953

5020315036

Niederau

Mo, 09.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975

7020315016

Thurn, Gemeindesaal/Küche

Mitte März 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Unterfeldner, T 0664/73026769

7020315017

St. Jakob, Neue Mittelschule/Schulküche

Mo, 19.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

7020315023

Prägraten, Clubraum der Feuerwehr

Mitte März 2016, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ursula Weiskopf, T 0664/2072700

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

7020315020

Strassen, Tassenbacherhof

Ende Jänner 2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Bergmann, T 0680/5511137

7020315025

Strassen, Tassenbacherhof

Sa, 14.11.2015, 14.00 - 17.30, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Außerlechner, T 0664/1012172

Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl

Verschiedenes Brot und Gebäck wie z. B. Schwarzbrot, Semmeln oder Zöpfe und ihre Verwendungsmöglichkeiten für den Hausgebrauch.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020315018

Kirchbichl, Neue Mittelschule

Do, 19.11.2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

7020315029

Hopfgarten i. Def., Riedlwitz/Fam. Veider

Anfang April 2016 (abends), 4 UE

Trainer/in: Ortsbäuerin Margreth Heinz

TN-Beitrag: € 17,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Daniela Veider, T 0650/6366136

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

1020315012

Karres, Feuerwehrhalle

Do, 12.11.2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Eveline Walch, T 0676/9235508

1020315013

Zaunhof, Vereinshaus

Do, 19.11.2015, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer, T 05413/87434



© Paretta

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

1020315014

Haiming, Neue Mittelschule/Küche

Di, 02.02.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

1020315015

Gries, Neue Mittelschule

Di, 01.03.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Schöpf,
T 05253/5102

1020315016

Mieming, Neue Mittelschule

Di, 08.03.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
T 0660/6804472

7020315015

Strassen, Tassenbacherhof

Anfang März 2016, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber,
T 0676/6062384

7020315018

Ainet, Schulküche

Fr, 16.10.2015, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Waldeck,
T 0650/2638649

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

5020315035

Angerberg, Volksschule

Di, 19.01.2016, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 17,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Peer,
T 05332/56229

Nudeln, Krapfen & Co

NEU

In diesem Kurs wird die Herstellung von Nudel- und Strudelteig, die Verwendung des richtigen Mehls, die Haltbarmachung bzw. Weiterverarbeitung zu traditionellen aber auch „modernen“ Gerichten von allen Seiten beleuchtet!

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020315031

Kirchbichl, Neue Mittelschule/Schulküche

Di, 01.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner,
T 0664/73946376

9020315011

Achenkirch, Engelhof (Achenkirch 140)

Mo, 16.11.2015, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
T 0676/3603204

Knödel – eine runde Sache

Knödel als Suppeneinlage, pikant oder süß, als Haupt- oder Nachspeise.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020315019

Ainet, Schulküche

Fr, 11.03.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Margit Aigner

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Waldeck,
T 0650/2638649

Der gefüllte Suppentopf

Die Suppe ist die Geliebte des Magens. Entdecken Sie deshalb das Stiefkind „Suppe“ wieder neu: Leicht oder gehaltvoll, traditionell oder innovativ. Theorie, Praxis, Rezepte.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020315020

Hopfgarten i. B., Hauptschule

Do, 11.02.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus
Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathi Misslinger,
T 05335/3109 oder 0664/8735111

Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten

Zubereitung einfacher Grundteige. Süßes, Pikantes sowie gefülltes Kleingebäck für verschiedene Anlässe. Alles in Theorie, Praxis und mit Rezepten!

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020315033

Matrei am Brenner, Hauptschule

Do, 08.10.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Isabella Schmid

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Isser,
T 05273/20078 oder 0677/61441905



Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit

Einfache und schnelle pikante sowie süße Auflauf- und Gratin-Variationen für jeden Tag. Theorie, Praxis, Rezepte.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020315018

St. Jakob im Haus, Neue Mittelschule Fieberbrunn

Mo, 19.10.2015, 19.30 - 22.30 Uhr, 3,5 UE

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und evtl. Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Obermoser, T 05354/88293 oder 0664/5960461

9020315012

Stummerberg, Volksschule

So, 01.11.2015, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Elisabeth Haaser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosemarie Taxacher, T 0664/4055541

Ostern für Auge und Gaumen

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020315039

Walchsee, Bäuerinnenraum

Do, 10.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Planer, T 0699/10811011

Torten effektiv verzieren

Ein Kurs für kreative Tortiers: Genussvoll gefüllt, effektiv verziert, je nach Anlass. Wir arbeiten nach praktischen und rationellen Verfahren. Rezepte und Hinweise auf heimische Produkte (und wo man sie bekommt) runden das Programm ab.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020315026

Kartitsch, Vereinshaus

Sa, 07.05.2016, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Gebietsbäuerin Doris Karin Huber

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Außerlechner, T 0664/1012172

Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag

Im Sommer sind fruchtige, erfrischende Kuchen der Renner.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9020315014

Schwendau, Neue Mittelschule

Di, 15.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Elisabeth Haaser

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Hörhager, T 0664/75078420



LFI INFORMATION



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

Tirol

Qualität Tirol

Goggei

gewachsen und veredelt in Tirol.

AMTirol.at

Goggei

gewachsen und veredelt in Tirol.

Wenn früh am Morgen fröhliches Gegacker aus dem Stall so mancher Tiroler Bauern zu hören ist, dann ist das kein Zufall. Ihre glücklichen Hühner sind gerade dabei das köstliche Goggei mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ zu legen. Seine hervorragende Qualität verdankt das Goggei der artgerechten Tierhaltung. Jedes Huhn der sieben „Qualität Tirol“ Goggei-Bauern bekommt mindestens 10 m² Auslauf in der wunderschönen Natur Tirols. Der Stall enthält Streu und Sitzstangen, damit sich die Tiere so richtig wohl fühlen. Im Freien können die Hühner nach Lust und Laune in der Erde scharren oder im Sand baden und so ihre natürlichen Verhaltensweisen und Bewegungsbedürfnisse ausleben. Ausgiebige Sandbäder im Freien sind wie eine Dusche für Hühner. Dadurch bleiben die Tiere gesund und vital.

Das Goggei ist in der innovativen Faltschachtel bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.



Einwecken, Einkochen, Dörren leicht gemacht

NEU

In diesem Kochkurs werden, durch verschiedenste Techniken des Konservierens, frische sowie regionale Zutaten zu Marmeladen, Chutneys, Sirup, etc. verarbeitet. Es werden die verschiedenen Geräte erklärt und vorgestellt! So ist es einfach zu Hause alles Nachzumachen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020315007

Kitzbühel, Lagerhaus

Do, 17.09.2015, 08.00 - 10.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

4020315008

Kitzbühel, Lagerhaus

Do, 24.09.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

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

9020915004

Hart, Volksschule

Do, 01.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit

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

Zielgruppe: Kreative Köpfe, Berufstätige, Neulinge, Karrierefrauen, vielbeschäftigte Bäuerinnen, Hausfrauen und Mütter

4020315019

St. Ulrich am Pillersee, Petererhof

Mi, 13.04.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher, T 05354/88173 oder 0664/9693241

Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin und Seminarbauer



LE 14-20

... BotschafterIn bäuerlicher Produkte. Dieser Lehrgang vermittelt Ihnen persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenzen für die Durchführung von Bildungsveranstaltungen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Mindestalter: 18 Jahre

2020315034

Innsbruck

Oktober 2015 bis Mai 2016

(insgesamt 9 x 2 Tage plus Abschluss),

09.00 - 17.00 Uhr, 130 UE

TN-Beitrag: € 415,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 1.980,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

LFI INFORMATION



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 27 bis 33.

LFI INFORMATION



ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUR SEMINARBÄUERIN BZW. ZUM SEMINARBAUER – BOTSCHAFTER/IN BÄUERLICHER PRODUKTE

LE 14-20

Herbst 2015 – Frühjahr 2016

Seminarbäuerinnen und -bauern bringen KonsumentInnen den Geschmack der bäuerlichen Produkte näher. Sie informieren über Grundsätze einer gesunden, vollwertigen Ernährung mit Genuss sowie über die heimische Landwirtschaft. Seminarbäuerinnen und -bauern animieren zum Kauf saisonaler und regionaler Lebensmittel.

Als Seminarbäuerin bzw. -bauern können Sie sich ein Zusatzeinkommen erwirtschaften, mit freier Zeiteinteilung. Sie können mit Ihrem Wissen und Ihren Erfahrungen anderen wertvolle Tipps und Anregungen geben.

Nach dem 130-stündigen Lehrgang erhalten die TeilnehmerInnen ein Zertifikat, das sie berechtigt, Kurse, Vorträge oder Präsentationen zu ihrem Fachgebiet durchzuführen.

Inhalte dieses Lehrganges sind: Stärken-Schwächen-Analyse, Grundlagen der Gesprächsführung, Kommunikations- und Argumentationstechniken, Rhetorik, Präsentationstechniken, methodische Grundlagen für die Einsätze der Seminarbäuerinnen und -bauern, Ernährungslehre, Arbeits- und Veranstaltungsorganisation, praktische Einheiten in der Küche.

Der Selbstkostenanteil für die Ausbildung beträgt inklusive aller Unterlagen € 415,- pro Person bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen. Durch das Kursangebot unterstützen die Seminarbäuerinnen und -bauern den Kauf saisonaler und regionaler Lebensmittel und die Imagepflege für die heimische Landwirtschaft.

Bei Interesse oder wenn Sie mehr über diese Ausbildung wissen möchten, rufen Sie uns an:

Bildungsoffensive Ernährung und Direktvermarktung

Dipl.-Päd. Maria Haller

T 05 92 92-1150



GESUNDHEIT

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

6030915001

Zams, Rotes Kreuz – Bezirksstelle
Di, 16.02.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortskammervorteiler Paul Lechleitner, T 0664/6203938

6030915002

Piller, Fraktionsraum
Mo, 16.11.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml oder Ortskammervorteiler Albert Schnegg, T 0664/73403836 oder 0676/9642286

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

1030915001

Wald i. P., Pfarrraum
Do, 28.01.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder, T 0650/3012730

1030915002

Imsterberg, Schulküche
Mi, 17.02.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

4030915001

Schwendt, Volksschule Turnhalle
Di, 20.10.2015, 19.30 - 22.15 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Wurzenrainer, T 0664/8601881



5030915002

Brandenberg, Mehrzweckgebäude Aschau/Turnsaal
Fr, 20.11.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Österreichisches Rotes Kreuz/Bezirksstelle Kufstein
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, T 0664/2308553

6030915003

Prutz, Pfarrsaal
Mi, 20.01.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, T 0664/75055787

6030915004

Serfaus, Saal Via Claudia
Di, 06.10.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6030915005

Pfunds, Jungbauernraum
Mo, 19.10.2015, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadelwieser, T 0676/846236164

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

6020215035

Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen
Di, 15.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Adolf Huber
Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

Gesundes Bewegen und Arbeiten

Die wichtigsten Arbeitsbewegungen wie Bücken – Heben, Heben – Drehen, Tragen, Ziehen – Schieben und Überkopfarbeiten 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

6020215008

Schnann
Do, 08.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Scherl, T 0676/87306713

6020215009

Piller, Fraktionsraum
Mi, 14.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml, T 0664/73403836

Bewegtes Gedächtnistraining

NEU

In diesem Kurs werden mit gezielten abwechslungsreichen Bewegungen unser Körper und unser Geist trainiert. Spielerisch und mit viel Spaß erhöht sich die Beweglichkeit, das Gleichgewicht und die Konzentration.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020215007

Wörgl
Do, 21.01.2016, 19.30 Uhr (3 Abende), 3 UE
Trainer/in: Maria Aufinger
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

5020215010

Niederau, Volksschule
Mo, 18.01.2016, 19.30 Uhr (3 Abende), 3 UE
Trainer/in: Maria Aufinger
TN-Beitrag: € 21,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975

Entspannt durchs Leben oder Stress?

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

1020215007

**St. Leonhard i. P., Alpenhof
Di, 06.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
T 0664/73420521

1020215008

**Mötz, Feuerwehrhaus
Do, 05.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Hopperger,
T 0664/5318228

4020215005

**Kirchberg i. T., Pfarrsaal
Di, 05.04.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Daxer,
T 05357/3087 oder 0664/1655035

4020215007

**Jochberg, Kultursaal
Di, 03.11.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Hechenberger,
T 05355/5080 oder 0664/73032967

5020215011

**Niederndorf, Pfarrsaal
Mi, 06.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Annemarie Prachberger, T 0664/4839241

6020215010

**Faggen, Gemeindesaal
Di, 10.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
T 0664/4210626

6020215011

**Urgen, Schulhaus Niedergallmigg
Di, 12.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Zangerl,
T 0650/9240360

Entspannen mit allen Sinnen

Stress im Alltag bringt viele Menschen oft an ihre Grenzen der körperlichen und seelischen Belastbarkeit. In diesem „Selbstpflege-Seminar“ lernen Sie einfache Entspannungsmöglichkeiten für sich selbst und die Familie kennen. Eine Handmassage mit ätherischen Ölen fördert die Körperwahrnehmung und harmonische Klänge der Klangschalen lockern sanft die Muskeln und sind Balsam für die Seele.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020215008

**St. Johann in Tirol,
Landw. Landeslehranstalt Weitau
Mo, 09.11.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete
Anmeldung: Ortsbäuerin Betty Berger,
T 0676/9537417

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: Alle interessierten Frauen und Männer

4020215014

**St. Ulrich am Pillersee, Peternhof
Mo, 18.02.2016, 19.30 - 20.45 Uhr (vier Abende,
Teilnahme nur im Block möglich), 6 UE**

Trainer/in: Ruth Fahringer-Moser
TN-Beitrag: € 40,- inkl. Kursunterlagen und evtl. Raummiete
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher,
T 05354/88173 oder 0664/9693241

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: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

2020215007

**Gnadenwald, Vereinshaus
Fr, 29.04.2016, 15.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
T 0680/3167928

6020215012

**Nauders
Di, 03.05.2016, 14.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
T 0664/4693777

9020215008

**Achenkirch, Oberautal
Mo, 28.09.2015, 14.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
T 0676/3603204

9020215010

**Stummerberg, Volksschule
Do, 07.04.2016, 15.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosemarie Taxacher,
T 0664/4055541

Fußreflexzonenmassage

Theoretische Grundlagen, Massageregeln, Grundbegriffe, praktische Übungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020215012

**Hochfilzen, Kultursaal
Do, 05.11.2015, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Gerda Lechner
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und evtl. Raummiete
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer,
T 0664/73268462



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 Funktionen 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: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

7020215004

**Untertilliach, Gemeindesaal
Mi, 14.10.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE**

Trainer/in: Ing. Adolf Huber
Anmeldung: Ortsbäuerin Emma Engeler,
T 0664/1675562

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

1020215014

**Imst, Landw. Landeslehranstalt
Mo, 25.04.2016, 19.30 Uhr, 1,5 UE**

Trainer/in: Ing. Adolf Huber
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

Mythos Wasser

Kneipp-Säule „Wasser“. Die Bedeutung des Wassers für unseren Körper. Wasseranwendungen für zu Hause: Kleiner Aufwand – große Wirkung.
Zielgruppe: Alle Interessierten

9020215006

**Brandberg, Probelokal
Di, 03.11.2015, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vili
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Oblasser, T 05285/63166

Die Pflanzenapotheke

Informationsvortrag über das Ernten und Sammeln der 13 wichtigsten Kräuter, Herstellung von Ölen, Tinkturen, Cremes, Salben, Kräuterpulver, Tees und grünen Getränken.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020215009

**Waidring, Dorfküche
Di, 13.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 05353/5364 oder 0664/9424906

4020215011

**Brixen im Thale, Volksschule
Di, 05.04.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger, T 05334/2853 oder 0664/4649421

9020215009

**Achenkirch, Volksschule/Medienraum
Mi, 28.10.2015, 20.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

Homöopathische Hausapotheke

Eine homöopathische Hausapotheke ist eine große Hilfe bei vielen Erkrankungen und Beschwerden. Aber welche Mittel kommen wie zur Anwendung? Wie finde ich mich mit den homöopathischen Mitteln zurecht und wie muss ich sie nehmen? Diese und viele andere Fragen werden an diesem Abend besprochen. Der Kurs richtet sich an alle, die etwas über die Homöopathie erfahren wollen, oder ihr vorhandenes Wissen vertiefen möchten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215010

**Wenns, Vereinshaus
Do, 21.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner, T 0650/9977924

Die Apotheke vor der Haustür

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020215006

**Telfs
Fr, 01.04.2016, 19.00 Uhr, 2 UE**

Trainer/in: Monika Greier
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner, T 0664/3834846

Kräuter: Was Oma uns erzählen würde

Kräuter und Gesundheitstipps, vom Anwenden der Kräuter bis Ölziehen, Salzlaken, Wickel und Fußbäder.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9020215007

**Hart, Volksschule
Do, 21.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

Kräuterwanderung

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

Zielgruppe: Alle Interessierten, Naturfreunde

7020215003

**Untertilliach, Treffpunkt Gemeindehaus
Ende Mai 2016, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Emma Engeler, T 0664/1675562

Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese

NEU

Auf einfache verständliche Art und Weise werden die heimischen Pflanzen näher gebracht. Kommen Sie mit auf einem leicht begehren Rundwanderweg.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215006

**Ötz
Di, 03.05.2016, 14.00 Uhr, 3,5 UE**

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

4020215006

Oberndorf (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

**Ende April 2016, 13.00 - 16.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Kursunterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Landmann, T 0664/88727998

4020215010

Waidring (Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben)

**Ende April 2015, 13.30 - 16.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 05353/5364 oder 0664/9424906

6020215006

**Grins
Do, 19.05.2016, 14.00 Uhr, 3,5 UE**

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess, T 0664/5135501

6020215007

**Schnann
Di, 24.05.2016, 14.00 Uhr, 3,5 UE**

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 16,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Scherl, T 0676/87306713



Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215005

Wald i. P., Pfarrraum

Do, 28.04.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter,
T 0650/3012730

6020215004

Stanz, Salthaus

Do, 31.03.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler,
T 0660/1570337

6020215005

Piller, Fraktionsraum

Mo, 09.05.2016, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 17,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml,
T 0664/73403836

Kräutermeeting im Hausgarten

Tee- und Küchenkräuter für den Hausgarten, Anbau, Pflege und Ernte. Rezepte, Haltbarmachung und Verwendung.

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen und Fortgeschrittene

4020315011

Kitzbühel, Brandenburg (bei Trainerin)

Do, 24.09.2015, 13.30 - 16.30 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus evtl. Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Werlberger,
T 0664/1804699 oder 05356/71078



Kostbares aus dem Kräutergarten

Die vielseitige Verwendung und Veredelung von Kräutern wie z. B. als Salbe, Seife, Salzpeeling oder auch als Räuchermischung lernen Sie in diesem Kurs kennen. Kräuterprodukte erfrischen und heilen Körper, Geist und Seele und vermitteln eine besondere Beziehung zur Natur unseres Lebensraumes.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

5020215006

Niederndorferberg, Feuerwehrhaus

Mo, 05.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Julia Bramböck-Maier

TN-Beitrag: € 16,- plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kalt,
T 05373/61705

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

7020215005

Tessenberg, Mehrzwecksaal

Mitte Jänner 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Lydia Steidl,
T 0664/9927608

7020215006

Tristach, Kleiner Gemeindesaal

Mi, 28.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Unterluggauer,
T 0664/6589850

7020215007

Prägraten, Clubraum der Feuerwehr

Mitte Jänner 2016, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ursula Weiskopf,
T 0664/2072700

7020215009

Dölsach, Tirolerhof

Do, 29.10.2015, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: FL Anna Holzer

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer,
T 0680/1225902

Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit

Besonders in der kalten Jahreszeit stärken Kräuter und die darin enthaltenen Wirkstoffe die Abwehr gegen Erkältung. Mit Arnika, Thymian, Bienenwachs, Johanniskraut, Kren, Zitronen, Ingwer können Beschwerden wie Husten, Schnupfen und Heiserkeit gut therapiert werden. Daneben werden auch Wickelmaterialien vorgestellt. Dieses Seminar bringt Ihnen jene Hausmittel in

Erinnerung, die in Vergessenheit geraten sind. Als Grundlage des Kurses dient das Buch „Entdecke die sanften Heilkräfte der Natur“.

Zielgruppe: Naturbewusste Bäuerinnen und Bauern, Interessierte

4020215004

Aschau bei Kirchberg, Vereinslokal

Di, 20.10.2015, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen plus evtl. Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Daxer,
T 05357/3087 oder 0664/1655035

5020215008

**Kundl, Postamtsgebäude/
Landjugendraum 1. Stock**

Di, 22.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher,
T 0664/8461953

5020215009

Auffach, Hinteraltensberg

Di, 24.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schellhorn,
T 0676/9369727

LFI INFORMATION



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

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

6020215020

Tobadill, Widum

Mo, 19.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann,
T 0664/2423004

6020215021

Kappl, Gemeindefoyer

Fr, 30.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele,
T 0650/6705083

Schüssler-Salze

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020215013

Galtür, Gemeindesaal

Di, 06.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Walter,
T 0650/6741167

6020215014

Kaunertal, Feuerwehrhaus

Di, 17.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

9020215011

Gallzein, Gasthaus Gredler

Di, 10.11.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Windisch,
T 0676/7841062

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

7020215008

Prägraten, Clubraum der Feuerwehr

Mitte Feber 2016, 3 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ursula Weiskopf,
T 0664/2072700

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 bzw. durch die Lehre bereichern möchten.

1020215001

Karres, Bildungshaus St. Stefanus Nr. 6

Di, 20.10./24.11.2015

und 26.01./05.04./07.06.2016

jeweils von 08.30 - 17.30 Uhr, 50 UE

Trainer/in: Brigitte Pregonzer

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

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
T 0664/60259 82160

Die Birke – der Entschlackungsbaum

NEU

„Birkenwasser zapfen“ ist ein uraltes Ritual, das schon unsere Vorfahren genutzt haben. Das Birkenwasser verhilft uns zu Vitalität und Leistungsfähigkeit – gerade im Frühling ein guter Start. In diesem Kurs wird Wissenswertes über die Gewinnung, Verwendung und Wirkung des besonderen Saftes und der ersten Frühlingskräuter vermittelt. Der Kurs kann im Zeitraum April bis Anfang Mai gebucht werden. Die Trainerin zeigt am eigenen Hof den Kreislauf von der Birke bis zum fertigen Birkenwasser.

Zielgruppe: Alle Interessierten am Kreislaufdenken unserer Natur

4020215013

Hochfilzen, Rohrbauer (bei Trainerin)

Anfang April 2016, 13.00 - 15.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Birgit Schwaiger

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer,
T 0664/73268462

Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215009

Leins i. P., Feuerwehrhaus

Do, 14.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1 Liter

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten,

Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall,
T 0664/1220790

1020215011

Ötzerau, Mehrzweckraum

Do, 10.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1 Liter

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

6020215015

Tösens, Schützenheim

Fr, 26.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1 Liter

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer,
T 0650/2330302

6020215016

Nauders, Volksschule/Schulküche

Fr, 08.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1 Liter

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst,
T 0664/4693777



Lärchenpech – ein uraltes Hausmittel

NEU

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. Die Teilnehmer gehen in die Natur hinaus und erleben somit den Kreislauf vom Baum bis zum Balsam.

Zielgruppe: Alle Interessierten an Naturmittel in der Region

4020315012

Bichlach bei Kössen, Fieberbrunn (bei Trainerin)

Anfang April 2016, 14.00 - 17.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Birgit Schwaiger

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Kursunterlagen, Raummiete und Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 05375/2084 oder 0664/73046650

4020315021

Aurach bei Kitzbühel, Fieberbrunn (bei Trainerin)

Frühjahr 2016, 13.30 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Birgit Schwaiger

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Kursunterlagen, Raummiete und Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Pletzer, T 0664/5225814 oder 05356/73149

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

1020215012

Rietz, Gemeindesaal

Mo, 14.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790

2020215004

Telfs

Fr, 06.11.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner, T 0664/3834846

6020215036

Zammerberg

Fr, 04.12.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortskammervertreter Thomas Traxl, T 0664/73606401

LFI INFORMATION



DER LFI-NEWSLETTER INFORMIERT SIE TOPAKTUELL!

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über unsere Bildungsangebote informiert werden?

Gerne können Sie den LFI-Newsletter bestellen unter: **E** lfi@lk-tirol.at, **T** 05 92 92-1100

6020215025

Langesthei, Gemeinschaftshaus

Do, 21.01.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151

6020215026

Schönwies

Mi, 03.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020215028

Pians, Gemeindesaal

Mi, 16.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismar, T 0699/19077272

6020215030

Kaunertal, Feuerwehrhaus

Mi, 13.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg, T 0650/8886400

6020215033

Fendels, Gemeindesaal

Fr, 20.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Berta Pult, T 0664/5881750

6020215034

Ischgl, Feuerwehrhaus

Fr, 03.06.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, T 05444/5451

LFI INFORMATION



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 15 bis 26 und „Kreativität“ auf den Seiten 12 bis 14.



Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen

NEU

Die Haut ist das größte und zugleich sensibelste Organ des Menschen. Verschiedene Belastungen haben Einfluss darauf, wie sich unsere Haut fühlt – und wir uns in ihr! Die Anwendung von natürlichen Kosmetikprodukten unterstützt die Hautfunktion und sorgt für ein gutes Wohlbefinden. In diesem Workshop werden ganz ohne Chemie verschiedene Pflegeprodukte gerührt wie z. B. Deo, Duschgel, Haarshampoo, Körperpflegemilch.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215013

Mötz, Feuerwehrhaus
Mo, 18.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Hopperger,
T 0664/5318228

6020215018

Fiss, Kulturhaus
Mo, 12.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

6020215019

Ischgl, Feuerwehrhaus
Fr, 16.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf,
T 05444/5451

6020215022

Grins, Pfarrsaal
Fr, 20.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess,
T 0664/5135501

6020215023

Fließ, Hauptschule
Mo, 23.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,
T 0664/8398942

6020215024

Pfunds, Jungbauernraum
Fr, 27.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadelwieser,
T 0676/846236164

6020215027

Tobadill, Widum
Fr, 11.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann,
T 0664/2423004

6020215031

Serfaus, Saal Via Claudia
Mi, 27.04.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler,
T 0676/842927356

6020215032

**Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und
Haushaltsmanagement Perjen**

Di, 03.05.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner,
T 0664/6577391



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

Im Kurs erlernen sie die Herstellung von Salben und Cremes 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: Alle Interessierten

2020915002

Telfs

Di, 01.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Christine Heidegger

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner,
T 0664/3834846

2020915003

Gnadenwald, Vereinshaus

Do, 25.02.2016, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Christine Heidegger

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
T 0680/3167928

2020915004

Oberhofen, Mehrzwecksaal

Sa, 14.11.2015, 13.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Christine Heidegger

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,
T 0664/8794292

Naturseife handgemacht

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020215005

Telfs

Fr, 12.02.2016, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner,
T 0664/3834846

Workshop: Salben und Tinkturen

NEU

Im Herbst liegt man mit selbst hergestellten Kräutersalben und Kräutercremen, hauseigenen Tinkturen und Auszügen voll im Trend. Wie einfach es ist, eine Salbe zu zaubern – ganz ohne Chemie, aus allem, was die Natur uns bietet – das wird in diesem Workshop in anschaulicher, anregender und leicht verständlichen Weise dargestellt. Jede/r TeilnehmerIn rührt eine Salbe und stellt eine Tinktur her.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020215002

Längenfeld, Schule

Do, 05.11.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht,
T 0664/4112604

1020215003

Roppen, Mehrzwecksaal

Di, 23.02.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher,
T 0664/8762251

1020215004

Haimingerberg, Vereinshaus

Mo, 14.03.2016, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl,
T 0664/1646315

6020215003

Grins, Pfarrsaal

Mi, 28.10.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Kräuterpädagoge Georg Federspiel

TN-Beitrag: € 16,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess,
T 0664/5135501



© goodluz - Fotolia.com

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

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 Dateiablage 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

4040115002

Kitzbüchel, Neue Mittelschule/ Computerraum
(für Bezirk Kitzbüchel)

Di, 06.10.2015 (drei Abende)
jeweils von 19.30 - 21.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Hauptschuloberlehrer Rudolf Widmoser
TN-Beitrag: € 40,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete bzw. EDV-Benützung

Anmeldung: LFI Kitzbüchel Evi Noichl,
T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

BAUTECHNIK

Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof

Toben, spielen, lernen – Kinder brauchen Freiraum für ihre persönliche Entfaltung. Der Bauernhof bietet ihnen dazu alle Möglichkeiten. Damit den jungen Forschern und Entdeckern bei ihren Abenteuern nichts zustößt, müssen wir Erwachsene vorausschauend mögliche Unfallquellen ausschalten. Dieser Vortrag zeigt, wie Sie eine sichere und

kindgerechte Umgebung am Bauernhof gestalten können und mit vielen praktischen Tipps die Sicherheit für Kinder unterstützen. Die Kosten von € 11,- trägt die SV der Bauern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Menschen aus dem ländlichen Raum, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof- Betriebe

6080915001

Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen
Mo, 25.01.2016, 19.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: LFI Landeck, T 05 92 92-2500

LANDTECHNIK/FÜHRERSCHEINKURSE

LFI INFORMATION



LANDMASCHINEN IM STRASSENVERKEHR

E-Learning Seminar auf e.lfi.at

Verkehrssicherheit und Bestimmungen im Straßenverkehr sind für Landwirtinnen und Landwirte ein unerlässliches und wichtiges Thema. Landmaschinen werden immer stärker und schneller. Der sichere Umgang damit ist demnach ein wichtiges Thema in der Landwirtschaft. Die präventive Verkehrssicherheit ist in diesem Zusammenhang ein besonderes Anliegen.

Intensive Verkehrskontrollen durch die Exekutive und rigorose Strafbestimmungen sind Realität und sollen dazu dienen, die Sicherheit im Straßenverkehr zu erhöhen. Wer land- und forstwirtschaftliche Maschinen betreibt, sollte mit den rechtlichen Bestimmungen vertraut sein. Dadurch kann Strafen vorgebeugt werden.

Mit diesem Online-Kurs ist es möglich, zu jeder Zeit von jedem Ort und von jedem browserfähigen Endgerät aus, die aktuellen Anforderungen und gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Traktor und landwirtschaftliche Geräte im Straßenverkehr in Anspruch zu nehmen.

Die gesetzlichen Bestimmungen von landwirtschaftlichen Geräten im Straßenverkehr (Kennzeichen-

nung, Beleuchtung, Maße/Gewichte, Anhänger, Zulassung, ...) werden durch klar strukturierte und zeitlich überschaubare Lerneinheiten anschaulich vermittelt. Damit können Sie Ihre Wissenslücken in einzelnen Bereichen schließen.

Lerndauer: ca. 2,5 Stunden

Kosten: € 25,-

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per E-Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Innerhalb von drei Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“



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 Theoriestunden 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 Traktorführerscheinurse 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:

Johanna Wille, BLK Landeck, T 05 92 92-2500

Für das Gebiet Unterland und

Innsbruck/Umgebung:

Michaela Kranebitter, LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

L FAHRSCHULE

peter.

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



© Schule am Bauernhof Tirol

ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT

**Schule am Bauernhof-
Lehrfahrt ins Zillertal** **NEU**
LE 14-20

Das Zillertal bietet einige interessante und idyllische Schätze für SaB-Betriebe. Nach dem Besuch des SaB- und UaB-Betriebs der Fam. Kammerlander Alexandra in Fügenberg reisen wir nach Mayrhofen, wo uns die Schausennerei Zillertal mit einer tollen Besichtigung erwartet und wir dem Zaubersäckchen Milch auf der Spur sind. Dabei darf reichlich Joghurt und Käse verkostet werden. „Vom Käse beflügelt“ geht es mit der Bergbahn Mayrhofen zur atemberaubenden Greifvogelvorführung auf die Adlerbühne Ahorn.
Zielgruppe: SaB-AkteurInnen und InteressentInnen

9050215006
**Fügenberg/Mayrhofen, Fam. Kammerlander/
Schausennerei Zillertal**
Mi, 30.09.2015, 09.00 - 17.00 Uhr, 9 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin
Ing. HM Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 58,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 290,-) inkl. Fahrtkosten öffentliche Verkehrsmittel, Bus und Bergbahnen, Besichtigungen, Vorführungen
Anmeldung: LFI Tirol – Schule am Bauernhof, T 05 92 92-1105

PädagogInnen – Fortbildung: Klimaschutz und Ernährung – ein Thema für Schulen?

Neben interessanten Vorträgen zu den Themen „Klima im Wandel“, „Küche im globalen Zusammenhang“ und einem Workshop „Esskultur an Schulen“ sowie der Vorstellung von „Schule am Bauernhof“ erhalten die TeilnehmerInnen kostenlos eine methodisch aufbereitete Mappe zur Um-

setzung im Unterricht samt altersgerechter Erklärungen, Arbeitsblätter inkl. USB-Stick.
Zielgruppe: PädagogInnen (NMS, AHS, HAK, BS, HUM, HTL, PTS), SaB-Betriebe, Interessierte

2050215053
**Innsbruck, Pädagogische Hochschule Tirol/
Pastorstraße 7**
Mi, 02.12.2015, 14.00 - 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner
Kostenlose Fortbildung für PädagogInnen/
SaB-Betriebe/ Interessierte
Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen), E monika.brunner@ph-tirol.ac.at bzw. LFI Tirol – Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), E karin.astner@lk-tirol.at

PädagogInnen – Fortbildung zum internationalen Jahr des Bodens

Wer Boden schützt, dem Leben nützt – Kreative Techniken zur Umsetzung des Themas Boden im Unterricht: In diesem Workshop wird auf die wichtigsten Bodentypen- und -funktionen eingegangen sowie der Zusammenhang von Boden und Klimawandel – auch in Bezug auf das eigene Konsumverhalten – besprochen. Weiters werden Stationen und Materialien für die Umsetzung im Unterricht vorgestellt.
Zielgruppe: PädagogInnen (NMS, AHS, BHS), SaB-Betriebe, Interessierte

2050215056
**Innsbruck, Pädagogische Hochschule Tirol/
Pastorstraße 7**
Do, 19.11.2015, 14.00 - 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner
Kostenlose Fortbildung für PädagogInnen/SaB-Betriebe/ Interessierte
Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen), E monika.brunner@ph-tirol.ac.at bzw. LFI Tirol – Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), E karin.astner@lk-tirol.at

Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung

NEU

LE 14-20

„Nichts gelangt in den Verstand, was nicht vorher in den Sinnen war“ – Weg von Ernährungsbildung mit erhobenem Zeigefinger, von rein kognitiven Appellen an die Vernunft – Kinder lernen im Tun, durch Riechen, Tasten, Schmecken und Schauen, frei nach dem Motto „Gegessen wird mit den Sinnen, ernährt mit dem Verstand“. Gegenwärtig, bzw. auch zukünftig gilt der Bereich Ernährung als Bildungsauftrag der im Bildungsrahmenplan verankert ist.
Zielgruppe: PädagogInnen und Erziehungsbe-rechtigte

2050315003
**Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock**
Do, 24.09.2015, 15.00 - 17.30, 3 UE
Trainer/in: BEd Katharina Putzer
TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 32,-) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI Tirol, Projekt Schmatzi, T 05 92 92-1107

2050315004
**Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße
9/3. Stock**
Do, 25.02.2016, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: BEd Katharina Putzer
TN-Beitrag: € 16,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 32,-) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI Tirol, Projekt Schmatzi, T 05 92 92-1107



© Schmatzi

LFI INFORMATION



SCHULE AM BAUERNHOF „Mein Hof wird zum Klassenzimmer“

LE 14-20



Schule 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 zum Konsumenten von morgen zu schaffen.

Wir sind bemüht, die Nachfrage an Angeboten von „Schule am Bauernhof“ flächendeckend abwickeln zu können. Interessierte Bäuerinnen und Bauern sind herzlich willkommen. Es werden laufend Aus- und Fortbildungen veranstaltet.

Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“



Der Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ (ZL SaB) dient der Qualifikation von Bäuerinnen und Bauern, die das Angebot von „Schule am Bauernhof“ in Form von Halb- und Ganztagen sowie mehreren Tagen (Bauernhofwoche) auf ihrem landwirtschaftlichen Betrieb anbieten möchten.

Zielgruppe:

- Bäuerinnen/Bauern, die beabsichtigen, Angebote von „Schule am Bauernhof“ aktiv am Hof bzw. auf der Alm umzusetzen.
- Bäuerinnen/Bauern, die eine positive Grundeinstellung zur Arbeit in der Landwirtschaft sowie Freude beim Umgang mit Kindern und Jugendlichen haben. Der Hof wird aktiv, in einer regions-typischen Form, bewirtschaftet.

Wann: voraussichtlich von Di, 16.02.2016 bis Mi, 16.03.2016 – wöchentlich jeweils am Dienstag und Mittwoch, ganztags.

Abschlussmodul voraussichtlich Sa, 13.04.2016. Die genauen Termine und Kosten werden ab September 2015, unter www.lfi.at/tirol angekündigt. Gemeldete InteressentInnen erhalten Unterlagen vorab und unverbindlich zugesandt.

Dauer: ca. 80 Unterrichtseinheiten (UE)

Ort: forum lk, 6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9

TN-Beitrag: wird noch bekannt gegeben

Achtung: begrenzte TeilnehmerInnenzahl!

Für **Informationen** über Voraussetzungen und Förderkriterien bzw. bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

LFI Tirol

Schule am Bauernhof

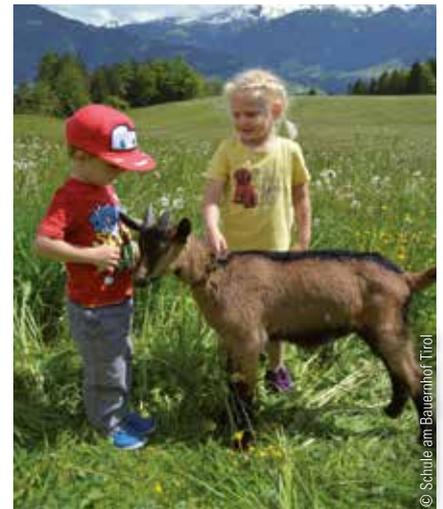
T 05 92 92-1106

E karin.astner@lk-tirol.at

I www.schuleambauernhof.at



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



© Schule am Bauernhof Tirol

LFI INFORMATION



SCHMATZI – ESSEN MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Spielend lernen über Ernährung und Landwirtschaft

LE 14-20



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.

Schmatzi – Sinnesreise

SchülerInnen begeben sich auf die Reise mit allen Sinnen durch die Welt der heimischen Lebensmittel und des Schmatzi-Spielangebotes.

Einkaufserlebnisse

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

Jahreszeitenkalender für die Ernährungsbildung zu Hause

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



Schmatzi-Lieder-CD

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



Buch Schmatzi „Schlau genießen“

Das Schmatzi-Buch führt durch die Welt des bewussten Einkaufs, der Verwertung und einfachen Zubereitung von Speisen. Gewährt Einblick in eine wertvolle Kinderernährung und unterstützt Eltern von Frühstücks-, Obst- und Gemüseverweigerern mit hilfreichen Tipps.



Information:

LFI Tirol

Projekt Schmatzi

Brixner Straße 1

6020 Innsbruck

T 05 92 92-1107

E erlebnis.lw@lk-tirol.at

I www.schmatzi.at



© i.barc - Fotolia.com

Hygieneschulung

LE 14-20 

Hygiene ist die Wissenschaft von der Gesunderhaltung des Menschen und ist in Betrieben, die Lebensmittel produzieren und verarbeiten, unumgänglich. Hygiene umfasst jene Maßnahmen, die der Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel dienen. Im Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz sind die wesentlichen Aspekte der Lebensmittelhygiene geregelt. Dabei sind auch regelmäßige Schulungen für Personen, die in der Lebensmittelproduktion oder im -vertrieb tätig sind, gefordert.

Zielgruppe: Bäuerliche Lebensmittelproduzenten

4070115002

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Di, 24.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 40,-) inkl. Kursunterlagen und evtl. Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

9070115009

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Herbst 2015, 3 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)

TN-Beitrag: € 20,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503



© Gina Sanders - Fotolia.com

LFI INFORMATION



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.

Dauer und Inhalt

Sie erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene und erhalten wertvolle Informationen und Beispiele für Dokumentationen.

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 selbst auszudrucken.

Der Test dauert etwa 20 Minuten.

Die Schulung kostet € 10,-.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per E-Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at.
- Innerhalb von drei Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter www.hygiene-schulung.at

Fleischverarbeitung

NEU

LE 14-20 

Beim eintägigen Kurs wird Fleisch verarbeitet und zu verschiedenen Produkten veredelt. Dabei werden detaillierte technische Herstellungsabläufe sowie Tipps zur geschmacklichen Verfeinerung vermittelt.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, Fleischverarbeitungsbetriebe und EinsteigerInnen in die Fleischverarbeitung

9070115007

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Herbst 2015, 7 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)

TN-Beitrag: € 35,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 70,-)

Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

9070115011

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Frühjahr 2016, 7 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)

TN-Beitrag: € 35,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 70,-)

Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Sensorikschulung für Milchprodukte

LE 14-20 

Als Produzent von Lebensmitteln ist es besonders wichtig, möglichst viel über das eigene Produkt zu wissen und das Endprodukt beurteilen zu können. Bei einer sensorischen Beurteilung wird das Endprodukt nicht nur geschmacklich bewertet, sondern auch die Qualität der Verarbeitung kann nachvollzogen werden. Fehler, die bei der Produktion gemacht worden sind, sind beim Endprodukt ersichtlich. Der Fehler wird auf die Produktion zurückgeführt, was der Grundstein für eine Qualitätsverbesserung ist.

Zielgruppe: Alle Milch-DirektvermarkterInnen

9070115008

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung
Herbst 2015, 8,5 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 40,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Milchverarbeitung für Einsteiger

LE 14-20

Beim 1-tägigen Kurs werden die Produktion von Joghurt, Topfen, Sauer Milch, Butter, Frischkäse in Öl und Schnittkäse behandelt. Ebenso werden Topfen und Molke zu Finalprodukten verarbeitet. Neben Theorie und Praxis wird auch die Hygiene bei der Milchverarbeitung in das Programm einfließen.
Zielgruppe: Milchverarbeitungsbetriebe und EinsteigerInnen in die Milchverarbeitung

1070115003

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Frühjahr 2016, 7 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 35,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 70,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Basiskurs Milchverarbeitung

update land tirol

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 MilchverarbeiterInnen und Almpersonal

9070115003

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Mo - Fr 19.10. - 23.10.2015, 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung möglich)
Anmeldung: BAM Rotholz, T 05244/62262

9070115004

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Mo - Fr 29.02. - 04.03.2016, 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung möglich)
Anmeldung: BAM Rotholz, T 05244/62262

9070115005

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Mo - Fr 11.04. - 15.04.2016, 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung möglich)
Anmeldung: BAM Rotholz, T 05244/62262

Milchverarbeitungskurs BAM

NEU

LE 14-20

Beim 1-tägigen Kurs werden die Produktion von Joghurt, Topfen, Sauer Milch, 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

9070115006

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Herbst 2015, 7 UE
(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 45,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 90,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1599

9070115010

Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung

Frühjahr 2016, 7 UE
(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 45,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 90,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Frisch- und Weichkäse

LE 14-20

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt: Produktion von Joghurt, Sauer Milch. Herstellung von Frischkäse in Öl, Frischkäse mit Kräutern. Erzeugung von Weichkäse. Verarbeitung von Topfen und Molke zu Finalprodukten. Hygiene bei der Milchverarbeitung.
Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

1070115002

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Herbst 2015, 7 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 35,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 70,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Schnitt- und Graukäse

LE 14-20

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

1070115001

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Herbst 2015, 7 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 35,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 70,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

ARGE

Qualitätsmilch-Lehrfahrt

LE 14-20

Die Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsmilchprodukte führt eine 2-tägige Lehrfahrt mit verschiedenen Besichtigungen von div. Fachbetrieben durch.
Zielgruppe: ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder, DirektvermarkterInnen

2070115004

Frühjahr 2016, 18 UE
(Ort und Termin werden bekannt gegeben)

TN-Beitrag: € 135,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 170,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Direktvermarktungs-Lehrfahrt

LE 14-20

Die Direktvermarktungs-Lehrfahrt bietet den Tiroler DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, interessante Betriebe zu besichtigen und sich mit Berufskollegen bezüglich Produktangeboten, Kundenwünschen, Qualitätsverbesserungs- und -sicherungs-Maßnahmen auszutauschen.
Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

2070115003

Kärnten
Herbst 2015, 18 UE

(der genaue Termin wird bekannt gegeben)
TN-Beitrag: € 135,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 170,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Steuerliche Aspekte der Direktvermarktung

Abgrenzung Urproduktion bzw. Be- und Verarbeitung von Naturprodukten. Aufzeichnungspflicht: Praktische Übungen. Gewinnermittlung und Ausfüllen der Formulare.
Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

4030115002

Fieberbrunn bei Gidi Treffer
(für Bezirk Kitzbühel)

Do, 29.10.2015, 09.00 - 12.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger
TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete
Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



UNTERNEHMENSMANAGEMENT

Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung

LE 14-20

Steuervorteile bei größeren Investitionen nutzen durch die Regelbesteuerung. Klarheit darüber gewinnen, ob die Option einen (steuerlichen) Vorteil für den eigenen Betrieb bringt.

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe, die vor größeren Investitionen stehen

1030215002

Imst, Agrarzentrum West/Seminarraum
Fr, 20.11.2015, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 16,- Kostenersatz für die Unterlagen (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Anmeldung: Sekretariat Fachbereich Recht und Wirtschaft, T 05 92 92-1200

7030215001

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Seminarraum**

Do, 26.11.2015, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 16,- Kostenersatz für die Unterlagen (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Anmeldung: Sekretariat Fachbereich Recht und Wirtschaft, T 05 92 92-1200

9030215001

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt/Tagungsraum
Erzherzog Ferdinand**

Do, 19.11.2015, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 16,- Kostenersatz für die Unterlagen (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK

Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Anmeldung: Sekretariat Fachbereich Recht und Wirtschaft, T 05 92 92-1200

Einführung in das KassaBankBuch

Erlernen des Umganges mit einer einfachen Excel-Vorlage für die Einnahmen/Ausgaben-Rechnung. Aufzeichnungen aus steuerrechtlicher und betriebswirtschaftlicher Sicht.

Zielgruppe: ZimmervermieterInnen, DirektvermarkterInnen, HolzakordantenInnen

9030215002

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt/
IKT-Raum Erdgeschoß**

Mi, 09.12.2015, 19.30 - 22.45 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 30,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 90,-) inkl. Excel-Vorlage für die Einnahmen/Ausgaben-Rechnung/CD (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Anmeldung: Sekretariat Fachbereich Recht und Wirtschaft, T 05 92 92-1200

Vor-Ort-Kontrolle durch die AMA

Nach einem Jahr in der neuen Förderperiode gibt es einen ersten Erfahrungsbericht zu den Kontrollen der Heimgut- und Almflächen, Landschaftselemente usw. im Jahr 2015.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1030215001

Imst, Agrarzentrum West

März 2016, 19.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: LFI Imst, T 05 92 92-2100

6030215001

Landeck, Gasthof Sonne

November 2015, 19.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: LFI Landeck, T 05 92 92-2500

BETRIEBSENTWICKLUNG

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:** BetriebsleiterInnen, die vor einer Investition stehen

7030315003

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Sitzungssaal RGO**

Do, 15.10.2015, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

7030315004

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Sitzungssaal RGO**

Ende Jänner 2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

Unsere Erfolgsstrategie – Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf

LE 14-20

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

4030315003

Hopfgarten i.B., Salvena (für Bezirk Kitzbühel) Frühjahr 2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

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

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Vorsprung durch Kreativität – Grundlage der Innovation

NEU

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: Alle Interessierten, Landwirtinnen und Landwirte, die ihren Betrieb weiterentwickeln wollen

4030315004

Hopfgarten i. B., Salvena (für Bezirk Kitzbühel) Do, 10.03.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Michael Kirchmair

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel Evi Noichl, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



© Elena Schweitzer - Fotolia.com

LFI INFORMATION



INNOVATIONSBERATUNG DER LK TIROL

Ideen wachsen lassen
Heute für Morgen
Innovation | Landwirtschaft



Die Landwirtschaft braucht Innovation, um die nachhaltige Sicherung der bäuerlichen Familienbetriebe zu gewährleisten. Innovation ist unbedingt notwendig, um sich an die technische und gesellschaftlich verändernde Zeit anzupassen. Innovation wird oft als eine neue bzw. als Weiterentwicklung von bereits bestehenden Ideen beschrieben, welche sich in der Praxis als wirtschaftlich erfolgreich erweisen. Es muss aber nicht zwangsläufig der Gewinn gesteigert werden, auch die Steigerung der Lebensqualität bedeutet innovativ zu sein. Innovation braucht aber auch Mut. Daher unterstützt die Innovationsberatung als erste Anlaufstelle Ihre innovativen Ideen in allen denkbaren Sektoren der Land- und Forstwirtschaft. Wir stellen Ihnen unser Netzwerk zur Verfügung, um Ihre Idee erfolgreich umzusetzen und Ihr Produkt am Markt einführen zu können. Wir bieten eine Ideenbewertung und Risikoabschätzung und koordinieren Ihr Projekt bis zum finalen Produkt, Dienstleistung oder Prozess.

Information:

Ing. Michael Kirchmair, BSc
Innovationsberater/-manager
T 05 92 92-1040
E michael.kirchmair@lk-tirol.at

RECHT

Rechte der Frau in der Landwirtschaft

NEU

Partnerschaftliche Bindung oder Lösung, Pensionsvorsorge, Pflege oder anstehende Hofübergabe und Hofübernahme sind mit vielen Fragen verbunden. Rechtsberater informieren darüber speziell aus der Sicht der Frau in der Landwirtschaft.

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

1030115005

Imst, Landw. Landeslehranstalt Di, 02.02.2016, 19.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

4030115003

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel) Di, 10.11.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Mag. Nicole Haas

TN-Beitrag: € 12,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel Evi Noichl, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

7030115002

Heinfels, Seniorenstube

Mo, 04.04.2016, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Mag. Maria Joas

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: LFI Lienz Natalie Steiner, T 05 92 92-2604

7030115003

Nikolsdorf, Gemeindezentrum/Seminarraum

Do, 15.10.2015, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Mag. Maria Joas

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: LFI Lienz Natalie Steiner, T 05 92 92-2604

7030115004

Huben, Pfarrsaal

Do, 10.03.2016, 19.00 - 21.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Mag. Maria Joas

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: LFI Lienz Natalie Steiner, T 05 92 92-2604

Steuerliche Aspekte der Direktvermarktung

Abgrenzung Urproduktion bzw. Be- und Verarbeitung von Naturprodukten. Aufzeichnungspflicht: Praktische Übungen. Gewinnermittlung und Ausfüllen der Formulare.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

4030115002

Fieberbrunn bei Gidi Treffer (für Bezirk Kitzbühel)

Do, 29.10.2015, 09.00 - 12.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 16,- inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LFI INFORMATION



WWW.LFI.AT/BLK BILDUNGS- UND BERATUNGSLANDKARTE



Das vielfältige Bildungs- und Beratungsangebot auf einen Blick

Die Bildungs- und Beratungslandkarte ermöglicht eine individuelle Suche im gesamten LFI-Bildungs- und Landwirtschaftskammer-Beratungsangebot.

Wählen Sie in der Suche ein Bundesland und Ihr gewünschtes Themengebiet aus. Sie erhalten alle Bildungs- und Beratungsangebote Ihres Bundeslandes im Überblick dargestellt.

Die Bildungs- und Beratungslandkarte finden Sie unter: www.lfi.at/blk

DAS ANGEBOT DER ARBEITSKREISBERATUNG IN TIROL

Potenziale erkennen – Chance nutzen – Zukunft sichern

LE 14-20

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.

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:

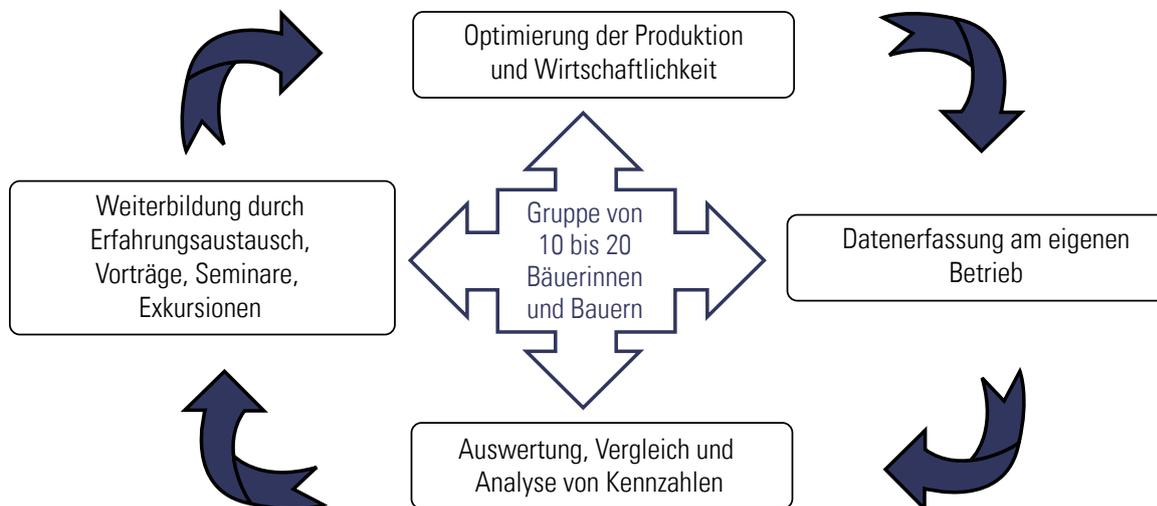
- Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Arbeitskreisveranstaltungen
- Aufzeichnungen von produktionstechnischen und wirtschaftlichen Daten mit der dafür vorgesehenen EDV-Anwendung
- Respekt, Offenheit, Wertschätzung und gegenseitiges Vertrauen
- Mitgliedsbeitrag

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
T 05 92 92-1805
E johann.thurner@lk-tirol.at
- **Arbeitskreis Mutterkuhhaltung**
Kompetenter und verlässlicher Partner der Tiroler Mutterkuhhalter
Ansprechpartner:
Christian Ruetz
T 05 92 92-1814
E christian.ruetz@lk-tirol.at
- **Arbeitskreis Unternehmensführung**
Schulungs- und Beratungspaket zur gesamtbetrieblichen Entwicklung
Ansprechpartnerin:
Romana Painer, MA
T 05 92 92-1208
E romana.painer@lk-tirol.at
- **Arbeitskreis (Bildungsoffensive) Stallbau**
Diskussions- und Vortragsreihe zum Stallbau
Ansprechpartner:
DI Helmut Ruetz
T 05 92 92-1130
E helmut.ruetz@lk-tirol.at
- **Arbeitskreis Energie**
Seminarreihe
„Energie sparen – Energie produzieren“
Ansprechpartner:
Mag. Peter Schießling
T 05 92 92-1206
E peter.schiessling@lk-tirol.at

Mit Weiterbildung zum Erfolg





© Ingo Bartussek - fotolia.com

LFI INFORMATION



ÖPUL 2015 – WEITERBILDUNG FÜR ÖPUL-MASSNAHMEN UBB, BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE SOWIE ALPUNG UND BEHIRTUNG:

Weiterbildung ist Teil der verpflichtenden Auflagen

Betriebe mit Maßnahme UBB (Umweltgerechte Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung), aber auch Biobetriebe müssen bis zum 31.12.2018 eine spezielle Weiterbildung mit fünf Stunden nachweisen. Bio-Schulungen vor dem 1.1.2015 werden hier nicht angerechnet.

BewirtschafterInnen mit Maßnahme Alpung und Behirtung haben bis zum 31.12.2017 Zeit, eine Weiterbildung von 4 Stunden zu absolvieren.

Ab 2015/2016 wird das LFI Tirol gemeinsam mit den LK-Fachbereichen und den Bezirkslandwirtschaftskammern Veranstaltungen anbieten, um den enormen Bedarf an Schulungen abzudecken. Um zu vermeiden, erst im allerletzten Moment den notwendigen Kurs zu absolvieren, wird empfohlen, die angebotenen Termine möglichst rasch zu nutzen.

Ein TrainerInnen-Team, bestehend aus BeraterInnen und FachexpertInnen, wird in kompakter Form die Inhalte vermitteln und entsprechende Unterlagen bereitstellen.

Dreifacher Nutzen:

- Fachwissen u. a. zum Schwerpunkt Grünland, aber auch der ökologische Hintergrund zum ÖPUL wird vermittelt, Tipps für die sachgerechte Bewirtschaftung im Sinne der Nachhaltigkeit und der Ressourcenschonung gegeben.
- Die nötige Weiterbildung wird mit einem einzigen Kursbesuch mit vier bzw. fünf Stunden erledigt. Der Kursnachweis sichert ÖPUL-Geld. Im Nachhinein sind Sanktionen aufgrund versäumter Weiterbildung auszuschließen.
- Vorschriften können leichter eingehalten und die eigene Boden- und Wassergrundlage verbessert werden. Die TrainerInnen werden auch fachlich Interessantes mit Bezug zu den Tiroler Verhältnissen einbringen.

Im vorliegenden Bildungsprogramm sind anerkannte Veranstaltungen zur verpflichtenden Weiterbildung für UBB mit dem Logo , für Biologische Wirtschaftsweisen mit dem Logo  und für Alpung und Behirtung mit dem Logo  gekennzeichnet.

Der Kursbesuch zählt bei BewirtschafterInnen und maßgeblich am Betrieb tätigen Personen.

Kontakt / Information:

LFI Tirol
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
 T 05 92 92-1151
 E thomas.lorenz@lk-tirol.at
 oder
 zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

Anmeldung:

LFI-Kundenservice
 T 05 92 92-1111
 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at
 oder
 zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

GRÜNLAND

Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015

NEU UBB

Für die Weiterbildung von UBB-Betrieben (Umweltgerechte, Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung) bietet dieser Kurs einen maßgeschneiderten Themen-Mix. Die Landwirtschaft trägt zur Vielfalt der Arten und Lebensräume bei: Landschaftselemente, nachhaltige Flächenbewirtschaftung, fachgerechte Düngung. Weitere Themen: Qualitätssicherung von Pflanzenbestand, Boden und Wasser, auch im Lichte von Klimawandel und Elementarereignissen. Was ist beim Futter von Biodiversitätsflächen zu beachten?

Zielgruppe: BewirtschafterInnen von ÖPUL-Betrieben mit UBB Maßnahme, weitere in diesen Betrieben tätige Personen

4090115001

Oberndorf (für Bezirk Kitzbühel)

Di, 29.09.2015, 08.00 - 13.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Kursunterlagen und möglicher Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

LFI INFORMATION



DER LFI-NEWSLETTER INFORMIERT SIE TOPAKTUELL!

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über unser Bildungsprogramm informiert werden? Gerne können Sie unter **E lfi@lk-tirol.at**, **T 05 92 92-1100** den LFI-Newsletter bestellen.

Weg mit dem Dreck – Tipps zur Wühlmausbekämpfung



Bedeutung der Grundfutterqualität aus der Sicht der Fütterung (Futtermittelaufnahme, Energiegehalt, Tiergesundheit). Einflussfaktoren auf die Grundfutterqualität. Rohaschegehalt als zentrale Herausforderung. Folgen erhöhter Rohaschegehalte im Gärprozess. Möglichkeiten zur Verbesserung der Grasnarbe (Pflegetechniken, Qualitätsaatgut, Nach- und Übersaatmethoden). Möglichkeiten zur Wühlmausbekämpfung (Lebensweise und Fangmethoden). 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

6100115009

Kaunertal

April 2016, 19.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 8,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler
Herbert Praxmarer, T 0664/5014704

6100115010

Pfunds

April 2016, 19.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 8,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler
Andreas Netzer, T 0664/2128457

Im Heu steckt Energie

NEU

Bei der Heutrocknung wird besonders über den enormen Strombedarf diskutiert. Der Energieaufwand kann jedoch durch Solarenergie und Entfeuchertechnik wesentlich eingeschränkt werden. Mit der Trocknung gewinnt das Heu an Qualität und Energie, diese wird bei der Produktion von Milch und Fleisch umgewandelt und zeigt so ihre Auswirkung. Neben dem aktuellen Stand der Technik und den Grundlagen zur Belüftungstrocknung von Heu, informiert Karl Neuhofer über die Chancen der Heumilch als Nischenprodukt. Diese Veranstaltung wird von der ARGE Heumilch, Obmann Karl Neuhofer, unterstützt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1100115002

Imst, Landw. Landeslehranstalt

September 2015, 19.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: LFI Imst, 05 92 92-2100

1100115003

Mieming

November 2015, 19.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
T 0660/6804472

6100115008

Kaunertal

April 2016, 14.00 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler
Herbert Praxmarer, T 0664/2330568

Feldbegehung

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

Zielgruppe: Grünlandbauern

6100115007

Landeck

Mai 2016, 19.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 5,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler
Paul Lechleitner, T 0664/6203938



© BMLFUW, LFZ/Buchgraber

LFI INFORMATION



ZERTIFIKATSLEHRGANG „BODENPRAKTIKER/IN FÜR DAS GRÜNLAND“

LE 14-20

Der Lehrgang vermittelt Fachinhalte zum Themenbereich Boden mit Schwerpunkt Grünland. Der Stellenwert des Bodens im (Bio-)Landbau sowie die Zusammenhänge zwischen Bodenleben und Bodenfruchtbarkeit werden erarbeitet.

Sie lernen, den Boden zu beobachten, zu beurteilen (Spatenprobe, Krümeltest, Fingerprobe), zu interpretieren, können die neuen Inhalte am eigenen Betrieb umsetzen und Ihre Kenntnisse in der Gruppe präsentieren.

Die Schwerpunktthemen sind Boden, Bodenbildungsprozess, Bodenfruchtbarkeit, Düngung und Wirtschaftsdüngeraufbereitung, Bodenaufbau, Nährstoffkreislauf, Nährstoffmobilisierung, Interpretation von Bodenuntersuchungsergebnissen, Grünlandmanagement und Bestandsführung, Bestandsbeurteilung und Präsentation auf der Wiese. Für den Erhalt des Zertifikats werden eine 80%ige Mindestanwesenheit und die Präsentation einer Projektarbeit vorausgesetzt.

Start des Lehrgangs: Herbst 2015

Information und Anmeldung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauser

T 05 92 92-1112

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

ACKERBAU

LFI INFORMATION



UBB – WEITERBILDUNGS- VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – Was soll ich anbauen?

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ teilnehmen, müssen Biodiversitätsflächen mit mind. 4 insektenblütigen Mischungspartnern anlegen. Welche Pflanzen warum dafür geeignet sind, erfahren Sie in diesem Kurs. Weiters erfahren Sie Grundlegendes zum Thema biologische Vielfalt bzw. Biodiversität. Praxisorientierte Tipps und Empfehlungen für die Anlage von Biodiversitätsflächen sind ebenfalls Bestandteil des Kurses.

Dauer und Anerkennung für UBB

UBB

Dieser Onlinekurs dauert ca. 60 Minuten und wird mit 1 Stunde Weiterbildung für die Maßnahme UBB anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnehmerbetrag

€ 10,- Einführungspreis bis 31. August 2016,
€ 20,- Normalpreis pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Innerhalb von 3 Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“



© Parafitta

GEMÜSEBAU

LFI INFORMATION



ZERTIFIKATSLEHRGANG „GEMÜSERARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN“

LE 14-20

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 praktischen 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 voraussichtlich im Frühjahr 2016 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 und Vormerkung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauser

T 05 92 92-1112

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



© Arche Noah

GARTENBAU

Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet – Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter

Gartenarbeit und Ergonomie sind kein Gegensatz mehr. Durch diese besonderen Formen des Gärtnerns wird nicht nur der Rücken geschont, sondern auch das Gemüsebeet vor der Schneckenplage. Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet gewinnen aufgrund der vorteilhaften Bewirtschaftung immer mehr an Bedeutung. Dieser Kurs zeigt Ihnen, was diese Beete zu bieten haben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

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 2016 und gliedert sich im Laufe eines Jahres in 9 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen sowie 1 Abschlusstag.

Information und Anmeldung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauser

T 05 92 92-1112

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



© Christine Kruckenhauser

7100415001

Kartitsch, Vereinshaus

Mitte März 2016, 20.00 – 22.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Außerlechner,
T 0664/1012172

7100415002

Sillian, Pension Niederegger

Fr, 11.03.2016, 19.30 – 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Schönegger,
T 0664/3814752

LFI INFORMATION



DIPLOMLEHRGANG „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 Diplomlehrgangs „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 in 5 Blockveranstaltungen mit insgesamt 12 Tagen (8 Unterrichtseinheiten pro Tag, 09.00 – 17.00 Uhr).

Die Termine:

Block 1 (3 Tage): Mo, 9.5. bis Mi, 11.5.2016

Block 2 (2 Tage): Sa, 4.6. bis So, 5.6.2016

Block 3 (2 Tage): Sa, 25.6. bis So, 26.6.2016

Block 4 (3 Tage): Fr, 8.7. bis So, 10.7.2016

Block 5 (2 Tage): Sa, 30.7. bis So, 31.7.2016

mit Prüfung (eineinhalb Tage)

und Rechtsseminar (halber Tag)

Information und Anmeldung:

LFI-Kundenservice

Christine Kruckenhauser

T 05 92 92-1112

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



© Josef Gitterle

ALLGEMEINES

LFI INFORMATION

TIERTRANSPORT-SCHULUNG

Aufgrund der EU-Verordnung 1/2005 wurde in Österreich das neue Tiertransportgesetz 2007 erlassen, welches den Transport von lebenden Tieren wesentlich beeinflusst.

Befähigungsnachweis und Zulassung als TransportunternehmerIn

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

Befähigungsnachweis

Die Ausstellung der Befähigungsnachweise für Landwirte erfolgt von der Bezirkslandwirtschaftskammer, wenn die/der AntragstellerIn

- 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 TransportunternehmerIn für Kurzstrecken

Jeder Betrieb, der Tiere über 65 km transportiert, benötigt eine Zulassung als TransportunternehmerIn (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

PferdehalterInnen wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie eine Zulassung als TransportunternehmerInnen für Kurzstrecken zu beantragen. Im Gesetzestext steht nämlich folgendes: 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 und Kosten

Die Tiertransport-Schulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 76,- (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.

Vormerkung bzw. Anmeldung:

LFI-Kundenservice

T 05 92 92-1111



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: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

6110215026

Flirsch, Troschana

Mi, 04.11.2015, 20.00 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Gebietskammervorteiler Alfons Falch, T 0664/4449949

Umsetzung artgerechter Tierhaltung in der biologischen Landwirtschaft



Der Stallbautag informiert darüber, wie sich Rinder natürlich verhalten, was sie zum Wohlfühlen brauchen und wie diese Erkenntnisse im Stallbau berücksichtigt werden. Es werden verschiedene Laufstallsysteme diskutiert und Stallbaukonzepte bzw. Planungsbeispiele erläutert. 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung angerechnet. Anerkannt als Weiterbildung für ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von 5 Stunden.

Zielgruppe: Alle Interessierten RinderhalterInnen

4110215028

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Fr, 27.11.2015, 09.00 - 16.00 Uhr, 7 UE

Trainer/in: M.Sc.agr. Peter Hinterstoißer, Verena Stöger B.Sc

TN-Beitrag: € 32,-
inkl. Kursunterlagen und Raummiete
Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder
05 92 92-2307

Gesunde Euter zahlen sich aus



Mastitiserkrankung unter dem Blickwinkel der Wirtschaftlichkeit. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

4110215025

Hochfilzen, Kulturhaus
Di, 03.11.2015, 19.30 - 21.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

TN-Beitrag: € 12,- inkl. Kursunterlagen und evtl. Raummiete

Anmeldung: Ortsbauernobmann Johann Danzl,
T 05359/295 oder 0664/9108842

Mutterkuh – Einsteigerseminar

Produktionsformen, Umstellungsprobleme, Stallformen, Vermarktung.

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

4110215026

Bezirk Kitzbühel
Winter 2015, 09.00 - 15.00 Uhr, 7 UE

TN-Beitrag: € 32,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder
05 92 92-2307

Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht



Eine optimale Kälber- und Jungviehaufzucht ist Voraussetzung für eine leistungsstarke Milchkuh. Fehler bei der Fütterung und Haltung in den ersten beiden Lebensjahren beeinflussen das spätere Leistungspotenzial der Milchkuh entscheidend. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

4110215024

Bezirk Kitzbühel
Herbst 2015, 09.00 - 11.00 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder
05 92 92-2307

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 1855
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

**bundes
fleckvieh
2015**

**DAHOAM IN ROTHOLZ
> BESTES TEAM <**

RINDERZUCHT TIROL

TOP OF AUSTRIA



**ROSANNA
> BRONZE <**

LKV Bildungsoffensive Herdenmanagement



...weil Herdenmanagement kein Kinderspiel ist

Grundmodul

Zielgruppe: für alle Interessierten

Inhalt: Qualitätssicherung in der Leistungsprüfung, generelle Neuerungen und Änderungen des Tagesberichtes, Erläuterung der Begriffe Fett- und Eiweißquotient, Harnstoffgehalt, Rastzeit – Serviceperiode, Vorstellung des Fütterungsprogramms, Rindernetmeldungen, Schlachtdaten, App,... *Informationen über die Zusatzmodule; Verweis an Zusatzmodule bei Bedarf/speziellem Interesse*



Grundmodul LKV-Onlineservice



Folgende Zusatzmodule werden ab Herbst 2015 angeboten:

-  Fruchtbarkeitsmanagement
-  Eutermanagement - mit Theorie und Praxisteil
-  Fütterungsmanagement - mit Theorie und Praxisteil
-  Mutterkuhhalter - mit Theorie und Praxisteil
-  Ziegen/Schafe



Bauern und Bäuerinnen in ihrem Herden- und somit auch Zeitmanagement zu unterstützen, ist ein großes Ziel der LK Bildungsoffensive Herdenmanagement. Ihre betriebseigenen Daten richtig zu interpretieren, ihren Ist-Zustand festzustellen und - wenn erforderlich - wichtige Schritte mit ihnen in Richtung Verbesserung zu gehen.

Ist der Betrieb hinsichtlich wichtiger, wirtschaftlicher Kennzahlen gut positioniert, so kann kein noch so rauer Wind aus wirtschaftlicher oder markttechnischer Richtung den Betrieb ins Wanken bringen.

Das Projekt wurde nun in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol an aktuelle, wichtige Problemstellungen und Themen bedarfsgerecht angepasst. Die neue LKV Bildungsoffensive Herdenmanagement vertieft die wichtigsten, auch wirtschaftlich sehr relevanten Bereiche.

Diese und allgemeine Themen wurden in neue Module verpackt und sollen der Bäuerin/dem Bauern Hilfestellung bieten ihre betriebliche Situation anhand einfacher Hilfsmittel zu erkennen, interpretieren und gegebenenfalls Maßnahmen setzen zu können, welche das Herdenmanagement optimieren.

Besonders für Nebenerwerbsbetriebe und große Betriebe im Haupterwerb, für welche Zeit ein wichtiger, oft begrenzter Faktor ist, soll die neue LKV Bildungsoffensive Herdenmanagement Wegbegleiter sein, um in puncto Qualitätssicherung, Tierwohl, Tiergesundheit und Nachhaltigkeit das Beste für Tier und Mensch zu erreichen. Weiters werden den Betrieben Werkzeuge gegeben, um wirtschaftlich wettbewerbsfähig und marktauglich zu bleiben bzw. zu werden.

Mitgliederversammlung der RGO



Im Rahmen der Mitgliederversammlung wird ein Referat von Dr. Siegfried Moder zum Thema „Antibiotika – Mengenströme – Verordnung: Wie minimiere ich den Einsatz in meinem Betrieb“ vortragen. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Mitglieder der RGO

7110215008

**Lienz, Landw. Landeslehranstalt
März 2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Anmeldung:** BLK Lienz, T 05 92 92-2600

PFERDE

Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke



Grundlagen für erste Hilfe beim Pferd. Stallapotheke. Spezielle Notfälle. Praktische Übungen: Verbände anlegen. Temperatur, Puls, Atmung. Hufuntersuchungen usw. Demonstrationen an Pferden. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: PferdehalterInnen, BetreiberInnen und MitarbeiterInnen von Reitanlagen, PferdezüchterInnen

4110515002

**Bezirk Kitzbühel,
Landw. Landeslehranstalt Weitau
Frühjahr 2016, 09.00 - 12.30 Uhr
(an einem Samstag), 4 UE
TN-Beitrag:** € 40,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 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 Partner Pferd 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.

TIERGESUNDHEIT

Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst – Modul 1 und Modul 2



Ziele des Tiergesundheitsdienstes. Rechtliche Grundlagen zur Arzneimittelanwendung. Tierseuchenbekämpfung. Tierhaltung und Tiererschutz. Krankheiten die für die Lebensmittelproduktion von Bedeutung sind.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

7110715007

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/
Sitzungssaal RGO
Mitte November 2015, 9.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in:** Mag. Vinzenz Guggenberger, VR Dr. med. vet. Ferdinand Steidl
TN-Beitrag: € 32,-
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

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: Alle interessierten RinderhalterInnen

6110715006

**Kaunertal, Kaunertalcenter
Feb/März 2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in:** Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Ortskammervorteiler Herbert Praxmarer, T 0664/2330568

Gesundheitscheck im Kuhstall



Beurteilung des Allgemeinzustandes des Tieres, Körperkondition, Kot, Klauen- und Fußstellung, Verdauungstätigkeit: Wiederkauen zählen, Pansen abhören, Fieber messen, Ketose-Test. Überprüfung der Karotinvorsorgung, sterile Milchprobenentnahme und Schalmtest. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

6110715003

**Prutz, Parrisal
Feb/März 2016, 19.30, 4 UE
Trainer/in:** Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Ortskammervorteiler Armin Kofler, T 0664/5212222

Alternative Tiermedizin



Überblick über Homöopathie, Phytotherapie und Akupunktur mit Praxisbeispielen. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6110715001

**Kaunertal, Kaunertalcenter
Feber/März 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in:** Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,-
Anmeldung: Ortskammervorteiler Herbert Praxmarer, T 0664/2330568

Homöopathie am Bauernhof – Einführung und Grundlagen



Als Einführung werden in der Abendeinheit die Grundlagen der Homöopathie vermittelt. Themen wie: Gründer der Homöopathie, was sind Potenzen, grundsätzliche Möglichkeiten der Anwendung, was ist eine Stallapotheke usw. werden an diesem Abend besprochen. Im Grundkurs werden die Mittel aufgrund des Krankheitsbildes vorgestellt, die Anwendungsbereiche erklärt und die Umsetzung in der Praxis vermittelt. In diesen beiden Einheiten ist auch ausreichend Zeit für Diskussionen und Fragen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen, am Betrieb lebende Angehörige, sowie Interessierte des ländlichen Raumes

7110715006

**Lienz
Ende März 2016, 9 UE
TN-Beitrag:** € 60,-
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600



© Christine Kruckenhauser

Aufbaukurs – Rund um die Neue Homöopathie mit Austesten



Aufbauend auf die Erkenntnisse vom klassischen Homöopathie-Grundkurs und dem Kurs „Neue Homöopathie nach Körbler“ wird das Thema unter Anwendung des Austestens vertieft. Ein intensiver Erfahrungsaustausch über die praktische Anwendung, Einsatz der Mittel aufgrund der Erfahrungen der Teilnehmer steht im Mittelpunkt. Ziel der Veranstaltung ist es, dass jeder Teilnehmer oder jede Teilnehmerin am eigenen Betrieb die Mittel selbstverantwortlich und eigenständig einsetzt. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: AbsolventInnen von Homöopathie-Grundkursen und TeilnehmerInnen mit Basiswissen in der Homöopathie

4110715011

Hopfgarten i. B.,

Salvena (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein)

Do, 19.11.2015, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 60,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Homöopathie – Erfahrungsaustausch



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

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

4110715012

Hopfgarten i. B.,

Salvena (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein)

Fr, 20.11.2015, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 35,-

inkl. Kursunterlagen und Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

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: RinderhalterInnen

6110715002

Pfunds, Jungbauernraum

Feb/März 2016, 19.30 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler Andreas Netzer, T 0664/2128457

Rund um die Geburt – Kuh und Kalb



Die Geburt stellt sowohl für die Kuh als auch für das Kalb eine große Belastung dar. Im Rahmen dieses Vortrages werden die Vorbereitungen für eine Geburt, Anzeichen einer nahen Geburt und Tipps zur Vermeidung von Komplikationen erläutert. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten RinderhalterInnen

6110715005

Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen

Feb/März 2016, 2 UE

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

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler Paul Lechleitner, T 0664/6203938

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 Alperiode und den Weidegang. Das Seminar besteht aus einem Vortragsabend sowie einem Praxistag und gilt als Weiterbildung im Sinne des TGD (3 Stunden).
Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

1110715007

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Vortrag: Di, 08.03.2016, 20.00 - 22.45 Uhr,

Praxistag: Mi, 09.03.2016, 09.00 - 16.30 Uhr,

11 UE

Trainer/in: Mag. Michael Hulek

TN-Beitrag: € 50,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 240,-)

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

5110715006

Kundl, Landgasthof St. Leonhard, Praxisbetrieb: Unterrainer Markus, Kundl

Vortrag: Do, 10.03.2016, 20.00 - 22.45 Uhr,

Praxistag: Fr, 11.03.2016, 09.00 - 16.30 Uhr,

11 UE

Trainer/in: Mag. Michael Hulek

TN-Beitrag: € 50,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 240,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Funktionelle Klauenpflege für Fortgeschrittene für AbsolventInnen des Grundkurses

LE 14-20

NEU



Inhalt: Kurze Wiederholung der Funktionellen Klauenpflege, Maßnahmen bei der Behandlung von Klauenerkrankungen Prophylaxe, Therapie etc.). Der Referent richtet sich dabei nach den Wünschen der TeilnehmerInnen, falls für konkrete Klauenprobleme besonderes Interesse besteht. Das Seminar besteht aus einem Vortragsabend sowie einem Praxistag und gilt als Weiterbildung im Sinne des TGD (3 Stunden). Beim Praxistag werden von den KursteilnehmerInnen selbst mitgebrachte Werkzeuge verwendet.

Zielgruppe: Das Seminar richtet sich an Fortgeschrittene d. h. Absolventen und Absolventinnen des Kurses „Grundzüge der Funktionellen Klauenpflege“

2110715009

Kematen, Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule

Vortrag: Mi, 09.03.2016, 20.00 - 22.45 Uhr,

Praxistag: Do, 10.03.2016, 09.00 - 16.30 Uhr,

11 UE

Trainer/in: Mag. Michael Hulek

TN-Beitrag: € 50,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 240,-)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege



Auch Kleinwiederkäuer wie Schaf und Ziege reagieren bei fütterungsbedingten Problemen mit Stoffwechselstörungen wie Blähungen, Pansenazidose, Trächtigkeitstoxikose. Worauf ist also bei der Fütterung zu achten? In diesem Seminar werden mögliche Gegenmaßnahmen vorgestellt. Besondere Beachtung verdient eine ausgewogene Versorgung mit Spurenelementen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

7110715005

Lienz, Landw. Landeslehranstalt

Mitte Jänner 2016, 2 UE

TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600



© Thomas Lorenz

TGD – WEITERBILDUNGSVERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN!

Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?

Tierkrankheiten bedeuten für Bäuerinnen und Bauern oft zusätzlichen Arbeitsaufwand, hohe Kosten und auch wirtschaftliche Einbußen. Nutzen Sie den TGD-Onlinekurs „Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten“, um sich gezielt über Krankheitserreger und deren Übertragungsmöglichkeiten zu informieren. Denn dann ist es möglich, gezielte Maßnahmen zur Verhinderung von Krankheitsübertragungen auf den eigenen Tierbestand zu setzen und sich selbst und seinen Tieren viel Ärger zu ersparen.

Dauer und Inhalt: Der TGD-Onlinekurs kann in ca. 120 Minuten orts- und zeitunabhängig von zuhause aus am Computer absolviert werden und vermittelt die wichtigsten theoretischen Grundlagen und praktische Hinweise zum Thema Biosicherheit.

Anerkennung als Weiterbildungsveranstaltung TGD: 2 Stunden für alle Tierarten, nach erfolgreichem Wissens-Check. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnehmerbetrag

€ 20,- Einführungspreis bis 31. August 2016,
€ 40,- Normalpreis pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per Mail lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Innerhalb von 3 Werktagen erhalten Sie Ihre Zugangsdaten.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

ALMWIRTSCHAFT

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

ALM

LE 14-20

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. Anerkannt als Weiterbildung für ÖPUL-Maßnahme Alpung und Behirtung im Ausmaß von 4 Stunden.

Zielgruppe: (zukünftiges) Almpersonal, das keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat

4110915002

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Di, 17.05. - Sa, 21.05.2016, 08.30 - 17.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Mag. Toni Osl,
 Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Josef Mallaun
TN-Beitrag: € 150,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 700,-)
Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

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

LE 14-20

Noch vor der Almsaison wird vom LFI Tirol ein acht tägiger Almsenner-Kurs angeboten. Der erste Teil findet in Rotholz statt, bei dem in einem fünf-tägigen 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, DirektvermarkterInnen, Almpersonal, SennerInnen

9110915001

Rotholz/Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft und Wildschönau/ Schönangeralm
Mo, 14.03. - Fr, 18.03.2016, 08.00 - 17.00 Uhr, Praxistage: Mo, 02.05. - Mi, 04.05.2016, 58 UE
Trainer/in: Johann Schönauer, Thomas Thaler
TN-Beitrag: € 300,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)
Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Mähen mit der Sense – Anfänger

LE 14-20

Das Mähen mit der Sense ist nicht so einfach wie es aussieht. Aber man kann es lernen. Von der Einstellung des Werkzeuges, dem Dengeln des Sensenblattes, dem Schärfen mit Wetzstein, der richtigen Mähetechnik, werden alle Fertigkeiten zu diesem Thema behandelt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2110915002

Volders, Lachhof (Lachhofweg 11)
Do, 19.05.2016, 08.45 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Paul Strickner
TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 120,-)
Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111




LE 14-20

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- und Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an.

Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal.

Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almgemengungen 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 2015 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.

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

BIENEN



VORSCHAU AUF DIE IMKERKURSE AN DER LLA IMST IM FRÜHJAHR/ SOMMER 2016

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bietet im Frühjahr/Sommer 2016 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, T 05412 66346, E lla-imst@tsn.at oder auf der Homepage des LFI unter www.lfi.at/tirol.



© iohmer63 - fotolia.com

Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald

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

Zielgruppe: WaldbesitzerInnen und Holznutzungsberechtigte

9120215001

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 21.11.2015, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung
Trainer/in: Team FAST Rotholz

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Professionelle Motorsägenwartung

Komplette Wartung der Motorsäge vom Luftfilter-Reinigen bis Kettenschleifen.

Zielgruppe: Alle interessierten Landwirte und Landwirtinnen, alle die Holz aufarbeiten

9120215003

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 16.01.2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Eigene Motorsäge
Trainer/in: Team FAST Rotholz

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 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: HobbyanwenderInnen

1120215001

**Imst, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 10.10. - So, 11.10.2015,
jeweils 09.00 - 16.00 Uhr, 12 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: Ing. Robert Neuner

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

Seilverbindungen und Seilspleißen

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

Zielgruppe: BauernakkordantInnen, bäuerliche ForstfacharbeiterInnen, Holznutzungsberechtigte, WaldbesitzerInnen

9120215002

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 30.01.2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Team FAST Rotholz
TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 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: HobbyanwenderInnen

9120215004

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 14.11.2015, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: Team FAST Rotholz
TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 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

9120215005

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 23.01.2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge

Trainer/in: Team FAST Rotholz
TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111



© xanigan - Fotolia.com

Für einen stabilen Wald – Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsaussäge

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

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, WaldbesitzerInnen, SchlägerungsunternehmerInnen, BauernakkordantInnen

9120315001

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 28.11.2015, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung

Trainer/in: Team FAST Rotholz

TN-Beitrag: € 110,-

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



© Herbert Bauer



Maschinenring

Flexibler Arbeitsplatz mit gutem Zuverdienst

www.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.



LFI INFORMATION



**ZERTIFIKATSLEHRGANG
„BODENPRAKTIKER/IN
FÜR DAS GRÜNLAND“**

LE 14-20

Der Lehrgang vermittelt Fachinhalte zum Themenbereich Boden mit Schwerpunkt Grünland. Der Stellenwert des Bodens im (Bio-)Landbau sowie die Zusammenhänge zwischen Bodenleben und Bodenfruchtbarkeit werden erarbeitet.

Sie lernen, den Boden zu beobachten, zu beurteilen (Spatenprobe, Krümeltest, Fingerprobe), zu interpretieren, können die neuen Inhalte am eigenen Betrieb umsetzen und Ihre Kenntnisse in der Gruppe präsentieren.

Die Schwerpunktthemen sind Boden, Bodenbildungsprozess, Bodenfruchtbarkeit, Düngung und Wirtschaftsdüngeraufbereitung, Bodenaufbau, Nährstoffkreislauf, Nährstoffmobilisierung, Interpretation von Bodenuntersuchungsergebnissen, Grünlandmanagement und Bestandsführung, Bestandsbeurteilung und Präsentation auf der Wiese.

Für den Erhalt des Zertifikats werden eine 80%ige Mindestanwesenheit und die Präsentation einer Projektarbeit vorausgesetzt.

Start des Lehrgangs: Herbst 2015

Information und Anmeldung:
LFI-Kundenservice
Christine Kruckenhauser
T 05 92 92-1112
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



© Danyel Nel - Fotolia.com

**Biobäuerinnen und Biobauern
sorgen für gesunden Boden**



„Im Kreislauf mit der Natur zu wirtschaften ist zwar aufwendiger und umfangreicher, aber zugleich ist es spannender und befriedigender Biobauer zu sein.“

Heinz Gstir – Biobauer und Obmann von Bio vom Berg

Aus Überzeugung Biofreund.

Unterstützen Sie den biologischen Landbau und unsere Biobäuerinnen und Biobauern. Werden Sie Biofreund aus Überzeugung. Erfahren Sie mehr unter: www.meinbezirk.at/BIO-AUSTRIA-Tirol/Biofreund



© BMLFUW, AMA-Bioarchiv/Begsteiger

BIO vom BERG

Bester Bio-Appleessig aus Tirol.

Dieses regionale Bioprodukt stammt aus den Apfelgärten von Regula Imhof in Absam, Heiligkreuz und Raitis. Der reine Gärungssessig verfeinert Saucen und Salate, der hohe Gesundheitswert dieses reinen Naturproduktes ist einzigartig. Innovationsfreude und Weiterbildung sind Maßstäbe für den Erfolg in der Vermarktung. Auch und gerade im Biologischen Anbau. Das Gütesiegel Qualität Tirol bürgt für den Tiroler Ursprung.

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

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-Greif-Strasse 9, A-6020 Innsbruck
Tel: (+43) 05 92 92-3100
email: office@biko.at; www.biko.at



LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin



Mag. (FH) Nikola Kirchner
Bildungsmanagerin



Helga Larcher
Sachbearbeiterin

T 05 92 92-1108
F 05 92 92-71108
E lfa@lk-tirol.at
www.lehrlingsstelle.at

LANDWIRTSCHAFT

Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft

Allgemeiner Teil: Agrarische Basiskompetenzen, Personale und soziale Kompetenzen, fachliche Kompetenzen, Unternehmenskompetenzen. Berufsbezogene Fachmodule Tierhaltung und Technik in der Tierhaltung, Grünland und Ackerwirtschaft, Landtechnik in Grünland und Ackerbau, Hofkonzepte, Onlinekurs und Wahlpflichtfächer wie Obstbau, Waldwirtschaft, Almwirtschaft etc.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, HofübernehmerInnen

2140115003

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9
Informationsabend: Do, 17.09.2015, 19.30 Uhr, 220 UE

TN-Beitrag: € 550,- plus 100,- Unterlagen und € 150,- Prüfungsgebühr (update-Förderung möglich)
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

update
land tirol



© DDC RABE Media - Fotolia.com

1140115001

Imst, Landw. Landeslehranstalt
Informationsabend: Do, 21.09.2015, 20.00 Uhr, 240 UE
TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Imst, T 05214/66346

9140115001

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Informationsabend: Do, 17.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE
TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Rotholz, T 05244/62161

7140115001

Lienz, Landw. Landeslehranstalt
Informationsabend: Mo, 21.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE
TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Lienz, T 04852/65055

2140115004

Kematen, Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule
Informationsabend: Do, 17.09.2015, 19.00 Uhr, 240 UE
TN-Beitrag: € 550,- plus 100,- Unterlagen und € 150,- Prüfungsgebühr (update-Förderung möglich)
Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111

update
land tirol

4140115001

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Informationsabend: Di, 22.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE
TN-Beitrag: € 300,- Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Weitau, T 05352/62523

LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

NEU

Allg. Teil: Agrarische Basiskompetenzen, Personale und soziale Kompetenzen, fachliche Kompetenzen, Unternehmenskompetenzen
Berufsbezogene Fachmodule: Haushaltsmanagement, Ernährung, Gesundheit und Garten, Direktvermarktung oder Dienstleistung, Hofkonzepte, Onlinekurs und Wahlpflichtfächer wie Obstbau, Waldwirtschaft, Almwirtschaft etc.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in Betriebs- und Haushaltsmanagement, HofübernehmerInnen

1140215001

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Do, 21.09.2015, 20.00 Uhr, 240 UE

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

Anmeldung: LLA Imst, T 05214/66346

9140215001

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Do, 17.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE

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

Anmeldung: LLA Rotholz, T 05244/62161

7140215001

Lienz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Mo, 21.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE

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

Anmeldung: LLA Lienz, T 04852/65055

4140215001

St. Johann in Tirol,

Landw. Landeslehranstalt Weitau

Informationsabend: Di, 22.09.2015, 19.30 Uhr, 240 UE

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

Anmeldung: LLA Weitau, T 05352/62523



FORSTWIRTSCHAFT

Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Forstwirtschaft

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

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahre Praxis in der Forstwirtschaft, HofübernehmerInnen

9140815001

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Informationsabend: Do, 17.09.2015, 19.30 Uhr, 320 UE

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

Anmeldung: LLA Rotholz, T 05244/62161

LFI INFORMATION



VORBEREITUNGSLEHRGANG MEISTERIN FORSTWIRTSCHAFT

Nur mit Hilfe einer modernen Forsttechnik, bester Arbeitsverfahren und weiterer Humanisierung und Rationalisierung der Forstarbeit wird die Forstwirtschaft zukünftig bestehen.

Der Vorbereitungslehrgang MeisterIn Forstwirtschaft befasst sich mit den notwendigen Kompetenzen für die Führungsverantwortung in der Forstwirtschaft. Die AbsolventInnen werden auf die MeisterInnenprüfung Forstwirtschaft vorbereitet. Sie sind befähigt, Lehrlinge auszubilden und Verantwortung in Agrar- und Waldbauergemeinschaften sowie in Holzerteunternehmen zu übernehmen. Sie haben eine hohe technische und unternehmerische Kompetenz.

Die Ausbildungsinhalte betreffen die forstliche Produktion, Waldarbeitslehre und Arbeitstechnik, Betriebs- und Unternehmensführung sowie die Ausbilderprüfung.

Da eine Ausbildung in der heutigen Zeit immer umfangreicher sein sollte, um dem Ausgebildeten eine hohe Flexibilität zu ermöglichen, wird der Lehrgang in Modulen angeboten. Ziel ist es, Interessierte auf die Gegebenheiten einer modernen Forstwirtschaft einzustellen und sie darauf zu schulen.

Die Ausbildung richtet sich an FacharbeiterInnen Forstwirtschaft sowie BetriebsleiterInnen und mitarbeitende Angehörige von Forstwirtschaftsbetrieben (mit Praxis). Grundvoraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung sind eine 3-jährige Tätigkeit als FacharbeiterIn sowie die Vollendung des 20. Lebensjahres und die Absolvierung des Vorbereitungslehrganges im Umfang von ca. 360 Unterrichtseinheiten.

InteressentInnen für den Lehrgangsstart im Herbst 2016/2017 kontaktieren bitte die **Lehrlings- und Fachausbildungstelle Tirol**, T 05 92 92-1109.

GARTENBAU

Gärtnermeister

Gartenbauliche Grundlagen, Gartenbautechnik und Arbeitssicherheit, Schriftverkehr – EDV, Berufs- und Arbeitspädagogik, Betriebswirtschaft, Marketing, Rechts- und Steuerkunde, Politische Bildung.

Zielgruppe: GärtnerfacharbeiterInnen mit 3-jähriger Praxis

update
land tirol

2140315001

Innsbruck,

forum lk (Wilhelm-Greil-Straße 9/3.Stock)

1. Teil von Modul 3: Mo, 02.11. - 13.11.2015,

2. Teil von Modul 3: Mo, 11.01. - 22.01.2016

(ganztäglich), 360 UE

TN-Beitrag: € 1.500,- (update-Förderung möglich) € 250,- pro Teil plus einmalige Prüfungsgebühr von € 300,-

Anmeldung: Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, T 05 92 92-1108

LFI INFORMATION



VORBEREITUNGSLEHRGANG MEISTERIN GARTENBAU

Der Vorbereitungslehrgang MeisterIn Gartenbau ist österreichweit einheitlich aufgebaut, bestehend aus einem allgemeinen Teil und einem berufsspezifischen Fachteil. Der allgemeine Teil beinhaltet die Pflichtmodule Ausbilderlehrgang, Recht, Agrarpolitik und Grundlagen der Betriebs- und Unternehmensführung. Im Fachteil wird das gartenbauliche Fachwissen in produktionstechnischen Modulen vermittelt und mit Betriebs- und Unternehmensführung verknüpft. Marketing und Verkauf spielen im Gartenbau eine wichtige Rolle und sind daher ein eigenes Modul.

Zukünftige MeisterInnen im Gartenbau haben die Möglichkeit, inhaltliche Schwerpunkte in der Ausbildung zu setzen und sich in den Bereichen Zierpflanzenbau, Baumschule oder Gemüsebau zu spezialisieren. Ergänzend zu diesen Schwerpunktmodulen gibt es verschiedene Wahlfächer aus den Bereichen der Produktion und der gärtnerischen Dienstleistungen. Insgesamt besteht die MeisterInnenausbildung im Gartenbau aus 520 Unterrichtseinheiten, die sich aus Pflicht- und Wahlmodulen zusammensetzen. Dazu gehören auch Exkursionen im Ausmaß von 40 Unterrichtseinheiten, die Einblicke in die Praxis geben und einen regen Austausch fördern.

Durch ein vielfältiges Angebot an Wahlmodulen und eine flexible Struktur ist es möglich, die MeisterInnenausbildung an die persönlichen Interessen und den eigenen beruflichen Hintergrund anzupassen. Sowohl BetriebsleiterInnen als auch DienstnehmerInnen profitieren von dieser modernen, hochwertigen Ausbildung.

InteressentInnen aus Tirol für den Lehrgangsstart im Herbst 2016/2017 kontaktieren bitte die **Lehrlings- und Fachausbildungstelle Tirol**, T 05 92 92-1109.

BIENENWIRTSCHAFT

LFI INFORMATION



VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITERIN BIENENWIRTSCHAFT

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der LK Tirol bietet in Kooperation mit der Imkerschule Imst und dem LFI einen Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Bienenwirtschaft in der Bildungs-saison 2016/2017 an.

Zielgruppe:

InteressentInnen mit mindestens dreijähriger praktischer Tätigkeit, ImkerInnen mit mindestens zehn Völkern

Lehrinhalte:

Anatomie und Leben der Biene, Bienenpflege, Bienengesundheit, Bienenprodukte; Biologische Bienenhaltung, Betriebswirtschaft und Marktkunde, Rechtskunde, politische Bildung, Persönlichkeitsbildung u. a.

Teilnehmerzahl:

mindestens 15, maximal 25 TeilnehmerInnen

Vormerkung:

InteressentInnen für das Bildungsjahr 2016/2017 können sich vormerken lassen:

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol

Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T 05 92 92-1109
E nikola.kirchler@lk-tirol.at



MODULE – ALLGEMEINER TEIL DER MEISTERINNENAUSBILDUNG

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, BetriebsführerInnen; Personen, die die Aufgabe des/der AusbilderIn im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meisterprüfung benötigen

update
land tirol

2140115001

Innsbruck,forum lk

(Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock)

Do, 29.10. - 31.10.2015, 08.00 - 17.00 Uhr,

Do, 05.11. - 06.11.2015, 08.00 - 17.00 Uhr und

Fr, 07.11.2015 08.00 - 12.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Ing. Susanne Raggl, Ing. Adolf Huber,

MMag. Dr. Thomas Mildner, Mag. (FH) Nikola Kirchler

TN-Beitrag: € 220,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: LFI Kundenservice, T 05 92 92-1111



© Parella



IHR VERLÄSSLICHER PARTNER IN DER REGION.

DIE TIROLER LAGERHÄUSER

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

■ Lagerhaus



www.unser-lagerhaus.at



© LFI Inntal und Landeck

TRACHT

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-Dirndls 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

5130115002

**Wörgl, Neue Mittelschule 2/
Nähraum, 1. Stock**

Do, 07.01.2016, 18.30 Uhr, 37 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: Tiroler Dirndl € 150,-;

Kassettl € 300,-; Bluse od. Schürze mindestens

€ 50,-; Trachtenjacke € 87,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger,
T 0650/5007476

Trachtennähen

Das Land Tirol zeichnet sich durch die bunte Vielfalt der verschiedensten Talschaftstrachten aus – von Osttirol übers Tiroler Unterland bis hinauf ins Oberland und Außerfern. Wir fertigen eine stilechte Tracht an und nähen die dazu passende Trachtenbluse. Mit diesem „Kulturgut“ sind wir für viele feierliche Anlässe immer passend und frisch angezogen.

Zielgruppe: Alle Interessierten mit Nähkenntnissen

4130115003

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau (für Bezirk Kitzbühel)

Di, 19.01.2016, jeweils von 19.00 - 22.00 Uhr (10 Abende), 37 UE

Trainer/in: HM Margarethe Schiestl

TN-Beitrag: € 150,- inkl. Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: LFI Kitzbühel Evi Noichl,

T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

7130115002

Innervillgraten, Pfarrsaal

Mitte Jänner 2016, 37 UE

TN-Beitrag: € 150,- inkl. Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl,

T 0650/7073522

Nähen von Werktagstracht und Dirndl

Neben den Festtrachten hat Tirol auch eine Vielzahl an Werktagstrachten, welche leider schon fast in Vergessenheit geraten sind. Einfach in der Ausführung und schlicht im Material sind sie das passende „Gwand“ für den Sommer. Wer sich nicht für die Werktagstracht seines Heimatgebietes entscheiden will, kann gerne ein fesches Dirndl nähen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4130115002

St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau/Nähraum (für Bezirk Kitzbühel)

Di, 20.10.2015, jeweils von 19.00 - 22.00 Uhr (10 Abende), 32 UE

Trainer/in: HM Margarethe Schiestl

TN-Beitrag: € 130,- plus Materialkosten inkl. Raummiete

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

Trachtennähen 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

6130115001

Fiss, Kulturhaus

Infoabend: Fr, 11.09.2015, 19.30 Uhr

Nähtermine: 29.09., 08.10., 09.10., 10.10.,

13.10., 16.10., 17.10., 20.10., 23.10.,

jeweils von 14.00 - 18.00 Uhr, 48 UE

Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier

TN-Beitrag: € 210,- plus Materialkosten

(€ 300,- bis € 400,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,

T 0650/3336417

6130115002

Raum Landeck, Schule

Infoabend: Mi, 30.09.2015, 19.30 Uhr

Nähtermine: 30.10., 31.10., 02.11., 06.11.,

07.11., 10.11., 13.11., 14.11., 20.11.,

jeweils von 14.00 - 18.00 Uhr, 48 UE

Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier

TN-Beitrag: € 210,- plus Materialkosten

(€ 300,- bis € 400,-)

Anmeldung: LFI Landeck, T 0664/6025982160

LFI INFORMATION



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

Nähen eines schwarzen Schultertuches

Ob zur Tracht, zum Kassetl oder zum Dirndl – ein edles Tuch findet zu festlichen Anlässen, besonders in der kalten Jahreszeit, seinen Gebrauch. Dieses Kursangebot beinhaltet die Stoffauswahl am Informationsabend und das Fertigen eines schwarzen Schultertuches mit Borte und Fransen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4130115004

Oberndorf, Volksschule oder Pfarrhof

Start mit Infoabend (1 Stunde),

Ausführung an zwei Abenden,

jeweils von 19.00 - 22.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Landmann,

T 0664/88727998

5130115003

Reith i. A., Neue Mittelschule

Fr, 11.09.2015, 18.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch,

T 0676/3970258

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

9130115001

Bruck, Gemeindeamt Foyer

Di, 12.01.2016, 19.30 Uhr (10 Abende), 20 UE

Trainer/in: Elisabeth Holuschka

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Nachtschatten,

T 0664/9139742



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 Federkiel, sondern Kunstfäden verwendet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4130115005

Itter, Mehrzweckraum

Fr, 02.10.2015, jeweils von 19.30 - 22.00 Uhr (10 Abende), 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Thaler,

T 0664/4441091

4130115006

St. Ulrich am Pillersee, Peternhof

Fr, 04.12.2015, jeweils von 19.00 - 21.30 Uhr (10 Abende), 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher,

T 05354/88173 oder 0664/9693241

5130115001

Wörgl, Tagungshaus

Mo, 14.09.2015, 19.30 Uhr, 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger,

T 0650/5007476

5130115006

Langkampfen

Di, 15.09.2015, 19.30 Uhr, 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: LJ Gebietsobmann

Kufstein Sebastian Thaler, T 0650/8476512

5130115007

Niederau, Oberau Musikhauptschule

Do 24.09.2015, 19.30 Uhr (10 Abende), 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Waldtraud Seisl,

T 0664/1256975

9130115002

Ginzling, Mehrzwecksaal

Mi, 23.09.2015, 19.30 Uhr, 30 UE

Trainer/in: Andreas Schipflinger

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

Anmeldung: Marion Bradl, T 0650/6295252

LFI INFORMATION



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kreativität“ auf den Seiten 12 bis 14.



DAS ADLERDIRNDL

Zeitlos schön



TIROLER HEIMATWERK

Meranerstr. 2 / 6020 Innsbruck

Tel.: 0512 58 23 20

tiroler@heimatwerk.at

www.tiroler.heimatwerk.at

HANDWERK

Kunstvolle Klosterarbeiten – Kropfbandl

Klosterarbeit nennt man seit dem Mittelalter kunsthandwerkliche, meist kleinformatige filigrane Arbeiten von Nonnen in Frauenklöstern. Aus Materialien wie z. B. Gold- und Silberdraht, Glassteinen oder Perlen werden in Handarbeit Reliquien-Fassungen, Kastenbilder, Wachsarbeiten u. a. angefertigt. Dieses Kunsthandwerk wollen wir in Form eines „Kropfbandls“ erlernen. Es braucht dazu keine Vorkenntnisse, sondern nur die Freude an der Arbeit.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, interessierte HandwerkerInnen

4130415001

St. JakobimHaus, Gemeinde/Veranstaltungssaal Mitte Jänner 2016,

jeweils von 19.30 - 22.00 Uhr (2 Abende), 6 UE TN-Beitrag: € 32,- inkl. Anleitung für Werkstücke und evtl. Raummiete plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Obermoser, T 05354/88293 oder 0664/5960461

Selbstgemachte Schmuckstücke mit Goldstickerei nach alter Tradition

NEU

Für den besonderen Auftritt im Dirndl oder in der Tracht braucht man das passende Schmuckstück. In diesem Kurs können mehrere verschiedene Schmuckstücke wie z. B. Haar-, Ohr- und Halschmuck angefertigt werden. Die Stücke werden mit echten Gold- und Silberfäden bestickt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130415002

Ellmau, Volksschule

Fr, 08.04.2016, 19.30 Uhr (3 Abende), 6 UE

Trainer/in: Claudia Pezzei

TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten (ab € 10,-) je nach Werkstück und Anzahl der gefertigten Schmuckstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, T 0664/6300914

5130415003

Walchsee, Bäuerinnenraum

Fr, 23.10.2015, 19.30 Uhr (3 Abende), 6 UE

Trainer/in: Claudia Pezzei

TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten (ab € 10,-) je nach Werkstück und Anzahl der gefertigten Schmuckstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Planer, T 0699/10811011

5130415004

Thiersee, Feuerwehrhaus Mitterland

Fr, 20.11.2015, 19.30 Uhr (3 Abende), 6 UE

Trainer/in: Claudia Pezzei

TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten (ab € 10,-) je nach Werkstück und Anzahl der gefertigten Schmuckstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Sieberer, 0676/7171924

Echter Urlaub AM BAUERNHOF IN TIROL



Euer Spezialist für

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

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





© TJB/LJ

Bewerbungstraining

Eine überzeugende Selbstpräsentation in Bewerbungsverfahren ist in der heutigen Zeit immer wieder ein entscheidender Schritt im Karriereverlauf. Die kompetente Vermittlung des eigenen Profils in den schriftlichen Bewerbungsunterlagen und während des Bewerbungsgesprächs muss daher sorgfältig vorbereitet werden. Und genau dabei möchten wir dich unterstützen.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

5010115002

Wörgl, Bezirkslandwirtschaftskammer

Mo, 16.11.2015, 20.00 Uhr, 2 UE

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

8010115004

Reutte, Bezirkslandwirtschaftskammer

Mo, 07.09.2015, 20.00 Uhr, 2 UE

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

Argumentation und Schlagfertigkeit

Im Alltag sind wir mit unterschiedlichen Situationen konfrontiert in denen wir redegewandt und situationsbezogen reagieren müssen. Dabei spielen viele unterschiedliche Aspekte, wie Körperhaltung, Sprechtechnik, Sprachmelodie, Gestik und die Wort- und Argumentationswahl eine wichtige Rolle. Tipps und Tricks wie du derartige Herausforderungen meistern kannst, gibt es bei diesem Seminar.

Zielgruppe: FunktionärInnen und interessierte Mitglieder der TJB/LJ

1010115002

Imst, Landw. Landeslehranstalt

Mi, 18.11.2015, 20.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

Fotografie

Dieser Kurs hilft dir mit dem Medium Fotografie besser umgehen zu können. Er will zum aktiven und kreativen Umgang mit der Fotografie anregen und zugleich die Techniken erklären, mit deren Hilfe Ideen fotografisch umgesetzt werden können. Ihr werdet erfahren, wie man mit einfachen Mitteln bessere Fotos macht.

Zielgruppe: FunktionärInnen und Mitglieder der TJB/LJ

2010215002

Innsbruck

Fr, 02.10.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

2010215003

Innsbruck

Sa, 03.10.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

2010215004

Innsbruck

So, 04.10.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

INFORMATION

**BEI INTERESSE ODER FRAGEN
STEHE ICH EUCH GERNE ZUR VERFÜGUNG**

Bernadette Wildauer

Landjugendreferentin

T 05 92 92-1102

Wilde Schönheit

Der Duft der Natur wie z. B. der von Jasmin, Flieder, Maiglöckchen u. a. ist in der Körperpflege nicht wegzudenken. Aber die Natur hat nicht nur Geruchsstoffe, sondern auch Substanzen aus Kräutern, die für Öle, Badezusätze und Seifen Verwendung finden. Mit einfachen Rezepten kann die tägliche Körperpflege zu großem Wohlbefinden führen. Dabei können wir uns aus dem Kosmetikladen Wald, Wiese und Garten fast das ganze Jahr mit den feinsten Zutaten bedienen!

Zielgruppe: Mitglieder TJB/LJ

6020915001

Landeck, Fachschule f. ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Perjen

Mi, 09.09.2015, 19.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

Trachten- oder Dirndl Nähkurs

Das Land Tirol zeichnet sich durch die bunte Vielfalt der verschiedensten Talschaftstrachten aus. Von Osttirol übers Tiroler Unterland bis hinauf ins Oberland und Außerfern. Wir fertigen eine stilette Tracht an. Mit diesem „Kulturgut“ sind wir für viele feierliche Anlässe immer passend und fesch angezogen.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

4130115001

St. Johann i. T.,

Landw. Landeslehranstalt Weitau

Mo, 21.09.2015, 18.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: € 150,- plus Materialkosten

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

Männerkochkurs

Mädels, lasst euch verwöhnen! Männer, legt den Akkuschrauber aus der Hand und schwingt den Kochlöffel! Im Männerkochkurs ergründen angehende Helden der Küche, wie sie ihre Liebste mit raffinierten und dennoch schnell zuzubereitenden Gerichten verwöhnen können. Auch ohne jegliche Vorkenntnisse werden mit besten Tiroler Produkten kulinarische Köstlichkeiten auf den Teller gezaubert.

Zielgruppe: FunktionärInnen und Mitglieder der TJB/LJ

4020315005

St. Johann i. T.,

Landw. Landeslehranstalt Weitau

Mo, 21.09.2015, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

Von der Balldeko bis zum Giveaway

Mit einfachen Materialien aus der Natur lassen sich schnell, wirksam und ohne großen Aufwand liebevolle und außergewöhnliche Dekorationen herstellen, die einzigartig sind. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt – alles was gefällt, kann Verwendung finden: Äste, Zweige, Steine, Moos, Wurzeln, Blüten, Pflanzen ... Anregungen und Ideen sowie Tipps und Tricks lassen dekorative Elemente entstehen, die ganz dem eigenen Geschmack entsprechen und Ausdruck der Persönlichkeit sind.

Zielgruppe: Mitglieder TJB/LJ

2010215005

Fritzens

Do, 12.11.2015, 20.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,- plus Material

Anmeldung: LJ-Referat, T 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

8020315005

Vils, Neue Mittelschule

Sa, 10.10.2015, 16.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heinz Millwitsch

TN-Beitrag: € 20,- exkl. Lebensmittel

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

9020315006

Schwaz, Volksschule Johannes Messner

Mo, 14.09.2015, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Andrea Planer

TN-Beitrag: € 20,- exkl. Lebensmittel

Anmeldung: LJ-Referat, T 05 92 92-1102

**ALLE WEITEREN BILDUNGSANGEBOTE,
AKTIONEN UND VERANSTALTUNGEN
FINDEST DU IM AKTUELLEN BILDUNGSPROGRAMM
DER TIROLER JUNGBAUERNSCHAFT/LANDJUGEND**

**Tiroler
Jungbauernschaft
Landjugend**

BILDUNGS- PROGRAMM 2015

LERN WAS GSCHIEHT'S

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

lj jugend
Landjugend Tirol

lk
landwirtschaftskammer
tirol
ZUSAMMEN/LAND
HALTEN/GESTALTEN

**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

LE 07-13
Erwählung
Landesparlament
zur
Erweiterung
des
Wahlkreises
für
die
Landesparlament
Wahl
2015

bildungsinfo tirol

Klarheit schaffen. Bei allen Fragen rund um Bildung und Beruf.

Tirolweit. Kostenlos. Von Landeck-Lienz.

**Info und Termine unter: 0512/562791-40
www.bildungsinfo-tirol.at**

**Impulse für Ihre
berufliche Zukunft!**

Gefördert aus Mitteln des ESF, BMBF, Land Tirol, AMS Tirol und amg-tirol.

Geschäftsbedingungen des LFI Tirol

Anmelde- und Teilnahmebedingungen: Die InteressentInnen werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an einen weiteren Interessenten vergeben werden.

Teilnahmebeiträge/Zahlungsbedingungen: Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angegeben, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten.

Bei geförderten Veranstaltungen ist die Bedingung für den Erhalt der Förderung eine 80%ige Anwesenheit. Bei Nichterfüllung der Anwesenheitspflicht muss der volle Teilnahmebeitrag (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 Stornogebühr in der Höhe von 30 % des vollen Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung eines Ersatzteilnehmers bzw. einer Ersatzteilnehmerin entfällt die Stornogebühr.

Absage von Veranstaltungen: Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der MindestteilnehmerInnenzahl ab. Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die TeilnehmerInnen werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden. Bei Absage von angekündigten Veranstaltungen durch den Veranstalter wird der Teilnahmebeitrag refundiert.

Teilnahmebestätigungen: Bei allen Veranstaltungen erhalten die TeilnehmerInnen 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 werden für die TeilnehmerInnen 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.

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

LE 14-20

Geförderte Bildungsveranstaltungen im Rahmen der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln der Periode 2014 -2020 sind im Bildungsprogramm entsprechend gekennzeichnet. Die Bildungsförderung wird über den Veranstalter abgerechnet, die TeilnehmerInnen zahlen dann nur noch den geförderten Teilnahmebeitrag. Derartige Bildungsveranstaltungen können nicht nochmals zur Förderung eingereicht werden. Diese Bildungsmaßnahmen wurden 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. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß Einreichung getroffen. Es ist geplant, diese Vorhaben mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des Bundes und des Landes Tirol zu fördern.

Bildungsgeld



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

- ArbeitnehmerInnen, freie DienstnehmerInnen, Lehrlinge und öffentlich-rechtlich Bedienstete
- Arbeitslose und Arbeitsuchende
- WiedereinsteigerInnen und BerufsersteinsteigerInnen
- selbstständige UnternehmerInnen mit nicht mehr als 9 MitarbeiterInnen

Weitere Voraussetzungen

- Für Personen, die eine Fachkräfteförderung erhalten, kann für diese Ausbildung kein Bildungsgeld update zuerkannt werden.
- FörderwerberInnen müssen grundsätzlich ihren ordentlichen Wohnsitz oder ihren Beschäftigungsort in Tirol haben und ein vorhergehendes Beschäftigungsverhältnis nachweisen können.
- Es werden nur Bildungsmaßnahmen von anerkannten Bildungsträgern gefördert.
- Die einzelne Bildungsmaßnahme, der einzelne Kurs, muss vor Kursbeginn 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 01.01.2015 beginnen

- 30 % der Kurskosten als Basisförderung sowie
- 20 % der Kurskosten als Bildungsbonus für bestimmte positiv abgelegte Abschlussprüfungen (formale Abschlüsse auf gesetzlicher Basis).

Einreichfrist für Förderansuchen

Anträge sind grundsätzlich vor Beginn der Bildungsmaßnahme, spätestens jedoch **zwei Wochen nach Beginn** der Bildungsmaßnahme elektronisch mittels **Online-Formular** einzubringen. Der Antrag samt **Unterlagen** muss vor Fristende beim Amt der Landesregierung **eingelangt** sein.

Formulare

Download unter www.mein-update.at

Die Anträge sind ab 1. Jänner 2015 nur mehr online unter www.tirol.gv.at/arbeitsmarktforderung einzureichen.

Information und Richtlinien

Arbeitsmarktförderung des Landes Tirol

Heiliggeiststraße 7-9

6020 Innsbruck

T +43 512 508 3152 oder

T +43 512 508 3149

E arbeitsmarktforderung@tirol.gv.at

<https://www.tirol.gv.at/arbeit-wirtschaft/arbeit/arbeitsmarktforderung/bildungsgeld-update/>

Österreichweite Förderdatenbank

Unter www.kursfoerderung.at finden Sie im Internet 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	S.
Region West		
Bezirk Imst		
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Arzl i. P.	16
Tiroler Küche	Arzl i. P.	18
LQB – Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Arzl i. P.	10
LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!	Bezirk Imst	9
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Gries	13
Tiroler Küche	Gries	18
Ran an die Reste	Gries	22
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Gries	24
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Haiming	14
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Haiming	24
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Haimingerberg	13
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Haimingerberg	14
Workshop: Salben und Tinkturen	Haimingerberg	29
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Imst	40
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Imst	52
Argumentation und Schlagfertigkeit	Imst	61
Schnitt- und Graukäse	Imst	39
Frisch- und Weichkäse	Imst	39
Allergeninformationsverordnung – was heißt das für uns?	Imst	16
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	Imst	41
Vor-Ort-Kontrolle durch die AMA	Imst	40
Grundzüge der funktionellen Klauenpflege	Imst	50
Milchverarbeitung für Einsteiger	Imst	39
Sonne und Gesundheit	Imst	29
Vorbereitungslehrgang – Facharbeiterin	Imst	56
Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement		
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Imst	55
Im Heu steckt Energie	Imst	44
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Imsterberg	14
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Imsterberg	13
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Imsterberg	27
Ran an die Reste	Imsterberg	22
Tiroler Küche	Jerzens	18
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Jerzens	16
Seminarreihe: Hildegard von Bingen	Karres	31
Brotbacken mit Vollwertmehl	Karres	23
Ran an die Reste	Karres	22
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Längenfeld	13
Workshop: Salben und Tinkturen	Längenfeld	33
Tiroler Küche	Längenfeld	18
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Leins i. P.	31
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Leins i. P.	20
Im Heu steckt Energie	Mieming	44
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Mieming	13
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Mieming	24
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Mötz	28
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Mötz	33
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Nassereith	14
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Nassereith	13
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Nassereith	16
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Niederthai	14
Ran an die Reste	Ötz	22
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Ötz	16

Titel	Ort	S.
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Ötz	20
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Ötz	29
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Ötzerau	13
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Ötzerau	31
Tiroler Küche	Ötzerau	18
Das gute alte Lärchenpech	Rietz	32
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Rietz	14
Taschen zum Selbermachen	Rietz	12
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Roppen	13
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Roppen	16
Workshop: Salben und Tinkturen	Roppen	33
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Sölden	16
Tiroler Küche	Sölden	18
LQB – Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Sölden	10
Das Frühstück – ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Sölden	17
Entspannt durchs Leben oder Stress?	St. Leonhard i. P.	28
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	St. Leonhard i. P.	16
Ran an die Reste	St. Leonhard i. P.	22
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Tarrenz	13
Tiroler Küche	Tarrenz	18
Ran an die Reste	Tarrenz	22
Ran an die Reste	Tumpen	22
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Umhausen	14
Tiroler Küche	Umhausen	18
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Wald i. P.	14
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Wald i. P.	27
Ran an die Reste	Wald i. P.	22
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Wald i. P.	30
LQB – Wie umarme ich einen Kaktus?	Wald i. P.	10
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Wenns	14
Homöopathische Hausapotheke	Wenns	29
Brotbacken mit Vollwertmehl	Zaunhof	23
Ran an die Reste	Zaunhof	22
Bezirk Landeck		
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Faggen	13
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Faggen	28
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Faggen	16
LQB – Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Faggen	10
Taschen zum Selbermachen	Fendels	12
Das gute alte Lärchenpech	Fendels	32
Trachtennähen Bezirk Landeck	Fiss	58
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Fiss	33
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Fiss	20
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Fließ	33
Tiroler Küche	Fließ	18
Tiroler Küche	Flirsch	18
Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Flirsch	46
Schüssler-Salze	Galtür	31
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Galtür	20
Workshop: Salben und Tinkturen	Grins	33
LQB – Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen	Grins	10
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Grins	33

Titel	Ort	S.
LQB – Entdeckungsreise zum inneren Dialog der Gegensätze	Grins	11
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Grins	29
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Ischgl	33
Das gute alte Lärchenpech	Ischgl	32
Räuchern fürs Wohlbefinden	Kappl	30
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Kappl	16
Tiroler Küche	Kappl	18
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Kaunerberg	16
Tiroler Küche	Kaunerberg	18
Schüssler-Salze	Kaunertal	31
Tiroler Küche	Kaunertal	18
Tiersignale – Stallseminar	Kaunertal	49
Alternative Tiermedizin	Kaunertal	49
Weg mit dem Dreck – Tipps zur Wühlmausbekämpfung	Kaunertal	44
Im Heu steckt Energie	Kaunertal	44
Das gute alte Lärchenpech	Kaunertal	32
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Kaus	16
Gekonnt kontern – schlagfertig argumentieren und überzeugen	Kronburg	8
Tiroler Küche	Ladis	18
Ran an die Reste	Landeck	22
Vor-Ort-Kontrolle durch die AMA	Landeck	40
Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof	Landeck	34
Rund um die Geburt – Kuh und Kalb	Landeck	50
Wilde Schönheit	Landeck	61
Neue Strategien der Arbeitssicherheit	Landeck	27
LQB – Wie umarme ich einen Kaktus?	Landeck	10
Feldbegehung	Landeck	44
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Landeck	33
Das gute alte Lärchenpech	Langesthei	32
Ran an die Reste	Mathon	22
Tiroler Küche	Nauders	18
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Nauders	31
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Nauders	28
Ran an die Reste	Pettneu	22
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Pfunds	27
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Pfunds	33
Fruchtbarkeit der Kuh	Pfunds	50
Weg mit dem Dreck – Tipps zur Wühlmausbekämpfung	Pfunds	44
Ran an die Reste	Pfunds	22
Tiroler Küche	Pfunds Greit	18
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Pfunds Greit	14
Das Frühstück – ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Pfunds Kobl	17
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Pians	20
Das gute alte Lärchenpech	Pians	32
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Piller	27
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Piller	27
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Piller	30
Tiroler Küche	Prutz	18
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Prutz	27
Gesundheitscheck im Kuhstall	Prutz	49
Trachtennähen Bezirk Landeck	Raum Landeck	58
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Schnann	27
Ran an die Reste	Schnann	22
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Schnann	29
Ran an die Reste	Schönwies	22
Das gute alte Lärchenpech	Schönwies	32
Ran an die Reste	See	22
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Serfaus	27
Tiroler Küche	Serfaus	18
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Serfaus	16
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Serfaus	33
Ran an die Reste	St. Jakob	22

Titel	Ort	S.
Ran an die Reste	Stanz	22
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Stanz	16
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Stanz	30
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Strengen	13
Räuchern fürs Wohlbefinden	Tobadill	30
Ran an die Reste	Tobadill	22
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Tobadill	33
Ran an die Reste	Tösens	22
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Tösens	31
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Urgen	20
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Urgen	28
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Zammerberg	16
Das gute alte Lärchenpech	Zammerberg	32
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Forstwirtschaft	Zams	27
Tiroler Küche	Zams	18

Bezirk Reutte

Bewerbstaining TJB/LJ	Reutte	61
Fingerfood und Partysnacks TJB/LJ	Vils	62

Regon Mitte Bezirk Innsbruck

Funktionelle Klauenpflege für Fortgeschrittene (für AbsolventInnen des Grundkurses)	Kematen	50
LQB – Gemeinsam kochen:	Bezirk Innsbruck	9
Dem Leben mehr Qualität geben!		
Von der Baldeko bis zum Giveaway	Fritzens	62
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – BASISKURS	Gnadenwald	33
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Gnadenwald	28
Raus aus der Reserve – Botschaften säen und Aufmerksamkeiten ernten	Gnadenwald	8
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	55
Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin und Seminarbauer	Innsbruck	26
Fotografie	Innsbruck	61
Allergeninformationsverordnung – was heißt das für uns?	Innsbruck	16
Gärtnermeister	Innsbruck	56
Unsere Lebensmittel – weiß ich was ich esse?	Innsbruck	15
Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung	Innsbruck	36
Modul 1 – Ausbildertraining – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	57
PädagogInnen – Fortbildung zum internationalen Jahr des Bodens	Innsbruck	36
PädagogInnen – Fortbildung: Klimaschutz und Ernährung – ein Thema für Schulen?	Innsbruck	36
Direktvermarktungs-Lehrfahrt	Kärnten	39
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Kematen	55
Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Matrei a.Br.	24
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – BASISKURS	Oberhofen	33
Brunch – das Genießerfrühstück	Oberhofen	17
Smoothies – Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Oberhofen	21
Salben und Cremes aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – BASISKURS	Telfs	33
Flechten mit Peddigrohr	Telfs	12
Das gute alte Lärchenpech	Telfs	32
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Telfs	20
Naturseife handgemacht	Telfs	33
Die Apotheke vor der Haustür	Telfs	29
Mähen mit der Sense – Anfänger	Volders	51
ARGE Qualitätsmilch-Lehrfahrt	wird bekannt gegeben	39

Titel	Ort	S.
Bezirk Schwaz		
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Achenkirch	28
Die Pflanzenapotheke	Achenkirch	29
Nudeln, Krapfen & Co	Achenkirch	24
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Achenkirch	20
Mythos Wasser	Brandberg	29
Ranzenstickkurs	Bruck	59
Schüssler-Salze	Gallzein	31
Ranzensticken	Ginzling	59
Saisonale Liköre und Ansatzschnäpse – einfach und selbstgemacht	Hart	26
Flechten mit Peddigrohr	Hart	12
Kräuter: Was Oma uns erzählen würde	Hart	29
Schule am Bauernhof-Lehrfahrt ins Zillertal	Mayrhofen/ Fügenberg	36
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Rotholz	40
Einführung in das KassaBankBuch	Rotholz	40
Basiskurs Milchverarbeitung	Rotholz	39
Sensorikschulung für Milchprodukte	Rotholz	38
Hygieneschulung	Rotholz	38
Milchverarbeitungskurs BAM	Rotholz	39
Fleischverarbeitungs	Rotholz	38
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Rotholz	52
Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald	Rotholz	52
Für einen stabilen Wald – Stammzahlreduktion bzw. Dichtungspflege und Durchforstungsauszeige	Rotholz	53
Professionelle Motorsägenwartung	Rotholz	52
Motorsägenkurs für Frauen	Rotholz	52
Seilverbindungen und Seilspleißen	Rotholz	52
Almsenner-Grundkurs BAM Rotholz – ergänzt mit drei Alm-Praxistagen	Rotholz/ Wildschönau	51
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Forstwirtschaft	Rotholz	56
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Rotholz	56
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Rotholz	55
Tiroler Landwirtschaft und Küche – ein gutes Team	Schwaz/ Innsbruck	17
Fingerfood und Partysnacks	Schwaz	62
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	Schwendau	25
Gesund und kreativ kochen	Schwendau	20
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Stummerberg	25
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Stummerberg	28
Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit	Tux	17

Titel	Ort	S.
Region Ost Bezirk Kitzbühel		
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Aschau b. K.	30
Filze dir deine eigene Tasche	Aurach b. K.	13
Lärchenpech – ein uraltes Hausmittel	Aurach b. K.	32
Mutterkuh – Einsteigerseminar	Bezirk Kitzbühel	47
Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht	Bezirk Kitzbühel	47
Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke	Bezirk Kitzbühel	47
Gestecke, Kränze und anderes für die Winterzeit	Bichlach b. K.	12
Lärchenpech – ein uraltes Hausmittel	Bichlach b. K.	32
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Brixen i. T.	8
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Brixen i. T.	20
Die Pflanzenapotheke	Brixen i. T.	29
Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig	Brixen i. T.	12
Filze dir deine eigene Tasche	Fieberbrunn	13
Steuerliche Aspekte der Direktvermarktung	Fieberbrunn	39
Dekorieren mit Naturmaterialien	Going	12
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Going	20
Gesunde Euter zahlen sich aus	Hochfilzen	47
Fußreflexzonenmassage	Hochfilzen	28
Die Birke – der Entschlackungsbaum	Hochfilzen	31
LQB – Ein Tag für mich:	Hopfgarten i. B.	10
Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln		
Unsere Erfolgsstrategie – Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Hopfgarten i. B.	41
Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 1 (Anfänger)	Hopfgarten i. B.	23
Der gefüllte Suppentopf	Hopfgarten i. B.	24
Aufbaukurs –	Hopfgarten i. B.	50
Rund um die Neue Homöopathie mit Austesten		
Homöopathie – Erfahrungsaustausch	Hopfgarten i. B.	50
Vorsprung durch Kreativität – Grundlage der Innovation	Hopfgarten i. B.	41
Umsetzung artgerechter Tierhaltung in der biologischen Landwirtschaft	Hopfgarten i. B.	46
Hygieneschulung	Hopfgarten i. B.	38
LQB – Hände frei für Neues	Hopfgarten i. B.	10
Ranzensticken	Itter	59
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Jochberg	28
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Kirchberg i. T.	28
Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 1 (Anfänger)	Kirchdorf	10
Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig	Kirchdorf	12
Einwecken, Einkochen, Dörren leicht gemacht	Kitzbühel	26
Kräutermeeting im Hausgarten	Kitzbühel	30
Fesch bist! – Schwerpunkt Bekleidung und Farbe	Kitzbühel	9
Datenordnung am Computer	Kitzbühel	37
Nähen eines schwarzen Schultertuches	Oberndorf	59
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Oberndorf	29
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Oberndorf	43
Dekorieren mit Naturmaterialien	Pfaffen- schwendt	12
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Schwendt	27
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	St. Jakob i. H.	25
Floristisches Gestalten	St. Jakob i. H.	12
Kunstvolle Klosterarbeiten – Kropfbandl	St. Jakob i. H.	60
Entspannen mit allen Sinnen	St. Johann i. T.	28
Filze dir deine eigene Tasche	St. Johann i. T.	13
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann i. T.	51
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i. T.	9
Allergeninformationsverordnung – was heißt das für uns?	St. Johann i. T.	16
Nähen von Werktagstracht und Dirndl	St. Johann i. T.	58
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i. T.	9
Trachtennähen	St. Johann i. T.	58
Kochen für ein gutes Klima	St. Johann i. T.	19
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	St. Johann i. T.	41
Trachten- oder Dirndl Nähkurs	St. Johann i. T.	58



Titel	Ort	S.
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	St. Johann i. T.	55
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	St. Johann i. T.	56
Männerkochkurs	St. Johann i. T.	62
Ranzensticken	St. Ulrich a. P.	59
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	St. Ulrich a. P.	26
Beckenbodentraining	St. Ulrich a. P.	28
Die Pflanzenapotheke	Waidring	29
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Waidring	29
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Westendorf	20

Bezirk Kufstein

Kochen für ein gutes Klima	Angerberg	19
Kochen und Backen mit Dinkel	Angerberg	21
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Auffach	20
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Auffach	30
LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!	Bezirk Kufstein	9
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Brandenberg	24
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Brandenberg	27
Tiroler Erdapfel – ein Hochgenuss aus der Region	Brandenberg	21
Kochen für Männer	Brandenberg	19
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Ebbs/Buchberg	23
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Ellmau	20
Selbstgemachte Schmuckstücke mit Goldstickerei nach alter Tradition	Ellmau	60
Brunch – das Genießerfrühstück	Erl	17
Tiroler Erdapfel – ein Hochgenuss aus der Region	Kirchbichl	21
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Kirchbichl	23
Kochen für ein gutes Klima	Kirchbichl	19
Nudeln, Krapfen & Co	Kirchbichl	24
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Kundl	30
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Kundl	23
Grundzüge der funktionellen Klauenpflege	Kundl	50
Tiroler Erdapfel – ein Hochgenuss aus der Region	Kundl	21
Ranzensticken	Langkampfen	59
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Münster	19
Tiroler Hausmannskost	Münster	19
Ranzensticken	Niederau	59
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Niederau	23
Bewegtes Gedächtnistraining	Niederau	27
Rund um den Kürbis	Niederndorf	21
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Niederndorf	28
Kostbares aus dem Kräutergarten	Niederndorfer- berg	30
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Oberau	20
Nähen eines schwarzen Schultertuches	Reith i.A.	59
Rund um den Kürbis	Söll	21
Selbstgemachte Schmuckstücke mit Goldstickerei nach alter Tradition	Thiersee	60
Selbstgemachte Schmuckstücke mit Goldstickerei nach alter Tradition	Walchsee	60
Ostern für Auge und Gaumen	Walchsee	25
Bewerbungstraining TJB/LJ	Wörgl	61
Ranzensticken	Wörgl	59
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Wörgl	20
Allergeninformationsverordnung – was heißt das für uns?	Wörgl	16
Allgemeiner Trachtentnähekurs	Wörgl	58
Bewegtes Gedächtnistraining	Wörgl	27
Kochen für ein gutes Klima	Wörgl	19

Titel	Ort	S.
Bezirk Lienz		
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ainet	27
Knödel – eine runde Sache	Ainet	24
Ran an die Reste	Assling	22
Glutenfrei genießen	Assling	17
LQB – Informationen zu den Pflegeangeboten der Sozialversicherungsanstalt der Bauern	Assling	11
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Außervillgraten	20
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Dölsach	30
Schnelle und gesunde Gerichte für jeden Tag	Dölsach	20
Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Gaimberg	12
LQB – Grenzen überwinden – sich selber finden	Gaimberg	11
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Gaimberg	20
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	Heinfels	41
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Hopfgarten i. Def.	23
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	Huben	41
Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit	Innevillgraten	17
Trachtentnähen	Innevillgraten	58
LQB – Gestärkt für die Pflege	Innevillgraten	11
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet – Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Kartitsch	45
Torten effektiv verzieren	Kartitsch	25
LQB – Heitere Betrachtungen von ersten Angelegenheiten	Lavant	9
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Lienz	40
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	10
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst – Modul 1 und Modul 2	Lienz	49
LQB – Hände frei für Neues	Lienz	10
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	10
Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege	Lienz	50
Mitgliederversammlung der RGO	Lienz	49
Homöopathie am Bauernhof – Einführung und Grundlagen	Lienz	49
Kinder sanft begleiten – Körbler-Symbole für den Alltag mit Kindern	Lienz	8
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Lienz	56
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Lienz	55
Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Nikolsdorf	12
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	Nikolsdorf	41
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Prägraten	30
Bachblüten für meine Seele	Prägraten	31
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Prägraten	23
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Sillian	20
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet – Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Sillian	45
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	St. Jakob	23
Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Strassen	12
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Strassen	23
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Strassen	23
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Strassen	24
Floristisches Gestalten	Tessenberg	12
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Tessenberg	30
Kochen für Männer	Thurn	19
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Thurn	23
Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Tristach	30
Meine Haut ist schützenswert	Untertilliach	28
Kräuterwanderung	Untertilliach	29
Filzen einer Tasche	Virgen	13

LFI Reutte – Region West

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

LFI Landeck und Imst – Region West

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

LFI Schwaz und Innsbruck – Region Mitte

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

LFI Kufstein – Region Ost

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

LFI Kitzbühel – Region Ost

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

LFI Lienz – Region Ost

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

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)

Tirol

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

www.lfi.at/tirol