

**lk**

landwirtschaftskammer  
tirol

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LFI**



LFI Tirol

# Bildungsprogramm 2013 / 14

Ihr Wissen wächst 

[www.lfi.at](http://www.lfi.at)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



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

**LE 07-13**  
Erwachsen mit dem Ländlichen Raum



lebensministerium.at

# Heute schon ein Stück gewachsen?

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

Ihr Wissen wächst 



## Zeichenerklärung



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



LFI-Zertifikatslehrgang



Teilnehmerförderung  
(Nähere Details siehe „Förderungen“, S.69)



Veranstalterförderung  
(Nähere Details siehe „Förderungen“, S.69)



Förderung durch das Bildungsgeld des Landes Tirol (Nähere Details siehe „Förderungen“, S.70)



Anerkannt als TGD-Weiterbildung (Nähere Details siehe Kapitel „Tierproduktion – Tiergesundheit“, S.52)

## Erklärung von Begriffen/Abkürzungen bei Veranstaltungen

**TN-Beitrag** Teilnehmerbeitrag

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

**UE** Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)

## Zertifikate



Zertifiziert nach ISO 9001:2008



Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2013/14. Kurzfristig nehmen wir jedoch zusätzlich aktuelle Veranstaltungen in unser Programm auf. Diese und etwaige Terminänderungen entnehmen Sie bitte den wöchentlichen LFI-Seiten in den Landwirtschaftlichen Blättern sowie der LFI-Homepage unter [www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol).

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

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

## Vorworte/Impressum

04

## Das LFI-Netzwerk

06

## PERSÖNLICHKEIT UND GESUNDHEIT

**Persönlichkeit und Kreativität** 09

**Gesundheit und Ernährung** 17

## EDV UND TECHNIK

**EDV & Informationstechnologie** 33

**Bauen, Energie, Technik** 35

## DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENS-KOMBINATION

**Einkommenskombinationen** 38

**Direktvermarktung** 41

**Urlaub am Bauernhof** 43

## LANDWIRTSCHAFT, UMWELT UND UNTERNEHMENS-FÜHRUNG

**Pflanzenproduktion** 45

**Tierhaltung** 48

**Forst- und Holzwirtschaft** 55

**Umwelt und Biolandbau** 57

**Unternehmensführung** 59

## BERUF UND AUSBILDUNG

63

## KULTUR UND BRAUCHTUM

66

## ORGANISATIONEN

**Landjugend** 68

## Geschäftsbedingungen/Förderungen

69

## Veranstaltungsübersicht nach Bezirken

71

## LFI (Land und Bezirke)

76



# Bildung stärkt den ländlichen Raum

Bildung ist der Motor für die Bewältigung der Zukunft im ländlichen Raum. Wir müssen den ländlichen Raum als attraktiven Wirtschafts-, Arbeits-, Siedlungs- und Erholungsraum weiterhin stärken und die Zukunftsperspektiven der Menschen dort absichern. Wir gehen dabei in Österreich einen erfolgreichen Weg. Bildung ist ein wesentlicher Schwerpunkt. Die Landwirtschaft steht vor der ständigen Herausforderung, die Ansprüche der Gesellschaft zu erfüllen. Verlangt werden: Qualitativ hochwertige Nahrungsmittel, Erholung in intakter Natur, sauberes Trinkwasser und nachwachsende Rohstoffe zur Bereitstellung von Wärme, Strom und Treibstoff. Zur Erfüllung dieser vielfältigen Aufgaben braucht die heimische Landwirtschaft entsprechende Rahmenbedingungen. Die Politik kann nur die Rahmenbedingungen und Ressourcen zur Verfügung stellen. Die Entscheidungen für unsere Zukunft treffen Menschen mit ihrem Wissen, ihrer Werthaltung und vor allem ihrer Kompetenz. Vitale ländliche Räume verlangen ein entsprechendes innovatives Bildungsangebot. Nur so können die Ziele der Politik für den ländlichen Raum mit Leben erfüllt werden. Bildung ist ein Rohstoff, der sich bei Gebrauch vermehrt. Ich wünsche ein erfolgreiches Weiterbilden mit dem LFI!

DI Niki Berlakovich,  
Landwirtschaftsminister

## IMPRESSUM

Bildungsprogramm des LFI Tirol, September 2013 – August 2014

**Herausgeber und Medieninhaber:** Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05/9292-1100, Fax: 05/9292-1199, E-Mail: lfi@lk-tirol.at

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

**Fotos:** soweit nicht anders gekennzeichnet: Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol, [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com), [www.istockphotos.com](http://www.istockphotos.com)

**Gestaltung:** ADPRICO Druck- und Werbeagentur GmbH, Mittelstraße 11, 5020 Salzburg

**Druck:** Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn

**Angabengewähr:** Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2013. 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.



# Bildung und Lebensqualität – „Lebe oder funktioniere ich?“

Betriebliche Veränderungen, das Aufnehmen neuer Produktionszweige oder auch persönliche neue Weichenstellungen haben Auswirkungen auf die bäuerliche Familie. Dies führt zu neuen Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt.

Neben der wirtschaftlichen Situation sind auch die Arbeitssituation und der Belastungsgrad der Familienmitglieder kritisch zu durchleuchten. Landwirtschaftliche Betriebe haben eine Zukunftschance, wenn die Lebensqualität für die bäuerliche Familie stimmt, wenn der wirtschaftliche Erfolg und eine nachhaltige Ausrichtung im Gleichgewicht bleiben. Auch im Diskussionsprozess zur „Zukunftsstrategie der Tiroler Landwirtschaft 2020“ wurde dies klar aufgezeigt.

Im Bildungsangebot des LFI Tirol sind daher neben den fachlichen, kulturellen und gesundheitsfördernden Angeboten auch vermehrt Angebote zur eigenen Lebensqualität zu finden.

„Lebe oder funktioniere ich?“, mit dieser Fragestellung greift zunehmend auch eine ganzheitliche Betrachtung des betrieblichen Umfeldes und beeinflusst so manche Entscheidung für die Zukunft. Die Basis für den Erfolg eines Betriebes bleiben in erster Linie motivierte Menschen mit Weitblick. Und Bildung ist dafür ein Wegbereiter.

Ök.-Rätin Resi Schiffmann  
Obfrau LFI Tirol



# Die beste Investition

„Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen“ – die Feststellung des amerikanischen Politikers Benjamin Franklin aus dem 18. Jahrhundert hat heute mehr denn je Gültigkeit. Umso enger wirtschaftliche Rahmenbedingungen werden, desto mehr an Flexibilität wird von jedem einzelnen abverlangt. Flexibel zu reagieren ist aber nur imstande, wer das notwendige Wissen und die Erfahrung hat, Situationen wie auch Folgen von zu setzenden Maßnahmen richtig einzuschätzen. Und oft genug lässt sich das am wirtschaftlichen Erfolg, aber auch an der persönlichen Zufriedenheit messen. Der Schlüssel dafür liegt aber immer im eigenen Tun und Handeln.

Das Ländliche Fortbildungsinstitut mit seinen professionellen TrainerInnen, engagierten MitarbeiterInnen aber auch den ehrenamtlichen Funktionärinnen und Funktionären im Hintergrund bietet Ihnen in der Bildungssaison 2013/14 wieder ein umfassendes Programm. Wählen Sie aus, von Persönlichkeitsbildung bis zum spezifischen Fachseminar, vom Abendkurs bis zum Zertifikatslehrgang reicht die Palette der Bildungsangebote des LFI Tirol. Auch für Sie ist etwas dabei! Auf eine Bildungssaison mit „hohen Zinserträgen“ freut sich

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann  
Geschäftsführerin LFI Tirol



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

**1 Dipl.-Päd. Elisabeth Obernosterer**

LFI Bezirk Lienz  
Tel. 05 92 92-2604  
lfi.lienz@lk-tirol.at

**2 Stefanie Kögl, AB<sup>in</sup>L**

LFI Bezirk Reutte  
Tel. 05 92 92-2702  
lfi.reutte@lk-tirol.at

**3 Florian Kiechl, ABL**

LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck  
Tel. 05 92 92-2804  
lfi.schwaz@lk-tirol.at

**4 Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber**

LFI Bezirke Landeck und Imst  
Tel. 05 92 92-2160  
lfi.imst@lk-tirol.at

**5 Mag. Peter Schießling**

Arbeitskreis Energie  
Tel. 05 92 92-1206  
peter.schiessling@lk-tirol.at

**6 Christina Bramböck, AB<sup>in</sup>L**

LFI Bezirk Kufstein  
Tel. 05 92 92-2403  
lfi.kufstein@lk-tirol.at

**7 Dipl.-Ing. Elisa Gius**

Zierpflanzenbau  
Tel. 05 92 92-1502  
elisa.gius@lk-tirol.at

**8 Christine Kruckenhauser**

forum lk, Kundenservice,  
Lebensqualität Bauernhof  
Tel. 05 92 92-1112  
christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

**9 Michaela Kranebitter**

Kundenservice, Veranstaltungsorganisation,  
Unternehmen Bauernhof  
Tel. 05 92 92-1111  
michaela.kranebitter@lk-tirol.at

**10 Bernadette Mader**

Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi  
Tel. 05 92 92-1105  
bernadette.mader@lk-tirol.at

**11 Mag. Renate Kaplenig**

Projekt Schmatzi  
Tel. 05 92 92-1107  
renate.kaplenig@lk-tirol.at

**12 Bettina Lindner, AB<sup>in</sup>L**

Arbeitskreis Buffet  
Tel. 05 92 92-1504  
bettina.lindner@lk-tirol.at

**13 Ing. Dipl.-Päd. Karin Astner**

Schule am Bauernhof  
Tel. 05 92 92-1106  
karin.astner@lk-tirol.at

**14 Bernadette Wildauer, BEd**

Landjugend  
Tel. 05 92 92-1102  
bernadette.wildauer@lk-tirol.at

**Vizepräsidentin Ök.-Rätin**

**15 Resi Schiffmann**

Obfrau  
Tel. 05 92 92-1100  
lfi@lk-tirol.at

**16 Dipl.-Ing. Evelyn Darmann**

Geschäftsführerin  
Tel. 05 92 92-1101  
evelyn.darmann@lk-tirol.at

**17 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz**

Bildungsoffensive Almwirtschaft,  
Landwirtschaft und Umwelt  
Tel. 05 92 92-1151  
thomas.lorenz@lk-tirol.at

**18 Daniela Auer**

Veranstaltungsorganisation,  
Qualitätsbeauftragte  
Tel. 05 92 92-1110  
daniela.auer@lk-tirol.at

**19 Petra Kaserer**

Sekretariat, Werbung & PR  
Tel. 05 92 92-1100  
petra.kaserer@lk-tirol.at



**Nicht im Bild:**

**Mag. (FH) Nikola Kirchler**

Bildungsmanagerin  
Tel. 05 92 92-1109  
nikola.kirchler@lk-tirol.at

**Ing. Dipl.-Päd. Evi Noichl-Klingler**

LFI Bezirk Kitzbühel  
Tel. 05 92 92-2305  
lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

**Angelika Wagner**

Lebensqualität Bauernhof  
Tel. 05 92 92-1180  
angelika.wagner@lk-tirol.at

**Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller**

Unternehmen Bauernhof,  
Lebensqualität Bauernhof  
Tel. 05 92 92-1150  
maria.haller@lk-tirol.at

**Katharina Putzer, BEd**

Projekt Schmatzi  
Tel. 05 92 92-1107  
katharina.putzer@lk-tirol.at

**Theresia Gschöber**

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

**Klaus Loukota**

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

**Ing. Hans Augustin**

Kultur und Brauchtum  
Tel. 05 92 92-1121  
hans.augustin@lk-tirol.at

**Dipl.-Ing. Johann Thurner**

Koordinator Arbeitskreisberatung,  
Arbeitskreis Milch  
Tel. 05 92 92-1805  
johann.thurner@lk-tirol.at

**Andreas Hofreiter**

Buchhaltung, Förderungsabwicklung,  
Controlling  
Tel. 05 92 92-1160  
andreas.hofreiter@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 Mitarbeiter/innen für ihren unverzichtbaren Beitrag im LFI herzlich bedanken.

**Wir sind für Sie da:**

Montag bis Freitag:  
08:00 bis 12:00 Uhr

Tel. 05 92 92-1111  
Fax: 05 92 92-1199  
E-Mail: lfi-kundenservice@lk-tirol.at  
[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)



**Lehrlings- und  
Fachausbildungs-  
stelle**



**Dipl.-Ing. Evelyn Darmann**  
Geschäftsführerin



**Mag. (FH) Nikola Kirchner**  
Bildungsmanagerin



**Helga Larcher**  
Sachbearbeiterin

Tel. 05 92 92-1108  
Fax: 05 92 92-71108  
E-Mail: lfa@lk-tirol.at  
[www.lehrlingsstelle.at](http://www.lehrlingsstelle.at)

**LFI** forum Ik

**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 Ik  
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock  
6020 Innsbruck  
Tel. 05 92 92-1112  
E-Mail: [forum@lk-tirol.at](mailto:forum@lk-tirol.at)



© Die Fotografen

**LFI** Leitbild

**Davon lassen wir uns leiten**

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



© iStockphoto.com

## Persönlichkeit / Lebensqualität

### Natürlichkeit zulassen – Signale des Körpers wahrnehmen

Der Mensch hat durch starke Konzentration auf nach außen gerichtete Dinge weitgehend verlernt, die Signale seines Körpers und seiner Seele wahrzunehmen. Der Verstand fällt sein Urteil auf einer logischen Ebene. Dem sogenannten sechsten Sinn reichen wenige Anhaltspunkte, um in kürzester Zeit zu reagieren.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**401011306**

**St. Jakob i.H.**

**Jänner 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Romana Wechselberger,  
Tel. 05354/88129

### Mein äußeres Erscheinungsbild – ein Teil meiner Persönlichkeit

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**901011303**

**Schlitters, Gemeindehaus/ehem. Kindergarten**

**Jänner 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** VTL Annemarie Steger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martha Heim,  
Tel. 05288/72371

### Entspannt durchs Leben - oder Stress?

Auch die bäuerliche Bevölkerung sieht sich zunehmend mit steigendem Zeitdruck und begrenzten Energiekapazitäten konfrontiert. Das Gefühl der Überforderung wird spürbar. Aus diesem Grund hat sich die Gesundheitsförderung der SVB zur Aufgabe gemacht, Aufklärung zu diesen Themen anzubieten. Stress kann oft durch einfache Entspannungsübungen abgebaut werden. Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

**101011301**

**Karres, Gemeindesaal**

**Mo, 23.09.2013, 19.30 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Eveline Walch,  
Tel. 0676/9235508

**401011303**

**Fieberbrunn, Pfarrhof**

**Mi, 13.11.2013, 19.30 – 21.00 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Magdalena Pletzenauer,  
Tel. 0664/3887571

**801011301**

**Musau, Feuerwehrlokal**

**Mo, 11.11.2013, 19.00 – 20.40 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wörle,  
Tel. 0676/4375538

**901011304**

**Steinberg**

**Herbst 2013, 2 UE**

**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Helene Thumer,  
Tel. 05248/259

### Ich höre was, was du nicht sagst

Miteinander reden, scheint die selbstverständlichste Sache zu sein. Missverständnisse, aneinander vorbeireden, sich nicht verstanden fühlen, sind Ausdruck dafür, dass beim Reden bzw. Zuhören etwas nicht funktioniert. Geglückte Kommunikation hängt nicht nur vom 'guten Willen' ab, sondern auch von der Fähigkeit zuhören zu können und von sich selbst klar zu sprechen. Die Auseinandersetzung mit diesem Themenbereich kann die eigene Wahrnehmungs- und Gesprächsfähigkeit verbessern.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**401011302**

**Kirchberg in Tirol (für Aschau und Kirchberg), Musikhaus Aschau**

**Ende November 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marianne Horngacher,  
Tel. 05357/8182

### 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

**201011303**

**Oberhofen, Dorfkaffee**

**Fr, 17.01.2014, 14.00 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Päd. Romana Vill

**TN-Beitrag:** € 11,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,  
Tel. 0664/8794292 oder 05262/66281

401011305

**Hopfgarten i.B., Altersheim**  
**Anfang Februar 2014, 20.00 – 21.30 Uhr, 2 UE**  
**TN-Beitrag:** € 11,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Katharina Misslinger,  
 Tel. 05335/3109 oder 0664/8735111

701011302

**Innevillgraten, Pfarrheim**  
**Mitte Jänner 2014, 2 UE**  
**TN-Beitrag:** € 11,-  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Mair,  
 Tel. 04843/5449

### Gedanken gestalten unser Leben

Dieses Impulsreferat motiviert zu mehr bewusster Lebensfreude im Alltag. Gemeinsam gehen wir den Fragen nach: Was kann ich tun, damit es mir und meiner Familie/meinem Umfeld gut geht? Wie kann ich mich und andere begeistern und persönlichen Freiraum gewinnen? Wie erreiche ich dauerhafte Veränderungen und nütze die Kraft meiner Vorstellung? Was macht mich kreativ und lässt mich meine Vorhaben mit Freude und Erfolg umsetzen? Praktische Anregungen und Übungen zum besseren Verständnis.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

401011304

**Fieberbrunn, Pfarrhof**  
**Mo, 13.01.2014, 19.30 – 21.00 Uhr, 2 UE**  
**Trainer/in:** Barbara Pichler  
**TN-Beitrag:** € 11,- inkl. Unterlagen u. Raummiete  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Magdalena Pletzenauer,  
 Tel. 0664/3887571

### Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum - Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil



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

201011302

**Vill/Innsbruck, Grillhof**  
**Do, 14.11.2013 bis Ende Mai 2014 (5 x 2 Tage),**  
**09.00 – 17.00 Uhr, 80 UE**  
**TN-Beitrag:** € 300,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 1.655,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
 Tel. 05 92 92-1111



### Das Annehmen von Herausforderungen bietet Chancen zu mehr Lebensqualität und Erfolg



Jeder von uns sieht sich auf seinem Lebensweg mit Herausforderungen und Schwierigkeiten konfrontiert. Sie begegnen uns in allen Bereichen des privaten und beruflichen Alltags und zeigen sich nicht selten durch körperliche und seelische Beschwerden. So unterschiedlich diese Situationen auch sein mögen, haben sie doch eine Gemeinsamkeit: In ihnen liegt der Schlüssel zu mehr Lebensqualität und Erfolg wenn man imstande ist, sie anzunehmen. Im Vortrag werden zu diesem Thema Lösungsansätze erarbeitet.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

701011303

**Nikolsdorf, Kleiner Gemeindefaal**  
**Di, 12.11.2013, 20.00 – 22.00 Uhr, 2 UE**  
**TN-Beitrag:** € 11,-  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Karin Huber,  
 Tel. 04858/8372

### Lebe oder funktioniere ich? Meine Lebens- und Arbeitswelten.

Unser Leben 'funktioniert' auf vielen Ebenen. Aber hat das auch etwas mit Lebensqualität zu tun? Was ist Lebensqualität? Und ist das möglich, Lebensqualität zu schaffen? Arbeits- und Lebensräume darf man gestalten, weil die gemeinsame Arbeit unser Erfolg ist. Bei der Arbeitszeit ist weniger oft mehr! Auch ich brauche eine Art 'Service', nicht nur die Maschine. Und dieser Service ist individuell verschieden.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

701031301

**Lienz**  
**Do, 03.10.2013, 09.00 – 12.30 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** € 16,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 32,-)  
**Anmeldung:** BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600



### Gedächtnistraining & Co - Alltagsgestaltung mit älteren Menschen - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige

Möglichkeiten aufzeigen, wie sich der Alltag älterer Menschen mit ihnen und für sie sinnstiftend gestalten lässt und welche persönliche Grundhaltung eine gute Basis bildet.

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern, pflegende Angehörige auf Bauernhöfen und deren Familienangehörige

401031302

**Kelchsau, Vereinshaus**  
**Mitte Jänner 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 25,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmgard Manzl,  
 Tel. 0680/5549032



### Den Pflege- und Betreuungsprozess gestalten - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige (1)

Die Arbeit in der Pflege ist manchmal anstrengend und kräftezehrend. Praktische Tipps helfen, diese Tätigkeit besonders für die pflegende Person arbeits erleichternd und gesundheitsschonend zu gestalten. Diese Veranstaltung gibt Ihnen Gelegenheit, sich mit der Thematik 'praktisch' auseinanderzusetzen. Die Kosten von € 25,- trägt der Sozial- und Gesundheitssprengel.

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern, pflegende Angehörige auf Bauernhöfen und deren Familienangehörige

401031303

**Oberndorf (für Gebiet St. Johann), Pfarrhof**  
**Ende Oktober 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**  
**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Claudia Landmann,  
 Tel. 0664/2002551

501031304

**Langkampfen, Hauptschule**  
**Fr, 08.11.2013, 19.30 – 22.00 Uhr**  
**Trainer/in:** DGKS Brigitte Staffner  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Lackner,  
 Tel. 05332/88024

501031303

**Niederau, Volksschule**  
**Mo, 13.01.2014, 19.30 – 22.00 Uhr**  
**Trainer/in:** DGKS Brigitte Staffner  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Seisl,  
 Tel. 0664/1256975

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

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

**Zielgruppe:** Paare aus landwirtschaftlichen Betrieben

201031302

**Innsbruck, forum Ik**  
**Do, 14.11.2013 (6 Abende), 19.30 – 22.30 Uhr,**  
**18 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Wagner  
**TN-Beitrag:** € 75,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 442,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
 Tel. 05 92 92-1111



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

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

**Zielgruppe:** Teilnehmer/innen die sich überlastet fühlen



501031302

**Buchberg, Feuerwehrhaus  
Mitte März 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 11,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 25,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Perthaler, Tel. 05373/43436

601031302

**Fiss, Kulturhaus  
Di, 20.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Angelika Wagner

**TN-Beitrag:** € 11,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 25,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676/7166812



## Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen

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

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich



601031301

**Grins, Großhaus 17/1. Stock  
Di, 24.09.2013 (5 Nachmittage), 14.00 - 17.00  
Uhr, 15 UE**

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

**TN-Beitrag:** € 120,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 350,-)

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

## LFI Information

### Lebensqualität Bauernhof – Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen

Das Angebot von Lebensqualität Bauernhof wurde von der Tiroler Bäuerinnenorganisation ins Leben gerufen und richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen. Zudem führt Lebensqualität Bauernhof Bildungsveranstaltungen zum Thema Lebensqualität durch. Weitere Informationen auf unserer Homepage:

[www.lebensqualitaet-bauernhof.at](http://www.lebensqualitaet-bauernhof.at)

### In welchen Bereichen kann Lebensqualität Bauernhof eine Unterstützung sein?

- Wenn immer Sie das Gefühl haben, Sie würden gerne mit einer außenstehenden Person sprechen.
- Wenn Sie glauben, Ihnen kann man nicht mehr helfen.
- Wenn Sie sich erschöpft, verzweifelt oder traurig fühlen.
- Wenn Sie Angst vor der Zukunft haben.
- Wenn Sie krank sind oder sich krank fühlen.
- Wenn das Leben mit mehreren Generationen am Hof zur Belastung wird.
- Wenn Sie Probleme in der Partnerschaft haben.
- Wenn Sie Probleme mit Ihren Kindern haben.
- Wenn Sie glauben, Sie leben nicht das Leben, das Sie möchten.
- Wenn Sie das Gefühl haben, jemand in Ihrer Umgebung bräuchte Hilfe und Sie wissen nicht, wie Sie denjenigen oder diejenige ansprechen sollen.

### In welcher Weise können wir Sie unterstützen?

- Das Beratungsangebot des LFI Tirol steht Ihnen **kostenlos und diskret** zur Verfügung.
- Wir versuchen, mit Ihnen gemeinsam Lösungen zu erarbeiten, die Sie umsetzen können.
- Für das Thema Beziehungsgestaltung gibt es die Homepage [www.schweigenamland.at](http://www.schweigenamland.at) oder [www.zsammredn.at](http://www.zsammredn.at), auf der wir Ihnen neben Geschichten von anderen Paaren auch Unterstützung für Ihre Beziehungsgestaltung anbieten: Gesprächshilfen, aktuelle Artikel, Bücher und Seminare – besuchen Sie die Seite und reden bzw. schreiben Sie gerne mit.



### Welches Team steht Ihnen zur Verfügung?



**Angelika Wagner**  
Beratung und  
Begleitung



**Dipl.-Päd.  
Maria Haller**  
Bildung



**Christine  
Kruckenhauser**  
Telefon und  
Organisation

### Terminvereinbarung

Tel. 05 92 92-1180  
[angelika.wagner@lk-tirol.at](mailto:angelika.wagner@lk-tirol.at)



[www.schweigenamland.at](http://www.schweigenamland.at)

Zu viele heilige Kühe stehen in unseren Ställen.  
In den Stuben. Und Schlafzimmern.

Was wäre besser als sie zu schlachten?

## LFI Information

Besuchen Sie uns auch im Internet unter  
[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)

**Erfolgsstrategie:  
Das Zusammenleben gestalten -  
wertschätzende Kommunikation**



Das Zusammenleben und Zusammenarbeiten kann umso besser gelingen, je klarer die Rollen und Aufgaben in Familie und Betrieb eines jeden Beteiligten erkannt und gemeinsam weiterentwickelt werden. Es geht um wahrnehmen, erkennen und miteinander reden: Die Gespräche in unseren Partnerschaften, Familien und Betrieben sind oft geprägt vom Arbeitsalltag, der Kommentierung von Ereignissen und Abläufen. Wie kann es gelingen achtsam und wertschätzend miteinander umzugehen?

**Zielgruppe:** Absolventen des Seminars "Meine Erfolgsstrategie" und alle Interessierten

**201031301**



**Innsbruck, forum lk  
Jänner 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Kathrein  
**TN-Beitrag:** € 40,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 125,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

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

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

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

**101031301**



**Imst (für Region West), Agrarzentrum West  
Anfang April 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Kathrein  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

**401031301**



**Hopfgarten (für Bezirk Kitzbühel), Salvana  
Di, 14.01.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Pichler  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)  
**Anmeldung:** LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307

**501031301**



**Kufstein (für Bezirk Kufstein),  
Bezirkslandwirtschaftskammer  
Ende Oktober 2013, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Pichler  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)  
**Anmeldung:** LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400 oder 05 92 92-2403

**701031302**



**Bezirk Lienz  
Mitte März 2014, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Pichler  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)  
**Anmeldung:** BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

**901031301**



**Rotholz (für Region Mitte)  
Landw. Landeslehranstalt  
Ende Februar 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Barbara Kathrein  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 160,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

**Zwischen Nähe und Distanz – die Kunst,  
Grenzen zu setzen**



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

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

**201031304**



**Innsbruck, forum lk  
Fr, 15.11.2013, 09.00 – 17.00, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 45,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 130,-)  
**Anmeldung:** Lebensqualität Bauernhof, Tel. 05 92 92-1180

**Weiters im Angebot zum  
Thema Pflege:**

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



**Betreuung zu Hause –  
Belastung und Chance.**

**Trainerin:** DSA Felicitas Sarnthein: Sozialarbeiterin, Lehrerin am Caritas Bildungszentrum, Leiterin von Seniorentanzgruppen  
**TN-Beitrag:** € 11,- (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

**Altersdemenz:  
Eine große Herausforderung -  
Veranstaltungsreihe für  
pflegende Angehörige**



**Trainerin:** Mag. Notburga Gruber, Altenfachbetreuerin und Pädagogin, zertifizierte Validations-

lehrerin, Leiterin von Validationsgruppen, Lehrerin am Caritas Bildungszentrum  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

**Gestärkt für die Pflege -  
Veranstaltungsreihe für  
pflegende Angehörige**



**Trainerin:** Barbara Kathrein  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

**Von der Pflegearbeit entspannen**

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

**Erkrankungen im Alter  
und deren Auswirkungen**



**Trainerin:** Sonja Hasenauer, diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester, Lehrerin am Bildungszentrum für Sozialberufe  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

**Angebote der Sozial- und  
Gesundheitssprengel  
zur Unterstützung der Pflege**

**Trainerinnen** der zuständigen Sozial- und Gesundheitssprengel  
**TN-Beitrag:** wird bei Anmeldung bekannt gegeben

**Rechtliche Fragen zur  
Pflege am Bauernhof**



**Testament, Pflegeheim, Sachwalterschaft.**  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

**Lebens- und Sterbebegleitung**



**Trainerin:** DGKS Hildegard Fritz, Direktorin der Pflegehelferausbildung am Caritas Bildungszentrum, Leiterin des Lehrgangs für Lebens-, Sterbe- und Trauerbegleitung, DGKS Brigitte Staffner, Weiterbildung Altenpflege und Hauskrankenpflege, Weiterbildung zur Praxisbegleiterin für Basale Stimulation(R) in der Pflege, Hospizausbildung für Sterbe- und Trauerbegleitung  
**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

## Auch pflegende Angehörige brauchen Erholung!



### Auftanken – Kraft schöpfen – Grenzen setzen

Dieses Bildungsangebot soll pflegende Angehörige ermutigen, sich Erholungszeiten zu genehmigen und lernen, auf eigene Bedürfnisse zu achten und Grenzen zu setzen. Erholung ist nicht nur erlaubt, sondern dringend empfohlen. Auch in einer sehr kurzen Zeit ist es möglich, durch den Austausch mit anderen und ein Entspannungsangebot Kräfte zu tanken.

**Trainer/in:** Barbara Kathrein, Reinhard Tschuggmall (SVB)

**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 70,-) plus Aufenthalts- und Verpflegungskosten

## Weiters im Angebot zum Thema Paare:



### zammredn: Kommunikationstraining für Paare

**Trainerin:** Barbara Kathrein

**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, € 147,- ohne Förderung)

### Miteinander wachsen – ein Seminar für Paare



**Trainerin:** Mag. Theresa Eccher, klientenzentrierte Psychotherapeutin in Ausbildung, Josef Seewald, systemischer Psychotherapeut und Bauer

**TN-Beitrag:** € 51,- (Teilnehmerbetrag gefördert, € 300,- ohne Förderung)

## Weiters im Angebot zum Thema Lebensqualität:



### Lebe oder funktioniere ich? Meine Lebens- und Arbeitswelten.

**Trainerin:** Barbara Kathrein, Angelika Wagner

**TN-Beitrag:** € 16,- (Teilnehmerbetrag gefördert, € 32,- ohne Förderung)

### Lebensqualität in der Familie



**Trainerin:** Angelika Wagner, Lebensqualität Bauernhof, Psychotherapeutin

**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, € 25,- ohne Förderung)

## Information und Anmeldung:

Bei der jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammer

## LFI Information

### Bäuerliches Sorgentelefon

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

T 0810 676 810



Lebensqualität  
Bauernhof

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

## Kreativität

### 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

101021316

**St. Leonhard i.P., Gemeindesaal**

**Di, 24.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irma Haid, Tel. 0664/73420521

101021317

**Obsteig, Volksschule**

**Fr, 08.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Huber, Tel. 0664/4639713

101021318

**Tumpen, Vereinshaus**

**Di, 29.04.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Schabus, Tel. 0664/73371275

601021323

**Urgen, Schulhaus**

**Di, 17.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, Tel. 0664/1611364

601021324

**Faggen, Gemeindesaal**

**Do, 26.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664/4210626

601021325

**Ried i.O., Volksschule**

**Di, 08.10.2013, 14.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660/5525942

601021326

**Nauders, Volksschule**

**Di, 22.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Astrid Probst, Tel. 0664/4693777

601021327

**Landeck, Hotel Sonne**

**Di, 06.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Thurner, Tel. 0664/6577391

**601021328**

**Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten**

**Di, 13.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Praxmarer, Tel. 0664/5101894

**601021329**

**Fendels, Gemeinde**

**Di, 20.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Waldegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Berta Pult, Tel. 0664/5881750

**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

**501021305**

**Rettenschöss, Feuerwehrhaus**

**Anfang April 2014, 4 UE**

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schwaiger, Tel. 05373/62246

**Floristisches Gestalten**

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**401021302**

**Kirchberg in Tirol, Hauptschule**

**Mitte Oktober 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Daxer, Tel. 05357/3087 oder 0664/1655035

**Pflanztöpfe gießen**

Ein Pflanztopf ist nicht einfach ein Pflanztopf, sondern kann auch ein exquisites Dekorationsstück sein. Mit einfachen Materialien wie Sand, Tonerde, Zement und Wasser wird ein robuster und witterungsbeständiger Pflanztopf hergestellt. Im zweiten Teil des Kurses wird dieser Topf dann je nach Saison bepflanzt.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**501021316**

**Schwoich, bei Ortsbäuerin Sabine Rieder am Hof "Müller"**

**Mitte April 2014, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 32,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Rieder, Tel. 05372/58651

**Flechten mit Peddigrohr**

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten.

Bei Kinderkursen: Kinder ab 4 Jahren

**901021307**

**Bruck am Ziller, Schule/Foyer**

**Jänner 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Cornelia Huber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gertraud Nachtschatten, Tel. 05288/72139

**901021308**

**Stummerberg, Volksschule**

**Di, 14.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Cornelia Huber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marianne Kammerlander, Tel. 0664/4544453

**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

**101021301**

**Mieming, Pfarrwidum Untermieming**

**Mo, 23.09.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Barbara Spielmann, Tel. 0660/6804472

**101021302**

**Wald i.P., Pfarrraum**

**Mi, 25.09.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, Tel. 0650/3012730

**101021303**

**Roppen, Mehrzwecksaal**

**Mo, 07.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gertrud Prantl, Tel. 0664/2177788

**101021308**

**Imsterberg, Schulküche**

**Do, 14.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schnegg, Tel. 0660/7345363

**101021311**

**Längenfeld**

**Mo, 25.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Holznecht, Tel. 0664/4112604

**101021313**

**Nassereith**

**Do, 06.02.2014, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, Tel. 0664/8309920

**101021314**

**Obsteig, Volksschule**

**Fr, 28.03.2014, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Huber, Tel. 0664/4639713

**101021315**

**Jerzens, Seniorenstube**

**Di, 06.05.2014, 18.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Birgit Raich, Tel. 05414/87293

601021303

Serfaus, Kulturzentrum

Mi, 02.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, Tel. 0676/84292735

601021304

Fiss, Kulturhaus

Di, 08.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676/7166812

601021311

Piller, Fraktionsraum

Mo, 18.11.2013, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml, Tel. 0664/73403836

601021312

Stanz, Salthaus

Fr, 22.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, Tel. 0650/6695400

601021313

Schönwies, Volksschule

Di, 26.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Staggl, Tel. 0650/7311948

601021315

Langesthei

Di, 03.12.2013, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Angelika Hauser, Tel. 0664/4986512

601021317

Faggen, Gemeindesaal

Do, 13.03.2014, 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664/4210626

601021318

Faggen, Gemeindesaal

Do, 13.03.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664/4210626

601021319

Pfunds

Mo, 17.03.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter, Tel. 0664/73614082

601021320

Zammerberg, Feuerwehrhaus Lahnbach

Mi, 02.05.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Evelyn Thurner, Tel. 0664/73841820

601021321

Kappl, Gemeindesaal

Mi, 09.04.2014, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmgard Rudigier, Tel. 0664/5704087

601021330

Ried i.O., Volksschule

Di, 25.02.2014, 13.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660/5525942

**LFI** Information

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

## 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

501021315

Brandenberg bei Ortsbäuerin Claudia Klingler am Hof "Aschau-Enting" Mitte November 2013, 4 UE

TN-Beitrag: € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, Tel. 0664/2308553

## Seife selbst gemacht

Schon die Sumerer (ca. 3000 v. Chr.) kannten seifenähnliche Substanzen, und die Araber stellten im 7. Jahrhundert die uns bekannten Seifen her. Sie werden aus pflanzlichen oder tierischen Fetten mit Natron- oder Kalilauge verkocht. Man nennt das Seifensieden. Dabei sind bezüglich der chemischen Substanzen Sicherheitsvorschriften einzuhalten, da die Laugen für Haut, Augen gefährlich sind. Erklärung der Grundstoffe, des Verseifungsvorgangs sowie Anleitung für eine selbstgemachte Kräuterseife.

Zielgruppe: Alle Interessierten

801021301

Forchach, Schulkeller

Mi, 16.10.2013, 20.00 – 21.40 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Gertrude Lochbihler

TN-Beitrag: € 11,- plus € 3,- Materialkosten

Anmeldung: Gebietsbäuerin Sieglinde Riedmann, Tel. 05632/589 oder 0676/4042170

801021302

Nesselwängle, Sportcenter

Mi, 02.04.2014, 20.00 – 21.40 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Gertrude Lochbihler

TN-Beitrag: € 11,- plus € 3,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Emma Knittel, Tel. 05675/8121



### Filzen mit der Nadel

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**601021322**

**Schnann, Volksschule**  
**Di, 29.04.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Kerber,  
 Tel. 0699/81714191

### Filzen mit der Nadel - Heilige Familie



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**101021304**

**Mieming, Pfarrwidum Untermieming**  
**Di, 05.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Barbara Spielmann,  
 Tel. 0660/6804472

**101021305**

**Zaunhof, Vereinshaus**  
**Do, 07.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Neururer,  
 Tel. 05413/87434

**101021306**

**Haimingerberg, Vereinshaus**  
**Mo, 11.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gabi Prantl,  
 Tel. 0676/3823741

**101021307**

**Arzl i.P., Bücherei**  
**Mi, 13.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Orstbäuerin Martina Larcher,  
 Tel. 0664/9178581

**101021309**

**Roppen, Mehrzwecksaal**  
**Di, 19.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gertrud Prantl,  
 Tel. 0664/2177788

**101021310**

**Ötz, Schulküche**  
**Mi, 20.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Swoboda,  
 Tel. 0650/3865371

**101021312**

**Leins i.P., Feuerwehrhaus**  
**Do, 28.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Orstbäuerin Walburga Raggl,  
 Tel. 0664/5373896

**601021305**

**Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten**  
**Di, 22.10.2013, 13.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Praxmarer,  
 Tel. 0664/5101894

**601021306**

**Kaunerberg, Gemeinde**  
**Do, 24.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Hafele,  
 Tel. 0650/9021610

**601021307**

**Nauders, Volksschule**  
**Di, 29.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Astrid Probst,  
 Tel. 0664/4693777

**601021308**

**Grins, Gemeindesaal**  
**Mi, 30.10.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Beatrix Siess,  
 Tel. 0664/2229775

**601021309**

**Faggen, Gemeindesaal**  
**Mo, 04.11.2013, 13.00 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Förg,  
 Tel. 0664/4210626

**601021310**

**Faggen, Gemeindesaal**  
**Mo, 04.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Förg,  
 Tel. 0664/4210626

**601021314**

**Strengen, Pfarrsaal**  
**Fr, 29.11.2013, 18.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Angelika Hauser  
**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten (€ 13,- bis € 15,-)  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Spiß,  
 Tel. 0650/6571066



## Jacke Tirolwool

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

€ 250,-

auch in dünnerer Ausführung als Wendejacke in schwarz/rot erhältlich



**Tiroler Schafwollzentrum**  
 Wilhem Greil Str. 9 | 6020 Innsbruck  
 Tel. 059292/1865, E-Mail: wolte@lk-tirol.at  
[www.schafereibedarf.at](http://www.schafereibedarf.at)



© shutterstock.com

## Ernährung

### Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin und Seminarbauer



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

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

**702031326**

**Lienz**

**Oktober 2013, 130 UE**

**TN-Beitrag:** € 1.980,-

(Teilnehmerförderung möglich)

**Anmeldung:** BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2604



### Milchprodukte für den Hausgebrauch

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Konsumenten, Produzenten

**402031315**

**St. Jakob im Haus (gemeinsam mit St. Ulrich a.P.), Westendorf bei Christine Rieser**

**Mi, 06.11.2013, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Ortsbäuerin Christine Rieser

**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Romana Wechselberger, Tel. 05354/88129

### Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit

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

**Zielgruppe:** Personen, die an gesunder Ernährung interessiert sind

**402031308**

**Kelchsau, Vereinshaus**

**Anfang Oktober 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmgard Manzl, Tel. 0680/5549032

**502031320**

**Thiersee, Jausenstation Gschwendt**

**Ende April 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376/5810

**502031335**

**Niederndorferberg, Feuerwehrhaus**

**Anfang April 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Kalt, Tel. 05373/61705

### 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

**402031309**

**Kirchdorf in Tirol, Feuerwehrhaus Erpfendorf  
Mitte Jänner 2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Helga Brunschmid, Tel. 05352/61688 oder 0664/8398979

**502031329**

**Brandenberg, Gwercherwirt**

**Anfang Februar 2014, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Klingler, Tel. 0664/2308553

### Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

102031317

**Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft**

**Di, 12.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** LFI Imst, Tel. 05 92 92-2100 oder  
lfi.imst@lk-tirol.at

602031324

**Nauders, Volksschule**

**Di, 04.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Astrid Probst,  
Tel. 0664/4693777

602031326

**Pfunds Kobl, Sonnenhof**

**Do, 10.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Rita Gotsch,  
Tel. 0650/4171902

602031327

**Serfaus, Hiasl Stube**

**Di, 29.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marlies Althaler,  
Tel. 0676/842927356

602031328

**Kaunerberg, Gemeinde**

**Di, 18.02.2014, 8.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Hafele,  
Tel. 0650/9021610

602031329

**Schönwies, Gemeindefaal**

**Di, 25.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Staggl,  
Tel. 0650/7311948

602031331

**Zams, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft Perjen**

**Mi, 19.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Barbara Summerauer,  
Tel. 0650/6525561

**Rund um die Knolle**

Wert der Kartoffel in der Ernährung. Sortenübersicht, Demonstration verschiedener Zubereitungsmöglichkeiten von süß bis salzig. Verkostung, Tipps für Einkauf und Lagerung.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

202031304

**Oberhofen, Mehrzwecksaal**

**Fr, 25.10.2013, 14.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin Rosi Prem

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,  
Tel. 0664/8794292 oder 05262/66281

402031314

**Hopfgarten, Hauptschule**

**Ende März 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Katharina Misslinger,  
Tel. 05335/3109 oder 0664/8735111

502031312

**Kramsach, Pfarrheim Voldöpp**

**Anfang November 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Brunner,  
Tel. 05337/66205



# Modlbutter

gewachsen und veredelt in Tirol.

Die „Qualität Tirol“ Modlbutter ist eine köstliche Sennereibutter. Die Zillertaler Heumilch Sennerei belebt mit der Modlbutter eine alte Tradition. Aus feinstem angesäuertem Rahm stellen die Käsemeister der Sennerei diese Sauerrahmbutter her. Nach dem Butterungsvorgang wird die Sauerrahmbutter in Form gebracht und mit einer einzigartigen Prägung versehen. Mit dieser wunderschönen Verzierung kommt die „Qualität Tirol“ Modlbutter als kleines Kunstwerk auf den Tisch und ist ein perfekter kulinarischer Begleiter.

Die Belebung einer alten Tradition gepaart mit innovativen neuen Technologien lassen die Kleinsennereien zu Kreativstätten werden. 21 Kleinsennereien vom Außerfern bis ins Kaiserwinkl verarbeiten beste Tiroler Milch zu vielfältigen Käsespezialitäten. Die Käsemeister dieser Sennereien arbeiten mit viel handwerklichem Geschick, Erfahrung und Wissen und vor allem mit großem Engagement an der Erhaltung dieser Traditionen. Die „Qualität Tirol“ Modlbutter der Heumilch Sennerei Zillertal ist ein Beispiel zur Positionierung dieser Kleinsennerei.

## Modlbutter

gewachsen und veredelt in Tirol.

[www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)

902031305

**Fügenberg, Fügen/Hauptschule 2**

**Di, 29.10.2013, 20.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM

Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Veronika Wurm,  
Tel. 0676/4003868

902031309

**Schlitters, Feuerwehrgemeinschaftsraum**

**Di, 12.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin Rosi Prem

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martha Heim,  
Tel. 05288/72371

902031314

**Uderns, Caritas**

**Frühjahr 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin Rosi Prem

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Lamprecht,  
Tel. 0664/9244827

## Rund um den Kürbis

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

502031318

**Thiersee, Krämerwirt**

**Anfang November 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer,  
Tel. 05376/5810

502031325

**Kirchbichl, Neue Mittelschule**

**Ende Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Fritz,  
Tel. 05332/88006

502031327

**Angath, Gasthof Kammerhof**

**Mitte Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Margreth Osl,  
Tel. 0664/1778507

502031332

**Walchsee**

**Anfang Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Andrea Pranieß,  
Tel. 05374/5344

502031333

**Reith i.A., Mittelschule Reith/Küche**

**Mitte Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Larch,  
Tel. 05336/5106

502031334

**Niederndorferberg, Schachner Hof**

**Anfang Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Kalt,  
Tel. 05373/61705

502031339

**Niederau, Neue Mittelschule Oberau**

**Anfang Oktober 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Seisl,  
Tel. 0664/1256975

## Kochen & Genießen mit Kürbis

Kürbis ist DIE kulinarische Neuentdeckung der letzten Jahre. Dass der Kürbis ein köstlicher Alleskönner ist, hat sich herumgesprochen - vom Öl über die Kerne bis zum saftigen Fruchtfleisch lässt sich eine unglaubliche Vielfalt aus den unterschiedlichen Sorten auf den Teller zaubern. Beim Kurs werden aus diesem gesunden, regionalen und saisonalen Gemüse verschiedene Gerichte zubereitet. Von der Vorspeise, Hauptspeise bis hin zu köstlichen Desserts. Verkostung und Rezepte.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

102031304

**Tumpen, Vereinshaus**

**Fr, 11.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Schabus,  
Tel. 0664/73371275

102031305

**Nassereith**

**Mo, 14.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,  
Tel. 0664/8309920

602031304

**Langesthei**

**Mi, 18.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Angelika Hauser,  
Tel. 0664/4986512

602031305

**Schnann, Gasthaus Traube**

**Mo, 16.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Kerber,  
Tel. 0699/81714191

702031322

**St. Jakob i. D., Schulküche**

**Mitte Oktober 2013, 3 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anni Pichler,  
Tel. 0664/73672168

702031329

**Lienz**

**Ende September 2013, 3 UE**

**Trainer/in:** Christine Rainer

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Henriette Linder,  
Tel. 0650/7011720

902031315

**Wiesing, Gemeindefaal**

**Mo, 04.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM

Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Andrea Aschberger,  
Tel. 0664/4573219

## Herbstgemüse gut ver-backt!

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

402031304

**Fieberbrunn, Hauptschule/Küche**

**Mi 11.09.2013, 20.00 – 22.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Kostproben und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Magdalena Pletzenauer,  
Tel. 0664/3887571

502031319

**Thiersee, Krämerwirt**

**Mo, 04.11.2013, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer,  
Tel. 05376/5810

## Kochen mit Herbst- und Wintergemüse

Die globale Klimaentwicklung macht es deutlich: Das Kochen mit saisonalen und regionalen Produkten speziell mit Herbst- und Wintergemüse wird immer wichtiger. Noch dazu mit traditionellen Rezepten.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**702031313**

**Virgen, Hauptschule**  
**Mitte Oktober 2013, 3 UE**  
**Trainer/in:** Margit Aigner  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Ingrid Wibmer,  
 Tel. 0664/4737559

**702031314**

**Assling, Voksschule**  
**Anfang Oktober 2013, 3 UE**  
**Trainer/in:** Margit Aigner  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anita Annewandter,  
 Tel. 04855/8266

**Apfel und Birne -  
 geballte Gesundheit**

Ein Apfel am Tag hilft gesund zu bleiben! Äpfel und Birnen enthalten wertvolle Bausteine für die tägliche Ernährung. Von besonderer Bedeutung sind die sekundären Pflanzenstoffe die mithelfen, das Risiko für Krebs- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu reduzieren.

Ein kurzer Einleitungsvortrag zum Thema vermittelt theoretisches Wissen, das in Form eines kleinen Kochkurses anschließend praktisch umgesetzt wird. Das Hauptaugenmerk gilt dem verstärkten Einsatz von heimischen Lebensmitteln.

**Zielgruppe:** Alle Personen, die an gesunder Ernährung interessiert sind

**702031312**

**Obertilliach, Pfarrheim**  
**Di, 24.09.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Marion Steiner-Binder  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Ulrike Mitterdorfer,  
 Tel. 0664/9218492

**Apfel und Birne -  
 immer beliebt und  
 gerne zubereitet!**



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031302**

**Sölden, Hauptschule**  
**Di, 24.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Luise Scheiber,  
 Tel. 05254/2631

**102031312**

**Ötzerau, Mehrzweckraum**  
**Do, 27.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Hermine Jäger,  
 Tel. 0650/3754060

**202031305**

**Gnadenwald, Vereinszentrum**  
**Do, 20.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Helga Kolb,  
 Tel. 0680/3167928

**602031306**

**Kappl, Hauptschule**  
**Do, 26.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmgard Rudigier,  
 Tel. 0664/5704087

**602031308**

**Pfunds Greit, Berghof Thöni**  
**Di, 01.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Roswitha Westreicher,  
 Tel. 0664/2732218

**602031309**

**Faggen, GVS Ried**  
**Di, 22.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Förg,  
 Tel. 0664/4210626

**602031311**

**St. Jakob, Hauptschule/Küche St. Anton**  
**Mo, 28.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Edith Klimmer,  
 Tel. 0664/4639160

**602031312**

**Kauns, Widum**  
**Mi, 30.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter,  
 Tel. 0664/5106526

**602031313**

**Fließ, Hauptschule**  
**Di, 05.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,  
 Tel. 0664/8398942

**602031314**

**Kaunerberg, Gemeinde**  
**Do, 07.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Hafele,  
 Tel. 0650/9021610

**602031315**

**Serfaus, Hiasl Stube**  
**Di, 12.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marlies Althaler,  
 Tel. 0676/842927356

**602031316**

**Stanz, Salthaus**  
**Do, 14.11.2012, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Kössler,  
 Tel. 0650/6695400

**602031319**

**Kaunertal, Feuerwehrhaus Feichten**  
**Di, 28.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Praxmarer,  
 Tel. 0664/5101894

**602031320**

**Nauders, Volksschule**  
**Di, 18.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Astrid Probst,  
 Tel. 0664/4693777

**602031323**

**Langesthei**  
**Di, 08.04.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Angelika Hauser,  
 Tel. 0664/4986512

**Smoothies -  
 Vitaminbomben aus  
 dem eigenen Garten**



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031321**

**Jerzens, Seniorenstube**  
**Mo, 30.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Seminarbäuerin und  
 Kräuterpädagogin Elisabeth Maaß

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Birgit Raich,  
Tel. 05414/87293

**602031337**

**Zammerberg, Feuerwehrhaus Lahnbach**  
**Do, 24.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Seminarbäuerin und  
Kräuterpädagogin Elisabeth Maaß  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Evelyn Thurner,  
Tel. 0664/73841820

**602031338**

**Pfunds, Kobl**  
**Di, 13.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Seminarbäuerin und  
Kräuterpädagogin Elisabeth Maaß  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Rita Gotsch,  
Tel. 0650/4171902

## Information

### Knackig, saftig, gschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol

Das LFI Tirol, die Landwirtschaftskammer und die landwirtschaftlichen Schulen informieren und bereiten Obst und Gemüse aus Tirol zu und zeigen, was Tiroler Obst und Gemüse ist und was es alles kann.

Zum Auftakt der Veranstaltungsreihe in Lienz spricht Toni Innauer über seine Erfahrungen mit Obst und Gemüse als Sportler, Trainer und gesundheitsbewusster Wahltiroler sowie Kenner und Genießer von regionalen Produkten.

In Landeck/Perjen, Imst, Rotholz und St. Johann/Weitau überzeugt uns Ralph Klöber, ein Experte auf dem Gebiet der Hauswirtschaft und gelernter Koch, in unseren schönen Designerküchen Obst und Gemüse zu verarbeiten, und richtet einen kritischen Blick auf die heutige Gesellschaftsentwicklung in puncto Ernährung, Gesundheit und Genuss.

#### Information:

**LFI Tirol**  
**Mag. (FH) Nikola Kirchler**  
Tel. 05 92 92-1109  
nikola.kirchler@lk-tirol.at

### Knackig, saftig, gschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol



Obst und Gemüse ob frisch oder gekocht sind zur vielseitigen Verwendung geeignet. Saisonal sorgen sie über das Jahr für Genuss und eine natürliche Abwechslung in der Ernährung. Staunen Sie, was in unseren Breiten alles wächst und gedeiht. Kennen Sie das Obst und Gemüse aus unserer Region wirklich? Informieren Sie sich, welches Obst und Gemüse in Tirol wächst und staunen Sie über die regionalen Produkte und ihre Vielfältigkeit.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Konsumenten und Konsumentinnen, Bäuerinnen und Bauern

**102031323**

**Imst, Landw. Landeslehranstalt**  
**Do, 17.10.2013, 18.00 – 22.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** kostenlos  
**Anmeldung:** Keine Anmeldung erforderlich

**402031321**

**St. Johann i.T., Landw. Landeslehranstalt Weitau**  
**Fr, 18.10.2013, 10.00 – 14.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** kostenlos  
**Anmeldung:** Keine Anmeldung erforderlich

**602031340**

**Landeck/Perjen, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft**  
**Di, 15.10.2013, 18.00 – 22.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** kostenlos  
**Anmeldung:** Keine Anmeldung erforderlich

**702031328**

**Lienz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Fr, 11.10.2013, 10.00 – 15.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** kostenlos  
**Anmeldung:** Keine Anmeldung erforderlich

**902031318**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Mi, 16.10.2013, 14.00 – 18.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** kostenlos  
**Anmeldung:** Keine Anmeldung erforderlich

### Gesund mit knackig frischem Obst und Gemüse



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**602031303**

**Mathon, Volksschule**  
**Di, 05.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Jehle,  
Tel. 0664/2223848

### Gemüse haltbar machen

Gemüse der Saison selber erfolgreich einwecken bzw. einlegen. Kennenlernen der Konservierungsmethoden. Demonstration und Verkostung.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**402031312**

**Brixen im Thale, Schule**  
**Herbst 2013, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**  
**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Theresia Hirzinger,  
Tel. 05334/2853 oder 0664/4649421

### Omas Speis - Haltbarmachen von saisonalen und heimischen Produkten

In der Ernährung zeichnet sich immer mehr ein Trend zu heimischen Produkten ab. Da diese Produkte nicht zu jeder Jahreszeit zur Verfügung stehen, sind die richtigen Tipps für die Konservierung und Haltbarmachung unverzichtbar. Sie lernen das Haltbarmachen von Obst, Gemüse, Beeren sowie die Herstellung von Kräutersalzen, Säften und vieles mehr.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, alle Interessierten

**402031306**

**Waidring, Dorfküche**  
**Do, 26.09.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**  
**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten und Raummiete  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margret Heim,  
Tel. 05353/5405 oder 0664/73922318

**902031311**

**Uderns, Caritas**  
**Do, 03.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Isabella Schmid  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Lamprecht,  
Tel. 0664/9244827

### Salate - mehr als nur eine Zwischenmahlzeit

Salate können sehr vielfältig sein, sind gesund und eine willkommene Abwechslung im Speiseplan. Zubereitet werden herzhaftere Salate als Beilage oder Hauptspeise.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**702031320**

**Außervillgraten, Haus Valgrata**  
**Anfang Juni 2014, 3 UE**  
**Trainer/in:** Margit Aigner  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Cilli Mühlmann,  
Tel. 04843/5296

**702031321**

**St. Jakob i.D., Schulküche**  
**Anfang Mai 2014, 3 UE**  
**Trainer/in:** Margit Aigner  
**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anni Pichler,  
Tel. 0664/73672168

## 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

**402031307**

**Waidring, Dorfküche**

**Ende April 2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margret Heim, Tel. 05353/5405 oder 0664/73922318

## 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

**202031306**

**Gnadenwald, Vereinszentrum**

**Do, 19.09.2013, 19.00 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** BSC Stefanie Völlenklee

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

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Helga Kolb, Tel. 0680/3167928

## Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031303**

**Huben, Pfarrwidum**

**Mi, 09.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Nösig, Tel. 0664/4502449

**102031306**

**Gries, Schulküche**

**Di, 19.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Erika Schöpf, Tel. 0664/4094683

**102031307**

**Niederthai, Widum**

**Do, 21.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Alberta Falkner, Tel. 05255/5587

**102031308**

**Ötzerau, Mehrzweckraum**

**Di, 21.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Hermine Jäger, Tel. 0650/3754060

**102031309**

**Wald i.P., Pfarrraum**

**Di, 04.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder, Tel. 0650/3012730

**102031310**

**Tarrenz, Mehrzwecksaal**

**Di, 18.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Susanne Waibl, Tel. 0699/11365732

**102031311**

**Mieming, Hauptschule**

**Di, 11.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Barbara Spielmann, Tel. 0660/6804472

**102031315**

**Zaunhof, Vereinshaus**

**Do, 15.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Neururer, Tel. 05413/87434

**602031307**

**Flirsch, Feuerwehrhalle**

**Mo, 30.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gerda Zangerl, Tel. 0650/9240360

**602031310**

**Tösens, Schützenlokal**

**Do, 24.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, Tel. 0650/2330302

**602031317**

**Prutz, Hauptschule**

**Di, 26.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Erni Kathrein, Tel. 0664/5770692

**602031318**

**Landeck/Perjen, Fachschule für ländliche Hauwirtschaft**

**Do, 28.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Thurner, Tel. 0664/6577391

**602031321**

**Urgen, Schulhaus**

**Di, 25.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer, Tel. 0664/1611364

**602031322**

**Strengen, Pfarrsaal**

**Di, 01.04.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Spiß, Tel. 0650/6571066

## 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

**502031313**

**Alpbach, Hauptschule**

**Anfang November 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anna Moser, Tel. 05336/5736

**502031315**

**Rettschöss, Hauptschule Niederndorf**

**Mitte November 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schwaiger, Tel. 05373/62246

502031336

**Niederndorf, Hauptschule**  
**Anfang Oktober 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Praschberger,  
Tel. 05373/61480

502031337

**Niederndorf, Hauptschule**  
**Anfang Oktober 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Praschberger,  
Tel. 05373/61480

## 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

402031303

**Kirchberg in Tirol, Hauptschule/Schulküche**  
**Ende März 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Daxer,  
Tel. 05357/3087 oder 0664/1655035

702031315

**Innervillgraten**  
**Mitte November 2013, 3 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Mair,  
Tel. 04843/5449

## Vielfalt aus dem Wok

In nur wenigen Jahren entwickelte sich das bauchige Kochgerät - genannt Wok - aus dem asiatischen Raum mit den ganz spezifischen, seit Jahrtausenden bewährten Gareigenschaften auch bei uns zu einem Muss in der Küche. Durch praktische Anleitung und einfache Rezepte wird der Umgang mit dem Wok vermittelt. Regionale frische Lebensmittel werden dabei schonend, einfach und schnell zubereitet.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

702031323

**Hopfgarten i. D., Küche der Ortsbäuerin**  
**Anfang November 2013, 3 UE**

**Trainer/in:** Christine Rainer

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anita Steinkasserer,  
Tel. 0681/10265074

902031316

**Steinberg, Silberwaldhütte**  
**Do, 13.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin Eva Wahrstätter

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Helene Thumer,  
Tel. 05248/259

## 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

402031302

**Hochfilzen, Landjugendraum**

**Anfang November 2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 4 UE**

**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen plus

Kostproben und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margret Wörgötter,  
Tel. 05359/270 oder 0664/6472269

502031316

**Scheffau**

**Mitte November 2013, 4 UE**

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Feger,  
Tel. 05358/8271

502031324

**Kirchbichl, Neue Mittelschule**  
**Ende Oktober 2013, 4 UE**

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Fritz,  
Tel. 05332/88006

902031313

**Uderns, Fügen/Hauptschule 2**  
**Mo, 13.01.2014, 19.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM  
Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Lamprecht,  
Tel. 0664/9244827

## Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige

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

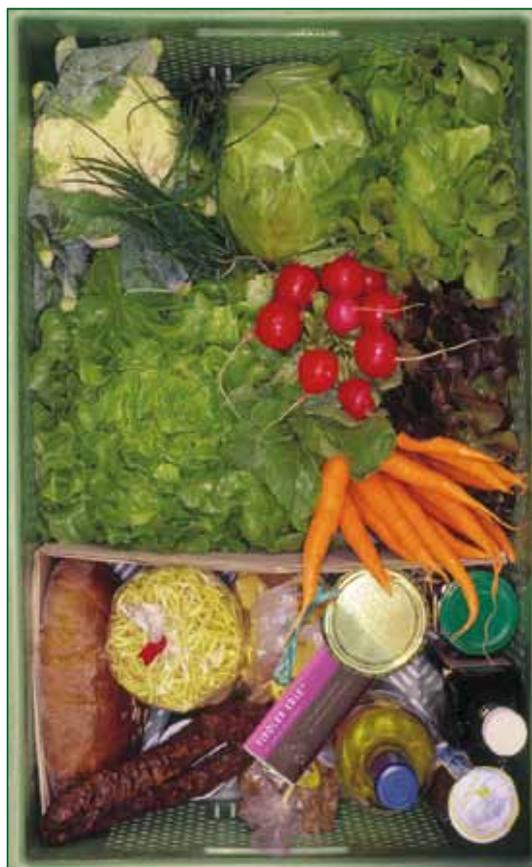
**Zielgruppe:** Alle Interessierten

502031322

**Kundl, Neue Mittelschule**  
**Mitte Jänner 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marianne Seebacher,  
Tel. 05338/6823



Telefon 05238 / 88 1 88  
[www.bauernkiste.at](http://www.bauernkiste.at)

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



**702031325**

**Nikolsdorf, Kulturzentrum/Küche  
Mitte März 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Karin Huber,  
Tel. 04858/8372

**902031310**

**Vomp, Neue Mittelschule Vomp-Stans  
Mi, 08.01.2014, 20.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM

Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Angela Gspan,  
Tel. 0660/5532321

### Aufläufe süß und pikant

Für schnelle Küche, Resteverwertung und Herstellen verschiedener Aufläufe mit Obst, Gemüse, Getreide, Milchprodukten, Nudeln etc.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**402031317**

**Reith bei Kitzbühel, Landw. Landeslehranstalt Weitau/Küche**

**Anfang Oktober 2013, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE**

**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Hauser,  
Tel. 05356/72376

### Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit

Pikante sowie süße Auflauf- und Gratin-Varianten. Theorie, Praxis, Rezepte.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**502031310**

**Angerberg, Volksschule  
Mitte Oktober 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Kathrin Peer,  
Tel. 05332/56229

**502031317**

**Breitenbach, Hauptschule  
Anfang November, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Schwaiger,  
Tel. 0650/4018610

**502031326**

**Kirchbichl, Neue Mittelschule  
Mitte Februar 2014, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Fritz,  
Tel. 05332/88006

**502031338**

**Ellmau, Volksschule  
Anfang November 2013, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Bucher,  
Tel. 05358/2856

**702031316**

**Assling, Volksschule  
Anfang April 2014, 3,5 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anita Annewandter,  
Tel. 04855/8266

**702031317**

**Gaimberg, Feuerwehrhaus  
Ende Jänner 2014, 3,5 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Anna Frank,  
Tel. 0664/8398958

**702031318**

**Außervillgraten, Haus Valgrata  
Anfang Oktober 2013, 3,5 UE**

**Trainer/in:** Margit Aigner

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Cilli Mühlmann,  
Tel. 04843/5296

**902031303**

**Stans, Volksschule  
Sa, 12.10.2013, 15.00 Uhr, 3,5 UE**

**Trainer/in:** Elisabeth Haaser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Antonia Lair,  
Tel. 0680/2179388

**902031308**

**Weer, Neue Mittelschule  
Do, 14.11.2013, 19.30 Uhr, 3,5 UE**

**Trainer/in:** Elisabeth Haaser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wechselberger,  
Tel. 05224/67060 oder 0650/3303965

### Tiroler Jahrling - das zarte Fleischerlebnis

Tipps zum Zubereiten von Tiroler Jungrindfleisch. Qualitätskriterien. Vorstellen geeigneter Garmachungsarten. Schaukochen, gemeinsames Verkosten. Schmackhafte, bewährte Rezepte.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**502031314**

**Alpbach, Hauptschule  
Ende Jänner 2014, 3,5 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anna Moser,  
Tel. 05336/5736

### Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031316**

**Tarrenz, Mehrzwecksaal**

**Do, 08.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Kräuterpädagoge Georg Federspiel

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Susanne Waibl,  
Tel. 0699/11365732

**802031303**

**Ehenbichl, Gemeindeamt/  
Versammlungsraum**

**Mi, 14.05.2014, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Kräuterpädagoge Georg Federspiel

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annelies Paulweber,  
Tel. 05672/67697

**802031304**

**Zöblen, Probelokal**

**Mi, 07.05.2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Kräuterpädagoge Georg Federspiel

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Burgl Schneider,  
Tel. 05675/6622

### Kräuter in der Küche

Die Verwendung von frischen Kräutern ermöglicht es, den täglichen Speisenplan abwechslungsreich und besonders schmackhaft zu machen. Kräuter dienen der Verfeinerung der Gerichte und regen durch den würzigen Duft den Appetit an. Im Kurs werden verschiedene Speisen zubereitet und verkostet. Dazu gibt es die entsprechenden Rezepte.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031313**

**Arzl i.P., Schulküche**

**Mi, 07.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Larcher,  
Tel. 0664/9178581

**102031314**

**Nassereith**

**Di, 13.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Daniela Kapeller

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,  
Tel. 0664/8309920

## Kräuterwissen zum Genießen, Wohlfühlen und gesund bleiben



Dieser Kurs soll Lust darauf machen, in die Natur hinaus zu gehen, ihre besonderen Pflanzen (Kräuter) kennen zu lernen und die besonderen Vorzüge und Eigenschaften sinnvoll zu verwerten, indem wir einerseits einfache Speisen und Getränke (Tee, Limonaden) zubereiten und andererseits Heil- oder Kosmetikprodukte wie eine Salbe herstellen. Dabei lernen Sie die Anwendung und Heilwirkung einzelner Kräuter kennen.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

902031304

### Buch in Tirol, Volksschule Frühjahr 2014, 3 UE

**Trainer/in:** Rosi Schweiger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Köchler,  
Tel. 0664/73561631

902031312

### Uderns, Caritas

**Do, 05.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Rosi Schweiger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Lamprecht,  
Tel. 0664/9244827

## 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

102031319

### Roppen, Mehrzwecksaal Fr, 31.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gertrud Prantl,  
Tel. 0664/2177788

102031320

### Sölden, Hauptschule Do, 12.06.2014, 19.30 Uhr, 3 UE

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

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

602031333

### Faggen, Gemeindesaal Fr, 13.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Maria Förg,  
Tel. 0664/4210626

602031334

### Grins, Gemeindesaal

**Fr, 17.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Beatrix Siess,  
Tel. 0664/2229775

602031335

### Galtür, Gemeindesaal

**Mo, 02.06.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Hannelore Walter,  
Tel. 05443/8348

602031336

### Fiss, Kulturhaus

**Mi, 04.06.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Silvia Schreiber

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenanteil

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Zita Rietzler,  
Tel. 0676/7166812

## 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

402031310

### Brixen im Thale, Schule

**Mo 12.05.2014, 19.00 – 22.00 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen plus

Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Theresia Hirzinger,  
Tel. 05334/2853 oder 0664/4649421

502031330

### Bad Häring, Neue Mittelschule Kirchbichl Anfang Oktober 2013, 4 UE

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Werlberger,  
Tel. 0664/4792384

502031331

### Bad Häring, Neue Mittelschule Kirchbichl Anfang Oktober 2013, 4 UE

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Werlberger,  
Tel. 0664/4792384

## Brot für die Grill- und Partyzeit

Zum Gegrillten sind Brot und Gebäck eine schmackhafte und unverzichtbare Ergänzung. Und wie man die leichten und luftigen Baguette, Kräuterbrote, Fladenbrote mit Käse- oder Fleischbelag herstellt, ist Inhalt dieses Kurses.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

502031323

### Kundl, Neue Mittelschule

**Di, 22.04.2014, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marianne Seebacher,  
Tel. 05338/6823

502031328

### Angath, Gasthof Kammerhof

**Do, 10.04.2014, 08.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Margreth Osl,  
Tel. 0664/1778507

## 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

602031325

### Fiss, Hauptschule

**Di, 24.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Zita Rietzler,  
Tel. 0676/7166812

602031330

### Piller, Fraktionsraum

**Mo, 17.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gerda Rimml,  
Tel. 0664/73403836

602031332

### Fließ, Hauptschule

**Di, 25.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,  
Tel. 0664/8398942

802031302

### Tannheim, Hauptschule

**Mo, 13.01.2014, 19.30 – 22.50 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Anita Gmeiner

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Renate Wagner,  
Tel. 05675/6311

### Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**102031318**

**Ötz, Schulküche**

**Di, 11.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ernährungstrainerin  
Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Swoboda,  
Tel. 0650/3865371

### Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag

Im Sommer sind fruchtige, erfrischende Kuchen der Renner.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**402031305**

**St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt Weitau**

**Mi, 18.09.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus  
Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsleiterin Barbara Hirschbichler,  
Tel. 0664/9189574

**402031311**

**Brixen im Thale, Schule**

**Di, 18.03.2014, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus  
Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Theresia Hirzinger,  
Tel. 05334/2853 oder 0664/4649421

**402031313**

**Hopfgarten, Hauptschule**

**Do, 14.11.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus  
Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Katharina Misslinger,  
Tel. 05335/3109 oder 0664/8735111

**402031316**

**St. Jakob im Haus**

**Mi, 25.09.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus  
Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Romana Wechselberger,  
Tel. 05354/88129

**502031311**

**Angerberg, Volksschule**

**Anfang März 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Kathrin Peer,  
Tel. 05332/56229

**902031307**

**Hart/Hartberg, Fügen/Hauptschule 2**

**Do, 07.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Elisabeth Haaser

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Franziska Klocker,  
Tel. 0664/5449201 oder  
Bezirksbäuerin Sonja Gschößer,  
Tel. 0664/8453094

### Desserts neu entdecken

Neue Ideen für Nachspeisen von einfachen Cremes bis zu aufwendigen Crepes.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**702031324**

**Sillian, Volksschule**

**Fr, 15.11.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 plus Kostprobenbeitrag

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Walder,  
Tel. 0664/3418085

## LFI Information

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 27 bis 31.

### Backen für die Weihnachtszeit

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**902031306**

**Achenkirch, Riederbergstüberl**

**Mo, 11.11.2013, 19.30 Uhr, 4 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM  
Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Lettinger,  
Tel. 05246/6978

### Lebkuchen - und was man damit machen kann

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**502031321**

**Kundl, Neue Mittelschule**

**Di, 15.10.2013, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Gertraud Siedler

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Marianne Seebacher,  
Tel. 05338/6823

## Lass die Sonne rein! Mit einem erfrischenden Lattella.

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

- Vitamine
- Proteine
- Mineralstoffe,

ist aber nahezu fettfrei.

Lattella gibt's  
in vielen fruchtigen  
Geschmacksrichtungen!

**Lattella**  
frucht & molke



## Gesundheit

### Leben im Rhythmus des Mondes

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

**Zielgruppe:** Interessierte und Neugierige

102021308

**Haimingerberg, Vereinshaus**

**Mo, 17.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Gabi Prantl,  
Tel. 0676/3823741

102021309

**Sölden, Hauptschule**

**Do, 08.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

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

602021306

**Kauns, Widum**

**Di, 25.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter,  
Tel. 0664/5106526

### Der Mensch und seine Energie - gesund mit aktuellen Heilmethoden

Verschiedene europäische und asiatische Methoden und Techniken werden vorgestellt (Bachblüten, Homöopathie, TCM, Feng Shui). Welche Maßnahmen wirken sich auf das Wohlbefinden des Menschen aus?

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

801011302

**Lermoos, Volksschule**

**Di, 01.04.2014, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 11,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Johanna Hosp,  
Tel. 0699/19099118

### Zur Ruhe kommen

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

802091301

**Hinterhornbach, Gemeindegasthaus**

**Mitte Oktober 2013, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Mag. Hildegard Falch

**TN-Beitrag:** € 11,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Judith Meister,  
Tel. 05632/398 oder 0676/9647431

### Die Wechseljahre - will ich meine Jugend oder mein Alter verlängern?

In der Mitte des Lebens kommt für viele Menschen eine Änderung im beruflichen oder familiären Umfeld. Glücklicherweise, wer eine Krise als Chance zu einem Neubeginn sehen kann. Im fröhlichen Erfahrungsaustausch gemixt mit Fachwissen aus Medizin und Sport verbringen wir den Abend.

**Zielgruppe:** Interessierte und Neugierige

102021306

**Obsteig, Gemeindegasthaus**

**Fr, 22.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Huber,  
Tel. 0664/4639713

102021307

**Silz**

**Di, 04.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Andrea Föger,  
Tel. 0650/5520621

602021304

**Pettneu, Kunstraum**

**Di, 12.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Ingrid Scalet,  
Tel. 0650/6574008

### Bach-Blüten - die sanften Helfer für Menschen, Tiere und Pflanzen

Das Wirkprinzip der Blüten kennenlernen, die Anwendung, ein Selbsthilfe-Konzept zum Finden der passenden Blüten. Die Herstellung und Einnahme der Tropfen und der einen oder anderen Blüten-Essenz.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

802021304

**Tannheim, Hauptschule**

**Mitte November, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag. Hildegard Falch

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wagner,  
Tel. 05675/6311

### Schüssler-Salze

So vielfältig Erkrankungen sind, so vielfältig sind Therapien und Medikamente. Ungeachtet dessen sind sie auf ihre Wirkung hin genau zu prüfen. Eine Therapieform sind Schüssler-Salze. Die Therapie der Schüssler-Salze basiert auf dem Mangel an Mineralsalzen. Durch gezielte Einnahme der fehlenden Mineralsalze kann eine Gesundung eingeleitet und beschleunigt werden. In diesem Kurs werden die 12 Schüssler-Salze vorgestellt und die wichtigsten anfallsdiagnostischen Zeichen besprochen.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

602021312

**St. Jakob, Feuerwehrhalle**

**Do, 21.11.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Heilpraktiker Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Edith Klimmer,  
Tel. 0664/4639160

### Entgiften und Entschlacken

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

602021311

**See, altes Musiklokal**

**Fr, 04.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Heilpraktiker Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Rainer,  
Tel. 0664/3710159

602021313

**Prutz, Pfarrsaal**

**Fr, 07.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Heilpraktiker Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Erni Kathrein,  
Tel. 0664/5770692

602021314

**Fendels, Gemeinde**

**Di, 06.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Heilpraktiker Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Berta Pult,  
Tel. 0664/5881750

**902021303**

**Weer, Neue Mittelschule**

**Do, 20.03.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Heilpraktiker Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wechselberger,  
Tel. 05224/67060 oder 0650/3303965

### Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken

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

**Zielgruppe:** Interessierte und Neugierige

**102021303**

**St. Leonhard i.P., Volksschule**

**Di, 21.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmtraud Haid,  
Tel. 0664/73420521

**102021304**

**Nassereith**

**Di, 24.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Waltraud Fitsch,  
Tel. 0664/8309920

**102021305**

**Leins, Feuerwehrhaus**

**Do, 10.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Walburga Raggl,  
Tel. 0664/5373896

**602021302**

**Ried i.O., Volksschule**

**Di, 14.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Larcher,  
Tel. 0660/5525942

**602021303**

**Hochgallmigg, Gasthof Alpenrose**

**Do, 03.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Kathrin Marth,  
Tel. 0680/2193601

**602021305**

**Faggen, Gemeindefsaal**

**Di, 18.02.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Maria Förg,  
Tel. 0664/4210626

**602021307**

**Ischgl, Gemeinde/Schulungsraum**

**Do, 15.05.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Wolf,  
Tel. 05444/5451

### Die Pflanzenapotheke

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**902021302**

**Hart/Hartberg, Volksschule**

**Mi, 23.04.2014, 20.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Franziska Klocker,  
Tel. 0664/5449201 oder Bezirksbäuerin  
Sonja Gschößer, Tel. 0664/8453094

### 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, alle Interessierten

**402021305**

**Waidring, Pfarrsaal**

**Mo, 04.11.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margret Heim,  
Tel. 05353/5405 oder 0664/73922318

**402021306**

**Oberndorf**

**Ende Oktober 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anneliese Landmann,  
Tel. 05356/62882 oder 0664/2658920

**502021304**

**Alpbach, Veranstaltungszentrum /**

**Feuerwehrhaus**

**Ende September 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anna Moser,  
Tel. 05336/5736

**502021305**

**Rettenhörsch, Feuerwehrhaus**

**Ende Februar 2014, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schwaiger,  
Tel. 05373/62246

**502021306**

**Niederndorf, Pfarrsaal**

**Anfang November 2013, 3 UE**

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Annemarie Praschberger,  
Tel. 05373/61480

**902021301**

**Achenkirch, Volksschule/Medienraum**

**Mi, 02.04.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** DGKS Brigitte Staffner

**TN-Beitrag:** € 14,50 inkl. Unterlagen plus

Materialkosten und Raummiete

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Lettinger,  
Tel. 05246/6978

### Gesund durch den Winter...

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**602021308**

**Ischgl, Gemeinde/Schulungsraum**

**Do, 24.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Kräuterpädagoge Georg Federspiel

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Wolf,  
Tel. 05444/5451

**602021309**

**Ried i.O., Volksschule**

**Di, 05.11.2013, 14.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Kräuterpädagoge Georg Federspiel

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Larcher,  
Tel. 05472/6313



**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 2014 und gliedert sich im Laufe eines Jahres in 9 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen sowie 1 Abschlusstag.

**Information und Anmeldung:**

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

**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

**102021310**

**Ötz, Schulküche**  
**Mo, 23.09.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Silvia Schreiber  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Swoboda,  
Tel. 0650/3865371

**102021311**

**Wald i.P., Pfarrraum**  
**Mo, 28.10.2013, 19.30 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Silvia Schreiber  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Rosmarie Neurauder,  
Tel. 0650/3012730

**602021319**

**Ried i.O., Volksschule**  
**Mi, 27.11.2013, 15.00 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Silvia Schreiber  
**TN-Beitrag:** € 14,50  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Larcher,  
Tel. 0660/5525942

**Meine Haut ist schützenswert**

Unsere Haut ist eine Wunderwelt und verdient unseren besonderen Schutz. Hauterkrankungen nehmen leider stark zu und sind schwer zu behandeln. Dieser Vortrag erklärt den Aufbau und die Funktion der Haut, geht auf die verschiedenen Erkrankungsformen der Haut ein und erläutert ausführlich die Möglichkeiten, sich vor Hauterkrankungen zu schützen. Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern

**602021301**

**Stanz, Salthaus**  
**Mo, 07.04.2014, 19.30 Uhr, 2 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Adolf Huber  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Kössler,  
Tel. 0650/6695400

**802021303**

**Vorderhornbach, Schule**  
**Anfang Oktober 2013, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Adolf Huber  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Edith Scheiber,  
Tel. 05632/311

**802021305**

**Hinterhornbach, Gemeindesaal**  
**Ende März 2014, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Adolf Huber  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Judtih Meister,  
Tel. 05632/398 oder 0676/9647431

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 17 bis 26 und „Kreativität“ auf den Seiten 13 bis 16.

**Infoabend:  
Schulreife durch Körper- und  
Bewegungserfahrungen**

Eltern können sich informieren, wie die Bereiche „Körperwahrnehmung und Motorik“ zur Förderung der Schulreife beitragen.

Sportwissenschaftler und Mediziner haben nämlich herausgefunden, dass Kindern der Schuleinstieg mit dem Lernen der Grundtätigkeiten wie Schreiben, Lesen und Rechnen leichter fällt, wenn sie ihren eigenen Körper bewusst und kontrolliert bewegen können. Körperliche Entfaltung, Freude an der Bewegung ist also immer auch geistig-seelische Entwicklung.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Eltern der Vorschulkinder

**602021317**

**Landeck/Perjen, Fachschule für ländliche  
Hauswirtschaft**  
**Fr, 13.09.2013, 19.30 Uhr, 2 UE**  
**Trainer/in:** Ute Petter  
**TN-Beitrag:** € 11,-  
**Anmeldung:** LFI Landeck, Tel. 05 92 92-2500 oder  
lfi.landeck@lk-tirol.at

**Gesundes Bewegen und Arbeiten**

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**402021307**

**Bichlach, Volksschule**  
**Mo, 18.11.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Antonia Fahringer,  
Tel. 05374/5396 oder 0680/5575006

**Nordic-Walking-Schnupperkurs**

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

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern

**102021302**

**Sölden**  
**Mo, 28.04.2014, 14.00 Uhr, 3 UE**  
**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall  
**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Luise Scheiber,  
Tel. 05254/2631



802021301

**Bach, Gemeindeplatz/-haus**

**Mi, 25.09.2013, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Reinhard Tschuggmall

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anja Kerber,  
Tel. 0664/1839515

## Aqua-FIT

Verschiedene Arten von Wassergymnastik werden an 5 Abenden vorgestellt: Übungen ohne und mit Geräte (Ball, Aqua-Noodle, Schwimmbrett). Aqua - Aerobic. Aqua - Jogging und Strömungsgymnastik. Spiele und Staffeln.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

402021304

**Fieberbrunn (für Gebiet Pillersee), Hallenbad Mo, 30.09.2013 (5 Abende), 19.00 – 19.50 Uhr, 5 UE**

**Trainer/in:** Sabine Achrainner

**TN-Beitrag:** € 20,- plus Schwimmbadkosten

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Maria Edenhauser,  
Tel. 05354/56813 oder 0664/1389622

## Wirbelsäulengymnastik

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

902021304

**Steinberg, Volksschule/Turnsaal**

**Mo, 07.10.2013 (5 Abende), 19.30 – 20.30 Uhr, 5 UE**

**Trainer/in:** Bezirksbäuerin Sonja Gschößer

**TN-Beitrag:** € 22,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Helene Thumer,  
Tel. 05248/259

## Rückengymnastik

Mobilisieren - Stärken - Dehnen! Entspannungsübungen, Tipps für den Alltag und Umsetzung im täglichen Arbeitsablauf.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

502021303

**Thierbach**

**Mitte Oktober 2013, 10 UE**

**TN-Beitrag:** € 42,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Andrea Gruber,  
Tel. 05339/20260 oder 05339/8894

## Gesundheitsgymnastik für die Generation ‚50 plus‘

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 Haltermuskulatur und hilft bei Wirbelsäulen- und Haltungsproble-

men. Die Übungen werden nur im Stehen bzw. Gehen und im Sitzen(!) ausgeführt.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

602021316

**Mathon, Volksschule**

**Do, 19.09.2013 (4 Abende), 19.30 Uhr, 5 UE**

**Trainer/in:** Ute Petter

**TN-Beitrag:** € 40,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Jehle,  
Tel. 0664/2223848

602021318

**Urgen**

**Do, 13.03.2014 (4 Abende), 19.30 Uhr, 5 UE**

**Trainer/in:** Ute Petter

**TN-Beitrag:** € 40,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bernadett Achenrainer,  
Tel. 0664/1611364

## Pilates für Anfänger

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

602021320

**Pfunds**

**Mi, 23.10.2013 (5 Abende), 19.30 Uhr, 7,5 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 50,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Ulrike Eiter,  
Tel. 0664/73614082

602021321

**Mathon, Volksschule**

**Di, 29.10.2013 (5 Abende), 19.30 Uhr, 7,5 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 50,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Claudia Jehle,  
Tel. 0664/2223848

## Pilates für Fortgeschrittene

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

**Voraussetzungen:** Pilates-Grundlagen-Erfahrung

802021302

**Lermoos, Volksschule**

**Di, 01.10.2013 (jew. Di/Fr), 19.00 – 20.40 Uhr, 16 UE**

**Trainer/in:** Mag.pharm. Irmgard Rücklinger

**TN-Beitrag:** € 75,- inkl. Anleitungsheft,

Matten werden gestellt

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Johanna Hosp,  
Tel. 0699/19099118

## Dance-Pilates – tanz dich fit!

Dance-Pilates ist ein einzigartiges Ganzkörper-Fitnessprogramm, das Tanz- und Aerobic-elemente enthält. Das Motto ist Bewegung und Spaß haben. Nach der Powereinheit mit Konditionstraining und Muskelaufbau folgen die Dehn-, Kräftigungs- und Atemübungen von Pilates.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

102021312

**Zaunhof, Vereinshaus**

**Do, 16.01.2014 (5 Abende), 19.30 Uhr, 10 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 60,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Neururer,  
Tel. 05413/87434

102021313

**Imsterberg, Turnsaal**

**Do, 20.02.2014 (5 Abende), 19.30 Uhr, 10 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 60,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Schnegg,  
Tel. 0660/7345363

602021322

**Prutz, Pfarrsaal**

**Di, 14.01.2014 (5 Abende), 19.30 Uhr, 10 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 60,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Erni Kathrein,  
Tel. 0664/5770692

602021323

**Fließ, Hauptschule**

**Mo, 17.03.2014 (5 Abende), 19.30 Uhr, 10 UE**

**Trainer/in:** Petra Schöpf

**TN-Beitrag:** € 60,-

**Anmeldung:** Bezirksbäuerin Gertrud Denoth,  
Tel. 0664/8398942

## Beckenbodentraining

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

**Zielgruppe:** Interessierte Frauen und Männer

602021315

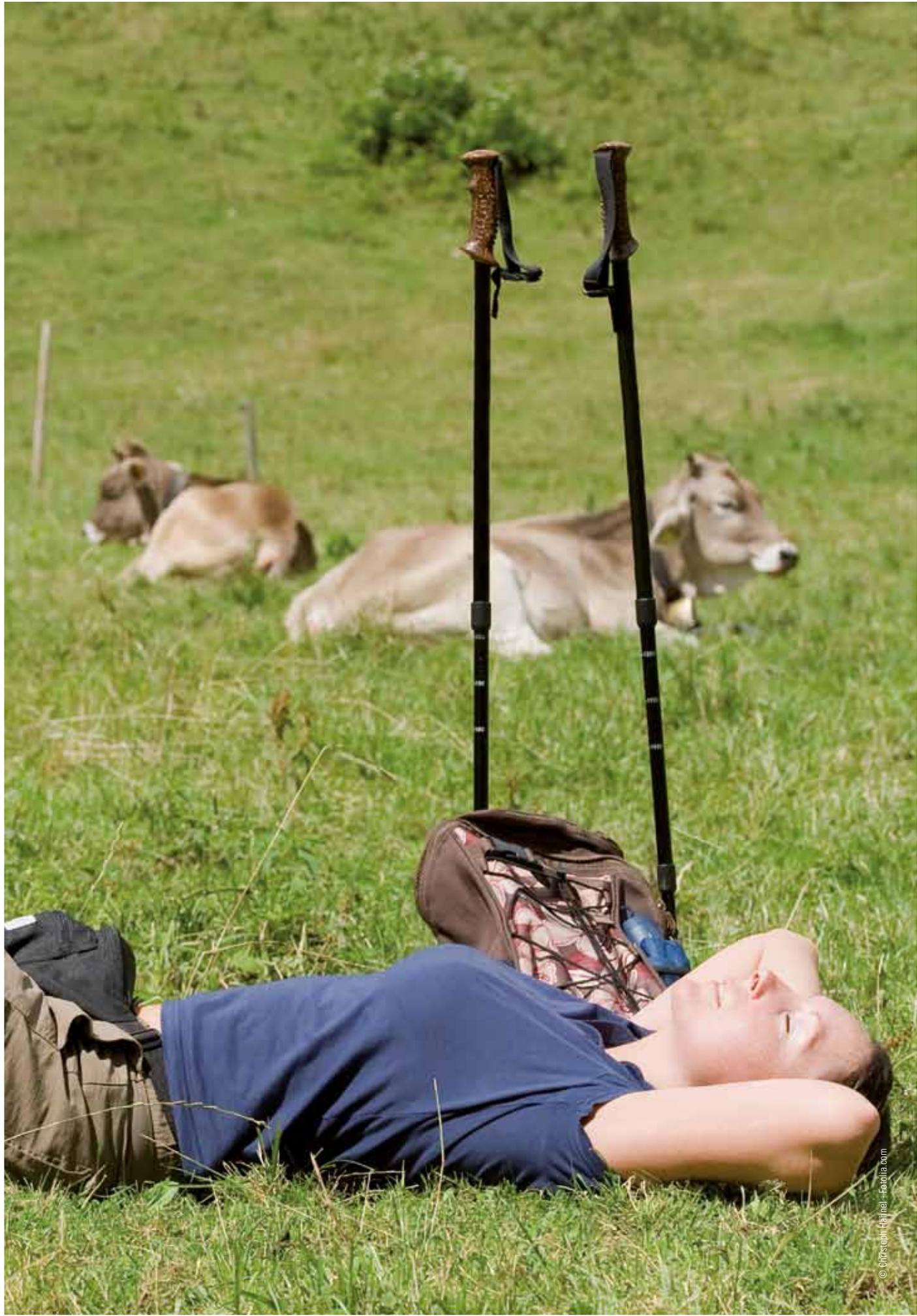
**St. Jakob, Hauptschule**

**Mi, 11.09.2013 (4 Abende), 19.30 Uhr, 6 UE**

**Trainer/in:** Ute Petter

**TN-Beitrag:** € 40,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Edith Klimmer,  
Tel. 0664/4639160





## EDV-Grundkurs

EDV-Grundlagen, Betriebssystem, Textverarbeitung, Grundlagen und Funktion des Internets, Suchen im Internet, mit Suchmaschinen arbeiten, Newsgroups kennen lernen, E-Mails schreiben und senden, empfangen, bearbeiten und weiterleiten.

**Zielgruppe:** Personen, die einen kompakten EDV-Grundkurs absolvieren möchten

**Voraussetzungen:** Keine EDV-Vorkenntnisse oder Maschinschreibkenntnisse notwendig.

504011301

**Bezirk Kufstein, EDV Raum  
Mitte Jänner 2014, 24 UE**

**TN-Beitrag:** € 117,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 266,-) inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** BLK Kufstein, Tel. 05 92 92-2400



## Datenordnung am Computer

Sie haben schon sehr viele Fotos und Dokumente auf ihrem Computer gespeichert? Doch wo sind sie? Dateien sind plötzlich nicht mehr auffindbar oder auch doppelt und dreifach vorhanden. Sie finden sich in ihrer Dateiablage einfach nicht mehr zurecht. Bei diesem Computer-Kurs lernen Sie, Ordnung in Ihre vielen Fotos, Briefe und weitere Dateien zu bringen. Sie lernen Schritt für Schritt das Ablagesystem des Computers kennen.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

404011301

**Bezirk Kitzbühel  
(für Gebiet St. Johann und Pillsee)  
Di 05.11.2013 (2 Abende), 19.00 – 22.30 Uhr,  
8 UE**

**Trainer/in:** HOL Rudolf Widmoser

**TN-Beitrag:** € 42,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 120,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete



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

404011302

**Bezirk Kitzbühel  
(für Gebiet Brixental und Gebiet Kitzbühel)  
Di 19.11.2013 (2 Abende), 19.00 – 22.30 Uhr,  
8 UE**

**Trainer/in:** HOL Rudolf Widmoser

**TN-Beitrag:** € 42,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 120,-) inkl. Kursunterlagen und Raummiete

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



## Mein persönliches Fotobuch

Urlaube oder Familienfeste sind besondere Anlässe zu fotografieren. Was aber macht man mit der großen Anzahl an Bildern? Das Gestalten von Fotobüchern über Online-Portale hat das 'Fotoalbum-Kleben' in den letzten Jahren ersetzt. An den zwei Kursabenden werden Fotos zur Gestaltung eines Fotobuches vorbereitet - es werden einfache Korrekturen und das Verändern der Bildgröße gezeigt. Die Bilder werden dann beschriftet und mit verschiedenen Vorlagen zu einem Buch verarbeitet.

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen,

**Voraussetzung:** EDV-Kenntnissen

504011302

**Bezirk Kufstein  
November 2013, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 41,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 102,-) inkl. Kursunterlagen

**Anmeldung:** BLK Kufstein, Tel. 05 92 92-2400



## Bilder für Ihren Auftritt nutzen – Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten



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

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

204011301

**Region Mitte  
Herbst 2013, 10 UE**

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

**Anmeldung:** BLK Innsbruck, Tel. 05 92 92-2200



504011303

**Region Ost  
(für Kitzbühel und Kufstein)  
Herbst 2013, 10 UE**

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

**Anmeldung:** LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400 oder 05 92 92-2403



704011301

**Lienz  
Do, 05.09.2013 (3 Termine), 10 UE**

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

**Anmeldung:** BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2604



## WEITERS IN UNSEREM ANGEBOT

### Privatsphäre im Internet



So schön und abwechslungsreich die Freizeit im Internet auch sein mag, Vorsicht ist im Umgang mit privaten Daten und Fotos aber jederzeit geboten. Kann ich beim Onlinekauf meine Kreditkartendaten angeben? Was ist beim Internetbanking zu beachten und wo liegt die Gefahr beim Programmdownload? Diese und andere wichtige Informationen erhalten Sie bei diesem Kurs.

**Ausbildungsziel:** Die Teilnehmer/innen werden über diverse Tipps hingewiesen, sorgfältig mit persönlichen Daten im Internet umzugehen.

**Dauer:** 3 UE

**TN-Beitrag:** € 21,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 59,-)

### Arbeiten mit eAMA



Vorstellen der Internetplattform e-AMA mit den Funktionen RinderNET, GVE-Rechner, ePostkasten, Tierprämien, Tiermeldungen über das eAMA RinderNET erledigen. Anhand von praktischen Beispielen erlernen die TeilnehmerInnen den Umgang mit der Internetplattform eAMA mit seinen Funktionen. Der persönliche PIN-Code ist zum Kurs mitzubringen.

**Ausbildungsziel:** Die AbsolventInnen können die Angebote der eAMA für ihren eigenen Betrieb nutzen.

**Dauer:** 3 UE

**TN-Beitrag:** € 20,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 55,-)

### Einstieg in die digitale Bilderwelt



Sie finden es an der Zeit Ihre digitalen Bilder zu verwenden, wissen aber nicht wie? In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie die Bilder auf den PC laden, Bilder so speichern, dass sie wieder gefunden werden. Wie rote Augen entfernt und was sonst noch alles optimiert werden kann. Anhand von praktischen Beispielen erfahren Sie, wie digitale Bilder mit oder ohne PC hergezeigt oder geteilt werden können. Es besteht die Möglichkeit den LFI-Seminarraum im Internet zur Unterstützung einzusetzen und dadurch Fahrtzeit und -kosten zu minimieren.

**Ausbildungsziel:** AbsolventInnen können digitale Bilder am PC optimieren und verwalten

**Dauer:** 12 UE

**TN-Beitrag:** € 74,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 185,-)

### EDV – Auffrischkurs



Es wird den Teilnehmer/innen die Gelegenheit geboten mit den bewährten Trainer/innen das Wissen aus den Grundkursen aufzufrischen, neue Anwendungsmöglichkeiten kennen zu lernen und Tipps anhand von praktischen Beispielen MS Windows zu erfahren.

**Ausbildungsziel:** AbsolventInnen konnten offene Fragen klären, frischen ihr Wissen auf und erlernen einige Tipps, damit der PC noch effizienter eingesetzt werden kann.

**Dauer:** 15 UE

**TN-Beitrag:** € 78,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 195,-)

### Effizienter PC-Einsatz für Funktionär/innen



Sie wollten den PC immer schon stärker in den Alltag einbinden und dadurch mehr Übung und Sicherheit erhalten? Sie haben es sich schon lange vorgenommen die Adressliste zu überarbeiten bzw. zu erstellen, ein Kassabuch zu führen, Daten endlich zu sortieren, eine Power Point Präsentation zu erstellen etc.? In diesem Kurs lernen Sie den PC für Ihre eigene Funktionärstätigkeit verstärkt einzusetzen, anhand von praktischen Beispielen.

**Ausbildungsziel:** Die Absolvent/innen setzen den Computer effizient für die eigene Funktionärarbeit ein.

**Dauer:** 12 UE

**TN-Beitrag:** € 60,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 175,-)

**LFI** Information

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)





## Bioenergie

### Auftaktveranstaltung Arbeitskreis Energie

Landwirtschaftliche Betriebe stehen immer öfter vor dem Problem steigender Energiekosten. In vielen Fällen suchen Landwirte nach einer Orientierung, wie Einsparungen im Energieverbrauch bei Haus und Hof am besten erreicht werden können. Dazu gibt es verschiedene Möglichkeiten von Energieeffizienzmaßnahmen bis zum Einsatz erneuerbarer Energien. In der Auftaktveranstaltung wird ein Überblick zu den Themen gegeben. Interessierte können anschließend dem Arbeitskreis beitreten.

**Zielgruppe:** Aktive Landwirte und Landwirtinnen, Interessierte

408031305

**Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Hopfgarten/Salvena**

**Jänner 2014, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag. Peter Schießling

**TN-Beitrag:** Kostenlos

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

## LFI Information

### Arbeitskreis Biogas



Biogas ist ein erneuerbarer heimischer Energieträger mit vielen positiven Aspekten. Der bedeutendste Vorteil ist wohl der geschlossene CO<sub>2</sub>- und Nährstoffkreislauf durch die Vergärung von biogenen Küchen- und Speiseabfällen, landwirtschaftlichen Reststoffen oder Energiepflanzen. Das Hauptprodukt von Biogasanlagen ist der über Gasmotoren erzeugte Ökostrom. Neben Wärme, die für die Beheizung von Wohnräumen sowie die Trocknung von Hackschnitzeln verwendet wird, entsteht mit dem Gärrückstand ein nährstoffreiches und weitgehend geruchsneutrales Düngemittel.

Der Arbeitskreis bietet den Betreibern die Möglichkeit, sich untereinander zu vernetzen und laufend weiterzubilden. Gerade bei einem so komplexen und vielfältigen Tätigkeitsbereich wie

Biogas ist es unerlässlich, immer am Ball zu bleiben. Mittlerweile gibt es in Tirol die erste Anlage für die Aufbereitung und Einspeisung von Biogas ins Erdgasnetz. Auf derselben Biogasanlage wird auch in naher Zukunft eine Gastankstelle mit aufbereitetem Biogas in Betrieb gehen.

Die Arbeitskreismitglieder führen laufend Aufzeichnungen und erheben ihre Anlagenkennwerte. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse dienen zur Optimierung der Gasausbeute und Erhöhung der Wirtschaftlichkeit, liefern aber auch wertvolle Informationen für die Konzeption und den Bau von Neuanlagen. Ebenso sollen Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Arbeitskreis eine Entscheidungsgrundlage für notwendige Reinvestitionen auf bestehenden Anlagen darstellen.

#### Informationen

##### LFI Tirol

##### Arbeitskreis Biogas

Ing. Roland Platter  
Wilhelm-Greil-Straße 9  
6020 Innsbruck  
Tel. 059060-70070  
platter@kompost-biogas.info  
www.kompost-biogas.info

## 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 8 Theorie- und 4 praktischen Fahrstunden an und die eingangs gestellte Frage wird hinfällig.

**Voraussetzung:**

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

*Wir vermitteln auch gerne kostengünstige Traktorführerscheinkurse für Interessierte ohne PKW-Führerschein (ab 16 Jahren möglich). Diese Ausbildung dauert 80 Theorie- und 4 Fahrstunden.*

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

Das LFI Tirol und die Bezirkslandwirtschaftskammern Landeck und Reutte organisieren wieder Übungs- und Prüfungsfahrten für den Führerschein E zu B. Dieser Führerschein berechtigt, mit dem PKW auch andere als leichte Anhänger zu ziehen (z.B. bei Viehtransporten). Mit nur einer Übungseinheit (Theorie und Praxis) und der halbstündigen Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein E zu B einfach und schnell erwerben. Die theoretische Prüfung am Computer entfällt!

**Voraussetzung:**

Sie besitzen bereits seit mindestens drei Jah-

ren (ohne Unterbrechung) die Führerscheine B (PKW) und F (Traktor).

**Kombiangebot:**

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

**Kursdauer:**

7 Theorie- und 8 praktische Fahrstunden

**Voraussetzung:**

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

**Anmeldung/Information:**

**Für das Oberland:**

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

**Für das Außerfern:**

**Anja Schönherr**, BLK Reutte, Tel. 05 92 92-2700

**Für das Gebiet Unterland und Innsbruck/Umgebung:**

**Michaela Kranebitter**, LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

**FAHRSCHULE**

**peter.**

0512 . 58 00 85

**führerschein.  
anhängler & traktor.  
jeden montag kursbeginn.**

**klassen e & f**  
und code 96

kaiserjägerstrasse 1, innsbruck, neben sowi, 0512.58 00 85  
fahrschule-peter.com  
inhaber ing. peter unteregger

## Bautechnik

### Baukreis – Informations- und Startveranstaltung

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 u.a. auch einige Exkursionen und Besichtigungen, hauptsächlich aber Abendgespräche mit Fachleuten. Mit dem Start eines Baukreises möchten wir Leute ansprechen, die einen Neu- bzw. Umbau eines Stalles in den nächsten drei Jahren planen und umsetzen.

**Zielgruppe:** All jene, die in den nächsten 3 Jahren einen Stall bauen wollen

## LF<sup>i</sup> Information

### Bildungsoffensive Stallbau Bauberatung mit Planungsbüro

Bei sich veränderten Rahmenbedingungen sind laufend Anpassungen in der Betriebsentwicklung zur Einkommenssicherung erforderlich. Dazu werden neue Betriebs- und Unternehmenskonzepte zur Zukunftsbewältigung benötigt, die häufig auch Baumaßnahmen notwendig machen. Bauen heißt, den landwirtschaftlichen Betrieb weiter zu entwickeln, eine Verbesserung des Einkommens, der Arbeitswirtschaft und der Lebens- und Wohnbedingungen.

Die Bedürfnisse der Familie, die Anforderungen der betrieblichen Entwicklung und die Überschneidung dieser Bereiche bilden einen Schwerpunkt. Die intensive Informationsflut auf den Gebieten der Baugestaltung, Technik, Rechtsnormen, Planung und Ausführung ergeben einen weiteren Schwerpunkt. Aus dieser Fülle ist die individuelle Baulösung zu entwickeln.

#### Entwicklungsprozess:

- Ausgangssituation definieren
- Zielsetzung und Ausrichtung des Betriebes definieren
- Analyse der Ist- Situation / Bestandsaufnahme

#### Ihre Situation:

- Sie wollen ein Stall- oder Wirtschaftsgebäude neu errichten, adaptieren oder umbauen?
- Sie wollen eine Baulösung, die auf Ihre betriebliche Situation abgestimmt ist?

#### Unser Angebot:

- Einzelberatung vor Ort
- Individuelle Entwurfsplanungen
- Abstimmung der Baumaßnahmen auf betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen

#### Ihr Nutzen:

- Sie erhalten einen Überblick und Vergleich verschiedener Baulösungen

#### Information:

### Bildungsoffensive Stallbau – Bauberatung mit Planungsbüro

Baumeister Dipl. Ing. Helmut Ruetz

Tel. 05 92 92-1130

helmut.ruetz@lk-tirol.at

411031301

Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein)

Winter 2013, 19.30 – 21.00 Uhr, 1,5 UE

TN-Beitrag: Kostenlos

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

## Wohnen

### Sicherheit im Haushalt

Die meisten Unfälle ereignen sich zu Hause. Sie erhalten wertvolle Tipps und Ratschläge, um Haushaltsunfälle zu vermeiden. Die Kosten von € 11,- trägt die SVA der Bauern

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern

208051301

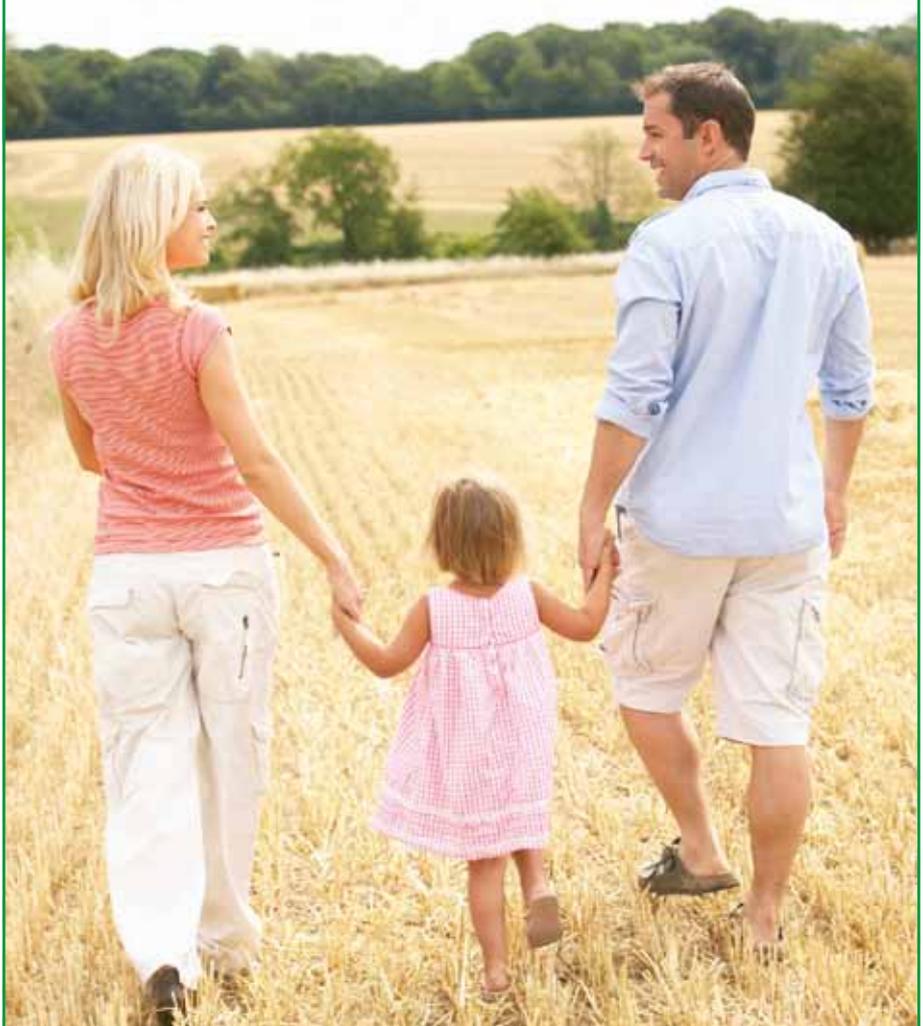
Oberhofen, Dorfkaffee

Fr, 15.11.2013, 14.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,  
Tel. 0664/8794292 oder 05262/66281

# IHR VERLÄSSLICHER PARTNER IN DER REGION.



## DIE TIROLER LAGERHÄUSER

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

■ Lagerhaus



www.unser-lagerhaus.at



© iStockphoto.com

## Erlebnis Landwirtschaft

### Schule am Bauernhof – Grundausbildung

Ausbildung für Landwirtinnen/Landwirte, die beabsichtigen das Angebot 'Schule am Bauernhof' in Form von halb- u. ganztägigen Hofbesuchen anzubieten. Insgesamt umfasst diese Ausbildung 8 Tage (64 UE) und beinhaltet folgende Bereiche: Grundlegendes übers Projekt, rechtliche Bestimmungen, Kindersicherheit, Kommunikation u. Präsentation, Betriebs- und Marketingkonzept, natur- und erlebnispädagogische Ausbildung, diverse Programmbausteine, Erste-Hilfe-Kurs, Abschlusspräsentation.

**Zielgruppe:** Landwirte und Landwirtinnen

205021335

**Innsbruck, forum Ik**  
**Di, 05.11.2013, 09.00 – 17.00 Uhr (8 Tage),**  
**64 UE**

**TN-Beitrag:** € 350,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 1.050,-) plus Kosten für Erste-Hilfe-Kurs und Mittagessen

**Anmeldung:** LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105  
 (Anmeldung ist unbedingt erforderlich)



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

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

**Zielgruppe:** Kinder im Alter von 6 bis 10 Jahren sowie deren Eltern, Großeltern usw.

205021372

**Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Monika Hueber**  
**Sa, 12.10.2013, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Monika Hueber  
**TN-Beitrag:** € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-)

**Anmeldung:** LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105  
 (Anmeldung ist unbedingt erforderlich)



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

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

**Zielgruppe:** Kinder zwischen 6 und 10 Jahren sowie deren Eltern und Großeltern

205021373

**Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Monika Hueber**  
**Sa, 23.11.2013, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Monika Hueber  
**TN-Beitrag:** € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-)

**Anmeldung:** LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105  
 (Anmeldung ist unbedingt erforderlich)



205021374

**Oberperfuss, Bauernhof der Fam. Monika Hueber**

**Sa, 30.11.2013, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Monika Hueber  
**TN-Beitrag:** € 6,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 18,-)

**Anmeldung:** LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Tel. 05 92 92-1105  
 (Anmeldung ist unbedingt erforderlich)



© Schule am Bauernhof

**Schule am Bauernhof:  
„Mein Hof wird zum Klassen-  
zimmer“**



**Schule am Bauernhof  
Erlebnis Alm  
Kindergeburtstag am Bauernhof**

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

Das Wissen über Landwirtschaft, deren Funktionen und Aufgaben, über die vielfältigen ökologischen, ökonomischen und soziologischen Zusammenhänge ist in der nicht-landwirtschaftlichen Bevölkerung heute nicht mehr selbstverständlich. Was Kinder über Landwirtschaft wissen, stammt selten aus eigener Erfahrung, sondern vor allem aus TV, Büchern oder Spielen. Prägende sinnliche Erfahrungen fehlen den Kindern zumeist.

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

„Schule am Bauernhof“ Tirol umfasst folgende mögliche Angebote, welche SaB-Betriebe am Hof durchführen können:

- Halb- oder ganztägige Hofbesuche von Schulklassen
- Bauernhoftage mit Übernachtung (Schulklassen)
- Erlebnis Alm für Schulklassen
- Kindergeburtstag am Bauernhof

**Information:**

**LFI Tirol**

**Schule am Bauernhof**

Tel. 05 92 92-1106  
karin.astner@lk-tirol.at  
www.schuleambauernhof.at

**Schmatzi –  
Essen mit allen Sinnen genießen  
Spielend lernen über  
Ernährung und Landwirtschaft**

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

**Ernährungserziehung für  
Kindergärten und Volksschulen**

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

**Schmatzi bei den Tagesmüttern**

Ein weiterer Schritt für eine umfassende und ganzheitliche Ernährungsbildung vom Kleinkind bis ins Jugendalter.

**Geschmacksreise durch den Tag für mein  
Kind und mich**

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

**Jahreszeitenkalender für die Ernährungs-  
bildung 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.

**Informationen**

**LFI Tirol**

**Projekt Schmatzi**

Tel. 05 92 92-1107  
erlebnis.lw@lk-tirol.at  
www.schmatzi.at





**Green Care – eine neue Chance**  
**Zusätzliches Standbein durch Soziales**

Die ökonomisch-ökologische Kompetenz der Bäuerinnen und Bauern wird seit März 2011 mit dem Projekt Green Care um eine soziale Komponente ergänzt. Das Projekt wird mit Unterstützung von Bund, Land und der Europäischen Union bis 2014 als österreichisches Pilotprojekt umgesetzt.

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

Green Care kann wirtschaftlich, aber auch menschlich und gesellschaftlich ein Gewinn sein: landwirtschaftlichen Betrieben bietet das innovative Sozialprojekt die Möglichkeit der Diversifizierung. Zum einen als zusätzliche Einnahmequelle, zum anderen auch als ein Beitrag zur Senkung der allgemeinen Gesundheitskosten. Beispielsweise durch Unterstützung von benachteiligten Menschen bei der Resozialisierung und Reintegration. Die Beziehung zwischen Mensch, Tier und Natur soll im Umfeld Bauernhof aktiv erlebt und erlernt werden.

**Ausblick**  
 Derzeit wird daran gearbeitet, Green Care-Ideen auch auf Tiroler Pilotbetrieben umzusetzen. Ein Hauptaugenmerk liegt auch auf der Erweiterung der Aus- und Weiterbildungsprogramme im Green Care Bereich.

**Näheres unter: [www.greencare-oe.at](http://www.greencare-oe.at)**

**Kontakt LK Tirol:**  
**Green Care – Koordination Tirol**  
**Dipl.-Ing. Thomas Lorenz**  
 Tel. 05 92 92-1151  
[thomas.lorenz@lk-tirol.at](mailto:thomas.lorenz@lk-tirol.at)



© LK Wien

DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENSKOMBINATION

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

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



Die Österreichische Hagelversicherung **HV**  
 Sicher g'scheit.



© / Stockphoto.com

## ARGE–Qualitätsmilchprodukte Exkursion

Der Vorstand der ARGE für Qualitätsmilchprodukte hat in der Vorstandssitzung beschlossen, eine eintägige Exkursion in Tirol zu machen. Dies soll für die Mitglieder eine Gelegenheit sein, sich mit den Berufskollegen über Erfahrung und neue Ideen auszutauschen.

**Zielgruppe:** Mitglieder der ARGE–Qualitätsmilchprodukte

**507011301**

**Di, 03.09.2013, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 25,– inkl. Bus und Führung

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

## Lehrfahrt der ARGE für Qualitätsmilchprodukte

Der Vorstand der Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsmilchprodukte führt eine 2-tägige Lehrfahrt mit verschiedenen Betriebsbesichtigungen durch.

**Zielgruppe:** Mitglieder der ARGE Qualitätsmilch, Direktvermarkter

**207011302**

**Frühjahr 2014, 16 UE**

**TN-Beitrag:** € 200,–

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

## Lehrfahrt für Direktvermarkter

Auch für Direktvermarkter ist es wichtig, verschiedene Betriebe, deren System und Angebot der Direktvermarktung zu besichtigen.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter

**207011312**

**Mo, 04. und Di 05.11.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 16 UE**

**TN-Beitrag:** € 204,–

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

**207011314**

**Mo, 11. und Di 12.11.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 16 UE**

**TN-Beitrag:** € 204,–

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

## Milchverarbeitungskurs für Einsteiger

Die ARGE für Qualitätsmilchprodukte veranstaltet einen Milchverarbeitungskurs. Bei diesem 1-tägigen Kurs wird die Herstellung von Topfen, Graukäse, Butter, ungerieftem Weichkäse in Öl sowie Molkegetränke in Theorie und Praxis behandelt.

**Zielgruppe:** Mitglieder der ARGE–Qualitätsmilchprodukte

**207011313**

**Imst, Landw. Landeslehranstalt/  
Milchverarbeitungsraum**

**Frühjahr 2014, 9 UE**

**TN-Beitrag:** € 70,–

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

## Bäuerliche Milchverarbeitung Basisausbildung 2 - Schwerpunkt gereifte Käse (5-tägig)

Herstellung von Sauermilchprodukten, Molkegetränken, Sauerrahmbutter und Butterschmalz. Herstellung von Topfen, Graukäse, Hart- und Schnittkäse. Einsatz von Kulturen. Einfache Kontrollmessungen. Reifung und Pflege von Schnitt-

und Hartkäse. Produktbeurteilung und Käsefehler. Mikrobiologie und Hygiene. Gute Herstellungspraxis und Eigenkontrolle (HACCP). Produktspezifikationen, Checklisten. Lebensmittelrecht. Der Kurs gilt auch als Hygieneschulung (EG-Verordnung Nr. 852/2004).

**Zielgruppe:** Bäuerliche Milchverarbeiter und Almpersonal

**911081302**

update

**Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung**

**Mo, 14. – 18.10.2013, 08.00 – 17.00 Uhr, 40 UE**

**TN-Beitrag:** € 830,– (update-Förderung möglich)

inkl. Lernbehelfe

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

**911081303**

update

**Rotholz, Bundesanstalt für Alpenländische Milchverarbeitung**

**Mo, 10. – 14.03.2014, 08.00 – 17.00 Uhr, 40 UE**

**TN-Beitrag:** € 830,– (update-Förderung möglich)

inkl. Lernbehelfe

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

## Schnitt- und Graukäsekurs

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt:

Produktion von Butter-, Schnittkäse und halbhartem Käse. Erzeugung von Graukäse. Hygiene bei der Milchverarbeitung.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter

107011303

**Imst, Landw. Landeslehranstalt/  
Milchverarbeitungsraum****Oktober 2013, 7 UE****TN-Beitrag:** € 70,- (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilch EUR 50,-)  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**Frisch- und Weichkäsekurs**

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt:

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

**Zielgruppe:** Direktvermarkter

107011302

**Imst, Landw. Landeslehranstalt/Milchverarbeitungsraum****Oktober 2013, 6 UE****TN-Beitrag:** € 70,- (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilch EUR 50,-)  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**Käse-Pflege-Kurs**

In diesem von der ARGE Qualitätsmilchprodukte veranstalteten Kurs werden die Grundlagen der Käse-Pflege vermittelt.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter, Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte, Milchverarbeitungsbetriebe

207011308

**Feber 2014, 8 UE****TN-Beitrag:** € 70,- (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilch EUR 50,-)  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch-Kurs**

Die Grundlagen rund um Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch werden in diesem - vom Referat für Direktvermarktung veranstalteten - Kurs vermittelt. Schwerpunkte dabei sind Warenkunde, Verarbeitung und Vermarktung.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter, Fleischerzeugungsbetriebe

207011307

**Fr, 11.10. und 08.11.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 16 UE****TN-Beitrag:** € 250,-  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**Kochwürste, Bratwürste- und Schinken-Kurs**

Das Referat für Direktvermarktung veranstaltet einen 1-tägigen Weiterbildungskurs zum Thema Kochwürste, Bratwürste und Schinken. Das Prinzip zur Herstellung von Würsten und Schinken mit allen zu berücksichtigenden Punkten wird vermittelt.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter, Fleischverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Fleischverarbeitung

207011306

**Sa, 12.10.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 8 UE****TN-Beitrag:** € 150,-  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**Sensorik-Schulung für Rohpökelware**

Das Referat für Direktvermarktung möchte mit dieser Schulung den Direktvermarktungsbetrieben die Grundlagen der Sensorik für Rohpökelware vermitteln.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter, Fleischverarbeitungsbetriebe

207011309

**Mo, 14. und Di, 15.10.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 32 UE****TN-Beitrag:** € 300,-  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503

207011310

**Mo, 21. und Di, 22.10.2013, 08.00 – 16.00 Uhr, 32 UE****TN-Beitrag:** € 300,-  
**Anmeldung:** Andrea Penz, Tel. 05 92 92-1503**LFI Information****ZAMm unterwegs –  
Bildungsinitiative für Bäuerinnen**

Blickwinkel erweitern, Stärken stärken, Neues ausprobieren, Weiterentwickeln in der Rolle als Funktionärin

Auf Initiative der ARGE Österreichische Bäuerinnen werden im LFI-Bildungsprojekt „ZAMm unterwegs“ Bildungsangebote für Bäuerinnen entwickelt und durchgeführt. Diese Bildungsangebote dienen der Unterstützung und Qualifizierung von Bäuerinnen, die planen, eine Funktionärinnentätigkeit in agrarischen und regionalen Gremien ins Auge zu fassen oder sich in ihrer etablierten Tätigkeit weiterentwickeln.



Was bietet „ZAMm unterwegs“ an?

Das „**Funktionärinnen.Krafttraining**“ schult die Bäuerinnen in Medienarbeit, Kommunikationskompetenz und Teambildung. In der „**Funktionärinnen.Werkstatt**“ findet zu konkreten Themen und Fragestellungen gegenseitige Beratung und Erfahrungsaustausch statt. Das **Mentoringprogramm – Durch Einblick zu Weitblick** bietet die Möglichkeit, die Arbeit innerhalb einer Organisation gründlich kennenzulernen und sich darin zu orientieren. Bereits gut etabliert ist der **ZAM-Zertifikatslehrgang „Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum**“. In fünf zweitägigen Modulen werden Wissen und Fähigkeiten zu den Themen persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Führungskompetenzen, Interessenspolitische Landschaft in Österreich und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt.Nähere Informationen unter [www.lfi.at/zam](http://www.lfi.at/zam)



© Salzburgland

## Microsoft Outlook erfolgreich für die Vermietung nutzen



Verwaltung zu vereinfachen, zahlt sich immer aus. Mit Microsoft Outlook können Sie die Verwaltung von Kontakten, Terminen und E-Mails um vieles einfacher durchführen. Ob es um die individuelle Gestaltung von E-Mails, zeitsparendes Erstellen von Textbausteinen und deren Verwendung, übersichtliches Ablegen der Mails o.a. geht, gut organisiert spart Zeit. Outlook bietet aber noch viel mehr wie z.B. Kalender, eine perfekte Marketingdatenbank und Synchronisieren der Outlook Daten mit dem Smartphone.

**Zielgruppe:** Vermieter/Innen, Interessierte

206011301

**Region Mitte**

**Herbst 2013, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 86,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 253,-)

**Anmeldung:** BLK Innsbruck, Tel. 05 92 92-2200



506011301

**Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Zentral im Unterland**

**November 2013, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 86,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 253,-)

**Anmeldung:** LFI Kufstein, Tel. 05 92 92-2400 oder 05 92 92-2403



## LFI Information

### Urlaub am Bauernhof „Wir sind Botschafter der Bäuerlichen Welt“

Als Botschafter der Bäuerlichen Welt gehört es zum Angebot von Urlaub am Bauernhof, den Gästen Wissen über die Landwirtschaft und die Natur zu vermitteln. Diese Kernkompetenz der bäuerlichen Vermieter/innen gilt es zu stärken und auch verkaufsgerecht aufzubereiten. Neben dem touristischen Wissen gilt es, für Urlaub am Bauernhof-Anbieter/innen auch den bäuerlichen Bereich weiterzuentwickeln – dieser stellt ein Alleinstellungsmerkmal und somit einen ganz wesentlichen Marketingvorteil dar.

Urlaub am Bauernhof hat eine Seminarreihe gemeinsam mit dem Lebensministerium und dem LFI konzipiert.

#### In vier Themenbereichen

- Grund und Boden – der Kreislauf der Natur und Pflanzenwelt
- Tiere am Bauernhof
- Ernährung
- Kultur und Tradition

werden den bäuerlichen Vermieter/innen die Inhalte vermittelt.

Beispielsweise sind Tiere am Bauernhof eines der wichtigsten Buchungsargumente bei Urlaub am Bauernhof, und der Gast will darüber gerne etwas erfahren.

Auch Vermittlungs-Kompetenzen zum Thema „Grund und Boden – der Kreislauf der Natur und Pflanzenwelt“ in der Landwirtschaft zu erwerben, ist von Bedeutung. Ist es nicht spannend zu wissen, wie viel Mikroorganismen in einem kleinen

Stück Boden enthalten sind oder wo welche Getreidesorten am besten wachsen?

Auf jedem Hof sind Gästeattraktionen und austauschbare Besonderheiten des bäuerlichen Bereiches gegeben; diese warten nur darauf, dass sie in irgendeiner Form vermittelt werden. Möglichkeiten dazu lernt man in diesen Seminartagen. In Tirol starten wir mit den Themen „Tierische Erlebnisse am Bauernhof“ und „Grund und Boden – der Kreislauf der Natur und Pflanzenwelt“ in der aktuellen Bildungsaison.

#### Kurs: Grund und Boden – der Kreislauf der Natur und Pflanzenwelt

**Datum:** Frühjahr 2014, 1-Tagesseminar  
Veranstaltungen im Tiroler Oberland, Region Mitte, Tiroler Unterland und Osttirol

**Trainer:** Dr. Karl Buchgraber  
**Kosten:** € 60,- (Teilnehmerbeitrag gefördert, ohne Förderung € 176,-)

#### Kurs: Tierische Erlebnisse am Bauernhof

**Datum:** Herbst 2014, 1-Tagesseminar  
Veranstaltungen im Tiroler Oberland, Region Mitte, Tiroler Unterland und Osttirol

#### Information:

#### Urlaub am Bauernhof

**Klaus Loukota**

Tel. 05 92 92-1170

klaus.loukota@lk-tirol.at

**Grenzüberschreitende  
Fachtagung für  
bäuerliche Vermieter**

Die Regionalentwicklung Außerfern, die Organisation Urlaub am Bauernhof – Tiroler Oberland und der Verein Mir Allgäuer – Urlaub auf dem Bauernhof e.V. veranstalten am 22. Oktober 2013 in Reutte eine gemeinsame Fachtagung für bäuerliche Vermieter. Ziel dieser Veranstaltung ist es, den grenzüberschreitenden Erfahrungs- und Wissensaustausch zwischen Tirol und dem Allgäu zu fördern und weiter auszubauen. „Ich erhoffe mir, dass der Erfahrungsaustausch mit erfolgreichen Betrieben aus dem Allgäu auch in Tirol Mut macht, auf Urlaub am Bauernhof zu setzen“, so Unterkircher zu den Beweggründen für die gemeinsame Fachveranstaltung in Reutte. Die Tagungsinhalte reichen von Markttrends und Chancen bis hin zu Preispolitik und Online-Marketing.

**Zielgruppe:** Alle bäuerlichen Vermieter in Tirol und im Allgäu

**Anmeldungen:** Verena Unterkircher,  
Tel. 05 92 92-2102,

E-Mail: verena.unterkircher@lk-tirol.at

Gefördert über den Kleinprojektefonds der Euregio Via Salina. Projektträger ist die Regionalentwicklung Außerfern.

**ECHTER URLAUB  
AM BAUERNHOF IN TIROL**



**Euer Spezialist für  
Vermarktung  
Vertrieb  
Verkauf  
Qualitätssicherung  
Bildung & Beratung**

Brixner Straße 1  
6020 Innsbruck  
+43 5 92 92 1172  
uab@lk-tirol.at  
www.Bauernhof.cc





© iStockphoto.com

## Grünland

### Rekultivierung - Boden schützen und sanieren

Theorie: Rekultivierung in Tirol, Herausforderungen aus der Sicht der Beratung und Praxis; Die neue Rekultivierungsrichtlinie; Biologische und mechanische Boden-sanierung; Einsaat und Mischungen; Praxis: Feststellung von Verdichtungen mit der Bodensonde; Geräte im Praxiseinsatz.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**710011301**

**Lienz**

**Ende September 2013, 6 UE**

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

**TN-Beitrag:** € 10,-

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

### Feldbegehung

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

**Zielgruppe:** Grünlandbauern

**410011302**

**Gebiet Brixental**

**Mai 2014, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

**TN-Beitrag:** € 5,- inkl. Unterlagen

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

**410011303**

**Gebiet Kitzbühel**

**Mai 2014, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

**TN-Beitrag:** € 5,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**410011304**

**Gebiet St. Johann**

**Mai 2014, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

**TN-Beitrag:** € 5,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**410011305**

**Gebiet Pillersee**

**Mai 2014, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ing. Jakob Bergmann

**TN-Beitrag:** € 5,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**510011303**

**Bezirk Kufstein, Raum Brixlegg**

**Anfang Mai 2013, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Jakob Mittner

**TN-Beitrag:** € 5,-

**Anmeldung:** BLK Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

**510011304**

**Bezirk Kufstein, Raum Wörgl**

**Anfang Mai 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Jakob Mittner

**TN-Beitrag:** € 5,-

**Anmeldung:** BLK Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

**510011305**

**Bezirk Kufstein, Raum Ebbs**

**Anfang Mai 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Ing. Jakob Mittner

**TN-Beitrag:** € 5,-

**Anmeldung:** BLK Kufstein, Tel. 05 92 92-2400

## LFI Information

### Internationaler Grünlandtag 2014 LLA Weitau im Zentrum der Berglandwirtschaft

**St. Johann in Tirol  
9. bis 10. Mai 2014**

Ein umfangreiches Fach- und Vorführprogramm gibt Einblick in die aktuellsten technischen Möglichkeiten von der Grünlandernte über die Konservierung, Nachsaat bis hin zur Gülleverschlachtung auf Steiflächen.

#### Zusätzliche Fachstationen:

- Beseitigung von Bodenverdichtungen
- Heubelüftungen
- Saatgutmischungen für Wiesen, Feldfutter und Nachsaat
- Weidehaltung
- Engerlinge und Mäuse
- über 50 Aussteller geben Einblick in den aktuellen Stand der Grünlandtechnik

Mehrere Tausend Teilnehmer/innen werden zum Internationalen Grünlandtag 2014 erwartet. Damit steht das bäuerliche Zentrum in St. Johann, Weitau im Mittelpunkt der nationalen und internationalen Grünlandwirtschaft.

**Weitere Infos unter [www.gruenlandtag.at](http://www.gruenlandtag.at).**

#### Kontakt:

**LK Tirol**

**Ing. Mag (FH) Peter Frank**

Tel. 05 92 92-1604

[peter.frank@lk-tirol.at](mailto:peter.frank@lk-tirol.at)

## Gartenbau

### Saatgut aus dem eigenen Hausgarten

Die Vermehrung von Saatgut ist faszinierend. Was aber ist dabei zu beachten? Welche Kulturarten eignen sich gut? Im ersten Teil des Kurses liegt das Hauptaugenmerk auf Gewinnung, Aufbereitung und Lagerung des Saatguts, im zweiten Teil stehen Anbau und Pflege auf dem Programm. Auf traditionelle Tiroler Kulturarten wird besonders eingegangen.

**Zielgruppe:** Interessierte (Bio-)Bäuerinnen/Bauern, interessierte Gartenbesitzer/Innen

410041302

**Westendorf, Sozialzentrum**

**Sa, 12.04.2014, 08.30 – 16.00 Uhr, 7,5 UE**

**Trainer/in:** Dr. Brigitte Vogl-Lukasser

**TN-Beitrag:** € 30,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Rieser, Tel. 05334/6780 oder 0650/9686859

### 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

410041303

**Westendorf, Sozialzentrum**

**Mitte Oktober 2013, 19.30 – 21.00 Uhr, 2 UE**

**TN-Beitrag:** € 11,- inkl. Unterlagen

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Rieser, Tel. 05334/6780 oder 0650/9686859

710041301

**Hopfgarten i. D.**

**Ende April 2014, 2 UE**

**TN-Beitrag:** € 11,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anita Steinkasserer, Tel. 0681/10265074

910041301

**Uderns**

**Sa 26.04.2014, 2 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

**TN-Beitrag:** € 11,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Lamprecht, Tel. 0664/9244827

Fachkompetent • Aktuell • Unabhängig

## Die Fachzeitschrift

für alle Hobbygärtner und Blumenfreunde

### Für einen traumhaft schönen Garten ...

Als Mitglied bei einem der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine erhalten Sie

„Grünes Tirol“ 6 x jährlich zugesandt.

Zusätzlich zu diesen Ausgaben findet der Hobbygärtner in der **Sondernummer „Fachgerechter Obstbaumschnitt“** fundierte Tipps zu ausgewählten Themen rund um den Garten:

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

Weitere Infos und eine Liste aller Vereine:

[www.gruenes-tirol.at](http://www.gruenes-tirol.at)

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



## Obstbau

### Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier



Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter in Most- und Buschenschenken und interessierte Personen eignen sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation an. 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:** Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter in Most- und Buschenschenken und interessierte Personen

210031303



**Innsbruck, forum lk**

**Fr, 18.10.2013, 09.00 – 17.00 Uhr, 120 UE**

**TN-Beitrag:** € 2.000,- (Teilnehmerförderung und update-Förderung möglich)

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



© Bernhard Aichner

**Zertifikatslehrgang  
Ausbildung zum  
Edelbrandsommelier /  
zur Edelbrandsommelière**

Der Zertifikatslehrgang zum Edelbrandsommelier ist eine Ausbildung, um zu lernen und mit allen Sinnen zu genießen. Eine Schule für den Genuss. Sie erfahren in diesem Zertifikatslehrgang alles rund um die Qualitäten von Edelbränden und deren Kombination mit zahlreichen anderen Genussmitteln des Alltags. Sind Sie interessiert an Spirituosen jeglicher Art, dann ist genau dieser Kurs eine Möglichkeit, noch tiefer in die Materie der hochprozentigen Genüsse einzusteigen. Der Kurs beinhaltet ein breites Spektrum. Vom Apfel bis hin zum Enzian geht die Reise, welche Sie gemeinsam mit den eigens dafür geschulten Referenten machen.

Dieser Zertifikatslehrgang behandelt auch den sorgsamsten Umgang mit Alkohol und die Verantwortung, die man damit trägt. Genuss steht immer an erster Stelle. Die Trainer/innen sind kompetente Ansprechpartner/innen für alle Fragen rund um das Thema Edelbrand und Brennerei und begleiten Sie durch diesen 120-stündigen Lehrgang.

**Information:**  
**Ing. Ulrich Jakob Zeni**  
Tel. 05 92 92-1507  
ulrich.zeni@lk-tirol.at



© Bernhard Aichner

**Einmaischen von  
Obst für beste Destillate**

Richtiges Einmaischen ist die Grundlage eines jeden ausgezeichneten Destillates. Im Rahmen dieses Kurses werden Sie in die Grundzüge der Herstellung von Obstmaischen eingeführt. Einmaischen und Gärührung werden bis ins Detail erklärt und praktisch vorgezeigt. Nach diesem Seminar sind Sie in der Lage, aus jeder Obstart eine hervorragende Maische zu bereiten, um damit die Grundlage für beste Destillate zu schaffen.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, jedoch vorwiegend Brenner/Innen

**410031301**  
**Bezirk Kitzbühel, Fieberbrunn/  
Schaubrennerei Treffer, „GaBoid“**  
**Mi, 02.10.2013, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Ulrich Jakob Zeni  
**TN-Beitrag:** € 45,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,  
Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**Brennkurs - Praxis am Brenngerät**

Praxisnahe Kurse sind für die Umsetzung in der eigenen Brennerei sehr wichtig. Aus diesem Grund findet dieser Brennkurs in einer Brennerei statt. Aus einer Obstmaische wird im Rahmen des Kurses ein Schnaps gebrannt. Das Abtrennen von Vor- und Nachlauf sowie die Tricks, um das Brenngerät besser steuern zu können, sind Inhalt dieses Kurses. Nach diesem Kurs gibt es für Sie keine Geheimnisse mehr, was das Brennen betrifft. Ausgerichtet ist der Kurs für Profis und all jene, die es werden wollen.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, jedoch vorwiegend Brenner/Innen

**410031302**  
**Bezirk Kitzbühel, Fieberbrunn/  
Schaubrennerei Treffer, „GaBoid“,**  
**Fr, 04.10.2013, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Ulrich Jakob Zeni  
**TN-Beitrag:** € 45,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,  
Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**Trinkfertig machen von Destillaten**

Den gewonnenen Mittellauf richtig auf Trinkstärke herabsetzen, ist eine die Qualität maßgeblich beeinflussende Maßnahme. Welches Wasser, wie viele Volumenprozent soll das fertige Produkt haben, muss man filtrieren, mit welchen Filtern und viele weitere Fragen werden in diesem Kurs behandelt.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, jedoch vorwiegend Brenner/Innen

**510031301**  
**Gebiet Kufstein**  
**Do, 13.02.2014, 09.00 – 12.30 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** € 45,-  
**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Brigitte Mairhofer,  
Tel. 05376/5810

**Gemüsebau**

**Zertifikatslehrgang  
„Gemüseraritäten und  
Sortenspezialitäten“**

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

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

Der nächste Lehrgang startet voraussichtlich im Februar 2014 und gliedert sich im Laufe eines Jahres in 7 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen sowie 1 Einzeltag.

Ein kostenloser Informationsabend wird angeboten. Interessenten können sich unverbindlich vormerken lassen.

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



© Tiroler Braunvieh

## 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.

#### Schulungsdauer, Kosten und Anmeldung

Die Tiertransport-Schulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 76,- (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises im A4- und Scheckkartenformat). Im Herbst 2013 finden die nächsten Schulungen statt.

#### Vormerkung bzw. Anmeldung

##### LFI-Kundenservice

Tel. 05 92 92-1112

Lebende Tiere

## Tierhaltung

### Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht



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

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen u. Bauern

711021311

**Virgen, Pfarrsaal  
Dezember 2013, 2 UE**

**TN-Beitrag:** € 11,-

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

### Mutterkuh - Einsteigerseminar

Produktionsformen, Umstellungsprobleme, Stallbauformen, Vermarktung.

**Zielgruppe:** Interessierte Bauern

411021311

**Bezirk Kitzbühel**

**Winter 2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 7 UE**

**Trainer/in:** Christian Ruetz

**TN-Beitrag:** € 30,- inkl. Mittagessen (€ 8,- ohne Mittagessen) Kursunterlagen und Raummiete

**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

### Erfolgreicher Milch produzieren mit dem Angebot des AK Milch

Die Bezirkslandwirtschaftskammer sowie der Arbeitskreis Milchproduktion laden zu einem Diskussionsabend ein: Eröffnung und Begrüßung; Möglichkeiten zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion - Erkenntnisse aus der Arbeitskreisberatung; Erfahrungsbericht eines Arbeitskreisbetriebes; Vorstellung des Angebotes der Arbeitskreisberatung im Bereich Milchproduktion

**Zielgruppe:** Milchproduzenten

411021312

**Bezirk Kitzbühel**

**Mi, 23.10.2013, 19.30 – 21.00 Uhr, 2 UE**

**Trainer/in:** Dipl.-Ing. Johann Thurner

**Kosten:** Kostenlos

**Anmeldung:** LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**Arbeitskreisberatung – Mit Weiterbildung zum Erfolg  
Potenziale erkennen – Chance nutzen – Zukunft sichern**

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

**Was sind Arbeitskreise?**

Arbeitskreise sind Gruppen von 10 bis 20 Bäuerinnen und Bauern, die ihr Können und Wissen in ihren Hauptbetriebszweigen vertiefen und erweitern wollen.

Aufzeichnungen und Auswertungen von produktionstechnischen und wirtschaftlichen Daten, teilnehmerorientierte und praxisnahe Weiterbildung in Kleingruppen und regelmäßiger Austausch mit BerufskollegInnen bilden die Grundlage für die Optimierung der Produktion und somit die Verbesserung der Wirtschaftlichkeit.

**Welchen Nutzen hat eine Teilnahme?**

- Betreuung und Unterstützung durch kompetente ArbeitskreisberaterInnen
- Analyse und Interpretation der eigenen betrieblichen Kennzahlen ermöglicht eine genaue Standortbestimmung

- Vergleiche mit anderen Betrieben zeigen Reserven und Verbesserungsmöglichkeiten auf
- Erfahrungsaustausch eröffnet neue Perspektiven
- Zielplanung und Erfolgskontrolle
- Gute Entscheidungsgrundlagen geben Sicherheit in der Betriebsführung
- Unterstützung und Zusammenhalt bei der Bewältigung von Krisenzeiten
- Erhöhung der Arbeitseffizienz und Steigerung der Lebensqualität

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

- Arbeitskreis Milchproduktion
- Arbeitskreis Mutterkuhhaltung
- Arbeitskreis Unternehmensführung
- Arbeitskreis Schaf- und Ziegenmilch
- Arbeitskreis Tiroler Bergglamm
- Arbeitskreis Biogas
- Arbeitskreis Buffet
- Arbeitskreis Stallbau (Baukreise)
- Arbeitskreis Energie

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

**Information:**  
**Arbeitskreisberatung**  
**Dipl.-Ing. Johann Thurner**  
Tel. 05 92 92-1805  
johann.thurner@lk-tirol.at

**Arbeitskreis Milchproduktion**



Milchviehhalter verbringen jeden Tag viele Stunden in ihrem Stall und sind vor unterschiedliche Herausforderungen gestellt. Deshalb kann jeder Landwirt für sich durchaus als Fachexperte bezeichnet werden. Durch getroffene Entscheidungen erreicht er einen Erfahrungsschatz, der von weitaus größerer Wichtigkeit ist, als man denkt. Der Arbeitskreis Milchproduktion bietet eine Plattform, wo Sie Ihre Erfahrungen und Meinungen austauschen können. Er bietet ein großes Potenzial an Wissen und Erfahrungen, das immer mehr wird, wenn man es mit Berufskollegen teilt. Ein Beitritt zum Arbeitskreis Milchproduktion verspricht nicht nur interessante Fachvorträge anerkannter ReferentInnen, sondern eben auch genau diesen erwähnten Austausch unter den Landwirten. Betriebliche Entwicklungen sind in der heutigen Zeit sehr wichtig, um Stillstand in jeglicher Hinsicht zu verhindern. Im Arbeitskreis

Milchproduktion werden betriebliche Optimierungswünsche und Ziele formuliert und Möglichkeiten geboten diese umzusetzen. Die betriebliche Zielsetzung kann jedoch nur aufgrund von Datenaufzeichnungen erfolgen, da bestimmte Kennzahlen betriebswirtschaftlicher und tierspezifischer Hinsicht erst einen Ist-Zustand und daraus Entwicklungspotenziale eruierbar machen. Die Mitgliedschaft beim Arbeitskreis Milchproduktion ermöglicht einen Informations- und Wissensvorsprung. Die Mitglieder werden laufend betreut und bei den 4-5 Treffen pro Jahr wird auch dem Erfahrungsaustausch viel Raum geboten.

**Information:**  
**Arbeitskreis Milchproduktion**  
**Dipl.-Ing. Johann Thurner**  
Tel. 05 92 92-1805  
johann.thurner@lk-tirol.at

**Maria Wilhelm**  
Tel. 05 92 92-1851  
maria.wilhelm@lk-tirol.at

**Arbeitskreis Mutterkuhhaltung – Gemeinsam erfolgreich**



Seit 2004 betreut und berät der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung seine Mitglieder. Er stellt somit einen wichtigen und verlässlichen Partner für die Tiroler Mutterkuhhalter dar.

Diese Entwicklung bildet die Basis für die erfolgreiche Entwicklung der Mutterkuhhaltung in Tirol. Dadurch ist es uns möglich den Betrieben professionelles Fachwissen für die Mutterkuhhaltung und die Qualitätsfleischproduktion zu vermitteln.

**Partner im Qualitätsfleischprogramm Tiroler Jahrling**

Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung fungiert im Zusammenhang mit dem Qualitätsfleischprogramm Tiroler Jahrling nicht nur beratend, sondern ist auch Partner der Jahrlingsproduzenten. Ohne eine ständige und marktorientierte Weiterbildung der Produzenten wäre es nicht möglich, die Qualität des Fleisches vom Jahrling auf diesem hohen Niveau zu halten.

**Warum Mitglied werden? – Ihr Nutzen!**

- Intensives und bedarfsgerechtes Weiterbildungsangebot
- Qualifizierte Fachberatung (Vorträge, Exkursionen, Betriebsberatungen)
- Bestehende Erfahrungen für den eigenen Betrieb nutzen
- Produktion optimieren – Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten und Potenzialen
- Partner im Qualitätsfleischprojekt „Tiroler Jahrling“

**Arbeitskreis Mutterkuhhaltung in Zahlen**

- 6 Arbeitskreise: Innsbruck, Kitzbühel, Kufstein, Oberland, Osttirol, Reutte
- mindestens 4 Arbeitskreistreffen pro Jahr

**Informationen**  
**Arbeitskreis Mutterkuhhaltung**  
**Christian Ruetz**

Tel. 05 92 92-1814  
E-Mail: christian.ruetz@lk-tirol.at



Arbeitskreis Mutterkuhhaltung – Kompetenter und verlässlicher Partner der Tiroler Mutterkuhhalter.



## SERVICE UND SICHERHEIT

[www.tiroler-braunvieh.at](http://www.tiroler-braunvieh.at)



### Die besondere, die edle...

Almkuh  
Biokuh  
Cashcow  
Fleischkuh  
Milchkuh  
Mutterkuh  
Ökokuh  
Qualitätskuh  
Robustkuh  
Schönkuh  
Zuchtkuh



#### INFO:

[www.tiroler-grauvieh.at](http://www.tiroler-grauvieh.at)  
Tel. 059292 1840  
Brixner Str. 1  
A-6020 Innsbruck

Tel +43 05 92 92-1854

[www.tiroler-viehmarketing.at](http://www.tiroler-viehmarketing.at)

*Gemeinsam produzieren  
und vermarkten*



TIROLER  
VIEH MARKETING

Tel +43 05 92 92-1854

[www.tiroler-viehmarketing.at](http://www.tiroler-viehmarketing.at)

## LFI Information

### LKV Herdenmanagement

Der Landeskontrollverband Tirol startete vor einigen Jahren zusammen mit dem LFI Tirol Seminare zum Thema „LKV-Herdenmanagement“, welche großen Anklang finden.

Der Name „Herdenmanagement“ wurde deshalb gewählt, da das Management des Betriebsführers betreffend Milch- und Fleischleistung, Inhaltsstoffe, Fruchtbarkeit, Fütterung und Internet-Anwendungen etc. den Erfolg eines Betriebes maßgeblich beeinflusst. Unsere Seminare bieten den LandwirtInnen ein umfangreiches Angebot zur richtigen Interpretation der LKV-Daten und die richtige Handhabung von Internetanwendungen, um die Produktivität in der Milch- und Fleischherzeugung sowie Rinderzucht zu erhöhen und Zeit und Geld zu sparen.

Bisher wurden 600 Veranstaltungen mit insgesamt 6.800 TeilnehmerInnen abgehalten. Zahlreiche ZüchterInnen konnten damit ihr Herdenmanagement optimieren. Aufgrund der großen Nachfrage wird das Angebot des LKV ständig an die Bedürfnisse der Betriebe angepasst und gegebenenfalls auch erweitert.

Es werden drei Module zum LKV Herdenmanagement angeboten:

**Modul A** – Herdenmanagement: Interpretation Tagesbericht, Rindernetmeldungen, Schlachtdaten, Fütterungsprogramm, ...

**Modul B** – Online Fütterungsprogramm und Info bezüglich Anpaarungsplaner Optibull und Vermarktungsanmeldung über [www.lkv.at](http://www.lkv.at)

**Mischmodul A und B** – Inhalte aus den Modulen A und B – bedarfsweise an die Teilnehmer/innen angepasst

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Landeskontrollverband Tirol unter Tel. 05 92 92-1851 oder [lkv@lk-tirol.at](mailto:lkv@lk-tirol.at)

#### Information:

**Landeskontrollverband Tirol**  
**Ing. Franz-Josef Auer**

Tel. 05 92 92-1850  
[lkv@lk-tirol.at](mailto:lkv@lk-tirol.at)

**LFI** Information

**Zertifikatslehrgang  
„Reitpädagogische Betreuung“**

Reitpädagogische Betreuer/innen haben die Kompetenz, Kinder verschiedener Altersklassen (3 – 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 Betreuer/innen gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Infoabend: Mitte Februar 2014  
Start des Lehrgangs: Anfang April 2014

**Information und Anmeldung:**

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



© Christine Kruckenhauser

**Erste Hilfe beim Pferd  
und Stallapotheke**

Grundlagen für erste Hilfe beim Pferd. Stallapotheke. Spezielle Notfälle. Praktische Übungen: Verbände anlegen. Temperatur, Puls, Atmung. Hufuntersuchungen usw. Demonstrationen an Pferden.

**Zielgruppe:** Pferdehalter, Betreiber und Mitarbeiter von Reitanlagen, Pferdezüchter

**411051302**

**Bezirk Kitzbühel**  
**Oktober 2013, 09.00 – 13.00 Uhr, 4 UE**  
**TN-Beitrag:** € 40,- inkl. Unterlagen und Raummiete  
**Anmeldung:** LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**Tiergesundheit**

**Ausbildungskurs  
Tiergesundheitsdienst -  
Modul 1 und Modul 2**



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

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern

**411071307**

**Bezirk Kitzbühel**  
**Winter 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Dr. Christian Mader  
**TN-Beitrag:** € 25,- inkl. Unterlagen und Raummiete  
**Anmeldung:** LFI Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

**711071306**

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/  
Sitzungssaal RGO**  
**November 2013, 8 UE**  
**Trainer/in:** VR Dr. med. vet. Ferdinand Steidl  
**TN-Beitrag:** € 25,-  
**Anmeldung:** BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

**Gesundheitscheck im  
Kuhstall**



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. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.  
**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern

**bundes  
fleckvieh  
2013  
schau**  
**DAHOAM IN ROTHOLZ**  
**> BESTES TEAM <**

**RINDERZUCHT TIROL**  
**TOP OF AUSTRIA**

**ALL-EUROPEAN CHAMPIONSHIP**  
**FRIBOURG 2013**  
**ROSANNA**  
**> BRONZE <**

711071309

Lienz, RGO Arena

Mi, 19.02.2014, 09.00 – 13.00 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 25,-

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



### Fruchtbarkeit der Kuh

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

**Zielgruppe:** Rinderhalter

511071305

Bezirk Kufstein

Herbst 2013, 4 UE

TN-Beitrag: € 25,-

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



### Fruchtbarkeitsseminar

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

**Zielgruppe:** Rinderhalter, Milchviehhalter

711071307

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/

Sitzungssaal RGO

Dezember 2013, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 20,-

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

711071308

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/

Sitzungssaal RGO

Di, 18.02.2014, 20.00 – 23.00 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 20,-

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

## LFI Information

### Weiterbildung mit dem Tiroler Tiergesundheitsdienst (TGD)

Teilnehmer/innen am TGD und Markenprogrammen (M-Rind, GVO-Rind, Tiroler Kalbl, Zurück zum Ursprung, Bio-Heumilch, Tiroler Almochs, Tiroler Jahrling, AMA-Gütesiegel) haben vereinbart, vier Stunden Weiterbildung innerhalb von 4 Jahren zu absolvieren. Die vertragliche Partnerschaft zwischen Landwirt und Tierarzt dient dem Wohl der Nutztiere und dem Interesse der Konsumenten. Artgerechte Tierhaltung, behutsamer Einsatz von Tierarzneimitteln und eine sorgfältige Lebensmittelproduktion sind die Basis. Auf Weiterbildung wird Wert gelegt.

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

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



Bei Erreichung der nötigen Weiterbildung wird den Betrieben vom LFI eine Bestätigung ausgestellt. Weiterbildung ist nicht lästige Pflicht, sondern Chance, Neues und Nützliches fürs eigene Vieh (Vorbeugung, weniger Tierarzneimiteinsatz) zu erfahren.

#### Information:

[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)

[www.t-tgd.at](http://www.t-tgd.at)



### Gesunde Klauen bei Rindern

Aufbau der Klaue. Warum die Klauenpflege so wichtig ist. Lahmheit und häufige Erkrankungen erkennen und vorbeugen (Klauenrehe, Sohlengeschwür, Mortellaro). Theoretischer Vortrag mit Fotos. 1 Std. anerkannt als TGD-Weiterbildung.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

411071308

Hochfilzen, Hotel Edelweiß

Ende November 2013, 20.00 – 22.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,- inkl. Unterlagen und Raummierte

Anmeldung: Ortsbauernobmann Johann Berger, Tel. 05359/415

### Alternative Tiermedizin



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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

411071309

Kelchsau, Vereinshaus

Anfang November 2013, 20.00 – 22.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 20,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmgard Manzl,

Tel. 0680/5549032



### Einführung und Grundkurs Homöopathie am Bauernhof

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

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

411071306

Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und

Kufstein), Hopfgarten/Salvena

Grundinformation am Do, 13.03.2014, 19.30 – 21.00 Uhr und 2. Teil ganztägig am Do, 20.03.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 9 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 60,- inkl. Unterlagen und Raummierte (der Kauf von Grundausrüstung Hausapotheke und Werkzeuge für Homöopathie ist möglich)

Anmeldung: BLK Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305



### Homöopathie - Erfahrungsaustausch

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

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

411071310

Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und

Kufstein), Hopfgarten/Salvena

Fr, 22.11.2013, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 35,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

## Almwirtschaft

### Zertifikatslehrgang Almpersonal

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

### LFI Information

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



Das bundesweite LFI-Bildungsprojekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ bietet seit einigen Jahren gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen in den Bundesländern ein bedarfsgerechtes und preiswertes Aus- & Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an. Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal. Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen. In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2013 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.



Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter [www.lfi.at](http://www.lfi.at) bzw. unter [www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com)



211091303

**Imst/St. Johann i.T.,  
Landw. Landeslehranstalten**  
**Mo, 03.02.2014 – Fr, 03.10.2014, 08.00 – 17.00  
Uhr, 120 UE**  
**TN-Beitrag:** € 350,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 900,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
Tel. 05 92 92-1111

### Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden Anfänger auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Anatomie und Physiologie der Haustiere, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren und Klauenpflege auf dem Programm.

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



411091302

**St. Johann in Tirol, Landw. Landeslehranstalt**  
**Di, 20.05.2014, 08.00 Uhr – Sa, 24.05.2014,  
15.00 Uhr, 40 UE**  
**Trainer/in:** Mag. Toni Osl, Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Josef Mallau  
**TN-Beitrag:** € 150,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 430,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
Tel. 05 92 92-1111

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



Noch vor der Almsaison wird vom LFI Tirol ein acht tägiger Almsenner-Kurs angeboten. Der erste Teil findet in Rotholz statt, bei dem in einem fünf-tägigen Grundkurs von der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Basiswissen u.a. mit den Schwerpunkten Mikrobiologie und Hygiene. Ergänzend dazu werden in Zusammenarbeit mit der Schönangeralm in der Wildschönau drei Praxistage durchgeführt, bei denen die wichtigsten Fertigkeiten der Almkäseherstellung auch unter Almbedingungen erprobt werden.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Direktvermarkter, Almpersonal, Senner



911091302

**Rotholz/Wildschönau, Bundesanstalt für  
Milchwirtschaft/Schönangeralm**  
**Frühjahr 2014, 08.00 – 17.00 Uhr, 58 UE**  
**TN-Beitrag:** € 400,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 1.160,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
Tel. 05 92 92-1111

### Auffrischung für erfahrenes Almpersonal für Melk- und Sennalmen

In diesem Kurs wird bereits erfahrenen Almleuten eine Auffrischung ihres Wissens im Bereich Tierhaltung (Melken) geboten.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten



411091303

**St. Johann i.T.,  
Landw. Landeslehranstalt Weitau**  
**Frühjahr 2014, 08.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Mag. Toni Osl, Josef Mallau  
**TN-Beitrag:** € 30,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 80,-)  
**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
Tel. 05 92 92-1111



### LFI Information

#### Bildungsoffensive Almwirtschaft

Bei Bedarf gibt es Almseminare zu verschiedenen Schwerpunkten: Almweidemanagement, Tiergesundheit, Almweidpflege, Wildbiologie etc.

Kurse finden sich immer wieder aktuell auf der LFI-Homepage [www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol) oder auf der Homepage der österreichischen Almwirtschaft [www.alm-at.com](http://www.alm-at.com).

**Information:**  
**LFI Tirol**  
**Bildungsoffensive Almwirtschaft**

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz  
Tel. 05 92 92-1151  
[thomas.lorenz@lk-tirol.at](mailto:thomas.lorenz@lk-tirol.at)  
[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)  
[www.alm-at.com](http://www.alm-at.com)

## Mähen mit der Sense - Anfängerkurs

Das Mähen mit der Sense ist nicht so einfach wie es aussieht. Aber man kann es lernen. Von der Einstellung des Werkzeuges, dem Dangeln des Sensesblattes, dem Schärfen mit Wetzstein, als Voraussetzung für eine gute Schneide, der richtigen Mähetechnik, die ein schönes Mähbild ergeben soll, werden alle Fertigkeiten zu diesem Thema behandelt.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten



211091302

**Volders, Lachhof**

**Fr, 06.06.2014, 08.45 – 16.30 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Paul Strickner

**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 60,-)

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



511091302

**Söll, Hochsöll/Bergbahnen**

**Fr, 13.06.2014, 08.45 – 16.30 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Paul Strickner

**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 60,-)

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



© Thomas Lorenz

## Bienen

**LFI Information**

### Vorschau auf die Imkerkurse an der LLA Imst im Frühjahr/Sommer 2014

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bietet im Frühjahr/Sommer 2014 folgende Veranstaltungen für angehende und praktizierende Imker an:

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

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



© Torsten Wenzler



## Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald

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

**Zielgruppe:** Waldbesitzer und Holznutzungsberechtigte

**912021303**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 30.11.2013, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

**Trainer/in:** HM Max Feichtner

**Mitzubringen:** Persönliche Schutzausrüstung

**TN-Beitrag:** € 70,-

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

## Seilverbindungen und Seilspleißen

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

**Zielgruppe:** Bauernakkordanten, bäuerliche Forstfacharbeiter, Holznutzungsberechtigte, Waldbesitzer

**912021301**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 11.01.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

**Trainer/in:** Jakob Feichtner

**TN-Beitrag:** € 40,-

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

## Professionelle Motorsägenwartung

Komplette Wartung der Motorsäge vom Luftfilter-Reinigen bis Kettenschleifen.

**Zielgruppe:** Interessierte Landwirte, alle die Holz aufarbeiten

**912021302**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 18.01.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** FOL Hans-Peter Lanzinger

**Mitzubringen:** Eigene Motorsäge

**TN-Beitrag:** € 30,-

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

## Arbeitstechnik für Hobbyholzer

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

**Zielgruppe:** Hobbyanwender

**912021304**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 07.12.2013, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

**Trainer/in:** HM Max Feichtner

**Mitzubringen:** Persönliche Schutzausrüstung, eigene Motorsäge

**TN-Beitrag:** € 40,-

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

## Arbeitstechnik für Hobbyholzer

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

**Zielgruppe:** Hobbyanwender

**112021301**

**Imst, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 28. und So, 29.09.2013, 09.00 – 16.00 Uhr,  
12 UE**

**Trainer/in:** Ing. Robert Neuner

**Mitzubringen:** Persönliche Schutzausrüstung, eigene Motorsäge

**TN-Beitrag:** € 80,-

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

## Motorsägenkurs für Frauen



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

**Zielgruppe:** Frauen die mit der Motorsäge sicher arbeiten wollen

**912021305**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 23.11.2013, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

**Trainer/in:** FOL Hans-Peter Lanzinger

**Mitzubringen:** Persönliche Schutzausrüstung, eigene Motorsäge

**TN-Beitrag:** € 40,-

**Anmeldung:** LFI Kundenservice,  
Tel. 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

**912031301**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt  
Sa, 25.01.2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 6 UE**

**Mitzubringen:** Persönliche Schutzausrüstung

**TN-Beitrag:** € 70,-

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



**Maschinenring**

**Dein Job  
beim  
Maschinenring**

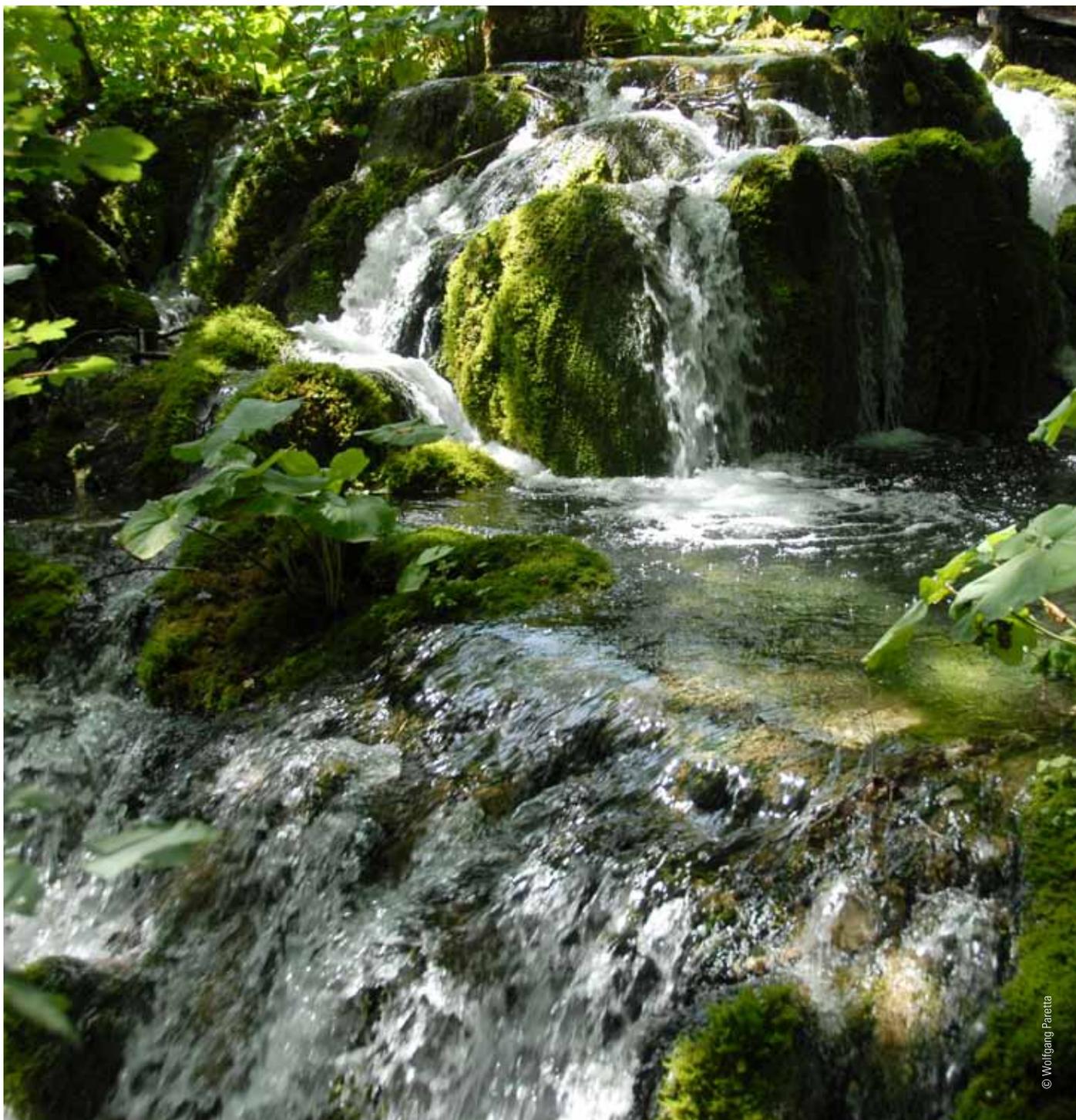
Nütze die Chancen als Maschinenring-Mitarbeiter.  
Ob bei der Grünraumpflege oder dem Personalleasing,  
der Maschinenring bietet dir attraktive  
Verdienstmöglichkeiten in deiner Region.

[www.maschinenring.at](http://www.maschinenring.at)



**Die Profis  
vom  
Land**

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



## Biologische Landwirtschaft

### Biogrundkurs – Theorietag



Die Teilnahme an der Maßnahme 'Biologische Wirtschaftsweise' im Rahmen des ÖPUL 2007 setzt die Absolvierung eines mindestens 15-stündigen Bio-Lehrganges voraus. Inhalt des Theorietages (8 UE): Grundlagen des biologischen Landbaues, Richtlinien, Kontrolle, Grundfutterqualität, Praxiserfahrungen. Umsetzung für eigenen Betrieb, Erfahrungsaustausch. 2 Stunden werden als TGD Weiterbildung anerkannt.

**Zielgruppe:** Neueinsteiger in die Biologische Wirtschaftsweise, Hofübernehmer (Bewirtschafteterwechsel)

**109041303**

**Imst**

**Frühjahr 2014, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Unterlagen

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

**409041303**

**Bezirk Kitzbühel**

**März 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Unterlagen und Raum-  
miete

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

### Biogrundkurs - Praxistag

Die Teilnahme an der Maßnahme 'Biologische Wirtschaftsweise' im Rahmen des ÖPUL 2007 setzt die Absolvierung eines mindestens 15-stündigen Bio-Lehrganges voraus. Inhalt des Praxistages (8 UE): Boden, Pflanzen und Futterqualität. Bodenbeurteilung und Pflanzenbestand am Grünland. Weidewirtschaft mit Mutterkuhhaltung und Kälbervermarktung. Weidesysteme und Weidewirtschaft.

**Zielgruppe:** Biobäuer/innen

**Voraussetzungen:** Teilnahme am Biogrundkurs-  
Theorietag

**109041304**

**Imst**

**Frühjahr 2014, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Unterlagen

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

**409041304**

**Bezirk Kitzbühel**

**April 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Unterlagen und Raum-  
miete

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

### Tiergesundheit am Biobetrieb (Fruchtbarkeit und Kalb)



Der Erfolg im Rinderstall beginnt mit der Aufzucht, bestem Futter und bedarfsgerechten Rationen. Beim Bio-Tiergesundheitsstag erfahren Sie, worauf zu achten ist, damit die Zwischenkalbezeiten kurz sind und die Kälber in der Aufzucht beste Bedingungen vorfinden. Die Vorträge befassen sich mit Einflussfaktoren auf die Fruchtbarkeit der Kuh, mit Haltungssystemen für Kälber und deren Optimierung und dem rechtzeitigen Erkennen von Krankheiten. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

**Zielgruppe:** Rinderhaltende Betriebe

**409041305**

**Hopfgarten/Salvena**

**Fr, 08.11.2013, 09.00 – 15.00 Uhr, 6 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Mittagessen

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

**109041305**

**Imst, Landw. Landeslehranstalt**

**Sa, 09.11.2013, 09.00 – 15.00 Uhr, 6 UE**

**TN-Beitrag:** € 35,- inkl. Mittagessen

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



© Wolfgang Dürnböcker

www.bio-austria.at

**Wir schauen aufs Ganze**  
Die Biobäuerinnen & Biobauern

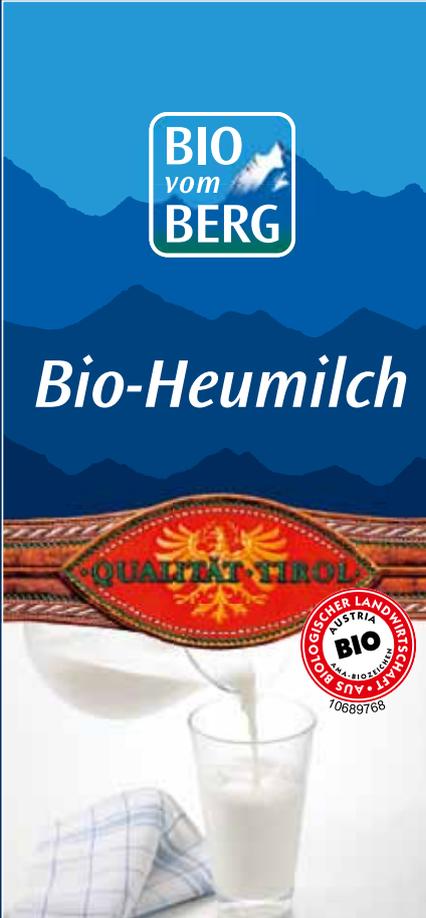



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION  
LE 07.19



**BIO AUSTRIA Tirol**  
Wilhelm-Greil-Straße 9  
6020 Innsbruck  
+43 512 572993  
tirol@bio-austria.at

Ihr wichtigster Partner  
in der Biolandwirtschaft



**BIO vom BERG**

**Bio-Heumilch**

QUALITÄT TIROL

BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT AUS TIROL  
AUSTRIA BIO  
10689768

## 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. So kommt die gute Milch ausschließlich von Tiroler Bio-Bauern. Das bedeutet kurze, ökologisch vertretbare Transportwege.*

*Egal ob Frühstücksflocken, Müsli oder Kaffee – die köstliche Bio-Milch gehört einfach dazu.*

[www.biovomberg.at](http://www.biovomberg.at)

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

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



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





© BMILFUW/Altra Newmann

## Recht

### Rechtsfragen in der Landwirtschaft

Rechtsgrundlagen für den Bauern, besonders Feldschutzgesetz, Naturschutz-, Straßengesetz und ABGB.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**403011303**

**Bezirk Kitzbühel**

**Jänner 2014, 19.30 – 21.00 Uhr, 2 UE**

**TN-Beitrag:** € 11,- inkl. Unterlagen

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

### Mietrecht und Landwirtschaft

Mietvertrag, Probleme bei aufrechtem Mietverhältnis, Privatzimmervermietung im Unterschied zur Dauervermietung, Unterscheidung Hauptwohnsitz/Nebenwohnsitz/Freizeitwohnsitz, Mietvertrag und Grundverkehr, Indexanpassungen Mietzins, Steuerrecht im Zusammenhang mit der Vermietung, Schwarzbautensanierungsgesetz, Tourismusabgaben usw. Die Kosten von € 11,- trägt die LK Tirol.

**Zielgruppe:** Vermieter

**703011301**

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/  
Sitzungssaal RGO**

**Mitte März 2014, 2 UE**

**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger

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

### Einheitswert Neu - Grundzüge der landw. Pauschalierung - Pauschalierungsverordnung 2015



Einheitswert-Hauptfeststellung 2014 - Auswirkungen auf die Tiroler Betriebe. Grundzüge der pauschalen Gewinnermittlung in der Landwirtschaft: Urproduktion, Nebentätigkeiten, nichtlandwirtschaftliche Nutzungsüberlassungen. Pauschalierungsverordnung 2015: Vor allem neue Grenzen für die pauschale Gewinnermittlung. Diskussion.  
**Zielgruppe:** Mitglieder Arbeitskreis Unternehmensführung

**403011301**

**Bezirk Kitzbühel (für Gebiete Pillersee/  
St. Johann), St. Johann i.T./**

**Landw. Landeslehranstalt Weitau**

**November 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

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



**403011302**

**Bezirk Kitzbühel (für Gebiete Brixental/  
Kitzbühel), Hopfgarten i. B./Salvena**

**November 2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

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



**703011302**

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/  
Sitzungssaal RGO**

**Mitte März 2014, 3 UE**

**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger

**TN-Beitrag:** € 14,50 (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 30,-)

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



## Unternehmens- management

### Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme

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

**Zielgruppe:** Hofübergaber,  
Hofübernehmer

**403021303**

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

**November 2013, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE**

**Trainer/in:** Mag. Peter Egger, Angelika Wagner

**TN-Beitrag:** € 40,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 120,-) inkl. Unterlagen und Raummiete

**Anmeldung:** BLK Kitzbühel,  
Tel. 05 92 92-2307 oder 05 9292-2305



## Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung

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

103021302

**Imst, Agrarzentrum West**  
**Fr, 22.11.2013, 09.00 – 12.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger  
**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** Fachbereich Recht und Wirtschaft, Tel. 05 92 92-1200 oder 05 92 92-1702

703021301

**Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer**  
**Do, 28.11.2013, 09.00 – 12.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger  
**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** Fachbereich Recht und Wirtschaft, Tel. 05 92 92-1200 oder 05 92 92-1702

903021301

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Mi, 20.11.2013, 9.00 – 12.30 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Dr. Johann Heim, Mag. Johannes Piegger  
**TN-Beitrag:** € 16,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** Fachbereich Recht und Wirtschaft, Tel. 05 92 92-1200 oder 05 92 92-1702

## Einführung in das KassaBankBuch

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

**Zielgruppe:** Zimmervermieter, Direktvermarkter, Holzakordanten

903021302

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Do, 12.12.2013, 19.30 – 22.00 Uhr, 4 UE**  
**Trainer/in:** Mag. Johannes Piegger  
**TN-Beitrag:** € 30,- inkl. Unterlagen  
**Anmeldung:** Fachbereich Recht und Wirtschaft, Tel. 05 92 92-1200 oder 05 92 92-1702

## AMA Kontrolle - Worauf es wirklich ankommt!

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

Die Kosten von € 11,- trägt die AMA.  
**Zielgruppe:** Alle Interessierten

403021304

**Kirchberg i. Tirol (für Gebiet Brixental)**  
**Anfang April 2014, 19.30 – 21.00, 2 UE**  
**Anmeldung:** Ortsbauernobmann Michael Oberlechner, Tel. 05357/2735 oder 0664/1673063

## LFI Information

### Arbeitskreis Unternehmensführung Die Zukunft im Griff haben

Erfolg bedeutet, die gesteckten Ziele zu erreichen. Für den bäuerlichen Unternehmer ist es ein vorrangiges Ziel, die betriebliche Substanz für die nächste Generation zu erhalten und ohne Schulden zu übergeben.

Gleichzeitig wird es für Voll- und auch Nebenerwerbsbetriebe immer schwieriger, ein Einkommen zu erzielen, das ausreicht, den Privatverbrauch der Familie zu decken. Der Unternehmer ist gefordert durch Wachstum und/oder Diversifizierung seinen Betrieb weiterzuentwickeln, damit die steigenden Lebenshaltungskosten auch abgedeckt werden können.

Aufzeichnungen sind die Grundlage für eine nachhaltige Planung und Steuerung des Betriebes. Erweiterungs- und Ersatzinvestitionen sowie Betriebsumstrukturierungen können auf Basis der IST-Daten getroffen werden.

Der „Arbeitskreis Unternehmensführung“ bietet ein Schulungs- und Beratungspaket, das zur selbstständigen Führung von einfachen computerunterstützten Aufzeichnungen und zum Verständnis der wichtigsten Kennzahlen befähigt. Die Teilnehmer/innen erhalten Antworten auf folgende Fragen:

- Wie hoch sind das landwirtschaftliche Einkommen und das Gesamteinkommen?
- Wie haben sich die einzelnen Betriebszweige entwickelt?
- Wie viel Geld kann man für Investitionen ausgeben?
- Wo lassen sich Kosten einsparen, um das Einkommen zu verbessern?
- Macht der Verzicht auf die Umsatzsteuerpauschalierung Sinn?

#### Information:

**Arbeitskreis Unternehmensführung**  
**Mag. Johannes Piegger**  
 Tel. 05 92 92-1205  
 johannes.piegger@lk-tirol.at

**Ing. Leo Larcher**  
 Tel. 05 92 92-2104  
 leo.larcher@lk-tirol.at  
 (Betreuung AK Unternehmensführung im Oberland)

## Betriebsentwicklung

### Unsere Erfolgsstrategie – Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf

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

**Zielgruppe:** Landwirte und Landwirtinnen die ihre Lebensqualität verbessern möchten



103031302

**Imst (für Bezirke Imst und Landeck), Agrarzentrum West/Seminarraum**  
**Do, 14. und 21.11.2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter  
**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)  
**Anmeldung:** BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100 oder lfi.imst@lk-tirol.at



103031303

**Imst (für Bezirke Imst und Landeck), Agrarzentrum West/Seminarraum**  
**Do, 20.3. und 03.04.2014, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter  
**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)  
**Anmeldung:** BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100 oder lfi.imst@lk-tirol.at



403031302

**Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Hopfgarten/Salvena**  
**Mo 21. und 28.10.2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Hans Bachler  
**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)  
**Anmeldung:** BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2305 oder 05 92 92-2307



403031303

**Region Ost (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Hopfgarten/Salvena**  
**Sa 18.01.2014, 08.30 – 16.00 Uhr, 8 UE**  
**Trainer/in:** Ing. Hans Bachler  
**TN-Beitrag:** € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)  
**Anmeldung:** BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2307 oder 05 92 92-2305

703031302

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

Ende Oktober 2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)

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



## LFI Information

### Seminar „Unsere Erfolgsstrategie“ Der rollende Stein wurde weiter geschubst

Nebenerwerbsbetrieb bzw. bäuerliche Familien mit einem zweiten (dritten,...) Standbein oder Beruf haben meist das Problem abzuwägen, was machen wir weiter, was lassen wir weg. Das ist aber alles andere als einfach und braucht ein strukturiertes Vorgehen. Bei einem eintägigen Seminar unterstützen die ReferentInnen der Landwirtschaftskammer die TeilnehmerInnen in folgenden Bereichen: Betriebsphilosophie, Betriebs- und Haushaltsfinanzen, Lebenshaltungskosten/Verbrauch, Kapitaldienstgrenze, Lebensqualität, Zeitaufteilung, persönliche Vorlieben und Talente, Schwächen und Stärken des Betriebes (innere Sicht), Chancen und Risiko (äußere Sicht), Zukunftsperspektiven und letztendlich Formulierung von Zielen und Maßnahmen. Das ist ein Seminar für beide Partner, wo gerechnet wird, Fakten zum Betrieb bearbeitet werden, aber auch Gefühl und Sinnfragen nicht zu kurz kommen. Schenken Sie sich und Ihrem Partner diesen Tag!



403031306

Hopfgarten i.B. (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Salvena

Mitte Jänner 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Hans Bachler

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

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

803031302

Reutte, Bezirkslandwirtschaftskammer/Sitzungszimmer

Di 15. und 29.10.2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)

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



803031303

Reutte, Bezirkslandwirtschaftskammer/Sitzungszimmer

Di 11. und 25.03.2014, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)

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



903031309

Rotholz (für Bezirke Innsbruck und Schwaz), Landw. Landeslehranstalt Anfang November 2013, 19.30 – 23.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Florian Kiechl

TN-Beitrag: € 25,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 73,50)

Anmeldung: BLK Schwaz, Tel. 02 92 92-2800



### Erfolgsstrategie: Steuerliche und rechtliche Information zur erfolgreichen Betriebsführung



Mehr als die Hälfte aller Bauernfamilien in Österreich beziehen einen Großteil ihres Haushaltseinkommens durch Erwerbskombination. Häufig nimmt dabei das Einkommen aus der Landwirtschaft einen untergeordneten Anteil ein. Es gilt den eigenen Betrieb finanziell kennen zu lernen, um die IST-Situation und Schwachstellen rechtzeitig aufzuzeigen. Ebenso wichtig sind rechtliche Informationen über Erbrecht, Übergabe, Testament, sozialrechtliche Informationen und Ähnliches.

Zielgruppe: Absolventen des Seminars „Meine Erfolgsstrategie“ und alle Interessierten

203031301

Innsbruck, forum lk Mai 2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,- (Teilnehmerbetrag gefördert, ohne Förderung € 125,-)

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



### Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung

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

Zielgruppe: Betriebsleiter/innen, die vor einer Investition stehen

403031305

Hopfgarten i.B. (für Bezirke Kitzbühel und Kufstein), Salvena

Mitte Oktober 2013, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Hans Bachler

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

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

703031303

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Sitzungssaal RGO

Do, 26.09.2013, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen

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

703031304

Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Sitzungssaal RGO

Do, 30.01.2014, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen

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

903031303

Rotholz, Landw. Landeslehranstalt / Tagungsraum

Mi 23.10.2013, 09.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 30,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Schwaz, Tel. 05 92 92-2800

### Der Sprung aufs Pferd - Aber wie! Experten berichten, beraten, klären auf!



Experten stehen exklusiv für Sie zur Verfügung: Sie geben ihr Wissen und ihre Erfahrungen im Umgang mit Pferden und deren Haltung weiter. Sie richten Ihre Aufmerksamkeit darauf, was es zu beachten gilt bei der Anschaffung, Haltung und Gesundheit von Pferden. Zudem wird die wirtschaftliche Seite des Unternehmens Pferd von einer Fachexpertin der Pferdewirtschaft beleuchtet.

Zielgruppe: Interessierte, Bäuerinnen und Bauern, Pferdefachwirte/innen, Pferdehalter, zukünftige Pferdehalter, Betriebe die ihren Betrieb auf Pferdedepension/-einstellung umorganisieren wollen

203091303

Innsbruck, forum lk Ende Feber 2014, 08.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 180,00

(Teilnehmerförderung möglich)

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



## Bildung säen – Beratung nutzen – Erfolg ernten

„Mein Betrieb – Meine Zukunft“ ist eine Kampagne bis 2020 mit nutzbringenden Bildungs- und Beratungsprodukten. Unternehmerische Kompetenz, Betriebserfolg und Lebensqualität der bäuerlichen Familien stehen im Vordergrund. Die Initiative des Ministeriums „Unternehmen Landwirtschaft 2020“ hat mit Landwirtschaftskammern und LFI dieses Konzept entwickelt.

### Drei Schwerpunkte:

#### 1. Bildungs- und Beratungsplan

Unter [www.selfcheck.at](http://www.selfcheck.at) kann ein persönliches Profil der unternehmerischen Kompetenz erstellt werden (einfach ausprobieren!). Individuelle und maßgeschneiderte Bildungs- und Orientierungsberatung bieten erfahrene SpezialberaterInnen (Terminvereinbarung).

#### 2. Professionelle Geschäftsplanung

Das Seminar „Unsere Erfolgsstrategie“, um konkrete persönliche und betriebliche Ziele zu erarbeiten, oder das Seminar „Mein Betriebskonzept“ mit anschließender Betriebsplanung bzw. Betriebskonzept für gute Entscheidungsgrundlagen. Auch spezielle Betriebskonzepte für Investitionen in die Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof, oder sonstigen Innovationen werden gemeinsam erstellt. Ein Waldwirtschaftsplan für die nächsten zehn Jahre kann die waldbaulichen Maßnahmen betriebsindividuell darstellen. Unternehmerischer Aspekt in der Ausbildung zum Meister/zur Meisterin. Ziel: ab 2020 soll jeder Hofübernehmer bzw. jede Hofübernehmerin eines Haupterwerbsbetriebes über eine Meisterausbildung inkl. Betriebskonzept verfügen.

Weitere Details unter:  
[www.meinbetrieb-meinezukunft.at](http://www.meinbetrieb-meinezukunft.at)  
[www.lehrlingsstelle.at](http://www.lehrlingsstelle.at)

#### 3. Arbeitskreisberatung

Sie unterstützt Betriebsleiter/innen bei der Optimierung ihrer Betriebszweige. Erfahrungsaustausch, Weiterbildung, Auswertung und Betriebsvergleiche helfen, den eigenen Betrieb zu verbessern.

#### Information:

**Dipl.-Ing. Thomas Lorenz**  
 Tel. 05 92 92-1151  
[thomas.lorenz@lk-tirol.at](mailto:thomas.lorenz@lk-tirol.at)



© BM/LCUW/Pfiza Newman



© iStockphoto.com

## Landwirtschaft

### Landwirtschaftlicher Facharbeiter

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

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

214011301

update ↑

**Innsbruck, forum lk**  
**Informationsabend Do, 12.09.2013, 19.30 Uhr, 220 UE**

**TN-Beitrag:** € 550,- (update-Förderung möglich) plus € 100,- Unterlagen, € 150,- Prüfungsgebühr

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

214011302

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Informationsabend Mi, 11.09.2013, 20.00 Uhr, 220 UE**

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

**Anmeldung:** LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

214011303

**Imst, Landw. Landeslehranstalt**  
**Informationsabend Mo, 16.09.2013, 20.00 Uhr, 220 UE**

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

**Anmeldung:** LLA Imst, Tel. 05214/66346

214011304

**Lienz, Landw. Landeslehranstalt**  
**Informationsabend Anfang September 2013, 20.00 Uhr, 220 UE**

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

**Anmeldung:** LLA Lienz, Tel. 04852/65055

### 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. 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

214011305

update ↑

**Innsbruck, forum lk**  
**Do, 07.11.2013 (2 Module - 6 Tage), 08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE**

**TN-Beitrag:** € 190,- (update-Förderung möglich)

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

## LFI Information

### Ausbildertraining – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung

Lehrlinge in der Land- und Forstwirtschaft werden in Österreich in einem dualen System in den jeweiligen Berufen ausgebildet. Das Ausbildertraining vermittelt die notwendigen Qualifikationen, die in der Novelle des Land- und Forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetz für die Lehrlingsausbildung gefordert werden. Neben den Schulen sind die Betriebe wesentliche Träger in der Ausbildung. Dazu braucht es einen Lehrlingsausbilder, der die Ausbildungsziele auf Grund des Berufsbilds sicherstellt und die Ausbildung im Betrieb plant, vorbereitet, durchführt und kontrolliert. Wissen in Arbeits- und Sozialrecht und in Arbeitssicherheit sind dafür notwendig. Wie werden Ausbildungsziele festgelegt, wie wird die Ausbildung im Betrieb geplant, vorbereitet, umgesetzt und kontrolliert, sind ebenso Inhalte des Lehrgangs wie Verhaltensweisen des Ausbilders/der Ausbilderin gegenüber dem Lehrling. Zu diesem Lehrgang, der mit einem Fachgespräch endet, sind mitzubringen: Geduld, Flexibilität, Durchsetzungs- und Konfliktlösungsvermögen sowie soziale und fachliche Kompetenzen.

Voraussetzung für diesen Kurs: Vollendetes 18. Lebensjahr

#### Information:

**Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol**  
**Mag. (FH) Nikola Kirchler**  
Tel. 05 92 92-1109  
nikola.kirchler@lk-tirol.at

#### Anmeldung:

**LFI-Kundenservice**  
Tel. 05 92 92-1111

## Beste Berufschancen durch Top Ausbildungswege

### Die land- und hauswirtschaftlichen Schulen Tirols stehen für

...eine fundierte praktische und fachtheoretische Ausbildung in den Bereichen

- Landwirtschaft
- Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
- Pferdewirtschaft
- Erwachsenenbildung auf FacharbeiterInnen- und MeisterInnenstufe
- Forstwirtschaft
- Gartenbau

...Persönlichkeitsbildung durch das gemeinsame Arbeiten und Leben im Internat sowie verschiedene Freizeitangebote, wie

- Tanzkurse
- gemeinsames Musizieren
- sportliche Aktivitäten
- Krippenbaukurse
- und vieles mehr

...eine optimale Vorbereitung für die berufliche Zukunft in der Land- und Hauswirtschaft sowie in Zweitberufen

- in handwerklichen Berufen
- im Tourismus und Handel
- im Pflegebereich
- für Aufbaulehrgängen zur Matura

...vielseitiges Angebot zur Fort- und Weiterbildung



## Meisterinnenausbildung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“

bietet

- zwei mögliche Ausbildungsschwerpunkte: Landwirtschaftlicher Haushalt und Erwerbskombination oder Führung von Großhaushalten
- Fachliche Orientierung an Unternehmenskompetenzen
- Erstellung einer Meisterinnenhausarbeit
- Gleiche Basisausbildung für land- und hauswirtschaftliche Meisterausbildungen mit 170 UE
- Fachausbildung in Lernfeldern mit teilnehmerorientiertem und modularem Aufbau mit 190 UE

### Die Fachausbildung „Landwirtschaftlicher Haushalt und Erwerbskombination“ erfolgt in den Lernfeldern

- Arbeitsorganisation und Ressourcenmanagement
- Lebensmittelkompetenz
- Entwicklung und Vermarktung von Produkten und/oder Dienstleistungen

### Die Fachausbildung „Führung von Großhaushalten“ erfolgt in den Lernfeldern

- Verpflegung und Betreuung
- Lebens- und Funktionsräume
- Angewandtes Betriebs- und Qualitätsmanagement

#### Zielgruppen sind:

- Facharbeiterinnen der ländlichen Hauswirtschaft mit 3-jähriger Praxis oder 7 Jahren Führung eines bäuerlichen Haushaltes
- Personen mit Lehrabschluss Betriebsdienstleistung und Praxis

#### Berechtigungen:

- Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung
- Ausbilderberechtigung für Landwirtschaft und Gewerbe
- Meisterbonus bei der Niederlassungsprämie von € 3.000,-

**Start:** Herbst 2013

#### Information/Anmeldungen:

##### Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Meraner Straße 6  
6460 Imst  
Tel. 05412 66346  
lla-imst@tsn.at

## Hauswirtschaft

### Meisterin Betriebs- und Haushaltsmanagement

Basisausbildung - Bereiche: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

Inhalte: Betriebliches Rechnungswesen, Marketing, rechtliche Rahmenbedingungen, Grundlagen Projekt- und Qualitätsmanagement, Erstellung einer Betriebsevaluierung im Hinblick auf Arbeitssicherheit, Erstellung eines Betriebsentwicklungskonzeptes.

**Zielgruppe:** Facharbeiterin der ländlichen Hauswirtschaft mit 3-jähriger Praxis oder 7 Jahren Führung eines bäuerlichen Haushaltes

**214021301**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**

**Di, 01.10.2013, 19.00 Uhr, 360 UE**

**TN-Beitrag:** € 580,- plus € 150,- Prüfungsgebühr

**Anmeldung:** LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

## Forstwirtschaft

### Forstwirtschaftsfacharbeiter

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

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

**214081301**

**Rotholz, Landw. Landeslehranstalt**

**Di, 01.10.2013, 19.00 Uhr, 240 UE**

**TN-Beitrag:** € 300,- für Unterlagen plus € 150,- Prüfungsgebühr, Seilkranführerschein € 90,-

**Anmeldung:** LLA Rotholz, Tel. 05244/62161

## Gartenbau

### Gärtnermeister

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

**Zielgruppe:** Gärtnerfacharbeiter mit 3-jähriger Praxis

**214031301**

**update**

**Innsbruck, forum Ik**

**Modul 1, 1. Teil 04.11 – 16.11.2013,**

**2. Teil 13.01. – 25.01.2014, 360 UE**

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

**Anmeldung:** Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, Tel. 05 92 92-1108

## Bienenwirtschaft

### Imkerfacharbeiterlehrgang

#### an der Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der LK Tirol bietet in Zusammenarbeit mit der Imkerschule Imst einen Facharbeiterlehrgang für Imkerei an. Die über ein Jahr vorgesehene Ausbildung umfasst ein vielseitiges Programm, das von mehreren Referenten sowie an verschiedenen Orten abgewickelt wird.

#### Wer kann teilnehmen?

Imker aus Nord-, Ost- und Südtirol, Vorarlberg und Salzburg, die folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Vollendetes 20. Lebensjahr
- Mindestens 3-jährige Tätigkeit als Imker
- Imkerbetrieb mit mindestens 15 Völkern
- Besuch des Vorbereitungslehrganges

#### Lehrinhalte:

##### 1. Bienenwirtschaft (ca. 150 Stunden)

- Leben der Biene
  - Bienenpflege
  - Bienenkrankheiten
  - Bienenprodukte
- (je 50 % Theorie bzw. Praxis)

##### 2. Allgemeine Unterrichtsfächer (ca. 50 Stunden)

- Betriebswirtschaft und Marktkunde
- politische Bildung
- Persönlichkeitsbildung u.a.

**Teilnehmerzahl:** mindestens 15, maximal 25 Teilnehmer/innen

**Kosten:** voraussichtliche Kurskosten € 500,- (inkl. Unterlagen, exkl. Exkursion)

**Unterlagen:** werden zur Verfügung gestellt. Weitere Informationen erhalten Sie in der LLA Imst.

#### Anmeldung:

bis spätestens Montag, 4. November 2013,

##### Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Meraner Straße 6  
6460 Imst  
Tel. 05412 66346  
lla-imst@tsn.at



© Forstsin/Mendler



## Tracht

### 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

**413011301**

**Jochberg, Bergrettungsraum**  
**Anfang Feber 2014 (10 Abende), 19.30 – 22.00 Uhr, 30 UE**

**Trainer/in:** Andreas Schipflinger  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Ortschaftsbäuerin Silvia Hechenberger, Tel. 05355/5080 oder 0664/73032967

**513011304**

**Schwoich, Seniorenstube**  
**Ende November 2013, 30 UE**  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Ortschaftsbäuerin Sabine Rieder, Tel. 05372/58651

**513011305**

**Thiersee**  
**Frühjahr 2014, 30 UE**  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Ortschaftsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376/5810

**513011306**

**Langkampfen, Hauptschule**  
**Jänner 2014, 30 UE**  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Ortschaftsbäuerin Renate Lackner, Tel. 05332/88024

**513011307**

**Niederau, Volksschule**  
**Winter 2013/14, 30 UE**  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Waltraud Seisl, Tel. 0664/1256975

**913011301**

**Achenkirch, Volksschule/Medienraum**  
**Mi, 11.09.2013 (10 Abende), 19.30 – 22.30 Uhr, 30 UE**  
**Trainer/in:** Andreas Schipflinger  
**TN-Beitrag:** € 98,- inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,- bis € 250,- je nach Werkstück  
**Anmeldung:** Ortschaftsbäuerin Monika Lettinger, Tel. 05246/6978

### 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 Federkiesel- oder Kunststofffäden verwendet.  
**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**213011301**

**Innernavis, Vereinsraum/Widum**  
**Mi, 08.01.2014 (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:** Ortschaftsbäuerin Helene Peer, Tel. 05278/6522 oder 0664/4927980



## Anziehende Trachtenmode



TIROLER HEIMATWERK

Meranerstr. 2, 6020 Innsbruck  
Tel. 0512 582320  
tiroler@heimatwerk.at  
www.tiroler.heimatwerk.at

**LFI** Information

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kreativität“ auf den Seiten 13 bis 16.

## Handwerk

### Wandschmuck „Haussegen“

Das etwas andere, sehr persönliche Geschenk. Wir gestalten den Deckel einer Spandose mit dem Segenszeichen in Kreuzstich. Geben ein kleines Brot, ein kleines Sackerl Salz, eine Münze und ein Sprüchlerl in die Dose.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

913041301

**Gebiet Inntal, Volksschule Stans**

**Mi, 08.01.2014, 19.30 Uhr, 3 UE**

**Trainer/in:** Barbara Fürst

**TN-Beitrag:** € 14,50

**Anmeldung:** Gebietsbäuerin Monika Köchler,  
Tel. 0664/73561631

### Klosterarbeiten - neu entdecken!

Klosterarbeit nennt man seit dem Mittelalter kunsthandwerkliche meist kleinformatige filigrane Arbeiten von Nonnen in Frauenklöstern. Inhalt der Arbeiten sind vorwiegend religiöse Motive. Aus Materialien wie zB Gold- und Silberdraht, Glassteinen oder Perlen werden kunstvoll in Handarbeit Reliquien-Fassungen, Kastenbilder, Wachsarbeiten u.a. angefertigt. Wir wollen dieses Kunsthandwerk neu beleben, dazu braucht es keine Vorkenntnisse, sondern nur die Freude, eine dieser Arbeiten selber zu gestalten.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

913041302

**Achenkirch, Volksschule/Medienraum**

**Di, 12.11.2013 (3 Abende), 19.30 – 22.30 Uhr, 9 UE**

**Trainer/in:** Seminarbäuerin Elisabeth Tipotsch

**TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Monika Lettinger,  
Tel. 05246/6978

### Geschenks- und Dekorationsideen mit Klosterarbeit



Mit Materialien wie z.B. Gold- und Silberdraht, Glassteinen oder Perlen werden kunstvolle Werke kreiert. Mit Klosterarbeit werden tolle Dekorationen gestaltet, die sich als besonders nette Geschenke eignen. Je nach aktuellem Anlass werden passende Arbeiten angefertigt. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

413041301

**Pfaffenschwendt, Volksschule**

**Anfang November 2013 (3 Abende), 19.30 – 22.00 Uhr, 9 UE**

**TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anni Pletzenauer,  
Tel. 05354/56907

### Holzkörbe flechten - Spantechnik in Pappel und Peddig

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

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

413041302

**Oberndorf**

**Anfang Jänner 2014, 09.00 – 16.00 Uhr, 7 UE**

**TN-Beitrag:** € 30,- plus Materialkosten

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anneliese Landmann,  
Tel. 05356/62882 oder 0664/2658920

**LFI** Information

Besuchen Sie uns auch im Internet unter  
[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)





## Das große Spendenprojekt – GENIAL SOZIAL

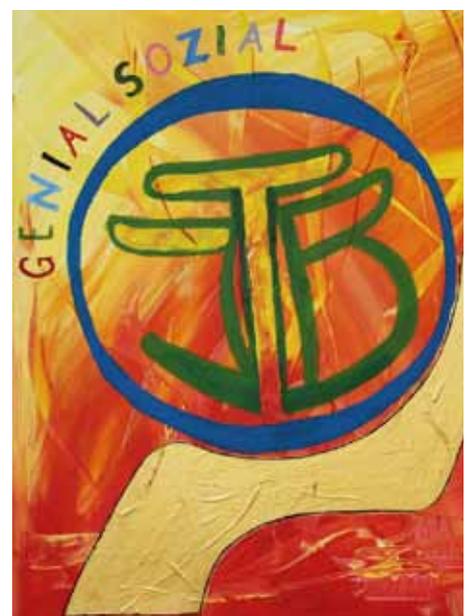
„Helfen ist auch eine Frage des Geldes“, mit diesem Gedanken startet die TJB/LJ im Jahr 2013 das große Spendenprojekt „Genial sozial“, und jede/r kann dabei sein.

Alle Ortsgruppen, Gebiete und Bezirke bekommen eine eigene „Genial Sozial-Box“, mit der Spenden gesammelt werden können. Jeder Cent zählt, egal ob aus Sammelaktionen, Veranstaltungserlös, Tombola-Einnahmen oder einfach nur Sparkasse, alle Beiträge sind wichtig und hilfreich!

Alle gemeinsam können wir aufzeigen, dass junge Menschen sozial sind und Einsatz für die Mitmenschen zeigen. Der gesamte Erlös wird gemeinsam mit „Licht ins Dunkel“ in Tiroler Projekte investiert.

**Für dich, für mich, für uns, für alle – wir sind genial sozial!**

[www.tjblj.at](http://www.tjblj.at)



Die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend ist eine Gemeinschaft mit vielen Charakteren, in die jede/r seine persönlichen Ideen einbringen kann. Genau das macht uns so stark. Die Zusammenarbeit vieler unterschiedlicher und kreativer Köpfe ist unsere Stärke. Bildung macht kreativ und deshalb wollen wir sie nicht zu kurz kommen lassen.

Nicht umsonst lautet einer der sieben Schwerpunkte im Leitbild „Bildung und Beruf“. Daraus lässt sich erahnen, wie wichtig Bildung in unserem Leben ist. Die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend bietet auch in diesem Jahr interessante und neue Themen an.

Eigeninitiative wird in Bezug auf Fort- und Weiterbildung immer wichtiger und sollte daher nicht als „Muss“ angesehen werden, sondern vielmehr als Chance, um sich neues Wissen anzueignen und zusätzliche Qualifikationen zu erwerben.

Bei Interesse oder Fragen stehe ich euch gerne zur Verfügung:

**Bernadette Wildauer**  
**Landjugendreferentin**  
 Tel. 05 92 92-1102

### Vorschau:

Das neue Bildungsprogramm der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend bietet interessante Kurse aus den Bereichen Persönlichkeits- und Allgemeinbildung, Landwirtschaft und vieles mehr.

Kurs	Datum	Zeit	Lokalität	Ort
Mit Naturmaterialien zu pfliffigen Dekoideen	11.09.2013	17:00-20:00	VS Kauns	Kaunerberg
Grillen	12.09.2013	19:00-23:30	GH Schoner	Fügenberg
Ranzenstickkurs	14.09.2013	ab 10:00	Gemeindezentrum	Thurn
Tiroler Hausmannskost	20.09.2013	20:00-24:00	Hauptschule	Wildschönau
Selbstverteidigung	25.09.2013	19:00-22:00	Volksschule	Axams
Typberatung	08.10.2013	19:00-22:00	Hotel Schiestl	Fügen
Fingerfood und Partysnacks	19.10.2013	16:00-19:00	Hauptschule	Vils
Floristisches Gestalten im Advent	05.11.2013	19:00-22:00	Gemeindesaal	Gaimberg
Floristisches Gestalten im Advent	20.11.2013	19:00-22:00	Johannesstüberl	Fritzens
Lawinenkurs	07.12.2013	08:00-17:00	Schigebiet	Alpach

## Geschäftsbedingungen

### Anmelde- und Teilnahmebedingungen:

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

### Teilnehmerbeiträge/Zahlungsbedingungen:

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

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

### Stornobedingungen:

Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 8 Tage vor Beginn persönlich oder schriftlich storniert werden.

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

### Absage von Veranstaltungen:

Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der Mindestteilnehmerzahl ab. Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden. Bei Absage von angekündigten Veranstaltungen durch den Veranstalter wird der Teilnehmerbeitrag refundiert.

### Teilnahmebestätigungen:

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

### Zertifikate:

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

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

### Gerichtsstand:

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Innsbruck.

## Bildungsförderung für alle

Die berufliche und persönliche Qualifikation trägt wesentlich zum Erfolg eines Menschen bei. In Tirol gibt es daher drei wichtige Förderquellen für Aus- und Weiterbildung:

- Bildungsförderung aus den Mitteln der ländlichen Entwicklung (im Wesentlichen für in der Landwirtschaft tätige Personen)
- Bildungsgeld update des Landes Tirol (für die berufliche Höherqualifizierung)
- Zukunftssaktie der AK Tirol (für ausgewählte EDV-Kurse)

Diese Förderungen können wie unten beschrieben in Anspruch genommen werden. Nutzen Sie die verschiedenen Fördermöglichkeiten für Ihre Weiterbildung!

### Bildungsförderung in der Ländlichen Entwicklung

(Richtlinien gültig bis 31.12.2013)

Ein Schwerpunkt in der aktuellen Förderperiode ist die Ausbildung der ländlichen Bevölkerung. Es zeigt sich immer wieder deutlich, dass nicht unbedingt die Größe des Betriebes ausschlaggebend für das wirtschaftliche Bestehen ist, sondern vielmehr die Persönlichkeiten der Betriebsleiterfamilie und deren Qualifizierungsgrad wichtig für eine nachhaltige Betriebsentwicklung sind. Diese Tatsachen berücksichtigt das Förderprogramm und gewährt Personen, die in der Landwirtschaft tätig sind (am Hof lebende Familienangehörige und Partner, landwirtschaftliche Lohnarbeiter), eine Förderung bei Absolvierung von ausgewählten Bildungsveranstaltungen. Diese Förderung beträgt im Regelfall maximal 66 % der Nettokosten. Geförderte Bildungsveranstaltungen müssen eine

Dauer von mindestens 8 Stunden ausweisen und Nettokosten von mindestens € 75,00 verursachen. Eine weitere Bedingung für den Erhalt der Förderung ist eine 80%ige Anwesenheit.

### Wichtig:

Die Bestimmungen der Förderrichtlinie verlangen, dass ein Förderantrag ausnahmslos vor Veranstaltungsbeginn bei der Bewilligenden Stelle eingelangt sein muss und das Datum der einzureichenden Belege jünger als das Eingangsdatum am Förderantrag ist. Als Kriterium gilt der Eingangsstempel der Bewilligenden Stelle auf dem Antragsformular. Entsprechende Antragsformulare liegen bei allen Dienststellen der Landwirtschaftskammer Tirol auf.

Nicht nur Landwirte und am Betrieb lebende Personen können um Förderung ansuchen. Auch „Akteure des ländlichen Raumes“ können bei ausgewählten Bildungsveranstaltungen um eine Förderung ansuchen. Ausschlaggebend ist, dass das erworbene Wissen im ländlichen Raum umgesetzt wird. Zur Beantragung einer Förderung muss dieser Personenkreis eine aktive Tätigkeit in einem der Bildungsveranstaltungen nahestehenden Sachgebiet nachweisen.

### Die Beantragung der Bildungsförderung erfolgt bei der Bewilligenden Stelle der Landwirtschaftskammer Tirol:

Landwirtschaftskammer Tirol  
Recht und Wirtschaft  
Förderungsabwicklung  
Brixner Straße 1  
6020 Innsbruck  
Tel. 05 92 92-1203

Der Eingang des Förderantrages wird bestätigt und über die weitere Vorgehensweise schriftlich informiert. Nach Ende der Bildungsveranstaltung sind vom Antragsteller die Rechnung im Original, ein Zahlungsnachweis (Kontoauszug oder Internet-Umsatzliste bei Onlinebanking) und die Anwesenheitsbestätigungen, ebenfalls im Original, zusammen mit dem unterschriebenen Antrag auf Zahlung an die Bewilligende Stelle zu schicken. Die Auszahlung der Förderung erfolgt durch die AMA.

Da die Teilnehmer/innen die Förderung direkt erhalten, spricht man hier von der sogenannten Teilnehmerförderung. Derartige Veranstaltungen sind im Bildungsprogramm mit

dem Logo  gekennzeichnet.

### Hinweis:

Bei manchen Bildungsveranstaltungen wird die Bildungsförderung über den Veranstalter abgerechnet. Die Teilnehmer/innen zahlen dann nur noch den geförderten Teilnehmerbeitrag. In diesem Falle spricht man von der Veranstalterförderung. Diese Veranstaltungen sind im Bildungsprogramm mit

dem Logo  gekennzeichnet.

Derartige Bildungsveranstaltungen können nicht nochmals zur Teilnehmerförderung eingereicht werden.

update 

### Ziele der Förderung

Ziel ist, die berufliche Qualifikation von Arbeitskräften zu erhöhen, um damit den Bestand an Beschäftigten möglichst hoch zu halten sowie die Arbeitslosigkeit zu vermindern. Durch einen Beitrag zur Finanzierung von Aus- und Weiterbildungskosten soll ein Anreiz zur Teilnahme an beruflichen Bildungsmaßnahmen geschaffen werden.

### Gegenstand

Es werden Kosten für Schulungsmaßnahmen zur Aus- und Weiterbildung gefördert, die von anerkannten Bildungsträgern angeboten werden. Nicht förderbar ist der Besuch von Schulen, Hochschulen, (Privat)Universitäten, sowie damit vergleichbaren Bildungseinrichtungen mit Öffentlichkeitsrecht, für die durch die öffentliche Hand bereits Schulbeihilfen, Stipendien oder ähnliche Unterstützungen vorgesehen sind.

### FörderwerberInnen

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

### Weitere Voraussetzungen

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

### Höhe der Förderung

Die Förderung beträgt für Kurse, die ab 01.01.2012 beginnen

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

### Einreichfrist für Förderansuchen

Ansuchen sind grundsätzlich vor Beginn der Bildungsmaßnahme, spätestens jedoch zwei Wochen nach Beginn der Bildungsmaßnahme einzubringen. Das Ansuchen muss vor Fristende beim Amt der Landesregierung eingelangt sein. Ansuchen sind mit dem vorgesehenen Formular und den erforderlichen Unterlagen einzureichen.

Mehr Informationen zum Förderansuchen und den erforderlichen Unterlagen finden Sie unter <http://www.tirol.gv.at/themen/wirtschaft-und-tourismus/arbeitsmarktfoerderung/bildungsgeld/>.

### Frist für die Auszahlung

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

### Auskünfte und Formulanforderung

Amt der Tiroler Landesregierung  
Sandra Kelmer  
Tel. 0512/508-3599  
E-Mail: [sandra.kelmer@tirol.gv.at](mailto:sandra.kelmer@tirol.gv.at)

Amt der Tiroler Landesregierung  
Karin Seyrling  
Tel. 0512/508-3559  
E-Mail: [karin.seyrling@tirol.gv.at](mailto:karin.seyrling@tirol.gv.at)

## Österreichweite Förderdatenbank

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

# bildungsinfo tirol

# amg tirol

arbeitsmarktförderungs gmb

Die Anlaufstelle für alle Fragen  
rund um Bildung und Beruf



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



### Innsbruck

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

### Oberland, Außerfern, Unterland, Osttirol

[bildungsinfo@amg-tirol.at](mailto:bildungsinfo@amg-tirol.at)

Hotline: 0800 500 820

[www.bildungsinfo-tirol.at](http://www.bildungsinfo-tirol.at)

Gefördert von:



## Veranstaltungsübersicht nach Bezirken

Titel	Ort	Seite
<b>Region West</b>		
<b>Bezirk Imst</b>		
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Arzl i.P.	
Kräuter in der Küche	Arzl i.P.	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Gries	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Haimingerberg	
Leben im Rhythmus des Mondes	Haimingerberg	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Huben	
Kräuterwanderung	Huben	
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Imst	
Schnitt- und Graukäsekurs	Imst	
Frisch- und Weichkäsekurs	Imst	
Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Imst	
Knackig, saftig, geschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol	Imst	
Tiergesundheit am Biobetrieb (Fruchtbarkeit und Kalb)	Imst	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Imst	
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Imst	
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Imst	
Zertifikatslehrgang Almpersonal	Imst/St. Johann i.T.	
Biogrunderkurs - Praxistag	Imst	
Biogrunderkurs - Theorietag	Imst	
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Imst	
Milchverarbeitungskurs für Einsteiger	Imst	
Taschen zum Selbermachen	Imsterberg	
Dance-Pilates - tanz dich fit!	Imsterberg	
Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Jerzens	
Taschen zum Selbermachen	Jerzens	
Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Karres	
Taschen zum Selbermachen	Längenfeld	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Leins	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Leins i.P.	
Taschen zum Selbermachen	Mieming	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Mieming	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Mieming	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Nassereith	
Kochen & Genießen mit Kürbis	Nassereith	
Taschen zum Selbermachen	Nassereith	
Kräuter in der Küche	Nassereith	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Niederthai	
Kräuterwanderung	Niederthai	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Obsteig	
Die Wechseljahre - will ich meine Jugend oder mein Alter verlängern?	Obsteig	
Taschen zum Selbermachen	Obsteig	
Räuchern fürs Wohlbefinden	Ötz	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Ötz	
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ötz	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Ötzerau	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Ötzerau	
Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Region West	
Taschen zum Selbermachen	Roppen	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Roppen	
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Roppen	
Kräuterwanderung	Roppen	

Titel	Ort	Seite
Die Wechseljahre - will ich meine Jugend oder mein Alter verlängern?	Silz	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Sölden	
Nordic-Walking-Schnupperkurs	Sölden	
Leben im Rhythmus des Mondes	Sölden	
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Sölden	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	St. Leonhard i.P.	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	St. Leonhard i.P.	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Tarrenz	
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	Tarrenz	
Kochen & Genießen mit Kürbis	Tumpen	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Tumpen	
Taschen zum Selbermachen	Wald i.P.	
Räuchern fürs Wohlbefinden	Wald i.P.	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Wald i.P.	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Zaunhof	
Dance-Pilates - tanz dich fit!	Zaunhof	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Zaunhof	

### Bezirk Landeck

Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Faggen	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Faggen	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Faggen	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Faggen	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Faggen	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Faggen	
Taschen zum Selbermachen	Faggen	
Taschen zum Selbermachen	Faggen	
Entgiften und Entschlacken	Fendels	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Fendels	
Brotbacken mit Vollwertmehl	Fiss	
Taschen zum Selbermachen	Fiss	
Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Fiss	
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Fiss	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Fließ	
Dance-Pilates - tanz dich fit!	Fließ	
Brotbacken mit Vollwertmehl	Fließ	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Flirsch	
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Galtür	
Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen	Grins	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Grins	
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Grins	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Hochgallmigg	
Gesund durch den Winter ...	Ischgl	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Ischgl	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Kappl	
Gesund durch den Winter ...	Kappl	
Taschen zum Selbermachen	Kappl	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Kaunerberg	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Kaunerberg	

Titel	Ort	Seite
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Kaunerberg	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Kaunertal	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Kaunertal	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Kaunertal	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Kauns	
Leben im Rhythmus des Mondes	Kauns	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Landeck	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Landeck	
Infoabend: Schulreife durch Körper- und Bewegungserfahrungen	Landeck/Perjen	
Knackig, saftig, geschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol	Landeck/Perjen	
Kochen & Genießen mit Kürbis	Langesthei	
Taschen zum Selbermachen	Langesthei	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Langesthei	
Gesundheitsgymnastik für die Generation '50 plus'	Mathon	
Pilates für Anfänger	Mathon	
Gesund mit knackig frischem Obst und Gemüse	Mathon	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Nauders	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Nauders	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Nauders	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Nauders	
Die Wechseljahre - will ich meine Jugend oder mein Alter verlängern?	Pettneu	
Pilates für Anfänger	Pfunds	
Taschen zum Selbermachen	Pfunds	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Pfunds Greit	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Pfunds Kobl	
Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Pfunds Kobl	

Titel	Ort	Seite
Taschen zum Selbermachen	Piller	
Brotbacken mit Vollwertmehl	Piller	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Prutz	
Dance-Pilates - tanz dich fit!	Prutz	
Entgiften und Entschlacken	Prutz	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Ried i.O.	
Gesund durch den Winter ...	Ried i.O.	
Räuchern fürs Wohlbefinden	Ried i.O.	
Husten, Schnupfen, Heiserkeit - alte Hausmittel wieder entdecken	Ried i.O.	
Taschen zum Selbermachen	Ried i.O.	
Kochen & Genießen mit Kürbis	Schnann	
Filzen mit der Nadel	Schnann	
Taschen zum Selbermachen	Schönwies	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Schönwies	
Entgiften und Entschlacken	See	
Taschen zum Selbermachen	Serfaus	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Serfaus	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Serfaus	
Beckenbodentraining	St. Jakob	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	St. Jakob	
Schüssler-Salze	St. Jakob	
Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Stanz	
Taschen zum Selbermachen	Stanz	
Meine Haut ist schützenswert	Stanz	
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Strengen	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Strengen	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Tösens	
Kreative Geschenkkideen aus dem Garten	Urgen	
Gesundheitsgymnastik für die Generation '50 plus'	Urgen	
Vor- & Nachspeisen - klein, fein und vielfältig	Urgen	
Smoothies - Vitaminbomben aus dem eigenen Garten	Zammerberg	
Taschen zum Selbermachen	Zammerberg	
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Zams	

## Bezirk Reutte

Nordic-Walking-Schnupperkurs	Bach
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	Ehenbichl
Seife selbst gemacht	Forchach
Zur Ruhe kommen	Hintehornbach
Meine Haut ist schützenswert	Hinterhornbach
Pilates für Fortgeschrittene	Lermoos
Der Mensch und seine Energie - gesund mit aktuellen Heilmethoden	Lermoos
Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Musau
Seife selbst gemacht	Nesselwängle
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Reutte
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Reutte
Bach-Blüten - die sanften Helfer für Menschen, Tiere und Pflanzen	Tannheim
Brotbacken mit Vollwertmehl	Tannheim
Meine Haut ist schützenswert	Vorderhornbach
Essbare Wildkräuter - was ich immer schon wissen wollte	Zöblen



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

## Region Mitte Bezirk Innsbruck

Apfel und Birne - immer beliebt und gerne zubereitet!	Gnadenwald	
Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Gnadenwald	
Ranzenstickkurs	Innervavis	
ARGE-Qualitätsmilchprodukte Exkursion	Innsbruck	
Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Innsbruck	
Wild-, Schaf- und Ziegenfleisch-Kurs	Innsbruck	
Kochwürste, Bratwürste- und Schinken-Kurs	Innsbruck	
Sensorik-Schulung für Rohpökelware	Innsbruck	
Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrand-sommelier	Innsbruck	
Sensorik-Schulung für Rohpökelware	Innsbruck	
Gärtnermeister	Innsbruck	
Ausbildertraining - Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	
Lehrfahrt für Direktvermarkter	Innsbruck	
Schule am Bauernhof - Grundausbildung	Innsbruck	
Lehrfahrt für Direktvermarkter	Innsbruck	
I und Du und mir mitnand - ein Paarseminar für Mutige und Unmutige	Innsbruck	
Zwischen Nähe und Distanz - die Kunst, Grenzen zu setzen	Innsbruck	
Erfolgsstrategie: Das Zusammenleben gestalten - wertschätzende Kommunikation	Innsbruck	
Käse-Pflege-Kurs	Innsbruck	
Der Sprung aufs Pferd - Aber wie! Experten beraten, beraten, klären auf!	Innsbruck	
Lehrfahrt der ARGE für Qualitätsmilchprodukte	Innsbruck	
Erfolgsstrategie: Steuerliche und rechtliche Information zur erfolgreichen Betriebsführung	Innsbruck	
Rund um die Knolle	Oberhofen	
Sicherheit im Haushalt	Oberhofen	
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Oberhofen	
Familiensamstag: Erntedank ist Getreidezeit - Vom Korn zum Brot - ich backe mir mein Weckerl selber!	Oberperfluss	
Familiensamstag: Adventliche Einstimmung mit Adventkranz binden, Windlichter basteln und Tiere streicheln	Oberperfluss	
Familiensamstag: Adventliche Einstimmung mit Adventkranz binden, Windlichter basteln und Tiere streicheln	Oberperfluss	
Bilder für Ihren Auftritt nutzen - Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten	Region Mitte	
Microsoft Outlook erfolgreich für die Vermietung nutzen	Region Mitte	
Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum - Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil	Vill/Innsbruck	
Mähen mit der Sense - Anfängerkurs	Volders	

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

## Bezirk Schwaz

Ranzensticken	Achenkirch	
Backen für die Weihnachtszeit	Achenkirch	
Klosterarbeiten - neu entdecken!	Achenkirch	
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Achenkirch	
Flechten mit Peddigrohr	Bruck am Ziller	
Kräuterwissen zum Genießen, Wohlfühlen und gesund bleiben	Buch in Tirol	
Rund um die Knolle	Fügenberg	
Wandschmuck "Haussegen"	Gebiet Inntal	
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	Hart/Hartberg	
Die Pflanzenapotheke	Hart/Hartberg	
Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Region Mitte	
Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Rotholz	
Meisterin Betriebs- und Haushaltsmanagement	Rotholz	
Forstwirtschaftsfacharbeiter	Rotholz	
Bäuerl. Milchverarbeitung Basisausbildung 2 - Schwerpunkt gereifte Käse (5-tägig)	Rotholz	
Knackig, saftig, geschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol	Rotholz	
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Rotholz	
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Rotholz	
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Rotholz	
Motorsägenkurs für Frauen	Rotholz	
Wirtschaftlicher Traktoreinsatz im Wald	Rotholz	
Einführung in das KassaBankBuch	Rotholz	
Für einen stabilen Wald - Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsaussage	Rotholz	
Seilverbindungen und Seilspleißen	Rotholz	
Professionelle Motorsägenwartung	Rotholz	
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Rotholz	
Bäuerl. Milchverarbeitung Basisausbildung 2 - Schwerpunkt gereifte Käse (5-tägig)	Rotholz	
Almsenner-Grundkurs BAM - ergänzt mit drei Alm-Praxistagen	Rotholz/Wildschönau	
Rund um die Knolle	Schlitters	
Mein äußeres Erscheinungsbild - ein Teil meiner Persönlichkeit	Schlitters	
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Stans	
Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Steinberg	
Wirbelsäulengymnastik	Steinberg	
Vielfalt aus dem Wok	Steinberg	
Flechten mit Peddigrohr	Stummerberg	
Kräuterwissen zum Genießen, Wohlfühlen und gesund bleiben	Uderns	
Omas Speis - Haltbarmachen von saisonalen und heimischen Produkten	Uderns	
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Uderns	
Rund um die Knolle	Uderns	
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Uderns	
Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige	Vomp	
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Weer	
Entgiften und Entschlacken	Weer	
Kochen & Genießen mit Kürbis	Wiesing	

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

## Region Ost Bezirk Kitzbühel

Einmischen von Obst für beste Destillate	Bezirk Kitzbühel	
Brennkurs - Praxis am Brenngerät	Bezirk Kitzbühel	
Erfolgreicher Milch produzieren mit dem Angebot des AK Milch	Bezirk Kitzbühel	
Datenordnung am Computer	Bezirk Kitzbühel	
Datenordnung am Computer	Bezirk Kitzbühel	
Einheitswert Neu - Grundzüge der landw. Pauschalierung - Pauschalierungsverordnung 2015	Bezirk Kitzbühel	
Einheitswert Neu - Grundzüge der landw. Pauschalierung - Pauschalierungsverordnung 2015	Bezirk Kitzbühel	
Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke	Bezirk Kitzbühel	
Mutterkuh - Einsteigerseminar	Bezirk Kitzbühel	
Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Bezirk Kitzbühel	
Rechtsfragen in der Landwirtschaft	Bezirk Kitzbühel	
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Bezirk Kitzbühel	
Biogrunderkurs - Theorietag	Bezirk Kitzbühel	
Biogrunderkurs - Praxistag	Bezirk Kitzbühel	
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Bichlach	
Gemüse haltbar machen	Brixen i.T.	
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	Brixen i.T.	
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Brixen im Thale	
Herbstgemüse gut ver-backt!	Fieberbrunn	
Aqua-FIT	Fieberbrunn	
Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Fieberbrunn	
Gedanken gestalten unser Leben	Fieberbrunn	
Feldbegehung	Gebiet Brixental	
Feldbegehung	Gebiet Kitzbühel	
Feldbegehung	Gebiet Pillersee	
Feldbegehung	Gebiet St. Johann	
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Hochfilzen	
Gesunde Klauen bei Rindern	Hochfilzen	
Tiergesundheit am Biobetrieb (Fruchtbarkeit und Kalb)	Hopfgarten	
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	Hopfgarten i.B.	
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Hopfgarten i.B.	
Rund um die Knolle	Hopfgarten i.B.	
Ranzensticken	Jochberg	
Alternative Tiermedizin	Kelchsau	
Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit	Kelchsau	
Gedächtnistraining&Co - Alltagsgestaltung mit älteren Menschen - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige	Kelchsau	
Ich höre was, was du nicht sagst	Kirchberg i.T.	
Floristisches Gestalten	Kirchberg i.T.	
Brunch - das Genießerfrühstück	Kirchdorf	
AMA Kontrolle - Worauf es wirklich ankommt!	Kirchberg i.T.	
Kochen durch die Jahreszeiten	Kirchberg i.T.	
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Oberndorf	
Den Pflege- und Betreuungsprozess gestalten - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige (1)	Oberndorf	
Holzkörbe flechten - Spantechnik in Pappel und Peddig	Oberndorf	
Geschenks- und Dekorationsideen mit Klosterarbeit	Pfaffenschwendt	

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

Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Region Ost	
Homöopathie - Erfahrungsaustausch	Region Ost	
Baukreis - Informations- und Startveranstaltung	Region Ost	
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Region Ost	
Einführung und Grundkurs Homöopathie am Bauernhof	Region Ost	
Auftaktveranstaltung Arbeitskreis Energie	Region Ost	
Aufläufe süß und pikant	Reith bei Kitzbühel	
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	St. Jakob i.H.	
Milchprodukte für den Hausgebrauch	St. Jakob i.H.	
Natürlichkeit zulassen - Signale des Körpers wahrnehmen	St. Jakob i.H.	
Knackig, saftig, gschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol	St. Johann i.T.	
Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i.T.	
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann i.T.	
Auffrischung für erfahrenes Almpersonal für Melk- und Sennalmen	St. Johann in Tirol/Weitau	
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	St. Johann in Tirol/Weitau	
Omas Speis - Haltbarmachen von saisonalen und heimischen Produkten	Waidring	
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Waidring	
Salate haben immer Saison	Waidring	
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Westendorf	
Saatgut aus dem eigenen Hausgarten	Westendorf	



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

## Bezirk Kufstein

Der gefüllte Suppentopf	Alpbach
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Alpbach
Tiroler Jahrling - das zarte Fleischerlebnis	Alpbach
Rund um den Kürbis	Angath
Brot für die Grill- und Partyzeit	Angath
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Angerberg
Fruchtige Kuchen, Schnitten und Rouladen für jeden Tag	Angerberg
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Bad Häring
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Bad Häring
Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Bezirk Kufstein
Fruchtbarkeit der Kuh	Bezirk Kufstein
Mein persönliches Fotobuch	Bezirk Kufstein
EDV-Grundkurs	Bezirk Kufstein
Feldbegehung	Bezirk Kufstein, Raum Brixlegg
Feldbegehung	Bezirk Kufstein, Raum Ebbs
Feldbegehung	Bezirk Kufstein, Raum Wörgl
Gut behütet im Winter	Brandenberg
Brunch - das Genießerfrühstück	Brandenberg
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Breitenbach
Kostbares aus dem Kräutergarten	Breitenbach
Kostbares aus dem Kräutergarten	Breitenbach
Das Leben besonnen balancieren: Vom Umgang mit dem seelischen Haushalt und seiner Wirkung	Buchberg
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Ellmau
Trinkfertig machen von Destillaten	Gebiet Kufstein
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Kirchbichl
Rund um den Kürbis	Kirchbichl
Kostbares aus dem Kräutergarten	Kirchbichl
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Kirchbichl
Rund um die Knolle	Kramsach
Kostbares aus dem Kräutergarten	Kramsach
Lebkuchen - und was man damit machen kann	Kundl
Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige	Kundl
Brot für die Grill- und Partyzeit	Kundl
Den Pflege- und Betreuungsprozess gestalten - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige (1)	Langkampfen
Kostbares aus dem Kräutergarten	Langkampfen
Ranzensticken	Langkampfen
Den Pflege- und Betreuungsprozess gestalten - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige (1)	Niedererau
Ranzensticken	Niedererau
Rund um den Kürbis	Niedererau
Der gefüllte Suppentopf	Niederndorf
Der gefüllte Suppentopf	Niederndorf
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Niederndorf
Rund um den Kürbis	Niederndorferberg
Kostbares aus dem Kräutergarten	Niederndorferberg
Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit	Niederndorferberg
Microsoft Outlook erfolgreich für die Vermietung nutzen	Region Ost
Bilder für Ihren Auftritt nutzen - Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten	Region Ost
Kostbares aus dem Kräutergarten	Reith i.A.
Rund um den Kürbis	Reith i.A.
Der gefüllte Suppentopf	Rettenschöss

Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Rettenschöss
Mit Naturmaterialien zu pfliffigen Dekorationen	Rettenschöss
Modernes Kochen durch Dampfgaren	Scheffau
Kostbares aus dem Kräutergarten	Schwoich
Ranzensticken	Schwoich
Pflanztöpfe gießen	Schwoich
Mähen mit der Sense - Angängerkurs	Söll
Rückengymnastik	Thierbach
Herbstgemüse gut ver-backt!	Thiersee
Rund um den Kürbis	Thiersee
Eine gesunde Schuljause fördert die Leistungsfähigkeit	Thiersee
Ranzensticken	Thiersee
Kostbares aus dem Kräutergarten	Walchsee
Rund um den Kürbis	Walchsee
Kostbares aus dem Kräutergarten	Wörgl

## Bezirk Lienz

Kochen mit Herbst- und Wintergemüse	Assling
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Assling
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Außervillgraten
Salate - mehr als nur eine Zwischenmahlzeit	Außervillgraten
Ein Tag für mich: Die Kunst, neue Kräfte zu sammeln	Bezirk Lienz
Aufläufe und Gratins zu jeder Jahreszeit	Gaimberg
Vielfalt aus dem Wok	Hopfgarten i. D.
Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Hopfgarten i. D.
Kochen durch die Jahreszeiten	Innervillgraten
Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Innervillgraten
Bilder für Ihren Auftritt nutzen - Digitales Fotografieren, Bearbeiten und Verwalten	Lienz
Kochen & Genießen mit Kürbis	Lienz
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz
Rekultivierung - Boden schützen und sanieren	Lienz
Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Lienz
Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin und Seminarbauer	Lienz
Lebe oder funktioniere ich? Meine Lebens- und Arbeitswelten	Lienz
Knackig, saftig, gschmackig - Obst & Gemüse aus Tirol	Lienz
Unsere Erfolgsstrategie - Erfolg und Lebensqualität mit Landwirtschaft und zweitem Beruf	Lienz
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Lienz
Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Lienz
Fruchtbarkeitsseminar	Lienz
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz
Fruchtbarkeitsseminar	Lienz
Gesundheitscheck im Kuhstall	Lienz
Mietrecht und Landwirtschaft	Lienz
Einheitswert Neu - Grundzüge der landw. Pauschalierung - Pauschalierungsverordnung 2015	Lienz
Das Annehmen von Herausforderungen bietet Chancen zu mehr Lebensqualität und Erfolg	Nikolsdorf
Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige	Nikolsdorf
Apfel und Birne - geballte Gesundheit	Obertilliach
Desserts neu entdecken	Sillian
Kochen & Genießen mit Kürbis	St. Jakob i. D.
Salate - mehr als nur eine Zwischenmahlzeit	St. Jakob i. D.
Kochen mit Herbst- und Wintergemüse	Virgen
Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht	Virgen

**LFI Reutte – Region West**

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

**LFI Landeck und Imst – Region West**

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

**LFI Schwaz und Innsbruck – Region Mitte**

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

**LFI Kufstein – Region Ost**

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

**LFI Kitzbühel – Region Ost**

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

**LFI Lienz – Region Ost**

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

**Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)**

**Tirol**

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

**[www.lfi.at/tirol](http://www.lfi.at/tirol)**