Ländliches Fortbildungs Institut LFI

© Alexander Haiden

LFI Tirol

Bildungsprogramm 2016 / 17

Ihr Wissen wächst www.lfi.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LE 14-20 Entwicklung für den ländlichen Raum

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

www.lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

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 2016 – August 2017

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 2016.
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.

PEFC

Das Österreichische Umweltzeichen für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.

Inhalt

ZEICHENERKLÄRUNG

NEU	Erstmals im LFI-Bildungsprogramm
@	Onlinekurs
ZLG	LFI-Zertifikatslehrgang, anerkannt vom BMLFUW
TGD	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 Alpung und Behirtung
LE	Gefördert aus Mitteln der Ländlichen Entwicklung 2014-2020 (Nähere Details siehe „Förderungen“)
NF	Gefördert aus Mitteln des Landes Tirol - Nationale Förderung
update land tirol	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 2016/17. 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.tirol.lfi.at. 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.
Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems, das auch Menschen mit Behinderung weitest möglichen Zugang bieten soll. Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe Ihrer besonderen Bedürfnisse Ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.

ZERTIFIKATE

Zertifiziert nach ISO 9001:2008

Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

Impressum 02
Vorworte 05
LFI-Netzwerk 06

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

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG ab S. 16
Ernährung 16
Gesundheit 25

EDV UND TECHNIK ab S. 31
EDV und Informationstechnologie 31
Bautechnik 31
Energie 31
Landtechnik / Führerscheinkurse 32

EINKOMMENSKOMBINATION ab S. 33
Erlebnis Landwirtschaft 33

DIREKTVERMARKTUNG ab S. 35

UNTERNEHMENSFÜHRUNG ab. S. 37
Unternehmensmanagement 37
Betriebsentwicklung 38
Recht 39

PFLANZENPRODUKTION ab. S 40
Grünland 40
Obstbau 41
Gartenbau 41
Ackerbau 42
Sonstiges 42

TIERHALTUNG ab S. 43
Allgemeines 43
Tierhaltung 43
Pferde 46
Tiergesundheit 47
Almwirtschaft 50
Bienen 51

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT ab S. 52

UMWELT UND BIOLANDBAU ab S. 54

BERUF UND AUSBILDUNG ab S. 58
Landwirtschaft 58
Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement 58
Forstwirtschaft 58
Gartenbau 59
Bienenwirtschaft 60
Allgemeiner Teil der Meisterausbildung 60

KULTUR UND BRAUCHTUM ab S. 61

ORGANISATIONEN ab S. 63
Landjugend 63

Geschäftsbedingungen/Förderungen 64
Veranstaltungsübersicht nach Bezirken 65
LFI-Kontaktadressen (Land und Bezirke) 72

WIR SIND FÜR SIE DA

© Syda Productions - Fotolia.com

KUNDENSERVICE – KURSANMELDUNG – KURSINFORMATION

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.tirol.lfi.at

LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF – TERMINVEREINBARUNG

Montag, Dienstag und Donnerstag:
08.30 bis 12.00 Uhr
13.00 bis 16.00 Uhr

T 05 92 92-1180
F 05 92 92-1199
E lebensqualitaet@lk-tirol.at

www.lebensqualitaet-bauernhof.at

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/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 [https://e.lfi.at] statt. Nach Eingabe Ihrer Zugangsdaten können Sie die gebuchten Kurse absolvieren.

In wenigen Schritten 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 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- 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 5 Gehminuten vom Bahnhof entfernt, hat die Landwirtschaftskammer Tirol Schulungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten geschaffen, die auch dem LFI Tirol zur Verfügung stehen.

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

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

T 05 92 92-1112
E forum@lk-tirol.at

© Die Fotografen

LEITBILD

DAVON LASSEN WIR UNS LEITEN

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

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 umweltpädagogisches Bildungssystem ist klar vorwärtsgewandt. 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 Andrä Rupprechter
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

Bildung schafft Freiräume

Wir leben in einem Land, in dem das Recht auf Bildung in der Verfassung fest verankert ist. Bildung ist unumstritten eine wesentliche Grundlage für ein zufriedenstellendes, erfolgreiches Leben, auch wenn der Bildungsbegriff in so manchen Sonntagsreden strapaziert oder gar missbraucht wird.
Doch was bewirkt Bildung?

- Bildung bringt Sicherheit und Handlungsfähigkeit: erhöhtes Wissen und ein breites Spektrum an Kompetenzen machen sicherer und erfolgreicher im Wirtschaften.
- Bildung befähigt zur Problembewältigung: unterschiedliche Wege zur Lösung werden gesucht und auch gefunden.
- Bildung fördert Professionalisierung: durch unternehmerisches Denken und Handeln werden Betriebe in ihren Markträumen zukunftsfähig.
- Bildung lässt neue Spielräume zu und fördert Innovationen: ein offener Zugang zu Neuem und zum Querdenken bringt neue Produkte und Dienstleistungen, öffnet aber auch neue Chancen in der eigenen Betriebs- und Lebensführung.
- Bildung erweitert Netzwerke: der Austausch mit Gleichgesinnten wie mit Andersdenkenden fördert das Reflektieren des eigenen Handelns und unserer gesteckten Ziele.
- Bildung stärkt unsere Resilienz-Fähigkeit: die Stärke, nach möglichem Scheitern wieder aufzustehen, lässt auch schwierige Lebenssituationen gut meistern.

Zusammengefasst können wir sagen: Bildung schafft Freiräume, sowohl im Kopf wie auch beim zukunftsorientierten Handeln!
Das vorliegende Bildungsprogramm des LFI Tirol bietet in der bevorstehenden Bildungssaison wieder zahlreiche Angebote für bildungsfreudige Menschen im Ländlichen Raum, für (angehende) Bäuerinnen und Bauern wie auch für Konsumentinnen und Konsumenten. Kurse und Lehrgänge zur beruflichen Bildung werden mit persönlichkeitsbildenden Angeboten und allgemeinen Erkenntnissen in der Erwachsenenbildung ergänzt. Kompetente Trainerinnen und Trainer aus Theorie und Praxis bilden mit vielen ehrenamtlichen und hauptberuflichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein schlagkräftiges Team zur Umsetzung neuer, aber auch bewährter Bildungsangebote. Auch für Sie ist etwas dabei.
Freuen wir uns gemeinsam auf eine spannende Bildungssaison!

Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol

1 Michaela Kranebitter
Kundenservice, Veranstaltungsorganisation,
Bildungsoffensive 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 Claudia Holzinger
forum lk, Kundenservice,
Veranstaltungsorganisation
T 05 92 92-1112
E claudia.holzinger@lk-tirol.at

5 Petra Kaserer
Sekretariat, Marketingassistenz
T 05 92 92-1100
E petra.kaserer@lk-tirol.at

6 Mag. (FH) Nikola Kirchler
Geschäftsführerin-Stellvertreterin,
Vorbereitungslehrgänge FacharbeiterInnen
und MeisterInnen
T 05 92 92-1109
E nikola.kirchler@lk-tirol.at

7 Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin
T 05 92 92-1101
E evelyn.darmann@lk-tirol.at

8 Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau
T 05 92 92-1100
E lfi@lk-tirol.at

9 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
Bildungsoffensive Almwirtschaft,
Green Care, Landwirtschaft und Umwelt
T 05 92 92-1151
E thomas.lorenz@lk-tirol.at

10 Angelika Wagner
Lebensqualität Bauernhof
T 05 92 92-1180
E angelika.wagner@lk-tirol.at

11 Verena Stöger, BSc
Bildungsoffensive Ernährung
und Direktvermarktung,
Lebensqualität Bauernhof
T 05 92 92-1150
E verena.stoeger@lk-tirol.at

12 Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner
Schule am Bauernhof
T 05 92 92-1106
E karin.astner@lk-tirol.at

13 Katharina Putzer, MSc
Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen
T 05 92 92-1107
E katharina.putzer@lk-tirol.at

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

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

16 Christine Tschugg
Buchhaltung, Förderungsabwicklung,
Controlling
T 05 92 92-1160
E christine.tschugg@lk-tirol.at

17 Evelin Häfele
LKV Bildungsoffensive
Herdenmanagement
T 05 92 92-1846
E evelin.haefele@lk-tirol.at

18 Dipl.-Ing. Johann Thurner
Koordinator Arbeitskreisberatung,
Arbeitskreis Milchproduktion
T 05 92 92-1805
E johann.thurner@lk-tirol.at

19 Ing. Christian Ruetz
Arbeitskreis Mutterkuhhaltung
T 05 92 92-1814
E christian.ruetz@lk-tirol.at

20 Romana Painer, MA
Arbeitskreis und Bildungsoffensive
Unternehmensführung
T 05 92 92-1208
E romana.painer@lk-tirol.at

21 Mag. Peter Schießling
Bildungsoffensive Energieeffizienter
Bauernhof
T 05 92 92-1212
E peter.schiessling@lk-tirol.at

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

23 Angelika Neuner, AB^in^L
Urlaub am Bauernhof
T 05 92 92-1171
E angelika.neuner@lk-tirol.at

24 Ing. Bernadette Eberl, BEd
Landjugend
T 05 92 92-1102
E bernadette.eberl@lk-tirol.at

© Victoria Hörtnagl

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

26 **Ing. Christina Scheiber, AB^in^L**
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 **Dipl.-Ing. Klemens Böck**
Obstbau
T 05 92 92-1508
E klemens.boeck@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 **Dipl.-Ing. (FH) Michael Kirchmair, BSc**
Innovationsberatung
T 05 92 92-1040
E michael.kirchmair@lk-tirol.at

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

Nicht im Bild:

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

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

Julia Fersterer, BEd
LFI Bezirk Lienz
T 05 92 92-2604
E lfi.lienz@lk-tirol.at

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

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

LFI INFORMATION

EIN DANKE

Das LFI Tirol ist ein großes Netzwerk von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, deren tatkräftiger Einsatz vor Ort, auf regionaler und überregionaler Ebene die Qualität und den Erfolg unserer Veranstaltungen sichert. Nicht alle Personen konnten aus terminlichen oder Platzgründen auf den Fotos abgebildet werden.

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

LFI INFORMATION

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at.** Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z. B. nach Stichwort oder Datum suchen.

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

LFI INFORMATION

AKTUELL INFORMIERT MIT DEM LFI-NEWSLETTER

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden? Dann melden Sie sich auf unserer Homepage **tirol.lfi.at** unter **Service** für den LFI-Newsletter an oder rufen Sie uns an, **T** 05 92 92-1100.

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT / LEBENSQUALITÄT

Raus aus der Reserve – Botschaften säen und Aufmerksamkeit ernten

NF NEU

Umgang mit Medien und schwierigen Themen, Verhalten in sozialen Medien. Wie kommunizieren wir sensible Themen in der Landwirtschaft? Mit welchen Argumenten erreiche ich meine Gesprächspartner? Wie verhalte ich mich in sozialen Netzwerken? Die Kommunikation land- und forstwirtschaftlicher Themen an die Gesellschaft ist für Bäuerinnen und Bauern ein Schlüsselfaktor. Nur durch sensible Gesprächsführung erreiche ich das Verständnis meines Gegenübers. Botschaften müssen auf den Punkt gebracht werden.
Zielgruppe: MultiplikatorInnen für den Bereich Landwirtschaft, engagierte Bäuerinnen und Bauern, Jungbäuerinnen und Jungbauern, Landjugend, Funktionärinnen und Funktionäre

2010116010
Vill/Igls, Grillhof bzw. Innsbruck, forum lk
4 Module: Fr, 28.10.2016, 09.00 – 16.00 Uhr, Sa, 29.10.2016, 09.00 – 13.00 Uhr, Fr, 04.11.2016, 09.00 – 16.00 Uhr, Sa, 05.11.2016, 09.00 – 13.00 Uhr, 24 UE
Trainer/in: Mag. Judith Haaser, DI Evelyn Darmann, Mag. Maria Gschnitzer-Janka
TN-Beitrag: € 65,– (gefördert, ohne Förderung € 266,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92/1111

Professionelle Flipchartgestaltung – Beeindruckende Flipcharts

NEU

Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Kreative Flipcharts erhöhen die Aufmerksamkeit und fördern das Verstehen von Inhalten. Sie erhalten die Möglichkeit, gleichzeitig vorzutragen und zu visualisieren und beziehen somit Ihr Publikum sofort in Ihre Präsentation mit ein.
Der Rhetorik-Trainer Gerald Kern gibt Ihnen eine Ausrüstung an Techniken für einen professionellen Einsatz mit Flipchart. Damit Sie nicht nur überzeugen, sondern auch unterhalten.
Zielgruppe: Alle Interessierten, LFI TrainerInnen, LK-Mitarbeiter Innen, zukünftige TrainerInnen

2010116008
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Di, 13.09.2016, 08.30 - 16.30 Uhr, 9 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 182,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Rhetorik für TrainerInnen mit PowerPoint TeilnehmerInnen begeistern

NEU

Wie viele Präsentationen haben in Ihrem Leben richtig Eindruck hinterlassen?
Wie viele dieser Präsentationen hatten gute PowerPoint-Folien? Laut Wall Street Journal begeistern nur 3 % aller Präsentationen das Publikum, während rund 80 % langweilig und einschläfernd wirken.
Rhetorik-Trainer Gerald Kern greift die gängige Vorstellung von „Folienpräsentationen" auf und zeigt Ihnen, wie Sie anregende und erfolgreiche Präsentationen gestalten und vortragen.
Zielgruppe: Alle Interessierten, TrainerInnen

2010116004
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Mi, 10.11.2016, 08.30 - 16.30 und Do, 11.11.2016, 08.00 - 16.00, 16 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 265,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Rhetorik für TrainerInnen – mit Flipcharts TeilnehmerInnen begeistern

NEU

Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Für uns heißt das: Auf minimalen Aufwand folgt maximale Wirkung. Wenn Sie Seminare, Präsentationen oder Vorträge halten, werden Sie um den Einsatz von optischen Hilfsmitteln nicht herumkommen. Wenn Sie Ihre Botschaft mit Text und Bild vermitteln, steigt die Merkfähigkeit Ihrer TeilnehmerInnen von 10 % auf ganze 70 %! Doch auch Gestaltung will gelernt sein: Kreative Flipcharts erhöhen die Aufmerksamkeit und fördern das Verstehen von Inhalten.
Zielgruppe: Alle Interessierten, TrainerInnen

2010116005
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Do, 13.10.2016, 08.30 - 16.30 Uhr und Fr, 14.10.2016, 08.00 - 16.00 Uhr, 16 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 265,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Train the Trainer – Mit Seminaren begeistern

NEU

Egal, ob Sie erst frisch als Trainer arbeiten oder auf dem Gebiet schon fortgeschritten sind, unsere Train the Trainer-Seminare bringen Ihnen Sicherheit, Struktur und viele Tipps für Ihre Trainertätigkeit. An insgesamt 4 Seminartagen lernen Sie, wie Sie einfach perfekte Seminare selber bauen, wie Sie die Energie und Aufmerksamkeit Ihrer Teilnehmer bis zum Seminarende halten können und wie Sie den Lernerfolg Ihrer Teilnehmer maximieren.
Zielgruppe: Alle Interessierten, TrainerInnen

2010116006
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Do - Fr, 12.01. - 13.01.2017 und Do - Fr, 09.02. - 10.02.2017, jeweils 08.30 - 16.30 Uhr, 32 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 480,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum – Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil

ZLG LE

Der Zertifikatslehrgang ist speziell für Bäuerinnen konzipiert, die eine Funktion in der Landwirtschaftskammer, der Bäuerinnenorganisation, in agrarischen Verbänden und Vereinen in ihrer Region oder Gemeinde ausüben bzw. in Zukunft ausüben möchten.
Die Teilnehmerinnen werden zu den Themen persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, interessenspolitische Landschaft in Österreich, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit geschult.
Zielgruppe: Aktive und zukünftige Funktionärinnen

2010116001
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
ab Di, 18.10.2016 bis 30.03.2017,
10 Lehrgangstage, 09.00 - 17.00 Uhr
(weitere Termine lt. Ausbildungsplan), 80 UE
Trainer/in: Barbara Kathrein, DI Michaela Glatzl
TN-Beitrag: € 320,– (gefördert, ohne Förderung € 1.650,–)
Anmeldung: LK Tirol, Referat für Bäuerinnen, Theresia Gschösser, T 05 92 92-1103

Lampenfieber adé – Mit Sicherheit präsentieren

NEU

Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie die Schmetterlinge in Ihrem Bauch zum Fliegen bringen und so Auftrittsstress in Auftrittsfreude verwandeln!
Wie Sie Menschen mit Reden begeistern, spontan Veranstaltungen erfolgreich eröffnen und Ihre Präsentation zum Erlebnis machen, zeigt Ihnen Rhetorik-Trainer Mag. Gerald Kern.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6010116003
Landeck, Kronburg
Do, 02.02.2017, 08.30 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 129,–
Anmeldung: LFI-Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

LFI INFORMATION

ZLG LE

ICH REDE MIT – ZERTIFIKATSLEHRGANG FÜR PROFESSIONELLE VERTRETUNGSARBEIT IM LÄNDLICHEN RAUM

Zusammen mit ZAM (Zukunftsorientierte Agrarwirtschaftliche Motivation) mehr erreichen, könnte das Motto ab 18. und 19. Oktober lauten.

Die professionelle Mitarbeit in agrarischen Gremien, Organisationen, Ausschüssen, Verbänden und Vereinen ist das Bildungsziel des ZAM-Lehrgangs „Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil". Gefragt sind Bäuerinnen, die ihr kreatives und innovatives Potenzial für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum einsetzen wollen, um wirkungsvoll mitzureden und mitzugestalten.

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

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

Nach Abschluss des Zertifikatslehrganges ist die Teilnahme an einer Exkursion nach Brüssel möglich, bei der die bedeutendsten EU-Institutionen und österreichischen Vertretungen vorgestellt werden.

Information und Anmeldung
Theresia Gschößer
T 05 92 92-1103
E tbo@lk-tirol.at

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

Gekonnt Kontern – Nie mehr sprachlos!

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: Alle Interessierten

6010116002
Ischgl, Kulturzentrum St. Nikolaus
Do, 06.10.2016, 08.30 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 129,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, T 05444/5451

Vortrag – Entdecke mit Freude deine Kraftquellen

NEU

Der Schlüssel zu einem erfüllten Leben liegt in uns selbst. In diesem Vortrag geht es darum Beziehungen sowie Begegnungen in sich selbst verstehen zu lernen und dadurch Werte und Kräfte zu gewinnen. Durch sorgsames „in sich hinein hören" sowie, durch einen wertschätzenden und behutsamen Umgang mit sich selbst ergründen Sie eigene Kraftquellen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4010116003
Westendorf, Altersheim
Anfang November 2016 (abends), 2 UE
TN-Beitrag: € 30,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Werlberger, T 05334/6659 oder 0664/3514949

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

7010116003
St. Jakob i. D., Neue Mittelschule
Mo, 06.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Barbara Pichler
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

7010116004
Dölsach, Kleiner Gemeindesaal
Di, 07.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Barbara Pichler
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Gebietsbäuerin Karin Huber, T 0676/6062384

© contrastwerkstatt - Fotolia.com

Wenn du es eilig hast, gehe langsam

Wenn wir von Zeit sprechen, machen wir eine seltsame Erfahrung: Einerseits meinen wir zu wissen, was Zeit ist – ‚es ist Zeit' – andererseits aber „läuft uns diese Zeit" davon. Im Zeitalter des ‚mega, ultra, hyper' gelten Zeitbegriffe wie Langsamkeit, Wiederholung, Warten, Pausen als unmodern. Stimmen werden immer lauter, die die Entwicklung einer lebendigen Zeitkultur fordern, einen Umgang mit der Zeit, der uns davon befreit, dass wir unser Leben auf später verschieben müssen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4010116002
Kirchdorf i. T.
Anfang Februar 2017 (abends), 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbauernobmann Josef Heim, T 0664/3579861

LFI INFORMATION

LE

LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF LQB – BILDUNG UND BERATUNG IN HERAUSFORDERNDEN LEBENSSITUATIONEN

Lebensqualität Bäuernhof

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

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

Wie können wir Sie unterstützen?
- Wir arbeiten diskret und vertraulich.
- Erfahrung und Wissen über das familiäre bäuerliche Leben ist die Basis unserer Arbeit.
- In einem oder mehreren Gesprächen suchen wir mit Ihnen nach Lösungen, die Sie in Ihrer ganz persönlichen Lebenssituation umsetzen können.
- Nützen Sie auch unsere Bildungsangebote, die Sie laufend der Tiroler Bauernzeitung, der LQB-Homepage unter **www.lebensqualitaet-bauernhof.at** oder der LFI-Homepage unter **tirol.lfi.at** entnehmen können.

Team von LQB Tirol:

Angelika Wagner,
Beratung und Begleitung

Verena Stöger, BSc,
Bildung

Christine Kruckenhauser,
Telefon und Organisation

Terminvereinbarung in Tirol
T 05 92 92-1180
E lebensqualitaet@lk-tirol.at

LQB – Unternehmerinnenstammtisch „Mutig über den Tellerrand"

LE NEU

Mutig über den Tellerrand – unter diesem Motto soll der Stammtisch als Ort der Begegnung und des Dialogs stehen. In dieser sich wandelnden Welt wollen wir den Frauen auf den Bauernhöfen die Möglichkeit bieten, die eigenen fachlichen, sozialen und kommunikativen Fähigkeiten weiterzuentwickeln.
Bei jedem Stammtisch soll ein achtsamer Umgang miteinander und den Themen mit denen wir uns beschäftigen, gefördert werden. In diesem Sinne soll der Halbtag auch eine lebensqualitätsreiche Abwechslung sein.
Zielgruppe: Frauen auf den Bauernhöfen, Bäuerinnen, Frauen aller Altersgruppen

4010316001
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017
(4 Einzelveranstaltungen), 4 UE
TN-Beitrag: € 25,– (gefördert, ohne Förderung € 130,–)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 2307

5010316002
Bezirk Kufstein
Start im Jänner 2017
(4 Einzelveranstaltungen), 4 UE
TN-Beitrag: € 25,– (gefördert, ohne Förderung € 130,–)
Anmeldung: LFI-Kufstein, Christina Scheiber, T 05 92 92-2403

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

LE

Müde, erschöpft, ausgelaugt? Was steckt dahinter? Informationen und Impulse, um Lebensbalance und Leichtigkeit zu entwickeln und dem Burnout vorzubeugen.
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die mehr über ein sinnvolles und strukturiertes Umgehen mit Belastungen wissen wollen und dadurch ihre Lebensqualität steigern

1010316004
St. Leonhard i. P., Hotel Alpenhof
Di, 25.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Angelika Wagner
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 80,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, T 0664/73420521

6010316009
Schönwies, Gemeindesaal
Di, 07.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Angelika Wagner
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 80,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

LQB – Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen

LE

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

6010316006
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Di, 07.02., 14.02., 21.02.2017, 10.30 - 17.00 Uhr, 15 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 80,– (gefördert, ohne Förderung € 460,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0699/5294099

LQB – Wie umarme ich einen Kaktus?

LE

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

1010316001
Imsterberg, Schulküche
Mi, 16.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Mag. Andrea Kärle, Dipl.-Päd. Otto Kärle
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 94,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

LFI INFORMATION

BÄUERLICHES SORGENTELEFON

Telefonische Beratung für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent. Das Bäuerliche Sorgentelefon erreichen Sie 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!

LQB – Grenzen überwinden – sich selber finden

LE

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

6010316010
Faggen, Gemeindesaal
Di, 14.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Angelika Wagner
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 65,–)
Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

LQB – Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten

LE

für/über/unter/gegen/neben/miteinander.
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

1010316002
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Mo, 30.01.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Susanne Fischer, Erhard Reichsthaler
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 17,–)
Anmeldung: LFI-Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

6010316011
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Do, 03.11.2016, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Susanne Fischer, Erhard Reichsthaler
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 17,–)
Anmeldung: LFI-Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!

LE NEU

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

1010316003
Imst, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Fr, 04.11.2016, 19.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
TN-Beitrag: € 30,– (gefördert, ohne Förderung € 150,–) Preis pro Paar
Anmeldung: LFI-Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

5010316003
Bezirk Kufstein
Fr, 02.12.2016, 19.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 30,– (gefördert, ohne Förderung € 150,–) Preis pro Paar
Anmeldung: LFI-Kufstein, Christina Scheiber, T 05 92 92-2403

LQB – Schenk dir Zeit – malen und entspannen

LE NEU

Ein Mal-Tag zum Schnuppern. Wir lassen die Seele baumeln und verleihen unserem INNEREN Ausdruck durch Farben und Formen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6010316002
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Sa, 22.10.2016, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,– (gefördert, ohne Förderung € 221,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010316003
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Di, 25.10.2016, 09.30 -17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,– (gefördert, ohne Förderung € 221,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010316004
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Mo, 30.01.2017, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,– (gefördert, ohne Förderung € 221,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010316005
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Fr, 03.02.2017, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,– (gefördert, ohne Förderung € 221,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

LQB Entdeckungsreise – meine inneren Stärken kräftigen

LE NEU

Der Workshop bietet Gelegenheit, sich mit der eigenen seelischen Widerstandskraft auseinander zu setzen und die inneren Stärken zu trainieren. Nach Methoden der Mal- und Gestaltungstherapie begeben wir uns auf die Reise zu verborgenen Kraftquellen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6010316007
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Beginn: Di, 08.11.2016, 14.00 - 17.00 Uhr (weitere Termine nach Vereinbarung), 15 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 80,– (gefördert, ohne Förderung € 460,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010316008
Grins, Großhaus 17/1. Stock
Beginn: Di, 06.03.2017, 14.00 - 17.00 Uhr (weitere Termine nach Vereinbarung), 15 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 80,– (gefördert, ohne Förderung € 460,–)
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

LFI INFORMATION

SEMINARE ZUR HOFÜBERGABE/ HOFÜBERNAHME:

Lebensqualität Bauernhof

Die Hofübergabe und Hofübernahme ist ein sehr einschneidendes Ereignis in der Familien- und Unternehmensgeschichte. In Kooperation mit den Bezirkskammern und der Rechtsberatung bietet dieses eintägige Seminar eine solide Vorbereitung für diesen Prozess.

Mehr zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf Seite 37 in der Rubrik „Unternehmensmanagement".

KREATIVITÄT

Weidenkugeln flechten

NEU

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

8010216008
Ehrwald, NMS /Werkraum im Zwischentrakt
Mo, 14.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 35,– inkl. Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

8010216004
Schattwald, Gemeindesaal
Do, 02.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 35,– inkl. Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, T 0676/6246666

8010216005
Lechaschau, Widum
Di, 21.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 35,– inkl. Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Wex, T 0676/5983210

Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig

Für Anfänger und Fortgeschrittene. Holzkörbe eckig, Buckelkörbe, Handkörbe, Regalkörbe, Tabletts.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4010216003
Oberndorf
Mitte November 2016, 7 UE
TN-Beitrag: € 32,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Landmann, T 0664/88727998

4010216005
Itter, Mehrzweckraum
Mitte November 2016, 7 UE
TN-Beitrag: € 32,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Thaler, T 0664/4441091

5010216002
Söll, Vereinsraum
Mitte November 2016, 7 UE
TN-Beitrag: € 32,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Daniela Horngacher, T 0664/4240938

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

7010216004
Ainet, Schule/Werkraum
Fr, 10.03.2017, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Josef Pircher
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Waldeck, T 0650/2638649

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

7010216001
St. Veit i.D., Reimmichlsaal
Sa, 01.10.2016, 18.00 - 21.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Josef Pircher
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosemarie Grimm, T 0680/3216134

7010216002
Sillian, Pfarrheim
Mo, 03.10.2016, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Josef Pircher
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Schönegger, T 04842/6515

7010216006
Prägraten, Clubraum der Freiwilligen Feuerwehr
Sa, 18.03.2017, 18.30 - 22.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Josef Pircher
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Ortsbäuerin Ursula Weiskopf, T 0664/2072700

8010216009
Ehenbichl, Gemeinde/Versammlungsraum
Mi, 21.09.2016, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Marcella Künzler
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Meier,
T 0676/4884170

8010216010
Vorderhornbach, Schule
Do, 06.10.2016, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Marcella Künzler
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Larcher,
T 0676/4283266

8010216011
Zöblen, Probelokal
Mi, 22.03.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Marcella Künzler
TN-Beitrag: € 17,– (evtl. fallen Materialkosten an)
Anmeldung: Burgl Schneider, T 05675/6622

Kreative Geschenkideen aus dem Garten

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

8010216006
Schattwald, Schützenlokal
Mi, 26.04.2017, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Barbara Waldegger
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher,
T 0676/6246666

8010216007
Ehenbichl, Gemeinde/Versammlungsraum
Mi, 31.05.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Barbara Waldegger
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Meier,
T 0676/4884170

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

1010216018
Haiming, Vinzenzstube
Do, 03.11.2016, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten
(€ 10,– bis € 14,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

6010216007
Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten
Fr, 30.09.2016, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten
(€ 10,– bis € 14,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

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

4010216004
Fieberbrunn, Volksschule Dorf
Mitte November 2016 (nachmittags), 6 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Kursunterlagen, plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Edenhauser,
T 05354/56813 oder 0664/88330640

© Sarka - Fotolia.com

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 alltägli che Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010216007
Silz, Jugendheim
Mo, 10.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger,
T 0650/5520621

1010216009
Rietz, Gemeindesaal
Fr, 14.10.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
T 0664/3036790

1010216012
Karrösten, Gemeindesaal
Fr, 21.10.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll,
T 0676/7427253

1010216014
Haiming, Vinzenzstube
Do, 27.10.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

1010216016
Sölden, Hauptschule
Mi, 02.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer,
T 0664/3870630

2010216001
Ampass, Volksschule/Werkraum
Do, 03.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Stv.
Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

5010216003
Reith i.A., Feuerwehrhaus Hygna
Di, 15.11.2016, 09.00-13.00 Uhr, 5 UE
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch,
T 0676/3970258

5010216004
Wörgl, Tagungshaus
Fr, 18.11.2016, 14.00 - 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

6010216008
Pettneu, Volksschule
Di, 18.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer, T 0660/1091977

7010216003
St. Jakob i.D., Neue Mittelschule
Do, 24.11.2016, 14.00 - 18.30 Uhr, 5 UE
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

8010216002
Höfen, Schollenstüberl
Fr, 04.11.2016, 13.30 - 17.40 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin-Stv. Anja Singer, T 0676/88344233

9010216002
Gerlos, Feuerwehrhaus
Do, 17.11.2016, 16.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Gabi Geisler, T 0664/9777620

© Anni Kerber

9010216003
Stummerberg, Volksschule
Di, 15.11.2016, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Taxacher, T 0664/4055541

9010216004
Hart, Volksschule
Mo, 07.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

9010216005
Achenkirch, Volksschule/Medienraum
Fr, 21.10.2016, 16.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

© Anni Kerber

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 Hirte und einige Schäfchen in verschiedenen Positionen gefilzt. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010216022
Wenns, Foyer Mehrzwecksaal
Do, 29.09.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner, T 0650/9977924

1010216005
Arzl i.P., Schulküche
Mi, 05.10.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

1010216006
Arzl i.P., Schulküche
Mi, 05.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

1010216013
Umhausen, Neue Mittelschule
Di, 25.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, T 05255/5188

1010216015
Haiming, Vinzenzstube
Do, 27.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger, T 0664/5943000

1010216020
Mötz, Feuerwehrhaus
Do, 10.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Höpperger, T 0664/5318228

1010216021
Niederthai, Widum
Do, 17.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten (€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner, T 0660/2148071

6010216003
See, Musiklokal
Do, 24.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele,
T 0660/3244135

8010216003
Höfen, Schollenstüberl
Fr, 04.11.2016, 18.30 – 22.40 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– Materialkosten
(€ 8,– bis € 10,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin-Stv. Anja Singer,
T 0676/88344233

Filzen mit Nadel – Ochs und Esel

NEU

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs wird ein Ochs und ein Esel gefilzt. Passend zur Heiligen Familie mit Hirt und Schäfchen. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010216002
Roppen, Kultursaal
Di, 13.09.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher,
T 0664/8762251

1010216003
Ötzerau, Mehrzweckraum
Do, 22.09.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

1010216004
Roppen, Kultursaal
Di, 04.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher,
T 0664/8762251

1010216008
Imsterberg, Schulküche
Mi, 12.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
T 0699/11103801

1010216010
Rietz, Gemeindesaal
Fr, 14.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
T 0664/3036790

1010216011
Imsterberg, Schulküche
Mi, 19.10.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
T 0699/11103801

1010216017
Haiming, Vinzenzstube
Do, 03.11.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

1010216019
Mieming, Widum Untermieming
Di, 08.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
T 0660/6804472

6010216005
Faggen, Gemeindesaal
Di, 27.09.2016, 13.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
T 0664/4210626

6010216006
Faggen, Gemeindesaal
Di, 27.09.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
T 0664/4210626

6010216002
Strengen, Pfarrsaal
Di, 22.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß,
T 0650/6571066

6010216004
Pfunds-Greit, Volksschule
Di, 15.11.2016, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 28,– plus Materialkosten
(€ 6,– bis € 8,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher,
T 0664/2732218

Engel – Elfen – Feen aus Merinowolle

NEU

Aus wunderbar weicher Merinowolle gestalten wir Engel für die Weihnachtszeit, Blütenelfen die den Frühling verkünden, Schutzengel und vieles mehr. Die weiche Wolle in zauberhaften Farben regt die Fantasie an. Mit Schritt für Schritt Anleitung gestaltet jede Teilnehmerin / jeder Teilnehmer ihre Figur nach eigenen Vorstellungen. Im Kurs können 1 - 2 Figuren (ca. 20 cm) groß hergestellt werden.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7010216005
Schlaiten, Jugendraum
Sa, 19.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten von € 4,– pro Figur
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rindler,
T 0699/11872194

Gut beHütet im Winter

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

4010216006
Jochberg, Volksschule/Werkraum
Ende Oktober 2016, 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Hechenberger,
T 05355/5080 oder 0664/73032967

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 61 bis 62.

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

ERNÄHRUNG

Nahrungsmittel-unverträglichkeiten – wenn der Körper Alarm schlägt!

NEU

In Österreich leiden immer mehr Menschen an Nahrungsmittelunverträglichkeiten, die sich negativ auf die Lebensqualität auswirken. In diesem Vortrag werden die Unterschiede zwischen Allergien und Unverträglichkeiten dargestellt, die Entstehung erklärt, sowie Tipps zur praktischen Umsetzung gegeben. Eine Nahrungsmittelunverträglichkeit bedeutet eine Lebensumstellung, doch durch die richtigen Maßnahmen kann sehr gut damit umgegangen werden und das eigene Wohlbefinden verbessert werden.
Zielgruppe: Betroffene von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Interessierte

5020316015
Schwoich
Mo, 10.10.2016, 19.30 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Katharina Feichtner, T 0664/73665197

5020316023
Reith i.A., Feuerwehrhaus Hygna
Do, 19.01.2017, 19.30 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, T 0676/3970258

8020316009
Breitenwang, Hotel Ernberg
Seminarraum/1. Stock
Mi, 16.11.2016, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: LFI-Reutte, Martina Hosp, T 05 92 92-2703

8020316016
Lermoos, Schule
Mi, 19.10.2016, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp, T 0699/19099118

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

1020316027
Wald i.P., Pfarrraum
Mi, 25.01.2017, 19.30 Uhr, 1 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, T 0650/3012730

6020316013
Prutz, Pfarrsaal
Di, 18.10.2016, 20.00 Uhr, 1 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, T 0664/75055787

6020316037
Schönwies, Volksschule
Do, 20.04.2017, 20.00 Uhr, 1 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020316040
Ischgl, Kulturzentrum St. Nikolaus
Mi, 17.05.2017, 20.00 Uhr, 1 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, T 05444/5451

8020316006
Vils, Kulturhaus/Stadtsaal oder Schule
Mi, 05.10.2016, 19.30 - 20.30 Uhr, 1 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Keller, T 05677/8160

Du bist was Du isst – Ernährung und Vitalität

NEU

Der Vortrag will Interessierte, Bäuerinnen und Bauern motivieren, beim Thema Essen vermehrt an ihre eigene körperliche Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu denken und sich parallel dazu bewusst zu machen, dass sie als Lebensmittel-Erzeuger eine große Rolle für die Volksgesundheit spielen.
Zielgruppe: Interessierte, Bäuerinnen und Bauern

4020316012
Hopfgarten, Salvena
Fr, 04.11.2016, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Mag. Karin Hofinger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 9292-1111

Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst

NEU

0 % Fett, weniger Zucker, mit natürlichen Zutaten ... Mit diesen Slogans wirbt die Lebensmittelindustrie. Doch sind diese Produkte wirklich gesund? Wie soll man sich bei diesem Dschungel von Gesundheitswerbung noch auskennen?
In diesem Impulsvortrag werden genau diese Lebensmittel beleuchtet, worauf aufgepasst werden soll und welche Produkte ohne Bedenken gekauft werden können.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020316008
Imsterberg, Schulküche
Mi, 22.02.2017, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

1020316028
Haimingerberg, Vereinshaus
Mi, 15.03.2017, 19.30 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

6020316015
Tösens, Schützenheim
Di, 21.02.2017, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

6020316017
Faggen, Gemeindesaal
Mi, 08.03.2017, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

6020316038
Mathon, Volksschule
Di, 25.04.2017, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung

„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 , Eltern und Interessierte

2050316006
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Di, 25.10.2016, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Katharina Putzer, BEd MSc
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI-Projekt Schmatzi-SeminarbäuerInnen, T 05 92 92-1107

2050316007
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Di, 28.02.2017, 15.00 -17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Katharina Putzer, BEd MSc
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI-Projekt Schmatzi-SeminarbäuerInnen, T 05 92 92-1107

Köstlichkeiten aus dem Garten – Chutney, Pesto und Co.

NEU

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

4020316008
St. Johann i. T.,
Landw. Landeslehranstalt Weitau
Mitte Oktober 2016, 19.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortbäuerin Elisabeth Berger, T 0676/9537417

4020316009
Bichlach, Neue Mittelschule Kössen/ Schulküche
Mitte Oktober 2016, 19.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 05375/2084 oder 0664/73046650

4020316010
Brixen im Thale, Volksschule
Mitte Oktober 2016, 19.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger, T 05334/2853 oder 0664/4649421

5020316021
Kundl, Neue Mittelschule
Mo, 17.10.2016, 19.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher, T 0664/8461953

Rund um den Kürbis

Aus dem Kürbis lassen sich viele gesunde und herzhafte 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

5020316027
Wörgl
Mi, 28.09.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

Bohnen, Erbsen, Linsen und Co

NEU

Die besten Hülsenfrüchte wie Bohnen, Erbsen, Linsen, Soja, Kircherbsen,... sind gesunde Eiweißlieferanten, mit denen man einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten kann. Es gibt weltweit eine Vielfalt von schmackhaften Rezepten mit Hülsenfrüchten. Tipps zum Einkauf und deren Verwendung in der Küche. Rezepte mit Verkostung.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6020316006
Fiss, Neue Mittelschule
Mo, 10.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: DI Bärbel Prantauer
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

6020316007
St. Jakob, Neue Mittelschule St. Anton
Mi, 19.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: DI Bärbel Prantauer
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer, T 0660/5190215

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. 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

6020316031
Pians, Gemeindesaal oder Sannastüberl
Fr, 20.01.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, T 0699/19077272

Tiroler Spezialitäten für Großverbraucher

Vielfältiges Angebot an regionalen Lebensmitteln für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Veranstaltungen.

Milch, Butter, Joghurt, Käse, Fleisch, Apfelsaft oder Knäckebrot. Das Angebot der Tiroler Landwirtschaft an Lebensmitteln mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Veranstaltungen ist sehr vielfältig. Um Großverbrauchern den Einkauf von regionalen Lebensmitteln zu erleichtern, wurden die Produkte übersichtlich in einem Katalog zusammengefasst. Hintergrundinformationen zu den Produzenten machen die Herkunft transparent. Diese Informationen können direkt am Buffet oder in der Speisekarte an die Gäste weitergegeben werden.

Den Katalog mit vielen wertvollen Tiroler Lebensmitteln finden Sie unter AMTirol.at oder Sie bestellen ihn unter 0512 575701 bzw. office@AMTirol.at. Die Lebensmittel erhalten Sie im Gastrogroßhandel sowie direkt bei den Produzenten.

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

4020316006
Waidring, Dorfküche
Anfang April 2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 05353/5364 oder 0664/9424906

© monticelllo - Fotolia.com

Fit in den Alltag mit der perfekten Jause

NEU

In der heutigen Zeit haben viele Leute nicht mehr die Möglichkeit zu Hause zu essen und müssen sich eine Jause mitnehmen. Aber auch das Kochen von ausgewogenen warmen Speisen ist oft aus zeitlichen Gründen nicht möglich. Lernen Sie schmackhafte Jausenvariationen kennen, sowie Tipps und Tricks für eine schnelle und gesunde Jause.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020316026
Wenns, Küche
Mi, 29.03.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner, T 0650/9977924

6020316041
Zams,
Perjen/Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mo, 13.03.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Summerauer, T 0650/6525561

Fünf vor Zwölf – Schnelle Rezepte für ein gesundes Mittagessen

NEU

Wie bringe ich „auf die Schnelle“ ein gutes und vor allem auch gesundes Mittagessen auf den Tisch? Nicht nur gesund sondern auch schnell und schmackhaft soll es sein.
In diesem Kurs kochen und probieren wir verschiedenste unkomplizierte Rezepte für den Mittagstisch.
Viele Tipps und Ideen für ein gutes Zeitmanagement rund ums Kochen werden gegeben.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020316012
Anras, Gemeindezentrum/Küche
Do, 15.09.2016, 15.00 - 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Riedler, T 0699/10595999

7020316013
St. Jakob,
Neue Mittelschule/Schulküche
Do, 20.10.2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

7020316023
Sillian, Tassenbacherhof
Fr, 21.01.2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Schönegger, T 04842/6515

7020316031
Innervillgraten,
Jungbauernraum
Do, 16.03.2017, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 0650/7073522

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

7020316019
Gaimberg, Feuerwehrhaus
Mo, 14.11.2016, 19.30 - 23.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

Salate haben immer Saison

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

1020316007
Karres, Feuerwehrhalle
Do, 09.02.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Eveline Walch, T 0676/9235508

1020316009
Ötz, Schulküche
Mi, 03.05.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

6020316008
Fiss, Neue Mittelschule Serfaus-Fiss-Ladis
Mo, 26.09.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

6020316009
Kappl, Neue Mittelschule
Di, 04.10.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele, T 0650/6705083

6020316010
Piller, Fraktionsraum
Di, 11.10.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml, T 0664/73403836

6020316011
Pfunds, Neue Mittelschule
Do, 13.10.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadelwieser, T 0676/846236164

6020316012
Kaunerberg, Gemeindehaus
Mo, 17.10.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, T 0650/9021610

6020316014
Langesthei
Mo, 24.10.2016, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151

6020316016
Prutz, Neue Mittelschule
Do, 23.02.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, T 0664/75055787

6020316039
Nauders, Schulküche
Mi, 26.04.2017, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: BSc Anna Maria Bramböck
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst, T 0664/4693777

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

7020316025
Nikolsdorf, Kulturzentrum/Küche
Di, 08.02.2017, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Elisabeth Eder
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber, T 0676/6062384

7020316030
Nußdorf-Debant, Freiwillige Feuerwehr/Küche
Mi, 15.03.2017, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Elisabeth Eder
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Suntinger, T 0676/7254571

9020316008
Weer, Neue Mittelschule
Mi, 26.04.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Miriam Siegele, T 0660/9102009

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

4020316004
Kirchdorf i.T., Volksschule
Mitte Jänner 2017, 19.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Unterrainer, T 0680/2055215

5020316022
Niederndorf, Neue Mittelschule
Mi, 12.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger, T 05373/61480

5020316030
Ebbs, Neue Mittelschule
Di, 17.01.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Misslinger, T 05373/43694

9020316010
Hart, Neue Mittelschule in Fügen
Di, 14.03.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

Pikante Gerichte – schnell und gesund

NEU

In diesem Kochkurs werden verschiedene pikante Gerichte wie Laibchen, Strudel, Knödel, ... schnell und unkompliziert zubereitet. Neben der abwechslungsreichen Lebensmittelauswahl wird auch auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Gemüsesorten, Kräutern und auf wertvolle Fette und Öle geachtet. Dazu gibt es die passenden Saucen zum Verfeinern der Gerichte.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020316016
Sölden, Hauptschule
Di, 11.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer, T 0664/3870630

1020316017
Nassereith, Schulküche
Mo, 24.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

1020316018
Karres, Feuerwehrhalle
Do, 10.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Eveline Walch, T 0676/9235508

1020316019
Ötz, Schulküche
Mo, 21.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020316021
Zaunhof, Vereinshaus
Do, 09.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer, T 05413/87434

© kab-vision - Fotolia.com

1020316022
Jerzens, Gemeindeküche
Mo, 27.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

6020316028
Mathon, Volksschule
Mo, 17.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

6020316029
Stanz, Salthaus
Mo, 14.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, T 0660/1570337

6020316030
Pfunds – Greit, Berghof Greit
Fr, 13.01.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, T 0664/2732218

6020316032
Fließ, Hauptschule
Mo, 30.01.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Bezirksbäuerin Gertrud Denoth, T 0699/10464267

6020316033
Strengen, Pfarrsaal
Di, 07.02.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß, T 0650/6571066

6020316034
Kauns, Widum
Mo, 20.02.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, T 0664/5106526

6020316036
Galtür, Gemeindesaal
Mo, 22.05.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Walter, T 0650/6741167

Kochen für ein gutes Klima

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

5020316018
Kirchbichl, Neue Mittelschule
Mo, 10.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

5020316028
Erl, Pfarrhof
Do, 10.11.2016, 08.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Schwaiger, T 0650/6405332

Ran an die Reste

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

1020316010
Haimingerberg, Vereinshaus
Di, 15.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

1020316011
Leins, Kindergarten
Di, 27.09.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall, T 0664/1220790

1020316012
Umhausen, Neue Mittelschule
Di, 24.01.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, T 05255/5188

1020316015
Niederthai, Widum
Do, 27.04.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner, T 0660/2148071

1020316023
Arzl i. P., Schulküche
Mi, 22.02.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

6020316018
Serfaus, Hiasl Stube
Do, 13.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020316021
Ladis, Volksschule/Küche
Do, 03.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Jenewein, T 0650/7582670

6020316023
Nauders, Schulküche
Do, 24.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst, T 0664/4693777

6020316025
Kaunerberg, Gemeindehaus
Do, 16.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, T 0650/9021610

6020316027
Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten
Do, 30.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg, T 0650/8886400

Kochen durch die Jahreszeiten

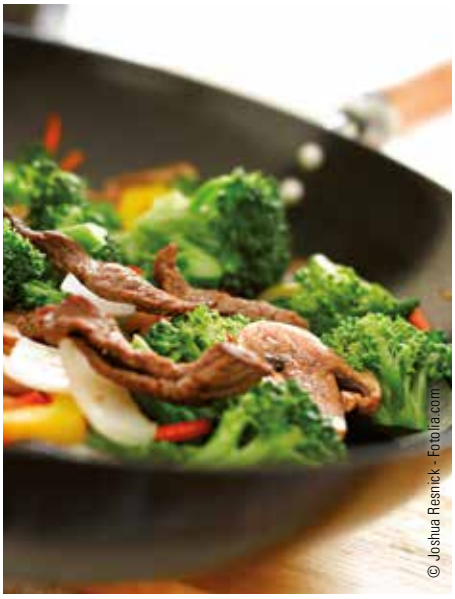
Jede Jahreszeit hat ihre Besonderheit und hält für uns jede Menge wertvoller heimischer Lebensmittel – der Saison entsprechend – bereit. Es kommt darauf an, sie zu kennen und richtig zu verwenden. Und dieser Kurs vermittelt Ihnen die Vielfältigkeit dieser Lebensmittel, ihre Anwendung, ihre Vorteile und den Zusammenhang von Natur und Mensch.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020316027
Gaimberg, Feuerwehrhaus
Mo, 06.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– pus Material
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

MACHT.ESSEN.WISSEN

Ein Dinner der besonderen Art
Mit Genuss die Welt retten. Diese Möglichkeit gewähren wir Frauen. Ein 5-Gang-Menu bietet nicht nur Köstlichkeiten, sondern auch viel Wissen und Informationen über Fakten, Hintergründe und lokale Initiativen. Und Sie können sich im Anschluss die Frage stellen: Esse ich noch oder rette ich schon genussvoll die Welt?
Zielgruppe: Frauen aus Stadt und Land

2020316032
Innsbruck, Haus der Begegnung
Mo 21.11.2016, 17.00 – 21.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: verschiedene Referentinnen
TN-Beitrag: € 25,– für Essen und Aperitif, Vorträge und Impulse
Anmeldung: bis Montag, 7. November unter E hdb.kurse@dibk.at oder T 0512/587869-12


© Joshua Resnick - Fotolia.com

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

5020316019
Kirchbichl, Neue Mittelschule
Do, 20.04.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

5020316029
Ellmau, Volksschule
Mi, 21.09.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, T 0664/6300914

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

1020316025
Imst, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mi, 08.02.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: LFI-Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

7020316015
Abfaltersbach, Tassenbacherhof
Do, 13.10.2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Aigner, T 0664/5032414

8020316011
Weißenbach, Schule
Mi, 15.02.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Lutz, T 0676/6711040

Traditionelle Lammfleischgerichte

NEU

Erklärung der einzelnen Fleischteile und Zubereitung traditioneller Lammgerichte.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020316024
Imst, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Sa, 29.10.2016, 08.00 - 12.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
TN-Beitrag: € 25,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Bezirksbäuerin Renate Dengg, T 0664/8398939

© Printemps - Fotolia.com

LFI INFORMATION

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at.** Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z. B. nach Stichwort oder Datum suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

Wilde Küche

In diesem Kurs lernt man Kräuter aus der Region zu verarbeiten. Diese sind nicht nur schmackhaft und gesund, sondern regen aktiv an, sich mehr mit der regionalen und saisonalen Natur zu beschäftigen. Neben vielen Ideen, gesunden Tipps, und neuen Kräuterkenntnissen wird natürlich auch viel gekocht und neue Rezepte ausprobiert.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020316011
Pfaffenschwendt, Gasthof Eiserne Hand
Anfang November 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer, T 05354/56907 oder 0664/1304993

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

1020216010
Ötz, Schulküche
Mi, 19.04.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020216012
Roppen, Mehrzwecksaal
Di, 16.05.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Mari Larcher, T 0664/8762251

6020216020
Urgen, Schulhaus
Di, 21.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, T 0664/1611364

6020216023
Schnann, Hotel Gridlon Pettneu
Mi, 07.06.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Scherl, T 0676/87306713

8020216010
Weißenbach, Schule
Mi, 10.05.2017, 19.30 – 22.50 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Michaela Wex oder Stefanie Lutz, T 0676/5983210 oder 0676/6711040

Teemischungen aus Kräutern und Früchten

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

8020316008
Lechaschau, Widum
Mo, 24.10.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Wex, T 0676/5983210

8020316010
Vorderhornbach, Schule
Fr, 13.01.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Larcher, T 0676/4283266

8020316013
Ehenbichl, Gemeinde/Versammlungsraum
Di, 28.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Meier, T 0676/4884170

Tiroler Küche

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

1020316013
Mieming, Neue Mittelschule
Di, 07.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann, T 0660/6804472

1020316014
Tumpen, Vereinshaus
Do, 20.04.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Schabus, T 0664/73371275

4020316005
Waidring, Dorfküche
Mitte Oktober 2016, 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 05353/5364 oder 0664/9424906

6020316019
Tösens, Schützenheim
Do, 20.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

6020316020
Schönwies, Gemeindesaal
Di, 25.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020316022
Schnann, Gasthof Traube
Di, 08.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Scherl, T 0676/87306713

6020316024
Stanz, Salthaus,
Mo, 30.01.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, T 0660/1570337

6020316026
St. Jakob, Neue Mittelschule St. Anton
Do, 23.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer, T 0660/5190215

Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche

Hausmannskost hat Tradition und Saison. Ob Kiachl oder Apfelstrudel – von Dampfnudeln bis zu Krautkrapfen. Es schmeckt unvergleichlich und ist Heimat zum Abbeißen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020316005
Tannheim,
Neue Mittelschule
Tannheimertal/Schulküche
Fr, 09.09.2016, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief, T 0676/7492905

8020316007
Holzgau, Bildungszentrum
Fr, 14.10.2016, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Anke Reich, T 0676/9519464

8020316014
Häselgehr, Bauernladen
Fr, 28.04.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Karall, T 05634/20038

8020316015
Weißenbach, Schule
Fr, 19.05.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Lutz, T 0676/6711040

8020316017
Lermoos, Schule
Do, 17.11.2016, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp, T 0699/19099118

8020316018
Tannheim,
Neue Mittelschule
Do, 10.03.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 17,– plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Burgl Schneider, T 05675/6622

Osttiroler Bauernkrapfen

Krapfen sind ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Osttiroler Küche. Doch immer seltener beherrscht man dieses alt hergebrachte kulinarische Handwerk. Damit das Krapfenbacken zu Hause gut gelingen kann und Freude bereitet, gibt die Referentin wertvolle Hinweise und Tipps zur Zubereitung des Germteiges und zur Herstellung von typischen Osttiroler Bauernkrapfen. Praktischer Kurs mit Verkostung.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020316017
Dölsach, Kapaunerwirt
Fr, 04.11.2016, 19.30 - 23.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Elisabeth Eder
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, T 0680/1225902

7020316028
Hopfgarten i. D., Riedelwitz/Küche (bei Ortsbäuerin)
Di, 07.03.2017, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ortsbäuerin Margreth Heinz
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Daniela Veider, T 0650/6366136

7020316029
Kals, Schulküche
Mitte November (abends), 3 UE
Trainer/in: Ortsbäuerin Margreth Heinz
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Oberlohr, T 0664/5888804

Nudeln, Krapfen & Co

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

5020316024
Reith i. A., Neue Mittelschule/Schulküche
Do, 16.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch,
T 0676/3970258

7020316016
Außervillgraten, Tassenbacherhof
Do, 25.10.2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Cilli Mühlmann,
T 0664/9155702 oder 04843/5296

7020316026
Strassen, Tassenbacherhof
Di, 21.02.2017, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Bergmann,
T 0680/5511137

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

7020316014
Schlaiten, Jugendraum
Sa, 08.10.2016, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Ortsbäuerin Margreth Heinz
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rindler,
T 0699/11872194

7020316018
Thurn, Gemeindehaus
Sa, 05.11.2016, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Unterfeldner,
T 0664/73026769

7020316022
Anras, Tassenbacherhof
Mi, 09.11.2016, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Riedler,
T 0699/10595999

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit" auf den Seiten 25 bis 30.

9020316009
Wiesing, Gemeindesaal
Di, 22.11.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Angela Meixner,
T 0677/61421565

Eigenes Hausbrot backen

Grundsätzliches zum Brotbacken, Mehlsorten, Treibmittel, Gewürze, Flüssigkeiten, Backtemperaturen.
Zubereitung von hellem und dunklem Vollkornbrot, Brot mit verschiedenen Geschmackszutaten, Fladenbrot, Kleingebäck.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020316024
Dölsach, Tassenbacherhof
Sa, 02.10.2017, 13.00 - 16.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer,
T 0680/1225902

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

5020316026
Wörgl
Mi, 19.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger,
T 0650/5007476

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

1020316020
Haiming
Mo, 13.02.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

6020316035
Fiss, Neue Mittelschule Serfaus-Fiss-Ladis
Mo, 20.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

8020316012
Vorderhornbach, Schule
Do, 09.03.2017, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 17,– plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Larcher,
T 0676/4283266

© Christian Jung - Fotolia.com

Backen für die Weihnachtszeit

Zubereitung von Weihnachtszelten, Christstollen, Apfelbrot, verschiedenen Keksen bis hin zum Lebkuchen nach Großmutters Art, Tipps zum geschmackvollen Glacieren, Verzieren und Dekorieren passend für die Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020316020
Innervillgraten, Jungbauernraum
Di, 29.11.2016, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Gebietsbäuerin Doris Karin Huber
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl,
T 0650/7073522

7020316021
Anras, Gemeindezentrum/Küche
Mi, 07.12.2016, 15.00 - 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Gebietsbäuerin Doris Karin Huber
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Riedler,
T 0699/10595999

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

4020316007
Hochfilzen, Hauptschule Fieberbrunn
Mitte März 2017, 19.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer,
T 0664/73268462

5020316032
Kirchbichl, Neue Mittelschule
Do, 30.03.2017, 19.30 – 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

5020316016
Schwoich
Mi, 22.03.2017, 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Katharina Feichtner, T 06645/73665197

Saisonale Liköre und Ansatzschnäpse – einfach und selbstgemacht

Im Laufe des Jahres sind unterschiedliche Früchte- sowie Gemüsesorten reif und zur Verwendung aus dem eigenen Garten bestens geeignet. In diesem Kurs werden verschiedene Rezepte für selbstgemachte Liköre und Ansatzschnäpse sowie Tipps zur Etikettierung für die Direktvermarktung vorgezeigt. Aus Sirup wird Likör gemacht und welcher Alkohol wird wozu verwendet, genaue Erklärungen sowie das praktische „Selbermachen" wird in diesem Kurs ermöglicht.
Zielgruppe: Alle interessierten Personen

2020916007
Ampass, Volksschule/Werkraum
Mi, 05.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin-Stv. Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit

Brauchen Sie ein schnelles Geschenk oder Mitbringsel? Mit einfachen Zutaten aus Küche und Garten können Sie diese in kürzester Zeit herstellen. Dabei werden vorwiegend saisonale und regionale Produkte bevorzugt. Eine phantasievolle und individuelle Verpackung verleihen diesem Geschenk die persönliche Note. Sie können diese Geschenke schnell oder auf Vorrat anfertigen.
Zielgruppe: Kreative Köpfe, Berufstätige, Neulinge, Karrierefrauen, vielbeschäftigte Bäuerinnen, Hausfrauen und Mütter

4020316003
Kelchsau
Ende Oktober 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christiane Hölzl, T 0664/1590519

5020316017
Walchsee, Bäuerinnenraum
Do, 30.03.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Planer, T 0699/10811011

GESUNDHEIT

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

4020216006
Jochberg, Volksschule/Medienraum
Mitte März 2017, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Hechenberger, T 05355/5080 oder 0664/73032967

7020216007
Schlaiten, Jugendraum
Mo, 09.01.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rindler, T 0699/11872194

7020216008
Innervillgraten, Pfarrsaal
Do, 26.01.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 0650/7073522

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 € 17,– übernimmt die SVA der Bauern.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5020216003
Niederau, Feuerwehrhaus
Di, 11.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975

5020216004
Walchsee,
Bäuerinnenraum oder Turnsaal Kindergarten
Di, 18.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Planer, T 0699/10811011

9020216005
Achenkirch, Volksschule/Medienraum
Mo, 22.09.2016, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

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 ihr Leben durch die Hildegardlehre bereichern möchten.

6020216002
Stanz bei Landeck und Kronburg,
Salthaus und Saal Kronburg
Di, 18.10., Di, 29.11.2016, Di, 31.01.,
Di, 04.04., Di, 30.05.2017,
5 Tage jeweils von 08.30 - 17.30 Uhr, 50 UE
Trainer/in: Brigitte Pregenzer
TN-Beitrag: € 495,– inkl. Unterlagen und Pausenverpflegung (Herzwein, Kekse). In den Kosten enthalten sind auch die Materialkosten für Kochkurs und Hildegardmittel
Anmeldung: LFI-Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

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 antlitz-diagnostischen Zeichen und einige Schüsslersalzkuren besprochen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216002
Silz, Jugendheim
Di, 22.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger, T 0650/5520621

6020216004
Kauns, Widum
Di, 18.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, T 0664/5106526

8020216007
Grän, Volksschule/Notburgastube
Do, 10.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief, T 0676/7492905

9020216004
Buch in Tirol, Volksschule
Do, 20.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Köchler, T 0664/73561631

Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese

Auf einfache verständliche Art und Weise werden die heimischen Pflanzen näher gebracht. Kommen Sie mit auf einem leicht begehbaren Rundwanderweg.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216009
Ötz, Treffpunkt Schwimmbad
Mi, 19.10.2016, 14.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020216011
Haiming, Volksschule
Do, 20.04.2017, 14.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger, T 0664/5943000

6020216021
Pians, Treffpunkt: Quadratsch
Mi, 26.04.2017, 14.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, T 0699/19077272

6020216022
Urgen
Mi, 03.05.2017, 14.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, T 0664/1611364

Die Pflanzenapotheke

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

4020216005
St. Ulrich am Pillersee, Petererhof
Mitte Oktober 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher, T 05354/88173 oder 0664/9693241

Homöopathische Hausapotheke

Eine homöopathische Hausapotheke ist eine große Hilfe bei viele 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

6020216003
Flirsch, Feuerwehrhalle
Fr, 23.09.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Zangerl, T 0650/9240360

6020216005
Nauders, Volksschule/Schulküche
Fr, 28.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst, T 0664/4693777

6020216006
Urgen, Schulhaus
Fr, 18.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, T 0664/1611364

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, Sozialsprengel
Sa, 03.09.2016, 19.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Monika Greier
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Neuner, T 0664/3834846

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). Der nächste Lehrgang ist für das Frühjahr 2018 geplant.

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

© chamillew – Fotolia.com

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 Bauern, Bäuerinnen, Interessierte

7020216005
Nikolsdorf, Kulturzentrum
Mo, 24.10.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: FL Anna Holzer
TN-Beitrag: € 17,– inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber,
T 0676/6062384

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

1020216006
Mieming, Neue Mittelschule
Di, 11.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann,
T 0660/6804472

1020216008
Karrösten, Gemeindesaal
Fr, 24.03.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll,
T 0676/7427253

1020216020
Sölden, Hauptschule
Fr, 05.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer,
T 0664/3870630

6020216016
Grins, Gemeindesaal
Di, 17.01.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess,
T 0664/5135501

6020216027
Piller, Fraktionsraum
Mo, 10.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml,
T 0664/73403836

8020216009
Vorderhornbach, Schule
Mo, 24.04.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Larcher,
T 0676/4283266

8020216015
Lermoos, Schule
Mo, 04.04.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp,
T 0699/1909918

8020216016
Höfen, Schollenstüberl
Mi, 27.04.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,50)
Anmeldung: Ortsbäuerin-Stv. Anja Singer,
T 0676/88344233

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

5020216005
Angerberg
Do, 16.03.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Peer,
T 05332/56229

6020216013
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mo, 07.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner,
T 0664/6577391

6020216014
Serfaus, Saal Via Claudia
Mo, 14.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler,
T 0676/842927356

6020216018
Fendels, Gemeindesaal
Di, 09.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Berta Pult,
T 0664/5881750

7020216004
Prägraten, Feuerwehr/Gemeinschaftsraum
Mi, 14.12.2016, 20.00 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: FL Anna Holzer
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Ursula Weiskopf,
T 0664/2072700

7020216006
Nußdorf, Mehrzwecksaal
Mi, 16.11.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: FL Anna Holzer
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Suntinger,
T 0676/7254571

8020216008
Weißenbach, Schule
Fr, 25.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 1,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Lutz,
T 0676/6711040

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 1. Teil werden verschiedene einfache Mittel und Methoden für die Entgiftung und Entschlackung vorgestellt. Im zweiten Teil werden wir gemeinsam einen Entschlackungstrank zubereiten, der dann im Anschluss an den Kurs zu Hause als Kur eingesetzt werden kann. Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1 Liter.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216003
Ötz, Schulküche
Fr, 24.03.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer,
T 0650/9831150

1020216004
Rietz, Gemeindesaal
Di, 25.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
T 0664/3036790

1020216013
Nassereith, Hotel Post
Di, 21.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,
T 0664/8309920

6020216007
Tobadill, Widum
Di, 04.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann, T 0664/2423004

6020216008
St. Jakob, Feuerwehrhalle
Fr, 28.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer, T 0660/5190215

6020216009
Serfaus, Via Claudia
Fr, 05.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020216010
Pfunds, Jungbauernraum
Fr, 19.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadelwieser, T 0676/846236164

8020216011
Forchach, Schule
Do, 18.05.2017, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Sieglinde Riedmann, T 0676/4042170

8020216017
Lermoos, Schule
Di, 07.03.2017, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp, T 0699/19099118

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

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

9020916003
Achenkirch, Volksschule/Medienraum
Mi, 11.01.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Christine Heidegger
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

Salben und Cremen zur Körperpflege aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – AUFBAUKURS

Aufbauend auf den Basiskurs „Salben und Cremen aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt“ werden im Kurs neue und spezielle Wirkstoffe zur Körperpflege verwendet. Es werden 3 - 5 duftende und wirkungsvolle Produkte hergestellt, welche jeder Teilnehmer mit nach Hause nehmen kann.
Zielgruppe: Besucher des Basiskurses

2020916006
Gnadenwald, Vereinsheim
Do, 16.02.2017, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Christine Heidegger
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb, T 0680/3167928

Salben – die Wirkung der heimischen Kräuter nutzen

Es werden verschiedene Salben aus heimischen Wurzeln und Kräutern mit wertvollen Ölen, Ölauszügen, Tinkturen usw. mit den Teilnehmern hergestellt. Die Seminarbesucher erfahren Wissenswertes über Anwendung und deren Wirkung. Nach erfolgtem Seminar stehen Kostproben zur Verfügung.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020916001
Weißenbach, Schule
Fr, 21.04.2017, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Maria Kerber
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Lutz, T 0676/6711040

Workshop: Salben und Tinkturen

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

1020216015
Wald i.P., Pfarrraum
Do, 29.09.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, T 0650/3012730

1020216019
St. Leonhard i. P., Hotel Alpenhof
Do, 20.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Georg Federspiel
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, T 0664/73420521

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

1020216007
Rietz, Gemeindesaal
Fr, 03.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 7,–). In den Kosten enthalten sind 3 Produkte: Deo, Haarshampoo und Duschgel á 50 ml.
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790

6020216026
Tösens, Schützenheim
Do, 06.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 7,–). In den Kosten enthalten sind 3 Produkte: Deo, Haarshampoo und Duschgel á 50 ml.
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

6020216028
See, Musiklokal
Do, 20.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 7,–). In den Kosten enthalten sind 3 Produkte: Deo, Haarshampoo und Duschgel á 50 ml.
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135

8020216005
Schattwald, Schützenlokal
Fr, 28.10.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Maria Kerber
TN-Beitrag: € 17,– plus Materialkosten (€ 7,–). In den Kosten enthalten sind 3 Produkte: Deo, Haarshampoo und Duschgel á 50 ml.
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, T 0676/6246666

Naturseife handgemacht

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

1020216005
Rietz, Gemeindesaal
Mi, 21.09.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790

4020216007
Kössen
Mitte September 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Windbichler, T 05375/2147 oder 0664/75120065

6020216011
Grins, Gemeindesaal
Di, 18.10.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess, T 0664/5135501

6020216012
Faggen, Gemeindesaal
Fr, 04.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

6020216015
Fließ, Hauptschule
Mo, 21.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Denoth, T 0699/10464267

6020216017
Kappl, Pfarrheim
Mo, 20.02.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele, T 0650/6705083

6020216029
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mi, 03.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner, T 0664/6577391

6020216030
Langesthei
Fr, 19.05.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Kräuterpädagogin Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 20,– plus Materialkosten (€ 7,–). Jede/r TeilnehmerIn nimmt ein Seifenstück von ca. 500 Gramm mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151

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 € 17,– übernimmt die SVA der Bauern.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216014
Nassereith, Hotel Post
Do, 17.11.2016, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

2020216005
Gnadenwald, Vereinshaus
Do, 16.03.2017, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb, T 0680/3167928

6020216024
Langesthei, Gemeinschaftshaus
Mo, 24.04.2017, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortskammervertreter Stefan Hauser, T 0664/3633502

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 € 17,– übernimmt die SVA der Bauern.
Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

6020216019
St. Jakob
Di, 20.09.2016, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer, T 0660/5190215

8020216004
Forchach, Treffpunkt Gemeindehaus
Mo, 10.10.2016, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Sieglinde Riedmann, T 0676/4042170

Rückenfit

NEU

Rückenfit ist eine Mischung von klassischer Wirbelsäulengymnastik mit sanfter Herz-Kreislaufaktivierung mit Schwerpunkt Rücken- und Bauchmuskulatur. Weiters wird mit Dehnen der zur Verkürzung neigenden Muskulatur die Beweglichkeit gesteigert und mit Entspannungsübungen ergänzt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216017
Leins, Volksschule
Mo, 23.01., 31.01., 06.02., 13.02., 20.02.2017, 20.30 - 21.45 Uhr, 7,5 UE
Trainer/in: Edith Schmitt
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall, T 0664/1220790

1020216018
Wenns, Volksschule
Mo, 23.01., 30.01., 06.02., 13.02., 20.02.2017, 18.45 - 20.00 Uhr, 7,5 UE
Trainer/in: Edith Schmitt
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitenr, T 0650/9977924

6020216025
Mathon, Volksschule
Fr, 04.11., 11.11., 18.11., 25.11., 02.12.2016, 20.00 - 21.15 Uhr, 7,5 UE
Trainer/in: Edith Schmitt
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 16 bis 25 und „Kreativität“ auf den Seiten 12 bis 15.

Bauch-Beine-Po

NEU

Bauch-Beine-Po ist ein Ganzkörpertraining mit Schwerpunkt Bauch, Beine, Po sowie Arme, Schultern und Rücken, bei welchem mit diversen Hilfsmitteln die Kraftausdauer verbessert wird.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020216016
Jerzens, Turnsaal
Fr, 30.09., 07.10., 14.10., 21.10., 28.10.2016, 19.30 - 20.45 Uhr, 7,5 UE
Trainer/in: Edith Schmitt
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

Workshop FASZIEN

NEU

FASZIEN sind in aller Munde. Doch was trainieren wir da eigentlich genau? Dieser Workshop dient dazu, ein Grundverständnis über unseren Körper zu erhalten. Die wichtigsten Fragen was sind Faszien, wofür brauchen wir sie und vor allem warum sollen wir unsere Faszien trainieren werden in der ersten Stunde des Workshops geklärt. Die zweite Stunde nützen wir dazu, die Grundlagen mit der Blackroll zu erlernen. Durch die Selbstmassage mit der „schwarzen Rolle" werden Verspannungen gelöst.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020216006
Hinterhornbach, Gemeindesaal
Mo, 07.11.2016, 20.00 - 21.40 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Bianca Heim
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Meister, T 0676/9647431

Faszientraining mit der Blackroll

NEU

Ihr wollt euch besser fühlen in eurer Haut? Euch plagen Verspannungen und Rückenschmerzen? Ihr möchtet gerne fitter und vitaler werden und eventuell sogar eure Beweglichkeit steigern? Dann ist das Training mit der Blackroll genau das richtige für euch. Durch die Selbstmassage mit der „schwarzen Rolle" werden Verspannungen und Verklebungen gelöst. Abfallprodukte können somit schneller abtransportiert werden und die Regenerationszeit wird verkürzt.
Zielgruppe: Alle Interessierten. Keine Voraussetzungen.

8020216014
Ehrwald, Neue Mittelschule/Turnsaal im Zwischentrakt
Fr, 10.03.2017 (jeweils am Freitag), 19.00 - 19.50 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Bianca Heim
TN-Beitrag: € 45,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

LFI-NEWSLETTER

Bestellen Sie unseren Newsletter unter **tirol.lfi.at** unter **Service** oder rufen Sie uns an, **T** 05 92 92-1100.

Progressive Muskelentspannung nach Jacobsen

NEU

Im Alltag und bei der täglichen Arbeit werden unsere Muskeln stark beansprucht. Um verschiedene Beschwerden wie Anspannung, Verspannungen und andere Leiden vorzubeugen oder zu lindern wird die Methode der PMR (Progressive Muskelrelaxation) angewandt. Diese Art von Gymnastik beinhaltet das gezielte Anspannen und Entspannen der Muskulatur. Dadurch können Blockaden wie Rückenschmerzen, Schlafprobleme, Angst und depressive Verstimmungen bis hin zum Burn Out gelöst werden.
Zielgruppe: Alle Interessierten, Menschen mit Beschwerden

4020216004
St. Ulrich am Pillersee, Petererhof
Mitte Jänner 2017 (abends), 8 UE
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher, T 05354/88173 oder 0664/9693241

Stabilisierende Gymnastik für die Generation 50+

NEU

Diese Gymnastik ermöglicht das Wahrnehmen und Bewusstwerden des Körpers durch eine ganzheitliche Körperarbeit. So können Verspannungen lokalisiert und gelöst werden. Dieses leichte Körpertraining kräftigt die gesamte Haltemuskulatur und hilft bei Wirbelsäulen- und Haltungsproblemen, vor allen geht es hierbei um Training und Stabilisation der Körpermitte (Bauch, Beckenboden, Rücken). Das Training soll auch funktionell sein und für mehr Sicherheit im täglichen Bewegungsalltag sorgen.
Zielgruppe: Alle interessierten Personen ab 50 Jahren

4020216003
Hopfgarten i. B., Altersheim
Mitte Jänner 2017 (abends), 8 UE
TN-Beitrag: € 55,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathi Misslinger, T 05335/3109 oder 0664/8735111

Selbstverteidigung

NEU

Ob von der Disko nach Hause oder an einem unübersichtlichen Ort – schnell kannst du zum Ziel von Übergriffen und Belästigungen werden. Mit einfachen Tipps und Tricks kann man sich aus der lähmenden Angst befreien uns selber Initiative ergreifen. Es bleibt genügend Zeit zum Ausprobieren und Anwenden der erlernten Inhalte.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020216003
Tannheim, Neue Mittelschule Tannheimertal/Turnsaal
Fr, 30.09.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Adem Dulas
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, T 0676/6246666

8020216012
Weißenbach, Turnsaal
Fr, 21.10.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Adem Dulas
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Lutz, T 0676/6711040

8020216013
Forchach, Schule
Fr, 18.11.2016, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Adem Dulas
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Sieglinde Riedmann, T 0676/4884170

Erste Hilfe – aber wie?

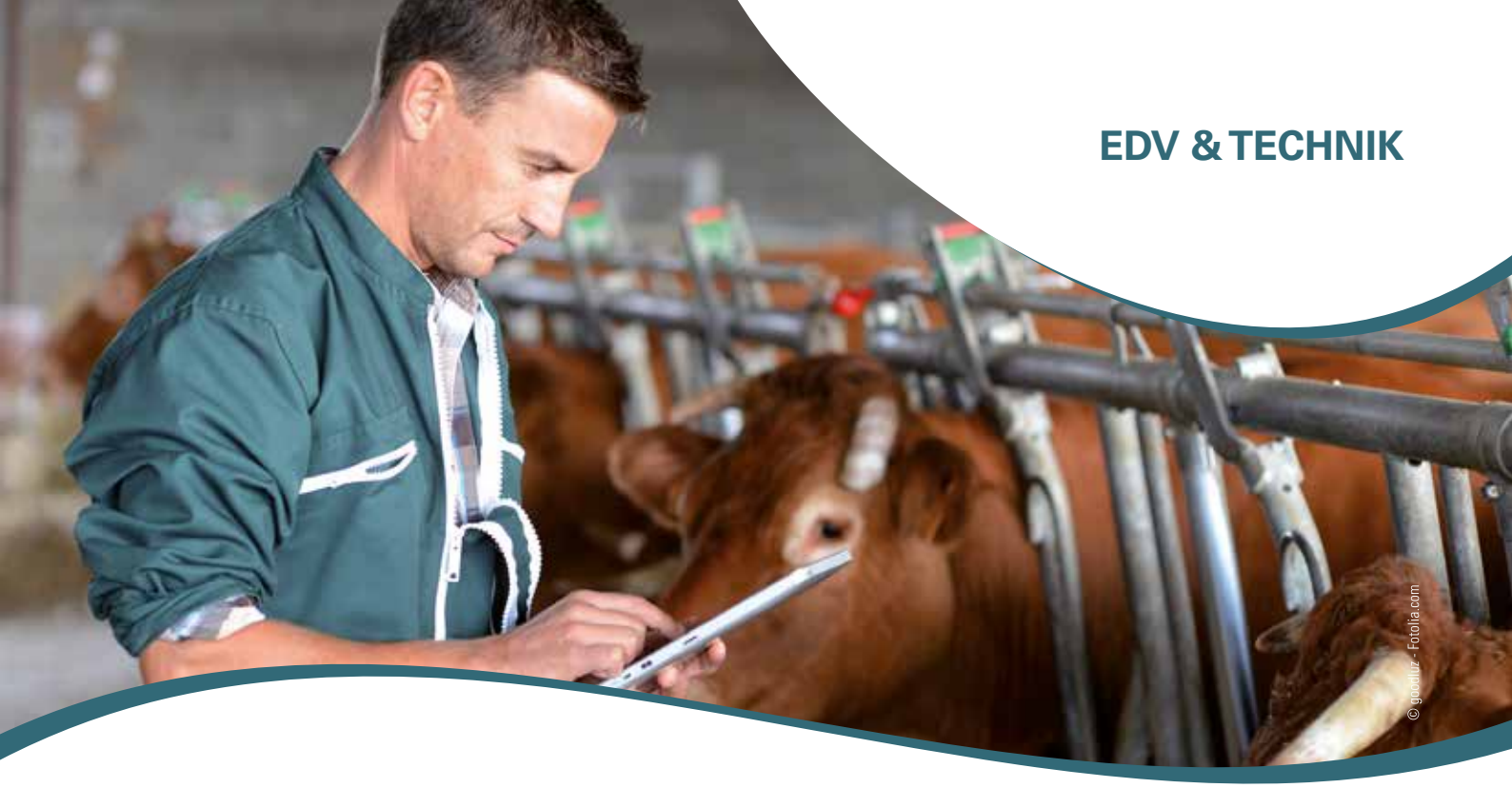
Auffrischen von Erste-Hilfe-Kenntnissen – vor allem für kleine Zwischenfälle zuhause. Was tun, wenn etwas passiert?
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020216002
Kirchberg i. T., Vereinshaus Aschau
Ende März/Anfang April 2017 (Montag oder Mittwoch), 19.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Daxer, T 05357/3087 oder 0664/1655035

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

5030916001
Reith i. A., Feuerwehrhaus Hygna
Di, 18.10.2016, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE
TN-Beitrag: € 21,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, T 0676/3970258



EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

LFI INFORMATION

EDV-SCHULUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware
In diesen Onlinekursen können Sie sowohl als EinsteigerIn als auch als Fortgeschrittene/r ihre Kenntnisse erweitern und vertiefen. In diesen Lernprogrammen werden von der grundlegenden Bedienung über die einzelnen Programmfunktionen bis hin zur Lösungsfindung von komplexen Aufgabenstellungen praxisgerecht vorgestellt.

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 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb von 3 Monaten beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern die EDV-Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können."

BAUTECHNIK

Informationsveranstaltung Baukreis 2017

NEU

Ein Baukreis bietet die Möglichkeit, das Thema Stallbau unter Gleichgesinnten zu diskutieren und gemeinsam eine richtige Entscheidung für den jeweiligen Betrieb Schritt für Schritt zu entwickeln. Geplant sind ca. 15 Veranstaltungen u.a. auch einige Exkursionen und Besichtigungen, hauptsächlich aber Abendgespräche mit Fachleuten. Mit dem Start eines Baukreises möchten wir alle Leute ansprechen, die einen Neu- bzw. Umbau eines Stalles in den nächsten zwei Jahren planen und umsetzen.
Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe die in den nächsten Jahren eine Stall um- oder neubauen.

4110316002
Bezirk Kitzbühel
Jänner 2017, 20.00 - 21.30 Uhr, 1,5 UE
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

ENERGIE

AK Energie – Tiroler Photovoltaik-Tag

LE

Die heurige Antragstellung für die Photovoltaik-Anlagen ist gelaufen. Damit die Zeit bis zur nächsten Antragstellung genutzt werden kann, möchten wir mit aktuellen Themen zum Photovoltaik-Tag einladen.
Zielgruppe: Alle interessierten Personen

4080316001
Bezirk Kitzbühel, Hopfgarten, Salvena
Oktober 2016, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

LFI INFORMATION

LE

BILDUNGSOFFENSIVE ENERGIEEFFIZIENTER BAUERNHOF

Mit dem Projekt Bildungsoffensive Energieeffizienter Bauernhof bietet das LFI in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Tirol – Fachbereich Recht, Wirtschaft und Forst den landwirtschaftlichen Betrieben die Möglichkeit, sich über die vielfältigen Trends der Energieproduktion und effizienten Energienutzung auf den Höfen zu informieren. Gerade in Zeiten sinkender Produktionserlöse ist es notwendig, in allen Bereichen effizient zu wirtschaften und auf der Ausgabenseite möglichst sparsam zu produzieren. Der Faktor Energie wurde in der Vergangenheit oft vernachlässigt. Die Kosten für Treibstoff, Strom und Wärme erreichen nun aber Größenordnungen, die zu beachten sind und bei denen Einsparpotenzial besteht.

Das Projekt bietet Fachseminare zu besonderen Energiethemen, die einen unmittelbaren Bezug zur Landwirtschaft haben. Im Herbst 2016 werden halbtägige Fachtagungen in den Regionen angeboten, in denen ExpertInnen zu den Möglichkeiten des effizienten Energieeinsatzes und zur eigenen Energieerzeugung referieren werden. TeilnehmerInnen haben Gelegenheit, sich genauestens über Technologien, Sinnhaftigkeit von Investitionen und Fördermöglichkeiten etc. zu informieren. Die Termine werden rechtzeitig in den Fachmedien der Landwirtschaft bekannt gegeben. Für bäuerliche Organisationen besteht im Rahmen des Projekts auch die Möglichkeit, Fachvorträge betreffend Energie anzubieten.

Kontakt / Information:
Bildungsoffensive
Energieeffizienter Bauernhof
Mag. Peter Schießling
T 05 92 92-1212
E peter.schiessling@lk-tirol.at

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. Wer land- und forstwirtschaftliche Maschinen betreibt, sollte mit den rechtlichen Bestimmungen vertraut sein. 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.
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 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an. Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet. Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

LFI INFORMATION

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

Fahrprüfungen für den Führerschein BE (PKW mit schwerem Anhänger)
Das LFI Tirol und die Bezirkslandwirtschaftskammer Landeck organisieren wieder Übungs- und Prüfungsfahrten für den Führerschein BE. 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 ca. halbstündigen Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein BE 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 (BE plus F)
Kursdauer: 7 Theorie- und 8 Fahrstunden
BE: 3 Theorie- und 4 Fahrstunden
F: 4 Theorie- und 4 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

EINKOMMENS-KOMBINATION

ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT

Schule am Bauernhof – Lehrfahrt ins Oberland

LE NEU

Bei der heurigen Lehrfahrt besichtigen wir zwei neue, innovative SaB-Betriebe mit mehreren Möglichkeiten, wie Landwirtschaft begeistert gelebt und transportiert werden kann. Lebensqualität für Mensch und Tier sowie selbstbewusste Freude im täglichen Arbeiten spiegeln sich in den Produkten wieder. Am ersten Betrieb bei Fam. Grabner-Hanni Carolin, Steirerhof in Obermieming erwarteten uns Einblicke in die Direktvermarktung mit Hofladen und eigener Mühle sowie Legehennen, Masthennen und Masthühnerschlachtung. Weitere Tiere am Hof: Schafe, Esel, Pony, Hund, Hasen, usw. Nach dem Verwöhn-Mittagessen im Alpenresort Schwarz*****, welches viele Lebensmittel aus der Region bezieht, u. a. vom Steirerhof, geht die Reise weiter nach Flaurling.
Familie Haider Manuela, Axamerhof mit Schwerpunkt Milchproduktion, neu gebautem Stall mit Melkroboter, 50 Milchkühe, 20 Schafe, 30 Hühner, 6 Zuchtsauen und Erdäpfelanbau freut sich auf unseren Besuch.
Zielgruppe: SAB-AkteurInnen und InteressentInnen

1050216003
Obermieming/Flaurling, Fam. Carolin Grabner-Hanni in Obermieming, Hotel Schwarz, Fam. Manuela Haider in Flaurling
Mi, 19.10.2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 9 UE
Trainer/in: Manuela Haider, Carolin Grabner-Hanni
TN-Beitrag: € 30,– (gefördert, ohne Förderung € 60,–) inkl. Fahrtkosten, öffentliche Verkehrsmittel, Besichtigungen, etc.
Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof, T 05 92 92-1105, bis Fr, 13.10.2016

PädagogInnen-Fortbildung: Raus aus der Schule – rauf auf die Alm!

NEU

Alm- und Bauernhof-Erlebnisprogramme stellen ein tolles Kombipaket zum Wandertag dar. Von der Junghirtenauszeichnung bis zur Melkurkunde – so wird der Wandertag zum Erlebnistag (Bewusstseinsbildung inklusive)
Es erwartet Sie ein vielseitiger Fortbildungstag für alle Sinne. Karin Astner, Projektleiterin von SaB stellt tolle Angebote und Ideen des LFIs für Schulen vor.
Hannes Anzengruber, zertifizierter Almpädagoge und Almbewirtschafter vermittelt, anhand seines Programmes für Schulklassen, wie Bauernhoftiere den Sommer auf der Alm verbringen und welche Aufgaben er als Hirte hat. Vom Zäunen, Sensenmähen oder der Weidepflege – es darf gerne selbst ausprobiert bzw. mitgeholfen werden. Weiters zeigt er auf lauernde Gefahren und Herausforderungen im Gebirge auf. Mit ein bisschen Glück können verschiedene Wildtiere durch das Perspektiv beobachtet werden! Ein Hirte braucht viel Kraft. Diese liefern typische Tiroler Almspeisen, wie zum Beispiel das Melchermuas, welches es zu verkosten gibt.
Zielgruppe: PädagogInnen (VS, NMS, AHS Unterstufe), SaB-Betriebe

2050216031
Innsbruck,
Treffpunkt Sparparkplatz Hungerburg, Arzler Alm, Fam. Hannes Anzengruber
Fr, 19.05.2017, 14.30 - 17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Mag. BSc Johannes Anzengruber, Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner
TN-Beitrag: Kostenlose PädagogInnen-Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Tirol
Anmeldung: LFI-Schule am Bauernhof, T 05 92 92-1105, bis Fr, 12.05.2017

Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung

„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 , Eltern und Interessierte

2050316006
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Di, 25.10.2016, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Katharina Putzer, BEd MSc
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI-Projekt Schmatzi-SeminarbäuerInnen, T 05 92 92-1107

2050316007
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Di, 28.02.2017, 15.00 -17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Katharina Putzer, BEd MSc
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI-Projekt Schmatzi-SeminarbäuerInnen, T 05 92 92-1107

LFI INFORMATION

SCHULE AM BAUERNHOF
„Der Bauernhof wird zum Klassenzimmer"

Anhand verschiedener Angebote besuchen Kinder, Jugendliche und PädagogInnen landwirtschaftliche Betriebe. Pädagogisch geschulte Bäuerinnen/Bauern, geben durch individuell auswählbare Programmbausteine realistische Einblicke in die Tiroler Landwirtschaft und Erzeugung verschiedener Lebensmittel – vom Ursprung bis hin zum Supermarktregal. Ziel ist es, das Bewusstsein für den Wert und die Bedeutung heimischer Lebensmittel so früh als möglich zu schaffen.

Interessierte Bäuerinnen/Bauern nehmen wir gerne unverbindlich in unseren InteressentInnen-Pool auf. Sie erhalten rechtzeitig Informationen über Aus- und Weiterbildungen zu Schule am Bauernhof (SaB). SaB-Betriebe werden bei der Durchführung unterstützt und gefördert.

Bedeutung für Bäuerinnen/Bauern
- Abwicklung von geförderten Hofbesuchen
- Spannende, abwechslungsreiche Aufgabe
- Kontakt mit jungen Menschen, ehrlich entgegengebrachte Wertschätzung
- Laufende Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Erfahrungsaustausch
- Grundstein für innovative Möglichkeiten
- Einkommenskombination, auch außerhalb des Projektes SaB erweiterbar (z. B. im touristischen Bereich)

Bedeutung für PädagogInnen/SchülerInnen
- Hinaus in die Wirklichkeit – außerschulischer Lernort mit Realbegegnungen
- kompetenz- und handlungsorientiertes Lernen
- kreatives Lernen, sinnliche Erfahrungen, nachhaltige Impulse

Wir freuen uns über Ihr Interesse.
Informationen finden Sie auf der LFI-Homepage unter **www.schuleambauernhof.at** oder Sie wenden sich direkt an uns:

LFI Tirol
Schule am Bauernhof
T 05 92 92-1106
E karin.astner@lk-tirol.at
I www.schuleambauernhof.at

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

LFI INFORMATION

GREEN CARE

Green Care steht für soziale Produkte und Dienstleistungen in den Bereichen Pädagogik, Therapie, Pflege & Betreuung und soziale Arbeit, die in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen direkt auf aktiven Bauernhöfen angeboten werden.

Nähere Informationen zu Green Care unter:
www.greencare-oe.at

© Schule am Bauernhof Tirol

LFI INFORMATION

SCHMATZI – SEMINARBÄUERINNEN
Spielend lernen über Ernährung und Landwirtschaft

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

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

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

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.

© Schmatzi

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 – SeminarbäuerInnen
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T 05 92 92-1107
E katharina.putzer@lk-tirol.at
I www.schmatzi.at

© Schmatzi

DIREKTVERMARKTUNG

Direktvermarktungs-Lehrfahrt

Die Direktvermarktungs-Lehrfahrt bietet den Tiroler DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, hinter die Kulissen von Berufskollegen zu blicken und sich mit Berufskollegen bezüglich Produktangeboten, Kundenwünschen, Qualitätsverbesserungs- und -sicherungs-Maßnahmen auszutauschen.
Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

2070116002
Südtirol
Termin 1: 07.-08.11.2016,
Termin 2: 14.-15.11.2016, 18 UE
TN-Beitrag: € 150,– (für Mitglieder von Tiroler Speis und ARGE Qualitätsmilch € 135,–)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

ARGE Qualitätsmilch-Lehrfahrt

Bei einer 2-tägigen Lehrfahrt werden mehrere bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe besichtigt.
Zielgruppe: ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder und DirektvermarkterInnen

2070116001
Salzburg und Oberösterreich
21.-22.02.2017 oder 28.02.-01.03.2017, 18 UE
TN-Beitrag: € 150,– (für ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder € 100,–)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Sensorik und Produktqualität bei Milchprodukten

LE NEU

Beim Kurs sind die sensorische Beurteilung von Produkten und der Einfluss der Hygiene auf die Produktqualität Hauptthemen. Zielgruppe sind bäuerliche MilchverarbeiterInnen. Ziel des Kurses ist, dass bäuerliche Produzenten ihre selbst erzeugten Produkte besser einschätzen können. Mit der sensorischen Beurteilung kann auf Optimierungsmöglichkeiten rückgeschlossen werden.
Zielgruppe: Milch-DirektvermarkterInnen

9070116008
Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
Jänner 2017, der genaue Termin wird erst bekannt gegeben, 7,5 UE
TN-Beitrag: € 55,– (gefördert, ohne Förderung € 275,–), für ARGE-Qualitätsmilch-Mitglieder € 30,–
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Milchverarbeitung für Einsteiger

LE NEU

Beim 2-tägigen Kurs werden die Produktion von Joghurt, Topfen, Sauermilch, Butter, Frischkäse in Öl und Schnittkäse behandelt. Ebenso werden Topfen und Molke zu Finalprodukten verarbeitet. Neben der Produktion werden auch die hygienischen Anforderungen behandelt.
Zielgruppe: Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung

1070116004
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Februar 2017, der genaue Termin wird erst bekannt gegeben, 14 UE
TN-Beitrag: € 50,– (für ARGE-Qualitätsmilch-Mitglieder € 25,-)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Basiskurs Milchverarbeitung

Herstellung von Sauermilchprodukten, Molkegetränken, Sauerrahmbutter und Butterschmalz, Herstellung von Topfen, Graukäse, Weich-, Schnitt- und Hartkäse, Einsatz von Kulturen, einfache Kontrollmessungen, Reifung und Pflege von Käse, Produktbeurteilung und Käsefehler, Mikrobiologie und Hygiene, gute Herstellungspraxis und Eigenkontrolle (HACCP), Produktspezifikationen, Checklisten, Lebensmittelrecht.
Zielgruppe: Bäuerliche MilchverarbeiterInnen und Almpersonal

update land tirol

9070116005
Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
Mo - Fr, 10. - 14.10.2016, 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,– (update-Förderung möglich)
Anmeldung: BAM Rotholz, T 05244/62262

update land tirol

9070116006
Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
Mo - Fr, 23. - 27.01.2017, 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE
TN-Beitrag: € 830,– (update-Förderung möglich)
Anmeldung: BAM Rotholz, T 05244/62262

Milchverarbeitung leicht gemacht – Käse- und Butterherstellung für den Hausgebrauch

NEU

Im kleinen Käsereibetrieb der Familie Sojer wird nach alter Tradition, verbunden mit immer neuen Ideen, ein reines Naturprodukt in erstklassiger, hochwertiger Qualität hergestellt. Nun gibt es die Möglichkeit, im Rahmen eines Vormittages die Herstellung verschiedener Produkte selbst zu erlernen. Unter fachkundiger Anleitung werden Butter, Frischkäse, Joghurt und auch Mozzarella hergestellt. Einige dieser Herstellungstechniken sind auch im Haushalt oder in der Direktvermarktung leicht anzuwenden.
Zielgruppe: Alle Interessierten, DirektvermarkterInnen, Milchbauern- und bäuerinnen

8070116001
Steeg, Käserei Sojer
Mo, 28.11.2016, 08.00 – 12.10 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Kurt Sojer
TN-Beitrag: € 35,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

Frisch- und Weichkäse

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

1070116002
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Herbst 2016, der genaue Termin wird erst bekannt gegeben, 7 UE
TN-Beitrag: € 50,– (für ARGE Qualitätsmilch-Mitglieder € 25,–)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Schnitt- und Graukäse

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

1070116003
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Herbst 2016, der genaue Termin wird erst bekannt gegeben, 7 UE
TN-Beitrag: € 50,– (für ARGE-Qualitätsmilch-Mitglieder € 25,–)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

Fleischverarbeitungs-Kurs

LE NEU

Bei diesem eintägigen Kurs wird Fleisch verarbeitet und zu verschiedenen Produkten veredelt. Dabei werden detaillierte technische Herstellungsabläufe sowie Tipps zur geschmacklichen Verfeinerung vermittelt.
Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, Fleischverarbeitungsbetriebe

2070116003
genauer Ort und Termin werden erst bekannt gegeben
TN-Beitrag: € 40,– (gefördert, ohne Förderung € 200,–)
Anmeldung: Andrea Penz, T 05 92 92-1503

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 wissenswerte 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 € 15.

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 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter www.hygiene-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

ONLINESCHULUNG „ALLERGENINFORMATION" – VERPFLICHTENDE SCHULUNG KANN 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.
Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

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 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.

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

Nähere Informationen unter www.allergene-schulung.at

© Fachbereich Spezialkulturen und Markt

UNTERNEHMENS-FÜHRUNG

UNTERNEHMENSMANAGEMENT

Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung

LE

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

1030216001
Imst, Agrarzentrum West/Seminarraum
Fr, 11.11.2016, 08.45 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–)
Anmeldung: Sekretariat Recht, Wirtschaft und Forst, T 05 92 92-1200

7030216001
Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/ Seminarraum
Do, 24.11.2016, 08.45 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–)
Anmeldung: Sekretariat Recht, Wirtschaft und Forst, T 05 92 92-1200

9030216001
Rotholz,
Landw. Landeslehranstalt/Tagungsraum
Fr, 25.11.2016, 08.45 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. ABL Johannes Piegger
TN-Beitrag: € 16,– (gefördert, ohne Förderung € 32,–)
Anmeldung: Sekretariat Recht, Wirtschaft und Forst, 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

4030216001
Kirchdorf i.T.
Ende November 2016, 19.30 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 5,– (eine Informationsveranstaltung der Landwirtschaftskammer)
Anmeldung: Ortsbauernobmann Josef Heim, T 0664/3579861

LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme

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

1030216002
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Di, 15.11.2016, 08.30 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Dr. jur. Otmar Juen, Angelika Wagner
TN-Beitrag: € 46,– (gefördert, ohne Förderung € 230,–), Preis pro Betrieb (2 Personen)
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

4030216002
Bezirk Kitzbühel
Herbst 2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 46,– (gefördert, ohne Förderung € 230,–), Preis pro Betrieb (2 Personen)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 2307

4030216003
Bezirk Kitzbühel
Frühjahr 2017, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 46,– (gefördert, ohne Förderung € 230,–), Preis pro Betrieb (2 Personen)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 2307

7030216002
Lienz
Anfang November 2016, 8 UE
Trainer/in: Angelika Wagner
TN-Beitrag: € 46,– (gefördert, ohne Förderung € 230,–), Preis pro Betrieb (2 Personen)
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

LFI INFORMATION

ARBEITSKREISBERATUNG
Erfolgreich in die Zukunft

Arbeitskreise sind Gruppen von 10 bis 20 Bäuerinnen und Bauern, die das gleiche Ziel verfolgen, nämlich ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Sie schließen sich für eine bestimmte Zeit zusammen, um ihr betriebliches Wissen und Können zu vertiefen bzw. zu erweitern.

Schwankende Preise, steigende Kosten und neue Rahmenbedingungen stellen Betriebe vor große Herausforderungen. Um Einkommensverluste zu vermeiden bzw. zu lindern, ist frühzeitig auf Veränderungen zu reagieren.

Die Arbeitskreisberatung bietet eine wirksame Unterstützung, die richtige Strategie für Ihren Betrieb zu finden. Sie hilft weiters die Produktion zu optimieren, Kosteneinsparungspotenziale zu finden, Leistungsreserven auszuschöpfen und den wirtschaftlichen Erfolg zu verbessern.

Die Arbeitskreisberatung ist eine spezielle Qualifizierungsmaßnahme, die ganz auf die Bedürfnisse der Mitglieder ausgerichtet ist. Sie umfasst drei Schwerpunkte:

Praxisorientierte Weiterbildung
In den Arbeitskreisen werden Weiterbildungsveranstaltungen ganz nach den Wünschen und Interessen der Mitglieder angeboten. Es werden Jahresschwerpunkte festgelegt, die im Rahmen von Vorträgen, Seminaren, Exkursionen und Betriebsbesichtigungen umgesetzt werden. Dem Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern wird besonders viel Platz eingeräumt. Um einen hohen Praxisbezug sicherzustellen, finden viele Arbeitskreistreffen auf Betrieben in Form von Feldbegehungen, Stallseminaren und Betriebsbesichtigungen statt.

Datenaufzeichnungen und Betriebszweigauswertungen
Aufzeichnungen sind eine Voraussetzung, um den Überblick zu bewahren und Schritte zur weiteren Betriebsentwicklung gut zu planen. Die Auswertungen der Betriebsdaten beziehen sich auf biologische und ökonomische Leistungen und Kosten. Durch die Betriebszweigauswertung können die Arbeitskreisbetriebe ihre eigenes Leistungspotenzial im Vergleich zu anderen Mitgliedern des Arbeitskreises sowie zur Landes- und Bundesauswertung erkennen und Verbesserungen einleiten. Die einzelbetrieblichen Optimierungsschritte werden in der Gruppe diskutiert und bei Bedarf weiterverfolgt.

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

Wissensvorsprung sichern
Ihr Vorteil als Arbeitskreismitglied liegt darin, dass Sie genau wissen, wo Sie stehen, was umgesetzte Maßnahmen gebracht haben und wo noch weiterer Handlungsbedarf besteht. Zusätzlich verfügen Sie über zuverlässige Informationen für die Planung und Entscheidung der zukünftigen Betriebsausrichtung.

Die Landwirtschaftskammer Tirol und das LFI Tirol bieten in Zusammenarbeit mit Erzeugerorganisationen und Fachverbänden nachfolgende Arbeitskreise an:

Arbeitskreis Milchproduktion
Der Arbeitskreis Milchproduktion bietet eine wirksame Unterstützung für Milchviehbetriebe, die richtige Strategie für Ihren Betrieb zu finden. Die Arbeitskreisberatung hilft weiters die Produktion zu optimieren, Kosteneinsparungspotenziale zu finden, Leistungsreserven auszuschöpfen und den wirtschaftlichen Erfolg in der Milchviehhaltung zu verbessern.

Ansprechpartner:
DI Johann Thurner
T 05 92 92-1805
E johann.thurner@lk-tirol.at

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

Ansprechpartner:
Christian Ruetz
T 05 92 92-1814
E christian.ruetz@lk-tirol.at

Arbeitskreis Unternehmensführung
Im Arbeitskreis Unternehmensführung werden gesamtbetriebliche Aufzeichnungen analysiert und Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit, Liquidität und Stabilität ausgewiesen. Der Arbeitskreis bietet Betrieben aller Produktionsbereiche eine wertvolle Unterstützung, um betriebliche und private Geldflüsse zu erfassen und auszuwerten. Landwirtinnen und Landwirte sind mehr denn je als Unternehmerinnen bzw. Unternehmer gefordert!

Ansprechpartnerin:
Romana Painer, MA
T 05 92 92-1208
E romana.painer@lk-tirol.at

BETRIEBSENTWICKLUNG

LFI INFORMATION

BILDUNGSOFFENSIVE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

© Michaela Kölle

Wollen Sie sich über die neuesten rechtlichen und wirtschaftlichen Entwicklungen informieren oder Ihr Wissen zum Thema weiter vertiefen? Dann sind Sie bei der Bildungsoffensive Unternehmensführung genau richtig!

Ihre Situation
In Zeiten des steigenden Wettbewerbs und der sinkenden Erzeugerpreise wird es für die BetriebsführerInnen immer wichtiger über starke Managementkompetenzen zu verfügen. Dazu gehören nicht nur Fähigkeiten wie die optimale Personalführung oder gutes Verhandlungsgeschick, sondern auch Wissen rund um die rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die auf den Betrieb einwirken.

Unser Angebot
Die Bildungsoffensive Unternehmensführung ist ein Projekt des LFI Tirol in Kooperation mit der LK Tirol, Fachbereich Recht, Wirtschaft und Forst, und bietet ein umfassendes Schulungspaket zu diversen wirtschaftlichen und rechtlichen Themengebieten. Dieses reicht vom Steuerrecht über das Baurecht, hin zu betriebswirtschaftlichen Themen wie der Einheitswerthauptfeststellung. Dabei wird nicht nur auf die bestehende Situation, sondern vor allem auch auf zukünftige Entwicklungen eingegangen. Die Bildungsveranstaltungen können sowohl einzeln als auch im Paket besucht werden. Egal ob EinsteigerIn oder Profi, alle Interessierten sind herzlich willkommen.

Ihr Nutzen
Im Rahmen der Bildungsoffensive werden rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen, die auf den land- und forstwirtschaftlichen Betrieb wirken, erörtert und dargestellt. Jede/r TeilnehmerIn soll im Anschluss in der Lage sein, Rückschlüsse für den eigenen Betrieb zu ziehen und notwendige Änderungsschritte einzuleiten. Die TeilnehmerInnen der Bildungsoffensive lernen die wichtigsten Eckpunkte der gültigen Rechtsprechung, aber auch aktuelle wirtschaftliche Aspekte kennen.

Information:
Bildungsoffensive Unternehmensführung
Romana Painer, MA
T 05 92 92-1208
E romana.painer@lk-tirol.at

Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung

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

4030316005
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Mitte Oktober 2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

4030316006
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Anfang Dezember 2016, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

4030316007
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Mitte Februar 2017, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

4030316008
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Ende April 2017, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

7030316001
Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer
Do, 15.09.2016, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

7030316002
Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer
Do, 12.01.2017, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

© WavebreakmediaMicro - Fotolia.com

Unsere Erfolgsstrategie – Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf

LE

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

4030316010
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017, 8 UE
TN-Beitrag: € 25,– (gefördert, ohne Förderung € 73,50)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

Verbesserung durch Veränderung – Chance Landwirtschaft

NEU

Ein motivierender Tag, um die Landwirtschaft als Chance zu sehen. Regionale Landwirtschaft als Chance in der Vermarktung – Chancen von Nischenprodukten. Präsentation der Betriebe: Veränderung als neue Chance; Innovation als Basis für eine Betriebsveränderung; Veränderungen am Betrieb am Beispiel Umstellung auf Vollweidehaltung mit saisonaler Abkalbung. Mut neue Wege zu gehen. Eine Veranstaltung der Landwirtschaftskammer.
Zielgruppe: BetriebsführerInnen, welche an betrieblichen Veränderungen interessiert sind

4170316001
Bezirk Kitzbühel
Herbst 2016, 6 UE
TN-Beitrag: € 10,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

RECHT

Rechte der Frau in der Landwirtschaft

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

5030116002
Kundl, Postgebäude/Landjugendraum im 1. Stock
Mo, 23.01.2017, 19.30 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher,
T 0664/8461953

Fit bei Steuern: Pauschalierung, Einheitswert, Umsatzsteuer-Option & Co

LE

Der Vortrag gibt einen Überblick zu aktuellen steuerrechtlichen Fragen wie Einheitswert Hauptfeststellung, Einkommensteuerpauschalierung (insbes. Änderungen ab 2015), Abgrenzung der Be- und Verarbeitung (Direktvermarktung) zur Urproduktion und über die Möglichkeit zur freiwilligen Buchführung (Option). Die Teilnehmer erhalten dazu allgemeine Tipps um steuerrechtliche Probleme zu vermeiden und um aus steuerlicher Sicht die günstigste Lösung für den Betrieb zu erhalten.
Zielgruppe: Mitglieder Arbeitskreis Mutterkuhhaltung, Mitglieder ARGE-Osttiroler-Qualitätsfleisch, Interessierte

4030116001
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017, 20.15 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 10,– (gefördert, ohne Förderung € 58,80)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

LFI INFORMATION

INNOVATIONSBERATUNG DER LK TIROL

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:
Dipl.-Wirtschaftsing. (FH) Michael Kirchmair, BSc
Innovationsberater/-manager
T 05 92 92-1040
E michael.kirchmair@lk-tirol.at

PFLANZENPRODUKTION

GRÜNLAND

Feldbegehung

Beurteilen des Pflanzenbestandes (Grasnarbe, Aufbau, Nutzungszeitpunkt), Abschätzen des Ertrages, Besprechen von Bewirtschaftungsmaßnahmen (Pflege, Düngung, Intensität, Pflanzenschutz). Eine Veranstaltung der Landwirtschaftskammer.
Zielgruppe: Grünlandbauern und -bäuerinnen

4100116003
Bezirk Kitzbühel
Mai 2017, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015

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? Anerkannt als Weiterbildung für ÖPUL-Maßnahme Umweltgerechte Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung im Ausmaß von 5 Stunden.
Zielgruppe: BewirtschafterInnen von ÖPUL-Betrieben mit UBB Maßnahme, weitere in diesen Betrieben tätige Personen

4100116004
Bezirk Kitzbühel
November 2016, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Schulungsunterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

4100116005
Bezirk Kitzbühel
Jänner 2017, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Schulungsunterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

5100116002
Bezirk Kufstein
November 2016 (6 Veranstaltungen),
08.30 - 15.00 Uhr, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Schulungsunterlagen
Anmeldung: BLK Kufstein oder LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-2403 oder 05 92 92-1111

7100116001
Bezirk Lienz, Dorfstube Tristach
November und Dezember 2016
(10 Veranstaltungen), 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Schulungsunterlagen
Anmeldung: BLK Lienz oder LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-2600 oder 05 92 92-1111

LFI INFORMATION

UBB @ i

UBB-WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Standortangepasste und bestandesgerechte Grünlandbewirtschaftung
Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2018 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps für eine bestandesgerechte und standortangepasste Grünlandbewirtschaftung. Wichtige Gräser und „Grünlandbewohner" werden vorgestellt und Sie lernen den Zusammenhang von Nutzung und Artenvielfalt kennen. Weiters erfahren Sie Grundlegendes zum Thema biologische Vielfalt bzw. Biodiversität.

Dauer und Anerkennung für UBB: Dieser Onlinekurs dauert ca. 120 Minuten und wird mit 2 Stunden Weiterbildung für die Maßnahme UBB anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag: € 25,– 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 E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an. Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet. Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.

Verfügbarkeit: ab Jänner 2017

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

© Christian Jung - Fotolia.com

OBSTBAU

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier

ZLG

Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter in Most- und Buschenschenken und interessierte Personen eignen sich Wissen an über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation. Neben der Vermittlung der Produktionsgrundlagen wird auch besonderer Wert gelegt auf die Vermittlung diverser Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, das Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur. Die Absolventen werden befähigt, selbständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen.
Zielgruppe: Alle Interessierten, Edelbrand- und LikörproduzentInnen, MitarbeiterInnen in Most- und Buschenschenken, ServicemitarbeiterInnen Gastronomie

update land tirol

2100316001
Tirol, Vorarlberg, Salzburg, Seminarräumlichkeiten und Brennereien
Mi, 19.04.2017 - 23.06.2017 in 4 Modulen, 128 UE
Trainer/in: Ing. Ulrich J. Zeni, Ing. Andreas Ennser, Ing. Georg Innerhofer, Thomas Kahn, Mag. Gerald Kern, Arthur Nägele, Norbert Waldnig, Mas
TN-Beitrag: € 1.950,– (update-Förderung möglich), inklusive sämtlicher Unterlagen, Fachbuch, Führungen, Verkostungen, Degustationsmenüs
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

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

7100416001
Tessenberg, Mehrzwecksaal
Fr, 17.03.2017, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Lydia Steidl,
T 0664/9927608

© Printemps - Fotolia.com

Ein Buch der etwas anderen Art

Das Vogeljahr im Tiroler Garten

Ab sofort ist dieses besondere Buch zum Preis von **€ 16,50 zuz. Porto** beim Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine unter gruenes.tirol@lk-tirol.at oder Tel. **059292-1521** erhältlich.

Ein Dünger aus der Natur für die Natur!

Es ist nicht nur ein Langzeitdünger, sondern er zeichnet sich auch aufgrund der Quellfähigkeit durch Wasserspeicherung und Bodenlockerung aus. Außerdem wirkt er aufgrund des pH-Wertes von 9,4 der Bodenversauerung entgegen. Durch die Pelletsform ist ein gutes Handling und eine effektive und genaue Düngung möglich. Das Ausgangsmaterial, die Schafwolle, stammt von gesunden lebenden Schafen und wurde nicht behandelt. Pellets speichern das 3-4fache des Eigengewichts an Wasser.

Erhältlich in den Mengen 600g und 3kg in unserem Shop in der Wilhelmgreilstraße 9 in Innsbruck und bei allen Qualität-Tirol-Gärtnern!

TIROLWOOL

Tiroler Schafwollzentrum
Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck
T 059292 1865 | E wolle@lk-tirol.at
schaefereibedarf.at

ACKERBAU

LFI INFORMATION

ÖPUL 2015 – VERPFLICHTENDE WEITERBILDUNG FÜR MASSNAHME UBB (UMWELTGERECHTE BIODIVERSITÄTSFÖRDERNDE BEWIRTSCHAFTUNG)

Landwirtschaftliche Betriebe, welche im Rahmen des ÖPUL 2015 die Maßnahme UBB beantragt haben, müssen bis zum 31.12.2018 fünf Weiterbildungsstunden nachweisen.
Das LFI Tirol bietet UBB-Schulungen an. Mit fachspezifischen Vorträgen werden wichtige ÖPUL-Themen wie Landschaftselemente, Düngung, Biodiversität, Naturschutz, Grünlandbewirtschaftung und Futterqualität, aber auch Fragen zum Klimawandel angesprochen.

In der Bildungssaison 2016/2017 werden mit diesen Kursen schwerpunktmäßig die Bezirke Lienz, Kitzbühel und Kufstein abgedeckt. Einladungen ergehen über die zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer. Für Betriebskontrollen ab 1.1.2019 sind die Teilnahmebestätigungen aufzubewahren. Bei Bildungsveranstaltungen wird auf die Anrechenbarkeit von UBB- Weiterbildungsstunden im LFI-Programm gesondert hingewiesen.
Kursbesuch zählt bei BewirtschafterInnen und maßgeblich am Betrieb tätigen Personen.

Kontakt / Information:
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz, **T** 05 92 92-1151
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

Anmeldung:
LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92 -1111
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

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 mindestens 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: 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.

Teilnahmebeitrag: € 20 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 E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an. Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet. Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.
Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

SONSTIGES

LFI INFORMATION

ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK

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

Beim Lehrgang werden fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik (Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von einheimischen, nicht kultivierten Pflanzen) sowie Pädagogik vermittelt. Sich selbst in der Öffentlichkeit und in den Medien angemessen und selbstbewusst zu präsentieren, steht ebenso auf dem Lehrplan. Weiters werden Anregungen für die individuelle Marketingstrategie gegeben und über rechtliche Belange in Bezug auf Kräuter bzw. Freizeitrecht wird informiert.

Der nächste Lehrgang startet voraussichtlich im Frühjahr 2017 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

©Arche Noah

LFI INFORMATION

ZERTIFIKATSLEHRGANG GEMÜSERARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN

Dieser 15 Tage umfassende LFI Zertifikatslehrgang zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten wurde von ARCHE NOAH gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt.

Zielpublikum
Dieser Lehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, DirektvermarkterInnen, GärtnerInnen sowie HausgärtnerInnen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen.

Inhalt
Mit diesem Lehrgang sollen Gemüsebauern und -bäuerinnen und DirektvermarkterInnen bessere Chancen erhalten, auf einen hochaktuellen Ernährungstrend zu mehr regional und biologisch produzierten, vielfältigen Lebensmitteln, mit außergewöhnlichen geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten, erfolgreich zu reagieren. Jede/r TeilnehmerIn erarbeitet im Laufe des Lehrganges ein eigenes „Vielfaltsprodukt".

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

Termin
Der nächste Lehrgang startet voraussichtlich im Februar 2017 und dauert bis Oktober 2017.

Information:
Bildungsoffensive Ernährung und Direktvermarktung
Verena Stöger, Bsc
T 05 92 92-1150, **E** verena.stoeger@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 Transportunternehmer
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 Transportunternehmer vorliegen.

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

- die Tiertransport-Schulung entsprechend der Tiertransport-Ausbildungsverordnung aufgrund der §§ 4 Abs. 2, 12 Abs. 2 und 5 des Tiertransportgesetzes 2008 (TTG 2007) BGBl. I Nr. 54/2007 Art. I, positiv abgeschlossen hat,
- eine mind. einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren glaubhaft machen kann und
- nicht wegen Tierquälerei oder eines Vergehens gegen ein Tierschutzgesetz vorbestraft ist.

Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken
Jeder Betrieb, der Tiere über 65 km transportiert, benötigt eine Zulassung als Transportunternehmer (pro Betrieb nur eine Zulassung notwendig). Auch wenn das Fahrzeug nicht im eigenen Besitz ist, wird eine solche benötigt. Diese Zulassung erfolgt ausschließlich durch die Behörde (Bezirkshauptmannschaft bzw. Stadtmagistrat).
Bei Transporten über 65 km ist zumindest eine Kopie dieser Zulassung mitzuführen.

Transport von Pferden
Pferdehaltern wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie eine Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken zu beantragen. Im Gesetzestext steht nämlich 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, Claudia Holzinger
T 05 92 92-1111

Lebende Tiere

TIERHALTUNG

Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht

TGD

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. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

4110216008
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

8110216005
Breitenwang, Gasthof Ernberg/Seminarraum
Mi, 09.11.2016, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

© Michaela Kölle

www.lkv-tirol.at

LKV Bildungsoffensive Herdenmanagement

Grundmodul (wie bisher durch die Zuchtwarte bei Vereinsversammlungen)

Themen: Qualitätssicherung in der Leistungsprüfung, generelle Neuerungen und Änderungen des Tages-und Jahresberichtes, Erläuterung der Begriffe Fett-und Eiweißquotent, Harnstoffgehalt, Rastzeit, Serviceperiode, Vorstellung des Fütterungsprogramms, Rindernetmeldungen, Schlachtdaten, App,… Informatonen über die Spezialmodule, Verweis/ Anmeldung zu Spezialmodulen, Themen der Teilnehmer/Innen, 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung anerkannt

Zielgruppe: LKV Mitgliedsbetriebe und alle Interessierten
Das Grundmodul wird individuell und auf Anfrage z.B.: bei Vereinsversammlungen, das ganze Jahr angeboten.

Anmeldung: LKV Tirol, 059292 - 1851 ; Zuchtwarte, TN Beitrag: wird vom LKV übernommen.

Zusatzmodule

Zielgruppe: Rinderhaltende Betriebe

Fütterungs - und Fruchtbarkeitsseminar

Neu seit 2016

- Grundfutterbewertung (Sinnesprüfung),
- Ergebnisse aus der Futtermittelanalyse
- Berechnung einer Futterration
- LKV Kennzahlen aus dem Tages- und Jahresbericht
- Fruchtbarkeit: Brunstbeobachtung, Brunst und Fütterung im Zusammenhang, Bodyconditonscoring (BCS)
- 2 Stunden werden als TGD Weiterbildung anerkannt

Herbst/ Winter 2016, 5 UE

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

Der Veranstaltungsort richtet sich nach den Anmeldungen in der Region.

Mutterkuh-und Fleischproduzentenseminar

- Lebendbeschauung einiger Jahrlinge,
- Kennzahlen aus dem LKV Tages- und Jahresbericht
- Kennzahlen interpretieren und vergleichen
- Qualitätssicherungsprogramm QS Kuh (Fleisch)
- Qualitätsprogramme und Produktonssysteme, Einfluss der Genetik und Fütterung
- Klassifizierung am Schlachtkörper
- 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung anerkannt

Herbst/ Winter 2016, 5 UE
TN-Beitrag: € 20,- (TN-Beitrag gefördert, ohne Förderung € 40,-), **Ort:** Schlachthof
Der Veranstaltungsort richtet sich nach den Anmeldungen in der Region.

Euterseminar:

- Wichtige Kennzahlen zur Eutergesundheit aus dem LKV Tages- und Jahresbericht
- Euterkrankheiten, Formen, Erreger und Infektionswege von Eutererkrankungen
- Euterkrankheiten Vorbeugen/Bekämpfen
- Rückstands-und Hemmstoffproblematik,
- Kosten- und Ausfallsminimierung
- 2 Stunden werden als TGD Weiterbildung anerkannt

Herbst/Winter 2016, 4 UE
TN-Beitrag: € 17,- (TN-Beitrag gefördert, ohne Förderung € 34,-), **Ort:** Seminarraum
Der Veranstaltungsort richtet sich nach den Anmeldungen in der Region.

Landeskontrollverband Tirol *Brixner Straße * 6020 Innsbruck * Tel.: 059292 – 1851 * www.lkv-tirol.at

Erfolgreiche Kälberaufzucht

NEU TGD

In der Kälberaufzucht spielen verschiedene Faktoren eine Rolle. Haupteinflussbereiche sind die Klimagestaltung, Raumgestaltung und Fütterung. Themen: Anforderungen an die Haltungsumwelt; Milch als wichtigste Nahrungsquelle; Milch ad libitum erhöht die Tageszunahmen; Tränkeverfahren; Kaltsauertränke; Besondere Anforderungen an Haltung und Ergänzungsfutter. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: RinderhalterInnen

6110216006
Pfunds, Jungbauernraum
Herbst 2016, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Andreas Netzer, T 0664/2128457

6110216007
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Herbst 2016, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Paul Lechleitner, T 0664/6203938

© Infox - Fotolia.com

Mutterkuh – Einsteigerseminar

Produktionsformen, Umstellungsprobleme, Stallbauformen, Vermarktung.
Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

4110216007
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017, 7 UE
TN-Beitrag: € 32,– inkl. Mittagessen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

Welche Futterqualität fordert die Milchkuh?

NEU TGD

Anforderungen des Tieres. Anpassung der Fütterung an die Leistung. Bedarfswerte: Nährstoffe, Mengen- und Spurenelemente, Vitamine, Beta Carotin. Übersicht zu den Futterqualitäten in Tirol. Berechnung einer Beispielration (Heu- und Silageration). Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: MilchviehhalterInnen

6110216008
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Herbst 2016, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Paul Lechleitner, T 0664/6203938

Optimale Weideführung am Heim- und Almbetrieb

NEU TGD

Weide liefert beste Futterqualitäten zu den geringsten Kosten, damit das in der Praxis funktioniert, muss eine Reihe von Faktoren berücksichtigt werden. Themen: Potenziale der Weide aus der Sicht der Futterqualität, Optimales Nutzungsstadium des Weidegrases, Vorteile der Weidehaltung Weidesysteme und Weidestrategien, Weidepflege und Nachsaat, Wasserversorgung Ergänzungsfütterung. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6110116003
Kaunertal, Feuerwehrhaus
Herbst 2016, 20.00 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Herber Praxmarer, T 0664/2330568

LFI INFORMATION

PROJEKT FÜTTERUNGSBERATUNG

Die Bedarfs- und Wiederkäuergerechte Versorgung von Rindern ist ein wichtiger Ansatz zur Verbesserung der Tiergesundheit und der wirtschaftlichen Situation der Betriebe. Fütterungsfehler oder länger anhaltende Fehlernährung schlagen sich im Gesundheitszustand der Tiere, aber auch in der Qualität und Zusammensetzung der Rohmilch nieder, z. B. weisen niedrige Milchinhaltstoffe auf Mangelsituationen und Unterversorgung hin. Fruchtbarkeits- und Stoffwechselstörungen, aber auch Zellzahl und Klauenprobleme können unter anderem ihren Ursprung in der falschen Fütterung haben. Die Verbesserung der Grundfutterqualität legt den Grundstein für den Erfolg im Stall. Dazu kommt eine Reihe weiterer Faktoren wie Futtervorlage, Futterzuteilung, bedarfsgerechter Ergänzungsfuttermitteleinsatz angepasst an das Laktationsstadium und der richtige Umgang mit den Managementhilfsmitteln (Körperkonditionsbewertung, LKV-Tagesberichte, Grundfutteranalyse und Sinnenbewertung). Mit dem Angebot der einzelbetrieblichen Fachberatung (Grundfutteruntersuchung, Fütterungscheck vor Ort, Optimierung der Ration) wird in der anstehenden Bildungssaison wiederum eine Reihe von Kleingruppenberatungen und Vorträgen mit den Schwerpunkten Grundfutterqualität und Fütterung angeboten.

Kontakt / Information:
Landwirtschaftskammer Tirol
Fachbereich Tier, Feld, Bio
Projekt Fütterung
T 05 92 92-1806

Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise

TGD

In diesem Vortrag werden die Themen gezielter Kraftfuttereinsatz, Aufzeigen von Alternativen in der Fütterung, optimale Grundfuttererzeugung, heimische Eiweißalternativen behandelt. Eine Anrechnung von TGD-Weiterbildungsstunden ist möglich.
Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

8110216004
Breitenwang, Gasthof Ernberg/Seminarraum
Do, 20.10.2016, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: € 12,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

Mitgliederversammlung der RGO

TGD

Amtstierarzt ATA Vinzenz Guggenberger wird über aktuelle Themen wie z. B. die Blauzunge referieren und Obmann Ing. Sebastian Auernig vom Kärntnerrind-Zuchtverband über „Ist Zuchtvieh noch gefragt?" Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Mitglieder der RGO

7110216009
Lienz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 24.03.2017, 20.00 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag. Vinzenz Guggenberger
Keine Anmeldung erforderlich.

LKV Spezialmodul – Mutterkuhhaltung

NEU TGD

Interpretation betrieblicher Management-Kennzahlen, Qualitätssicherungsprogramme in der Fleischproduktion, Betriebsvergleiche, Projekte zur Fleischvermarktung, EDV Anwendungen für Mutterkuhhalter, Gesundheitsmonitoring, App-Anwendung in der Mutterkuhhaltung, Klassifizierungs- und Schlachtdaten. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

2110216031
Kursort richtet sich nach den Anmeldungen aus der Region (Natters, St. Johann, Thiersee), Seminarraum, Schlachthof
Herbst/Winter 2016, 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Ing. Christian Ruetz, Ing. Franz-Josef Auer
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: LKV Tirol, T 05 92 92-1846

© Peter Frank

LKV Spezialmodul – Eutermanagement

NEU TGD

Kennzahlen aus den Milchprüfergebnissen, Auswertungen der letzten Ergebnisse, Betriebsrelevante Daten, Anwendung der richtigen Melktechnik, Melkanlage, Melkhygiene – Vollhygieneprogramm (vor allem im Praxisteil), Erklärung von Melkproblemen, sowie den Lösungsansatz mit Umsetzung in der Praxis. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle milchviehhaltenden Betriebe

2110216030
Kursort richtet sich nach den Anmeldungen in der Region, Herbst/Winter 2016, 09.00 Uhr bis 12.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dr. Christian Mader
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: LKV Tirol, T 05 92 92-1846

LKV Spezialmodul – Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement

NEU TGD

Wie kann ich meine Herde in Fruchtbarkeit und Fütterung unterstützen? Das Angebot des LKV Spezialmoduls Fütterung und Fruchtbarkeit behandelt unter anderem Themen wie Stoffwechselprobleme der Kuh, Kennzahlen aus dem LKV Tages- und Jahresbericht, optimale Körperkondition der Kuh, Rechnen einer Futterration, Grundfutterbewertung. Das Spezialmodul wird als Stallseminar, mit Umsetzung der Themen in der Praxis, durchgeführt. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

2110216032
Kursort richtet sich nach den Anmeldungen in der Region
Herbst/Winter 2016, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Johann Thurner
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: LKV Tirol, T 05 92 92-1846

Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege

NEU TGD

Geburtsvorbereitung und Geburtsablauf. Wann ist Geburtshilfe notwendig? Die Versorgung des Muttertieres und der Neugeborenen nach der Geburt. Fütterung der Muttertiere. Kolostrum für Lämmer und Kitze. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1110416006
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 11.03.2017, 09.00 - 12.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst,
T 05 92 92-2100

8110416001
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Do, 09.03.2017, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Reutte,
T 05 92 92-2703

Gesunde Lämmer und Kitze – Lämmerausfälle vermeiden

NEU TGD

Häufige Ausfallsursachen in der Aufzucht von Lämmern und Kitzen: Clostridien, Parasiten, Kokzidien. Krankheitssymptome erkennen. Blähungen und Durchfälle vermeiden. Vorbeugemaßnahmen. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1110416007
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 11.03.2017, 13.30 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

7110416001
Lienz, Landw. Landeslehranstalt
Do, 16.02.2016, 20.00 - 22.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

8110416002
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Do, 09.03.2017, 13.30 - 16.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

PFERDE

Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke

TGD

Grundlagen für erste Hilfe beim Pferd. Stallapotheke. Spezielle Notfälle. Praktische Übungen: Verbände anlegen. Temperatur, Puls, Atmung. Hufuntersuchungen usw. Demonstrationen an Pferden.
Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Pferdehalter, Betreiber und Mitarbeiter von Reitanlagen, Pferdezüchter

4110516001
St. Johann i. T.,
Landw. Landeslehranstalt Weitau
Winter 2016/2017, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 40,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

RINDERZUCHT TIROL
KOMPETENT. ERFOLGREICH. KUNDENORIENTIERT.
Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck | Tel: +43 59292 1832 | www.rinderzucht.tirol |
seit 1906 VERMARKTUNGSZENTRUM ROTHOLZ

LFI INFORMATION

ZLG

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.

Kostenloser Informationsabend:
Mitte Februar 2017
Start des Lehrgangs:
April 2017

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

TIERGESUNDHEIT

Alternative Tiermedizin im Stall

TGD

Überblick über Homöopathie, Pflanzenheilkunde mit Praxisbeispielen. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6110716008
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Do, 16.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92 - 2500

Gesundheitscheck im Kuhstall

TGD

Beurteilung des Allgemeinzustandes des Tieres, Körperkondition, Kot, Klauen- und Fußstellung, Verdauungstätigkeit: Wiederkauen zählen, Pansen abhören, Fieber messen, Ketose-Test. Überprüfung der Karotinversorgung, sterile Milchprobenentnahme und Schalmtest. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

6110716009
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Di, 07.03.2017, 20.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

6110716012
Fiss, Kulturhaus
Mi, 12.10.2016, 19.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Christoph Plangger, T 0650/6533001

Mastitis – das ewige Leiden

TGD

Die Anatomie des Euters verstehen und krankmachende Faktoren und typische Fehler frühzeitig erkennen. Welche Euterentzündungserreger gibt es? Wie erkenne ich Veränderungen? Erstellen einer Diagnose, Schalmtest, Behandlungsmöglichkeiten und Vorbeugung. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Milchbauern und -bäuerinnen

1110216015
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Di, 14.03.2017, 09.00 - 12.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

6110216009
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Fr, 17.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92 - 2500

8110216006
Breitenwang, voraussichtlich Gasthof Ernberg
Fr, 10.03.2017, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

Heilpflanzen und Hausmittel im Stall

TGD

Was sind Hausmittel? Welche Pflanzen(teile) werden verwendet? Was ist Arzneibuchqualität? Herstellung von Tee und Salben: Was ist zu beachten? Bewährte Mittel bei Durchfall, Hautpflege, Verletzungen und Eiterungen, Husten. Rechtliches für Landwirte. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Bio-Tierhalter und Interessierte

6110716006
Fendels, Gemeindesaal
Mi, 15.03.2017, 20.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Berta Pult, T 0664/5881750

6110716007
Tobadill, Widum
Mi, 15.03.2017, 13.30 - 16.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann, T 0664/2423004

8110716005
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Fr, 10.03.2017, 13.30 – 16.50 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

Tiergesundheit mit Homöopathie

NEU TGD

Konstitution – Was ist das? Einige wichtige Konstitutionsmittel werden vorgestellt. Beispiele für homöopathische Konstitutionsmittel im Stall: Pulsatilla, Calcium carbonicum, Phosphor, Silicea. Es werden auch spezielle homöopathische Mittel rund um die Geburt aller Tierrassen besprochen. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6110116004
Landeck-Perjen, Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
Fr, 17.03.2017, 09.00 – 16.30 , 8 UE
TN-Beitrag: € 45,–
Anmeldung: BLK Landeck, 05 92 92-2500

© Sonja Birkelbach - Fotolia.com

Homöopathie am Bauernhof – Einführung und Grundlagen

TGD

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. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle interessierten Bauern, Bäuerinnen, am Betrieb lebende Angehörige, sowie Interessierte des ländlichen Raumes

4110716014
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Winter 2016/2017,
1 Abendtermin von 19.30 - 21.00 Uhr,
anschließend 09.00 - 16.00 Uhr, 9 UE
TN-Beitrag: € 60,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

Homöopathie in Haus und Hof

Einführung, Symptome, Beispiele, Grenzen. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

1110716007
Ötz, Raikasaal
Do, 13.10.2016, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

5110716004
Gebiet Wildschönau, Niederau, Feuerwehrhaus
Mitte November 2016, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975

6110716005
Kappl, Gemeindefojer
Mo, 13.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Herta Siegele, T 0650/6705083

LFI INFORMATION

TIERGESUNDHEITSDIENST – TGD
Weiterbildung mit dem Tiroler TGD

Für Betriebe, die sich für die gesetzlich erlaubte Anwendung von Tierarzneimitteln im Rahmen des TGD interessieren, beginnt es mit der achtstündigen Grundausbildung. Die Kurstermine dazu werden erst im ausgehenden Winter, abgestimmt mit den laufenden Facharbeiterkursen, durchgeführt. Deshalb wird den Interessierten empfohlen, sich beim LFI-Kundenservice vormerken zu lassen.
In weiterer Folge sind für TeilnehmerInnen am TGD pro Vierjahreszeitraum mindestens vier Stunden TGD-Weiterbildung vorgesehen, dafür gibt es ein umfassendes Kursangebot vom LFI und dem Tiroler TGD. Die Themen werden praxisgerecht aufgearbeitet. Kurse zur Tiergesundheit (gesunde Euter und Klauen, Parasiten, Probleme bei Stoffwechsel und Fruchtbarkeit) bis hin zu Themen der Fütterung, Hygiene, Management, Tierhaltung und Tierschutz. Auch Veranstaltungen der Zuchtverbände wie z. B. Sprengelversammlungen können als TGD-Weiterbildung anerkannt werden. Im LFI-Bildungsprogramm sind Kurse mit dem Logo TGD gekennzeichnet. Auch Online-Weiterbildungsangebote werden zunehmend genutzt.
Weiterbildung in diesem Bereich ist nicht nur Pflicht, sondern vor allem Chance, Neues und Nützliches fürs eigene Vieh (Vorbeugung, weniger Tierarzneimitteleinsatz) zu erfahren.

Informationen:
tirol.lfi.at
www.t-tgd.at

Vormerkung für Interessierte:
LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111

LFI INFORMATION

TGD-WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN 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. Nützen 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 zu Hause aus am Computer absolviert werden und vermittelt die wichtigsten theoretischen Grundlagen und praktische Hinweise zum Thema Biosicherheit.

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

Teilnahmebeitrag: € 25 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 E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

Aufbaukurs – Rund um die Neue Homöopathie mit Austesten

Aufbauend auf die Erkenntnisse vom klassischen Homöopathie-Grundkurs und dem Kurs ‚Neue Homöopahtie 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. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: AbsolventInnen von Homöopathie-Grundkursen und TeilnehmerInnen mit Basiswissen in der Homöopathie

4110716012
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Mitte November 2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 60,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 2307

Homöopathie – Erfahrungsaustausch

Impulsreferat zu einem gewünschten Thema, Erfahrungen der einzelnen Teilnehmer werden ausgetauscht, Fallbeispiele durchgesprochen.
Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: RinderhalterInnen, die bereits Erfahrungen in der Homöopathie gesammelt haben

4110716013
Hopfgarten im Brixental, Salvena
Mitte November 2016, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 35,–
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 2307

Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen

Unsere Tiere zeigen uns, wie es ihnen geht. Diese Signale geben uns Menschen Informationen über die Gesundheit, Krankheit und Wohlbefinden der Tiere. Das Erkennen dieser Signale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes werden anhand von Bildern und Praxisbeispielen erklärt.
Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1110116006
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Mo, 13.03.2017, 09.00 - 12.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

4110116001
Hochfilzen, für Gebiet Pillersee, Kulturhaus
Anfang November 2016, 19.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbauernobmann Johann Danzl, T 0664/9108842

4110116002
Kössen, Hüttwirt
Mitte November 2016, 09.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortsbauernobmann Peter Landmann, T 05375/2084 oder 0664/88677921

6110116002
Pfunds, Jungbauernraum
Di, 14.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Andreas Netzer, T 0664/2128457

Frühjahrsaustrieb – Rinder weidefit machen

NEU TGD

Parasitenkontrolle, Kotbeurteilung, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Grippevorbeugung, Klauenpflege, Futterumstellung, Fliegenabwehr.
Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1110716008
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Mo, 13.03.2017, 13.30 – 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

6110716010
Mathon
So, 12.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

6110716011
Pfunds, Jungbauernraum
Do, 16.03.2017, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ortskammervertreter Andreas Netzer, T 0664/2128457

8110716006
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Fr, 10.03.2017, 19.30 - 22.20 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

Funktionelle Klauenpflege für Fortgeschrittene (für AbsolventInnen des Grundkurses)

LE NEU TGD

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. Beim Praxistag werden von den KursteilnehmerInnen selbst mitgebrachte Werkzeuge verwendet. Drei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Das Seminar richtet sich an Fortgeschrittene d.h. AbsolventInnen des Kurses „Grundzüge der Funktionellen Klauenpflege"

9110716009
Strass i. Z., Café Zillertal, Praxisbetrieb: Martin Ringler, Strass i. Z., Astholz 33
Vortrag: Mi, 19.10.2016, 20.00 - 22.45 Uhr,
Praxis: Do, 20.10.2016, 09.00 - 16.30 Uhr, 11 UE
Trainer/in: Mag. Michael Hulek
TN-Beitrag: € 50,– (gefördert, ohne Förderung € 240,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Fruchtbarkeit der Kuh

TGD

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.
Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: RinderhalterInnen

8110716003
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Mi, 08.03.2017, 19.30 – 22.50 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

© Stefanie Steck

Rund um die Geburt – Kuh und Kalb

TGD

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, der Geburtsablauf und Tipps zur Vermeidung von Komplikationen erläutert. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle interessierten RinderhalterInnen

1110716009
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Di, 14.03.2017, 13.30 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

2110716018
Telfs, Tirolerhof
Sa, 11.03.2017, 20.00 – 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Thomas Scharmer, T 0664/9109191

© Andrea Wilhelm - Fotolia.com

Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege

TGD

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. Zwei Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

8110716004
Breitenwang, Gasthof Ernberg
Do, 09.03.2017, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 15,–
Anmeldung: BLK Reutte, T 05 92 92-2703

www.braunvieh.tirol
alpen genetik
BRAUNVIEH TIROL

TIROLER GRAUVIEH

www.tiroler-grauvieh.at

ALMWIRTSCHAFT

LFI INFORMATION

LE

BILDUNGSOFFENSIVE ALMWIRTSCHAFT

Bei den von Bund, Land und EU geförderten Kursen im Bereich Almwirtschaft, stehen neben der ÖPUL-Weiterbildung für die Maßnahme Alpung und Behirtung wiederum Qualifizierungsgrundkurse beispielsweise für Almsennerei oder für Hirten und Almpersonal auf dem Programm. Spezielle Angebote für Almweidemanagement, Klauenpflege sowie Sensenmähkurse für Anfänger runden das Programm ab. Die Bildungsangebote sollen die Almverantwortlichen bei den zunehmenden Anforderungen, mit denen sie konfrontiert werden, maßgeblich unterstützen.

Information:
Bildungsoffensive Almwirtschaft
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
T 05 92 92-1151, **E** thomas.lorenz@lk-tirol.at

Mähen mit der Sense – Anfänger

LE

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 Mähtechnik, werden alle Fertigkeiten zu diesem Thema behandelt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

2110916004
Volders, Lachhof, Lachhofweg 11
Do, 18.05.2017, 08.45 - 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Paul Strickner
TN-Beitrag: € 25,– (gefördert, ohne Förderung € 120,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

ALM LE

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden Anfänger auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung / Tiergesundheit, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren und Klauenpflege auf dem Programm.
Vier Stunden Weiterbildung für ÖPUL Alpung- und Behirtung.
Zielgruppe: (zukünftiges) Almpersonal, das keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat

4110916003
St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Di, 16.05. - Sa, 20.05.2017,
08.30 - 17.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Josef Mallaun
TN-Beitrag: € 200,– (gefördert, ohne Förderung € 800,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

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

LE

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

9110916001
Rotholz,/Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, Wildschönau/Schönangeralm,
Mo, 27.03. – Fr, 31.03.2017, 08.00 - 17.00 Uhr,
Praxistage Di, 02.05. – Do, 04.05.2017, 58 UE
Trainer/in: Johann Schönauer, Thomas Thaler
TN-Beitrag: € 300,– (gefördert, ohne Förderung € 1.400,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung – ÖPUL, Weidemanagement, rechtl. Fragen

ALM LE

Im halbtägigen Seminar wird zur Almwirtschaft praktisches Fachwissen vermittelt: sowohl zur ÖPUL-Maßnahme „Alpung und Behirtung" was z. B. Antragstellung und Meldesystem der Tiere betrifft, aber auch Fachliches zu Almweidemanagement, Almpflegemaßnahmen und standortgemäßer Bewirtschaftung. Bei Bedarf runden rechtliche Fragestellungen das Programm ab (Arbeitsrecht, Naturschutz etc.). Vier Stunden Weiterbildung für ÖPUL Alpung- und Behirtung.
Zielgruppe: Almbäuerinnen, Almbauern, Almverantwortliche von Gemeinschaftsalmen, Almpersonal

4110916005
Bezirk Kitzbühel
Winter 2016/2017, 5 UE
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 50,–)
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

7110916004
Tristach, Dorfstube
Mi, 25.01.2017, 08.30 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: DI Dr. Michael Machatschek
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 50,–)
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

© Thomas Lorenz

ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung mit Praxisteil im Almgebiet

NEU ALM LE

Dieser Alm-Fachtag bietet praktisches Fachwissen zur Almwirtschaft: einerseits zur ÖPUL-Maßnahme Alpung u. Behirtung, was Antragstellung und Meldesystem der Tiere betrifft, andererseits auch zu rechtlichen Fragen. Schwerpunkt ist das Almweidemanagement, dazu gibt es einen praktischen Teil im Almgebiet. 4 Stunden Weiterbildung für ÖPUL Alpung- und Behirtung.
Zielgruppe: Almbäuerinnen, Almbauern, Almverantwortliche von Gemeinschaftsalmen, Almpersonal

4110916008
Bezirk Kitzbühel, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Do, 20.07.2017, 08.30 - 15.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: DI Dr. Michael Machatschek
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 50,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

4110916009
Schwendt, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Fr, 21.07.2017, 08.30 - 15.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: DI Dr. Michael Machatschek
TN-Beitrag: € 17,– (gefördert, ohne Förderung € 50,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

LFI INFORMATION

ALM

ÖPUL 2015 – VERPFLICHTENDE WEITERBILDUNG FÜR MASSNAHME ALPUNG UND BEHIRTUNG

Landwirtschaftliche Betriebe, welche im Rahmen des ÖPUL 2015 die Maßnahme Alpung und Behirtung beantragt haben, müssen bis zum 31.12.2017 Weiterbildung im Ausmaß von vier Stunden nachweisen. Das LFI Tirol bietet dafür diese ÖPUL-Weiterbildung (Alpung und Behirtung) an. Mit fachspezifischen Vorträgen werden wichtige ÖPUL-Alm-Themen, aber auch rechtliche Fragen (z. B. Naturschutz, Arbeitsrecht etc.) und Probleme des Almweidemanagements angesprochen. Die Einladung dazu ergeht an die ÖPUL-Antragsteller und erfolgt über die zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer. Für Betriebskontrollen ab 01.01.2018 sind Teilnahmebestätigungen aufzubewahren. Bei Bildungsveranstaltungen wird auf die Anrechenbarkeit von ÖPUL-Weiterbildungsstunden für Alpung und Behirtung im LFI-Programm gesondert hingewiesen ALM.

Kursbesuch zählt bei BewirtschafterInnen und maßgeblich am Betrieb tätigen Personen.

Kontakt / Information:
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz, **T** 05 92 92-1151
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

Anmeldung:
LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92 -1111
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

LFI INFORMATION

ALM @

ALPUNG UND BEHIRTUNG – WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung
Betriebe (BewirtschafterInnen oder eine am Betrieb maßgeblich eingebundene Person), welche an der ÖPUL Maßnahme „Alpung und Behirtung" teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2017 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von vier Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps für eine professionelle Almbewirtschaftung. Weiters werden die grundlegenden Zusammenhängen zwischen der Bewirtschaftung von Almflächen und ihre Auswirkung auf die Biodiversität dargestellt.

Dauer und Anerkennung für Alpung und Behirtung
Dieser Onlinekurs dauert ca. 120 Minuten und wird mit zwei Stunden für die Weiterbildungsverpflichtung in der ÖPUL-Maßnahme „Alpung und Behirtung" anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag
€ 25 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 E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- 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."

LFI INFORMATION

alm-at
Almwirtschaft Österreich

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 Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen.

In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2016 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

LFI INFORMATION

VORSCHAU AUF DIE IMKERKURSE AN DER LLA IMST IM FRÜHJAHR/ SOMMER 2017

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bietet im Frühjah/Sommer 2017 folgende Veranstaltungen für angehende und praktizierende ImkerInnen 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 tirol.lfi.at.

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

Wie viel ist ein Wald wert?

NEU LE

Einfache Schätzregeln erleichtern die Bestimmung der Holzmasse von Einzelbäumen oder Waldbeständen. Nach einer theoretischen Einführung wird das Erlernte in der Praxis umgesetzt. Inhalt: Einfache Erhebungen in der Praxis, Vermittlung der Grundsätze der Berechnung des Verkehrswertes von Waldgrundstücken anhand einfacher Beispiele und Modelle, praktische Anwendung der ausgegebenen Richtsätze und Unterlagen.
Zielgruppe: WaldbesitzerInnen

4120916001
St. Johann i. T., Landw. Landeslehranstalt Weitau/Medienraum
Mi, 28.09.2016, 13.00 - 17.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Klaus Viertler
TN-Beitrag: € 80,– (gefördert, ohne Förderung € 40,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

9120916001
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt/ Seminarraum
Mi, 16.11.2016, 13.00 - 17.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Klaus Viertler
TN-Beitrag: € 80,– (gefördert, ohne Förderung € 40,–)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Für einen stabilen Wald – Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsauszeige

Unter Anleitung von Fachleuten wird im Wald Dickungspflege und Durchforstung durchgeführt.
Zielgruppe: Landwirte, Waldbesitzer, Schlägerungsunternehmer, Bauernakkordanten

9120316001
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 26.11.2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge
TN-Beitrag: € 110,–
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

9120216003
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 12.11.2016, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge
TN-Beitrag: € 110,–
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

1120216001
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 24.09. - So, 25.09.2016, 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

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

9120216004
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 21.01.2017, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung und eigene Motorsäge
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, alle die Holz aufarbeiten

9120216002
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Sa, 14.01.2017, 09.00 - 17.00 Uhr, 6 UE
Mitzubringen: Eigene Motorsäge
TN-Beitrag: € 50,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

© AK-DigiArt - Fotolia.com

UMWELT UND BIOLANDBAU

Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020

BIO

In dieser Schulung werden folgende Inhalte behandelt: Stallbau für Biotierhaltung; Grundsätze zur Fütterung und zum Management am Biobetrieb; Optimierte Weidehaltung (Low-Inputsystem-Kurzrasenweide); Ampfer- und Unkrautregulierung am Biobetrieb; Eutergesundheit am Biobetrieb; Verbesserung von Grünlandebeständen, sowie die Vermarktungsmöglichkeiten. Abschließend werden die fünf häufigsten Bio-Fragen behandelt.
Diese Veranstaltung wird für die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise" gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2015 im Ausmaß von fünf Stunden anerkannt.
Zielgruppe: Landwirte/Landwirtinnen die im ÖPUL 2015-20 die Maßnahme Bio beantragen

2090416001
Neustift, Freizeitzentrum
Mo, 28.10.2016, 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: Heidi Schiestl oder LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2200 oder 05 92 92-1111

2090416002
Fritzens, Gasthof Fritznerhof
Fr, 04.11.2016, 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: Heidi Schiestl oder LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2200 oder 05 92 92-1111

2090416003
Pfaffenhofen, Gasthof Schwarzer Adler
Fr, 11.11.2016, 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: Heidi Schiestl oder LFI-Kundenservice, T 05 92 92- 2200 oder 05 92 92-1111

4090416003
Oberndorf, Kaiserhotel (Neuwirt)
Do, 06.10.2016, 09.00 - 15.00 Uhr, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

4090416004
Hopfgarten, Salvena
Do, 01.12.2016, 09.00 - 15.00 Uhr, 6 UE
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: LFI-Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

7090416001
Tristach, Dorfstube
Do, 19.01.2017, 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

7090416002
Tristach, Dorfstube
Do, 23.02.2017, 08.30 - 14.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer
TN-Beitrag: € 25,– inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

BIO-Erdäpfel – Feldtag

NEU BIO

Experten werden beim Feldtag zum Thema Bio-Erdäpfel direkt am Acker ihr Wissen vermitteln und Fragen beantworten.
Themen: Bodenbearbeitung, Fruchtfolge. Schädlinge und Krautfäule. Tipps zur Kulturführung. Sorten
Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von drei Stunden.
Zielgruppe: Bio Erdäpfelanbaubetriebe und Interessierte

2090416008
Innsbruck/Umgebung
Anbausaison 2017, 4 UE
TN-Beitrag: € 20,– inklusive Infoblätter, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 15,00
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

BIO-Getreide – Feldtag

NEU BIO

Experten im Bereich Bio-Ackerbau werden direkt am Feld ihr Wissen vermitteln.
Themen: Beikräuter, Mutterkorn, Schädlingsproblematik. Boden, Fruchtfolge, Zwischenfrucht. Tipps zur Kulturführung.
Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von drei Stunden.
Zielgruppe: Bio-Getreidebauern und Interessierte

2090416009
Innsbruck/Umgebung
Mai 2017, 4 UE
TN-Beitrag: € 20,– inklusive Infoblätter, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 15,00
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

Humus – das Kapital der Biobetriebe

NEU BIO

Humusaufbau, Bodenleben, Kompostierung, Chromatogramme sowie Interpretation der Ergebnisse und die Möglichkeiten für eine Verbesserung des Bodens. – Die Teilnehmer können vorher Bodenproben einschicken. Diese werden einem Chromatest unterzogen und die Ergebnisse können beim Seminar besprochen werden. Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von fünf Stunden.
Zielgruppe: Bodenpraktiker, Bodenpraktikerinnen und Personen, die sich schon mit dem Thema Boden beschäftigt haben; Kompostierer

9090516002
Buch in Tirol
Frühjahr 2017, 16 UE
TN-Beitrag: € 150,– inklusive Unterlagen, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 120,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Kostenkalkulation Umsteiger- und Biobetriebe

NEU BIO

Den eigenen Betrieb von konventioneller auf biologische Landwirtschaft umzustellen ist eine Entscheidung, die auch Auswirkungen auf Umsatz und Kosten hat. Um diese Veränderungen steuern zu können braucht der Betriebsführer Kalkulationen für den eigenen Betrieb. Dieser Kurs befähigt Betriebsleiter eigene Kalkulationen durchzuführen, die die Umstellung unterstützen können. Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von drei Stunden.
Zielgruppe: Interessierte Bauern und Bäuerinnen, die ev. ihren Betrieb von konventioneller auf biologische Landwirtschaft umstellen wollen oder schon umgestellt haben

2090416007
Innsbruck, forum lk,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock
Februar 2017, 4 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Unterrichtsmaterialien, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Erfolgreich mit Bio-Schweinen

NEU BIO TGD

Hofeigene Futtermittel wie Molke und Kartoffeln, passende Ergänzungsfuttermittel, Einstreu, Raufutter und Beschäftigungsmaterial; einfache, kostengünstige und artgerechte Bio-Schweinehaltung und Bio-Ferkelerzeugung, Parasiten, Tiergesundheit.
Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von fünf Stunden. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Bio-Schweineproduzenten und Interessierte an diesem Produktionszweig

9090416004
Raum Jenbach
Mo, 28.11.2016 (ganztags), 7 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Kursmaterialien, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Tierwohl in der BIO Rinderhaltung

NEU BIO

BIO AUSTRIA setzt einen Schwerpunkt im Bereich Tierwohl und hat dazu Broschüren erstellt. Anhand von Parametern kann festgestellt werden, wie es den Tieren geht und gleichzeitig werden Tipps für Verbesserungen gegeben. Beim Seminar werden die Inhalte der Broschüre vertieft und die praktische Tierbeurteilung geübt. Schärfen Sie den Blick für Ihre Tiere und optimieren Sie Ihren Betrieb!
Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von drei Stunden.
Zielgruppe: Interessierte Biobäuerinnen und Biobauern, interessierte Praktiker

4090416006
Kössen
Februar 2017, 4 UE
TN-Beitrag: € 20,– inklusive Kursmaterialien, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 15,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

© adrian_am13 - Fotolia.com

LFI INFORMATION

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR

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

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

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

Heilpflanzen und Hausmittel-anwendung in der Tierhaltung

NEU BIO TGD

Einführung in die Phytotherapie (Pflanzenheilkunde), rechtliche Grundlagen dazu, Beispiele für den Stall und Anschauungsmaterial. Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von fünf Stunden. Eine Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Biobäuerinnen und Biobauern, Interessierte an alternativen Heilmethoden

9090416003
Buch in Tirol
07. oder 08.03.2017, 7 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Kursunterlagen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Ökologische Bienenhaltung

NEU BIO

Ökologische Bienenhaltung ist eine lohnende Herausforderung. Dieser Tageskurs richtet sich an ImkerInnen, die vermehrt biologische Gesetzmäßigkeiten, Formen der Ablegerbildung, Aufbau von Jungvölkern unter ökologischen Gesichtspunkten im Naturwabenbau und biotechnische Maßnahmen zur Varroaregulierung kennenlernen möchten.
Der Kurs informiert auch über die Bio-Richtlinien und die Vorgangsweise bei der Umstellung auf ökologische Bienenhaltung als Vorbereitung auf eine mögliche Zertifizierung.
Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von fünf Stunden.
Zielgruppe: ImkerInnen und NeueinsteigerInnen in die Imkerei

5090516002
Rettenschöss
zweite Hälfte Februar 2017, 7 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Unterrichtsmaterialien, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

BIO Vollkornbackstube

NEU

Mit mehr Wissen zu besseren Backergebnissen und gesunden Spezialitäten. Brot und Gebäcke aus Vollkorn herzustellen ist für viele eine besondere Herausforderung. Diese Gebäcke sind beim Konsumenten sehr beliebt. Der Umgang mit Vollkornmehl und mit selbstgemahlenen Mehlen erfordert zusätzliches Wissen zu den herkömmlichen Mehlen.
Dieses Seminar soll mit theoretischem Wissen und praktischer Anwendung zur Fehlervermeidung und Qualitätsverbesserung beitragen.
Zielgruppe: Für jene, die sich aus Überzeugung oder für die Direktvermarktung mit dem Backen von Bio-Vollkorngebäcken beschäftigen . Für jene, die im Bereich Vollkorngebäcke weiterlernen möchten. Für jene, die mit ihrem eigenen Getreide backen wollen.

2090516003
Innsbruck/Umgebung (voraussichtlich)
Mi, 23.11.2016, 8 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Zutaten, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Bio – Brot und Gebäck in bester Qualität

NEU BIO

Das tägliche Brot ist eines der wertvollsten Lebensmittel in der menschlichen Ernährung. Und Brot ist nicht gleich Brot. Durch die erhaltenen Tipps und Informationen können Sie die Fehlschläge in der Produktion vermeiden, Qualitätsmängel durch Erfahrungsaustausch und Kennen der Ursachen in den Griff bekommen. Bio-Brot und Gebäck zu backen soll eine Freude und der Stolz der Biobäuerin sein. Anerkannt für die ÖPUL-Weiterbildung Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von zwei Stunden.
Zielgruppe: BiobrotbäckerInnen, direktvermarktende BiobrotbäckerInnen und BäckerInnen, die besonderen Wert auf gute Qualität legen

2090516004
Innsbruck/Umgebung (voraussichtlich)
Di, 22.11.2016, 8 UE
TN-Beitrag: € 90,– inklusive Zutaten, ohne Mittagessen, für BIO AUSTRIA-Mitglieder € 60,–
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

BIO vom BERG

Beste Bio-Milch aus Tirol

Durch die Weidehaltung auf saftigen Wiesen genießen Bio-Kühe eine große Vielfalt an Gräsern und Kräutern. Echte Feinschmecker sagen, sie könnten Bio-Milch am Geschmack erkennen. Denn die Qualität der Milch ist einzigartig. Die hohen Ansprüche der Bauern an die eigenen Produkte und strengste Kontrollen der Produzenten garantieren diese Qualität.

Regionalität ist ein weiterer Pluspunkt von BIO vom BERG. Das Gütesiegel Qualität Tirol bürgt für den Tiroler Ursprung.

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

biovomberg.at

BIO AUSTRIA Tirol
der starke Verband der Biobäuerinnen & Biobauern

Unser Service für BIO AUSTRIA Tirol Mitglieder

- Interessensvertretung in der Agrarpolitik und Öffentlichkeit
- Beratung und Weiterbildung in den verschiedensten Bereichen
- Unterstützung und Beratung unserer Mitglieder in der Vermarktung
- Vorteile in der Vermarktung durch den BIO AUSTRIA-Standard
- KonsumentInneninformation und Bewusstseinsbildung

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

Bio AUSTRIA Tirol

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Regionalität stärkt das Vertrauen.
Gute Gründe dem regionalen Zertifizierungsservice der BIKO Tirol zu vertrauen.

Service, Kontrolle und Sicherheit in der biologischen und gentechnikfreien Tiroler Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion!

BIKO TIROL

Kontrollservice BIKO Tirol
www.biko.at

© Robbuca images - Fotolia.com

LFI INFORMATION

LOW-INPUT IN DER MILCHVIEHHALTUNG

Ihre Situation
Sie wissen um den Wert des Grünlandes und des Grundfutters für eine kosteneffiziente und grundfutterbasierte Milchviehhaltung. Aber Sie können diese noch nicht optimal auf Ihrem Betrieb umsetzen. Sie haben das Gefühl, dass die erfolgsbestimmenden Bereiche Haltung, Fütterung, Tierbetreuung, Grünlandbewirtschaftung, Zucht und Weidemanagement nicht optimal ineinander greifen. Sie möchten eine gute Entscheidungsgrundlage bekommen, ob das Low-Input Konzept für Ihren Betrieb passt.

Unser Angebot
- Eine neuntägige Ausbildung in vier Modulen zu je zwei Tagen und einem eintägigen Weideworkshop
- Erfahrene Experten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz aus Praxis, Beratung und Wissenschaft als Referenten
- Ein guter Mix aus Theorie und Praxis auf den Betrieben
- Ausbildungsschwerpunkte: Fütterung und Rationsgestaltung im Laktationsverlauf, Kraftfutterbedarf; Grundfutterqualität und ihre Beurteilung; Grundlagen der Betriebswirtschaft; Planungsrechnung in der Praxis; Zucht und Zuchttierbeurteilung; standortangepasste Grünlandbewirtschaftung und Nährstoffbilanzierung; abgestufter Wiesenbau; Tiergesundheit bei Milchkuh und Kalb; Tierwohl und tiergerechte Haltung usw.
- Viele Betriebsbesichtigungen

Ihr Nutzen
- Verbesserung des Einsatzes von Kraftfutter, Energie und Arzneimitteln usw.
- Eine optimierte Nutzung von Grünland erhöht die Flächenleistung und verbessert die Grundfutterversorgung.
- Ein effizienter Einsatz von Kraftfutter und Reduktion der Futterkosten.
- Eine hohe Grundfutter-Lebensleistung fördert die Gesundheit Ihrer Kühe.
- Mit dem Betriebserfolg steigt auch die Freude an der Arbeit.
- Sie erhalten jenes Know how und Erfahrungswissen, das Sie brauchen, um Ihren Betrieb erfolgreich auf Low-Input umzustellen.

Die 4-modulige Ausbildung findet in Salzburg (Obertrum, Maishofen, Seeham und Kuchl) statt:
- 22. und 23. November 2016
- 17. und 18. Jänner 2017
- 25. und 26. April 2017
- Sommer 2017
- 14. und 15. November 2017

Für Interessenten aus Osttirol besteht auch die Möglichkeit in Kärnten teilzunehmen.

Nähere Informationen
BIO AUSTRIA Tirol
Ing. Christina Ritter, **T** 0676 62 93 604

Ein eigener Arbeitskreis für alle TeilnehmerInnen aus Tirol ist angedacht, um sich intensiver auszutauschen und über die Ausbildung hinaus in Kontakt bleiben zu können.

LFI INFORMATION

ÖPUL 2015 – VERPFLICHTENDE WEITERBILDUNG FÜR MASSNAHME BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

Landwirtschaftliche Betriebe, welche im Rahmen des ÖPUL 2015 die Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise beantragt haben, müssen bis zum 31.12.2018 eine fünfstündige Weiterbildung nachweisen. Bio-Schulungen vor dem 01.01.2015 werden nicht anerkannt.
Das LFI Tirol bietet BIO-Schulungen an. Mit Fachvorträgen werden wichtige Bio-Themen angesprochen: Management am Biobetrieb (Grünland, Weidehaltung, Fütterung und Tiergesundheit), artgerechte Tierhaltung (Tierschutz, Stallbau) sowie die häufigsten Bio-Fragen bis hin zur Vermarktung. 2016/2017 werden mit diesen Kursen schwerpunktmäßig die Bezirke Innsbruck, Kitzbühel sowie Imst und Landeck abgedeckt. Die Einladung dazu erfolgt über die zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer. Für Betriebskontrollen ab 01.01.2019 sind die Teilnahmebestätigungen aufzubewahren.
Bei Bildungsveranstaltungen wird auf die Anrechenbarkeit von BIO- Weiterbildungsstunden im LFI-Programm gesondert hingewiesen.

Kursbesuch zählt bei BewirtschafterInnen und maßgeblich am Betrieb tätigen Personen.

Kontakt / Information:
Lukas Peer
T 05 92 92-1807
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

Anmeldung:
LFI-Kundenservice
T 05 92 92 -1111
oder zuständige Bezirkslandwirtschaftskammer

© by paul - Fotolia.com

© LudwigChrist - Fotolia.com

BERUF UND AUSBILDUNG

LANDWIRTSCHAFT

Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft

Informationen zum Vorbereitungslehrgang FacharbeiterInnen Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf.
Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, HofübernehmerInnen

2140116005
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Fr, 29.09.2017, 18.30 - 21.30 Uhr, 2 UE
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

9140116001
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Rotholz,
T 05244/62161

1140116001
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst,
T 05412/66346

4140116001
St. Johann, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Weitau,
T 05352/62523-0

714011601
Lienz, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Lienz,
T 04852/65055

LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Informationen zum Vorbereitungslehrgang FacharbeiterInnen ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Inhalt und Ablauf.
Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der ländlichen Hauswirtschaft, HofübernehmerInnen

9140216001
Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Rotholz,
T 05244/62161

1140216001
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst,
T 05412/66346

4140216001
St. Johann, Landw. Landeslehranstalt Weitau
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Weitau,
T 05352/62523-0

7140216001
Lienz, Landw. Landeslehranstalt
Juni 2017 (abends), 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Lienz,
T 04852/65055

LFI INFORMATION

VORBEREITUNGSLEHRGANG – FACHARBEITER/-IN FORSTWIRTSCHAFT

Die theoretischen forstwirtschaftlichen Fachinhalte sind: Forstliche Produktion, Arbeitssicherheit und -gestaltung, Forsttechnik und Baukunde, Forstliche Betriebswirtschaft, Waldarbeitslehre und Arbeitstechnik, Arbeits- und Sozialrecht, allgemeinbildende Fächer.
In der praktischen Ausbildung werden zudem folgende Fertigkeiten vermittelt: Arbeitstechnik Schwach- und Starkholz, Waldbau; Aufarbeiten von Schadholz; Spezialbaumfällungen; Wartung; Pflege Handwerkzeug, Motorsägen, Rücke, Winden und Teilgeräte; Holzernte mit Rückewinde und Seilbringungsgeräten.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3-jähriger Praxis in der Forstwirtschaft, HofübernehmerInnen

Voraussetzungen für die Facharbeiterprüfung sind:
- die Vollendung des 20. Lebensjahres, zum Zeitpunkt der Prüfung,
- 3 Jahre praktische Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- der erfolgreiche Besuch eines Vorbereitungslehrganges.

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
Theoretischer Teil: 05.12.2016 – 22.12.2016 und 09.01.2017 – 05.02.2017
(ganztägiger Unterricht von Montag bis Freitag)
Praktischer Teil Ende April/Mai 2017
Eine Unterkunft kann bei Bedarf organisiert werden.
TN-Beitrag: ca. € 600,-- für Lernbehelfe, Exkursionen, Projekte, Materalien, plus Prüfungsgebühr € 150,--
Anmeldung: LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

Für alle InteressentInnen wird ein Informationsabend am Di, 27.09.2016 um 20.00 Uhr an der Landw. Landeslehranstalt Rotholz durchgeführt.

Weitere Informationen zur Ausbildung und dem Lehrgangsplan finden Sie unter http://www.rotholz.at/schulen/fachschule_fuer_erwachsene/facharbeiterausbildung/forstwirtschaft

LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die **Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol** ist kompetenter Gestalter der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung, ein verlässlicher Partner in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung von 15 unterschiedlichen Berufsbildern. Wir stehen für persönliche Information und Beratung in Fragen der Berufsausbildung gerne zur Verfügung für

- Interessierte für land- und forstwirtschaftliche Berufe,
- Lehrlinge und FacharbeiterInnen,
- Prüflinge und PrüferInnen,
- Lehrberechtigte und AusbildnerInnen,
- Lehrbetriebe und Ausbildungseinrichtungen
- sowie Meisterinnen und Meister.

Ihr Ansprechpartner für die Lehre, die FacharbeiterInnen- und MeisterInnenausbildung, ebenso für den Bereich **FacharbeiterInnen- und MeisterInnenprüfungen**.

Wir veranstalten Vorbereitungslehrgänge in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol bzw. den Landwirtschaftlichen Lehranstalten.

Wir sind für Sie da:
Montag bis Freitag:
08.00 bis 12.00 Uhr

T 05 92 92-1108 bzw. 1109
F 05 92 92-71108
E lfa@lk-tirol.at

www.lehrlingsstelle.at (Tirol)

Auf unserer Homepage finden Sie Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, Anforderungsprofilen für die landwirtschaftlichen Berufe, Förderungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe, Formulare für den Lehrvertrag u. v. m.

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin

Mag. (FH) Nikola Kirchler
Bildungsmanagerin

Helga Larcher
Sachbearbeiterin

GARTENBAU

LFI INFORMATION

VORBEREITUNGSLEHRGANG MEISTERIN/IN 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 2017/2018 kontaktieren bitte:
Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol
Helga Larcher
T 05 92 92-1108.

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**

BIENENWIRTSCHAFT

Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Bienenwirtschaft

Allg. Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Rechtskunde, Arbeitssicherheit, Politische Bildung Berufsbezogene Fachmodule: Grundlagen, Bedeutung der Honigbienen, Bienenprodukte, Bienenvölker und Vermehrung, Biologische Grundlagen, Bienenvolk im Jahresverlauf, Imkerorganisationen, Bienenwohnung, -stand, Umgang mit Bienenvölkern, Bienengesundheit, Ökologische Bienenhaltung, Bienenweide, Biene und Pflanzenschutz, Bienenpflege.
Zielgruppe: Imker aus Nord-, Ost- und Südtirol, 3 Jahre Praxis in der Imkerei / 10 Bienenvölker; TeilnehmerInnen nur mit absolvierten Grundlagen (32 UE), Einführungskurs in die Imkerei (24 UE) und facheinschlägigem Kurs (8 UE) oder Anfängerkurs Imkerei (32 UE)

update land tirol

2140716002
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Beginn: Do, 20.10.2016, 08.00 - 17.00 Uhr (ganztags), 220 UE
TN-Beitrag: € 750,– (update-Förderung möglich) inkl. Unterlagen, exkl. Exkursionen
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

LFI INFORMATION

VORBEREITUNGSLEHRGANG MEISTERIN BIENENWIRTSCHAFT

Die MeisterInnenausbildung richtet sich an erfahrene PraktikerInnen und AbsolventInnen FacharbeiterIn Bienenwirtschaft. Aufbauend auf den Kenntnissen der Facharbeiterstufe werden im Allgemeinen in den Modulen Betriebs- und Unternehmensführung, Ausbilderlehrgang, Recht und Agrarpolitik die unternehmerischen Fähigkeiten ausgebaut und gestärkt. Im anschließenden fachlichen Teil werden die neuesten Fachinhalte vermittelt.
Die MeisterInnenausbildung dauert ca. 360 Stunden, die in allgemeine und berufsspezifische Module über 2 Jahre verteilt sind, wobei die Module im Herbst und Winter stattfinden. Sie beinhalten thematisch zusammenhängende Ausbildungsinhalte und werden mit Einzelprüfungen abgeschlossen. Darüber hinaus umfasst die Ausbildung die Erstellung einer MeisterInnenarbeit und das Führen von betrieblichen Aufzeichnungen.
Grundvoraussetzung für die Zulassung zur MeisterInnenprüfung sind die Vollendung des 20. Lebensjahres, eine mindestens dreijährige Tätigkeit als FacharbeiterIn und die Teilnahme am Vorbereitungslehrgang im Ausmaß von mindestens 360 Stunden. Weitere Informationen zur Zulassung gibt die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol.

InteressentInnen für den Lehrgangsstart im Herbst 2017/2018 kontaktieren bitte die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol, Mag. (FH) Nikola Kirchler, T 05 92 92-1109.

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, Betriebsführer; Personen, die die Aufgabe des Ausbildners im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meisterprüfung benötigen

update land tirol

2140116001
Innsbruck, forum Ik,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Do, 27. - 29.10.2016, 08.00 - 17.00 Uhr,
Do, 03. - 04.11.2016, 08.00 - 17.00 Uhr und
Sa, 05.11.2016, 08.00 - 12.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Ing. Adolf Huber, Ing. Susanne Raggl
TN-Beitrag: € 220,– (update-Förderung möglich)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

bildungsinfo tirol

Klarheit schaffen. Bei allen Fragen rund um Bildung und Beruf.

Tirolweit. Kostenlos.

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

- Berufliche Neuorientierung
- Bildungs- und Berufsperspektiven
- Aus- und Weiterbildung
- Förderungen
- Kompetenzen sichtbar machen
- Entscheidungen treffen

Innsbruck
Wilhelm-Greil-Straße 15 · 6020 Innsbruck
Öffnungszeiten: Mo – Fr von 10 – 18 Uhr
Tel: 0512 56 2791-40 · bildungsinfo@amg-tirol.at
www.bildungsinfo-tirol.at

Tiroler Bezirke
Tel: 0512 56 2791-40 · bildungsinfo@amg-tirol.at
www.bildungsinfo-tirol.at

Gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds, des Bundesministeriums für Bildung und Frauen, des Landes Tirol, des Arbeitsmarktservice Tirol sowie der Tiroler ArbeitsmarktförderungsGmbH

KULTUR & BRAUCHTUM

TRACHT

Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen

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

5130116002
Gebiet Wildschönau, Neue Mittelschule
Do, 08.09. - 25.11.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 37 UE
Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Tiroler Dirndl € 150,–; Kassettl € 300,–; Bluse od. Schürze mindestens € 50,–; Trachtenjacke € 87,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975

5130116003
Reith i. A., Mai 2017, 37 UE
TN-Beitrag: Tiroler Dirndl € 150,–; Kassettl € 300,–; Bluse od. Schürze mindestens € 50,–; Trachtenjacke € 87,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, T 0676/3970258

5130116005
Brandenberg, Volksschule/Werkraum
Herbst 2016, 37 UE
TN-Beitrag: Tiroler Dirndl € 150,–; Kassettl € 300,–; Bluse od. Schürze mindestens € 50,–; Trachtenjacke € 87,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, T 0664/2308553

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 fesch angezogen.
Zielgruppe: Alle Interessierten mit Nähkenntnissen

8130116001
Lermoos, Schule
Fr, 16.09.2016,
jeweils freitags, 19.30 - 22.00 Uhr, 37 UE
Trainer/in: Brigitte Marseiler
TN-Beitrag: € 200,– plus Materialkosten, inkl. Raummiete
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp, T 0699/19099118

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

6130116001
Gebiet Stanzertal
Infoabend: Fr, 23.09.2016, 19.30 Uhr,
Kursbeginn: Ende Oktober 2016
(8 Nachmittage), 48 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier
TN-Beitrag: € 225,– plus Materialkosten (€ 300,– bis € 400,–)
Anmeldung: LFI-Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

Nähen eines schwarzen Schultertuches

Ob zur Tracht, zum Kassettl 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

9130116002
Achenkirch
Beginn Herbst 2016, 8 UE
Trainer/in: Brigitte Marseiler
TN-Beitrag: € 32,– plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 05246/6978

Ranzensticken

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

4130116002
Bezirk Kitzbühel
Oktober 2016, 30 UE
TN-Beitrag: € 98,– plus Materialkosten von € 100,– bis € 250,– je nach Werkstück – inkl. Ausfertigung
Anmeldung: LFI-Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder 2307

5130116004
Wörgl, Tagungshaus
Mi, 14.09.2016, 19.30 - 22.00 Uhr, 30 UE
Trainer/in: Andreas Schipflinger
TN-Beitrag: € 98,– plus Materialkosten von € 100,– bis € 250,– je nach Werkstück – inkl. Ausfertigung
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger,
T 0650/5007476

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

9130115005
Gerlos, Feuerwehrhaus
Mo, 19.09.2016 (10 Abende), 19.30 - 21.30 Uhr, 20 UE
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
TN-Beitrag: € 460,– Pauschalpreis pro Person, pro Ranzen, (bei Kunststofffäden nur € 360,–)
Anmeldung: Ortsbäuerin Gabi Geisler,
T 0664/9777620

HANDWERK

Ostereier mit traditionellen Mustern

Baumwollstoff besticken mit Ostermotiven wie Osterlamm, Monogramm, Lebensbaum. Ostereier damit verzieren.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5130616001
Niederndorf, Pfarrsaal
Mi, 11.01.2017, 13.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,–
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger,
T 05373/61480

LFI INFORMATION

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

Echter Urlaub
AM BAUERNHOF IN TIROL
URLAUB AM BAUERNHOF

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

© yellowj - Fotolia.com

© TJB/LJ

Männerkochkurs – TJB/LJ

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: Funktionäre und Mitglieder der TJB/LJ

6020316002
Perjen, Landw. Landeslehranstalt
Do, 15.09.2016, 20.00 - 23.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Foidl
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Stefanie Siehs, T 05 92 92-2550

2020316018
Kematen, Neue Mittelschule
Do, 29.09.2016, 20.00 - 23.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Monika Foidl
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Martha Jenewein, T 0660/3558074

Für das Grillen Feuer und Flamme TJB/LJ

Für viele Menschen ist das Grillen im Kreis von Freunden oder der Familie im Sommer sehr beliebt. Im Kurs werden die Grillgeräte und -methoden vorgestellt. Dabei ist auf Qualität von Fleisch, Fisch und Gemüse besonders zu achten – auch im Hinblick auf Regionalität und Saisonalität. Verfeinern des Grillgutes durch Marinieren und Vorbereiten will gelernt sein. Nebenbei erfahren die Teilnehmer in diesem praktischen Grillkurs alles über passende Beilagen.
Zielgruppe: Funktionäre und Mitglieder der TJB/LJ

8020316004
Vils, Neue Mittelschule
Sa, 24.09.2016, 16.00 - 19.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 60,– exkl. Getränke
Anmeldung: Stefanie Kögl, T 05 92 92-2702

Selbstgemachte Milchprodukte TJB/LJ

Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch. Aufzeigen verschiedener Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke.
Zielgruppe: Funktionäre und Mitglieder der TJB/LJ

4020316002
St. Johann i. T.,
Landw. Landeslehranstalt Weitau
Di, 27.09.2016, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Monika Foidl, T 0664/1260531

Professionelle Flyer gestalten

Das Gestalten von Flyern und Einladungen muss nicht immer teuer sein und viel Zeit in Anspruch nehmen. Wenn du keinen Bock mehr hast, Stunden damit zu verbringen, einem Grafiker deine Vorstellungen zu beschreiben, dann bist du in diesem Workshop genau richtig.
Zielgruppe: Mitglieder TJB/LJ

1010216001
Imst, Landw. Landeslehranstalt
Mi, 12.10.2016, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 20,–
Anmeldung: Ramona Brecher, T 0660/6869808

LFI INFORMATION

Tiroler Jungbauernschaft Landjugend

Bei Interesse oder Fragen stehe ich euch gerne zur Verfügung

Ing. Bernadette Eberl, BEd
Landjugendreferentin
T 05 92 92-1102

© TJB/LJ

Geschäftsbedingungen des LFI Tirol

Anmelde- und Teilnahmebedingungen: Die InteressentInnen werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei unentschuldigtem Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an eine/n weitere/n InteressentIn vergeben werden. Ein Ausschluss von Veranstaltungen ist auch ohne Angabe von Gründen möglich.

Teilnahmebeiträge/Zahlungsbedingungen: Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. 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.

Ihr Wissen wächst

Bildungsförderung für alle

Die berufliche und persönliche Qualifikation trägt wesentlich zum Erfolg eines Menschen bei. Förderungen können wie unten beschrieben in Anspruch genommen werden. Nutzen Sie die verschiedenen Fördermöglichkeiten für Ihre Weiterbildung!

Bildungsförderung Ländliche Entwicklung 2014-2020

Das **LFI Tirol** ist als beim Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft **anerkannter Bildungsträger** befugt, im Rahmen des österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014-2020 für die Maßnahme „Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen" gemäß Art. 14 der Verordnung (EU) Nr. 1305/2013 Förderungen zu beantragen und abzuwickeln.
Im Rahmen der **Veranstalterförderung** gemäß der Sonderrichtlinie LE-Projektförderungen 2014-2020 bezahlt der förderbare Personenkreis nur mehr die um die Förderung bereits reduzierten Kursbeiträge, die gesamte Förderungsabwicklung übernimmt das LFI Tirol. Bildungsveranstaltungen, welche im Rahmen der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln der Periode 2014-2020 gefördert werden, sind im Bildungsprogramm entsprechend gekennzeichnet.
Derzeit liegen Entscheidungen über allfällige Genehmigungen noch nicht vollständig vor. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß Einreichung getroffen. Es ist geplant, diese Vorhaben mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des Bundes und des Landes Tirol zu fördern.

Förderungsausmaß
Für vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft festgelegte Themen und Schwerpunkte, z. B. Arbeitskreise für betriebszweigbezogene oder gesamtbetriebliche Auswertungen sowie für die Umsetzung von bundesweiten Bildungskampagnen bzw. Bildungsinitiativen und Zertifikatslehrgänge, beträgt der Zuschuss 80 % zu den anrechenbaren Kosten. Für alle sonstigen inhaltlich förderbaren Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen beträgt der Zuschuss 50 % zu den anrechenbaren Kosten.

Förderbarer Personenkreis
Für die Fördersparten „Informationsmaßnahmen, Berufsausbildung sowie Fort- und Weiterbildung" können folgende Personen in den Genuss des **geförderten Teilnahmebeitrages** kommen:

- **BewirtschafterInnen land- und forstwirtschaftlicher Betriebe**
- In der **Land- und Forstwirtschaft tätige Personen** – zum Beispiel: Mitarbeitende Familienmitglieder, die am Betrieb wohnen; Mitarbeitende Familienmitglieder, deren Wohnsitz nicht mit dem Betriebssitz übereinstimmt*); Personen, die bei der Sozialversicherung der Bauern zumindest unfallversichert sind*); MitarbeiterInnen eines Gartenbaubetriebes*); MitarbeiterInnen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes*)
- Künftige **HofübernehmerInnen** (auch wenn noch nicht am Betrieb tätig)*)

Geben Sie bei jeder Anmeldung zur Veranstaltung Ihre Betriebsnummer an.

*) Diese Personengruppen benötigen einen **schriftlichen Nachweis**, dass sie in der Land- und Forstwirtschaft tätig sind.

Die angeführten Informationen sind rechtlich unverbindlich. Änderungen sind daher möglich.

Bildungsgeld

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 Bildungsbonus mindestens € 500,– betragen.

Höhe der Förderung
Die Förderung beträgt

- 30 % der Kurskosten als Basisförderung sowie
- 20 % der Kurskosten als Bildungsbonus für bestimmte positiv abgelegte Schlussprüfungen (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 ausschließlich online unter www.tirol.gv.at/arbeitsmarktfoerderung 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 arbeitsmarktfoerderung@tirol.gv.at
https://www.tirol.gv.at/arbeit-wirtschaft/arbeit/arbeitsmarktfoerderung/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

Region West

Bezirk Imst

Titel	Ort	S.
Ran an die Reste	Arzl i. P.	21
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Arzl i.P.	14
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Arzl i.P.	14
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Imst	37
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Haiming	14
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Haiming	13
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Haiming	15
Taschen zum Selbermachen	Haiming	13
Brotbacken mit Vollwertmehl	Haiming	24
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Haiming	26
Ran an die Reste	Haimingerberg	21
Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst	Haimingerberg	17
Milchverarbeitung für Einsteiger	Imst	35
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Imst	52
Professionelle Flyer gestalten	Imst	63
Traditionelle Lammfleischgerichte	Imst	22
LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!	Imst	11
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	Imst	37
Frisch- und Weichkäse	Imst	36
Schnitt- und Graukäse-Kurs	Imst	36
LQB – Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten	Imst	11
Kochen für Männer	Imst	22
Gesunde Lämmer und Kitze. Lämmerausfälle vermeiden	Imst	46
Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege	Imst	46
Frühjahrsaustrieb – Rinder weidefit machen	Imst	49
Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen	Imst	48
Mastitis – das ewige Leiden	Imst	47
Rund um die Geburt – Kuh und Kalb	Imst	49
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Imst	58
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Imst	58
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Imsterberg	15
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Imsterberg	15
LQB – Wie umarme ich einen Kaktus?	Imsterberg	11
Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst	Imsterberg	17
Bauch-Beine-Po	Jerzens	30
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Jerzens	20
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Karres	20
Salate haben immer Saison	Karres	19
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Karrösten	13
Das gute alte Lärchenpech	Karrösten	27
Ran an die Reste	Leins	21
Rückenfit	Leins	29
Das gute alte Lärchenpech	Mieming	27
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Mieming	15
Tiroler Küche	Mieming	22
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Mötz	14
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Nassereith	20
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Nassereith	29
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Nassereith	27
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Niederthai	14
Ran an die Reste	Niederthai	21
Schule am Bauernhof – Lehrfahrt ins Oberland	Obermieming/ Flaurling	33
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Ötz	26
Homöopathie in Haus und Hof	Ötz	48
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Ötz	27
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Ötz	22
Salate haben immer Saison	Ötz	19
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Ötzerau	15
Naturseife handgemacht	Rietz	29
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Rietz	13
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Rietz	15
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Rietz	28
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Rietz	27
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Roppen	15
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Roppen	15
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Roppen	22
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Silz	13
Schüssler-Salze	Silz	26
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Sölden	20
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Sölden	13
Das gute alte Lärchenpech	Sölden	27
Workshop: Salben und Tinkturen	St. Leonhard i. P.	28
LQB – Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	St. Leonhard i. P.	10
Tiroler Küche	Tumpen	22
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Umhausen	14
Ran an die Reste	Umhausen	21
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Wald i. P.	16
Workshop: Salben und Tinkturen	Wald i.P.	28
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Wenns	14
Rückenfit	Wenns	29
Fit in den Alltag mit der perfekten Jause	Wenns	18
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Zaunhof	20

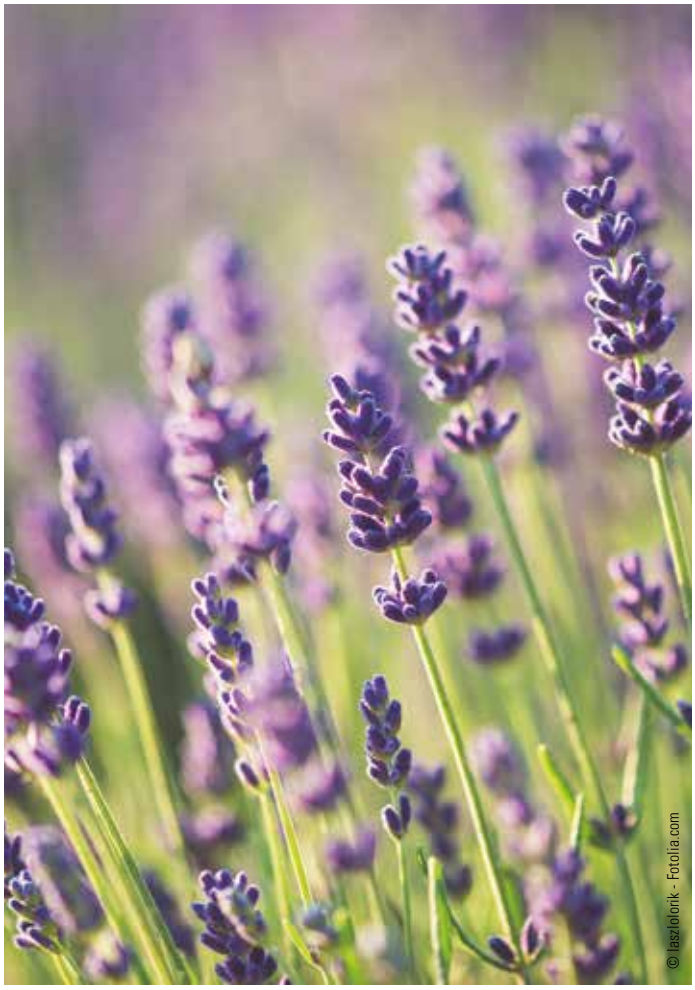
Bezirk Landeck

Titel	Ort	S.
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Faggen	15
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Faggen	15
Naturseife handgemacht	Faggen	29
LQB – Grenzen überwinden – sich selber finden	Faggen	11
Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst	Faggen	17
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	Fendels	47
Räuchern fürs Wohlbefinden	Fendels	27
Salate haben immer Saison	Fiss	19
Bohnen, Erbsen, Linsen und Co	Fiss	17
Gesundheitscheck im Kuhstall	Fiss	47
Brotbacken mit Vollwertmehl	Fiss	24
Naturseife handgemacht	Fließ	29
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Fließ	20
Homöopathische Hausapotheke	Flirsch	26
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Galtür	20
Trachtennähen Bezirk Landeck	Gebiet Stanzertal	61
Naturseife handgemacht	Grins	29
LQB Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	11
LQB Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	11
LQB Entdeckungsreise – meine inneren Stärken kräftigen	Grins	12
Das gute alte Lärchenpech	Grins	27
LQB Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	11
LQB Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	11
LQB – Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen	Grins	11
LQB Entdeckungsreise – meine inneren Stärken kräftigen	Grins	12
Gekonnt Kontern – Nie mehr sprachlos!	Ischgl	9
Salate haben immer Saison	Kappl	19
Naturseife handgemacht	Kappl	29
Homöopathie in Haus und Hof	Kappl	48
Salate haben immer Saison	Kaunerberg	19
Ran an die Reste	Kaunerberg	21
Optimale Weideführung am Heim- und Almbetrieb	Kaunertal	45
Taschen zum Selbermachen	Kaunertal	13
Ran an die Reste	Kaunertal	21
Schüssler-Salze	Kauns	26
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Kauns	20
Ran an die Reste	Ladis	21
Räuchern fürs Wohlbefinden	Landeck	27
Lampenfieber adé – Mit Sicherheit präsentieren	Landeck	9
Welche Futterqualität fordert die Milchkuh?	Landeck-Perjen	45
Alternative Tiermedizin im Stall	Landeck-Perjen	47
Gesundheitscheck im Kuhstall	Landeck-Perjen	47
Tiergesundheit mit Homöopathie	Landeck-Perjen	47
Mastitis – das ewige Leiden	Landeck-Perjen	47
Naturseife handgemacht	Landeck-Perjen	29
Erfolgreiche Kälberaufzucht	Landeck-Perjen	45
LQB – Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten	Landeck-Perjen	11
Salate haben immer Saison	Langesthei	19
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Langesthei	29
Naturseife handgemacht	Langesthei	29
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Mathon	20
Rückenfit	Mathon	29
Frühjahrsaustrieb – Rinder weidefit machen	Mathon	49
Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst	Mathon	17
Homöopathische Hausapotheke	Nauders	26
Ran an die Reste	Nauders	21
Salate haben immer Saison	Nauders	19
Männerkochkurs – TJB/LJ	Perjen	63
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Pettneu	13
Erfolgreiche Kälberaufzucht	Pfunds	45
Salate haben immer Saison	Pfunds	19
Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen	Pfunds	48
Frühjahrsaustrieb – Rinder weidefit machen	Pfunds	49
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Pfunds	27
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Pfunds-Greit	20
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Pfunds-Greit	15
Das Frühstück – ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Pians	17
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Pians	26
Salate haben immer Saison	Piller	19
Das gute alte Lärchenpech	Piller	27
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Prutz	16
Salate haben immer Saison	Prutz	19
Tiroler Küche	Schnann	22
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Schnann	22
Tiroler Küche	Schönwies	22
LQB – Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Schönwies	10
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Schönwies	16
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	See	14
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	See	28
Ran an die Reste	Serfaus	21
Räuchern fürs Wohlbefinden	Serfaus	27
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Serfaus	27
Nordic-Walking-Schnupperkurs	St. Jakob	29
Bohnen, Erbsen, Linsen und Co	St. Jakob	17
Tiroler Küche	St. Jakob	22
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	St. Jakob	27
Pikante Gerichte – schnell und gesund	Stanz	20
Seminarreihe: Hildegard von Bingen	Stanz bei Landeck/ Kronburg	25
Filzen mit Nadel – Ochs und Esel	Strengen	15
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	Tobadill	47
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Tobadill	27
Tiroler Küche	Tösens	22
Die Mogelpackung – So werden wir tagtäglich in die Irre geführt und beeinflusst	Tösens	17
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Tösens	28
Homöopathische Hausapotheke	Urgen	26
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Urgen	22
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Urgen	26
Fit in den Alltag mit der perfekten Jause	Zams	18

Bezirk Reutte

Titel	Ort	S.
Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Breitenwang	45
Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht	Breitenwang	43
Nahrungsmittelunverträglichkeiten – wenn der Körper Alarm schlägt!	Breitenwang	16
Fruchtbarkeit der Kuh	Breitenwang	49
Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege	Breitenwang	49
Gesunde Lämmer und Kitze. Lämmerausfälle vermeiden	Breitenwang	46
Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege	Breitenwang	46
Frühjahrsaustrieb – Rinder weidefit machen	Breitenwang	49
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	Breitenwang	47
Mastitis – das ewige Leiden	Breitenwang	47
Dekorieren mit Naturmaterialien	Ehenbichl	12
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Ehenbichl	22
Kreative Geschenkideen aus dem Garten	Ehenbichl	13
Weidenkugeln flechten	Ehrwald	12
Faszientraining mit der Blackroll	Ehrwald	30
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Forchach	29
Selbstverteidigung	Forchach	30
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Forchach	27
Schüssler-Salze	Grän	26
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Häselgehr	23
Workshop FASZIEN	Hinterhornbach	30

Titel	Ort	S.
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Höfen	13
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafe	Höfen	14
Das gute alte Lärchenpech	Höfen	27
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Holzgau	23
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Lechaschau	22
Weidenkugeln flechten	Lechaschau	12
Trachtennähen	Lermoos	61
Nahrungsmittelunverträglichkeiten – wenn der Körper Alarm schlägt!	Lermoos	16
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Lermoos	23
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Lermoos	27
Das gute alte Lärchenpech	Lermoos	27
Naturkosmetik – rühren, riechen, fühlen	Schattwald	28
Weidenkugeln flechten	Schattwald	12
Kreative Geschenkideen aus dem Garten	Schattwald	13
Milchverarbeitung leicht gemacht – Käse- und Butterherstellung für den Hausgebrauch	Steeg	36
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Tannheim	23
Selbstverteidigung	Tannheim	30
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Tannheim	23
Für das Grillen Feuer und Flamme TJB/LJ	Vils	63
Der Darm – die Heimat der Gesundheit	Vils	16
Dekorieren mit Naturmaterialien	Vorderhornbach	12
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Vorderhornbach	22
Brotbacken mit Vollwertmehl	Vorderhornbach	24
Das gute alte Lärchenpech	Vorderhornbach	27
Selbstverteidigung	Weißenbach	30
Räuchern fürs Wohlbefinden	Weißenbach	27
Kochen für Männer	Weißenbach	22
Salben – die Wirkung der heimischen Kräuter nutzen	Weißenbach	28
Wildkräuterkochkurs – Genuss aus Pflanzenkraft	Weißenbach	22
Traditionelle, bäuerlich-überlieferte Küche	Weißenbach	23
Dekorieren mit Naturmaterialien	Zöblen	12


© laszlolorik - Fotolia.com

Region Mitte

Bezirk Innsbruck

Titel	Ort	S.
Saisonale Liköre und Ansatzschnäpse – einfach und selbstgemacht	Ampass	25
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Ampass	13
ARGE Qualitätsmilch-Lehrfahrt	noch offen	35
Fleischverarbeitungs-Kurs	noch offen	36
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Fritzens	54
Salben und Cremen zur Körperpflege aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – AUFBAUKURS	Gnadenwald	28
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Gnadenwald	29
Raus aus der Reserve – Botschaften säen und Aufmerksamkeit ernten	Innsbruck	8
Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung	Innsbruck	17
Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment – Schmatzi Kinderernährung	Innsbruck	17
Professionelle Flipchartgestaltung – Beeindruckende Flipcharts	Innsbruck	8
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	58
Rhetorik für TrainerInnen – mit Flipcharts TeilnehmerInnen begeistern	Innsbruck	8
Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum – Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil	Innsbruck	9
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	60
Vorbereitungslehrgang – MeiterIn Forstwirtschaft	Innsbruck	58
Ausbildertraining – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	60
MACHT.ESSEN.WISSEN – Ein Dinner der besonderen Art	Innsbruck	21
Rhetorik für TrainerInnen – mit PowerPoint TeilnehmerInnen begeistern	Innsbruck	8
Kostenkalkulation Umsteiger- und Biobetrieb	Innsbruck	55
Train the Trainer – Mit Seminaren begeistern	Innsbruck	9
PädagogInnen – Fortbildung: Raus aus der Schule – rauf auf die Alm!	Innsbruck	33
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	58
BIO – Brot und Gebäck in bester Qualität	Innsbruck/ Umgebung	56
BIO Vollkornbackstube	Innsbruck/ Umgebung	56
BIO-Erdäpfel – Feldtag	Innsbruck/ Umgebung	54
BIO-Getreide – Feldtag	Innsbruck/ Umgebung	54
Männerkochkurs – TJB/LJ	Kematen	63
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Kematen	58
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Neustift	54
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Pfaffenhofen	54
LKV Spezialmodul – Mutterkuhhaltung	offen	45
LKV Spezialmodul – Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	offen	46
LKV Spezialmodul – Eutermanagement	offen	46
Direktvermarktungs-Lehrfahrt	Südtirol	35
Die Apotheke vor der Haustür	Telfs	26
Rund um die Geburt – Kuh und Kalb	Telfs	49
Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier	Tirol, Vorarlberg, Salzburg	41
Mähen mit der Sense – Anfänger	Volders	50

Bezirk Schwaz

Titel	Ort	S.
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Achenkirch	25
Nähen eines schwarzen Schultertuches	Achenkirch	61
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Achenkirch	13
Salben und Cremen aus natürlichen Zutaten selbst gerührt und hergestellt – BASISKURS	Achenkirch	28
Schüssler-Salze	Buch in Tirol	26
Humus – das Kapital der Biobetriebe	Buch in Tirol	55
Heilpflanzen und Hausmittelanwendung in der Tierhaltung	Buch in Tirol	55
Ranzenstickkurs	Gerlos	62
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Gerlos	13
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Hart	13
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Hart	19
Erfolgreich mit Bio-Schweinen	Jenbach/ Umgebung	55
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Rotholz	37
Sensorik und Produktqualität bei Milchprodukten	Rotholz	35
Sensorik und Produktqualität bei Milchprodukten	Rotholz	35
Basiskurs Milchverarbeitung	Rotholz	35
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Rotholz	52
Wie viel ist ein Wald wert?	Rotholz	52
Für einen stabilen Wald – Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsauszeige	Rotholz	52
Professionelle Motorsägenwartung	Rotholz	53
Motorsägenkurs für Frauen	Rotholz	52
Basiskurs Milchverarbeitung	Rotholz	35
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Rotholz	58
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Rotholz	58
Almsenner-Grundkurs BAM Rotholz – ergänzt mit drei Alm-Praxistagen	Rotholz/ Wildschönau	50
Funktionelle Klauenpflege für Fortgeschrittene (für AbsolventInnen des Grundkurses)	Strass im Zillertal	49
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Stummerberg	13
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Weer	19
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Wiesing	24

Region Ost

Bezirk Kitzbühel

Titel	Ort	S.
Ranzensticken	Bezirk Kitzbühel	62
AK Energie – Tiroler PV-Tag	Bezirk Kitzbühel	31
Verbesserung durch Veränderung – Chance Landwirtschaft	Bezirk Kitzbühel	39
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Bezirk Kitzbühel	40
ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung – ÖPUL, Weidemanagement, rechtl. Fragen	Bezirk Kitzbühel	50
Unsere Erfolgsstrategie – Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Bezirk Kitzbühel	39
Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht	Bezirk Kitzbühel	43
Mutterkuh – Einsteigerseminar	Bezirk Kitzbühel	45
LQB – Unternehmerinnenstammtisch "Mutig über den Tellerrand"	Bezirk Kitzbühel	10
Fit bei Steuern: Pauschalierung, Einheitswert, Umsatzsteuer-Option & Co	Bezirk Kitzbühel	39
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Bezirk Kitzbühel	40
Informationsveranstaltung Baukreis 2017	Bezirk Kitzbühel	31
Feldbegehung	Bezirk Kitzbühel	40
ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung mit Praxisteil im Almgebiet	Bezirk Kitzbühel	51
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	Bezirk Kitzbühel	37
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	Bezirk Kitzbühel	37
Köstlichkeiten aus dem Garten – Chutney, Pesto und Co.	Bichlach	17
Köstlichkeiten aus dem Garten – Chutney, Pesto und Co.	Brixen im Thale	17
Filze dir deine eigene Tasche	Fieberbrunn	13
Ostern für Auge und Gaumen	Hochfilzen	24
Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen	Hochfilzen für Gebiet Pillersee	48
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Hopfgarten	54
Stabilisierende Gymnastik für die Generation 50+	Hopfgarten	30
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten	39
Homöopathie – Erfahrungsaustausch	Hopfgarten	48
Aufbaukurs – Rund um die Neue Homöopathie mit Austesten	Hopfgarten	48

© Thomas Lorenz

Titel	Ort	S.
Homöopathie am Bauernhof – Einführung und Grundlagen	Hopfgarten	47
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten	39
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten	39
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten	39
Du bist was Du isst – Ernährung und Vitalität	Hopfgarten	16
Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig	Itter	12
Gut beHütet im Winter	Jochberg	15
Bachblüten für meine Seele	Jochberg	25
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Kelchsau	25
Erste Hilfe – aber wie?	Kirchberg i.T.	30
Vor-Ort-Kontrolle durch die AMA	Kirchdorf i.T.	37
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Kirchdorf i.T.	19
Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Kirchdorf i.T.	10
Naturseife handgemacht	Kössen	29
Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen	Kössen	48
Tierwohl in der BIO-Rinderhaltung	Kössen	55
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Oberndorf	54
Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig	Oberndorf	12
Wilde Küche	Pfaffenschwendt	22
ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung mit Praxisteil im Almgebiet	Schwendt	51
Selbstgemachte Milchprodukte TJB/LJ	St. Johann i.T.	63
Wie viel ist ein Wald wert?	St. Johann i.T.	52
Köstlichkeiten aus dem Garten – Chutney, Pesto und Co.	St. Johann i.T.	17
Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke	St. Johann i.T.	46
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann i.T.	50
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	St. Johann i.T.	58
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	St. Johann i.T.	58
Die Pflanzenapotheke	St. Ulrich am Pillersee	26
Progressive Muskelentspannung nach Jacobsen	St. Ulrich am Pillersee	30
Tiroler Küche	Waidring	22
Brunch – das Genießerfrühstück	Waidring	18
Vortrag – Entdecke mit Freude deine Kraftquellen	Westendorf	9

Bezirk Kufstein

Titel	Ort	S.
Räuchern fürs Wohlbefinden	Angerberg	27
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Bezirk Kufstein	40
LQB – Gemeinsam kochen: Dem Leben mehr Qualität geben!	Bezirk Kufstein	11
LQB – Unternehmerinnenstammtisch "Mutig über den Tellerrand"	Bezirk Kufstein	10
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen	Brandenberg	61
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Ebbs	19
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Ellmau	21
Kochen für ein gutes Klima	Erl	21
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen	Gebiet Wildschönau	61
Homöopathie in Haus und Hof	Gebiet Wildschönau, Niederau	48
Kochen für ein gutes Klima	Kirchbichl	21
Ostern für Auge und Gaumen	Kirchbichl	24
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Kirchbichl	21
Köstlichkeiten aus dem Garten – Chutney, Pesto und Co.	Kundl	17
Rechte der Frau in der Landwirtschaft	Kundl	39
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Niederau	25
Schnelle Küche – Wertvolles für Eilige	Niederndorf	19
Ostereier mit traditionellen Mustern	Niederndorf	62
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Reith i.A.	13
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Reith i.A.	30
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen	Reith i.A.	61
Nudeln, Krapfen & Co	Reith i.A.	24
Nahrungsmittelunverträglichkeiten – wenn der Körper Alarm schlägt!	Reith i.A.	16
Ökologische Bienenhaltung	Rettenschöss	55
Nahrungsmittelunverträglichkeiten – wenn der Körper Alarm schlägt!	Schwoich	16
Ostern für Auge und Gaumen	Schwoich	24
Holzkörbe flechten – Spantechnik in Pappel und Peddig	Söll	12
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Walchsee	25
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Walchsee	25
Ranzensticken	Wörgl	62
Rund um den Kürbis	Wörgl	17
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Wörgl	24
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Wörgl	13

© Thomas Lorenz

© Petra Kaserer

Titel	Ort	S.
Bezirk Lienz		
Kochen für Männer	Abfaltersbach	22
Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Ainet	12
Fünf vor Zwölf – Schnelle Rezepte für ein gesundes Mittagessen	Anras	18
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Anras	24
Backen für die Weihnachtszeit	Anras	24
Nudeln, Krapfen & Co	Außervillgraten	24
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Bezirk Lienz	40
Osttiroler Bauernkrapfen	Dölsach	23
Eigenes Hausbrot backen	Dölsach	24
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Dölsach	10
Der gefüllte Suppentopf	Gaimberg	19
Kochen durch die Jahreszeiten	Gaimberg	21
Osttiroler Bauernkrapfen	Hopfgarten i.D.	23
Backen für die Weihnachtszeit	Innervillgraten	24
Bachblüten für meine Seele	Innervillgraten	25
Fünf vor Zwölf – Schnelle Rezepte für ein gesundes Mittagessen	Innervillgraten	18
Osttiroler Bauernkrapfen	Kals	23
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	39
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	Lienz	37
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	39
Gesunde Lämmer und Kitze. Lämmerausfälle vermeiden	Lienz	46
Mitgliederversammlung der RGO	Lienz	45
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Lienz	37
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Lienz	58
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Lienz	58
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Nikolsdorf	27
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Nikolsdorf	19
Räuchern fürs Wohlbefinden	Nußdorf	27
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Nußdorf-Debant	19
Räuchern fürs Wohlbefinden	Prägraten	27
Dekorieren mit Naturmaterialien	Prägraten	12
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Schlaiten	24
Engel – Elfen – Feen aus Merinowolle	Schlaiten	15
Bachblüten für meine Seele	Schlaiten	25
Dekorieren mit Naturmaterialien	Sillian	12
Fünf vor Zwölf – Schnelle Rezepte für ein gesundes Mittagessen	Sillian	18
Fünf vor Zwölf – Schnelle Rezepte für ein gesundes Mittagessen	St. Jakob	18
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	St. Jakob i.D.	13
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	St. Jakob i.D.	10
Dekorieren mit Naturmaterialien	St. Veit i.D.	12
Nudeln, Krapfen & Co	Strassen	24
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet – Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Tessenberg	41
Selbstgebackenes Hausbrot – wertvoll, gesund und lecker	Thurn	24
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Tristach	54
ÖPUL-Weiterbildung – Alpung und Behirtung – ÖPUL, Weidemanagement, rechtl. Fragen	Tristach	50
Biologische Landwirtschaft – Schulung zur Bio Maßnahme im ÖPUL 2015-2020	Tristach	54

Raiffeisen
Meine Bank
Starke Partner braucht die Region:
Unsere Finanzlösungen für die Landwirtschaft.
Seit über 125 Jahren in der Landwirtschaft verwurzelt – Raiffeisen weiß, was landwirtschaftliche Betriebe brauchen. Ob Finanzierungen, betriebliche Vorsorge oder Förderungen, mit dem richtigen Partner an Ihrer Seite können Sie sich stets auf das Wesentliche konzentrieren: Ihren Betrieb. www.raiffeisen-tirol.at

Landwirtschaftskammer Tirol

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 Rotholz, 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.tirol.lfi.at