

lk

landwirtschaftskammer
tirol

Lfi

LÄNDLICHES
FORTBILDUNGSINSTITUT

B I L D U N G S P R O G R A M M



BILDUNGSSAISON

2011/12

www.lfi.at

Tirol

 *Ihr Wissen wächst*

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



 **Ihr Wissen wächst.**



Lfi
LÄNDLICHES
FORTBILDUNGSINSTITUT

Als Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer liegt uns der persönliche und berufliche Erfolg der Menschen im ländlichen Raum sehr am Herzen.

Mit Blick auf die sich rasch wandelnden gesellschaftlichen und fachlichen Herausforderungen erarbeiten wir stets neue, anspruchsvolle Bildungs- und Beratungsangebote. Kundennähe, Praxiskompetenz sowie Professionalität zeichnen uns aus und gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir uns stets weiter!

Mehr Infos unter: www.lfi.at

VORWORTE/ IMPRESSUM	4-5
DAS LFI-NETZWERK	6-8

Persönlichkeit und Gesundheit 9

Persönlichkeit und Kreativität	9
Persönlichkeit	9
Lebensqualität Bauernhof	12
Kreativität	16
Gesundheit und Ernährung	19
Ernährung	19
Gesundheit	30

EDV und Technik 42

EDV und Informationstechnologie	42
Bauen, Energie, Technik	45
Landtechnik	45
Bioenergie	47
Wohnen	47

Dienstleistungen und Einkommenskombinationen 48

Einkommenskombinationen	48
Erlebnis Landwirtschaft	48
Urlaub am Bauernhof	50
Direktvermarktung	51

Landwirtschaft, Umwelt und Unternehmensführung 53

Pflanzenproduktion	53
Grünland	53
Gartenbau	54
Kräuterkunde	54
Tierproduktion	56
Allgemeines	56
Tierhaltung	57
Pferde	61
Tiergesundheit	61
Stallbau	63
Almwirtschaft	64
Bienen	65
Forst- und Holzwirtschaft	66
Umwelt und Biolandbau	67
Biologische Landwirtschaft	67
Nachhaltigkeit	68
Unternehmensführung	70
Recht	70
Unternehmensmanagement	70
Betriebsentwicklung	71

Beruf und Ausbildung 75

Landwirtschaft	75
Forstwirtschaft	75
Gartenbau	75

Kultur und Brauchtum 76

Tracht	76
Sticken	77
Handwerk	78

Landjugend 79

Landjugend	79
------------	----

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND FÖRDERUNGEN	80
VERANSTALTUNGSKALENDER	81
LFI (LAND UND BEZIRKE)	88

LFI Zeichenerklärung



Teilnehmerförderung



Veranstalterförderung



Förderung durch das Bildungsgeld des Landes Tirol



Anerkannt als TGD-Weiterbildung



Zertifikatslehrgang



Neues Angebot



Rufseminar (Angebote nach Bedarf)

LFI Erklärung von Begriffen/ Abkürzungen bei Veranstaltungen

VA-Nr.	Veranstaltungsnummer
VA-Ort	Veranstaltungsort
TN-Beitrag	Teilnehmerbeitrag
Trainer/in	Referent/in, Vortragende/r usw.
UE	Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2011/12. Kurzfristig nehmen wir jedoch zusätzlich aktuelle Veranstaltungen in unser Programm auf. Diese und etwaige Terminänderungen entnehmen Sie bitte den wöchentlichen LFI-Seiten in den Landwirtschaftlichen Blättern sowie der LFI-Homepage unter www.lfi.at/tirol.

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

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

LFI ISO-Zertifikat

Zertifiziert nach ISO 9001:2008

„BILDUNG STÄRKT DEN LÄNDLICHEN RAUM

Die Landwirtschaft steht vor der ständigen Herausforderung, die Ansprüche der Gesellschaft zu erfüllen. Die Menschen wünschen hochwertige und sichere Nahrungsmittel, wollen sich in intakter Natur erholen, erwarten sauberes Trinkwasser und versorgen sich immer mehr mit Wärme, Strom und Treibstoff, erzeugt aus nachwachsenden Rohstoffen. Zur Erfüllung all dieser Aufgaben benötigt Österreichs Landwirtschaft entsprechende Rahmenbedingungen.

Bildung schafft Zukunft. Die Sicherung der Qualität der Lebensgrundlagen Boden, Wasser, Luft, Energie und biologische Vielfalt erfordert professionelles Know-how. Österreich hat ein vorbildliches zukunftsfähiges agrar- und umweltpädagogisches Bildungsangebot. Dabei bilden die Verquickung von Aus- und Weiterbildung, begleitende Forschung und die Mit- und Selbstverantwortung der Lernenden die Basis für innovative Impulse und gelebte Nachhaltigkeit.

Nachhaltige Bildung ist vorwärts gewandt – sie braucht Innovation, Forschung und Multiperspektivität und muss die Möglichkeiten moderner Technologien nutzen. Der agrarische Bildungsbereich verfügt über ein umfassendes Wissen über biologische Kreisläufe sowie über das Zusammenwirken von Ökologie, Ökonomie und Soziales.



DI Niki Berlakovich
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

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

Gute Bildung zählt zu einem der wesentlichen Schwerpunkte, um den ländlichen Raum zu stärken. Vitale ländliche Räume verlangen ein entsprechendes innovatives Bildungsangebot. Nur so können die Ziele der Politik für den ländlichen Raum mit Leben erfüllt werden. Bildung ist ein Rohstoff, der sich bei Gebrauch vermehrt. Ich wünsche ein erfolgreiches Weiterbilden im Bildungsjahr 2011/12!

IMPRES- SUM

Bildungsprogramm des LFI Tirol, September 2011 – August 2012

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

Redaktion: Daniela Auer, Petra Kaserer, LFI-Team

Fotos: soweit nicht anders gekennzeichnet: Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

Gestaltung: prologo advertising GmbH, Brixner Straße 1, 6021 Innsbruck

Druck: Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn

Angabengewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2011. 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.

BILDUNGSSCHWERPUNKT UNTERNEHMER/INNEN- KOMPETENZ

Die Agrarmärkte werden immer globaler, die Produktionskosten wachsen stetig. Die Ansprüche an die Unternehmerpersönlichkeiten steigen von Jahr zu Jahr. Ob Zeit- und Geldmanagement, professionelle Betriebsplanung, Projektplanung und –umsetzung – für die bäuerlichen Unternehmerinnen und Unternehmer gewinnen diese Qualifikationen zunehmend an Bedeutung. Bildung und Beratung müssen auf diese Entwicklungen reagieren. Daher setzt die Landwirtschaftskammer Tirol in diesen Bereichen wesentliche Schwerpunkte.

Abgerundet wird das Angebot des LFI

durch die Arbeitskreisberatung. Diese Form der Weiterbildung basiert auf dem fachlichen Austausch zwischen Experten, erfahrenen Bäuerinnen und Bauern sowie Fachexkursionen, die zur weiteren Betriebsoptimierung beitragen sollen.

Die Landwirtschaftskammer mit ihrem Bildungsunternehmen, dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol, stellt Ihnen auch in diesem neuen Katalog wieder ein breites Bildungs- und Beratungsangebot zur Verfügung. Weiterbildung ist in der Betriebs- und Persönlichkeitsentwicklung die Grundlage für zukünftige Erfolge in Haus und Hof. Als Präsident der Landwirtschafts-



Ing. Josef Hechenberger
Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol

kammer Tirol freut es mich daher, Ihnen hiermit unser spezialisiertes Bildungs- und Beratungsangebot vorstellen zu dürfen. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrer persönlichen Kursauswahl.

WISSEN UND ERFAHRUNG ERLEICHTERT DAS LEBEN!

Im abgelaufenen Bildungsprogramm habe ich versucht erstmals das Thema Nachhaltigkeit zu thematisieren. Das Bewusstsein dafür zu schaffen, wie die Umsetzung in der Bildung ausschaut, haben Funktionär/innen und Mitarbeiter/innen bei der Bildungsklausur weitergedacht. Da zeichnet sich ein längerer Prozess ab, der in allen Fachbereichen diskutiert und mitgetragen werden muss.

Die globale Landwirtschaft wird von einem Lebensmittelskandal nach dem anderen erschüttert, Konsumenten sind verunsichert, Panikreaktionen gefährden auch die Existenzen der heimischen Betriebe.

Gesunde Lebensgrundlagen wie Boden, Wasser und Luft sind das größte Kapital für die Zukunft. Mit diesem Kapital so verantwortungsvoll wie nur möglich umzugehen, um die Produktion gesunder

Lebensmittel sicherzustellen, wird die Richtungsentscheidung für die zukünftige Form der Landwirtschaft bestimmen.

Für die Verantwortlichen im LFI steht der Mensch im Mittelpunkt, auf diesen wirkt das familiäre und betriebliche Umfeld. Bildung darf das Bild des Menschen nicht aus den Augen verlieren, Bildung soll ermutigen und unterstützen.

Das Jahr 2012 steht auch ganz im Zeichen von „50 Jahre Tiroler Bäuerinnenorganisation.“ Die Bäuerinnenorganisation ist seit ihrer Gründung ein wertvolles Bindeglied zum Konsumenten und zu den Menschen im ländlichen Raum.

Es ist mir ein Bedürfnis mich auf diesem Wege bei allen Funktionärinnen der Bäuerinnenorganisation für ihre ehrenamtliche Mitarbeit im Bildungsbereich zu bedanken.



Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau des LFI Tirol und Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Tirol

Bäuerinnen setzen Bildungsprogramme nicht nur um, sondern sie entwickeln sie auch. Dabei denke ich an ZAM, Lebensqualität Bauernhof, Alt werden am Bauernhof, Bäuerinnen machen Schule und vieles mehr.

In diesem Sinne freue ich mich auf eine rege Bildungssaison und auf das Jubiläumsjahr der Tiroler Bäuerinnenorganisation.



1
Petra Kaserer
 Marketing
 Tel. 05 92 92-1100
 petra.kaserer@lk-tirol.at

2
**Vizepräsidentin Ök.-Rätin
 Resi Schiffmann**
 Obfrau
 Tel. 05 92 92-1100
 lfi@lk-tirol.at

3
Dorothea Hackl
 Ausschuss Bildung, Erwerbskombinationen und Dienstleistungen
 Tel. 05 92 92-2700
 bk-reutte@lk-tirol.at

4
Lisbeth Fritz
 Ausschuss Bildung, Erwerbskombinationen und Dienstleistungen
 Tel. 05 92 92-2700
 bk-reutte@lk-tirol.at

5
Helga Brunschmid
 Ausschuss Bildung, Erwerbskombinationen und Dienstleistungen
 Tel. 05 92 92-2300
 bk-kitzbuehel@lk-tirol.at

6
Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
 LFI Bezirke Landeck und Imst
 Tel. 05 92 92-2160
 lfi.imst@lk-tirol.at

7
Susanne Eder, BEEd
 Projekt Schmatzi
 Tel. 05 92 92-1107
 susanne.eder@lk-tirol.at

8
Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller
 Unternehmen Bauernhof
 Tel. 05 92 92-1150
 maria.haller@lk-tirol.at

9
Christina Bramböck, ABⁱⁿL
 LFI Bezirk Kufstein, Beraterin
 Tel. 05 92 92-2403
 lfi.kufstein@lk-tirol.at

10
Dr. Stefan Prantauer
 LFI-Vorstand, Landesschulinspektor
 Tel. 0512/508-2541
 stephan.prantauer@tirol.gv.at

11
Klaus Loukota
 Urlaub am Bauernhof
 Tel. 05 92 92-1170
 klaus.loukota@lk-tirol.at

12
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
 Beratungsreferent, Tiergesundheitsdienst
 Tel. 05 92 92-1151
 thomas.lorenz@lk-tirol.at

13
Dipl.-Päd. Karin Astner
 Schule am Bauernhof
 Tel. 05 92 92-1106
 karin.astner@lk-tirol.at

14
Mag. Renate Kaplenig
 Projekt Schmatzi
 Tel. 05 92 92-1107
 renate.kaplenig@lk-tirol.at

15
Stefanie Kögl
 LFI Bezirk Reutte, Beraterin
 Tel. 05 92 92-2702
 lfi.reutte@lk-tirol.at



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

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 Ortsbäuerinnen, Wirtschaftsberaterinnen und Wirtschaftsberatern in den Bezirkslandwirtschaftskammern, Referentinnen und Referenten in den Fachbereichen der Landwirtschaftskammer Tirol sowie den Projekt- bzw. Arbeitskreisleiter/innen und Mitarbeiter/innen im LFI für ihr großes Engagement in Sachen Bildung bedanken!

16
Daniela Auer
Landjugend, Bäuerinnen, Kultur
Tel. 05 92 92-1104
daniela.auer@lk-tirol.at

17
Barbara Kathrein
Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 92 92-1180
barbara.kathrein@lk-tirol.at

18
Christine Kruckenhauser
forum lk, Kundenservice,
Lebensqualität Bauernhof
Tel. 05 92 92-1112
christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

19
Dipl.-Päd. Elisabeth Obermosterer
LFI Bezirk Lienz, Beraterin
Tel. 05 92 92-2604
lfi.lienz@lk-tirol.at

20
Dipl.-Ing. Franz Schweiger
Geschäftsführer
Tel. 05 92 92-1101
franz.schweiger@lk-tirol.at

21
Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger
Bezirk Kufstein, Berater
Tel. 05 92 92-2405
simon.hoerbiger@lk-tirol.at

22
Martina Lamparter
Buchhaltung, Förderungsabwicklung,
Controlling
Tel. 05 92 92-1160
martina.lamparter@lk-tirol.at

23
Ing. Franz Josef Auer
Bildung LKV-Herdenmanagement
und Zucht
Tel. 05 92 92-1850
franz.josef.auer@lk-tirol.at

24
Dipl.-Päd. Dipl.-Ing. Hans Thurner
Arbeitskreisberatung, Arbeitskreis
Milchproduktion
Tel. 05 92 92-1805
johann.thurner@lk-tirol.at

25
Florian Kiechl
LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck, Berater
Tel. 05 92 92-2804
lfi.schwaz@lk-tirol.at

26
Raphael Kuen
Arbeitskreis Tiroler Berglamm
Tel. 05 92 92-1867
raphael.kuen@lk-tirol.at

27
Michaela Kranebitter
Kundenservice, Veranstaltungsorganisati-
on, Unternehmen Bauernhof
Tel. 05 92 92-1111
michaela.kranebitter@lk-tirol.at

28
Ing. Hans Augustin
Kulturprojekte
Tel. 05 92 92-1121
hans.augustin@lk-tirol.at

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

30
Bernadette Mader
Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi
Tel. 05 92 92-1105
bernadette.mader@lk-tirol.at

LFI INFORMATION

LFI-Kundenservice

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
Web: www.lfi.at/tirol



LFI INFORMATION

Facharbeiter- und Meisterausbildung



**Lehrlings- und
Fachausbildungsstelle**
Frau Helga Larcher

Tel. 05 92 92-1108

Fax: 05 92 92-1199
E-Mail: lfa@lk-tirol.at
Web: www.lehrlingsstelle.at

LFI INFORMATION

Rufseminar – Sie rufen, wir kommen!



Mit dem Begriff Rufseminar werden LFI-Bildungsveranstaltungen bezeichnet, die bei Bedarf und entsprechender Nachfrage in geeigneten Seminarräumen direkt vor Ort durchgeführt werden können. Das LFI Tirol, als Bildungsunternehmen der LK Tirol, hat sich zum Ziel gesetzt, Bildungsveranstaltungen so nahe wie möglich zu Ihnen zu bringen.

Damit wollen wir gezielt auf diese Veranstaltungen aufmerksam machen. Um Rufseminare für Sie in unserem Bildungsprogramm leichter erkennbar zu machen, sind diese mit einem eigenen Symbol gekennzeichnet

Rufseminare:

- sind Bildungsveranstaltungen, denen ein fertig ausgearbeitetes Schulungskonzept zugrunde liegt,
- werden ohne konkrete Termine und Veranstaltungsorte angeboten,
- sind mit einem eigenen Symbol gekennzeichnet.

Wie kommt nun ein Rufseminar zu Ihnen?
Wenn Sie eine Bildungsveranstaltung besonders anspricht und Sie der Meinung sind, dass diese für Ihre Region interessant wäre, wenden Sie sich an die Ortsbäuerin Ihres Heimatortes, die Gebietsbäuerin Ihrer Region, die zuständige BLK oder direkt an das LFI-Kundenservice unter 05 92 92-1111. Sie liefern nur noch die Namen aller Interessenten, den Rest erledigen wir.
Im Idealfall meldet sich eine gesamte Gruppe. Das LFI-Team sucht einen geeigneten Veranstaltungsraum in Ihrer Nähe, teilt eine Referentin oder einen Referenten ein und schreibt die Veranstaltung aus. Danach wird Ihr Rufseminar wie jede andere LFI-Bildungsveranstaltung professionell abgewickelt.



LFI INFORMATION

forum lk

Das Fortbildungs- und Veranstaltungszentrum der Landwirtschaftskammer Tirol

Im Zentrum von Innsbruck, etwa 5 Gehminuten vom Bahnhof entfernt, hat die Landwirtschaftskammer Tirol neue Schulungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten geschaffen, die auch dem LFI Tirol zur Verfügung stehen.

Es ist dabei gelungen, alte Bausubstanz mit neuem Design zu kombinieren. Eine

einladende Cafeteria (Selbstbedienung) und die moderne technische Ausstattung vervollständigen das attraktive Seminar- und Veranstaltungsambiente.

Kontakt:

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

Tel. 05 92 92-1112

E-Mail: forum@lk-tirol.at

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

Eine starke Persönlichkeit ist wie ein fruchtbarer Boden, auf dem eine gesunde Vielfalt an Fähigkeiten gedeiht: Soziales Verhalten, kreatives Denken und der mutige Umgang mit Veränderungen sind eine Basis für mehr Harmonie in Leben und Beruf.



Persönlichkeit

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

VA-Nr.: 401011106

Datum: Anfang März 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Waidring, Dorfküche
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Margret Heim, Tel. 05353 5405

VA-Nr.: 401011108

Datum: Mitte Oktober 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Reith b.K., Kulturhaus/ Kleiner Saal
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hauser, Tel. 05356 72376

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

VA-Nr.: 901011102

Datum: Di 11.10.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Stumm, Seniorenheim
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vill
Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa, Tel. 0699 10007888

Ich höre was, was du nicht sagst

NEU

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 Wahrnehmungsvermögen und Gesprächsfähigkeit verbessern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 601011106

Datum: Do 13.10.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Pians, Gemeindefaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, Tel. 0699 19077272

VA-Nr.: 601011105

Datum: Mo 16.1.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Prutz, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, Tel. 0664 5770692

VA-Nr.: 601011110

Datum: Mi 25.4.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Landeck, Hotel Sonne
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Thurner, Tel. 05442 63678

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 € 9,00 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

VA-Nr.: 401011111

Datum: Mitte Jänner 2012, 19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Aurach b.K., Schule/Turnsaal
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hechenberger, Tel. 05356 75211

VA-Nr.: 201011106

Datum: September 2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Sellrain, Pfarrsaal
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Kirchmair, Tel. 0680 2164750 oder 05230 857

VA-Nr.: 101011102

Datum: Mo 14.11.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Silz, Jugendheim
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger, Tel. 0650 5520621

VA-Nr.: 101011106

Datum: Mo 30.1.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Wenus, Freizeitzentrum
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Lechleitner, Tel. 0664 8312414

VA-Nr.: 601011102

Datum: Mo 19.3.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Piller, Fraktionsraum
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml, Tel. 0664 73403836

Wenn du es eilig hast, gehe langsam

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 101011104

Datum: Do 29.9.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Wald i.P., Pfarrraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, Tel. 0650 3012730

VA-Nr.: 601011103

Datum: Di 18.10.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kaunertal, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Praxmarer, Tel. 0664 5101894

VA-Nr.: 101011105

Datum: Mo 7.11.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Arzl i.P., Bücherei
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Larcher, Tel. 0664 9178581

VA-Nr.: 601011104

Datum: Mo 14.11.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Prutz, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, Tel. 0664 5770692

VA-Nr.: 601011107

Datum: Mi 18.1.2012, 19:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Ried i.O.
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660 5525942

VA-Nr.: 601011111

Datum: Mi 2.5.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Mathon, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Gebietsbäuerin Claudia Jehle, Tel. 0664 2223848

VA-Nr.: 101011103

Datum: Mi 9.5.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Huben i.Ö., Pfarrwidum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Nösig, Tel. 0664 4502449

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

VA-Nr.: 401011103

Datum: Ende September 2011, 19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Aschau bei Kirchberg, Gasthof Falkenstein
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Horngacher, Tel. 05357 8182

Ordnungen der Liebe

Der Vortrag über das Familien- und Systeme-Stellen vermittelt einen Einblick in die unbewussten Spielregeln in der Familie. Sie lernen, wann eine Aufstellung hilfreich sein kann und werden erkennen, dass aktuelle Herausforderungen und auch so genannte Dauerbrenner, die nicht über den Kopf lösbar sind, zusammenhängen mit Verstrickungen im Familiensystem und oft über Generationen weiter wirken.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801011101

Datum: Do 20.10.2011, 19:30-21:10 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Ehrwald, Schule
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Gerda Habicher
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Somweber, Tel. 05673 3926

Veränderung - Herausforderung und Chance

NEU

Aus welchen Gründen immer Veränderungen stattfinden, sie bereiten dem Menschen Unwohlsein und Unsicherheit. Denn über Jahre haben sich Verhaltensmuster eingespielt, die Sicherheit signalisieren, weil man die zu erwartenden Folgen größtenteils kennt. Erst wenn der Mensch an einem Punkt steht, an dem eine Veränderung unausweichlich ist, gibt es die Möglichkeit Neues zu wagen. Das sind Sternstunden im Leben. Es gilt, sie bewußt zu erleben und Veränderungen als Chance für etwas ganz Neues zu sehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 101011108

Datum: Mi 8.2.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Imsterberg, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maga. Renate Dierigl-Kroner
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Schnegg, Tel. 0660 7345363

REDEN und ÜBERZEUGEN - Die Kraft meiner Werte und Worte NEU

Immer wieder kommen Funktionäre/innen in Situationen, etwas anzusprechen, darzustellen oder vor einer Gruppe zu präsentieren. Viele stellen sich dabei die Frage: „Wen kann ich wie am besten erreichen?“ Mir meiner persönlichen Werte bewusst zu werden, kann ein wesentlicher Schritt sein, um zu begeistern und bewegen. Dieser Tag möchte Impulse geben und Mut machen, den eigenen Stärken zu trauen und durch hilfreiche Modelle und Übungen Selbstbewusstsein und Kompetenz auszubauen.

Zielgruppe: Funktionäre/innen, Unternehmer/innen, alle Interessierten

VA-Nr.: 401011109

Datum: Frühjahr 2012, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet Brixental
TN-Beitrag: € 110,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92 - 2300

VA-Nr.: 401011110

Datum: Frühjahr 2012, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet Pillersee
TN-Beitrag: € 110,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 701011101

Datum: Herbst 2011, 8 UE
VA-Ort: Lienz
TN-Beitrag: € 110,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,00)
Trainer/in: Barbara Pichler
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Professionelle Rhetorik für öffentliches Auftreten

Das Reden vor einer Gruppe von Personen bietet uns die einmalige Chance, Inhalte die uns wichtig sind, der Öffentlichkeit zu präsentieren. Selbstvertrauen und Charisma sind dabei kein Zufall, denn Motivation und Begeisterung stecken in jedem von uns. Sie erlangen bei diesem Seminar die Sicherheit, gekonnt vor Menschen zu sprechen und werden erstaunt sein, wie durch Trai-

ning der persönlichen Kompetenzen Ihr Selbstvertrauen gesteigert wird.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Funktionäre/innen

VA-Nr.: 401011007

Datum: Herbst 2011, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel (für Gebiet Brixental)
TN-Beitrag: € 206,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 70,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 401011008

Datum: Herbst 2011, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel (für Gebiet Kitzbühel)
TN-Beitrag: € 206,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 70,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 601011109

Datum: Mo 23.1.2012, 09:00-16:30 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Zams, Hotel Jägerhof
TN-Beitrag: € 206,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 70,00)
Trainer/in: Josef Moser
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Infoabend zum Gedächtnistraining

Das Gedächtnis des Menschen ist faszinierend. Besonders was die Leistungsfähigkeit betrifft und wie man diese trainieren kann. Diese Veranstaltung vermittelt einen allgemeinen Einblick über verschiedenste Methoden des Gedächtnistrainings sowie einfache und praktische Übungen und Tipps.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401011002

Datum: Herbst 2011, 19:30-21:10 Uhr, 2 UE
VA-Ort: St. Jakob i.H., Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Romana Wechselberger, Tel. 05354 88129

VA-Nr.: 401011105

Datum: Mitte November 2011, 19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: St. Jakob i.H.
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Romana Wechselberger, Tel. 05354 88129

Das Tiroler Zahlenrad

Das Tiroler Zahlenrad, schriftlich festgehalten im Buch von Johanna Paungger und Thomas Poppe, gibt Auskunft über die besonderen Anlagen und Talente, die durch das Geburtsdatum zu erkennen sind. Dieses alte, traditionelle Wissen unserer Heimat hat schon vielen geholfen, ihre Talente und Fähigkeiten besser einzuschätzen und kleine oder große Veränderungen im Leben vorzunehmen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801091103

Datum: Anfang Jänner 2012, 20:00-21:40 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Pinswang
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Gerda Habicher
Anmeldung: Ortsbäuerin Inge Scheidle, Tel. 0676 9048487

Kindheit und Schule

Von Lernblockaden, Misserfolgen, Stärken der Kinder, Hausübungen und schulischem Alltag - eine Herausforderung für die ganze Familie. Damit die Balance zwischen Leistungsdruck und „Kind sein dürfen“ erhalten bleibt, braucht es informierte und beherrzte Eltern. Ein Abend für Herz und Hirn.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401011104

Datum: Mitte Oktober 2011, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Westendorf, Sozialzentrum
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Rieser, Tel. 05334 6780

VA-Nr.: 601011112

Datum: Do 2.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Faggen, Gemeindehaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Andrea Kärle
Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664 4210626

VA-Nr.: 601011114

Datum: Do 8.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfunds, Jungbauernraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Andrea Kärle
Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter, Tel. 0664 73614082

Pubertät als Herausforderung und Chance

Gerade in der Pubertät verläuft die Entwicklung der Jugendlichen stufenförmig. Aber bei Stufen kommt man bisweilen ins Stolpern. Damit Eltern und Jugendliche diese wesentlichen Schritte zur Weiterentwicklung überstehen, braucht es viel Verständnis und einiges an „Handwerkzeug“ sprich Wissen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 601011113

Datum: Do 19.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfunds, Jungbauernraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Andrea Kärle
Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter, Tel. 0664 73614082

TROTZ...dem hab ich dich lieb!

NEU

In „grenzenloser“ Liebe setzen Eltern liebevolle Grenzen und kommen dabei selbst oft an ihre Grenzen. Ob es das Trotzalter, das kleine Geschwister, die Pubertät oder die verletzende Art eines erwachsenen Kindes ist, weil es sich von den Eltern lösen muß, immer ist es eine Grenzerfahrung. Warum sind Kinder manchmal so anstrengend, wie können Eltern sich selbst stärken und ihren Kindern trotzdem „Freiheiten“ zugestehen?

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801011103

Datum: Di 15.11.2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tannheim, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Andrea Kärle
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wagner, Tel. 05675 6311

Fesch bist! - Schwerpunkt Bekleidung und Farbe

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401011107

Datum: Ende Oktober 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kelchsau, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmgard Manzl, Tel. 05335 8212

Schönheit kommt von innen und außen

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 101011107

Datum: Mo 19.3.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Imst, Agrarzentrum West
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Anemarie Steger
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 601011108

Datum: Do 22.3.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Zams, Gasthof Gemse/großer Saal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Anemarie Steger
Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2506

Die Waage halten

Du hast schon oft abgenommen, aber dann immer wieder zugenommen. Du warst schon Nichtraucher, bist wieder Raucher. Du hast dir etwas abgewöhnt, bist der Gewohnheit aber wieder verfallen. Du hast es im wahrsten Sinne des Wortes „satt“, von einer Kur zur anderen zu wechseln und möchtest das Problem jetzt selbst in die Hand nehmen. Du möchtest endlich das tun, was du wirklich willst. Der Weg ist denkbar einfach, aber nicht alles, was einfach ist, ist leicht!

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801011102

Datum: Mi 16.11.2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nesselwängle, Sportcenter
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dir. Josef Wildanger
Anmeldung: Ortsbäuerin Emma Knittel, Tel. 05675 8121

Lebensqualität Bauernhof

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

NEU



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

VA-Nr.: 201031103

Datum: ab Fr 28.10.2011, 20:00-22:30 Uhr (6 Abende), 18 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum Ik
TN-Beitrag: € 442,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 75,00)
Trainer/in: Michael Wagner, Angelika Wagner
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

VA-Nr.: 401031102

Datum: Winter 2012, 19:30-22:00 Uhr (6 Abende), 18 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel (ein Ort des Wohlfühlens)
TN-Beitrag: € 442,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 75,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Zammredn: Kommunikationstraining für Paare **NEU**

Die Basis für eine gute Beziehung ist das Gespräch. Und die Absicht, das Leben miteinander meistern zu wollen. Themen dieses Trainings sind: die Ressourcen der Beziehung (wieder) finden, sie aktivieren, Regeln für das Zammredn aufstellen und Möglichkeiten finden, konstruktiv mit Konflikten umzugehen.

Zielgruppe: Paare von landwirtschaftlichen Betrieben

VA-Nr.: 201031102

Datum: Mi 16.11. und Fr 18.11.2011, 19:30-22:30 Uhr, 6 UE

VA-Ort: Innsbruck, forum lk

TN-Beitrag: € 147,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 25,00)

Trainer/in: Barbara Kathrein

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

Das Theater mit der Beziehung - TheaterWorkshop für Paare zum Thema Beziehung **NEU**

Der Workshop stellt Beziehung - ob die eigene oder eine andere - auf eine innere und äußere Bühne, zielt darauf ab, etwas sichtbar zu machen, was sonst hinter den „Kulissen“ passiert. Eine Aufforderung und Möglichkeit aus der gewohnten Rolle auszutreten, um einmal sich selbst, den anderen oder die andere/n aus ganz neuer Perspektive zu erkennen. Und dadurch verständlicher zu werden.

Zielgruppe: Paare

VA-Nr.: 201031104

Datum: ab Di 8.11.2011 bis 31.1.2012 (10 Abende) jew. 20:00-22:30 Uhr, 30 UE

VA-Ort: Innsbruck, forum lk

TN-Beitrag: € 680,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 125,00)

Trainer/in: Ing. Hans Augustin

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

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 sowie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im bäuerlichen Umfeld, die Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen.

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

Welches Team steht Ihnen zur Verfügung?



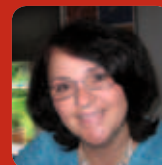
Angelika Wagner
Beratung und Begleitung



Christine Kruckenhauser
Telefon und Organisation (Montag bis Donnerstag)



Barbara Kathrein
Bildung und Beratung



Helga Larcher
Telefon und Organisation (Freitag)

nicht, wie Sie denjenigen oder diejenige ansprechen sollen.

In welcher Weise können wir Sie unterstützen?

- Das Angebot des LFI Tirol steht Ihnen **kostenlos und diskret** zur Verfügung.
- Sie können jederzeit während der Bürozeiten anrufen, um einen Termin bei Lebensqualität Bauernhof zu vereinbaren.

Tel. 05 92 92-1180 oder
E-Mail: angelika.wagner@lk-tirol.at

- Wir versuchen, mit Ihnen gemeinsam Lösungen zu erarbeiten, die Sie selbst umsetzen können.
- Für das Thema Beziehungsgestaltung gibt es eine neue Homepage: www.schweigenamland.at oder 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.
- Sollten Sie zusätzlich professionelle Hilfe in Anspruch nehmen wollen, beraten wir Sie bei der Auswahl der Organisation oder Institution.
- Wenn Sie mit einem anderen Menschen, der möglicherweise Hilfe braucht, reden wollen, beraten wir Sie, wie Sie dieses Gespräch führen könnten.



www.schweigenamland.at

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

Was wäre besser als sie zu schlachten?

Lebensqualität in der Familie

Lebensqualität wird erreicht, wenn die äußeren Bedingungen - Betrieb und Umfeld - und die inneren Faktoren - das Selbst, die Beziehung und die Familie - in Balance sind. Das eigene Lebensgefühl wirkt sich auf alles aus. So wird die Auseinandersetzung mit der eigenen Lebensgeschichte, das Annehmen von Veränderungen als Herausforderung und das Umgehen mit äußeren Lebenseinflüssen zur ständigen Herausforderung.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 401031103

Datum: Mitte Jänner 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kirchberg i.T., Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 25,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 9,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbauernobmann Michael Oberlechner, Tel. 05357 2735

VA-Nr.: 401031104

Datum: Mitte März 2012, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Ulrich a.P., Petererhof
TN-Beitrag: € 25,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 9,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Pirnbacher, Tel. 05354 88173

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



VA-Nr.: 201031105

Datum: Frühjahr 2012, 4 UE
VA-Ort: Sellrain, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 32,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 11,50)
Trainer/in: Angelika Wagner
Anmeldung: Ortsbäuerin Kirchmair Stefanie, Tel. 0680 2164750

Veranstaltungsreihe zur Unterstützung pflegender Angehöriger

In den bäuerlichen Familien Tirols werden sehr viele Menschen betreut und gepflegt. Mit einem speziellen Veranstaltungsangebot sollen die pflegenden Angehörigen bei dieser oft sehr energie- und kräfteaufwendenden Arbeit unterstützt werden. Die Seminarreihe, bestehend aus 3-stündigen Seminaren, wird vom Projekt „Lebensqualität Bauernhof“ des LFI Tirol in Zusammenarbeit mit der Sozialversicherungsanstalt der Bauern und dem Bildungszentrum der Caritas veranstaltet. Die Seminare können als Reihe oder auch einzeln besucht werden.

Leistungsangebote der Sozialversicherungsanstalt der Bauern

Wissen unterstützt! - Informationen zum Sozialrecht: Pflegegeld - Selbstversicherung der Angehörigen. Informationen zum Leistungsangebot der SVB: Von Heilbehelfen und Kuren bis Erholungsaufenthalte für Angehörige. Die Kosten von € 25,00 trägt die SVA der Bauern.

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



VA-Nr.: 401031101

Datum: Anfang November 2011, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gebiet St. Johann/Bezirk Kitzbühel, Oberndorf/Volksschule
Anmeldung: Gebietsbäuerin Claudia Landmann, Tel. 0664 2002551

Gestärkt für die Pflege

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

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



VA-Nr.: 701031101

Datum: Ende November 2011, 3 UE
VA-Ort: Innervillgraten, Jugendheim
TN-Beitrag: € 25,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 9,00)
Trainer/in: Angelika Wagner
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Mair, Tel. 04843 5449

Gesprächsrunde für pflegende Angehörige

NEU

Monatlicher Erfahrungsaustausch pflegender Angehöriger zur gegenseitigen Unterstützung und Stärkung für die anspruchsvolle Aufgabe der Pflege und Betreuung. In der Gruppe gibt es in einer Runde des Vertrauens unter professioneller Begleitung die Möglichkeit zu entlastenden Gesprächen, Tipps für den Pflegealltag, aber auch Zeit zur persönlichen Entspannung und zum Krafttanken.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die in der Familie pflegen



VA-Nr.: 701031102

Datum: 21.10.2011, 14:00-16:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lienz, Bezirkslandw.kammer
TN-Beitrag: € 25,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 12,50)
Trainer/in: Barbara Kathrein
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Altersdemenz: Eine große Herausforderung

Die Betreuung „verwirrter“ hochbetagter Menschen ist eine schwierige und anspruchsvolle Aufgabe. Im Seminar werden Handlungsmöglichkeiten aufgezeigt, die zu einem entspannteren Umgang zwischen Angehörigen und desorientierten Menschen beitragen können.

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



VA-Nr.: 501031103

Datum: Frühjahr 2012, 3 UE
VA-Ort: Thiersee
TN-Beitrag: € 25,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 9,00)
Anmeldung: Gebietsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

* Die geförderten Beträge gelten für Teilnehmer/innen von Betrieben mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

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
Kosten: € 9,00 gefördert (€ 25,00 ohne Förderung)

Von der Pflegearbeit entspannen

Körperliche Gesundheit für pflegende Personen.

Trainer: Reinhard Tschuggmall, Sozialversicherungsanstalt der Bauern
Kosten: € 25,00 werden von der Sozialversicherungsanstalt der Bauern übernommen

Erkrankungen im Alter und deren Auswirkungen

Trainerin: Sonja Hasenauer, diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester, Lehrerin am Bildungszentrum für Sozialberufe
Kosten: € 9,00 gefördert (€ 25,00 ohne Förderung)

Gedächtnistraining & Co – Alltagsgestaltung mit älteren Menschen

Trainerin: Margarete Ringler, Spielpädagogin, Lehrerin am Caritas Bildungszentrum
Kosten: € 9,00 gefördert (€ 25,00 ohne Förderung)

Angebote der Sozial- und Gesundheits-sprengel zur Unterstützung der Pflege

Trainerinnen der zuständigen Sozial- und Gesundheitssprengel
Kosten: werden bei Anmeldung bekannt gegeben

Rechtliche Fragen zur Pflege am Bauernhof

Testament, Pflegeheimkosten, Sachwalterschaft.

Kosten: € 9,00 gefördert (€ 25,00 ohne Förderung)

Den Pflege- und Betreuungsprozess gestalten

Trainerin des zuständigen Sozial- und Gesundheitssprengels oder des Caritas Bildungszentrums
Kosten: werden bei Anmeldung bekannt gegeben

Sterbe- und Trauerbegleitung

Trainerin: DGKS Hildegard Fritz, Direktorin der Pflegehelferausbildung am Caritas Bildungszentrum, Leiterin des Lehrgangs für Lebens-, Sterbe- und Trauerbegleitung
Kosten: € 9,00 gefördert (€ 25,00 ohne Förderung)

Auch pflegende Angehörige brauchen Erholung!

Auftanken – Kraft schöpfen – Grenzen setzen

In vielen Fällen nimmt die Pflege von Angehörigen 24 Stunden am Tag an sieben Tagen der Woche in Anspruch. Und oftmals ist es sehr schwierig, den Kräftehaushalt nicht aus dem Auge zu verlieren. 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, um den Aufgaben wieder gewachsen zu sein.

Trainer/in: Babara Kathrein (Lebensqualität Bauernhof), Reinhard Tschuggmall (SVB)
Kosten: € 70,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 20,00) plus Aufenthalts- und Verpflegungskosten

Information und Anmeldung:
 Bei der jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammer

LFI INFORMATION

Lebensqualität Bauernhof

– Der Mensch im Mittelpunkt



Das LFI-Bildungsprojekt „Lebensqualität Bauernhof“ bietet eine ganze Palette von Bildungsangeboten zu Themen der Lebensqualität. Die Angebote dazu finden Sie in dieser Rubrik.

Das Team von „Lebensqualität Bauernhof“ bietet Ihnen darüber hinaus professionelle Unterstützung bei neuen Herausforderungen im Alltag, im Betrieb oder in der Familie, bei der Hofübergabe bzw. -übernahme, bei Arbeitsüberlastung oder bei Konflikten.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage unter www.lebensqualitaet-bauernhof.at

LFI INFORMATION

Bäuerliches Sorgentelefon: 0810 676 810
 Telefonische Beratung für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen.
 Vertraulich, anonym, kompetent.

Das Bäuerliche Sorgentelefon ist unter der Nummer

0810 676 810
 von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 Uhr bis 12:30 Uhr österreichweit zum Ortstarif für Sie erreichbar.



Kreativität

Dekorationskurs mit Naturmaterialien

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801021103

Datum: Di 27.9.2011, 19:00-22:20 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Ehenbichl, Gemeinde/Versammlungsraum

TN-Beitrag: € 16,00 plus Materialkosten (bei Bedarf)

Trainer/in: Andrea Kärle

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Paulweber, Tel. 05672 67697

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

VA-Nr.: 701021103

Datum: Do 13.10.2011, 19:00-22:30 Uhr, 4 UE

VA-Ort: St. Johann i.W., Gemeindehaus

TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten (bei Bedarf)

Trainer/in: Gertraud Lukasser

Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Wibmer, Tel. 04872 849

VA-Nr.: 701021104

Datum: Do 27.10.2011, 19:30-23:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Innervillgraten, Jugendheim
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten (bei Bedarf)

Trainer/in: Gertraud Lukasser

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Mair, Tel. 04843 5449

VA-Nr.: 901021109

Datum: Di 11.10.2011, 19:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Brandberg, Probelokal Brandberg

TN-Beitrag: € 14,00

Anmeldung: Ortsbäuerin Oblasser Martina, Tel. 05285 63166

VA-Nr.: 901021107

Datum: Di 22.11.2011, 19:30 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Maurach, Volksschule

TN-Beitrag: € 14,00

Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Prantl, Tel. 0676 7237433

Holzdekorationen - Made in Tirol

Selbstgefertigte Dekorationselemente aus Holz wirken sehr einladend. Aus Scheiben, Scheiteln und Klötzen werden kreative und lustige Accessoires für Innen und für den Außen- bzw. den Eingangsbereich des Hauses angefertigt. Die verschiedenen Holzarten unserer Region (Erle, Birke, Fichte, Ahorn, Buche) werden mit Hilfe des geeigneten und gebräuchlichen Handwerkszeugs bearbeitet. Vom Brennholz zum unverwechselbaren Holzschmuckstück: Maus, Engel, Osterhase, Schneemann, Gartenzwerge, Wackelkuh...

Zielgruppe: Alle Interessierten, Naturliebhaber, Vermieter

VA-Nr.: 401021103

Datum: Anfang Oktober 2011, 20:00-23:20 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B., Penning/Schule

TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Katharina Misslinger, Tel. 05335 3109

VA-Nr.: 401021101

Datum: Mitte November 2011, 19:30-23:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Going, Bäuerinnenküche

TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Adelsberger, Tel. 05358 2746

Kreativ arbeiten mit Bienenwachs

Verzieren von Bienenwachskerzen und besondere Techniken der Kerzenherstellung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 101021102

Datum: Fr 25.11.2011, 19:00-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Imkerschule

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten

Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

Kerzenherstellung

Information über Bienenwachs, Herstellung diverser Kerzenarten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 101021101

Datum: Fr 4.11.2011, 19:00-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Imkerschule

TN-Beitrag: € 10,00 plus Materialkosten

Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

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

VA-Nr.: 401021105

Datum: Mitte Oktober 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Hochfilzen, Landjugendraum

TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margret Wörgötter, Tel. 05359 270

VA-Nr.: 501021101

Datum: Ende Oktober 2011, 3 UE

VA-Ort: Söll, Vereinsraum

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Bliem, Tel. 05333 5632

VA-Nr.: 901021110

Datum: Ende Oktober 2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hainzenberg, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Kröll Susanne, Tel. 0664 5331927

VA-Nr.: 401021102

Datum: Anfang November 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Aschau bei Kirchberg, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Horngacher, Tel. 05357 8182

VA-Nr.: 501021102

Datum: Anfang März 2012, 3 UE
VA-Ort: Thiersee
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

VA-Nr.: 901021101

Datum: Mo 16.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Aschau, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Schweinberger, Tel. 05282 2713 oder per Mail: ledererhof@tirol.com

Geschenksfloristik

Erlernen der Gestaltungstechniken für Geschenksfloristik. Mit hilfreichen Tipps für pfiffige Ideen und einfachen Tricks für immer wiederkehrende Techniken werden spielerisch Blumen und Accessoires zu wirkungsvollen Präsenten umgesetzt. Kitsch und Lustiges ist erlaubt, schmunzeln erwünscht und der Effekt „das ist ja originell“ ist beabsichtigt. Die Präsente sollen witzig, liebevoll und einfühlsam sein, um eindeutige Botschaften zu übermitteln.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401021106

Datum: Anfang Februar 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Jakob i.H., Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Mitzubringen: Werkzeuge (Heißklebe, Schere, Zange) sowie versch. Materialien und Accessoires
Anmeldung: Ortsbäuerin Romana Wechselberger, Tel. 05354 88129

VA-Nr.: 401021104

Datum: Mitte April 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kirchberg i.T., Schule
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Mitzubringen: Werkzeuge (Heißklebe, Schere, Zange) sowie versch. Materialien und Accessoires
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Daxer, Tel. 05357 3087

Flechten mit Peddigrohr

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

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

VA-Nr.: 901021108

Datum: Do 10.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Achenkirch, Volksschule/ Eingang Bücherei
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Lettinger Monika, Tel. 05246 6978

VA-Nr.: 901021104

Datum: Mo 14.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Mayrhofen, Betrieb von Rosa Zottl/Hollenzen 68
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Veronika Fritz, Tel. 05285 63413

VA-Nr.: 901021102

Datum: Di 10.1.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Buch i.T., Mehrzweckraum/St. Margarethen
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Köchler, Tel. 0664 73561631

VA-Nr.: 901021111

Datum: Do 12.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hart, Volksschule/Bastelraum
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker, Tel. 0664 5449201 oder 05288 72511

VA-Nr.: 901021103

Datum: Do 15.3.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Terfens, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Angerer, Tel. 05224 66010 oder 0664 1621714

Malen mit Acryl - Schnupperworkshop NEU

Die Acrylmalerei bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten mit Farben, Formen und Strukturen zu experimentieren und dabei die eigene Kreativität zu entdecken. Wer Freude an dieser Technik hat, ist bei diesem Workshop genau richtig! Lassen Sie unter fachkundiger Anleitung Ihr Bild entstehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

VA-Nr.: 701021102

Datum: 18.11.2011, 14:00-19:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Untertilliach, Gemeindehaus
TN-Beitrag: € 45,00 die Materialkosten sind abhängig von Leinwandgröße und Materialverbrauch und betragen zwischen € 15,00 und € 20,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Prinster, Tel. 04847 5136

Schmuck selbst gemacht

Mit den zur Zeit sehr aktuellen Swarovskiperlen, aber auch Wachs- und Glasschliffperlen, Nylonfäden und Verschlüssen wird ein Schmuckteil erstellt. Von der kurzen Kette bis zur langen Bellino, Armbänder, Ohrschmuck und Ringe. Jeder Kursteilnehmer fertigt ein Schmuckstück seiner Wahl an. Schritt für Schritt werden alle Techniken erklärt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401021003

Datum: Herbst 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Going, Bäuerinnenküche
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten je nach verwendetem Material
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Adelsberger, Tel. 05358 2746

Seife selbst gemacht

Schon die Sumerer (ca. 3000 v. Chr.) kannten seifenähnliche Substanzen und die Araber stellten im 7. Jhd. 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 und

Augen gefährlich sind. Erklärung der Grundstoffe, der Verseifungsvorgang sowie eine Anleitung für eine selbstgemachte Kräuterseife.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801021101

Datum: Do 13.10.2011,
19:30-21:10 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Grän, Volksschule/Notburga-Stube
TN-Beitrag: € 9,00 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Gertrude Lochbihler
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief, Tel. 05675 5170

Filzen für Anfänger

Filz ist eine nicht-gewebte Textilie. Die Struktur ist ungeordnet und wird durch Walken oder Pressen verfestigt. Der Grundstoff ist Wolle und für die kreative Arbeit des Filzens gibt es wichtige Tipps. In diesem Anfängerkurs werden Kleinigkeiten wie Blumen, Handytaschen oder Wärmeflaschenbekleidungen hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 801021106

Datum: Mo 10.10.2011,
19:00-21:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Namlos, Schule
TN-Beitrag: € 12,50 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Inge Scheidle
Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Grässle, Tel. 0676 3825171

VA-Nr.: 801021105

Datum: Do 27.10.2011,
19:00-21:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kaisers, Schule
TN-Beitrag: € 12,50 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Inge Scheidle
Anmeldung: Ortsbäuerin Leni Walch, Tel. 05633 5103

VA-Nr.: 801021102

Datum: Sa 5.11.2011,
14:00-16:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lechaschau, Schützenheim
TN-Beitrag: € 12,50 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Inge Scheidle
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Wex, Tel. 05672 63415

VA-Nr.: 801021107

Datum: Mi 16.11.2011,
14:00-16:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Häselgehr, Gemeindehaus
TN-Beitrag: € 12,50 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Inge Scheidle
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Friedle, Tel. 0676 3165953

VA-Nr.: 801021104

Datum: Do 8.3.2012,
19:00-21:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schattwald, Schützenlokal
TN-Beitrag: € 12,50 plus € 3,00 Materialkosten
Trainer/in: Inge Scheidle
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, Tel. 05675 6246

Faszination Filz

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 401021108

Datum: Mitte November 2011,
19:00-22:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Kössen, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 19,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Windbichler, Tel. 05375 2147

VA-Nr.: 401021107

Datum: Mitte Februar 2012,
19:00-22:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Fieberbrunn, Hauptschule
TN-Beitrag: € 19,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsleiterin Martina Schlögl, Tel. 0664 4228872

VA-Nr.: 901021112

Datum: Fr 12.10.2011, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Hart, Volksschule/Bastelraum
TN-Beitrag: € 19,50 plus Material
Trainer/in: Michaela Oberlechner
Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker, Tel. 0664 5449201 oder 05288 72511

VA-Nr.: 901021106

Datum: Do 17.11.2011, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Maurach, Volksschule
TN-Beitrag: € 19,50 plus Material
Trainer/in: Michaela Oberlechner
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Prantl, Tel. 0676 7237433

Filzen eines Schals

Ein Seidenschal wird mit verschiedenfarbiger Wolle (Merinowolle) zu einem exklusiven Modestück verarbeitet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 601021104

Datum: Di 17.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pians, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Angelika Hauser
Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, Tel. 0699 19077272

VA-Nr.: 101021103

Datum: Di 17.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Leonhard, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Angelika Hauser
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, Tel. 0664 73420521

Wollig warme Füße mit Filzpatschen

Warm und aktuell, bunt oder naturfarben: Mit selbst gefilzten Patschen aus Schafwolle liegen Sie voll im Trend.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 901021105

Datum: Sa 15.10.2011, 09:00 Uhr, 7 UE
VA-Ort: Stans, Volksschule/Küche
TN-Beitrag: € 28,00
Trainer/in: Michaela Oberlechner
Anmeldung: Ortsbäuerin Antonia Lair, Tel. 0680 2179833

LFI INFORMATION

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 76 bis 78.

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

Zur Erhaltung unserer Gesundheit brauchen wir mehr: Ein funktionierendes Gesundheitswesen als „Netz“, ein waches Gesundheitsbewusstsein, einen gesunden „Alltag“ und eine Kultur der eigenständigen Gesundheitspflege.



Ernährung

Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen

Jeder Einzelne von uns entscheidet sich täglich für bestimmte Nahrungsmittel. Was verrät uns die Verpackung wirklich über den Inhalt, dessen Herkunft, Produktion und Inhaltsstoffe? Die Angaben sind oft verwirrend, deshalb ist es umso wichtiger, sich mit dem „Lebenslauf“ verschiedener Produkte auseinander zu setzen. Denn wer gut informiert ist, kauft besser ein. In diesem Seminar erfahren Sie Hintergründe über unsere Lebensmittel in der Theorie und praktisch vor Ort im Lebensmittelgeschäft.

Zielgruppe: Konsument/innen

VA-Nr.: 102031109

Datum: Di 8.11.2011, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Mieming, M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Verena Unterkircher
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Michaela Maurer, Tel. 0660 1207024

VA-Nr.: 102031118

Datum: Do 3.5.2012, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Ötzerau, Gebiet Vorderes Ötztal
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Seraphine Klotz
Anmeldung: Gebietsbäuerin
 Erika Schöpf, Tel. 0664 4094683

VA-Nr.: 402031123

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Hopfgarten i.B., M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 402031124

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Kirchberg i.T., M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 402031125

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Kössen, M-Preis Lendgasse
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Trainer/in: Seminarbäuerin
 Bettina Aufhammer
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 402031126

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Kitzbühel, M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 402031127

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Fieberbrunn, M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Trainer/in: Seminarbäuerin
 Bettina Aufhammer
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 402031128

Datum: Mitte März 2012, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: St. Johann i.T., M-Preis
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
Trainer/in: Seminarbäuerin
 Bettina Aufhammer
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
 Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 502031114

Datum: Mitte Februar 2012, 4 UE
VA-Ort: Alpbach
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Moser,
 Tel. 05336 5736

VA-Nr.: 502031117

Datum: Frühjahr 2012, 4 UE
VA-Ort: Gebiet Wörgl
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Gebietsbäuerin
 Sylvia Gasteiger, Tel. 05332 76460

VA-Nr.: 502031140

Datum: Mitte Februar 2012, 4 UE
VA-Ort: Niederau
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Gebietsbäuerin
 Waltraud Seisl, Tel. 0664 1256975

VA-Nr.: 502031141

Datum: Mitte April 2012, 4 UE
VA-Ort: Ellmau, Volksschule
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Bucher, Tel. 05358 2856

VA-Nr.: 602031145

Datum: Do 17.11.2011, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: St. Jakob a.A.,
 M-Preis Baguette
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Seraphine Klotz
Anmeldung: Gebietsbäuerin
 Anni Scherl, Tel. 0680 3120490

VA-Nr.: 702031112

Datum: Ende Jänner 2012,
 08:30-12:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Hopfgarten
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Sonja Ritscher
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Anita Steinkasserer, Tel. 04872 5504

VA-Nr.: 902031121

Datum: Di 27.3.2012, 13:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Brandberg, Probelokal
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Oblasser Martina, Tel. 05285 63166

Lügen und Irrtümer zum Thema Ernährung - Was ist gesunde Ernährung?

Worin unterscheiden sich Margarine und Butter? Beinhaltet Margarine wirklich weniger Fett? Ist Putenfleisch gesünder als Schweinefleisch? Ist nach 18 Uhr essen tatsächlich ungesund? Mit solchen und ähnlichen Fragen haben Sie sich sicher schon öfter beschäftigt. Sie werden staunen, was Sie bei diesem Vortrag alles erfahren werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031107

Datum: Anfang März 2012,
 19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Going, Bäuerinnenküche
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Adelsberger, Tel. 05358 2746

Zwischen wahren und erfundenen Ernährungsgeschichten

Gesunde und ausgewogene Ernährung - was steht dahinter? Was bedeutet ausgewogen? Ist Margarine gesünder als Butter? Muss ich im Winter Vitamintabletten nehmen, um gesund zu bleiben? Im heutigen „Ernährungsdschungel“ kommen viele Fragen auf und man weiß oft nicht mehr, ob altbewährte Nahrungsmittel nun gesund oder ungesund sind. Um Klarheit in das Ernährungsthema zu bringen, wird in diesem Vortrag die Zusammensetzung der Ernährung behandelt und die „Ernährungslügen“ werden aufgeräumt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602031143

Datum: Do 6.10.2011, 19:30 Uhr, 4,5 UE
VA-Ort: Serfaus, Kulturzentrum
TN-Beitrag: € 8,00
Trainer/in: Seraphine Klotz
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Marlies Althaler, Tel. 0676 842927356

VA-Nr.: 602031144

Datum: Do 13.10.2011, 19:30 Uhr, 4,5 UE
VA-Ort: Pfunds Kobl
TN-Beitrag: € 8,00
Trainer/in: Seraphine Klotz
Anmeldung: Ortsbäuerin Rita Gotsch,
 Tel. 0650 4171902

Klimaschutz mit Messer und Gabel NEU

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

VA-Nr.: 602031139

Datum: Mo 14.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fließ, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Bärbel Prantauer
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Gertrud Denoth, Tel. 0699 10464267

VA-Nr.: 602031140

Datum: Mo 21.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Jakob a.A., Hauptschulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Bärbel Prantauer
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Edith Klimmer, Tel. 0664 4639160

Vital und schlank mit den richtigen Kohlenhydraten

Durch die bewusste Auswahl von kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln und mit leicht zu erlernenden Tricks kann man selbst entscheiden, ob die Nährstoffe eines Lebensmittels Vitalität und Power bringen oder ob sie in die vorhandenen Fettzellen wandern und träge machen. Zusätzlich wird der Wert und Nutzen von regionalen und saisonalen Produkten beleuchtet. Ernährungswissenschaftlicher Vortrag. Zubereitung zum Thema passender Speisen mit Verkostung und Diskussion.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031109

Datum: Anfang November 2011,
 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hopfgarten i.B., Hauptschule
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Katharina Misslinger, Tel. 05335 3109

VA-Nr.: 402031112

Datum: Anfang November 2011,
 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fieberbrunn, Hauptschule
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Magdalena
 Plätzenauer, Tel. 0664 3887571

VA-Nr.: 402031108

Datum: Anfang März 2012,
 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Aschau b.K., Musikhaus
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen
 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Marianne Horngacher, Tel. 05357 8182

Säure-Basen-Balance - ein wichtiges Thema moderner Ernährungsgewohnheiten

Die Naturheilkunde und moderne Ernährungswissenschaft messen einer ausgeglichenen Balance von Säuren und Basen in unserem Körper eine große Bedeutung bei. Auch bei der Reduzierung bzw. Haltung des Körpergewichtes spielt der Säure-Basen-Haushalt eine Rolle. Mit einfachen und dennoch köstlichen Rezepten zeigt dieser Kurs, wie man die Ernährung ausgeglichen leicht im „basischen“ Bereich hält.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031014

Datum: Herbst 2011,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Jakob i.H., Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Romana
Wechselberger, Tel. 05354 88129

VA-Nr.: 702031120

Datum: Mitte Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Obertilliach, Pfarrheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Marion Steiner-Binder
Anmeldung: Ortsbäuerin
Ulrike Mitterdorfer, Tel. 04847 5307

Gesund und kreativ kochen

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 202031110

Datum: Fr 13.1.2012, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Oberhofen, Schulküche
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Elisabeth Lechner
Anmeldung: Ortsbäuerin
Elisabeth Fritz, Tel. 0664 8794292

VA-Nr.: 902031117

Datum: Do 26.4.2012, 19:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Achenkirch, Riederbergstüberl
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Elisabeth Lechner
Anmeldung: Ortsbäuerin
Lettinger Monika, Tel. 05246 6978

Modernes Kochen durch Dampfgaren NEU

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

VA-Nr.: 102031122

Datum: Fr 14.10.2011, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche
Hauswirtschaft/Küche
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Imst,
Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 102031123

Datum: Fr 3.2.2012, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche
Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Imst,
Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 502031133

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Scheffau
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Feger,
Tel. 05358 8271

VA-Nr.: 602031146

Datum: Fr 21.10.2011, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche
Hauswirtschaft/Küche
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Landeck,
Julia Eiterer, Tel. 05 92 92-2506

VA-Nr.: 602031147

Datum: Fr 10.2.2012, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche
Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Landeck,
Julia Eiterer, Tel. 05 92 92-2506

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

VA-Nr.: 902031112

Datum: Mo 10.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pankrazberg, Gemeinde Fügenberg/Turnsaal
TN-Beitrag: € 12,50 plus Material
Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Leo,
Tel. 0650 6520730

Kochen mit alternativen Getreidesorten NEU

Der Kurs legt besonderen Wert auf die Verwendung der Getreidearten wie Dinkel, Grünkern, Hafer, Hirse, Amaranth, Buchweizen und Quinoa, die eine besondere Qualität bezüglich der Inhaltsstoffe in der Ernährung aufweisen. Praktische Anwendung mit Rezepten für Müsli, Pizza, Auflauf, Dinkelreis und anderem mehr.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602031141

Datum: Mo 7.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Strengen, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Bärbel Prantauer
Anmeldung: Ortsbäuerin
Waltraud Spiss, Tel. 0650 6571066

Kochen & Genießen mit Kürbis NEU

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

VA-Nr.: 102031124

Datum: Do 22.9.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tarrenz, Mehrzwecksaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
Susanne Waibl Tel: 0699 11365732

VA-Nr.: 102031116

Datum: Do 29.9.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Zaunhof, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Neururer, Tel. 05413 87434

VA-Nr.: 102031111

Datum: Fr 14.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imsterberg, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Christine Schnegg, Tel. 0660 7345363

VA-Nr.: 602031122

Datum: Di 11.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfunds Greit, BerghofThöni
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Roswitha Westreicher, Tel. 0664 2732218

VA-Nr.: 602031123

Datum: Di 18.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nauders, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Astrid Probst, Tel. 0664 4693777

VA-Nr.: 702031114

Datum: Ende Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Strassen, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Anni Bodner, Tel. 04846 6408

VA-Nr.: 702031118

Datum: Mitte Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Anras, Gasthof Bichlgeiger
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Theresia Goller, Tel. 04846 6109

Kochgenuss mit heimischen Lebensmitteln

Altbewährte Grundteige in verschiedenen Variationen mit diversen Füllungen für jeden Geschmack zubereiten. Und dazu Aufstriche und Salate - der Saison entsprechend - herstellen. Das Besondere liegt in der Verwendung frischer heimischer Produkte, für deren Vielfalt Tirol berühmt ist.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502031142

Datum: Mitte Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Brixlegg, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Andrea Hauser, Tel. 05337 62882

VA-Nr.: 502031120

Datum: Anfang März 2012, 3 UE
VA-Ort: Breitenbach, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Elisabeth Schwaiger, Tel. 0650 4018610

Tiroler Jahrling - das zarte Fleischerlebnis

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 702031113

Datum: Mitte Oktober 2011, 3,5 UE
VA-Ort: Assling, Kulturheim
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Anita Annewandter, Tel. 04855 8266

Männerkochkurs

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich selbst im Kochbereich zu bestätigen und zaubern Sie mit einfachen Rezepten kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch. Dabei wird besonderer Wert auf die Verwendung unserer heimischen, regionalen und nach Möglichkeit saisonalen Produkte gelegt.

Zielgruppe: Alle interessierten Männer

VA-Nr.: 502031115

Datum: Ende Oktober 2011, 3,5 UE
VA-Ort: Angath, Gasthof Kammerhof
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Osl, Tel. 05332 72070

VA-Nr.: 102031121

Datum: Sa 14.1.2012, 09:00-12:00 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft/Küche
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Für das Grillen Feuer und Flamme

Für viele Menschen ist das Grillen im Kreis von Freunden oder der Familie im Sommer sehr beliebt. Im Kurs werden die Grillgeräte und -methoden vorge-



Telefon 05238 / 88 1 88
www.bauernkiste.at

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



stellt. Dabei ist auf Qualität von Fleisch, Fisch und Gemüse besonders zu achten - auch im Hinblick auf Regionalität und Saisonalität. Verfeinern des Grillgutes durch Marinieren und Vorbereiten will gelernt sein. Nebenbei erfahren die Teilnehmer in diesem praktischen Grillkurs alles über passende Beilagen.

Zielgruppe: Alle interessierten Griller/innen

VA-Nr.: 402031106

Datum: Mitte April 2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Bichlach/Kössen, Hallbruckhof

TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Antonia Fahringer, Tel. 05374 5396

VA-Nr.: 402031111

Datum: Mitte Mai 2012,
19:00-22:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Westendorf,
bei Michaela Haselsberger

TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Rieser, Tel. 05334 6780

VA-Nr.: 502031138

Datum: Mai 2012, 3 UE

VA-Ort: Thiersee

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten und evt. Raummiete

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

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 Fleischbeleg herstellt, ist Inhalt dieses Kurses.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502031113

Datum: Mitte September 2011, 3 UE

VA-Ort: Alpbach, Hauptschule

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Moser,
Tel. 05336 5736

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

VA-Nr.: 402031114

Datum: Mitte Jänner 2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: St. Jakob i.H.,
Veranstaltungssaal

TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Romana

Wechselberger, Tel. 05354 88129

VA-Nr.: 702031119

Datum: Mitte Oktober 2011, 3 UE

VA-Ort: Nikolsdorf

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber,
Tel. 04858 8372

VA-Nr.: 902031108

Datum: Di 15.11.2011, 19:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Uderns, Caritas/Pfarrsaal

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin

Martina Haas, Tel. 0664 9702001 oder
05288 62673

VA-Nr.: 902031105

Datum: Do 15.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Buch i.T., Volksschule St. Margarethen

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Köchler, Tel. 0664 73561631

Der Topfen - vielseitig verwendbar

Praktisches Einsetzen der verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von Topfen: Teige, Aufstriche, Aufläufe, Bäckereien und Nachtische.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 202031108

Datum: Di 18.10.2011, 13:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Schmirn, Mehrzweckhaus

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin

Maria Salchner, Tel. 0664 5610055 oder
05279 5441

Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie

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

Zielgruppe: Alle Interessierten, Milchbäuerinnen

VA-Nr.: 702031111

Datum: Anfang November 2011, 3 UE

VA-Ort: Thurn, Gemeindezentrum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Anna Steiner

Anmeldung: Ortsbäuerin

Gerlinde Gander, Tel. 04852 70121

VA-Nr.: 902031104

Datum: Do 6.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Buch i.T.,
Volksschule St. Margarethen

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Köchler, Tel. 0664 73561631

VA-Nr.: 902031106

Datum: Mo 7.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Tux, Schulküche

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

Anmeldung: Ortsbäuerin Agnes Erler,
Tel. 05287 87642

A-Nr.: 902031122

Datum: Mi 16.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Stummerberg, Volksschule/
Schulungsraum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

Anmeldung: Ortsbäuerin Kammerlander Marianne, Tel. 05283 3392 od.

0664 4544453

VA-Nr.: 902031114

Datum: Do 17.11.2011, 09:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Finkenberg, Landgasthof Persal

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

Ing. HM Alexandra Kammerlander

Anmeldung: Ortsbäuerin

Viktoria Hanser, Tel. 05285 62147

Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten

NEU

Milch, eines der wertvollsten Lebensmittel, bietet eine große Zahl an Verwendungsmöglichkeiten. Ob als Frischmilch, Joghurt, Käse, Topfen uvm. übernimmt sie einen wesentlichen Beitrag für gute Ernährung, Wohlbefinden und die Gesunderhaltung des Körpers. Der Kurs beinhaltet die Zubereitung verschiedener Gerichte mit Milch und Milchprodukten, die verkostet werden. Dazu gibt es auch die Rezepte!

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102031112

Datum: Do 20.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Längenfeld, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Petra Holzknicht, Tel. 0664 4112604

VA-Nr.: 602031136

Datum: Mi 28.9.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Flirsch, Feuerwehrhalle
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Gerda Zangerl, Tel. 05447 5492

VA-Nr.: 602031117

Datum: Di 4.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Piller, Fraktionsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Gerda Rimml, Tel. 0664 73403836

VA-Nr.: 602031137

Datum: Fr 7.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Jakob a.A., Hauptschulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Edith Klimmer, Tel. 0664 4639160

VA-Nr.: 602031119

Datum: Di 25.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Faggen, Volksschule Ried
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
 Tel. 0664 4210626

VA-Nr.: 602031128

Datum: Do 27.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Langesthei
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Angelika Hauser, Tel. 0664 4936512

VA-Nr.: 602031120

Datum: Do 3.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kaunerberg, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Christine Hafele, Tel. 0650 9021610

VA-Nr.: 602031129

Datum: Di 8.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Mathon, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Claudia Jehle, Tel. 0664 2223848

VA-Nr.: 602031126

Datum: Do 10.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kappl, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Irmgard Rudigier, Tel. 0664 5704087

VA-Nr.: 602031125

Datum: Di 15.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfunds, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Eiter,
 Tel. 0664 73614082

VA-Nr.: 602031135

Datum: Mi 23.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ried i.O., Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Margit Larcher, Tel. 0660 5525942

VA-Nr.: 602031121

Datum: Di 29.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kauns, Schützenheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie
 Haslwagner, Tel. 0650 3302130

VA-Nr.: 602031124

Datum: Di 10.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nauders, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Astrid Probst, Tel. 0664 4693777

VA-Nr.: 602031118

Datum: Di 17.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schönwies, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Annemarie Staggl, Tel. 05418 5502

VA-Nr.: 602031132

Datum: Di 7.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tobadill, Dorfcave
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Marianne Grießer, Tel. 0699 12186757

VA-Nr.: 602031138

Datum: Do 15.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Strengen, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Waltraud Spiß, Tel. 0650 6571066

Wald, Wiese, Wild in die Küche holen

Unsere Natur ist voller Schätze. Nutzen wir sie in der Küche! Viele kennen zum Beispiel Brennesselspinat. Wie wäre es denn mal mit einer Gänseblümchensuppe, einem Wildkräutersalat, einem Rehbraten oder einer Hirschroulade? Besonderer Wert wird dabei auf die Regionalität und die saisonale Verwendung gelegt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen, Bauern und Kochbegeisterte die offen sind für Neues

VA-Nr.: 402031121

Datum: Mitte Oktober 2011,
 19:00-22:00 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: St. Ulrich a.P., Petererhof
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Pirnbacher, Tel. 05354 88173

Kräuter in der Küche

NEU

Die Verwendung von frischen Kräutern ermöglicht es, den täglichen Speiseplan 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

VA-Nr.: 102031115

Datum: Do 12.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tumpen, Vereinslokal/Widum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Annemarie Leiter, Tel. 0676 6024670

VA-Nr.: 102031113

Datum: Di 17.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Niederthai, Widum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Alberta Falkner, Tel. 05255 5587

VA-Nr.: 102031114

Datum: Do 19.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ötzerau, Mehrzweckraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Hermine Jäger, Tel. 0650 3754060

VA-Nr.: 102031117

Datum: Do 10.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Zaunhof, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Neurer, Tel. 05413 87434

VA-Nr.: 602031130

Datum: Mi 2.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Grins, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Beatrix Siess, Tel. 0664 2229775

VA-Nr.: 602031116

Datum: Fr 4.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Landeck, Perjen/Fachschule für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Margit Thurner, Tel. 05442 63678

VA-Nr.: 602031131

Datum: Di 24.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stanz, Salthaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Claudia Kössler, Tel. 0650 6695400

VA-Nr.: 602031133

Datum: Do 26.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ladis, Feuerwehrhalle
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Manuela Jenewein, Tel. 0650 7582670

VA-Nr.: 602031127

Datum: Di 8.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Langesthei
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Angelika Hauser, Tel. 0664 4936512

VA-Nr.: 602031134

Datum: Di 15.5.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ried i.O., Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Ing. Daniela Kapeller
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Margit Larcher, Tel. 0660 5525942

Essbare Wildkräuter

Auf einem Spaziergang durch die herrlichste Salatschüssel die es gibt - die Wege und Wiesen der nächsten Umgebung - erkunden und sammeln die Kursteilnehmer gemeinsam Wildkräuter, um sie anschließend frisch zu Delikatessen zuzubereiten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102031110

Datum: Do 26.4.2012, 09:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Nassereith, Schulküche
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Georg Federspiel
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, Tel. 0664 8309920

Lass die Sonne rein! Mit einem erfrischenden Lattella.

Lattella ist die frische Kombination aus hochwertigen Früchten und wertvoller Molke. Es enthält essenzielle Nährstoffe der Milch wie Vitamine, Proteine und Mineralstoffe und ist nahezu fettfrei.

Lattella gibt's in vielen fruchtigen Geschmacksrichtungen!



Lattella
frucht & molke

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

VA-Nr.: 902031103

Datum: Ende Oktober 2011, 3 UE

VA-Ort: Aschau, Volksschule

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Schweinberger, Tel. 05282 2713 oder per Mail: ledererhof@tirol.com

VA-Nr.: 502031130

Datum: Ende Jänner 2012, 3 UE

VA-Ort: Niederndorf, Hauptschule

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger, Tel. 05373 61480

VA-Nr.: 502031124

Datum: Anfang März 2012, 3 UE

VA-Ort: Kirchbichl, Hauptschule

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Fritz, Tel. 05332 88006

Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102031102

Datum: Di 4.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Karrösten, Gemeindesaal

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll, Tel. 0676 7427253

VA-Nr.: 102031107

Datum: Fr 14.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Ötzerau, Mehrzweckraum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger, Tel. 0650 3754060

VA-Nr.: 102031105

Datum: Do 20.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Huben i.Ö., Pfarrwidum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Nösig, Tel. 0664 4502449

VA-Nr.: 102031104

Datum: Do 3.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Roppen, Mehrzwecksaal

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Prantl, Tel. 0664 2177788

VA-Nr.: 102031106

Datum: Fr 18.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Sölden, Hauptschule

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Marie Luise Scheiber, Tel. 05254 2631

VA-Nr.: 102031103

Datum: Fr 27.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Nassereith, Schulküche

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, Tel. 0664 8309920

VA-Nr.: 102031108

Datum: Fr 9.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Tumpen, Vereinslokal /Widum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Barbara Kirchebner
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Leiter, Tel. 0676 6024670

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

VA-Nr.: 202031107

Datum: Oktober 2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Sellrain, Hauptschule Kematen

TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten

Trainer/in: Elisabeth Lechner
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Kirchmair, Tel. 0680 2164750 oder 05230 857

VA-Nr.: 402031129

Datum: Herbst 2011,

19:30-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Aurach b.K., Schule Kitzbühel

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hechenberger, Tel. 05356 75211

VA-Nr.: 402031113

Datum: Ende Februar 2012,

19:30-22:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Oberndorf

TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anneliese Landmann, Tel. 05356 62882

Buffetgenuss

NEU

Kreative Buffetideen sind sowohl bei kleinen Feiern im Familienkreis als auch bei größeren Veranstaltungen im Ort gefragt. Eine effektvolle Präsentation sorgt für einen besonderen Buffet-Genuss aus der Region. Damit Ihnen das gelingt, erfahren Sie in diesem Kurs alles über Planung, Aufbau und Gestaltung, Speisenzusammenstellung, Mengenermittlung und Kalkulation sowie Dekoration. Damit für Überraschungen gesorgt ist!

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602031114

Datum: Di 18.10.2011, 14:00 Uhr, 6 UE

VA-Ort: Ischgl, Silvretta Center

TN-Beitrag: € 12,50 plus Kostprobenanteil

Trainer/in: Verena Unterkircher
Anmeldung: Gebietsbäuerin Claudia Jehle, Tel. 0664 2223848

VA-Nr.: 602031113

Datum: Di 17.1.2012, 14:00 Uhr, 6 UE

VA-Ort: Ried, Volksschule

TN-Beitrag: € 12,50 plus Kostprobenanteil

Trainer/in: Verena Unterkircher
Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, Tel. 0664 4210626

VA-Nr.: 602031115

Datum: Di 8.5.2012, 14:00 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Stanz, Salthaus
TN-Beitrag: € 12,50 plus Kostprobenanteil
Trainer/in: Verena Unterkircher
Anmeldung: Gebietsbäuerin Annemarie Staggl, Tel. 05418 5502

Der gefüllte Suppentopf von A-Z

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

VA-Nr.: 502031126

Datum: Ende Oktober 2011, 3,5 UE
VA-Ort: Kufstein, Polytechnischer Lehrgang Sprachen/Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Strillinger, Tel. 05372 67245

VA-Nr.: 902031110

Datum: Mi 9.11.2011, 19:30 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: Weer, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, Tel. 0676 9274706 oder 05224 67060

VA-Nr.: 902031118

Datum: Jänner 2012, 3,5 UE
VA-Ort: Vomp, Neue Mittelschule/Vomp-Stans
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Gspan Angela, Tel. 0676 6204360 oder 05242 67310

Knödel - eine runde Sache

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 702031116

Datum: Ende Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Gaimberg, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50 plus Kostprobenbeitrag
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Frank, Tel. 0664 8398958

Osttiroler Bauernkrapfen

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 702031109

Datum: 12.10.2011, 19:30-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Strassen, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Orstbäuerin Anni Bodner, Tel. 04846 6408

VA-Nr.: 702031108

Datum: 1.2.2012, 19:00-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nussdorf/Debant, Feuerwehrküche
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Ebner-Webhofer, Tel. 0650 9250259

VA-Nr.: 702031106

Datum: 8.2.2012, 19:00-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Untertilliach, Gemeindehaus
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Prinster, Tel. 04847 5136

VA-Nr.: 702031107

Datum: 1.3.2012, 19:00-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Johann i.W., Gemeindehaus
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Wibmer, Tel. 04872 849



Tiroler Hausmannskost

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031116

Datum: Anfang November 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Waidring, Dorfküche
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margret Heim, Tel. 05353 5405

VA-Nr.: 502031116

Datum: Mitte April 2012, 3 UE
VA-Ort: Angath, Gasthof Kammerhof
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Osl, Tel. 05332 72070

VA-Nr.: 502031123

Datum: Mitte November 2011, 3 UE
VA-Ort: Kirchbichl, Volksschule Bruckhäusl
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Fritz, Tel. 05332 88006

VA-Nr.: 502031134

Datum: Anfang November 2011, 3 UE
VA-Ort: Schwoich, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Rieder, Tel. 05372 58651

VA-Nr.: 502031119

Datum: Jänner 2012, 3 UE
VA-Ort: Bad Häring, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, Tel. 0664 4792384

VA-Nr.: 902031124

Datum: Anfang November 2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hart, Volksschule Fügen
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Franziska Klocker, Tel. 0664 5449201 oder 05288 72511

VA-Nr.: 902031113

Datum: Anfang November 2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schlitters, Feuerwehrhaus/ Gemeinschaftsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Martha Heim, Tel. 05288 72371

VA-Nr.: 902031109

Datum: Mitte November 2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Weer, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, Tel. 0676 9274706 oder 05224 67060

VA-Nr.: 902031116

Datum: Di 17.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stumm, bei Rosa Fiechtl
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa, Tel. 0699 10007888

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

VA-Nr.: 502031118

Datum: Mitte November 2011, 4 UE
VA-Ort: Angerberg, Volksschule
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Peer, Tel. 05332 56229

VA-Nr.: 502031127

Datum: Mitte Jänner 2012, 4 UE
VA-Ort: Kundl, Hauptschule/ Schulküche
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher, Tel. 05338 6823



VA-Nr.: 502031128

Datum: Mitte Jänner 2012, 4 UE
VA-Ort: Langkampfen, Hauptschule
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Lackner, Tel. 05332 88024

VA-Nr.: 502031132

Datum: Mitte Oktober 2011, 4 UE
VA-Ort: Scheffau
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Feber Tel. 05358 8271

VA-Nr.: 502031135

Datum: Mitte November 2011, 4 UE
VA-Ort: Söll, Hauptschule/Schulküche
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Bliem, Tel. 05333 5632

VA-Nr.: 502031137

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Thiersee
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

VA-Nr.: 502031143

Datum: Anfang November 2011, 4 UE
VA-Ort: Thierbach, Gasthof Almhof
TN-Beitrag: € 14,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Gruber, Tel. 05339 20260

VA-Nr.: 902031119

Datum: Mitte Februar 2012, 4 UE
VA-Ort: Volders, Caritas/Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Klingenschmid Waltraud, Tel. 05224 53667

Brotbacken mit Vollwertmehl

NEU

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

VA-Nr.: 602031106

Datum: Mo 17.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schnann, Gasthof Traube
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Kerber, Tel. 0699 81714191

VA-Nr.: 602031112

Datum: Mo 19.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Spiss, Gemeindküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Jäger, Tel. 0664 2781221

Naschen muss nicht Sünde sein!

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502031129

Datum: Ende Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Niederndorf, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten
Anmeldung: Annemarie Praschberger, Tel. 05373 61480

VA-Nr.: 402031115

Datum: Anfang April 2012, 19:00-21:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fieberbrunn, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsleiterin Martina Schlögl, Tel. 0664 4228872

Nachspeisen - passend zur Jahreszeit

Die Jahreszeit beim Nachtisch schmecken, rund und vollendet: Zabaione mit Erdbeerschaum für den Frühling, kalte Holundersuppe mit Minze für den Sommer, Joghurtmousse mit Zwetschkensoße im Herbst und ganz winterlich Zimtparfait oder Apfelgratin. Der Kochkurs bietet Ideen und Variationsmöglichkeiten für saisonale Nachspeisen unter besonderer Verwendung der heimischen Produkte.

Zielgruppe: Interessierte Naschkatzen und Nachspeisenfreunde

VA-Nr.: 502031136

Datum: Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Thiersee
TN-Beitrag: € 12,50 plus Materialkosten und evt. Raummiete
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl

NEU

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

VA-Nr.: 602031107

Datum: Mi 19.10.2011, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ried, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660 5525942

VA-Nr.: 602031108

Datum: Do 27.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pettneu, Pension Edelweiß
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Scalet, Tel. 0650 6574008

VA-Nr.: 602031109

Datum: Mo 7.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Serfaus, Hiasl Stubn
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, Tel. 0676 842927356

VA-Nr.: 602031110

Datum: Mo 14.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ladis, Cafe Obladis
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Jenewein, Tel. 0650 7582670

VA-Nr.: 602031111

Datum: Mo 12.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kaunerberg, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Brunhilde Matt
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, Tel. 0650 9021610

Süßes und Pikantes aus Germteig

Germteig rasch und mühelos zubereiten. Mit verschiedenen Zutaten, Füllungen oder Belägen lassen sich mit Germteig sowohl süße als auch pikante Köstlichkeiten herstellen. Zum Beispiel: Strudel,

Zöpfe, Kleingebäck. Lassen Sie sich von der raffinierten Vielfalt überraschen!

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 702031117

Datum: Ende Jänner 2012, 3 UE
VA-Ort: Virgen, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50 plus Kostprobenbeitrag
Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Steiner, Tel. 0650 4737559

Strudelideen - verschiedene Hülle, verschiedene Fülle

Kennen lernen der verschiedenen Variationen der Teige, vielseitige Möglichkeiten zum Füllen, süß oder pikant, Verkostung und erprobte Rezepte.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031120

Datum: Jänner 2012, 19:00-22:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Westendorf (für Eltern-Kind-Zentrum), Schulküche
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Karin Höss, Tel. 05334 2060 (innerhalb der Bürozeiten)

VA-Nr.: 502031131

Datum: Mitte Oktober 2011, 4 UE
VA-Ort: Reith i.A., Hauptschule
TN-Beitrag: € 14,00 plus Kostproben
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, Tel. 05336 5106

Backe, backe Kuchen ... der Besuch hat angerufen!

Neue bzw. andere Rezepte probieren und damit Gäste und Familie begeistern. Vom Becherkuchen, Vollwert-schnitte, Gebäck für Kindergeburtstag bis hin zur festlich dekorierten Torte. Die verschiedenen Grundteige werden mit einfachen und kreativen Möglichkeiten aufgewertet. Vorzeigen der wichtigsten Handgriffe, anschließend selbst das Backen und Verziern probieren und dann genießen.

Zielgruppe: Backinteressierte, Rezeptexperimentierfreudige

VA-Nr.: 502031122

Datum: Mitte April 2012, 3,5 UE
VA-Ort: Brandenburg, Gasthof Gwercherwirt
TN-Beitrag: € 13,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, Tel. 0664 5020135

VA-Nr.: 502031139

Datum: Anfang Jänner 2012, 3,5 UE
VA-Ort: Niederau, Volksschule
TN-Beitrag: € 13,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, Tel. 0664 1256975

Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen

Ein Blick auf die Torte genügt - und lässt alle Kalorien vergessen. Das Auge weiß schon, wie es schmeckt. Neben Rezepten für wunderbare Kuchen und Torten bekommen Sie auch Tipps, wie diese effektiv verziert werden können. So wird der einfache Kuchen zum Kunstwerk und auf die Verwendung heimischer Produkte wird garantiert nicht vergessen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 202031109

Datum: Sa 5.11.2011, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Oberhofen, Schulküche
TN-Beitrag: € 14,00 plus Material
Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz, Tel. 0664 8794292

VA-Nr.: 402031122

Datum: Ende März 2012, 19:30-23:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Brixen i.T., Volksschule
TN-Beitrag: € 14,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger, Tel. 05334 2853

A-Nr.: 502031121

Datum: Ende Oktober 2011, 4 UE
VA-Ort: Brandenburg, Gasthof Gwercherwirt
TN-Beitrag: € 14,00 plus Material
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, Tel. 0664 5020135

VA-Nr.: 502031125

Datum: Jänner 2012, 4 UE
VA-Ort: Kramsach
TN-Beitrag: € 14,00 plus Material
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Brunner, Tel. 05337 66205

VA-Nr.: 702031110

Datum: 27.9.2011, 14:00-17:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Thurn, Gemeindezentrum
TN-Beitrag: € 14,00 plus Kostprobenbeitrag
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerlinde Gander, Tel. 04852 70121

VA-Nr.: 902031111

Datum: Di 8.11.2011, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Steinberg, Silberwaldhütte
TN-Beitrag: € 14,00 plus Material
Trainer/in: Seminarbäuerin Rosi Prem
Anmeldung: Ortsbäuerin Helene Thumer, Tel. 05248 259

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

VA-Nr.: 702031115

Datum: Ende November 2011, 3 UE
VA-Ort: Ainet, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Tabernig, Tel. 0650 2625132

Weihnachtsbäckerei

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102031119

Datum: Fr 18.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft/Küche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92 2100

VA-Nr.: 102031120

Datum: Sa 19.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft/Küche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit

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

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

VA-Nr.: 402031105

Datum: Ende Oktober 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Jochberg, St. Johann/Landw. Landeslehranstalt Weitau/Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Hechenberger, Tel. 05355 5080

VA-Nr.: 402031110

Datum: Mitte Februar 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfaffenschwendt, Hauptschule Fieberbrunn
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer, Tel. 05354 56907

VA-Nr.: 902031107

Datum: Mo 5.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tux, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Seminarbäuerin Ing. HM Alexandra Kammerlander
Anmeldung: Ortsbäuerin Agnes Erler, Tel. 05287 87642

Gesundheit

Amoi eppas fe mei Xundheit!

NEU

Gesundheit ist eine grundlegende Voraussetzung für die aktive Teilnahme am Leben. Lernen Sie zu erkennen, was gut tut oder dem Wohlbefinden abträglich ist. Ein Merkmal unserer Zeit ist z.B. Stress. Bin auch ich als Landwirt davon betroffen? Nehme ich mir Zeit für mich? In Form von Entspannung, Nach-Denken, Sport? Habe ich ausreichend Schlaf? Wie sehr belastet meine Tätigkeit den Körper, besonders meinen Rücken, meine Haut? Sie erhalten Informationen und praktische Übungen für Rücken und Haut.

Zielgruppe: Alle interessierten Landwirte

VA-Nr.: 502021108

Datum: November 2011, 2 UE
VA-Ort: Oberau
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Gebietsbäuerin Waltraud Seisl, Tel. 0664 1256975

VA-Nr.: 502021109

Datum: Mitte Februar 2012, 2 UE
VA-Ort: Brixlegg
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Hauser, Tel. 05337 62882

Mit neuem Schwung in das Frühjahr

NEU

Eine richtig zusammengestellte Ernährung verhilft zu neuem Schwung im Frühjahr und zaubert ein paar Kilos weg. In vier theoretischen Kurseinheiten und einer gemeinsamen Kochveranstaltung wird Wissenswertes über gesundes Essen und Trinken vermittelt. Und in einer Kurseinheit kommt auch die Körper-Bewegung nicht zu kurz.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602021142

Datum: Do 12.4.2012, jew. Do, 6 Abende, 19:30 Uhr, 18 UE
VA-Ort: Raum Landeck
TN-Beitrag: € 65,00
Trainer/in: Seraphine Klotz
Anmeldung: BLK Landeck Julia Eiterer, Tel. 05 92 92-2506

Lfi INFORMATION

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 30 bis 41.

Mit Kräutern entschlacken und entgiften

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 202021105

Datum: Ende April 2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Sellrain, Lexhof
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Kirchmair, Tel. 0680 2164750 oder 05230 857

VA-Nr.: 402021105

Datum: Anfang März 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fieberbrunn
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Magdalena Pletzenauer, Tel. 0664 3887571

VA-Nr.: 402021102

Datum: Mitte Mai 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Aschau bei Kirchberg, Musikhaus
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Horngacher, Tel. 05357 8182

Entgiften und Entschlacken

NEU

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

VA-Nr.: 102021114

Datum: Mo 17.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ochsen Garten, Pfarrraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Scheiber, Tel. 05252 6019

VA-Nr.: 102021117

Datum: Di 28.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Karrösten, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll, Tel. 0676 7427253

VA-Nr.: 102021119

Datum: Di 6.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imsterberg, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Schnegg, Tel. 0660 7345363

VA-Nr.: 102021120

Datum: Do 22.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Jerzens, Zirm Restaurant
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, Tel. 05414 87293

VA-Nr.: 102021121

Datum: Di 27.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Längenfeld, Raika Saal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holz knecht, Tel. 0664 4112604

VA-Nr.: 102021122

Datum: Fr 27.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Hauptschule Oberstadt
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Mayr, Tel. 0650 4198140

VA-Nr.: 202021104

Datum: Anfang März 2012, 3 UE
VA-Ort: Aussernavis, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Volderauer, Tel. 0664 5932844 oder 05278 6553

VA-Nr.: 602021118

Datum: Di 11.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Strengen, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiss, Tel. 0650 6571066

VA-Nr.: 602021120

Datum: Fr 21.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Zammerberg, Lanbach/Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Evelyn Thurner, Tel. 0664 73841820

VA-Nr.: 602021125

Datum: Do 19.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stanz, Salt Haus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, Tel. 0650 6695400

VA-Nr.: 602021130

Datum: Mi 7.3.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ried i.O., Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Larcher, Tel. 0660 5525942

VA-Nr.: 602021131

Datum: Fr 9.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fiss, Kulturhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676 7166812

VA-Nr.: 602021140

Datum: Mi 14.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Urgen, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadette Achenrainer, Tel. 0650 8639024

VA-Nr.: 602021132

Datum: Fr 16.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kaunertal, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. WFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Praxmarer, Tel. 0664 5101894

VA-Nr.: 602021133

Datum: Mi 21.3.2012, 20:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fließ, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Denoth, Tel. 0664 8398942

VA-Nr.: 602021134

Datum: Fr 30.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tösens, Dorfzentrum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, Tel. 0650 2330302

VA-Nr.: 602021136

Datum: Di 24.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kappl, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Irmgard Rudigier, Tel. 0664 5704087

VA-Nr.: 602021137

Datum: Fr 4.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kauns
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanger, Tel. 0650 3302130

VA-Nr.: 602021139

Datum: Do 24.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ischgl, Gemeinde/Schulungsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, Tel. 05444 5451

VA-Nr.: 702021112

Datum: Ende Feber 2012, 3 UE
VA-Ort: Nikolsdorf, kleiner Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Huber, Tel. 04858 8372

VA-Nr.: 702021113

Datum: Mitte April 2012, 3 UE
VA-Ort: Innervillgraten, Jugendheim
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Mair, Tel. 04843 5449

VA-Nr.: 702021114

Datum: März 2012, 3 UE
VA-Ort: Dölsach, Tirolerhof
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, Tel. 04852 68178

VA-Nr.: 802021117

Datum: Mo 10.10.2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lähn/Wengle, Mehrzwecksaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Zotz, Tel. 05674 20055

VA-Nr.: 802021105

Datum: Do 27.10.2011, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hinterhornbach, Gemeindeamt
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Meister, Tel. 05632 398

VA-Nr.: 802021116

Datum: Di 28.2.2012, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ehrwald, Schule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Somweber, Tel. 05673 3926

VA-Nr.: 802021106

Datum: Mi 29.2.2012, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lechaschau, Widum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Gebietsbäuerin Michaela Wex, Tel. 05672 63415

VA-Nr.: 802021125

Datum: Di 13.3.2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kaisers, Schule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Leni Walch, Tel. 05633 5103

VA-Nr.: 802021114

Datum: Di 20.3.2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tannheim, Hauptschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wagner, Tel. 05675 6311

VA-Nr.: 802021126

Datum: Feber/März 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Musau, Feuerwehrlokal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wörle, Tel. 05677 8848

VA-Nr.: 902021110

Datum: Anfang bis Mitte März 2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schlitters, Gemeindehaus/ehemaliger Kindergarten
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Martha Heim, Tel. 05288 72371

Schüssler-Salze

NEU

So vielzählig Erkrankungen sind, so vielzählig 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 antlitzdiagnostischen Zeichen besprochen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021116

Datum: Di 8.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Haimingerberg, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Gabi Prantl, Tel. 0676 3823741

VA-Nr.: 102021118

Datum: Mo 5.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Arzl i.P., Bücherei
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Larcher, Tel. 0664 9178581

VA-Nr.: 602021119

Datum: Fr 14.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ischgl, Gemeinde/Schulungsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Wolf, Tel. 05444 5451

VA-Nr.: 602021121

Datum: Do 3.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Anton a.A., Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Dorli Traxl, Tel. 0664 9238001

VA-Nr.: 602021122

Datum: Do 10.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Langesthei, Gemeinschaftshaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Angelika Hauser, Tel. 0664 4936512

VA-Nr.: 602021123

Datum: Di 22.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stanz, Salt Haus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, Tel. 0650 6695400

VA-Nr.: 602021124

Datum: Do 12.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Grins, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Beatrix Siess, Tel. 0664 2229775

VA-Nr.: 602021126

Datum: Fr 3.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pfunds, Greit
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, Tel. 0664 2732218

VA-Nr.: 602021128

Datum: Do 9.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Schönwies, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Staggl, Tel. 05418 5502

VA-Nr.: 602021135

Datum: Di 17.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pettneu, Kunstraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Scalet, Tel. 0650 6574008

VA-Nr.: 602021138

Datum: Fr 11.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Fiss
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676 7166812

VA-Nr.: 802021108

Datum: Di 15.11.2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lermoos, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Hosp, Tel. 0699 19099118

VA-Nr.: 902021103

Datum: Mi 11.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Tux, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Agnes Erler, Tel. 05287 87642

VA-Nr.: 902021113

Datum: Di 15.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stumm, Seniorenheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa, Tel. 0699 10007888

VA-Nr.: 902021116

Datum: November 2011, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Vomp, Plauderstube
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Gspan Angela, Tel. 05242 67310

VA-Nr.: 902021118

Datum: Anfang März 2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stummerberg, Volksschule/Schulungsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann
Anmeldung: Ortsbäuerin Kammerlander Marianne, Tel. 05283 3392 oder 0664 4544453

Mit der Natur auf dem Weg zur Gesundheit

Kräuter- und Gesundheitstipps aus der Natur für das ganze Jahr - passend zur jeweiligen Jahreszeit. Viele Rezepte und Anwendungen mit Tees, grünen Getränken, Kräuterbitter - zum Schwerpunkt des jeweiligen Monats.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402021007

Datum: Anfang April 2012, 19:30-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Jochberg, Zeughaus/Bergretungsraum
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Hechenberger, Tel. 05355 5080

Wilde Schönheit - Alternatives für Gesundheit und Wohlbefinden NEU

Der Duft der Natur wie z.B. der von Jasmin, Flieder, Maiglöckchen u.a. ist in der Körperpflege nicht wegzudenken. Aber die Natur hat nicht nur Geruchsstoffe sondern auch Substanzen aus Kräutern, die für Öle, Badezusätze und Seifen Verwendung finden. Mit einfachen Rezepten kann die tägliche Körperpflege zu großem Wohlbefinden führen. Dabei können wir uns aus dem Kosmetikladen Wald, Wiese und Garten fast das ganze Jahr mit den feinsten Zutaten bedienen!

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021112

Datum: Fr 21.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Hauptschule Oberstadt
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Mayr, Tel. 0650 4198140

VA-Nr.: 602021110

Datum: Mi 25.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Prutz, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, Tel. 0664 5770692

VA-Nr.: 602021113

Datum: Mi 9.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Jakob a.A., Feuerwehrhalle
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer, Tel. 0664 4639160

Heilsames aus der Natur - Wildfrüchte, Salben und Tinkturen

Besonders im Herbst gibt es eine Fülle an Wildfrüchten, Wurzeln und Kräutern zu ernten und es ist erstaunlich, wie man sie sammelt, zu Tinkturen, Salben und anderem schonend verarbeitet, um ihre Heilkraft zu erhalten. Der Kurs beinhaltet auch das Anrühren einer Salbe und die Herstellung einer Tinktur.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021123

Datum: Di 13.9.2011, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Obsteig
TN-Beitrag: € 35,00 inkl. Material und Unterlagen
Trainer/in: Georg Federspiel
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Huber, Tel. 0664 4639713

VA-Nr.: 602021103

Datum: Do 15.9.2011, 09:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Fiss, Kulturhaus
TN-Beitrag: € 35,00 inkl. Material und Unterlagen
Trainer/in: Georg Federspiel
Anmeldung: Ortsbäuerin Zita Rietzler, Tel. 0676 7166812

VA-Nr.: 602021141

Datum: Mo 19.9.2011, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Pettneu
TN-Beitrag: € 35,00 inkl. Material und Unterlagen
Trainer/in: Georg Federspiel
Anmeldung: Ortsbäuerin Ingrid Scalet, Tel. 0650 6574008

Homöopathische Hausapotheke

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021113

Datum: Di 29.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Obsteig

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin

Waltraud Huber, Tel. 0664 4639713

VA-Nr.: 102021115

Datum: Mo 24.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Wald i.P., Pfarrraum

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin

Rosmarie Neurauder, Tel. 0650 3012730

VA-Nr.: 602021117

Datum: Do 6.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Ladis, Feuerwehrhalle

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Jenewein, Tel. 0650 7582670

VA-Nr.: 602021127

Datum: Di 7.2.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Landeck, Hotel Sonne

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin

Margit Thurner, Tel. 05442 63678

VA-Nr.: 602021129

Datum: Fr 2.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Faggen, Gemeindehaus

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
Tel. 0664 4210626

VA-Nr.: 702021110

Datum: Mitte September 2011, 3 UE

VA-Ort: Strassen, Gemeinde/Sitzungs-
saal

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Ilknur Illy Ladstätter

Anmeldung: Ortsbäuerin

Anni Bodner, Tel. 04846 6408

VA-Nr.: 902021107

Datum: Ende Jänner 2012,
19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Steinberg, Volksschule

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Dipl. BWFI. Oliver Schumann

Anmeldung: Ortsbäuerin

Helene Thumer, Tel. 05248 259

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

VA-Nr.: 902021115

Datum: Di 17.4.2012, 19:30 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Stumm, Seniorenheim

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Gertrude Messner

Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa,
Tel. 0699 10007888

VA-Nr.: 902021117

Datum: Di 17.4.2012, 20:00 Uhr, 3 UE

VA-Ort: Mayrhofen, Hollenzen/Zottl
Rosa „Veitler“

TN-Beitrag: € 12,50

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Gertrude Messner

Anmeldung: Ortsbäuerin

Fritz Veronika, Tel. 05285 63413

Die Apotheke vor der Haustür

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 802021120

Datum: Di 15.5.2012, 20:00-21:40 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Ehenbichl, Versammlungsraum

TN-Beitrag: € 9,00

Trainer/in: Maga. Hildegard Falch

Anmeldung: Ortsbäuerin

Annelies Paulweber, Tel. 05672 67697

VA-Nr.: 802021113

Datum: Mo 23.5.2012,
20:00-21:40 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Zöblen, Probelokal

TN-Beitrag: € 9,00

Trainer/in: Maga. Hildegard Falch

Anmeldung: Ortsbäuerin

Burgli Schneider, Tel. 05675 6622

Gesundheit aus Wald und Wiese

NEU

Viele Pflanzen haben besondere Wirkstoffe, die in der Naturheilkunde Verwendung finden. In diesem Kurs lernen Sie unterschiedliche Bäume, Sträucher und Kräuter aus Wald und Wiese kennen und Möglichkeiten, deren Rinde, Blätter, Wurzeln usw. zu verarbeiten. Anhand von Aufstrichen, Suppen, Tees, Sirupen, Ölen, Cremes und Essenzen wird die Verwendung in der Küche und die Bedeutung für die Gesundheit erklärt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502091101

Datum: Mitte April 2012, 2 UE

VA-Ort: Bad Häring, Pfarrsaal

TN-Beitrag: € 9,00

Anmeldung: Ortsbäuerin

Maria Werlberger, Tel. 0664 4792384

VA-Nr.: 702091101

Datum: Mitte März 2012, 2 UE

VA-Ort: Außervillgraten, Alte Schule/
Frauenraum

TN-Beitrag: € 9,00

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Gertrude Messner

Anmeldung: Ortsbäuerin

Cilli Mühlmann, Tel. 04843 5296

Wanderung zu Wald- und Wiesenkräutern

NEU

Am besten lernt man Bäume, Sträucher und Kräuter in Wald und Wiesen bei einer Wanderung kennen. In diesem Kurs erfahren Sie die vielfältigen Möglichkeiten der Verarbeitung von Kräutern, Wurzeln, Zweigen und Rinden. Anhand von Aufstrichen, Suppen, Tees, Sirupen, Ölen, Cremes und Essenzen wird die Verwendung in der Küche und die Bedeutung für die Gesundheit erklärt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502091102

Datum: Mitte März 2012, 4 UE
VA-Ort: Langkampfen
TN-Beitrag: € 14,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Renate Lackner, Tel. 05332 88024

Kräuterwanderung

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

Zielgruppe: Alle Interessierten, Naturfreunde

VA-Nr.: 602021112

Datum: Mo 26.9.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Serfaus, Treffpunkt Kulturzentrum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Marlies Althaler, Tel. 0676 842927356

VA-Nr.: 102021111

Datum: Mo 21.5.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ötz
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Margit Swoboda, Tel. 0650 3865371

VA-Nr.: 602021111

Datum: Mi 23.5.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Langesthei
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lisi Maaß
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Angelika Hauser, Tel. 0664 4936512

VA-Nr.: 802021115

Datum: Fr 25.5.2012, nachmittags, 3 UE
VA-Ort: Ehrwald
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Maria-Anna Weirather
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Rosi Somweber, Tel. 05673 3926

Kräutermeeting im Hausgarten

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

Zielgruppe: Neueinsteiger und Fortgeschrittene

VA-Nr.: 602031142

Datum: Di 4.10.2011, 14:00 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: Tobadill, Dorfcave
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Marianne Grießer, Tel. 0699 12186757

VA-Nr.: 902031115

Datum: Di 6.3.2012, 19:30 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: Stumm, Seniorenheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Seminarbäuerin
 HM Gertrude Messner
Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa,
 Tel. 0699 10007888

Besuch beim Kräuterbauern

Führung durch den Kräutergarten/acker mit altbekannten aber auch seltenen Heil-, Tee- und Gewürzkräutern. Wir erfahren Wissenswertes über Anbau, Pflege, Ernte und Verarbeitung der Kräuter.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402031117

Datum: Frühjahr 2012,
 13:00-15:00 Uhr, 2,5 UE
VA-Ort: Kelchsau, bei Familie Baier/
 Brixen i.Th.
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Irmgard Manzl, Tel. 05335 8212

Räuchern mit heimischen Pflanzen

In unseren heimischen Wiesen und Wäldern befinden sich eine Vielzahl von Blättern, Blüten, Harzen und Wurzeln die beim Erwärmen bzw. Verbrennen wohlthuend riechen. Wir erfahren, wie bestimmte Pflanzen „duften“ und welche Wirkung sie auf unseren Körper und Geist haben. Um den Pflanzen diese Gerüche zu entlocken, werden sie erwärmt bzw. verbrannt. Wie das geschieht, wird im Kurs auch gezeigt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 213091101

Datum: Di 7.2.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Reith b.S., Vereinshaus
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Kluckner Pia,
 Tel. 0699 12360458 oder 05212 2523

VA-Nr.: 513091101

Datum: Anfang Dezember 2011, 3 UE
VA-Ort: Söll, Vereinsraum
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Elisabeth Bliem, Tel. 05333 5632

Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht

NEU

Mit einfachen, kindgerechten Methoden verschiedene Heilkräuter, insbesondere die Ringelblume kennenlernen. Anschließend werden die heimischen Kräuter zu Balsam verarbeitet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021106

Datum: Mi 5.10.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ötz, Hauptschulküche
TN-Beitrag: € 9,00 (für Kinder kostenlos) inkl. Material
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Margit Swoboda, Tel. 0650 3865371

VA-Nr.: 102021110

Datum: Mi 19.10.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Obsteig, Schulküche
TN-Beitrag: € 9,00 (für Kinder kostenlos) inkl. Material
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Waltraud Huber, Tel. 0664 4639713

VA-Nr.: 102021108

Datum: Mo 12.3.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Umhausen, Hauptschulküche
TN-Beitrag: € 9,00 (für Kinder kostenlos) inkl. Material
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Bettina Scheiber, Tel. 05255 5188

VA-Nr.: 102021107

Datum: Mi 25.4.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ötzerau, Mehrzweckraum
TN-Beitrag: € 9,00 (für Kinder kostenlos) inkl. Material
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Hermine Jäger, Tel. 0650 3754060

VA-Nr.: 102021105

Datum: Mi 13.6.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Silz, Jugendheim
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Material (für Kinder kostenlos)
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Andrea Föger, Tel. 0650 5520621

VA-Nr.: 602021108

Datum: Do 6.10.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hochgallmigg, Gasthaus Par-seierblick
TN-Beitrag: € 9,00 (für Kinder kosten-los) inkl. Material
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Marth, Tel. 0680 2193601

Altbewährte Hausmittel neu entdecken

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 702021111

Datum: Ende August 2011, 3 UE
VA-Ort: Ainet, Schulküche
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Tabernig, Tel. 04853 5341

Heilpflanzen für Frauen

Unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten bei Frauenleiden von Menstruation bis hin zu den Wechseljahren werden aufgezeigt. Heilende Wirkung haben z.B. Majoranbutter, Blutwurzeltinktur, Frauenmantel...

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 802021103

Datum: Di 17.4.2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Grän, Volksschule/Notburga-Stube
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dir. Josef Wildanger
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Rief, Tel. 05675 5170

VA-Nr.: 802021127

Datum: Mitte Oktober 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Pinswang
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dir. Josef Wildanger
Anmeldung: Ortsbäuerin Inge Scheidle, Tel. 0676 9048487

Die Wechseljahre - soll ich meine Jugend oder mein Alter verlängern? NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten und Neugierige

VA-Nr.: 801031101

Datum: Di 28.2.2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Vorderhornbach, Schule
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Scheiber, Tel. 05632 311

Wickel - alte Hausmittel neu entdeckt

Wickelanwendungen sind überlieferte und bewährte Methoden aus der Naturheilkunde. Sie wirken wohltuend, entspannend und schenken Geborgenheit für Körper und Seele. Gesundheitliche Beschwerden können in eigener Verantwortung gelindert und die Abwehrkräfte des Körpers angeregt und gestärkt werden. Wirkungen der Wickel, ihre Zubereitung und Anwendungsmöglichkeiten von verschiedenen Wickelzusätzen wie etwa Bienenwachs, Leinsamen, ätherische Öle, Arnika, Zitronen, Kartoffel, Topfen, Zwiebeln, Kren.

Zielgruppe: Bäuerinnen und alle Interessierten

VA-Nr.: 402021101

Datum: Mitte November 2011, 19:00-22:20 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Bichlach/Kössen, Volksschule Bichlach
TN-Beitrag: € 14,00, inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Antonia Fahringer, Tel. 05374 5396

VA-Nr.: 902021111

Datum: Do 12.1.2012, 19:30 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Stans, Volksschule
TN-Beitrag: € 14,00
Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner
Anmeldung: Ortsbäuerin Antonia Lair, Tel. 0680 2179388

Bienenprodukte/Wellness

Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021102

Datum: Fr 11.11.2011, 09:00-16:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Imkerschule
TN-Beitrag: € 50,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

Propolisverarbeitung

Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021101

Datum: Sa 1.10.2011, 09:00-12:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Imkerschule
TN-Beitrag: € 15,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

Wasser ist Leben

KNEIPP-Säule Wasser. Die Bedeutung des Wassers für unseren Körper. KNEIPP - Wasseranwendungen für zu Hause.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 902021114

Datum: Di 10.1.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Stumm, Seniorenheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner
Anmeldung: Ortsbäuerin Fiechtl Rosa, Tel. 0699 10007888

Mythos Wasser

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 802021112

Datum: Fr 7.10.2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Zöblen, Probelokal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vill
Anmeldung: Ortsbäuerin Burgl Schneider, Tel. 05675 6622

VA-Nr.: 802021121

Datum: Fr 18.11.2011, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Vorderhornbach, Schule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vill
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Scheiber, Tel. 05632 311

Leben im Rhythmus des Mondes

NEU

Die Mondphasen beeinflussen unser tägliches Leben. Durch Anwendung einfacher Regeln im Haushalt und Garten wird die Arbeit erleichtert. Gesundheit und Kommunikation in der Familie wird an bestimmten Tagen gefördert.

Zielgruppe: Alle Interessierten und Neugierige

VA-Nr.: 113091101

Datum: Mo 19.9.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Imst, Agrarzentrum West
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 613091101

Datum: Mi 21.9.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Landeck, Perjen/Fachschule für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Mag.pharm. Irmgard Rücklinger
Anmeldung: BLK Landeck, Tel. 05 92 92-2506

VA-Nr.: 713091102

Datum: Anfang Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Außervillgraten, Alte Schule/Frauenraum
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Cilli Mühlmann, Tel. 04843 5296

VA-Nr.: 713091103

Datum: Anfang Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Nussdorf-Debant, Feuerwehrküche
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Ebner-Webhofer, Tel. 04852 63098

VA-Nr.: 713091101

Datum: Anfang November 2011, 3 UE
VA-Ort: Hopfgarten, Kulturhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Steinkasserer, Tel. 04872 5504

VA-Nr.: 713091106

Datum: Mitte November 2011, 3 UE
VA-Ort: Anras, Stefanstube
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Goller, Tel. 04846 6109

VA-Nr.: 713091104

Datum: Anfang Feber 2012, 3 UE
VA-Ort: Gaimberg, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Frank, Tel. 0664 8398958

VA-Nr.: 713091105

Datum: Mitte Jänner 2012, 3 UE
VA-Ort: Innervillgraten, Jugendheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: FL Anna Holzer
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Mair, Tel. 04843 5449

Entspannt mit allen Sinnen

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502021104

Datum: Anfang November 2011, 3 UE
VA-Ort: Reith i.A., Feuerwehrhaus Hygna
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, Tel. 05336 5106

VA-Nr.: 902021112

Datum: Mi 30.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Maurach, Volksschule
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Prantl, Tel. 0676 7237433

VA-Nr.: 902021106

Datum: Mi 28.3.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Steinberg, Volksschule/Turnsaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: DGKS Brigitte Staffner
Anmeldung: Ortsbäuerin Helene Thumer, Tel. 05248 259



Body Talk System - Sprache der Gesundheit

Vortrag über das bahnbrechende System der Energiemedizin und erlernen einer Technik, die das Wohlbefinden im Körper-Geist-Komplex fördert. Warum werde ich krank? Wie funktioniert die Kommunikation im Inneren? Eigenverantwortung annehmen. Selbstheilungskräfte mobilisieren. Diese Methode gilt für Mensch und Tier.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602021109

Datum: Mi 16.11.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Zams
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lydia Ernst
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Summerauer, Tel. 0650 6525561

VA-Nr.: 802021124

Datum: Mo 26.9.2011,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hinterhornbach,
Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lydia Ernst
Anmeldung: Gebietsbäuerin
Leni Walch, Tel. 05633 5103

VA-Nr.: 802021109

Datum: Mi 18.1.2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nesselwängle, Sportcenter
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lydia Ernst
Anmeldung: Ortsbäuerin
Emma Knittel, Tel. 05675 8121

VA-Nr.: 802021118

Datum: Di 13.3.2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Steeg, Foyer Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lydia Ernst
Anmeldung: Ortsbäuerin
Michaela Kerber, Tel. 05633 5313
(mittags oder abends)

VA-Nr.: 802021104

Datum: Di 24.4.2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hinterhornbach,
Gemeindeamt
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Lydia Ernst
Anmeldung: Ortsbäuerin
Judith Meister, Tel. 05632 398

Gesundes Bewegen und Arbeiten

NEU

Die wichtigsten Arbeitsbewegungen wie Bücken - Heben, Heben - Drehen, Tragen, Ziehen - Schieben und Überkopparbeiten ergonomisch richtig durchführen. Training der dazu passenden Ausgleichsübungen zur Erhaltung der Gesundheit und Steigerung der Leistungsfähigkeit. Die Kosten von € 12,50 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402021108

Datum: Anfang Oktober 2011,
13:00-15:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Waidring, Pfarrheim
Anmeldung: Ortsbäuerin
Margret Heim, Tel. 05353 5405

VA-Nr.: 402021103

Datum: Mitte Jänner 2012,
20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Hopfgarten i.B., Altersheim
Anmeldung: Ortsbäuerin
Katharina Misslinger, Tel. 05335 3109

VA-Nr.: 402021109

Datum: Mitte März 2012,
19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: St. Johann i.T., Lacknerhof
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Egger,
Tel. 0650 8523361

VA-Nr.: 602021106

Datum: Mo 7.5.2012, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ladis, Feuerwehrhalle
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Manuela Jenewein, Tel. 0650 7582670

VA-Nr.: 602021107

Datum: Mo 17.10.2011, 19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Flirsch
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Gerda Zangerl, Tel. 05447 5492

VA-Nr.: 702021108

Datum: 26.9.2011, 19:00-21:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Ainet
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Maria Tabernig, Tel. 0650 2625132

VA-Nr.: 702021107

Datum: 11.10.2011, 14:00-16:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Untertilliach, Gemeindehaus
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Brigitte Prinster, Tel. 04847 5136

VA-Nr.: 702021109

Datum: 11.4.2012, 20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gaimberg, Gemeindesaal
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Frank,
Tel. 0664 8398958

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 - 60 Minuten. Die Kosten von € 12,50 trägt die SVA der Bauern

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

VA-Nr.: 102021134

Datum: Mo 23.04.2012, 3UE
VA-Ort: Mötz, Treffpunkt Feuerwehr
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Margret Hörmann, Tel. 06647824726

VA-Nr.: 902021105

Datum: Fr 30.9.2011, 16:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Steinberg, Treffpunkt Schulhaus
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Helene Thumer, Tel. 05248 259

VA-Nr.: 502021101

Datum: Anfang Oktober 2011, 3 UE
VA-Ort: Alpbach
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Moser,
Tel. 05336 5736

VA-Nr.: 602021105

Datum: Fr 7.10.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: See, Treffpunkt Gemeindesaal
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Maria Rainer, Tel. 05441 8614

VA-Nr.: 802021119

Datum: Mo 10.10.2011,
17:00-19:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Bichlbach, Gasthaus Sonne
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Emma Jäger, Tel. 05674 5163

VA-Nr.: 402021104

Datum: Ende März 2012,
13:00-15:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Kirchberg i.T., Treffpunkt
Tiefgarage
Anmeldung: Ortsbäuerin
Christine Daxer, Tel. 05357 3087

VA-Nr.: 802021107

Datum: Fr 13.4.2012,
13:00-15:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Lechaschau, Kirche
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Gebietsbäuerin
Michaela Wex, Tel. 05672 63415

VA-Nr.: 602021104

Datum: Mi 2.5.2012, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Nauders
Trainer/in: Reinhard Tschuggmall
Anmeldung: Ortsbäuerin
Astrid Probst, Tel. 0664 4693777

Yoga - Grundkurs

Sanfte Körperübungen kombiniert mit verschiedenen Atemtechniken helfen uns, innere Harmonie und Ausgeglichenheit zu erfahren und diese in den Alltag zu integrieren. Übungen unter Anleitung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021125

Datum: Do 12.1.2012, 19:30 Uhr, 10 UE
VA-Ort: Wenns, Volksschule/Turnsaal
TN-Beitrag: € 75,00
Trainer/in: Dipl. BP Margit Fröhlich
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Andrea Lechleitner, Tel. 0650 9977924

Tae Bo - Fit durch das ganze Jahr

Tae Bo ist eine Fitness-Sportart, die Elemente aus asiatischen Kampfsportarten wie Karate, Taekwondo oder Kickboxen mit Aerobic verbindet und meist zu schneller Musik praktiziert wird. Es ist jedoch kein Kampfsport und keine Selbstverteidigungstechnik. Wir verbessern dabei die Körperhaltung, die Ausdauer, den Willen, die Konzentration und die Kondition.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402021006

Datum: Herbst 2011, 5 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 15 UE
VA-Ort: Fieberbrunn, Volksschule Rosenegg/Turnsaal
TN-Beitrag: € 63,00,
Mitzubringen: Handtuch, bequeme Kleidung, Hallenschuhe, Getränk
Anmeldung: Ortsleiterin
 Martina Schlögl, Tel. 0664 4228872

Wirbelsäulengymnastik

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 902021104

Datum: ab Mo 10.10.2011, 19:30 Uhr, 5 UE
VA-Ort: Steinberg, Volksschule/Turnsaal
TN-Beitrag: € 22,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Helene Thumer, Tel. 05248 259

VA-Nr.: 902021108

Datum: ab Di 4.10.2011, 20:00 Uhr, 5 UE
VA-Ort: Pankrazberg, Fügenberg/Turnsaal
TN-Beitrag: € 22,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Theresia Leo, Tel. 0650 6520730

Starker Bauch - Starke Frau

Im Bauchraum befinden sich die wichtigen Organe der Verdauung, Fortpflanzung und Ausscheidung. Körperliche aber auch seelische Belastungen bewirken vielfach Verspannungen, Verminderung bzw. Ausfall der Funktion usw., was zu Krankheiten führt. Daher ist es umso wichtiger Methoden kennen zu lernen, die zur Entspannung und Entlastung im Bauch beitragen können. Lernen Sie in diesem Kurs Übungen, Wickel, Kuren usw. die Ihnen helfen, Ihrem Bauch und damit Ihrem Wohlbefinden Gutes zu tun.

Zielgruppe: Alle interessierte Frauen

VA-Nr.: 502021102

Datum: Anfang Oktober 2011, 2 UE
VA-Ort: Bad Häring, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Werlberger, Tel. 0664 4792384

VA-Nr.: 502021103

Datum: Anfang Februar 2012, 2 UE
VA-Ort: Brandenburg
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Claudia Klingler, Tel. 0664 5020135

VA-Nr.: 502021106

Datum: Ende Februar 2012, 2 UE
VA-Ort: Schwoich, Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Sabine Rieder, Tel. 05372 58651

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

VA-Nr.: 102021124

Datum: ab 27.10.2011, jew. Do 19:30-20:45 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Wenns, Volksschule/Turnsaal
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Dipl. BP Margit Fröhlich
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Andrea Lechleitner, Tel. 0650 9977924

VA-Nr.: 102021109

Datum: ab 1.3.2012, jew. Do 19:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Zaunhof, Vereinshaus
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Dipl. BP Margit Fröhlich
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Maria Neururer, Tel. 05413 87434

VA-Nr.: 602021115

Datum: ab 30.9.2011, jew. Fr 19:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Pfunds Kobl
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Ute Petter
Anmeldung: Ortsbäuerin Rita Gotsch, Tel. 0650 4171902

VA-Nr.: 602021116

Datum: ab 28.10.2011, jew. Fr 19:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Urgen, Volksschule/Niedergallmigg
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Ute Petter
Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadette 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 Körperwohlbefinden, sondern auch der Gesunderhaltung und ist eine gute Therapie um Verspannungen zu lösen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 102021132

Datum: Di 27.9.2011, 5 Abende, 19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Jerzens, Hotel Andy
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, Tel. 05414 87293

VA-Nr.: 102021133

Datum: Mi 12.10.2011,
5 Abende, 19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Leins, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Walburga Raggl, Tel. 0664 5373896

VA-Nr.: 102021130

Datum: Di 8.11.2011, 5 Abende,
19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Ötzerau, Turnsaal
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Hermine Jäger, Tel. 0650 3754060

VA-Nr.: 102021126

Datum: Fr 20.1.2012, 5 Abende,
20:30-21:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Karres, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Eveline Walch, Tel. 0676 9235508

VA-Nr.: 102021131

Datum: Fr 20.1.2012, 5 Abende,
18:45-20:00 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Umhausen, Schule
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Bettina Scheiber, Tel. 05255 5188

VA-Nr.: 102021128

Datum: Di 28.2.2012, 5 Abende,
19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Roppen, Mehrzwecksaal
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Gertrud Prantl, Tel. 0664 3036790

VA-Nr.: 102021127

Datum: Mi 29.2.2012, 5 Abende,
19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Nassereith, Turnsaal
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Waltraud Fitsch, Tel. 0664 8309920

VA-Nr.: 102021129

Datum: Mi 11.4.2012, 5 Abende,
19:30-20:45 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Sölden, Hauptschule
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Maria Luise Scheiber, Tel. 05254 2631

VA-Nr.: 602021143

Datum: Do 15.9.2011, 5 Abende,
20:00-21:15 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Mathon, Volksschule
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Claudia Jehle, Tel. 0664 2223848

VA-Nr.: 602021144

Datum: Di 10.4.2012, 5 Abende,
20:00-21:15 Uhr, 7,5 UE
VA-Ort: Strengen, Turnsaal
TN-Beitrag: € 50,00
Trainer/in: Petra Schöpf
Anmeldung: Ortsbäuerin
Waltraud Spiß, Tel. 05447 5592

Pilates für Fortgeschrittene

NEU

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.

Zielgruppe: Pilates-Grundlagen-Erfahrung

VA-Nr.: 802021111

Datum: Di 13.9.2011, jew. Di,
8 Abende, 19:30-21:10 Uhr, 16 UE
VA-Ort: Nesselwängle, Volksschule
TN-Beitrag: € 75,00 inkl. Anleitungs-
heft, Matten werden gestellt
Trainer/in: Mag.pharm.
Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin
Emma Knittel, Tel. 05675 8121

VA-Nr.: 802021123

Datum: Mo 26.9.2011, jew. Mo,
8 Abende, ab 18:30 Uhr, 16 UE
VA-Ort: Lermoos, Volksschule
TN-Beitrag: € 75,00 inkl. Anleitungs-
heft, Matten werden gestellt
Trainer/in: Mag.pharm.
Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin
Johanna Hosp, Tel. 0699 19099118

Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten und Neugierige von 8 - 88

VA-Nr.: 802021110

Datum: Di 13.9.2011, jew. Di,
8 Abende, 19:30-21:10 Uhr, 16 UE
VA-Ort: Nessenwängle, Volksschule
TN-Beitrag: € 75,00
Trainer/in: Mag.pharm.
Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin
Emma Knittel, Tel. 05675 8121

VA-Nr.: 802021122

Datum: Mo 26.9.2011, jew. Mo,
8 Abende, ab 18:30 Uhr, 16 UE
VA-Ort: Lermoos, Volksschule
TN-Beitrag: € 75,00
Trainer/in: Mag.pharm.
Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin
Johanna Hosp, Tel. 0699 19099118

VA-Nr.: 802021128

Datum: Mo 16.4.2012, jew. Mo/Do,
8 Abende, 18:30-20:10 Uhr, 16 UE
VA-Ort: Namlos, Schule
TN-Beitrag: € 75,00
Trainer/in: Mag.pharm.
Irmgard Rücklinger
Anmeldung: Ortsbäuerin
Petra Grässle, Tel. 0676 3825171

Gesundheitsgymnastik für die Generation „50 plus“

NEU

Diese Gymnastik ermöglicht das Wahrnehmen und Bewußtwerden des Körpers durch eine ganzheitliche Körperarbeit. So können Verspannungen lokalisiert und gelöst werden. Dieses leichte Körpertraining kräftigt die gesamte Haltemuskulatur und hilft bei Wirbelsäulen- und Haltungsproblemen. Die Übungen werden nur im Stehen bzw. Gehen und im Sitzen(!) ausgeführt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 602021114

Datum: Mi 14.9.2011, 5 Abende,
18:30 Uhr, 5 UE
VA-Ort: Pians, Hauptschule
TN-Beitrag: € 35,00
Trainer/in: Ute Petter
Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer,
Tel. 0699 19077272

LFI INFORMATION

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 19 bis 30 und „Kreativität“ auf den Seiten 16 bis 18.

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

VA-Nr.: 402021107

Datum: ab Mitte Oktober 2011, 5 Abende, 19:30-20:20 Uhr, 5 UE

VA-Ort: Fieberbrunn (für Gebiet Pillersee), Hallenbad

TN-Beitrag: € 20,00 inkl. Unterlagen plus Eintritt Schwimmbad

Anmeldung: Gebietsbäuerin

Maria Edenhauser, Tel. 05354 56813

Grundkurs Fußreflexzonenmassage

An unseren Füßen - speziell Fußsohlen - spiegeln sich die Zonen unseres gesamten Körpers wieder. Basierend darauf können wir mit der Fußreflexzonenmassage Schmerzen im Bewegungsbereich, Verdauungsbeschwerden, Kopfschmerzen, Atemwegserkrankungen und Fehlfunktionen innerer Organe günstig beeinflussen. Theoretische Grundlagen, Massageregeln, Grundbegriffe, praktische Übungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 402021106

Datum: Ende Jänner 2012, 2 Abende, 19:30-22:50 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Fieberbrunn, Volksschule Dorf

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Magdalena Pletzenauer, Tel. 0664 3887571

Fußreflexzonenmassage

Theoretische Grundlagen, Massageregeln, Grundbegriffe, praktische Übungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 502021107

Datum: Jänner 2012, 3 UE

VA-Ort: Thiersee

TN-Beitrag: € 12,50

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Mairhofer, Tel. 05376 5810

Feng Shui - Harmonie für Familie, Haus und Garten

NEU

Erfolg, Anerkennung, innerer und äußerer Reichtum lassen sich ebenso wie Gesundheit und ein glückliches Familienleben günstig beeinflussen. Durch die Anwendung dieses fernöstlichen Wissens, umgelegt auf europäische Verhältnisse, kann Zufriedenheit und „sich glücklich fühlen“ erreicht werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten und Neugierige

VA-Nr.: 801091102

Datum: Di 24.1.2012, 19:30-22:00 Uhr, Di 31.1.2012, 19:00-22:00 Uhr, 6 UE

VA-Ort: Tannheim, Hauptschule

TN-Beitrag: € 26,00

Trainer/in: Mag. pharm. Irmgard Rücklinger

Anmeldung: Gebietsbäuerin

Renate Wagner, Tel. 05675 6311

Sonne und Gesundheit

Sonne ist lebenswichtig und körperlich und seelisch wohltuend. Sonnenstrahlung enthält jedoch einen hohen UV-Anteil, der für die Schädigung von Haut (Sonnenbrand) und Augen verantwortlich ist. Besonders Bäuerinnen und Bauern die im Freien arbeiten, müssen sich vor dieser Strahlung schützen. Dieser Vortrag erläutert die Funktionsweise der gefährlichen Strahlung und erklärt die richtig anzuwendenden Schutzmaßnahmen um „be-sonnen“ zu sonnen. Die Kosten von € 9,00 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Menschen im ländlichen Raum

VA-Nr.: 102021104

Datum: Mi 25.4.2012, 19:30 Uhr, 1,5 UE

VA-Ort: Karrösten, Gemeindesaal

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Stefanie Köll, Tel. 0676 7427253

VA-Nr.: 702021105

Datum: Mitte April 2012, 1,5 UE

VA-Ort: Assling, Mehrzwecksaal

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Anita Annwandter, Tel. 04855 8266

VA-Nr.: 702021106

Datum: Mitte April 2012, 1,5 UE

VA-Ort: Obertilliach, Pfarrheim

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Ulrike Mitterdorfer, Tel. 04847 5307

VA-Nr.: 902021109

Datum: März/April 2012,

19:30 Uhr, 1,5 UE

VA-Ort: Pankrazberg,

Gemeinde Fügenberg

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Theresia Leo, Tel. 0650 6520730

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 € 9,00 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

VA-Nr.: 102021103

Datum: Do 26.1.2012, 19:30 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Wald i.P., Pfarrraum

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Rosmarie Neurauder, Tel. 0650 3012730

Erste Hilfe - aber wie?

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 902021020

Datum: Fr 11.11.2011, 19:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Finkenberg, Volksschule/Aula

TN-Beitrag: € 14,00

Trainer/in: Luise Rammer

Anmeldung: Ortsbäuerin

Viktoria Hanser, Tel. 05285 62147

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Erfolgreiche Betriebsführung ist ohne elektronische Datenverarbeitung nicht mehr vorstellbar. Mit einem erweiterten Ausbildungsangebot passt sich das LFI den Anforderungen der Zeit an und stärkt Ihre Zukunftsqualifikationen.



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



VA-Nr.: 404011102

Datum: Herbst 2011, 8 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 24 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel (je nach Anmeldungen)

TN-Beitrag: € 241,50 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 116,00) inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Zielgruppe: Bäuerliche Funktionär/innen und Funktionär/innen der TJBLJ

Voraussetzungen: Gute Anwenderkenntnisse in den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Präsentieren und Dateimanagement



VA-Nr.: 404011110

Datum: Herbst 2011, 4 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 12 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel,

TN-Beitrag: € 142,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 48,00) inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 404011103

Datum: Frühjahr 2012, 4 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 12 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel

TN-Beitrag: € 142,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 48,00) inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Zielgruppe: Personen, die digitale Bilder am PC richtig verwenden möchten. AbsolventInnen des Kurses Einstieg in die digitale Bilderwelt oder adäquate Ausbildung



VA-Nr.: 704011105

Datum: Herbst/Winter 2011, 19:30-22:00 Uhr, 5 Abende, 15 UE

VA-Ort: Lienz, Landw. Landeslehranstalt/EDV-Raum

TN-Beitrag: € 156,50 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 78,50) inkl. Unterlagen

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

Mein persönliches Fotobuch

NEU

Urlaube oder Familienfeste sind besondere Anlässe zu fotografieren. Was aber macht man mit der großen Anzahl an Bildern? Ein Fotobuch ist naheliegend, denn Bildschirme sind zum Betrachten nicht so gut geeignet. 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, Bauern mit EDV-Kenntnissen als Voraussetzung



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 etc? In diesem Kurs lernen Sie den PC für Ihre eigene Funktionärstätigkeit verstärkt einzusetzen, anhand von praktischen Beispielen.

Digitale Bilder richtig verwenden

NEU

Aufbauend auf das Wissen aus dem Kurs Einstieg in die digitale Bilderwelt, geht es jetzt um den Einsatz von digitalen Bildern. Wie können digitale Bilder in Dokumenten eingesetzt werden und was ist dabei zu beachten. Wie werden Grußkarten erstellt. Was ist beim Druck zu beachten. Ganz aktuell werden auch die Themen Fotobücher und Kalender behandelt.

VA-Nr.: 404011111

Datum: Ende Oktober 2011, 2 Abende, 19:30-23:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet Brixental
TN-Beitrag: € 80,00
 (geförderter Betrag € 32,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 404011112

Datum: Ende Oktober 2011, 2 Abende, 19:30-23:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet Kitzbühel, Hauptschule
TN-Beitrag: € 80,00
 (geförderter Betrag € 32,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 404011113

Datum: Anfang November 2011, 2 Abende, 19:30-23:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet St. Johann
TN-Beitrag: € 80,00
 (geförderter Betrag € 32,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 404011114

Datum: Anfang November 2011, 2 Abende, 19:30-23:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Gebiet Pillersee
TN-Beitrag: € 80,00
 (geförderter Betrag € 32,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Privatsphäre im Internet

NEU

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.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 704011104

Datum: Herbst 2011, 3 UE
VA-Ort: Lienz, Landw. Landeslehranstalt/EDV-Raum
TN-Beitrag: € 53,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 22,00)
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Arbeiten mit eAMA

NEU

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.

Zielgruppe: Rinderhalter die die Angebote der eAMA-Internetplattform für den eigenen Betrieb nutzen möchten, Internet zu Hause


VA-Nr.: 704011101

Datum: November 2011, 3 UE
VA-Ort: Lienz, Landw. Landeslehranstalt/ EDV-Raum
TN-Beitrag: € 55,00
 (Teilnehmerbetrag gefördert € 25,00)
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

VA-Nr.: 404011105

Datum: Ende Jänner 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel, St. Johann i.T.
TN-Beitrag: € 55,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 25,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel: 05 92 92-2300

Arbeiten mit Invekos GIS

NEU

Vorstellen des Invekos GIS - Grundlagen des GIS (geografisches Informationssystem), digitaler Kataster, Feldstücke und Schläge digitalisieren. Anhand praktischer Beispiele erlernen die TeilnehmerInnen den Umgang mit der Internetplattform, um diese für den eigenen Betrieb effizient nutzen zu können. Der persönliche PIN - Code ist mitzubringen.

Zielgruppe: Rinderhalter die die Angebote der eAMA-Internetplattform für den eigenen Betrieb nutzen möchten, Breitbandinternet zu Hause


VA-Nr.: 704011102

Datum: Ende September 2011, 3 UE
VA-Ort: Lienz, Landw. Landeslehranstalt/EDV-Raum
TN-Beitrag: € 55,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 25,00)
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

VA-Nr.: 404011104

Datum: Mitte Jänner 2012, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel, St. Johann i.T.
TN-Beitrag: € 55,00 (Teilnehmerbetrag gefördert € 25,00) inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 704011103

Datum: Feber 2012, 3 UE
VA-Ort: Lienz, Landw. Landeslehranstalt/EDV-Raum
TN-Beitrag: € 55,00
 (Teilnehmerbetrag gefördert € 25,00)
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Kindersicherung am PC

NEU

Für unsere Kinder sind Computer und Internet längst fixer Bestandteil ihres Lebens. Oft sind sie damit sogar erfahrener als ihre Eltern. Leider unterschätzen sie aber auch die Risiken mit diesen Medien. Der Kurs vermittelt einfache Methoden, um den Zugang Ihrer Kinder zu PC und Internet einzuschränken bzw. besser steuern zu können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 104011101

Datum: Di 5.6.2012, 19:30-22:30 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Sölden, Hauptschule
TN-Beitrag: € 102,00
 (Teilnehmerbetrag gefördert € 46,00)
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

Brennen, Scannen und Downloads

NEU

Datensicherung, Downloads aus dem Internet, eigene Music-CD's erstellen oder die Familiendias digitalisieren. Die Einsatzmöglichkeiten des Computers sind in den letzten Jahren immer vielfältiger geworden. CD/DVD-Brenner sind fixe Bestandteile des Computers, ein Scanner steht meist auch zur Verfügung. Was tun mit neuen Programmen aus dem Internet oder von der CD? Und wie kann ich mir bei Problemen mit dem PC selbst helfen?

Zielgruppe: Alle Interessierten


VA-Nr.: 604011101

Datum: Di 8.11.2011,
19:30-22:00 Uhr, 12 UE
VA-Ort: Landeck, Perjen/Fachschule
für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 126,50
(Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,50)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

Datenordnung am Computer

NEU

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



VA-Nr.: 604011102

Datum: Mi 11.1.2012,
19:30-22:30 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Landeck, Perjen/Fachschule
für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 83,50 (Teilnehmerbeitrag
gefördert € 33,50)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

WEITERS IN UNSEREM ANGEBOT

Facebook, Twitter und Co

Begriffe Web2, Sozial Web, Facebook und Twitter beherrschen mittlerweile das Internet. Wie selbstverständlich verwenden Millionen von Usern diese Plattformen zur Kommunikation. Information über die neuen Internetplattformen sind daher wichtig. Doch was steckt dahinter? An diesem Infoabend werden die gängigsten Plattformen erklärt und wie man sie sicher und sinnvoll benutzen kann.

Ausbildungsziel: Funktionsweise der sozialen Netzwerke und die verschiedenen Plattformen, Bedienung, Nutzen und Gefahren von Facebook und Twitter, praktische Anwendung.

Voraussetzungen: EDV-Basisausbildung oder adäquate Ausbildung



Dauer: 3 UE
Teilnehmerbeitrag: € 53,00
(gefördert € 22,00)

Mein eigener Internetauftritt in 9 Stunden

Sie möchten schon länger im Internet vertreten sein, nach dem Motto: „Wer im Internet nicht gefunden wird, existiert nicht!“? Betriebszweige wie z.B. Direktvermarktung, Zimmervermietung, Zuchtbetriebe etc. erreichen über einen entsprechenden Internetauftritt mehr Kunden bzw. können die Kundenbindung durch entsprechendes Service verstärken.

Ausbildungsziel: Die Teilnehmer/innen können ihren ansprechenden und kostengünstigen Internetauftritt erstellen und aktualisieren und durch die Nutzung neuer Kommunikationsmöglichkeiten die Kundenbindung stärken.

Voraussetzungen: EDV-Basisausbildung oder adäquate Ausbildung



Dauer: 9 UE
Teilnehmerbeitrag: € 119,00 (gefördert € 57,00) inkl. Unterlagen

Digitale Bildbearbeitung

Bearbeiten von digitalen Bildern, allgemeine Grundlagen über digitale Bilder und Speicherformate, Grundlagen der digitalen Bildbearbeitung. Es besteht die Möglichkeit den LFI-Seminarraum im Internet zur Unterstützung einzusetzen und dadurch Fahrtzeit und Teilnehmerbeitrag zu minimieren.

Ausbildungsziel: Absolvent/innen können digitale Bilder betrieblich einsetzen.

Voraussetzungen: EDV-Basisausbildung oder adäquate Ausbildung



Dauer: 24 UE
Teilnehmerbeitrag: € 324,00
(gefördert € 152,50) inkl. Unterlagen

Grundkurs Internet

Grundlagen und Funktionen des Internets, Suchen im Internet, mit Suchmaschinen arbeiten, Newsgroups kennen lernen, E-Mails schreiben und senden, empfangen, bearbeiten und weiterleiten, landwirtschaftliche Internetanwendungen.

Ausbildungsziel: In wenigen Stunden beherrschen die Teilnehmer/innen den praktischen Umgang mit E-Mail und Internet.

Voraussetzungen: EDV-Basisausbildung oder adäquate Ausbildung



Dauer: 12 UE
Teilnehmerbeitrag: € 131,00
(gefördert € 57,00) inkl. Unterlagen

Auffrischkurs zum Zertifikatslehrgang EDV-Basisausbildung

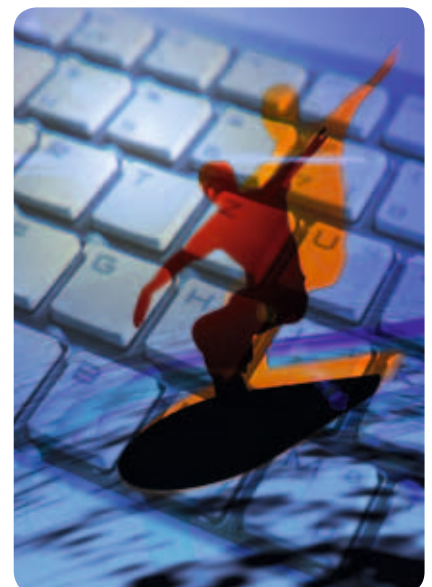
Auffrischung und Vertiefung der Inhalte der EDV-Basisausbildung. Verwalten von Dateien und Ordern. Praktische Anwendungen im Internet.

Ausbildungsziel: Die offenen Fragen sind geklärt und einiges aus der EDV-Basisausbildung wurde wieder in Erinnerung gerufen. Der PC kann effizienter eingesetzt werden.

Voraussetzungen: EDV-Basisausbildung oder adäquate Ausbildung

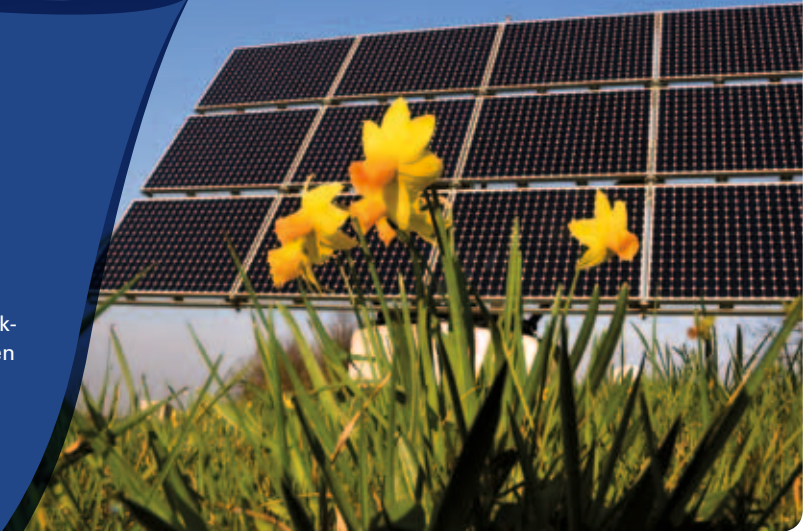


Dauer: 12 UE
Teilnehmerbeitrag: € 122,00
(gefördert € 59,00) inkl. Unterlagen



BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK

Es gibt immer was zu tun. Wie man die Dinge richtig „anpackt“ vermitteln Ihnen erfahrene Praktiker und Lehrkräfte des LFI. Ob Sie alte Techniken auffrischen oder neue erlernen möchten – mit diesen Kursangeboten sind Sie obenauf.



Landtechnik

Maschinen sicher und richtig bedienen

Gesetzliche Vorgaben zur Maschinensicherheit inklusive verkehrsrechtlicher Bestimmungen bei Anbaugeräten und

Anhängern. Richtiges und sicheres Verhalten beim Umgang mit Maschinen. Die Kosten von € 9,00 trägt die SVA der Bauern.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

VA-Nr.: 108021101

Datum: Di 21.2.2012,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Pfunds, Feuerwehrheim

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbauernobmann
Ernst Greil, Tel. 05474 5515

LFI INFORMATION

Traktorführerscheine

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

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

Voraussetzung:

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

Kombiangebot:

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

Kursdauer:

12 Theorie- und 6 praktische Fahrstunden

Voraussetzung:

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

Anmeldung/Information:

Für das Oberland und Außerfern:
Marianne Weilhartner, BLK Landeck,
Tel. 05 92 92-2500

Für das Gebiet Unterland und Innsbruck/Umgebung:
Michaela Kranebitter, LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

Fahrschule-Landeck.at
 Inh. Helmut Ladner **68855**

... a gmahte Wiesen ...

- 01 Landeck Tel. 05442 / 688 55
- 02 Ried Tel. 05472 / 280 86
- 03 www.fahrschule-landeck.at

L FAHRSCHULE
ipeter.
 0512 . **58 00 85**

führerschein.
anhänger & traktor.
jeden montag kursbeginn.

klassen e & f

kaiserjägerstrasse 1, innsbruck, neben sowi, 0512.58 00 85
 fahrschule-peter.com inhaber ing. peter unteregger

Bioenergie

Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Energie

Das Thema Energieverbrauch wird auch in der Landwirtschaft zu einem immer bedeutenderen Faktor in der wirtschaftlichen Gesamtrechnung. Steigende Betriebskosten durch steigende Treibstoff- und Energiepreise veranlassen viele Landwirte, sich dem Thema Energieeinsparung zu widmen. Nebenbei sehen viele Bäuerinnen und Bauern im Bereich der erneuerbaren Energien die Chance, als Energieproduzenten ein Zusatzeinkommen zur eigentlichen Produktion zu schaffen.

Ziel des Arbeitskreises ist es, ausgewählte Fachinformationen zu den Themen Energieeinsparung und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Energieproduktion an interessierte Teilnehmer/innen weiterzugeben. Betriebsführer/innen erhalten Beratungen zu Energie-Themen, um am Hof die Möglichkeit der Weiterentwicklung am Energiesektor richtig abschätzen zu können.

Das Thema Energieeinsparung wird durch Aufzeichnungen am Betrieb betrachtet, um die größten Energieverbraucher zu analysieren und eventuell alternative Möglichkeiten aufzuzeigen bzw. Gesamtkonzepte zur Energieeinsparung zu erstellen. Die Aufbereitung der Themen im Bereich erneuerbare Energieformen erfolgt durch Themenabende mit Fachvorträgen und wird durch Exkursionen ergänzt. Der Austausch von Erfahrungen und Diskussionen untereinander sollte ebenfalls zur Information rund um das Thema Energieeffizienz und erneuerbare Energieformen beitragen.

Ansprechperson:

Mag. Peter Schießling
Tel. 05 92 92-1206
E-Mail: peter.schiessling@lk-tirol.at

Wohnen

Wohnen nach Feng Shui

Die Wurzeln von Feng Shui liegen mehr als 3000 Jahre zurück. Es geht bei dieser asiatischen Lehre um die harmonische und liebevolle Gestaltung unserer Lebensräume. Feng Shui kann uns dafür wertvolle Anregungen geben. Lernen Sie die wesentlichen Feng Shui-Prinzipien - abgestimmt auf unsere Europäische Kultur - kennen und erfahren Sie, wie Sie mit einfachen Veränderungen die gute Atmosphäre in Ihren persönlichen Räumen noch steigern können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 108051101

Datum: Di 17.4.2012, 19:30 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Imsterberg, Schulküche

TN-Beitrag: € 16,00

Trainer/in: Dipl.-Soz. päd.

(FH) Maya Tilg

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Schnegg, Tel. 0660 7345363

Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof

Toben, spielen, lernen - Kinder brauchen Freiraum für ihre persönliche Entfaltung. Der Bauernhof bietet ihnen dazu alle Möglichkeiten. Damit den jungen Forschern und Entdeckern bei ihren Abenteuern nichts zustößt, müssen wir Erwachsene vorausschauend mögliche Unfallquellen ausschalten. Dieser Vortrag zeigt, wie Sie eine sichere und kindgerechte Umgebung am Bauernhof gestalten können und mit vielen praktischen Tipps die Sicherheit für Kinder unterstützen. Die Kosten von € 10,00 trägt die SVA der Bauern.

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

VA-Nr.: 708091101

Datum: Anfang März 2012, 2 UE

VA-Ort: Obertilliach, Pfarrheim

Trainer/in: Ing. Adolf Huber

Anmeldung: Ortsbäuerin

Ulrike Mitterdorfer, Tel. 04847 5307

Tiroler

Felsenfest versichert.



Qualität ist unsere Stärke

Fahrschule Unterland

Bahnhofstraße 47

6300 Wörgl

Tel.: 05332 / 71511

Mail: info@fahrschule-unterland.at

Web: www.fahrschule-unterland.at

Wir bieten:

- Freundliche Atmosphäre
- Angenehmes Lernen auf der Fahrschulterasse
- Klimatisierte Schulungsräumlichkeiten

Ausbildungen:

- C95, D95
- LKW, Traktor, E zu B
- Stapler
- Kran
- A, B Führerschein

EINKOMMENS- KOMBINATIONEN

In der Mehrzahl der österreichischen Landwirtschaften gilt die Verbesserung des Betriebserfolges durch Zuerwerb als tägliche Selbstverständlichkeit. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich Basiswissen und Fertigkeiten für eine inner- und außeragrarische Nebentätigkeit anzueignen.



Erlebnis Landwirtschaft

Schule am Bauernhof - Grundausbildung

Aus- und Weiterbildung von Bäuerinnen/Bauern, die beabsichtigen das Angebot „Schule am Bauernhof“ auf ihrem Hof anzubieten. Insgesamt umfasst diese Fortbildung 6 Tage und beinhaltet die Module: Grundsatzinformationen zu Schule am Bauernhof, rechtliche Grundinformationen (8 UE); pädagogisches Seminar „Kinder erleben den Bauernhof“ (16 UE); Erste Hilfe/Sicherheit (8 UE), Präsentationstechnik und Rhetorik (8 UE), sicherheitstechnische Beratung am Hof (4 UE), Erfahrungsaustausch, Evaluierung. Kleine Änderungen vorbehalten.

Zielgruppe: Bäuerliche BetriebsführerInnen und deren Angehörige



VA-Nr.: 205021126

Datum: ab Di 8.11.2011, jew. Di/Mi, 6 Tage, 9:00-17:00 Uhr bis ca. Mitte Dezember 2011, 48 UE

VA-Ort: Innsbruck, forum Ik

TN-Beitrag: € 990,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 340,00) plus Kosten für Erste-Hilfe-Kurs und Mittagessen

Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Karin Astner, Tel. 05 92 92-1106

Ausbildung Kindergeburtstag am Bauernhof

Diese Fortbildung ermöglicht Bäuerinnen und Bauern, das Angebot „Kindergeburtstag am Bauernhof“ selbstständig durchzuführen. Die Fortbildung umfasst 3 Tage und beinhaltet folgende Bereiche: Einführung Erlebnis Landwirtschaft, pädagogisches Grundwissen, Recht und Sicherheit, konkrete Gestaltung eines Geburtstagsfestes, Austausch mit bereits erfahrenen Bäuerinnen. Dauer: 16 UE und 8 UE Erste Hilfe.

Zielgruppe: Bäuerliche BetriebsführerInnen und deren Angehörige

Voraussetzung: Betriebliche und persönliche Kriterien



VA-Nr.: 205021127

Datum: von Mo 5.3. bis Mi 7.3.2012, jew. von 09:00-17:00 Uhr, 24 UE

VA-Ort: Innsbruck, forum Ik

TN-Beitrag: € 400,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 136,00) plus Kosten für Erste-Hilfe-Kurs (ca. € 25,00)

Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Karin Astner, Tel. 05 92 92-1106

VORSCHAU

Lehrfahrt Schule am Bauernhof

Zielgruppe: Anbieter und Akteure von „Schule am Bauernhof“ inkl. Anbieter für „Kindergeburtstag am Bauernhof“ und „Erlebnis Alm“

Datum: Di 25.10.2011

Anmeldung: LFI Tirol, Schule am Bauernhof, Karin Astner, Bernadette Mader, erlebnis.lw@lk-tirol.at, Tel. 05 92 92-1105



Lfi INFORMATION

Erlebnis Landwirtschaft

Mit allen Sinnen bäuerliche Arbeits- und Lebenswelten entdecken!

Erlebnis Landwirtschaft bedeutet Vielfalt. Mit einem breiten Lernangebot für Kindergärten und Schulen bietet der Bereich verschiedene Programme für abwechslungsreiche Auseinandersetzungen mit Leben und Arbeit auf Bauernhöfen oder Almen. Darüber hinaus ist die Ernährungsbildung ein fester Bestandteil der Bildungsangebote. Handlungsorientiertes und lebensnahes Lernen mit allen Sinnen stehen dabei im Mittelpunkt. Neues kennen lernen und mit Bekanntem verknüpfen ist das Prinzip, an dem sich Hofbesuche, Almerlebnistage, Kindergeburtstage am Bauernhof und Ernährungslernen im Kindergarten und in der Volksschule orientieren. Landwirtschaft begreifen, um soziale, kulturelle, ökonomische und ökologische Zusammenhänge im ländlichen Raum zu verstehen und eigene Denk- und Handlungsmuster zu entwickeln, ist Ziel und Aufgabe einer modernen Bildung für nachhaltige Entwicklung.



Lfi INFORMATION

SCHMATZI –

Essen mit allen Sinnen genießen



Ernährungsbildung in Kindergarten und Volksschule

Mit Phantasie aus Tomaten, Eiern oder Radieschen Tiere zaubern, gemeinsam mit Dora Dinkel erfahren, wie aus Korn Brot wird, in Kaspar's Käseküche selbst frischen Käse herstellen...

Durch Tasten, Riechen, Schmecken, Sehen und Hören machen Kinder und Pädagoginnen im Kindergarten und in der Volksschule ganzheitliche Lernerfahrungen zum Thema „Essen und Trinken“ mit handlungsorientierter Weise mit allen Sinnen auseinander, erhalten Einblicke in bäuerliche Lebens- und Arbeitswelten und verfolgen den Weg heimischer Produkte vom Anbau über Ernte, hin zu Veredelung und Verzehr.

Elternworkshop:

„Geschmacksreise durch den Tag für mein Kind und mich“

Das Schmatzi Workshopangebot bietet interessierten Eltern Möglichkeiten einer einfachen, kreativen und kindgerechten Speisenzubereitung mit heimischen Produkten.

Zielgruppe: Kindergärten (öffentlich/privat), Volksschulen und Eltern in Tirol

Aktuell: Nächster Projektstart für Kindergärten und Volksschulen im Schuljahr 2011/2012. Laufende Durchführung von Elternworkshops.

Informationen zu den genauen Terminen erhalten Sie von den Mitarbeiterinnen des Projektes.

Kontakt:

Projekt Schmatzi, Tel. 05 92 92-1107, renete.kaplenig@lk-tirol.at, susanne.eder@lk-tirol.at, www.schmatzi.at



Lfi INFORMATION

Schule am Bauernhof –

Ein facettenreiches Projekt



Die Angebote von Schule am Bauernhof (SaB) basieren auf lebendigem und lebensnahem Lernen, das alle Sinne anspricht. Kinder, Jugendliche und Pädagogen gewinnen Einblick in das Leben und Wirtschaften auf dem Bauernhof oder der Alm. SaB eröffnet Bäuerinnen und Bauern die Chancen, ihr Wissen und ihre Erfahrungen der jeweiligen Zielgruppe spielerisch und interaktiv zu vermitteln.

Die Zusammenhänge von Ökologie und Ökonomie, Bewirtschaftungsformen, Herkunft und Produktionstechniken von Lebensmitteln sowie die Entwicklung in der Landwirtschaft sind die Lerninhalte. Dabei ist der Bauernhof bzw. die Alm der ideale Lernort, wo der sorgfältige verantwortungsvolle Umgang mit Pflanzen sowie dem Lebensraum Natur und das Verständnis für Tierschutz näher gebracht werden kann.

SaB schafft somit die Möglichkeiten, dass Kinder und Jugendliche im Erleben lernen. Durch die Verknüpfung von körperlicher Arbeit, sinnlichen Naturerfahrungen und der Vermittlung von Wissen und praktischen Fertigkeiten ist es möglich, junge Menschen für die Land- und Almwirtschaft zu sensibilisieren.

Die Angebote von Schule am Bauernhof sind so vielfältig wie die Bauernhöfe und Almen, die sich hierfür engagieren:

- Der Bauernhoftag – halbtägig oder ganztägig
- Die Bauernhofwoche – Projektwochen auf dem Bauernhof mit Übernachtung und Verpflegung
- Erlebnis Alm
- Kindergeburtstag am Bauernhof
- Weihnachtsbackstube für Kinder
- Palmbuschen binden und Ostergebäck backen
- Ferienzugprogramme / Kinderprogramme in der Ferienzeit
- Fortbildung für nicht landwirtschaftliche PädagogInnen
- Schulstunden zu landwirtschaftlichen Themen – Bäuerinnen und Bauern bringen die Landwirtschaft in das Klassenzimmer
- und vieles mehr ...

Aktuell: Im Herbst findet wieder unsere beliebte Lehrfahrt statt. Nähere Informationen finden Sie auf der wöchentlichen Lfi-Seite, unserem Newsletter, in den Landwirtschaftlichen Blättern sowie auf der Homepage www.lfi.at/tirol.

Kontakt:

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

URLAUB AM BAUERNHOF

Viele Menschen aus den Ballungsräumen suchen nach Wegen zurück zu den Ursprüngen. Der Urlaub am Bauernhof stärkt das Gefühl für Natur und ländliche Kultur und damit auch das Verständnis für bäuerliche Lebensart und -weise.



Echter Urlaub. Echte Texte - Basisseminar „Lust machen auf Urlaub am Bauernhof“

NEU

Hofslogan - der Schlüssel für erfolgreiche Hofwerbung. - Möchten Sie sich absetzen von den üblichen Tourismustexten? Mit der echten und unverfälschten Tonart von Urlaub am Bauernhof überzeugen? Auf einfache Art und Weise, Lust machen auf Urlaub am Bauernhof?

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter



VA-Nr.: 706011107

Datum: Frühjahr 2012, 8 UE
VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum
TN-Beitrag: € 237,00
 (Teilnehmerbetrag gefördert € 80,00)
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Benvenuti alla fattoria - Italienisch für Urlaub am Bauernhof

NEU

Ein Sprachkurs speziell konzipiert für bäuerliche Vermieter/innen. Folgende Inhalte werden angeboten: Vermittlung von Grundkenntnissen für das Hören, Sprechen, Schreiben und Lesen. Aneignen eines Grundwortschatzes, der es ermöglicht, eine einfache aber zufriedenstellende Konversation zu führen. Dazu praktische Übungen.

Zielgruppe: Anbieter von Urlaub am Bauernhof

VA-Nr.: 706011105

Datum: Herbst/Winter 2011, 10 Abende, 20 UE
VA-Ort: Lienz
TN-Beitrag: € 130,00
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Fotos - Bilder - Fotografieren

NEU

1. Tag: „Die Kraft der Bilder - Schule des Sehens“ - Fotografie-Workshop.
 2. Tag: Bearbeiten und Archivieren von Bildern.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter

VA-Nr.: 706011106

Datum: Herbst 2011, 16 UE
VA-Ort: Lienz
TN-Beitrag: € 85,00
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600



LFI INFORMATION

Aufbaulehrgang Baby- und Kinderbauernhof

Dieser Lehrgang ist für bereits spezialisierte Baby- und Kinderbauernhöfe eine Bereicherung, für Neueinsteiger zeigen sich vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. In diesem Lehrgang erfahren Sie alles über baby- und kinderfreundliche Angebote am Bauernhof. Gestalten Sie Ihr eigenes Hofangebot zielgruppengerecht und geben Sie sich auch nach außen deutlich als Baby- und Kinderbauernhof zu erkennen. Eröffnen Sie Ihren Gästen den Erlebnisraum Bauernhof und verankern Sie so unvergessliche Eindrücke bei Ihren Urlaubsgästen. Themen der sechs Kurstage: Ernährung für Kinder, rechtliche Grundlagen der Vermietung, Erste Hilfe für Kinder, Zielgruppe Familie – Bedürfnisse der Gäste- und Vermieterfamilien, Spielplatzgestaltung, Bewegungsspiele und ein Aktivtag. Diese Veranstaltung wird mit Mitteln der Europäischen Union, des Bundes und des Landes Vorarlberg gefördert und durch Urlaub am Bauernhof unterstützt und durchgeführt in Zusammenarbeit mit dem LFI Vorarlberg und UaB Vorarlberg.

Referenten: Eva Bechter, Otmar Juen, Silvia Pfeil, Günter Weiskopf, Michael Rüscher, Ernst Partl
Dauer: 48 UE
Kosten: 250,00 Euro
VA-Nr.: 1241
Termin: 11.10.2011 bis 22.05.2012
Uhrzeit: 10:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg, 6845 Hohenems bzw. Trofana Tirol, 6493 Mils bei Imst

Anmeldung:
 Urlaub am Bauernhof Vorarlberg
 Tel. 05574/400-110
 E-Mail: urlaub@lk-vbg.at

DIREKTVERMARKTUNG

Vom Bauernhof kommt mehr als unser tägliches Brot. Unverfälschte Genüsse aus landwirtschaftlicher Produktion finden laufend neue Freunde. Qualitätsvoll produzierte und appetitlich präsentierte Köstlichkeiten finden beim Kunden großen Anklang



Schnittkäsekurs

Die ARGE für Qualitätsmilchprodukte veranstaltet in Zusammenarbeit mit der Landw. Landeslehranstalt Imst einen Schnittkäsekurs. Bei diesem 1-tägigen Kurs wird die Herstellung von Schnittkäse in Theorie und Praxis behandelt. Weitere Themen dieses Kurses sind die Hygieneschulung sowie das Salzbad und die richtige Käsebehandlung.

Zielgruppe: Mitglieder der ARGE-Qualitätsmilchprodukte

VA-Nr.: 107011003

Datum: Herbst 2011, 9 UE

VA-Ort: Imst/Landw. Landeslehranstalt/Milchverarbeitungsraum

TN-Beitrag: € 50,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 30,00)

Trainer/in: DI Thomas Moritz

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

Zielgruppe: Mitglieder der ARGE-Qualitätsmilchprodukte

VA-Nr.: 907011001

Datum: Herbst 2011, 8 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Milchverarbeitungsraum

TN-Beitrag: € 50,00
(Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 30,00)

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

Frischkäsekurs

Die ARGE für Qualitätsmilchprodukte veranstaltet einen Frischkäsekurs. Bei diesem 1-tägigen Kurs wird die Herstellung von Frischkäse in Theorie und Praxis behandelt. Weitere Themen sind die Hygieneschulung und die richtige Käsebehandlung.

Zielgruppe: Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte und Interessenten

VA-Nr.: 207011103

Datum: Herbst 2011, 8 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 50,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 30,00)

Trainer/in: DI Thomas Moritz

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

Sülzwurst, Presswurst, Aspikwaren und Konserven

Die Herstellung von Sülzwurst, Presswurst, Aspikwaren und Konserven wird in Theorie und Praxis behandelt. Weiters erhalten Sie wertvolle Ideen zur Verarbeitung von schwer verkäuflichen Teilen wie Köpfe, Innereien, Stelzen oder Schweinsfüßen.

Zielgruppe: Direktvermarkter

VA-Nr.: 207011104

Datum: 23. und 24.9.2011, 16 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 80,00

Trainer/in: Fachlehrer Hermann Jakob

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

Weichkäseherstellung

Die ARGE für Qualitätsmilchprodukte veranstaltet in Zusammenarbeit mit der Landw. Landeslehranstalt Imst einen Weichkäsekurs. Bei diesem 1-tägigen Kurs wird die Herstellung von Weichkäse in Theorie und Praxis behandelt. Weitere Themen sind die HACCP-Konzepte für Weichkäse aus pasteurisierter Milch und aus Rohmilch, Salzung, Reifung und Pflege von Weichkäse, einfache Kontrollmessungen.



Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Buffet

Der Umsatz mit der Außer-Haus-Verpflegung nimmt laufend zu. Die Einkommenschance Bauernbuffet gilt es für bäuerliche Direktvermarkter/innen zu nutzen. In der Vermarktungsform Bäuerliches Buffet ist noch ein großes Potenzial vorhanden. Um diese Betriebe auf die Dienstleistung „bäuerliches Buffet“ vorzubereiten und abzusichern, gilt es diese Betriebe intensiv zu betreuen. Ziel der Arbeitskreisberatung ist die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der Tiroler Direktvermarkter/innen durch intensive Betreuung, Beratung und Weiterbildung.

Der Arbeitskreis Buffet bietet interessierten Landwirten die Gelegenheit, die Wirtschaftlichkeit ihrer Betriebe durch gezielte Weiterbildung für die Dienstleistung bäuerliches Buffet zu verbessern und dient als Plattform zum aktiven Erfahrungsaustausch. Individuelle Betriebsvergleiche ermöglichen es, Stärken sowie Schwächen rasch zu erkennen und auf Grundlage dieser, die Produktion und Verabreichung zu optimieren. Durch den Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen kann der Abbau der natürlichen Betriebsblindheit unterstützt werden.

Teilnahmevoraussetzung sind die Bereitschaft zur Datenaufzeichnung, Respekt und gegenseitiges Vertrauen für einen intensiven Erfahrungsaustausch sowie die regelmäßige und aktive Teilnahme an den Arbeitskreisveranstaltungen.

Nähere Informationen erhalten Interessierte im Referat für Direktvermarktung bei:

Frau Mag. (FH) Kathrin Bauer
Tel. 05 92 92-1509
E-Mail: kathrin.bauer@lk-tirol.at

Lfi INFORMATION

Fachexkursion des Arbeitskreises für Qualitätsmilchprodukte

Für alle bäuerlichen Direktvermarkter/innen Tirols bietet die ARGE für Qualitätsmilchprodukte einen individuellen Weg der Weiterbildung. Bei der alljährlich stattfindenden Exkursion werden Betriebe mit dem Schwerpunkt Milchdirektvermarktung besucht. Dabei werden neue Ideen und Tipps geliefert, welche in der täglichen Praxis häufig angewendet werden.

Termin: Ende Jänner 2012

Nähere Informationen und Details über die Fachexkursion erhalten Sie im Referat für Direktvermarktung der LK Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05 92 92-1504 (Bettina Lindner) oder E-Mail: dvm@lk-tirol.at



Lfi INFORMATION

Direktvermarktungslehrfahrt 2011

Die Direktvermarktungslehrfahrt ist ein Fixpunkt im Jahresablauf vieler Direktvermarkter/innen. Auch heuer sind wir wieder unterwegs, um Berufskollegen auf die Finger zu schauen, neue Ideen zu sammeln und Erfahrungen auszutauschen. An zwei Tagen werden wir wieder interessante Betriebe aus den verschiedensten Bereichen der Direktvermarktung besichtigen.

Termine:

1. Termin: 14. bis 15. November 2011, Teilnehmerbeitrag € 100,00
2. Termin: 21. bis 22. November 2011, Teilnehmerbeitrag € 100,00 (Änderungen im Termin vorbehalten!)

Anmeldung:

Nähere Informationen über das Programm sowie das Anmeldeformular erhalten Sie im Fachbereich Spezialkulturen und Markt / Referat Direktvermarktung, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05 92 92-1505 oder E-Mail: dvm@lk-tirol.at



Lfi INFORMATION

Hygieneschulung zu Hause absolvieren – via Internet

Personen die mit Lebensmitteln umgehen, müssen regelmäßig bezüglich Lebensmittelhygiene geschult sein. Da viele Betriebe die Hygieneanforderungen bereits gut umsetzen, bietet eine Schulung im Internet die ideale Auffrischung des Hygienewissens. Die im Rahmen der Bildungsoffensive Direktvermarktung ausgearbeitete Online-Schulung, steht allen bäuerlichen Betrieben zur Verfügung.

Einfach, unkompliziert und vor allem zu jeder Zeit kann die Hygieneschulung von zu Hause aus am PC absolviert werden. Ausprobieren und einsteigen unter: www.hygiene-schulung.at, Benutzername und Passwort selbst wählen, mit dem Lesen oder Downloaden von Informationen starten und mit der Online-Überprüfung abschließen.

Alle wichtigen Informationen zur Hygiene und Lebensmittelherstellung am Bauernhof sind abrufbar: rechtliche Voraussetzungen, richtige bauliche Ausstattung, Grundlagen der Mikrobiologie, Personalhygiene, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, die „Gute Herstellungspraxis“ samt richtigen Umgang mit sensiblen Lebensmitteln, wichtige Adressen.

Ein Schulungsnachweis kann gegen einen Kostenbeitrag von 7,- € angefordert werden, wenn beim Wissens-Check mehr als 75% der Fragen richtig beantwortet wurden.

PFLANZENPRODUKTION

Der Ertrag des Bodens ist der Ertrag des Bauern. Permanentes Qualitätsstreben gilt als Grundlage für erfolgreichen Pflanzenbau unter umweltgerechten Bedingungen. Denn was der Boden hervorbringt, bestimmt zu einem guten Teil der Mensch.



Grünland

Grünlandverbesserung und Pflege

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

Zielgruppe: Landwirte

VA-Nr.: 110011102

Datum: Do 29.3.2012, 19:30-21:30 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Imsterberg, GH Alpenrose

TN-Beitrag: € 9,00

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

Anmeldung: Ortsbauernobmann

Gabriel Schnegg, Tel. 0676 4848329

Grundfutterseminar - Projekt Grundfutterqualität

Um aus den erhaltenen Untersuchungsergebnissen die richtigen Konsequenzen für die Bewirtschaftung zu ziehen, werden nun die Ergebnisse interpretiert und eine Sinnenbewertung durchgeführt. Vergleiche und Rückschlüsse zwischen Labor- und sensorischem Befund sind besonders wichtig, um das Ziel - die Beurteilung der Grundfutterqualität anhand der Sinnenprüfung - zu erreichen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Teilnehmer/innen an der Grundfutteruntersuchungsaktion



VA-Nr.: 410011103

Datum: Winter 2012, 09:00-16:00 Uhr, 7 UE

VA-Ort: Westendorf (für Bezirk Kitzbühel)

TN-Beitrag: € 10,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2300

Grundfuttertagung - Schwerpunkt Heuwirtschaft

Pflanzenbestände bilden die Ausgangsbasis. Welche Technik und welches Saatgut benutze ich für die Nachsaat im Berggebiet; Heuqualität in Tirol; Welche Heuqualität „fordert“ die Milchkuh? Energieeffizient und schlagkräftig Heu belüften; Heumilch als Zukunftsprodukt mit großen Marktchancen. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Landwirte, alle Interessierten



VA-Nr.: 410011104

Datum: Mitte März 2012, 08:30-12:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Going (für Bezirk Kitzbühel)

TN-Beitrag: € 10,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2300

Weg mit dem Dreck

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

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 810011104

Datum: Mitte September 2011, nachmittags, 3 UE

VA-Ort: Pinswang

TN-Beitrag: € 8,00

Anmeldung: Ortsbäuerin Inge Scheidle, Tel. 0676 9048487

Feldbegehung

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

Zielgruppe: Grünlandbauern

VA-Nr.: 410011105

Datum: Ende April 2012,
09:00-11:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gebiet St. Johann
TN-Beitrag: € 5,00 inkl. Kursunterlagen
Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 410011106

Datum: Ende April 2012,
09:00-11:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gebiet Kitzbühel
TN-Beitrag: € 5,00 inkl. Kursunterlagen
Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 410011107

Datum: Ende April 2012,
09:00-11:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gebiet Brixental
TN-Beitrag: € 5,00 inkl. Kursunterlagen
Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 410011108

Datum: Ende April 2012,
09:00-11:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Gebiet Pillersee
TN-Beitrag: € 5,00 inkl. Kursunterlagen
Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300



Gartenbau

Hügel-, Hoch- und Kraterbeet - 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 Kraterbeet gewinnen aufgrund der vorteilhaften Bewirtschaftung immer mehr an Bedeutung. Dieser Kurs zeigt Ihnen, was diese Beete zu bieten haben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 410041106

Datum: Mitte Oktober 2011,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kirchberg i.T., Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
Christine Daxer, Tel. 05357 3087

VA-Nr.: 410041105

Datum: Mitte Feber 2012,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Itter, Mehrzweckraum
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
Margreth Thaler, Tel. 0664 4441091

VA-Nr.: 910041102

Datum: Di 13.3.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Achenkirch, Volksschule/Medienraum
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Seminarbäuerin
HM Gertrude Messner
Anmeldung: Ortsbäuerin
Lettinger Monika, Tel. 05246 6978

Eine Kräuterspirale für den Bauerngarten

Eine Kräuterspirale wird nach ökologischen Prinzipien gestaltet. Damit ist gemeint, dass sich Pflanzengemeinschaften mit möglichst geringem Arbeits-, Platz- und Zeitaufwand und dem Verständnis für natürliche Kreisläufe weitgehend selbst versorgen können. Die Standortansprüche der Kräuter und Pflanzen müssen dafür bekannt sein. In diesem Kurs lernen Sie viele Kräuter und Pflanzen sowie deren Ansprüche an das Beet genau kennen, ebenso das Anlegen und Bepflanzen der Kräuterspirale.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 510041102

Datum: Ende März 2012, 3 UE
VA-Ort: Kirchbichl
TN-Beitrag: € 12,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Fritz,
Tel. 05332 88006

VA-Nr.: 910041101

Datum: Mi 2.5.2012, 19:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Finkenberg
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Seminarbäuerin
HM Gertrude Messner
Anmeldung: Ortsbäuerin
Viktoria Hanser, Tel. 05285 62147

Gartengestaltung mit Feng Shui

Unser Garten ist für viele von uns bereits zum unverzichtbaren Sommer-Wohnzimmer geworden. Ein harmonisch gestalteter Garten kann eine echte Investition in die Gesundheit sein, er schenkt uns körperliche und auch psychische Entspannung. Feng Shui wird seit Jahrtausenden in der Gartengestaltung eingesetzt. Lernen Sie wesentliche Gestaltungsprinzipien kennen und erfahren Sie, wie Sie diese - abgestimmt auf unsere Europäische Kultur - in Ihrem Garten umsetzen können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 610041101

Datum: Mi 9.5.2012, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Zimmerberg, Lahnbach/Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 16,00
Trainer/in: Dipl.-Soz. päd. (FH) Maya Tilg
Anmeldung: Ortsbäuerin Evi Thurner,
Tel. 05442 68562

VA-Nr.: 610041102

Datum: Di 22.5.2012, 19:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Kauns
TN-Beitrag: € 16,00
Trainer/in: Dipl.-Soz. päd. (FH) Maya Tilg
Anmeldung: Ortsbäuerin
Annemarie Haslwanter, Tel. 05472 2406

VA-Nr.: 110041101

Datum: Fr 1.6.2012, 19:00 Uhr, 4UE
VA-Ort: Mötztal, Feuerwehr
TN-Beitrag: € 16,00
Trainer/in: Maya Tilg
Anmeldung: Ortsbäuerin
Margret Hörmann, Tel. 0664 7824726

Kräuterkunde

Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik

Das Interesse ist groß, die Vielfalt der einheimischen Pflanzenwelt wahrzunehmen, biologische Zusammenhänge zu verstehen, sensibel zu sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens und das traditionelle Wissen der Kräuterkunde wieder zu entdecken und weiterzugeben. In diesem Sinne verstehen Kräuterpädagogen ihre Aufgabe und tragen dazu bei, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird.

Zielgruppe: Alle Interessierten

update

ZLG

VA-Nr.: 210091102

Datum: 8./9.9.2011, Do/Fr, jew. 09:00-17:00 Uhr, insgesamt 9 x 2 Tage plus 1 Abschlusstag, 144 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum lk
TN-Beitrag: € 1.530,00
Trainer/in: Mag. Andreas Thomasser, Dr. Wolfgang Stock, Barbara Kathrein, Dipl.-Biol. Karin Greiner, Ing. Mag. Helmuth Traxler
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Christine Kruckenhauser, Tel. 05 92 92-1112



LFI INFORMATION

Zertifikatslehrgang „Kräuterpädagogik“

Das Interesse, die Vielfalt der einheimischen Pflanzenwelt wahrzunehmen, sensibel zu sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens ist in den letzten Jahren bei Menschen aller Altersgruppen geweckt worden. 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. In diesem Sinne verstehen Kräuterpädagogen ihre Aufgabe und tragen dazu bei, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird.

KräuterpädagogInnen sind geschult, interessierten Menschen aus dem eigenen Umfeld (von Kindergartenkindern, Schulkindern bis interessierten Bürgern) sowie Gästen/Touristen oder Interessensgruppen in Veranstaltungen (Führungen, Seminaren, Events u.a.) das erlernte Wissen spannend und begreifbar als „Delikatessen am Wegesrand“ verpackt weiter zu geben.

Durch aktiven Umgang mit Pflanzen wird für biologische und ökologische Zusammenhänge begeistert und die Wertschätzung der bodenständigen Pflanzenwelt gefördert.

Zielgruppe:

Interessierte aus dem ländlichen Raum, Bäuerinnen, Bauern (Urlaub am Bauernhof, Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof, Direktvermarkter), Natur- und Landschaftsführer/innen, Gesundheits-Begleiter/innen, Gärtner/innen

Nutzen für die Teilnehmer/innen:

KräuterpädagogInnen tragen dazu bei, dass der regionale, ländliche Raum an Bedeutung und Attraktivität gewinnt und der bodenständige Tourismus nachhaltig gefördert wird. Durch ihre Tätigkeit erschließen sie sich mit der Ausbildung neue Arbeits- und Einkommensmöglichkeiten im Einklang mit der Natur, der ländlichen Struktur und Kultur.

Ausbildungsinhalte:

Der Lehrgang zielt darauf ab, den Teilneh-

menden 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 zu vermitteln. Weiters steht auf dem Lehrplan, sich selbst in der Öffentlichkeit und in den Medien angemessen und selbstbewusst zu präsentieren.

Anregungen für die individuelle Marketingstrategie werden gegeben und über rechtliche Belange in Bezug auf Kräuter bzw. Freizeitrecht informiert.

Der nächste Lehrgang wird voraussichtlich Mitte 2012 starten und gliedert sich im Laufe eines Jahres in 9 Blockveranstaltungen zu je 2 Tagen.

Information und Anmeldung:

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

TIERPRODUKTION

So verständlich das Streben nach mehr Produktivität auch sein mag – in erster Linie ist jedes Tier ein Lebewesen, das Respekt, Achtung und artgerechte Behandlung verdient. Der Dank dafür wird sich auch auf der Ertragsseite bemerkbar machen.



Allgemeines

Tiertransport Schulung



Gesetzliche Grundlagen und Dokumente, Transportfähigkeit von Tieren, Anforderungen an Fahrzeuge und Einrichtungen, Durchführung des Transportes, Personensicherheit, Test.

Zielgruppe: Für Personen, die eine mindestens einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren nachweisen können und Tiertransporte mit wirtschaftlichem Hintergrund über 65 km durchführen möchten

VA-Nr.: 711011102

Datum: 12.11.2011,
09:00-13:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

TN-Beitrag: € 75,00 inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis

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

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.

Tiertransporte in 4 Gruppen vereinfacht dargestellt

- Transporte eigener Tiere im eigenen Transportfahrzeug durch den Landwirt im **Umkreis von 50 km** sowie Transporte im Zusammenhang mit der sommerlichen Weidehaltung – unabhängig von der km-Grenze
- Transporte **bis 65 km**
- Transporte **über 65 km – bis maximal 8 Stunden** Transportdauer (Kurzstrecke)
- Transporte **über 65 km – über 8 Stunden** Transportdauer (Langstrecke)

Befähigungsnachweis und Zulassung als Transportunternehmer

Entsprechend dem neuen Tiertransportgesetz müssen für Transporte über 65 km ein Befähigungsnachweis und eine Zulassung als Transportunternehmer vorliegen.

Befähigungsnachweise

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 in seinem 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 der Zulassung mitzuführen.

Schulungsdauer, Kosten und Anmeldung

Die Tiertransporterschulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 75,00 (inkl. Schulungsunterlagen und Befähigungsnachweis).

Im Herbst 2011 finden die nächsten Schulungen statt.

Vormerkung bzw. Anmeldung beim LFI-Kundenservice unter Tel. 05 92 92-1111

Lebende Tiere

Tierische Alternativen zur Grünlandnutzung

Im Rahmen der Veranstaltung werden tierische Alternativen in der Grünlandnutzung wie Mutterkuhhaltung, spezialisierte Kalbinnenproduktion sowie Schaf- und Ziegenhaltung vorgestellt. Es werden die Stärken, Schwächen und die Wirtschaftlichkeit der einzelnen Alternativen analysiert und präsentiert. Information der Landwirtschaftskammer im Rahmen des Schwerpunktes Chance Land- und Forstwirtschaft.

Zielgruppe: Alle Interessierten, potenzielle Umsteiger

VA-Nr.: 111011102

Datum: Di 17.1.2012,
20:00-22:30 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Niederthai, Gasthof Alpina
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Jakob Falkner, Tel. 0664 3804189



Tierhaltung

Stallseminar für Milchviehbetriebe

Ein vertiefendes Angebot für Teilnehmer/innen der Grundfutterinterpretationsveranstaltungen. Das Stallseminar beinhaltet die Beurteilung der Körperkondition, Allgemeinbefinden, Haarkleid und Kuhkomfort, das frühzeitige Erkennen und Vorbeugen von Stoffwechselerkrankungen (Ketoseprophylaxe), Kontrolle der Energiebilanz, Grundfutteraufnahme, Versorgung mit Kraftfutter (Futtertischmanagement), den Umgang mit Tagesberichten. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Teilnehmer/innen des Grundfutterprojektes der LKTirol

Voraussetzung: Teilnahme am Grundfutterprojekt der LKTirol



VA-Nr.: 111021123

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Kaunertal, Kaunertalcenter
TN-Beitrag: € 25,00
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Stefan Lentsch, Tel. 0664 8161763

105 JAHRE

IM DIENSTE DER TIROLER ZÜCHTER DURCH:

- ✓ Leistungssicherheit
- ✓ Anpassungsfähigkeit
- ✓ Nutzungsdauer
- ✓ Milchqualität
- ✓ Eiweißsicherheit
- ✓ Wirtschaftlichkeit

Gesunde Euter zahlen sich aus

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

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 111021119

Datum: Do 27.10.2011,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Mathon, FF Lokal
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Othmar Sonderegger, Tel. 05444 5130

VA-Nr.: 111021120

Datum: Di 8.11.2011,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kaunertal, Kaunertalcenter
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Stefan Lentsch, Tel. 0664 8161763



**BRAUNVIEH
TIROL**

BRIXNER STRASSE 1 A-6020 INNSBRUCK
TEL.: +43(0)59292-1822 FAX: +43(0)59292-1829
braunvieh@lk-tirol.at www.tiroler-braunvieh.at

**alpen
genetik**

TOP-NEWS & VERSTEIGERUNGSTERMINE UNTER: www.tiroler-braunvieh.at

105 Jahre Jubiläumsschau am 21.+22.4.2012 im Agrarzentrum West in Imst

VA-Nr.: 111021122

Datum: Di 15.11.2011,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kauns, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 9,00
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Johann Halswanter, Tel. 0664 1555319



Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht

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

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 411021114

Datum: Herbst 2011,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

Die BESONDERE – Die EDLE

Almkuh
Biokuh
Cashcow
Fleischkuh
Milchkuh
Mutterkuh
Ökokuh
Qualitätskuh
Robustkuh
Schönkuh
Zuchtkuh



INFO:

www.tiroler-grauvieh.at
Tel. 0043 59292 1840
Brixner Str. 1
A-6020 Innsbruck

Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise

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

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen

VA-Nr.: 111021117

Datum: Do 10.11.2011,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Imsterberg, Gasthof Alpenrose
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank,
Dipl.-Ing. Johann Thurner
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Gabriel Schnegg, Tel. 0676 4848329

VA-Nr.: 111021118

Datum: Do 26.1.2012,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Niederthai, Gasthof Alpina
TN-Beitrag: € 9,00
Trainer/in: Ing. Mag. (FH) Peter Frank,
Dipl.-Ing. Johann Thurner
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Jakob Falkner, Tel. 0664 3804189

Tel +43 05 92 92-1854 www.tiroler-viehmarketing.at

*Gemeinsam produzieren
und vermarkten*



**TIROLER
VIEH MARKETING**

Tel +43 05 92 92-1854 www.tiroler-viehmarketing.at

RINDERZUCHT TIROL

... die Nr. 1 in Österreich

Ziegen und Schafe - interessante tierische Alternativen

Sowohl für Kitzfleisch und Ziegenmilch sowie Qualitätslamm- und Schafmilch besteht eine starke Nachfrage zu guten Preisen. Diese Betriebszweige könnten somit durchaus interessante tierische Alternativen sein. Das neue Gesamtkonzept von der Produktion bis zur Vermarktung wird vorgestellt. Die Kosten von € 9,00 trägt der Landesschafzuchtverband.

Zielgruppe: Alle Interessierten (nicht nur Zuchtverbandsmitglieder)

VA-Nr.: 411041101

Datum: Mitte November 2011, 19:30-21:30 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel

Anmeldung: BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2300



Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Milchproduktion Beratungs- und Bildungsangebot für Milchproduzenten



Zukünftige Rahmenbedingungen am Milchmarkt verunsichern viele unserer Milchbäuerinnen und -bauern. Aus diesem Grund ist es für Milchviehbetriebe jetzt wichtiger denn je, sich auf die Dinge im Betrieb zu konzentrieren, die selbst und unmittelbar beeinflussbar sind. Im Wesentlichen geht es dabei um Produktionspotenziale wie beispielsweise Kraftfuttermittel, Lebensleistung und Grundfutterqualität. Das Angebot des Arbeitskreises Milchproduktion stellt dabei eine wertvolle Unterstützung dar.

Die Arbeitskreisberatung „Milchproduktion“ ermöglicht das Erkennen von Optimierungspotenzialen in der Milchproduktion, um Lösungen zu finden, die richtigen Entscheidungen zu treffen und die Weichen für die Zukunft optimal zu stellen. Der Arbeitskreis Milchproduktion bietet mit seiner Stärken-Schwächen-Analyse ein wertvolles Instrument, die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion zu verbessern. Die Betriebszweigauswertungen bilden die Grundlage für den zwischenbetrieblichen Vergleich sowie der Stärken-Schwächen-Analyse und werden im Zuge eines eintägigen Seminars besprochen bzw. diskutiert. Aufbauend auf diese Ergebnisse können von jedem/jeder Betriebsführer/in relativ einfach gezielte Maßnahmen zur Optimierung der Produktion gesetzt werden.

Vorwiegend über die Wintermonate werden praxisorientierte Fachveranstaltungen wie beispielsweise Fütterungs-, Eutergesundheits-, Klauengesundheits-, Grünland- und Fruchtbarkeitsseminare auf Wunsch der

Mitglieder angeboten. In diesen Stallseminaren wird den TeilnehmerInnen auch die Gelegenheit geboten, sich in Kleingruppen mit anerkannten Experten zu unterhalten. Für Interessierte wird das Programm noch mit einer jährlich stattfindenden Exkursion umrahmt.

Ob beim Mittagessen oder im Seminar, der Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen bildet einen weiteren, sehr wesentlichen Punkt in der Arbeitskreisberatung. Mitglieder beschreiben dabei die Maßnahmen, welche sie für ihre betrieblichen Stärken verantwortlich machen und erleichtern ihren BerufskollegInnen, die richtigen Schritte zu setzen. Besonders für Jungübernehmer/innen bietet diese Form der Beratung eine günstige Möglichkeit, sich rasch in der Milchproduktion weiterentwickeln zu können.

Wer glaubt, in einem Wettlauf, diejenigen einzuholen, die schon viel früher gestartet sind, den wird die Realität eines Besseren befehlen. Verschaffen Sie sich einen Vorsprung und werden Sie Mitglied beim Arbeitskreis Milchproduktion. Der Arbeitskreis Milchproduktion Tirol lädt alle Tiroler Milchproduzenten ein, diese Form der Beratung in Anspruch zu nehmen. Interessierte können sich gerne beim Arbeitskreisleiter informieren:
Dipl.-Ing. Hans Thurner
Tel. 05 92 92-1805
E-Mail: johann.thurner@lk-tirol.at

Lfi INFORMATION

Arbeitskreisberatung – ein modernes Beratungs- und Bildungsangebot

Die Arbeitskreisberatung stellt eine Qualifizierungsmaßnahme für zukunftsorientierte Bäuerinnen und Bauern dar. Es ist nachweisbar, dass der Betriebserfolg unter vergleichbaren Bedingungen in erster Linie von den persönlichen und unternehmerischen Fähigkeiten abhängt.

Die Arbeitskreisberatung mit ihrem speziellen, auf die Bedürfnisse der Mitglieder ausgerichteten Angebot an praxisorientierter Weiterbildung, Produktionskostenrechnung und ergänzender Fachberatung wird über Mittel der Ländlichen Entwicklung besonders unterstützt. Die Arbeitskreisberatung wird als Schwerpunkt im Rahmen der Initiative Unternehmen Landwirtschaft 2020 weiter forciert und ausgebaut.

Arbeitskreise sind eine erweiterte Form der Gruppenberatung, die durch folgende Punkte gekennzeichnet sind

- Zusammenschluss von 10 bis 20 unternehmerisch eingestellten Landwirten eines Betriebszweiges
- Offener und ehrlicher Erfahrungsaustausch
- Ergänzung des Erfahrungsaustausches durch Fachvorträge, Expertendiskussionen, gegenseitige Betriebsbesuche und -analysen, Exkursionen und Einzelberatungen
- Intensives Arbeiten mit eigenen Zahlen und Zielen
- Gegenseitige Motivation auch in schwierigen Zeiten

Ein Arbeitskreis besteht also aus einer Gruppe von 10 bis 20 Bäuerinnen und Bauern und wird von einem Berater der Landwirtschaftskammer geleitet. Ziel der Arbeitskreisberatung ist es, wirtschaftliche und produktionstechnische Kennzahlen zu ermitteln, zu analysieren und untereinander zu vergleichen. Damit werden Betriebsstärken und Schwachstellen in der Produktion sichtbar. Das spezielle Bildungs- und Beratungsangebot reicht von Weiterbildungsveranstaltungen über aktuelle Informationen zur Produktionstechnik und Marktlage bis hin zu Lehrfahrten, Exkursionen und Fachberatungen.

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 Berglamm

Die zukünftigen Rahmenbedingungen werden mehr Wettbewerb bringen. Mit der Arbeitskreisberatung unterstützen wir Sie, Ihr Unternehmen Landwirtschaft wirtschaftlich und lebensfähig zu führen. Verschaffen Sie sich einen Vorsprung und nehmen Sie am Angebot der Arbeitskreisberatung teil.

Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

Gemeinsam erfolgreich



Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung vereint tirolweit knapp über 300 Landwirte in sechs Arbeitskreisen. Über das Jahr verteilt finden ca. vier Fachveranstaltungen, eine Exkursion und alle zwei Jahre die große Mutterkuhhaltung-Fachtagung statt. Die Themen der Veranstaltungen können von den TeilnehmerInnen mitbestimmt werden.

Was bringt der Arbeitskreis dem einzelnen Betrieb?

- Intensives Weiterbildungsangebot wie Exkursionen, Stallseminare, Vorträge usw.
- Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen
- Betriebswirtschaftliche Auswertung des Betriebszweiges Mutterkuhhaltung
- Datenvergleich im Arbeitskreis
- Hilfestellung und Beratung in fachlichen Fragen der Mutterkuhhaltung wie z.B. Rassenwahl, Baufragen etc.
- Umstellungsberatung für Neueinsteiger in die Mutterkuhhaltung
- Partner im Qualitätsprojekt „Tiroler Jahrling“ sowie bei anderen Vermarktungsfragen
- Aktuelle Marktinformationen

Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung wird von der Tiroler Vieh Marketing in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol angeboten.

Ansprechpersonen:

Christian Ruetz
Tel. 05 92 92-1814
E-Mail: christian.ruetz@lk-tirol.at

Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Tiroler Berglamm

Ein Instrument für die individuelle Weiterentwicklung in der Lämmerproduktion



Im Vordergrund des Arbeitskreises Tiroler Berglamm steht die Optimierung der Lämmerproduktion und die Verbesserung der Wirtschaftlichkeit des Betriebes.

Dieses Ziel wird einerseits über Aufzeichnungen, andererseits über Bildungsmaßnahmen zu den verschiedensten Themenbereichen (ausgewählt von den Arbeitskreismitgliedern) erreicht.

Mit Hilfe der Aufzeichnungen wird der Betrieb analysiert und ausgewertet. Die Kennzahlen der Auswertung und der Vergleich mit anderen Mitgliedsbetrieben dienen den teilnehmenden Betrieben vorwiegend dazu, ihre Schwächen und Stärken herauszufinden und ihre Produktion optimieren zu können.

Im Bildungsjahr 2011/2012 wird das Hauptaugenmerk auf die Verbesserung der Aufzeichnungen und Betriebsauswertung gelegt. Ziel ist es, dass sämtliche Arbeitskreismitglieder das Aufzeichnungsprogramm „Herdenmanager“ optimal nutzen. Darüber hinaus ist eine Reihe von anspruchsvollen Fachvorträgen geplant.

Ansprechperson:

Raphael Kuen
Tel. 05 92 92-1867
E-Mail: raphael.kuen@lk-tirol.at

Lfi INFORMATION

Arbeitskreis Schaf- und Ziegenmilch

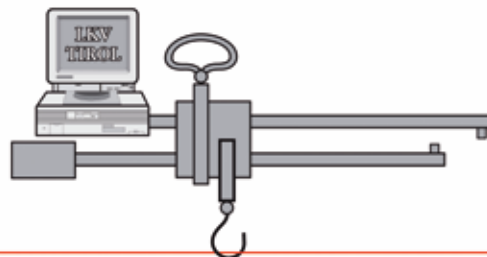
Eine erfolgreiche Schaf- und Ziegenmilchproduktion setzt neben hohem Wissen und Bemühen die ständige fachliche Weiterbildung und die Auseinandersetzung mit den betriebseigenen Kennzahlen voraus.

Die Mitgliedschaft im Arbeitskreis Schaf- und Ziegenmilch eröffnet die Möglichkeit, in Veranstaltungen durch eigenes Wissen und den Erfahrungsaustausch mit den Arbeitskreismitgliedern den eigenen Betrieb zu durchleuchten und weiterzuentwickeln. Auch Einsteigern wird die Möglichkeit eröffnet, durch Kontakte zu Mitstreitern erfolgreich Schaf- und Ziegenmilch zu produzieren. Aktuelle Themen wie z.B. Milchqualität (Clostridien), ganzjährige Milchlieferung (Herdenteilung), aber auch Milchverarbeitung und Vermarktung werden im Arbeitskreis im Rahmen von Veranstaltungen bei Interesse angeboten.

Da die Schaf- und Ziegenmilchproduktion in Tirol eher noch ein Nischendasein fristet, besteht durch die Zusammenarbeit und den intensiven Austausch im Arbeitskreis die Chance, ein gemeinsames Sprachrohr für die Schaf- und Ziegenmilchproduzenten zu bilden.

Wer beim Arbeitskreis teilnehmen möchte oder Fragen dazu hat, meldet sich beim **Arbeitskreisleiter:**

Magnus Siehs
Tel. 0664 8398926
E-Mail: magnus.siehs@lk-tirol.at



LANDESKONTROLLVERBAND TIROL

SERVICE UND SICHERHEIT

Bildung LKV- Herdenmanagement



Modul A LKV Herdenmanagement, Modul B Rationsberechnungsprogramm

Nach intensiven Vorbereitungen startete der Landeskontrollverband Tirol im Dezember 2008 Seminare zum Thema „LKV-Herdenmanagement“. Bisher wurden 385 Veranstaltungen mit 5.141 Teilnehmern abgehalten. Die beschränkte Teilnehmerzahl pro Veranstaltung schafft den Zuchttrainern die Möglichkeit, genau auf die Fragen und Details der einzelnen Teilnehmer/innen einzugehen.

Die Rückmeldungen der Seminarteilnehmer/innen waren sehr positiv ausgefallen. Einige Züchter konnten bereits erste Verbesserungen im Bereich Herdenmanagement erzielen. Die Seminare wurden und werden auch in den landwirtschaftlichen Fachschulen abgehalten und mit großem Interesse verfolgt.

Aufgrund der starken Nachfrage wurde das Bildungsangebot im Jahr 2010/2011 um das Rationsberechnungsprogramm über www.lkv.at erweitert. Bei den Seminaren

im Bereich Rationsberechnungsprogramm wurden bisher 13 Veranstaltungen mit 134 Teilnehmern/innen abgehalten.

Durch das Rationsberechnungsprogramm wird den Betrieben unter www.lkv.at ein wichtiges Instrument angeboten, um die optimale Rationszusammensetzung für den eigenen Betrieb berechnen zu können. Bei Futtermitteluntersuchungen können die Daten automatisch eingespielt werden und für die betriebseigene Rationsberechnung mit den aktuellen Milchleistungsdaten aus der monatlichen Probemelkung verwendet werden.

Meine Rinderdaten online (Internetgrundlagen – RDV4M – eAMA – ÖFK)

Unter diesem Motto wurden aufgrund der verstärkten Nachfrage ab dem Frühjahr 2009 auch EDV-Kurse bezüglich Rinderdateneintragen, meine Leistungsdaten im Internet unter www.lkv.at sowie meine Schlachtdaten im Internet unter www.oefk.at angeboten. Die Schulungen werden laufend von den LKV-Mitgliedern mit großem Interesse genutzt und deshalb wird dieser Kurs auch weiterhin angeboten.

Kontaktperson:

Ing. Franz Josef Auer
Tel. 05 92 92-1850
E-Mail: franz.josef.auer@lkv-tirol.at
www.lkv.at

Pferde

Zertifikatslehrgang „Reitpädagogische Betreuung“

Reitpädagogen haben die Kompetenz, Kinder verschiedener Altersklassen an den Partner Pferd gemäß ihrer altersbedingten Besonderheiten heranzuführen. Sie begleiten die Begegnung zwischen Kind und Pferd.

In 104 Unterrichtseinheiten (aufgeteilt auf 12 Tage) erwerben Sie in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse und vermitteln Kindern und Jugendlichen einen positiven Zugang zu Tieren anhand des Mediums Pferd. Mit diesen Kenntnissen sollen Kinder an Tiere herangeführt und ihnen die Angst genommen werden. Sie gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Infoabend: 15. Februar 2012
Start des Lehrgangs: Ende März 2012

Information und Anmeldung:
LFI-Kundenservice,
Christine Kruckenhauser, Tel. 05 92 92-1112

Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Reitpädagogische Betreuung

Sie erhalten alle notwendigen Informationen, um entscheiden zu können, ob das Ausbildungsangebot Ihren Vorstellungen entspricht. Ablauf: Begrüßung, LFI-DVD zum Lehrgang (ca. 30 Min.), Vorstellung Lehrplan, Fragenbeantwortung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 211051102

Datum: Mi 15.2.2012, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum lk
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111

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

VA-Nr.: 411051101

Datum: Winter 2011, 4 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel
TN-Beitrag: € 40,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

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: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

VA-Nr.: 411071118

Datum: Winter 2011,
08:30-16:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel
TN-Beitrag: € 25,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 711071118

Datum: Jänner 2012, 8 UE
VA-Ort: Bezirk Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum
TN-Beitrag: € 25,00
Trainer/in: Mag. Vinzenz Guggenberger, VR Dr. med. vet. Ferdinand Steidl
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

Gesundheitsvorsorge im Kuhstall

Tierverhalten, Tiergesundheit, Herdenbeobachtung, Einzeltierbeobachtung, Normalwerte, Wasserversorgung, Kuhkomfort, Betreuung und Pflege. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Tierhalter



VA-Nr.: 111071114

Datum: November 2011, 3 UE
VA-Ort: Ischgl, Silvrettacenter
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann Emil Zangerl, Tel. 0664 2108289

VA-Nr.: 111071117

Datum: November 2011, 3 UE
VA-Ort: Pfunds, Feuerwehrheim
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann Ernst Greil, Tel. 05474 5515

Tiersignale - Stallseminar

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

Zielgruppe: Alle interessierten Rinderhalter/innen



VA-Nr.: 111071115

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Pians, Gasthof Alpenhof
TN-Beitrag: € 25,00
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann Josef Waldner, Tel. 0650 7096140

VA-Nr.: 111071116

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Serfaus, Kulturhaus/Saal Matschöl
TN-Beitrag: € 25,00
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann Lorenz Purtscher, Tel. 0676 842927229

Erkrankungen von Kälbern - wie kann man diese verhindern?

Der Referent, ein praktischer Tierarzt, wird in seinem Vortrag auf typische Erkrankungen von Kälbern, deren Behandlungsmöglichkeiten und vor allem auf Vorbeugungsmaßnahmen eingehen, im Besonderen Kälberdurchfall, Lungen- und Darmentzündungen sowie Nabelentzündungen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, Kälbermäster/innen



VA-Nr.: 411071117

Datum: Mitte November 2011, 09:00-11:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kirchberg
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbauernobmann Michael Oberlechner, Tel. 05357 2735

Einführung Homöopathie am Bauernhof

Dieser Kurs bietet die ersten Berührungspunkte mit Homöopathie auf unseren bäuerlichen Betrieben. Es wird Grundwissen über wichtige Erkältungsmittel, Mittel für Verletzungen, für Durchfall, für Grippeanzeichen usw. vermittelt. In diesem Seminar für Homöopathie-Einsteiger ist auch ausreichend Zeit für Diskussionen und Fragen. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 111071113

Datum: November 2011, 4 UE
VA-Ort: Längenfeld, Gemeindesaal
TN-Beitrag: € 20,00 inkl. Unterlagen
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
Anmeldung: Ortsbauernobmann Reinhold Hausegger, Tel. 0664 5223761

Neue Homöopathie mit Austesten

NEU

Aufbauend auf die Erkenntnisse vom Grundkurs wird anhand der Neuen Homöopathie nach Körbler das Austesten vermittelt und erlernt.

Weiters werden auch Zeichen des Ausleitens von Beschwerden anschaulich erklärt. Ziel der Veranstaltung ist es, dass jeder Teilnehmer oder jede Teilnehmerin am eigenen Betrieb die Mittel selbstverantwortlich und eigenständig einsetzt. Erfahrungsaustausch und praktische Übungen im Kurs ergänzen das Angebot. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Absolventen von Homöopathie-Grundkursen und Teilnehmer/innen mit Basiswissen in der Homöopathie



VA-Nr.: 411071120

Datum: Do 17.11.2011, 08:30-16:30 Uhr, 8 UE
VA-Ort: St. Johann i.T. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Landw. Landeslehranstalt Weitau
TN-Beitrag: € 90,00 inkl. Unterlagen plus evt. Materialkosten
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Homöopathie - Aufbaukurs Klauen, Bewegungsstörungen, Viruserkrankungen

Einfluss der Tierhaltung und Milchviehfütterung auf die Klauengesundheit, therapeutische Maßnahmen bei Klauenerkrankungen und Bewegungsstörungen, Blue Tongue-Virus, Euterpocken, Borreliose, Influenza. Welche Keime und Erreger spielen eine Rolle? 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 411071121

Datum: Fr 18.11.2011, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE
VA-Ort: St. Johann i.T. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Landw. Landeslehranstalt Weitau
TN-Beitrag: € 50,00 inkl. Unterlagen
Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Heilkräuter und Hausmittel im Stall

Rechtliches für Landwirte. Was ist Arzneibuchqualität? Herstellung von Tees und Salben: Was ist zu beachten? Bewährte Mittel bei Durchfall, Hautpflege, Verletzungen und Eiterungen. 3 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern



VA-Nr.: 111071118

Datum: November 2011, 8 UE

VA-Ort: Pfunds, Feuerwehrheim

TN-Beitrag: € 30,00

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

Anmeldung: Ortsbauernobmann

Ernst Greil, Tel. 05474 5515

Milchvieh leistungs- und bedarfsgerecht füttern

Vorbereitungs- und Leistungsfütterung. Fütterung in der Zeit um die Abkalbung. Futterqualität. Anforderungen an die Rationsgestaltung. Richtiger Einsatz von Grund- und Kraftfuttermitteln. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern



VA-Nr.: 411071119

Datum: Mitte März 2012,

19:30-21:30 Uhr, 2 UE

VA-Ort: Oberndorf (für Gebiet

St. Johann)

TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbauernobmann

Josef Edenhauser, Tel. 05352 61084

Fruchtbarkeitsseminar

Teil 1: Fütterungsbedingte Fruchtbarkeitsprobleme bei Rindern: Grundlagen der Heu-, Silage- und Kraftfutterfütterung; Futtermittelaufnahme 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



VA-Nr.: 711071120

Datum: Ende November 2011, 4 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

TN-Beitrag: € 20,00

Trainer/in: VR Dr. med. vet.

Ferdinand Steidl

Anmeldung: BLK Lienz,

Tel. 05 92 92-2600

Lfi INFORMATION

Weiterbildung im Rahmen des Tiroler Tiergesundheitsdienstes (TGD)

Der Tiroler Tiergesundheitsdienst ist nun bereits seit einigen Jahren in Tirol etabliert. Die freiwillig, aber vertraglich vereinbarte Partnerschaft zwischen Landwirt und Tierarzt dient dem gesundheitlichen Wohl der Tiere und den Interessen der Konsumenten.

Verpflichtende Weiterbildung und Information der Viehhalter und Tierärzte sind Grundlage für eine artgerechte Tierhaltung, einen behutsamen Einsatz von Arzneimitteln und einer qualitätsvollen Lebensmittelproduktion. Auf diese Aus- und Weiterbildung wird daher sehr großer Wert gelegt, denn sie ist von enormer Bedeutung.

Tierhalter, die dem TGD beigetreten sind, sind laut Verordnung verpflichtet, ab dem folgenden Kalenderjahr alle vier Jahre mindestens vier Stunden an TGD-Weiterbildungsveranstaltungen teilzunehmen. Beispiel: TGD-Beitrittsjahr 2007, d. h. also ab dem Kalenderjahr 2008 bis spätestens Jahresende 2011 müssen vier Stunden Weiterbildung absolviert werden.

Zahlreiche fachspezifische Themen werden im Rahmen von Fachtagungen von in- und ausländischen Experten aufgegriffen. Neue Entwicklungen und Trends werden sowohl unter wissenschaftlichen als auch unter praktischen Aspekten in den Weiterbildungsveranstaltungen berücksichtigt. Als Referenten stehen Tiroler Tierärzte sowie Amtstierärzte zur Verfügung als auch Spezialisten aus dem In- und Ausland.

Das Seminarangebot reicht von der Tiergesundheit (wie z. B. Eutergesundheit, Klauen,

Stoffwechsel, Fruchtbarkeit) bis hin zur Fütterung, Hygiene, Management, Haltung und Tierschutz. Auch Veranstaltungen der Tierzuchtverbände (z. B. Sprengelversammlungen usw.) werden als TGD-Weiterbildung anerkannt. Im Bildungsprogramm sind die anerkannten Veranstaltungen mit dem LOGO gekennzeichnet.



Das Lfi Tirol sammelt und verwaltet alle Teilnehmer/innen dieser Veranstaltungen. Hat ein TGD-Betrieb die Voraussetzung erfüllt, d. h. an vier Stunden Weiterbildung teilgenommen, so wird eine entsprechende Bestätigung ausgestellt.

Krankheitsvorbeugung und Arzneimittelreduktion sind unerlässlich und sind an permanente Weiterbildung gebunden. Sehen Sie also diese Weiterbildung im Rahmen des Tiroler Tiergesundheitsdienstes nicht als lästige Verpflichtung, sondern vielmehr als Chance, sich und Ihren Betrieb weiterzuentwickeln und die Wertschöpfung zu steigern.

Sollten Sie einen speziellen Wunsch betreffend einer Weiterbildungsveranstaltung im tiergesundheitlichen Bereich haben, Gleichgesinnte in Ihrer Gemeinde bzw. in Ihrer Region finden, dann melden Sie sich und wir organisieren die entsprechende Weiterbildungsveranstaltung.

Vorschau für Herbst 2011:

Fachtagung für Schaf- und Ziegenhalter zu aktuellen tiergesundheitlichen Themen
Tiergesundheitstag für Mutterkuhhalter
Seminare für Tierhalter mit fehlender Weiterbildung

Die jeweils genauen Termine und Veranstaltungsorte finden Sie zeitgerecht auf unserer Homepage www.lfi.at/tirol unter „Zu unseren Kursen“ bzw. in den Landwirtschaftlichen Blättern.

Stallbau

Aktuelle Stallbauformen und Stallbautrends

Praktische Beispiele werden detailliert vorgestellt und besprochen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die in den nächsten Jahren einen Stallum- oder -neubau planen



VA-Nr.: 711031101

Datum: Anfang Dezember 2011, 3 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

TN-Beitrag: € 28,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 10,00)

Anmeldung: BLK Lienz,

Tel. 05 92 92-2600



LFI INFORMATION

Bauberatung mit Planungsbüro

Neue Dienstleistung der Landwirtschaftskammer Tirol

Agrarpolitische und gesellschaftliche Rahmenbedingungen stellen die Landwirte vor erhebliche unternehmerische Herausforderungen und verlangen von jedem Betriebsführer und vom Dienstleistungsunternehmer Landwirtschaftskammer engagierten Einsatz.

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. Investitionsvorhaben zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit und Sicherung eines ausreichenden Arbeitseinkommens verlangen eine kritische betriebswirtschaftliche Prüfung. Um die Wirtschaftlichkeit der Betriebe zu sichern, ist der Kapitaleinsatz für Gebäude und Technik möglichst gering zu halten. Eine klare Lösung sollte kostengünstige, arbeitstechnisch optimierte, tiergerechte und nachhaltige Anforderungen erfüllen.

Bei der landwirtschaftlichen Bauberatung werden verschiedene Faktoren berücksichtigt und vernetzt. Bauvorhaben beinhalten agrarische und ökonomische Kriterien, haben Auswirkungen auf das Sozialwesen der bäuerlichen Familien und sollen zu einem erweiterten kulturellen

Verständnis führen. Außerdem sind sie wichtige Gestaltungselemente des ländlichen Raumes. Bauen heißt, den landwirtschaftlichen Betrieb weiter zu entwickeln, eine Verbesserung des Einkommens, der Arbeitswirtschaft und der Lebens- und Wohnbedingungen.

Der Bauernhof ist Ort des Aufeinandertreffens verschiedenster Lebensbereiche. Als einer der letzten Bauten vereint er Arbeit und Wohnen. Um allerdings mit den globalen Entwicklungsprozess Schritt halten zu können, ist auch der Bauernhof Veränderungen unterworfen. Dabei wirken eine Fülle von Einflussfaktoren auf den Hof, seine Bewohner und sein bauliches Umfeld ein. 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. Baumaßnahmen sind als Projekte zu betrachten – als Vorhaben, die sich aus Zielsetzung, Entwurf und Planung zusammensetzen. Die Analyse der Ist-Situation, die Formulierung konkreter Ziele, die Entwicklung von möglichen Varianten und konkreten Planungsvorgaben stellen die Methoden zielführender Projektarbeit dar.

Entwicklungsprozess:

- Ausgangssituation definieren
- Zielsetzung und Ausrichtung des Betriebes definieren
- Analyse der Ist-Situation / Bestandsaufnahme
- Entwurfsplanung
- Einreichplanung
- Baubegleitung

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
- Informationen zu Haltungssystemen in der Nutztierhaltung
- Informationen zu Rechtsnormen, Bautechnik und Baugestaltung
- Baumerkblätter und Broschüren

Ihr Nutzen:

- Sie kennen die baulichen Ausgangsvoraussetzungen der Hofanlage
- Sie erhalten einen Überblick und Vergleich verschiedener Baulösungen unter Berücksichtigung folgender Kriterien:
 - Baukosten
 - Rechtsnormen
 - Arbeitswirtschaft
 - Betriebswirtschaft
 - Haltungssysteme

Ansprechpartner Planung:

Landwirtschaftskammer Tirol, Tel. 05 92 92-1130
Bmstr. Dipl.-Ing. Helmut Ruetz,
Dipl.-Ing. Daniel Engl, Herbert Erler

Erstinformation und Bauberatung:

in den jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammern:
BLK Kitzbühel: Ing. Johann Bachler,
Dipl.-Ing. Jakob Bergmann
BLK Kufstein: Ing. Simon Hübiger
BLK Schwaz: Franz-Josef Rahm
BLK Innsbruck: Andreas Kirchmair
BLK Imst/Landeck/Reutte: Ing. Leonhard Larcher

Almwirtschaft

LFI INFORMATION

Bildungsoffensive Almwirtschaft – ein Projekt des LFI

Almwirtschaft als wichtiger Wirtschaftszweig der Landwirtschaft bildet für viele landwirtschaftliche Betriebe eine wesentliche Grundlage des Betriebes. Gerade in der Berglandwirtschaft ist eine funktionierende Almwirtschaft für viele Bergbauernbetriebe eine entscheidende Stütze des Betriebes und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Aufrechterhaltung einer gesunden Betriebsstruktur! Um die Almwirtschaft in all Ihren Facetten zu stärken, ist die Aus- und Weiterbildung ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zum erfolgreich wirtschaftenden Betrieb. Um dieser Anforderung der fachlich fundierten Ausbildung gerecht zu werden, bieten wir im Zuge des österreichweiten LFI-Projektes „Multifunktionale Almwirtschaft“ auf Bundes- und Landesebene in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftskammern und den Almwirtschaftsvereinen verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten in unterschiedlichen Bereichen der Almwirtschaft an. Hierbei wird auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der einzelnen Almregionen eingegangen. Vor allem die Themenbereiche Weidemanagement, Tierhaltung und Tiergesundheit, Milchgewinnung und Milchverarbeitung werden in den angebotenen Ausbildungsmöglichkeiten behandelt.

Bei der Konzeption der Lehrgänge werden aktuelle Themen und auch Wünsche der Teilnehmer/innen berücksichtigt. Das Angebot bietet für jeden die passende Ausbildung. Vom Anfänger, der in der Ausbildung die Grundlagen der Alm-

wirtschaft kennenlernt, bis hin zum erfahrenen Almpersonal, das durch diese Möglichkeit der Weiterbildung immer up to date ist, erhalten alle einen Wissensvorsprung gegenüber anderen und können Neuerungen somit besser für sich nutzen.

Gut ausgebildetes Personal, eine optimale Arbeitstechnik in Verbindung mit perfekt funktionierenden Maschinen sind neben gesunden Tieren die Grundvoraussetzungen, um beste Produkte herstellen zu können. Die genauen Zeitpunkte und Orte der Kurse sowie die Kosten werden in den Landwirtschaftlichen Blättern und über die Homepage www.alm-at.com angekündigt.

Kontaktperson:

Florian Mair, Tel. 05 92 92-1207

Grundkurs für Almpersonal (5-Tageskurs)

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden „Neulinge“ auf das Leben auf der Alm vorbereitet und lernen die Arbeiten auf einer Alm in Theorie und Praxis kennen. Neben dem allgemeinen Grundwissen im Bereich der Almwirtschaft wird vor allem auf die Tiergesundheit und Tierhaltung eingegangen. Einen wesentlichen Teil dieses Kurses stellt die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene dar. Tiergesundheit in der Praxis (Klauenpflege, Erkennen und Vorbeugen von Krankheiten, Krankheitsbehandlung) und nicht zuletzt der richtige Umgang mit den Tieren werden im Kurs behandelt. Ein Praxistag auf einer Alm ist die optimale Möglichkeit, das Erlernte umzusetzen.
ZIELGRUPPE: Zukünftiges Almpersonal, das noch keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat.

DAUER: 40 UE (5Tage)

TERMINE UND ORT: Termin noch offen, Ort: Landwirtschaftliche Lehranstalt Weitau in St Johann i.T.

Auffrischung für erfahrenes Almpersonal

In diesem Kurs werden Hirten und Almpersonal, die schon Erfahrung im Bereich Almwirtschaft und Melken haben, auf die kommende Almsaison vorbereitet. Von den einzelnen Arbeitsschritten, die für die Gewinnung von hochqualitativer Milch nötig sind, bis hin zu Tiergesundheit und Krankheitsbehandlung werden alle Aspekte behandelt. Man ist auch bemüht, die Erfahrungen der Teilnehmer aus der Praxis in den Kurs einfließen zu lassen, sodass ein reger Gedankenaustausch stattfinden kann.

ZIELGRUPPE: Almbauern bzw. Melker, welche auf Melkalmen arbeiten werden, aber bereits Erfahrung in diesem Bereich haben oder den Grundkurs besucht haben.

DAUER: 8 UE (1Tag)

TERMINE UND ORT: Termin noch offen, Ort: Landwirtschaftliche Lehranstalt Weitau in St Johann i.T.

Weidepflege

In der heimischen Almwirtschaft stellen Verunkrautung und Verbuschung ein zunehmend großes Problem dar. Wie man diesen Problemen begegnen kann und welche unterschiedlichen Methoden der Unkrautbekämpfung es gibt, wird in diesem Kurs ausführlich diskutiert. Auch die Verhinderung der Verbuschung mit dem richtigen Einsatz verschiedener Weidetiere wird behandelt.

ZIELGRUPPE: Almbauern und alle Interessierte, die mit dem Problem der Verunkrautung und Verbuschung zu kämpfen haben.

DAUER: 8 UE (1 Tag)

TERMINE UND ORT: Noch offen

Bienen

Abendkurs für Anfänger in der Bienenzucht

Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 411061101

Datum: Winter 2011, 10 Abende, 32 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel

TN-Beitrag: € 100,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

Beutenbaukurs

Herstellung einer Magazinbeute.

Zielgruppe: Imker

VA-Nr.: 111061109

Datum: Fr 18.11.2011 und Sa 19.11.2011,
09:00-16:30 Uhr, 13 UE

VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt/Imkerschule

TN-Beitrag: € 40,00 plus Materialkosten

Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

LFI INFORMATION

Vorschau auf die Imkerkurse

an der LLA Imst im Frühjahr/Sommer 2012

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bietet im Frühjahr/Sommer 2012 folgende Veranstaltungen für angehende und praktizierende Imker an:

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

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



Spring auf – sei dabei!

Nutze jetzt deine Chance und hole dir deinen Job beim Maschinenring.

059 060 700

MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H.
Maschinenring Personal eGen
www.maschinenring.at

Maschinenring



Hunk

gewachsen und veredelt in Tirol.

www.AMTirol.at

Hunk

hochwertiger Honig aus den Tiroler Bergen

Fleißige Bienen sammeln für den „Qualität Tirol“ Hunk auf den Wiesen, in den Gärten und Obstgärten, auf den Almen sowie in den Wäldern Blütennektar und Honigtau. Die Bienen sind durch ihre Tätigkeit – Bestäubung der Blüten – äußerst wichtig für den Erhalt der Artenvielfalt. Sie wandeln Honigtau und Blütennektar zu einer ganz besonders gesunden Köstlichkeit. Je unterschiedlicher die Blütenauswahl, umso einzigartiger wird der Honig.

Die Kooperation mit den Imkern ist der Agrarmarketing Tirol ein großes Anliegen. Für die Tiroler Landwirtschaft leisten die vielen kleinen Imker durch ihre Arbeit mit den Bienen einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Hunk als neues Produkt mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ stellt die Arbeit der Imker ins Rampenlicht. Durch die ständige Aus- und Weiterbildung der Imker und die hervorragende Arbeit der Bienen können wir heimischen Honig in höchster Qualität genießen.



FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

Als Lieferant unseres wichtigsten erneuerbaren Rohstoffs verdient der Wald besondere Beachtung: Nachhaltige Bewirtschaftung, Waldverbände und Vermarktungs-Gemeinschaften bilden die Zukunftspotenziale der Forstwirtschaft.

Erlebniswelt Wald

NEU

Über Spiele, Spaß und Geschichten soll das Bewusstsein für die Natur bei Kindern und Jugendlichen geweckt bzw. aufgefrischt werden. In Form dieses ganzheitlichen Lernens wird ihnen ein größeres Verständnis für die Erlebniswelt Wald besonders für Tiere und Pflanzen ermöglicht.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Kinder aus dem Dorf/mit oder ohne Eltern, Kindergarten, Schulen

VA-Nr.: 612011101

Datum: Di 20.9.2011, 14:00 Uhr, 4 UE
VA-Ort: Nauders
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Verkostung
Trainer/in: Barbara Waldegger
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Probst, Tel. 0664 4693777

Arbeitstechnik für Hobbyholzer

Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvor-

schriften wird erklärt. Nach einer theoretischen Einführung wird die Anwendung des Gelernten in der Praxis geübt. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Zielgruppe: Hobbyanwender

VA-Nr.: 112021103

Datum: Sa 24.9.2011, 09:00-16:00 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Imst, Landw. Landeslehranstalt
TN-Beitrag: € 40,00
Trainer/in: Ing. Robert Neuner
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

LFI INFORMATION

Wald – wir alle leben davon 2011 – Das Internationale Jahr des Waldes

Der Wald ist Grundlage für den Naturschutz, die Landschaftserhaltung, den Boden-, Klima- und Trinkwasserschutz. Er schützt unsere Siedlungsräume und Verkehrswege vor Naturgefahren wie Rutschungen, Muren, Steinschlag oder Lawinen und leistet einen wertvollen Beitrag zum Schutz vor Hochwasser. Jeder einzelne Baum stellt aufgrund seiner Größe und Verankerung im Gelände eine feste Barriere gegen Steinschlag und Lawinen dar. Auch der Schutz des Grundwassers ist besonders zu erwähnen. Die Sicherstellung einer nachhaltigen multifunktionalen Waldwirtschaft hat daher höchste Priorität.

Ökosystemare Leistungen des Waldes

Die Wälder Österreichs sind für die Erhaltung und Förderung der Biodiversität von größter Bedeutung. Das Naturreservate-Programm stellt für Österreich einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Verbesserung der biologischen Vielfalt der Wälder dar. Seit dem

Jahr 1996 wurde ein österreichweites, für alle Waldgesellschaften repräsentatives Netz von Naturwaldreservaten eingerichtet. Es dient der Erhebung von Grundlagen für die Weiterentwicklung eines ökologisch orientierten, naturnahen Waldbaues. Nationalparks, Naturparke und Biosphärenparks sind, um drei Beispiele zu nennen, Teile dieses Netzes.

Wirtschaftsfaktor Wald

Der Wald versorgt uns mit Holz zur Weiterverarbeitung in seine verschiedensten Formen. Zum Heizen als Hackgut und Scheitholz, zum Bauen von Möbeln und Dachstühlen. In unzähligen Dingen des Alltags in Form von Jausenbrettchen, Bleistiften, Taschentüchern, Notizblöcken und in vielem anderen mehr begegnet uns verarbeitetes Holz. Natürlich versorgt er uns auch mit frischem Trinkwasser, welches aus Quellen zu Tage tritt. Nicht zu vergessen ist der Sauerstoff, der bei der Photosynthese der grünen Waldbäume und Pflanzen produziert wird.

Gefahrenquelle Wald

Die Waldarbeit ist eine körperlich anstrengende und gefährliche Tätigkeit. Immer wieder passieren Unfälle mit schwerem, manchmal sogar tödlichem Ausgang. Das Tragen der richtigen, persönlichen Schutzausrüstung und die Verwendung des richtigen, gut gewarteten Werkzeugs ist Voraussetzung, um die Gefahr einer Verletzung bei der Waldarbeit so klein wie möglich zu halten. Zusätzlich ist der Besuch von Kursen zu empfehlen. Das LFI bietet Kurse an, bei denen man den Umgang mit der Motorsäge erlernen kann. Weiters gibt es mit den Forstarbeiterkursen auch ein Angebot für regelmäßig tätige Forstarbeiter. Damit lassen sich eingewohnte Fehler beseitigen, zusätzlich erhöht es die Effizienz beim Arbeiten.

Dipl.-Ing. Klaus Viertler
 Forstreferent der LK Tirol

UMWELT UND BIOLANDBAU

Landwirtschaft heißt Land bewirtschaften – nach ökonomischen Aspekten ebenso wie nach ökologischen. Bei aller Ergebnisorientierung dürfen deshalb der Respekt und die Achtung vor Natur und Kreatur nicht verloren gehen.



Biologische Landwirtschaft

Lfi INFORMATION

Bildung ist (Bio-)logisch – weil Wissen entscheidet

Zusammenhänge erkennen und die richtigen Schlussfolgerungen daraus abzuleiten, sind wichtige Erfolgsfaktoren im Wirtschaftsleben: Nur wer aus der Erfahrung lernt und neue Entwicklungen und Trends richtig zuordnen kann, wird sich nicht verlaufen.

Sowohl in der praktischen Arbeit als auch im administrativen Bereich entscheidet das Wissen über ein jeweiliges Fachgebiet. Dieser Grundsatz gilt vor allem für die Landwirtschaft mit ihren unterschiedlichen Facetten. Es kann aber nicht verlangt werden, dass jede Bäuerin und jeder Bauer für alle Bereiche perfekt ausgebildet ist. Es geht in erster Linie um die Kenntnis, wo und wie Informationen auffindbar und begreifbar sind. Deshalb wird es auch in der Zukunft entscheidend sein, dass regelmäßig Bildungsveranstaltungen absolviert werden. Das Argument, dass man dazu keine Zeit hat, weil am Hof so viel Arbeit ist, stimmt nicht. Auch Bildung ist Teil der Arbeit; wahrscheinlich sogar der wichtigste. Und Bildung ist die Investition mit der besten Verzinsung. Das ist sicher!

Bildung prägt den Menschen und verändert die Sichtweise oder öffnet gar die Augen. Im Biolandbau ist das Wissen um Zusammenhänge der Natur eine der wichtigsten Grundlagen für die praktische Umsetzung einer Kreislaufwirtschaft. Die Landwirtschaftskammer Tirol und das Lfi Tirol sind bemüht, das vorhandene Wissen über Biolandbau in Form von Weiterbildungsveranstaltungen an interessierte Biobäuerinnen und Biobauern weiter zu geben. Kenntnisse im Biolandbau



kann sicherlich auch jeder selbst erwerben, aber in der Gruppe ist das Lernen interessanter. Vor allem sind Weiterbildungskurse eine Möglichkeit Gleichgesinnte kennenzulernen, wo jeder Einzelne seine Erfahrungen im Biolandbau in den Kurs einbringt und darüber diskutiert wird. Es gibt keine Weiterbildungsveranstaltung, von der man ohne Ergänzung und Verbesserung des Wissens wieder nachhause geht. Wichtig sind die Neugier an neuen Dingen und die Ehrlichkeit zu sich selber.

Gut ausgebildete Biobäuerinnen und Biobauern stärken die Biolandwirtschaft und tragen zur hohen Qualität der Bioprodukte bei. Bildung fördert auch die Glaubwürdigkeit und stärkt das Image in der Öffentlichkeit.

Im Hinblick auf das große Interesse ist auch

die kommende Bildungssaison dem Generalthema „Ackerbau“ gewidmet. Schwerpunkte sind die Fruchtfolgegestaltung und die Bodengesundheit im Bioackerbau. Neben klassischen Ackerkulturen steht demzufolge der Feldfutterbau mit Klee, Luzerne und Zwischenfrüchten auf dem Programm.

Nachstehende Veranstaltungen sind geplant:

- Infoabende Boden und Ackerbau im Biolandbau
- Feldtage „Bio-Ackerbau“
- Bodenpraktiker „Ackerbau“
- Bio-Grundschulung gemäß ÖPUL (Bewirtschaftswechsler)

Genauere Informationen zu den Veranstaltungen folgen in persönlichen Einladungen an alle Biobauern und Biobäuerinnen und auf der Bioseite in den landwirtschaftlichen Blättern.

Lfi INFORMATION

Nachhaltigkeit bedeutet nicht das Ende, sondern einen Anfang

Ing. Hans Augustin
Kulturreferent der LKTirol

Im Wortschatz von Politik und Wirtschaft ist Nachhaltigkeit ein Signalbegriff. Das Aussprechen dieses Wortes ist das Eine, das Tun das Andere.

Der Begriff vermittelt den Eindruck, als würde fortwährend daran gearbeitet, Ressourcen zu schonen, den Erfordernissen der CO₂-Emission zu genügen, den Walfang massiv einzuschränken, die Plünderung des Amazonasurwaldes zu stoppen – aber es täuscht.

Nachhaltigkeit ist schwer zu fassen; Nachhaltigkeit verhält sich wie die Besteigung des K2 oder ein Tauchgang in 10.000 Meter Seetiefe. Training, Risiken, Gefahren, unabsehbare Kosten. Wenn Nachhaltigkeit so leicht umsetzbar – und wir lernfähig – wären, hätte man den Umweltgipfel in Rio, Johannesburg und Kopenhagen nicht gebraucht. Aber Nachhaltigkeit ist zäh, penetrant. Nachhaltigkeit ist ein Dorn im Fleisch, Nachhaltigkeit erhitzt die Gemüter, zündet Kontroversen an, beschäftigt die Gerichte, Nachhaltigkeit zwingt die Lobbyisten zur Offenbarung. Nachhaltigkeit ist als Ruhekitz absolut ungeeignet.

Es wird Zeit, sich von schlechten Konzepten und schlechten Lösungen zu verabschieden. Zum Thema Wirtschaftswachstum, Atomenergie, Ressourcenverbrauch, Verkehr, Aktienspekulationen, Konfliktmanagement u.v.a.m. Es ist ratsam und äußerst dienlich, sich sorgfältig mit der Geschichte der Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. Denn die Sorge um Natur und Umwelt gibt es schon seit dem letzten Jahrhundert in steigender Intensität. Bereits nach dem Zweiten Weltkrieg wurden erste Konventionen und Übereinkommen, z.B. über die Reinerhaltung der Meere, über eine Begrenzung der Fischfangquote usw., geschlossen. Wenn es keine Anlassfälle gegeben hätte, wäre das nicht notwendig gewesen. Und ein Jahr vor dem Umweltgipfel in Rio wies der damalige Papst, Johannes Paul II., 1991 in seiner Enzyklika „Centesimo anno“ – als Fortsetzung von „Rerum novarum“ – unmissverständlich auf

Nachhaltigkeit**Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist**

Bereits seit mehr als zwanzig Jahren wird der Begriff Nachhaltigkeit von Medien, Politikern, Ministerien, Interessensvertretungen, Kirchen und Nicht-Regierungs-Organisationen verwendet. Jeder versteht darunter das, was seiner Sicht entspricht. Die Geschichte dieses Begriffes kennen die wenigsten. Die wirtschaft-

liche globale Entwicklung und die Folgen hin.

Die bis heute als Beginn einer Orientierung für Nachhaltigkeit geltende Publikation „Grenzen des Wachstums“ des Club of Rome, 1972, führte der Weltgesellschaft, insbesondere den Industrienationen drastisch vor Augen, was passiert, wenn die Ausbeutung der Ressourcen, der Anstieg der Bevölkerung, die Verschmutzung von Wasser, Erde und Luft, das Abschmelzen der Gletscher so fortgesetzt würde, wie es bisher geschehen ist. Aber vor allem wurde klar ausgesagt, dass die Welt begrenzt ist. Was bis damals und noch lange Jahre danach vehement von Politikern, Konzernleitungen und sogar Experten bestritten wurde. Denn es wäre dem Konzept von Ausbeutung und Verschwendung zuwidergelaufen. Nichts war daher den Argumenten dienlicher, als diese „Übertreibungen“ und „Hirngespinnsten“ „linken Chaoten“ in die Schuhe zu schieben. Inzwischen wissen wir, dass die Lage ernst ist. Die Ressourcen sind endlich, die Verschmutzung der Meere, der Luft, die Wüstenbildungen, das Problem mit der Temperatur und damit das Abschmelzen der Gletscher sind nicht mehr zu leugnen. Und die Gier nach exorbitanten Gewinnen hat uns einen Finanzcrash, den Zusammenbruch hunderter Banken, den Verlust von privatem und staatlichem Vermögen, die Verarmung und Privatkonkurse von tausenden Menschen beschert. Ungeachtet dessen wurden die Aktien-, Boden- und Warenspekulationen nicht gestoppt. Die Globalisierung zeigt ein Gesicht, das wir nicht erwartet haben: es ist hässlich.

Wir leben im Moment noch in der Vorzeit der Nachhaltigkeit. Denn man darf nicht dem Irrtum unterliegen, wir hätten die Nachhaltigkeit schon im Griff.

Sie wird uns in Zukunft intensiv, schmerzlich, anhaltend lange beschäftigen und wir werden ihr freiwillig zu Willen sein, weil wir begriffen haben, dass der Lebensstil der sogenannten Industrieländer so wie bisher nicht fortführbar ist, ohne daran zugrunde zu gehen. Und weil wir über Jahrzehnte nichts anderes getan haben, als unser Konzept – global – zu exportieren, tragen wir auch die Verantwortung für jene Länder, die uns in

liche, politische, soziale, ökologische und kulturelle Weltlage zwingt uns, sich damit auseinander zu setzen. Die Veranstaltung bietet dazu einen umfassenden Überblick.

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

VA-Nr.: 709051101

Datum: 6.9.2011 (im Zuge der Ortsbäuerinnenschulung), 2 UE

VA-Ort: Lienz, Mesner Brennstadel

TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen

Trainer/in: Ing. Hans Augustin

Verschwendung und Ausbeutung nahefeiern. China oder Indien zur Reduzierung oder gar zum Verzicht ihrer ökonomischen Ziele zu bewegen, ist eine Illusion. Sind wir doch selbst nach wie vor den Zielen des ständigen Wachstums unterworfen, ausgeliefert, süchtig danach, weil wir daraus unsere Identität, Stärke, Profil beziehen.

Und wir werden den Anfang machen müssen. Und es wird nicht ohne Konflikte, Enttäuschungen, Spannungen, vielleicht sogar Kriege abgehen. Wenn wir ernst machen, mit der Bewahrung der Schöpfung, die wir nicht zum Besitz sondern nur zur Verwaltung erhalten haben. Wir werden uns in kleinen Schritten (damit wir vor uns selbst nicht die Achtung verlieren) wieder auf eine Form von Produktion besinnen, die überschaubar ist, die Sinn macht, die den Menschen Arbeit gibt und Würde, und die durch einen äußerst sorgsamem Umgang mit und unter Verwendung von Ressourcen gekennzeichnet ist. Auch wenn wir uns der Nutzung moderner Technologie bedienen, ist der Mensch der Mittelpunkt, der seine Identität durch seine Begabung und soziale Integrität findet, und nicht durch Umsatzzahlen, Gewinnmargen und Aktienbesitz. Eines der vorrangigen Ziele wird sein, dass der Mensch vom Ergebnis seiner Arbeit leben kann. Und wir werden erkennen, dass Menschen, die sich mit ihrer Arbeit identifizieren, am besten imstande sind, soziale Netze zu knüpfen, zu erhalten, ohne die sie selbst, ihre Kinder, die Alten, Kranken und Bedürftigen nicht überlebensfähig sind.

Wir werden freiwillig – aus Erkenntnis und Vernunft – auf sogenannte „Annehmlichkeiten“ verzichten, die uns letztlich in diese Lage gebracht haben. Wir werden zur Besinnung kommen müssen und uns darauf besinnen, was wir alles verloren und als Mangel erkannt haben: Zeit, Verständnis, Mitmenschlichkeit. Die Besinnung ist plötzlich zur Schwester der Nachhaltigkeit geworden und ist ein erster Schritt des Konzeptes zum Überleben. Wir erleben zwar das Ende einer Entwicklung, aber gleichzeitig ist es auch der Beginn einer neuen.

VA-Nr.: 409051102

Datum: Ende November 2011,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Jochberg
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbauernobmann
Christoph Reiter, Tel. 05355 5349

VA-Nr.: 409051101

Datum: Mitte Jänner 2012,
20:00-22:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Fieberbrunn (für Fieberbrunn
und Pfaffenschwendt), Gasthof Eder
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Magdalena
Pletzenauer, Tel. 0664 3887571

VA-Nr.: 409051104

Datum: Mitte Jänner 2012,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Kirchdorf, Dorfsaal
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
Helga Brunschmid, Tel. 05352 61688

VA-Nr.: 409051103

Datum: Ende Mai 2012,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: St. Jakob i.H.
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Romana
Wechselberger, Tel. 05354 88129

VA-Nr.: 409051106

Datum: Mitte März 2012,
19:30-21:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Aurach b.K., Gemeinde
TN-Beitrag: € 9,00 inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin
Sabine Hechenberger, Tel. 05356 75211

Lfi INFORMATION

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

Wir schauen aufs Ganze
Die Biobäuerinnen & Biobauern

ME: UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDER UND EUROPÄISCHER UNION
LE 0718

BIO AUSTRIA Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
6020 Innsbruck
0512/572993
tirol@bio-austria.at

Ihr wichtigster Partner
in der Biolandwirtschaft

Bio-Heumilch

QUALITÄT TIROL

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



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



UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Wer sich den Herausforderungen des Marktes stellt, kann sein Unternehmen erfolgreich in die Zukunft führen. Das dafür erforderliche unternehmerische Denken und Handeln beruht auf sozialen, organisatorischen und fachlichen Kompetenzen, die das LFI Ihnen vermittelt.



Recht

Einkommensteuer: Wer muss eine Steuererklärung abgeben?

Nicht alle Einkünfte im Rahmen der Land- und Forstwirtschaft sind mit der Pauschalierung abgegolten. So gibt es etwa Besonderheiten bei Nebentätigkeiten, Entschädigungen, Milchkontingentverkäufen etc.

Zielgruppe: Alle Interessierten



VA-Nr.: 203011101

Datum: Mitte April, 4 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum Ik
TN-Beitrag: € 14,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)
Trainer/in: Mag. Johannes Piegger
Anmeldung: Fachbereich Recht und Wirtschaft, Maria Hörtnagl, Tel. 05 92 92-1200

Mietrecht und Landwirtschaft

Gesetzliche Grundlage eines Mietvertrages; mögliche Probleme bei einem Mietverhältnis; Unterscheidung Privat- und Dauerzimmervermietung; Unterscheidung Hauptwohnsitz/Zweitwohnsitz/Freizeitwohnsitz, Mietvertrag und Grundverkehr; Preisanpassung durch Index; Steuerrecht „Einkünfte aus Ver-

mietung und Verpachtung“ und MWST-Kleinunternehmerregelung; Schwarzbautensanierungsgesetz; Auswirkungen auf Einheitswert, Grundsteuer, wenn Gebäude/Teile dauervermietet werden; Tourismuslandes- und TVB-Abgabe. Die Kosten werden von der Landwirtschaftskammer Tirol getragen.

Zielgruppe: Vermieter

VA-Nr.: 403011101

Datum: Mitte März 2012, 20:00-23:00 Uhr, 3,5 UE
VA-Ort: Westendorf, Sozialzentrum
Anmeldung: Ortsbauernobmann Johann Krall, Tel. 05334 6462

Unternehmensmanagement

Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme

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

Zielgruppe: Hofübergabe, Hofübernehmer



VA-Nr.: 103021102

Datum: Fr 4.11.2011, 19:30-22:00 Uhr, Sa 5.11.2011, 09:00-17:00 Uhr, 11 UE
VA-Ort: Imst, Agrarzentrum West
TN-Beitrag: € 145,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,00)
Trainer/in: Dr. jur. Otmar Juen, Mag. Martin Holas, Mag. Johannes Piegger, Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter, Angelika Wagner
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 403021101

Datum: Mitte November 2011, 09:00-17:00 Uhr, 11 UE
VA-Ort: St. Johann i.T. (für Bezirk Kitzbühel), Landw. Landeslehranstalt Weitau
TN-Beitrag: € 145,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 50,00)
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2300

Investitionen richtig durchrechnen

Erkennen von betriebswirtschaftlichen Folgen von Investitionen: „Lohnt“ sich die Investition? Kann ich sie finanzieren? Schaffen wir die Arbeit?

Zielgruppe: Landwirte

VA-Nr.: 403021003

Datum: Herbst 2011, 19:30-22:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel
TN-Beitrag: € 12,50 inkl. Unterlagen
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Tel. 05 92 92-2300

LFI INFORMATION

**Arbeitskreis
Unternehmensführung***Die Zukunft im Griff haben*

Aufzeichnungen sind die Basis für eine wirtschaftlich nachhaltige Betriebsentwicklung. Mit Hilfe von gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen kann das Betriebsergebnis ermittelt werden und beurteilt werden, ob der Betrieb auf wirtschaftlich gesunden Füßen steht.

Meist läuten erst in Zeiten von Zahlungsschwierigkeiten die Alarmglocken laut genug, dass sich die landwirtschaftlichen Unternehmer/innen mit den Zahlen auseinandersetzen. Dann ist es aber schon zu spät. Der Betrieb kann oft nur noch durch Abverkäufe von Grund und Boden am Leben erhalten werden.

Wie erkennt man rechtzeitig die Alarmsignale?

Nur wer sich die Mühe macht und für den eigenen Betrieb Aufzeichnungen über Einnahmen und Ausgaben führt, kann frühzeitig Fehlentwicklungen gegensteuern. Folgende Fragen müssen mit Hilfe von Aufzeichnungen beantwortet werden:

- 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?

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 Vergleich der Daten des eigenen Betriebes im Zeitablauf und mit anderen Betrieben gibt Kenntnis über die gegenwärtige Entwicklung und liefert wichtige Hinweise für die Planung zukünftiger Entwicklungsschritte.


Der „Arbeitskreis Unternehmensführung“ bietet ein Schulungs- und Beratungspaket, das zur selbstständigen Führung von einfachen computerunterstützten Aufzeichnungen und zum Verständnis der wichtigsten Kennzahlen befähigt.

Detaillierte Informationen zum LFI-Projekt „Arbeitskreis Unternehmensführung“ erhalten Sie vom Arbeitskreisleiter:

Mag. Johannes Piegger
Tel. 05 92 92-1205
E-Mail: johannes.piegger@lk-tirol.at

**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 

VA-Nr.: 103021101

Datum: Ende November, 4 UE

VA-Ort: Imst, Agrarzentrum West

TN-Beitrag: € 14,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Trainer/in: Mag. Johannes Piegger

Anmeldung: Fachbereich Recht und Wirtschaft, Maria Hörtnagl,
Tel. 05 92 92-1200

VA-Nr.: 403021002

Datum: Herbst 2011,

08:30-12:00 Uhr, 4 UE

VA-Ort: Bezirk Kitzbühel

TN-Beitrag: € 14,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Anmeldung: BLK Kitzbühel,

Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 703021101

Datum: Mitte November, 4 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer

TN-Beitrag: € 14,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Trainer/in: Mag. Johannes Piegger

Anmeldung: BLK Lienz,

Tel. 05 92 92-2600

VA-Nr.: 903021101

Datum: Anfang November, 4 UE

VA-Ort: Rotholz, Landw.

Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 14,00 (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)


Trainer/in: Mag. Johannes Piegger

Anmeldung: Fachbereich Recht und Wirtschaft, Maria Hörtnagl,

Tel. 05 92 92-1200

Einführung in das KassaBankBuch

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

Zielgruppe: Zimmervermieter, Direktvermarkter, Holzakordanten 

VA-Nr.: 903021102

Datum: Anfang Dezember, 4 UE

VA-Ort: Rotholz, Landw.

Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 25,00 inkl. Excel-Vorlage für die Einnahmen/Ausgaben-Rechnung (CD), (Teilnehmerbeitrag für Mitglieder des AK Unternehmensführung wird im Rahmen des Mitgliedsbeitrages verrechnet)

Trainer/in: Mag. Johannes Piegger

Anmeldung: Fachbereich Recht und Wirtschaft, Maria Hörtnagl,

Tel. 05 92 92-1200

Betriebsentwicklung

LFI INFORMATION

**Mit ZAM betrieblich und
persönlich gewinnen**

ZAM – Zukunftsorientierte Agrarwirtschaftliche Motivation steht für ein Bildungsprojekt des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI) in Zusammenarbeit mit der ARGE Österreichische Bäuerinnen und dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW). ZAM unterstützt Sie dabei, ihre betrieblichen und persönlichen Ziele zu erarbeiten und ist eine gute Wahl für Persönlichkeitsbildung, Unternehmensführung, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik.

ZAM beinhaltet drei verschiedene Bildungsangebote:

- ZAM-Seminar „Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider“
- ZAM-Treff „Unternehmerischer Bäuerinnen- und Bauerntreff“
- ZAM-Lehrgang „Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil“

Entscheiden Sie, welches ZAM-Bildungsangebot genau das Richtige für Sie ist!

Weitere Informationen zu den einzelnen Angeboten finden Sie unter www.lfi.at/zam/

Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider

Informationsveranstaltung für Interessent/innen dieses Seminars. Die genauen Seminarinhalte werden vorgestellt, die Termine bekanntgegeben und Fragen geklärt. Die Teilnahme ist unverbindlich und kostenlos. Eine Anmeldung ist erforderlich.

Zielgruppe: SeminarinteressentInnen
Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider

VA-Nr.: 103031101

Datum: Mo 10.10.2011, 19:30 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Imst, Agrarzentrum West
Anmeldung: BLK Imst,
Tel. 05 92 92-2100

VA-Nr.: 203031105

Datum: Mo 17.10.2011, 20:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Innsbruck, Kranebitterhof
Anmeldung: BLK Schwaz,
Tel. 05 92 92-2800

VA-Nr.: 703031104

Datum: Herbst 2011, 2 UE
VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer
Anmeldung: BLK Lienz, Tel. 05 92 92-2600

VA-Nr.: 903031105

Datum: Mo 3.10.2011, 20:00 Uhr, 2 UE
VA-Ort: Strass, Cafe Zillertal
Anmeldung: BLK Schwaz,
Tel. 05 92 92-2800

VA-Nr.: 503031102

Datum: Jänner 2012
VA-Ort: Wörgl, BLK Kufstein (für Kitzbühel und Kufstein)
Anmeldung: BLK Kufstein,
Tel. 05 92 92-2400

LFI INFORMATION

**ZAM-Seminar:
Von der Einsteigerin
zur Insiderin – Vom
Einsteiger zum Insider**

Das ZAM-Seminar richtet sich an Einsteigerinnen und Einsteiger in die Landwirtschaft, die noch über keine landwirtschaftliche Ausbildung verfügen und sich auf effiziente Weise einen ersten Überblick in der agrarischen Welt verschaffen möchten. Dieses Seminar vermittelt Ihnen Basiswissen aus Betriebswirtschaft, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik und behandelt darüber hinaus Fragen des Zusammenlebens auf dem Hof wie die Verteilung der Arbeitstätigkeiten, verschiedene Rollenverständnisse und den Umgang mit Konflikten. Als Abschluss wird gemeinsam mit dem Partner / der Partnerin ein Konzept zur weiteren Betriebsentwicklung erstellt.

Das ZAM-Seminar ist genau das Richtige für Sie, wenn Sie als (Ehe-)PartnerIn neu auf einen Bauernhof kommen bzw. wenn Sie neu in einen landwirtschaftlichen Betrieb einsteigen möchten.

Das ZAM-Seminar beinhaltet sieben Module (26 UE) und zwei Wahlmodule:

- Kick off – Auf dem Weg zur Insiderin / zum Insider
- Agrarwirtschaft und Agrarpolitik für EinsteigerInnen
- Betriebswirtschaft für EinsteigerInnen
- Meine Rolle in Betrieb und Familie
- Wertschätzende Kommunikation (→ gemeinsam mit PartnerIn möglich)
- Betriebsentwicklung partnerschaftlich planen (→ eintägige Veranstaltung gemeinsam mit PartnerIn)
- Recht für EinsteigerInnen & Abschluss
- + zwei weitere Wahlmodule

LFI INFORMATION

**ZAM
Zukunftsorientierte
Agrarwirtschaftliche Motivation**

Bildungsangebote für Bäuerinnen und Bauern einsteigen – gestalten – einsetzen

ZAM bringt Wissen
ZAM hilft beim Erreichen der eigenen Ziele
ZAM ist die erste Wahl für

- Persönlichkeitsbildung,
- Unternehmensführung,
- Agrarwirtschaft und
- Agrarpolitik

ZAM ist ein Bildungsprojekt des LFI Österreich in Zusammenarbeit mit der ARGE Bäuerinnen. Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen Ihr/e BeraterIn in der jeweiligen BLK bzw. das LFI-Kundenservice unter der Tel. 05 92 92-1111 zur Verfügung.

ZAM Bildungsangebote

Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider
Details siehe nebenstehende Veranstaltungen



Einige Zitate aus den letzten zwei Seminaren „Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider“

- mit Partner mehr als doppelte Bereicherung ...
- wurde wesentlich selbstbewusster ...
- trockene Zahlen der Betriebswirtschaft schmackhaft gemacht ...

Ideenwerkstatt Bauernhof
Details siehe nächste Seite



Ideenwerkstatt Bauernhof

NEU

Eine Exkursion vermittelt Einblicke in den Betriebszweig „Wie geht es mit meinem Betrieb weiter?“, ist nicht nur eine Frage bei der Hofübernahme. Bei einer Betriebsexkursion kann man über den eigenen Betriebszweig „hinaus schauen“ und andere Einkommensmöglichkeiten in der Landwirtschaft bzw. im ländlichen Raum kennen lernen. Zusätzlich zur Exkursion informieren Sie Fachreferenten über agrarwirtschaftliche Hintergründe bzw. über das Zusammenspiel von menschlichen und betrieblichen Ressourcen.

Zielgruppe: Alle Interessierten



VA-Nr.: 203031101

Datum: Do 20.10.2011,
13:00-16:00 Uhr, 3,5 UE

VA-Ort: Kolsass, Gemeindesaal anschließend Besichtigung Betrieb Fam. Schweiger - Goggei

TN-Beitrag: € 60,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 20,50)

Trainer/in: DI Franz Schweiger

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

VA-Nr.: 203031103

Datum: Mitte Mai 2012,
13:00-16:00 Uhr, 3,5 UE

VA-Ort: Fritzens, Fritznerhof, anschließend Besichtigung Betrieb Fam. Lutz - Gemüsebau

TN-Beitrag: € 60,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 20,50)

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

VA-Nr.: 203031104

Datum: Anfang Juli 2012,
13:00-16:00 Uhr, 3,5 UE

VA-Ort: Kematen/Afling, anschließend Besichtigung Mary's Biokräuter - Betrieb Mary Hacket

TN-Beitrag: € 60,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 20,50)

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

VA-Nr.: 503031101

Datum: Di 20.9.2011, 13:00-16:00 Uhr, 3,5 UE

VA-Ort: Strass i.Z./Cafe Zillertal, anschließend Besichtigung Betrieb Fam. Hechenblaikner - Floberry in St. Gertraudi

TN-Beitrag: € 60,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert € 20,50)

Trainer/in: Angelika Wagner

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

VA-Nr.: 403031102

Datum: Mitte September 2011,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Salvana

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen und Raummiete

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 403031103

Datum: November 2011,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Salvana

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen und Raummiete

Trainer/in: Hans Bachler

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 403031104

Datum: Jänner 2012,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Salvana

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen und Raummiete

Trainer/in: Hans Bachler

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 403031105

Datum: März 2012, 09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Salvana

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen und Raummiete

Trainer/in: Hans Bachler

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 403031106

Datum: Mai 2012,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Hopfgarten i.B. (für Bezirk Kitzbühel und Kufstein), Salvana

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen und Raummiete

Trainer/in: Hans Bachler

Anmeldung: BLK Kitzbühel,
Tel. 05 92 92-2300

VA-Nr.: 903031102

Datum: 21.9.2011, 09:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

Trainer/in: Andreas Kirchmair,

Franz Josef Rahm

Anmeldung: BLK Schwaz,
Tel. 05 92 92-2800

VA-Nr.: 703031102

Datum: 29.9.2011,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

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

VA-Nr.: 703031103

Datum: 26.1.2012,
09:00-17:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Lienz, Bezirkslandwirtschaftskammer/Seminarraum

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

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

VA-Nr.: 903031103

Datum: Mi 16.11.2011, 09:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

Trainer/in: Andreas Kirchmair,

Franz Josef Rahm

Anmeldung: BLK Schwaz,
Tel. 05 92 92-2800

VA-Nr.: 903031104

Datum: Mi 8.2.2012, 09:00 Uhr, 8 UE

VA-Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen

Trainer/in: Andreas Kirchmair,

Franz Josef Rahm

Anmeldung: BLK Schwaz,
Tel. 05 92 92-2800



Bäuerliche UnternehmerInnenkompetenz durch Bildung und Beratung stärken

Damit Sie auch in Zukunft alle Chancen optimal nutzen können, gilt es Ihr unternehmerisches Wissen und Ihre unternehmerischen Kompetenzen zu stärken. Angesichts von Herausforderungen wie der Globalisierung der Märkte, Wettbewerbsfähigkeit, Preisvolatilitäten und steigenden Kosten sind Sie gefordert, Ihren Betrieb und Ihr Einkommen weiterzuentwickeln.

Mit dem **SelfCheck** www.selfcheck.at, ein anonymer internetbasierter Fragebogen, erhalten Sie ein Profil, in dem wir Ihre unternehmerischen Kompetenzen, Stärken und Interessen aufzeigen. Dazu erhalten Sie passende Bildungs- und Beratungsprodukte.

Wenn Sie Ihren persönlichen Bildungs- und Beratungsplan erstellen möchten, nehmen Sie unser Angebot der **Bildungs- und Orientierungsberatung** in Anspruch. Analysieren Sie im Beratungsgespräch Ihr Qualifikations- und Kompetenzprofil und erstellen Sie gemeinsam einen konkreten Bildungs- und Beratungsplan für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung.

Weitere Angebote zur Steigerung Ihrer unternehmerischen Kompetenz entnehmen Sie unserem Angebot auf den Seiten 59 bis 60 sowie 70 bis 75 oder Sie besuchen die **Bildungs- und Beratungslandkarte** im Internet unter: bildungslandkarte.lfi.at, die einen umfassenden Überblick für Ihren Betriebserfolg bietet.

bildungsinfo tirol

Die Anlaufstelle für alle Fragen rund um Bildung und Beruf

amg tirol

arbeitsmarktförderungs gmbh

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

- Neuorientierung
- berufliche Veränderung
- Wiedereinstieg
- Infos zu Aus- und Weiterbildung
- Infos zu Förderungen

Hotline: 0800 500 820

Innsbruck

Wilhelm-Greil-Straße 15 · 6020 Innsbruck
 Öffnungszeiten: Mo – Fr von 10 – 18 Uhr
 Tel: 0800 500 820 · bildungsinfo@amg-tirol.at
www.bildungsinfo-tirol.at

Tiroler Bezirke

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

Gefördert von:



BERUF UND AUSBILDUNG

Jeder berufliche Erfolg basiert auf einer einschlägigen Ausbildung. Das zielgerichtete Aneignen von Wissen und Fähigkeiten bildet die Grundlage, auf der wirtschaftlicher Gewinn, Eigenständigkeit und Anerkennung gedeihen können.

Landwirtschaft

Landwirtschaftlicher Facharbeiter

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

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

VA-Nr.: 214011101

Datum: Informationsabend Donnerstag 19.9.2011, Beginn 19:30 Uhr, 220 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum lk
TN-Beitrag: € 505,00 plus € 109,00 Prüfungsgebühr
Anmeldung: Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, Helga Larcher, Tel. 05 92 92-1108

VA-Nr.: 214011102

Datum: Informationsabend Montag 19.9.2011, Beginn 20:00 Uhr, 220 UE
VA-Ort: Imst, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
TN-Beitrag: € 240,00 für Unterlagen plus € 109,00 Prüfungsgebühr
Anmeldung: LLA Imst, Tel. 05412 66346

VA-Nr.: 214011103

Datum: Informationsabend September 2011, 220 UE
VA-Ort: Rotholz, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
TN-Beitrag: € 240,00 für Unterlagen plus € 109,00 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

VA-Nr.: 214081001

Datum: Sa 10.12.2011, 240 UE (bei Bedarf wird dieser Kurs als Abendkurs mit Beginn Herbst 2011 angeboten)
VA-Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt
TN-Beitrag: € 600,00 Materialkosten plus € 109,00 Prüfungsgebühr (€ 1.150,00 für Nächtigungskosten bei Bedarf)
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

update

VA-Nr.: 214031002

Datum: 1. Teil 7.-19.11.2011, 2. Teil 9.-21.1.2012, 360 UE
VA-Ort: Innsbruck, forum lk
TN-Beitrag: € 1.500,00 (€ 250,00 pro Teil) plus einmalige Prüfungsgebühr in Höhe von € 218,00
Anmeldung: Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, Helga Larcher, Tel. 05 92 92-1108



KULTUR UND BRAUCHTUM

Bäuerliche Kultur und ländliches Brauchtum zählen zum identitätsstiftenden Erbe ganzer Länder und Regionen. Mit einem entsprechenden Kursangebot trägt das LFI dazu bei, dieses Erbe vor der Vergessenheit zu bewahren und künftigen Generationen zu erhalten.



Tracht

Ranzensticken

Sie erlernen die Technik des Lederstickens und fertigen ein Werkstück an. Zum Beispiel einen Ranzen, einen Gürtel, eine Hand- bzw. Geldtasche oder Sie besticken einen Glockenriemen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 513011103

Datum: Ende September 2011, 30 UE
VA-Ort: Langkampfen, Seniorenstube
TN-Beitrag: € 98,00 inkl. Ausfertigung plus Materialkosten von € 100,00 bis € 250,00 je nach Werkstück
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Renate Lackner, Tel. 05332 88024

Ranzenstickkurs

NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 913011102

Datum: ab Mo 5.9.2011, 10 Abende, 19:00 Uhr, 20 UE
VA-Ort: Uderns, Caritas/Pfarrsaal
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Martina Haas, Tel. 0664 9702001 oder 05288 62673

VA-Nr.: 913011104

Datum: ab Mi 7.9.2011, 10 Abende, 19:30 Uhr, 20 UE
VA-Ort: Achenkirch, Lentererhof
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Monika Lettinger, Tel. 05246 6978

VA-Nr.: 913011101

Datum: ab Di 4.10.2011, 10 Abende, 19:00-21:00, 20 UE
VA-Ort: Gerlos, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin Gabi Geisler, Tel. 0664 9777620 oder 05284 5569

VA-Nr.: 913011106

Datum: Do 3.11.2011, 19:00 Uhr, 20 UE
VA-Ort: Brandberg, Probelokal
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Oblasser Martina, Tel. 05285 63166

VA-Nr.: 913011103

Datum: ab Mitte Jänner 2012, 10 Abende, 19:30 Uhr, 20 UE
VA-Ort: Pankrazberg, Gemeinde Fügenberg
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Theresia Leo, Tel. 0650 6520730

VA-Nr.: 913011105

Datum: März 2012, 20:00 Uhr, 20 UE
VA-Ort: Gallzein, Heinrich Wallner Saal
TN-Beitrag: € 460,00 Pauschalpreis pro Person pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,00)
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Unterladstätter Anni, Tel. 05244 61767

Trachtennähkurs

Das Land Tirol zeichnet sich durch die bunte Vielfalt der verschiedensten Tal-schaftstrachten aus - von Osttirol übers Tiroler Unterland bis hinauf ins Oberland und Außerfern. Wir fertigen eine

stillechte Tracht an und nähen die dazu passende Trachtenbluse. Mit diesem „Kulturgut“ sind wir für viele feierliche Anlässe immer passend und fesch angezogen.

Zielgruppe: Alle Interessierten mit Nähkenntnissen

VA-Nr.: 113011101

Datum: Di 4.10.2011, 19:00 Uhr, 37 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 150,00 inkl. Raummiete plus Materialkosten
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Nähen von Werktagstracht und Dimdl NEU

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 113011102

Datum: Di 4.10.2011, 19:00 Uhr, 32 UE
VA-Ort: Imst, Fachschule für ländliche Hauswirtschaft
TN-Beitrag: € 130,00
Anmeldung: BLK Imst, Tel. 05 92 92-2100

Unterländer Kassettl - Nähkurs

Im Unterland ist das „Kassettl“ ein besonderes Festtagsgewand für viele Bäuerinnen. In diesem Kurs werden die dafür nötigen Kenntnisse für das Nähen mit der Hand vermittelt. Manches muß auch zu Hause fertig gemacht werden. Das Ergebnis ist ein originales Unterländer Kassettl.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen, Nähkenntnisse

VA-Nr.: 513011104

Datum: Jänner 2012, 73 UE
VA-Ort: Söll, Hauptschule
TN-Beitrag: € 300,00 plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Bliem, Tel. 05333 5632

Trachtenbeutel nähen

NEU

Es kann schon vorkommen, dass bei Anlässen, an denen die Frauen ihre Tracht tragen bemerkt wird, dass ein Trachtenbeutel eine wohltuende Ergänzung wäre. In diesem Kurs können die Teilnehmerinnen mit dem richtigen Stoff, etwas Spitze oder Band, einen schönen Trachtenbeutel nähen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 213041103

Datum: Sa 12.11.2011, 14:00 Uhr, 3 UE
VA-Ort: Aussernavis, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 12,50
Trainer/in: Olga Lechner
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Volderauer, Tel. 0664 5932844 oder 05278 6553

Sticken

Gestickter Hausschatz - Weiehorbdecke für Ostern

Decke mit österlichen Motiven, in Kreuzstich, für den Ostertisch oder für den Korb zur Speisenweihe, aus hellem Leinen und rotem Vierfach-Stickgarn, mit Hohlsaum.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 413061101

Datum: Anfang November 2011, 2 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Itter, Mehrzweckraum
TN-Beitrag: € 28,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Thaler, Tel. 0664 4441091

VA-Nr.: 613061102

Datum: Di 6.3.2012, 2 Abende, 19:30 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Kauns, Widum
TN-Beitrag: € 28,00
Trainer/in: Angelika Hauser
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, Tel. 0650 3302130

VA-Nr.: 913061101

Datum: Februar 2012, 13:00 Uhr, 6 UE
VA-Ort: Hainzenberg, Feuerwehrhaus
TN-Beitrag: € 28,00
Anmeldung: Ortsbäuerin Kröll Susanne, Tel. 0664 5331927



Das „Tiroler Dirndl“

Zeitlos schön.



TIROLER HEIMATWERK

Meranerstr. 2, 6020 Innsbruck
 Tel. 0512 582320
 tiroler@heimatwerk.at
 www.tiroler.heimatwerk.at

Zierbänder für die Weihnachtskrippe NEU

Bei diesem Kurs werden Zierbänder für die Weihnachtskrippe in Kreuzstichtechnik angefertigt. Je nach Größe und Art der Krippe stehen verschiedene Motive bzw. Sprüche zur Auswahl. An zwei Terminen können passende und ästhetisch anspruchsvolle Zierbänder hergestellt werden. Grundkenntnisse im Sticken sind erforderlich.

Zielgruppe: Alle Interessierten,
Voraussetzungen: Grundkenntnisse Kreuzstich

VA-Nr.: 513061102

Datum: Ende Oktober 2011, 6 UE
VA-Ort: Oberau, Hauptschule
TN-Beitrag: € 28,00 plus Material
Anmeldung: Gebietsbäuerin Waltraud Seisl, Tel. 0664 1256975

Handwerk

Holzkörbe flechten - Spantechnik in Pappel und Peddig

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 413041101

Datum: Mitte September 2011, 09:00-16:00 Uhr, 7 UE
VA-Ort: Kirchdorf, Metzgerhaus
TN-Beitrag: € 36,50 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Brunschmid, Tel. 05352 61688



Krippenbau aus Baumschwamm

Neben Ostern ist Weihnachten eines der größten Feste im Christentum. Dabei steht die Darstellung der Geburt Christi traditionsgemäß im Mittelpunkt. Krippen sind nicht nur in Kirchen sondern auch in privaten Häusern und Wohnungen zu finden.

Da heute die Wohnräume eher begrenzt sind, ist oft eine kleine Krippe gefragt. Eine sehr interessante und platzsparende ist die Baumschwammkrippe (heimatlich oder orientalisch). Ihre Grundfläche bildet der Baumschwamm (Moschen und Zunder).

Zielgruppe: Grundkenntnisse im Werken und Basteln, Vorstellungskraft

VA-Nr.: 413041002

Datum: Herbst 2011, 4 Abende innerhalb von 2 Wochen, 20 UE
VA-Ort: Bezirk Kitzbühel, Aurach/Bastelraum der Krippenfreunde
TN-Beitrag: € 75,00 inkl. Unterlagen und Werkzeug plus Materialkosten (ca. € 20,00 bis € 40,00, Krippenfiguren sind im Preis nicht inbegriffen) plus Raummiete
Anmeldung: BLK Kitzbühel, Evi Noichl-Klingler, Tel. 05 92 92-2300

Kunstvolle Klosterarbeiten - neu entdeckt!

Klosterarbeiten sind überlieferte Kostbarkeiten über Generationen. Die Arbeit besteht aus einem Mittelteil mit vorwiegend religiösen Motiven, ausgekleidet mit Stoffen wie Samt oder Seide. Aus Materialien wie zB Gold- und Silberdraht, Glassteinen oder Perlen werden kunstvolle, handgefertigte Einzelteile zu einem Bild zusammengearbeitet. Wir wollen dieses Kunsthandwerk neu beleben, dazu braucht es keine Vorkenntnisse, nur den Wunsch und die Freude, ein Bild selber zu gestalten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

VA-Nr.: 413041001

Datum: Mitte Oktober 2011, 3 Abende, 19:30-22:00 Uhr, 9 UE
VA-Ort: Brixen i.Th., Volksschule
TN-Beitrag: € 45,00 inkl. Unterlagen plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresia Hirzinger, Tel. 05334 2853

LANDJUGEND

Jung, dynamisch und aktiv präsentiert sich die Landjugend als Organisation zur Bildung der Jugend außerhalb von Familie, Schule und Beruf. Das Angebot des LfiTirol für Landjugend-Funktionärinnen und -Funktionäre dient der besseren Bewältigung vielfältiger Aufgaben innerhalb der Gruppe.



Die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend ist eine Gemeinschaft mit vielen Charakteren, in der jeder 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 natürlich nicht zu kurz kommen lassen.

Nicht umsonst lautet einer der sieben Schwerpunkte „Bildung und Beruf“. Daraus lässt sich schon erahnen, wie wichtig Bildung in unserem Leben ist. Die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend ist ständig bemüht, interessante und neue Themen anzubieten.



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.

Für das Jahr 2011 gibt es wieder ein eigenes Bildungsprogramm der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend, wo sicher für jeden etwas Passendes dabei sein wird.

RÜCKBLICK:

Mit dem Bildungsangebot der Agrarstammtische ist es uns gelungen ca. 500 Mitglieder der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend anzusprechen. Es wurden Fachvorträge, wie Hofübergabe/Hofübernahme bis hin zur bäuerlichen Wohnraumbeschaffung und Betriebsoptimierung, abgehalten.

So wie jedes Jahr fand auch heuer ein Landesredewettbewerb statt, wo sich SchülerInnen und Mitglieder der TJB/LJ untereinander messen konnten. Für die fachkundige Jury war es erstaunlich, welches Potenzial in den jungen TeilnehmerInnen steckt und mit welchem Engagement sie ihre Reden vortrugen.

VORSCHAU:

Das Motto der Neuwahlen im Herbst 2011 der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend lautet „**Ab ins Finale – das Jahr der Neuwahlen**“. Sie finden auf Orts-, Gebiets-, Bezirks-, und Landesebene statt. Für die gewählten FunktionärInnen werden im Winter 2011 und Frühjahr 2012 spezielle Funktionärschulungen angeboten.

Bei Interesse oder Fragen stehe ich euch gerne zur Verfügung:

Bernadette Wildauer
Landjugendreferentin
Tel. 05 92 92-1102



Geschäftsbedingungen

- **Anmelde- und Teilnahmebedingungen:** Die Interessenten werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an einen weiteren Interessenten vergeben werden.
- **Teilnehmerbeiträge/ Zahlungsbedingungen:** Der angegebene Teilnehmerbeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Bei Veranstaltungen, die mehr als 2 Tage dauern, wird der Teilnehmerbeitrag vor Veranstaltungsbeginn per Einzugsermächtigung eingehoben. 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 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 einer 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.
- **Zertifikate:** Für Zertifikatslehrgänge (gekennzeichnet mit „ZL“) werden Zertifikate, die durch einen Erlass des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft geregelt sind, für die Teilnehmer ausgestellt.
- **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 des Landes „update“ (für die berufliche Höherqualifizierung)
- Zukunftsaktie der AKTirol (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

Mit 2007 hat eine neue Förderperiode begonnen und ein Schwerpunkt 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 (Betriebsleiterhepaar, am Hof lebende Familienangehörige, landwirtschaftliche Lohnarbeiter), einen Zuschuss bei Besuch von ausgewählten Kursen und Veranstaltungen. Dieser Zuschuss beträgt im Regelfall maximal 66 % der Kurkosten. Geförderte Bildungsveranstaltungen müssen eine Dauer von mindestens 8 Stunden ausweisen und Kosten 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 die Antragsstellung ausnahmslos vor Kursbeginn erfolgt und das Rechnungsdatum jünger als das Antragsdatum ist. Als Kriterium gilt der Eingangsstempel auf dem Antragsformular (liegt bei allen Dienststellen der Landwirtschaftskammer auf).

Nicht nur Landwirte und am Betrieb arbeitende Personen können um Förderungen ansuchen. Auch „Akteure des ländlichen Raumes“ können bei ausgewählten Kursen in den Genuss einer Förderung kommen. Ausschlaggebend ist, dass die erworbene Ausbildung im ländlichen Raum dann auch angeboten wird

und dem Gebiet zu Nutzen kommt. Zur Beantragung einer Förderung muss dieser Personenkreis eine aktive Tätigkeit in einem dem Kurs nahestehenden Sachgebiet nachweisen.

Die Beantragung erfolgt bei der Bewilligenden Stelle:

Landwirtschaftskammer Tirol
Recht und Wirtschaft
Frau Claudia Holzinger
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel. 05 92 92-1203

Der Eingang des Antrages wird schriftlich bestätigt. Nach Ende der Bildungsveranstaltung schickt der Antragsteller Kursrechnung im Original, Kostennachweise (Kontoauszug oder Internet-Umsatzliste bei Onlinebanking) und Kursbesuchsbestätigungen im Original zusammen mit dem unterschriebenen Antrag auf Zahlung an die Bewilligende Stelle. Die Auszahlung des Zuschusses erfolgt dann durch die AMA und wird auch schriftlich durch die AMA angekündigt.

Da der Teilnehmer den Zuschuss direkt erhält, spricht man hier von der sogenannten Teilnehmerförderung. Derartige Veranstaltungen sind im Bildungsprogramm mit dem



Logo gekennzeichnet.

Hinweis:

Bei manchen Bildungsveranstaltungen beantragt der Veranstalter die Förderung und der Teilnehmer zahlt dann nur mehr einen verminderten Teilnehmerbeitrag (Veranstalterförderung). Diese Veranstaltungen sind im Bildungsprogramm mit dem



Logo gekennzeichnet. Bei derartigen Bildungsprodukten kann der Landwirt dann natürlich nicht nochmals um Förderung ansuchen.

Bildungsgeld

update 

Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?

Das Land Tirol fördert Maßnahmen zur beruflichen Höherqualifikation. Das Bildungsgeld erhalten Arbeitnehmer/innen, freie Dienstnehmer/innen, Lehrlinge und öffentlich-rechtlich Bedienstete, Arbeitslose und Arbeitssuchende, Wiedereinsteiger/innen und Einsteiger/innen, selbstständige Unternehmer/innen mit nicht mehr als 5 Mitarbeiter/innen (Vollzeitäquivalente).

- Förderwerber/innen müssen grundsätzlich ihren Wohnsitz oder ihren Beschäftigungsort in Tirol haben und ein vorhergehendes durchgehendes Beschäftigungsverhältnis von mindestens 6 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 € 180,00, für Kurse mit Zusatzförderung mindestens € 500,00 betragen.

Wie viel Bildungsgeld bekomme ich?

Die Förderung beträgt für Kurse, die vom 1.1.2010 bis 31.12.2011 beginnen

- 35% der Kurskosten bis maximal € 700,00 pro Jahr als Basisförderung sowie
- 25% der Kurskosten bis maximal € 500,00 pro Jahr als Zusatzförderung für bestimmte positiv abgelegte Schlussprüfungen (formale Abschlüsse – Abschlüsse auf gesetzlicher Basis).

Wie und wo bringe ich mein Förderansuchen ein?

Ansuchen sind mit dem dafür vorgesehenen Formular 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. Die Einreichung kann auch online erfolgen.

Mehr Informationen zum Förderansuchen und den erforderlichen Unterlagen finden Sie unter <http://www.tirol.gv.at/themen/wirtschaft-und-tourismus/arbeit/arbeitsmarktfoerderung/bildungsgeld/>.

Wo fordere ich Formulare an?

Amt der Tiroler Landesregierung
Sachgebiet Arbeitsmarktförderung
Tel. 0512/508-3557 . Fax: 0512/508-3584
E-Mail: arbeitsmarktfoerderung@tirol.gv.at

Wo erhalte ich Auskünfte?

Amt der Tiroler Landesregierung
Sandra Spörr . Tel. 0512/508-3599
E-Mail: sandra.spoerr@tirol.gv.at

Österreichweite Förderdatenbank

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

KALENDARIUM 1.9.2011 - 31.8.2012

↓ Beginn ↓ Titel ↓ Ort ↓ Seite

Region WEST

BEZIRK IMST

05.06.2011	Kindersicherung am PC	Sölden	43
13.09.2011	Heilsames aus der Natur - Wildfrüchte, Salben und Tinkturen	Obsteig	33
19.09.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Imst	37
21.09.2011	Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Imst	75
22.09.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Tarrenz	21
23.09.2011	Sülzwurst, Presswurst, Aspikwaren und Konserven	Imst	51
24.09.2011	Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Imst	66
27.09.2011	Pilates für Anfänger	Jerzens	39
29.09.2011	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Wald i.P.	10
29.09.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Zaunhof	21
01.10.2011	Propolisverarbeitung	Imst	36
04.10.2011	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Karrösten	26
04.10.2011	Trachtenähkurs	Imst	76
04.10.2011	Nähen von Werktagstracht und Dirndl	Imst	77
05.10.2011	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Ötz	35
10.10.2011	Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Imst	21
12.10.2011	Pilates für Anfänger	Leins	39
13.10.2011	Schnittkäsekurs	Imst	51
13.10.2011	Frischkäsekurs	Imst	51
13.10.2011	Weichkäseherstellung	Imst	51
14.10.2011	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Ötztal	26
14.10.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Imsterberg	21
14.10.2011	Modernes Kochen durch Dampfwaren	Imst	21
17.10.2011	Entgiften und Entschlacken	Ochsengarten	31
19.10.2011	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Obsteig	35
20.10.2011	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Huben i.Ö.	26
20.10.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Längenfeld	24
21.10.2011	Wilde Schönheit - Alternatives für Gesundheit und Wohlbefinden	Imst	33
21.10.2011	Modernes Kochen durch Dampfwaren	Imst	21
24.10.2011	Homöopathische Hausapotheke	Wald i.P.	34
27.10.2011	Beckenbodentraining	Wenns	39
01.11.2011	Einführung Homöopathie am Bauernhof	Längenfeld	62
03.11.2011	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Roppen	26
04.11.2011	Kerzenherstellung	Imst	16
04.11.2011	Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	Imst	70
07.11.2011	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Arzl i.P.	10
08.11.2011	Schüssler-Salze	Haimingerberg	32
08.11.2011	Pilates für Anfänger	Ötztal	39

Tiroler

VERSICHERUNG

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite	↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
08.11.2011	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Mieming	19	03.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Ötzerau	19
10.11.2011	Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Imsterberg	58	09.05.2012	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Huben	10
11.11.2011	Bienenprodukte/Wellness	Imst	36	10.05.2012	Kräuter in der Küche	Zaunhof	24
14.11.2011	Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Silz	10	21.05.2012	Kräuterwanderung	Ötz	35
18.11.2011	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Sölden	26	01.06.2012	Gartengestaltung mit Feng Shui	Mötz	54
18.11.2011	Weihnachtsbäckerei	Imst	30	13.06.2012	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Silz	35
18.11.2011	Beutenbaukurs	Imst	65	BEZIRK LANDECK			
19.11.2011	Weihnachtsbäckerei	Imst	30	14.09.2011	Gesundheitsgymnastik für die Generation "50 plus"	Pians	40
20.11.2011	Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Imst	71	15.09.2011	Heilsames aus der Natur - Wildfrüchte, Salben und Tinkturen	Fiss	33
25.11.2011	Kreativ arbeiten mit Bienenwachs	Imst	16	15.09.2011	Pilates für Anfänger	Mathon	39
29.11.2011	Homöopathische Hausapotheke	Obsteig	34	19.09.2011	Heilsames aus der Natur - Wildfrüchte, Salben und Tinkturen	Pettneu	33
12.01.2012	Yoga - Grundkurs	Wenns	39	20.09.2011	Erlebnisswelt Wald	Nauders	66
14.01.2012	Männerkochkurs	Imst	22	21.09.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Landeck	37
17.01.2012	Tierische Alternativen zur Grünlandnutzung	Niederthai	57	26.09.2011	Kräuterwanderung	Serfaus	35
20.01.2012	Pilates für Anfänger	Karres	39	28.09.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Flirsch	24
20.01.2012	Pilates für Anfänger	Umhausen	39	30.09.2011	Beckenbodentraining	Pfunds Kobl	39
26.01.2012	Meine Haut ist schützenswert	Wald i.P.	41	04.10.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Piller	24
26.01.2012	Fütterung in Zeiten hoher Kraftfutterpreise	Niederthai	58	04.10.2011	Kräutermeeting im Hausgarten	Tobadill	35
27.01.2012	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Nassereith	26	06.10.2011	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Hochgallmigg	35
30.01.2012	Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Wenns	10	06.10.2011	Homöopathische Hausapotheke	Ladis	34
03.02.2012	Modernes Kochen durch Dampfgaren	Imst	21	06.10.2011	Zwischen wahren und erfundenen Ernährungsgeschichten	Serfaus	20
08.02.2012	Veränderung - Herausforderung und Chance	Imsterberg	10	07.10.2011	Nordic-Walking-Schnupperkurs	See	38
10.02.2012	Modernes Kochen durch Dampfgaren	Imst	21	07.10.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	St. Jakob a.A.	24
28.02.2012	Entgiften und Entschlacken	Karrösten	31	11.10.2011	Entgiften und Entschlacken	Strengen	31
28.02.2012	Pilates für Anfänger	Roppen	39	11.10.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Pfunds Greit	21
29.02.2012	Pilates für Anfänger	Nassereith	39	13.10.2011	Ich höre was, was du nicht sagst	Pians	9
01.03.2012	Beckenbodentraining	Zaunhof	39	13.10.2011	Zwischen wahren und erfundenen Ernährungsgeschichten	Pfunds Kobl	20
05.03.2012	Schüssler-Salze	Arzl i.P.	32	14.10.2011	Schüssler-Salze	Ischgl	32
06.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Imsterberg	31	17.10.2011	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Flirsch	38
09.03.2012	Süße und pikante Happen für verschiedene Gelegenheiten	Tumpen	26	17.10.2011	Brotbacken mit Vollwertmehl	Schnann	28
12.03.2012	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Umhausen	35	18.10.2011	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Kaunertal	10
19.03.2012	Schönheit kommt von innen und außen	Imst	12	18.10.2011	Buffetgenuss	Ischgl	26
22.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Jerzens	31	18.10.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Nauders	21
27.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Längenfeld	31	19.10.2011	Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ried	29
29.03.2012	Grünlandverbesserung und Pflege	Imsterberg	53	21.10.2011	Entgiften und Entschlacken	Zammerberg	31
11.04.2012	Pilates für Anfänger	Sölden	39	25.10.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Faggen	24
12.04.2012	Kräuter in der Küche	Tumpen	24	27.10.2011	Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Pettneu	29
17.04.2012	Filzen eines Schals	St. Leonhard	18	27.10.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Langesthei	24
17.04.2012	Kräuter in der Küche	Niederthai	24	27.10.2011	Gesunde Euter zahlen sich aus	Mathon	57
17.04.2012	Wohnen nach Feng Shui	Imsterberg	47	28.10.2011	Beckenbodentraining	Urgen	39
19.04.2012	Kräuter in der Küche	Ötzerau	24	01.11.2011	Stallseminar für Milchviehbetriebe	Kaunertal	57
23.04.2012	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Mötz	38	01.11.2011	Gesundheitsvorsorge im Kuhstall	Ischgl	62
25.04.2012	Sonne und Gesundheit	Karrösten	41	01.11.2011	Tiersignale - Stallseminar	Pians	62
25.04.2012	Hexenküche - Kräuterbalsam selbst gemacht	Ötzerau	35	01.11.2011	Tiersignale - Stallseminar	Serfaus	62
26.04.2012	Essbare Wildkräuter	Nassereith	25	01.11.2011	Gesundheitsvorsorge im Kuhstall	Pfunds	62
27.04.2012	Entgiften und Entschlacken	Imst	31	01.11.2011	Heilkräuter und Hausmittel im Stall	Pfunds	63

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
03.11.2011	Schüssler-Salze	St. Anton a.A.	32
03.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Kaunerberg	24
07.11.2011	Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Serfaus	29
07.11.2011	Kochen mit alternativen Getreidesorten	Strengen	21
08.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Mathon	24
08.11.2011	Brennen, Scannen und Downloads	Landeck/Perjen	43
08.11.2011	Gesunde Euter zahlen sich aus	Kaunertal	58
10.11.2011	Schüssler-Salze	Langesthei	32
10.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Kappl	24
14.11.2011	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Prutz	10
14.11.2011	Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ladis	29
14.11.2011	Klimaschutz mit Messer und Gabel	Fließ	20
15.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Pfunds	24
15.11.2011	Gesunde Euter zahlen sich aus	Kauns	57
16.11.2011	BodyTalk System - Sprache der Gesundheit	Zams	37
17.11.2011	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	St. Jakob a.A.	19
21.11.2011	Klimaschutz mit Messer und Gabel	St. Jakob a.A.	20
22.11.2011	Schüssler-Salze	Stanz	32
23.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Ried i.O.	24
29.11.2011	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Kauns	24
10.01.2012	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Nauders	24
11.01.2012	Datenordnung am Computer	Landeck/Perjen	44
12.01.2012	Schüssler-Salze	Grins	32
16.01.2012	Ich höre was, was du nicht sagst	Prutz	9
17.01.2012	Filzen eines Schals	Pians	18
17.01.2012	Buffetgenuss	Ried	26
17.01.2012	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Schönwies	24
18.01.2012	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Ried i.O.	10
19.01.2012	Pubertät als Herausforderung und Chance	Pfunds	12
19.01.2012	Entgiften und Entschlacken	Stanz	31
23.01.2012	Professionelle Rhetorik für öffentliches Auftreten	Zams	11
02.02.2012	Kindheit und Schule	Faggen	11
03.02.2012	Schüssler-Salze	Pfunds Greit	32
07.02.2012	Homöopathische Hausapotheke	Landeck	34
07.02.2012	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Tobadill	24
09.02.2012	Schüssler-Salze	Schönwies	33
21.02.2012	Maschinen sicher und richtig bedienen	Pfunds	45
02.03.2012	Homöopathische Hausapotheke	Faggen	34
06.03.2012	Gestickter Hausschatz - Weihekorbdecke für Ostern	Kauns	77
07.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Ried i.O.	31
08.03.2012	Kindheit und Schule	Pfunds	11
09.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Fiss	31

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
12.03.2012	Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Kaunerberg	29
14.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Urgen	31
15.03.2012	Gesund & gut - Kochen mit Milch und Milchprodukten	Strengen	24
16.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Kaunertal	31
19.03.2012	Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Piller	10
19.03.2012	Brotbacken mit Vollwertmehl	Spiss	28
21.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Fließ	31
22.03.2012	Schönheit kommt von innen und außen	Zams	12
30.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Tösens	31
10.04.2012	Pilates für Anfänger	Strengen	39
12.04.2012	Mit neuem Schwung in das Frühjahr	Raum Landeck	30
17.04.2012	Schüssler-Salze	Pettneu	33
24.04.2012	Entgiften und Entschlacken	Kappl	31
24.04.2012	Kräuter in der Küche	Stanz	24
25.04.2012	Ich höre was, was du nicht sagst	Landeck	9
25.04.2012	Wilde Schönheit - Alternatives für Gesundheit und Wohlbefinden	Prutz	33
26.04.2012	Kräuter in der Küche	Ladis	24
02.05.2012	Wenn du es eilig hast, gehe langsam	Mathon	10
02.05.2012	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Nauders	38
02.05.2012	Kräuter in der Küche	Grins	24
04.05.2012	Entgiften und Entschlacken	Kauns	32
04.05.2012	Kräuter in der Küche	Landeck	24
07.05.2012	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Ladis	38
08.05.2012	Buffetgenuss	Stanz	26
08.05.2012	Kräuter in der Küche	Langesthei	24
09.05.2012	Wilde Schönheit - Alternatives für Gesundheit und Wohlbefinden	St. Jakob a.A.	33
09.05.2012	Gartengestaltung mit Feng Shui	Zammerberg	54
11.05.2012	Schüssler-Salze	Fiss	33
15.05.2012	Kräuter in der Küche	Ried i.O.	24
22.05.2012	Gartengestaltung mit Feng Shui	Kauns	54
23.05.2012	Kräuterwanderung	Langesthei	35
24.05.2012	Entgiften und Entschlacken	Ischgl	32

BEZIRK REUTTE

13.09.2011	Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger	Nesselwängle	40
13.09.2011	Pilates für Fortgeschrittene	Nesselwängle	40
13.09.2011	Weg mit dem Dreck	Pinswang	53
26.09.2011	Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger	Lermoos	40
26.09.2011	Pilates für Fortgeschrittene	Lermoos	40
26.09.2011	BodyTalk System - Sprache der Gesundheit	Hinterhornbach	37
27.09.2011	Dekorationskurs mit Naturmaterialien	Ehenbichl	16
07.10.2011	Mythos Wasser	Zöblen	36
10.10.2011	Filzen für Anfänger	Namlos	18
10.10.2011	Entgiften und Entschlacken	Lähn/Wengle	32
10.10.2011	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Bichlbach	38
13.10.2011	Seife selbst gemacht	Grän	17
19.10.2011	Heilpflanzen für Frauen	Pinswang	36
20.10.2011	Ordnungen der Liebe	Ehrwald	10
27.10.2011	Filzen für Anfänger	Kaisers	18
27.10.2011	Entgiften und Entschlacken	Hinterhornbach	32
05.11.2011	Filzen für Anfänger	Lechaschau	18

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
15.11.2011	TROTZ...dem hab ich dich lieb!	Tannheim	12
15.11.2011	Schüssler-Salze	Lermoos	33
16.11.2011	Die Waage halten	Nesselwängle	12
16.11.2011	Filzen für Anfänger	Häselgehr	18
18.11.2011	Mythos Wasser	Vorderhornbach	36
09.01.2012	Das Tiroler Zahlenrad	Pinswang	11
18.01.2012	BodyTalk System - Sprache der Gesundheit	Nesselwängle	37
24.01.2012	Feng Shui - Harmonie für Familie, Haus und Garten	Tannheim	41
01.02.2012	Entgiften und Entschlacken	Musau	32
28.02.2012	Die Wechseljahre - soll ich meine Jugend oder mein Alter verlängern?	Vorderhornbach	36
28.02.2012	Entgiften und Entschlacken	Ehrwald	32
29.02.2012	Entgiften und Entschlacken	Lechaschau	32
08.03.2012	Filzen für Anfänger	Schattwald	18
13.03.2012	BodyTalk System - Sprache der Gesundheit	Steeg	37
13.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Kaisers	32
20.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Tannheim	32
13.04.2012	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Lechaschau	38
16.04.2012	Pilates - das 8-Stufen-Programm für Anfänger	Namlos	40
17.04.2012	Heilpflanzen für Frauen	Grän	36
24.04.2012	BodyTalk System - Sprache der Gesundheit	Hinterhornbach	37
15.05.2012	Die Apotheke vor der Haustür	Ehenbichl	34
23.05.2012	Die Apotheke vor der Haustür	Zöblen	34
25.05.2012	Kräuterwanderung	Ehrwald	35

Region MITTE
BEZIRK INNSBRUCK

01.09.2011	Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Sellrain	10
08.09.2011	Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik	Innsbruck	55
15.09.2011	Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Innsbruck	75
21.09.2011	Landwirtschaftlicher Facharbeiter	Rotholz	75
01.10.2011	Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Sellrain	26
17.10.2011	Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Innsbruck	72
18.10.2011	Der Topfen - vielseitig verwendbar	Schmirn	23
20.10.2011	Ideenwerkstatt Bauernhof	Kolsass	73
28.10.2011	I und Du und mir mitnand - ein Paarseminar für Mutige und Unmutige	Innsbruck	12
05.11.2011	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Oberhofen	29
07.11.2011	Gärtnermeister	Innsbruck	75
08.11.2011	Das Theater mit der Beziehung - TheaterWorkshop für Paare zum Thema Beziehung	Innsbruck	13
08.11.2011	Schule am Bauernhof - Grundausbildung	Innsbruck	48
12.11.2011	Trachtenbeutel nähen	Aussernavis	77
16.11.2011	zammredn: Kommunikationstraining für Paare	Innsbruck	13
01.01.2012	Lebe oder funktioniere ich? Meine Lebens- und Arbeitswelten.	Sellrain	14
13.01.2012	Gesund und kreativ kochen	Oberhofen	21
07.02.2012	Räuchern mit heimischen Pflanzen	Reith bei Seefeld	35

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
15.02.2012	Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Reitpädagogische Betreuung	Innsbruck	61
01.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Aussernavis	31
05.03.2012	Ausbildung Kindergeburtstag am Bauernhof	Innsbruck	48
01.04.2012	Mit Kräutern entschlacken und entgiften	Sellrain	31
15.04.2012	Einkommensteuer: Wer muss eine Steuererklärung abgeben?	Innsbruck	70
07.05.2012	Ideenwerkstatt Bauernhof	Fritzens	73
02.07.2012	Ideenwerkstatt Bauernhof	Kematen	73

BEZIRK SCHWAZ

05.09.2011	Ranzenstickkurs	Uderns	76
07.09.2011	Ranzenstickkurs	Achenkirch	76
20.09.2011	Ideenwerkstatt Bauernhof	Strass i.Z.	73
21.09.2011	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Rotholz	73
30.09.2011	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Steinberg	38
01.10.2011	Floristisches Gestalten	Hainzenberg	17
01.10.2011	Brunch - das Genießerfrühstück	Aschau	26
03.10.2011	Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Strass	72
04.10.2011	Wirbelsäulengymnastik	Pankrazberg	39
04.10.2011	Ranzenstickkurs	Gerlos	76
06.10.2011	Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Buch in Tirol	23
10.10.2011	Wirbelsäulengymnastik	Steinberg	39
10.10.2011	Kochen durch die Jahreszeiten	Pankrazberg	21
11.10.2011	Sage NEIN, wenn du nicht JA sagen willst	Stumm	9
11.10.2011	Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Brandberg	16
12.10.2011	Faszination Filz	Hart	18
15.10.2011	Wollig warme Füße mit Filzputschen	Stans	18
01.11.2011	Schüssler-Salze	Vomp	33
01.11.2011	Tiroler Hausmannskost	Weer	27
01.11.2011	Tiroler Hausmannskost	Schlitters	27
01.11.2011	Tiroler Hausmannskost	Hart	27
01.11.2011	Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Rotholz	71
03.11.2011	Ranzenstickkurs	Brandberg	76
07.11.2011	Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Tux	23
08.11.2011	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Steinberg	30
09.11.2011	Der gefüllte Suppentopf von A-Z	Weer	27
10.11.2011	Flechten mit Peddigrohr	Achenkirch	17
11.11.2011	Erste Hilfe - aber wie?	Finkenberg	41
14.11.2011	Flechten mit Peddigrohr	Mayrhofen	17
15.11.2011	Schüssler-Salze	Stumm	33
15.11.2011	Vielfalt aus dem Wok	Uderns	23
16.11.2011	Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Stummerberg	23
16.11.2011	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Rotholz	73
17.11.2011	Faszination Filz	Maurach	18
17.11.2011	Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Finkenberg	23
22.11.2011	Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Maurach	16
30.11.2011	Entspannt mit allen Sinnen	Maurach	37

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
01.12.2011	Einführung in das KassaBankBuch	Rotholz	71
10.12.2011	Forstwirtschaftsfacharbeiter	Rotholz	75
01.01.2012	Homöopathische Hausapotheke	Steinberg	34
01.01.2012	Der gefüllte Suppentopf von A-Z	Vomp	27
01.01.2012	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Volders	28
01.01.2012	Ranzenstickkurs	Pankrazberg	76
10.01.2012	Flechten mit Peddigrohr	Buch in Tirol	17
10.01.2012	Wasser ist Leben	Stumm	36
11.01.2012	Schüssler-Salze	Tux	33
12.01.2012	Flechten mit Peddigrohr	Hart	17
12.01.2012	Wickel - alte Hausmittel neu entdeckt	Stans	36
01.02.2012	Gestickter Hausschatz - Weihekorbdecke für Ostern	Hainzenberg	77
08.02.2012	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Rotholz	73
01.03.2012	Sonne und Gesundheit	Pankrazberg	41
01.03.2012	Entgiften und Entschlacken	Schlitters	32
01.03.2012	Schüssler-Salze	Stummerberg	33
01.03.2012	Ranzenstickkurs	Gallzein	76
05.03.2012	Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Tux	30
06.03.2012	Kräutermeeting im Hausgarten	Stumm	35
13.03.2012	Hügel-, Hoch- und Kraterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Achenkirch	54
15.03.2012	Flechten mit Peddigrohr	Terfens	17
15.03.2012	Vielfalt aus dem Wok	Buch in Tirol	23
17.03.2012	Tiroler Hausmannskost	Stumm	27
27.03.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Brandberg	19
28.03.2012	Entspannt mit allen Sinnen	Steinberg	37
16.04.2012	Floristisches Gestalten	Aschau	17
17.04.2012	Die Pflanzenapotheke	Stumm	34
17.04.2012	Die Pflanzenapotheke	Mayrhofen	34
26.04.2012	Gesund und kreativ kochen	Achenkirch	21
02.05.2012	Eine Kräuterspirale für den Bauerngarten	Finkenberg	54

Region OST

BEZIRK KITZBÜHEL

17.11.2011	Neue Homöopathie mit Austesten	St. Johann i.T.	62
18.11.2011	Homöopathie - Aufbaukurs Klauen, Bewegungsstörungen, Viruserkrankungen	St. Johann i.T.	62
31.12.2011	Infoabend zum Gedächtnistraining	St. Jakob i.H.	11
31.12.2011	Professionelle Rhetorik für öffentliches Auftreten	Bezirk Kitzbühel	11
31.12.2011	Professionelle Rhetorik für öffentliches Auftreten	Bezirk Kitzbühel	11
31.12.2011	Gedanken gestalten unser Leben	Aschau b.K.	10
31.12.2011	Kindheit und Schule	Westendorf	11
31.12.2011	Infoabend zum Gedächtnistraining	St. Jakob i.H.	11
31.12.2011	Fesch bist! - Schwerpunkt Bekleidung und Farbe	Kelchsau	12
31.12.2011	Natürlichkeit zulassen - Signale des Körpers wahrnehmen	Reith b.K.	9
31.12.2011	Entspannt durchs Leben - oder Stress?	Aurach b. K.	9
31.12.2011	Schmuck selbst gemacht	Going	17
31.12.2011	Holzdekorationen - Made in Tirol	Going	16
31.12.2011	Floristisches Gestalten	Aschau b.K.	17

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
31.12.2011	Holzdekorationen - Made in Tirol	Hopfgarten i.B.	16
31.12.2011	Floristisches Gestalten	Hochfilzen	16
31.12.2011	Faszination Filz	Kössen	18
31.12.2011	Leistungsangebote der Sozialversicherungsanstalt der Bauern - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige	Gebiet St. Johann/Kitzbühel	14
31.12.2011	Tae Bo - Fit durch das ganze Jahr	Fieberbrunn	39
31.12.2011	Wickel - alte Hausmittel neu entdeckt	Bichlach/Kössen	36
31.12.2011	Aqua-FIT	Fieberbrunn	41
31.12.2011	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Waidring	38
31.12.2011	Säure-Basen-Balance - ein wichtiges Thema moderner Ernährungsgewohnheiten	St. Jakob i.H.	20
31.12.2011	Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Jochberg	30
31.12.2011	Vital und schlank mit den richtigen Kohlenhydraten	Hopfgarten i.B.	20
31.12.2011	Vital und schlank mit den richtigen Kohlenhydraten	Fieberbrunn	20
31.12.2011	Tiroler Hausmannskost	Waidring	27
31.12.2011	Wald, Wiese, Wild in die Küche holen	St. Ulrich a.P.	24
31.12.2011	Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Aurach b. K.	26
31.12.2011	Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Bezirk Kitzbühel	71
31.12.2011	Investitionen richtig durchrechnen	Bezirk Kitzbühel	70
31.12.2011	Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i.T.	70
31.12.2011	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	73
31.12.2011	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	73
31.12.2011	EDV-Grundkurs	Bezirk Kitzbühel	42
31.12.2011	Effizienter PC-Einsatz für Funktionär/innen	Bezirk Kitzbühel	42
31.12.2011	Mein persönliches Fotobuch	Gebiet Brixental	42
31.12.2011	Mein persönliches Fotobuch	Gebiet Kitzbühel	42
31.12.2011	Mein persönliches Fotobuch	Gebiet St. Johann	42
31.12.2011	Mein persönliches Fotobuch	Gebiet Pillersee	42
31.12.2011	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Jochberg	68
31.12.2011	Grundfutterseminar - Projekt Grundfutterqualität	Westendorf	53
31.12.2011	Hügel-, Hoch- und Kraterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Kirchberg i.T.	54
31.12.2011	Optimale Kälber- und Jungviehaufzucht	Bezirk Kitzbühel	58
31.12.2011	Ziegen und Schafe - interessante tierische Alternativen	Bezirk Kitzbühel	59
31.12.2011	Erste Hilfe beim Pferd und Stallapotheke	Bezirk Kitzbühel	61
31.12.2011	Abendkurs für Anfänger in der Bienenzucht	Bezirk Kitzbühel	65
31.12.2011	Erkrankungen von Kälbern - wie kann man diese verhindern?	Kirchberg	62
31.12.2011	Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Bezirk Kitzbühel	61
31.12.2011	Kunstvolle Klosterarbeiten - neu entdeckt!	Brixen im Thale	78
31.12.2011	Krippenbau aus Baumschwamm	Bezirk Kitzbühel	78
31.12.2011	Holzkörbe flechten - Spantechnik in Pappel und Peddig	Kirchdorf	78

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite	↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
31.12.2011	Gestickter Hausschatz - Weihekorbdecke für Ostern	Itter	77	01.05.2012	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	73
01.05.2012	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Aurach b. K.	68	01.05.2012	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	73
01.05.2012	Natürlichkeit zulassen - Signale des Körpers wahrnehmen	Waidring	9	01.05.2012	Effizienter PC-Einsatz für Funktionär/innen	Bezirk Kitzbühel	42
01.05.2012	REDEN und ÜBERZEUGEN - Die Kraft meiner Werte und Worte	Gebiet Brixental	11	01.05.2012	Arbeiten mit Invekos GIS	Bezirk Kitzbühel	43
01.05.2012	REDEN und ÜBERZEUGEN - Die Kraft meiner Werte und Worte	Gebiet Pillersee	11	01.05.2012	Arbeiten mit eAMA	Bezirk Kitzbühel	43
01.05.2012	Geschenksfloristik	Kirchberg i.T.	17	01.05.2012	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Fieberbrunn	69
01.05.2012	Geschenksfloristik	St. Jakob i.H.	17	01.05.2012	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	St. Jakob i.H.	69
01.05.2012	Faszination Filz	Fieberbrunn	18	01.05.2012	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Kirchdorf	69
01.05.2012	I und Du und mir mitnand - ein Paarseminar für Mutige und Unmutige	Bezirk Kitzbühel	12	01.05.2012	Grundfuttertagung - Schwerpunkt Heuwirtschaft	Going	53
01.05.2012	Lebensqualität in der Familie	Kirchberg i.T.	14	01.05.2012	Feldbegehung	Gebiet St. Johann	53
01.05.2012	Lebensqualität in der Familie	St. Ulrich a.P.	14	01.05.2012	Feldbegehung	Gebiet Kitzbühel	53
01.05.2012	Mit der Natur auf dem Weg zur Gesundheit	Jochberg	33	01.05.2012	Feldbegehung	Gebiet Brixental	53
01.05.2012	Mit Kräutern entschlacken und entgiften	Aschau bei Kirchberg	31	01.05.2012	Feldbegehung	Gebiet Pillersee	53
01.05.2012	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Hopfgarten i.B.	38	01.05.2012	Hügel-, Hoch- und Kraterbeet - Aufbruch in ein neues Gartenzeitalter	Itter	54
01.05.2012	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Kirchberg i.T.	38	01.05.2012	Milchvieh leistungs- und bedarfsgerecht füttern	Oberndorf	63
01.05.2012	Mit Kräutern entschlacken und entgiften	Fieberbrunn	31	BEZIRK KUFSTEIN			
01.05.2012	Grundkurs Fußreflexzonenmassage	Fieberbrunn	41	15.09.2011	Brot für die Grill- und Partyzeit	Alpbach	23
01.05.2012	Gesundes Bewegen und Arbeiten	St. Johann i.T.	38	30.09.2011	Ranzensticken	Langkampfen	76
01.05.2012	Für das Grillen Feuer und Flamme	Bichlach/Kössen	22	03.10.2011	Nordic-Walking-Schnupperkurs	Alpbach	38
01.05.2012	Lügen und Irrtümer zum Thema Ernährung - Was ist gesunde Ernährung?	Going	20	03.10.2011	Starker Bauch - Starke Frau	Bad Häring	39
01.05.2012	Vital und schlank mit den richtigen Kohlenhydraten	Aschau bei Kirchberg	20	03.10.2011	Nachspeisen - passend zur Jahreszeit	Thiersee	28
01.05.2012	Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Pfaffenschwendt	30	14.10.2011	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Scheffau	28
01.05.2012	Für das Grillen Feuer und Flamme	Westendorf	22	14.10.2011	Kochgenuss mit heimischen Lebensmitteln	Brixlegg	22
01.05.2012	Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Oberndorf	26	17.10.2011	Strudelideen - verschiedene Hülle, verschiedene Fülle	Reith i. A.	29
01.05.2012	Vielfalt aus dem Wok	St. Jakob i.H.	23	31.10.2011	Floristisches Gestalten	Söll	16
01.05.2012	Naschen muss nicht Sünde sein!	Fieberbrunn	28	31.10.2011	Männerkochkurs	Angath	22
01.05.2012	Besuch beim Kräuterbauern	Kelchsau	35	31.10.2011	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Brandenberg	29
01.05.2012	Strudelideen - verschiedene Hülle, verschiedene Fülle	Westendorf	29	31.10.2011	Der gefüllte Suppentopf von A-Z	Kufstein	27
01.05.2012	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Brixen im Thale	29	31.10.2011	Naschen muss nicht Sünde sein!	Niederndorf	28
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Hopfgarten i.B.	19	31.10.2011	Zierbänder für die Weihnachtskrippe	Oberau	78
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Kirchberg i.T.	19	02.11.2011	Entspannt mit allen Sinnen	Reith i. A.	37
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Kössen	19	02.11.2011	Amoi eppas fe mei Xundheit!	Oberau	30
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Kitzbühel	19	02.11.2011	Modernes Kochen durch Dampfzaren	Scheffau	21
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Fieberbrunn	19	02.11.2011	Tiroler Hausmannskost	Schwoich	27
01.05.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	St. Johann i.T.	19	02.11.2011	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Thiersee	28
01.05.2012	Mietrecht und Landwirtschaft	Westendorf	70	02.11.2011	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Thierbach	28
01.05.2012	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i.B.	73	15.11.2011	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Angerberg	28
				15.11.2011	Tiroler Hausmannskost	Kirchbichl	27
				15.11.2011	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Söll	28
				01.12.2011	Räuchern mit heimischen Pflanzen	Söll	35
				09.01.2012	Fußreflexzonenmassage	Thiersee	41
				09.01.2012	Tiroler Hausmannskost	Bad Häring	27
				09.01.2012	Backe, backe Kuchen... der Besuch hat angerufen!	Niederau	29
				09.01.2012	Unterländer Kassetl - Nähkurs	Söll	77
				16.01.2012	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Kramsach	29
				16.01.2012	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Kundl	28

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
16.01.2012	Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Langkampfen	28
31.01.2012	Brunch - das Genießerfrühstück	Niederndorf	26
01.02.2012	Altersdemenz: Eine große Herausforderung - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige	Thiersee	14
01.02.2012	Starker Bauch - Starke Frau	Brandenberg	39
01.02.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Gebiet Wörgl	19
15.02.2012	Amoi eppas fe mei Xundheit!	Brixlegg	30
15.02.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Alpbach	19
15.02.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Niederau	19
29.02.2012	Starker Bauch - Starke Frau	Schwoich	39
01.03.2012	Floristisches Gestalten	Thiersee	17
01.03.2012	Kochgenuss mit heimischen Lebensmitteln	Breitenbach	22
01.03.2012	Brunch - das Genießerfrühstück	Kirchbichl	26
15.03.2012	Wanderung zu Wald- und Wiesenkräutern	Langkampfen	34
30.03.2012	Eine Kräuterspirale für den Bauerngarten	Kirchbichl	54
16.04.2012	Tiroler Hausmannskost	Angath	27
16.04.2012	Backe, backe Kuchen... der Besuch hat angerufen!	Brandenberg	29
16.04.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Ellmau	19
16.04.2012	Gesundheit aus Wald und Wiese	Bad Häring	34
01.05.2012	Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Wörgl	72
15.05.2012	Für das Grillen Feuer und Flamme	Thiersee	22

BEZIRK LIENZ

06.09.2011	Nachhaltigkeit und was alles damit gemeint ist	Lienz	68
26.09.2011	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Ainet	38
27.09.2011	Torten und Schnitten - für Auge und Gaumen	Thurn	29
29.09.2011	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	73
11.10.2011	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Untertilliach	38
12.10.2011	Osttiroler Bauernkräpfen	Strassen	27
13.10.2011	Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	St. Johann im Walde	16
21.10.2011	Gesprächsrunde für pflegende Angehörige	Lienz	14
27.10.2011	Mit Naturmaterialien zu pfiffigen Dekorationen	Innevillgraten	16
10.11.2011	Steuern sparen mit der USt-Regelbesteuerung	Lienz	71
12.11.2011	Tiertransport Schulung	Lienz	56
18.11.2011	Malen mit Acryl - Schnupperworkshop	Untertilliach	17
31.12.2011	REDEN und ÜBERZEUGEN - Die Kraft meiner Werte und Worte	Lienz	11
31.12.2011	Gestärkt für die Pflege - Veranstaltungsreihe für pflegende Angehörige	Innevillgraten	14
31.12.2011	Homöopathische Hausapotheke	Strassen	34
31.12.2011	Altbewährte Hausmittel neu entdecken	Ainet	36

↓ Beginn	↓ Titel	↓ Ort	↓ Seite
31.12.2011	Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Thurn	23
31.12.2011	Tiroler Jahrling - das zarte Fleischerlebnis	Assling	22
31.12.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Strassen	21
31.12.2011	Lebkuchen - und was man damit machen kann	Ainet	30
31.12.2011	Knödel - eine runde Sache	Gaimberg	27
31.12.2011	Kochen & Genießen mit Kürbis	Anras	21
31.12.2011	Vielfalt aus dem Wok	Nikolsdorf	23
31.12.2011	Säure-Basen-Balance - ein wichtiges Thema moderner Ernährungsgewohnheiten	Obertilliach	20
31.12.2011	Informationsabend: Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Lienz	72
31.12.2011	Arbeiten mit eAMA	Lienz	43
31.12.2011	Arbeiten mit Invekos GIS	Lienz	43
31.12.2011	Privatsphäre im Internet	Lienz	43
31.12.2011	Digitale Bilder richtig verwenden	Lienz	42
31.12.2011	Benvenuti alla fattoria - Italienisch für Urlaub am Bauernhof	Lienz	50
31.12.2011	Fotos - Bilder - Fotografieren	Lienz	50
31.12.2011	Aktuelle Stallbauformen und Stallbautrends	Lienz	63
31.12.2011	Fruchtbarkeitsseminar	Lienz	63
31.12.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Hopfgarten	37
31.12.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Außervillgraten	37
31.12.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Nussdorf-Debant	37
31.12.2011	Leben im Rhythmus des Mondes	Anras	37
26.01.2012	Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Lienz	73
28.01.2012	Das Gute im Einkaufskorb - Einkaufshilfe für bewusste Konsument/innen	Hopfgarten	19
31.01.2012	Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Bezirk Lienz	61
01.02.2012	Osttiroler Bauernkräpfen	Nussdorf/Debant	27
08.02.2012	Osttiroler Bauernkräpfen	Untertilliach	27
01.03.2012	Osttiroler Bauernkräpfen	St. Johann im Walde	27
06.03.2012	Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof	Obertilliach	47
11.04.2012	Gesundes Bewegen und Arbeiten	Gaimberg	38
16.04.2012	Sonne und Gesundheit	Assling	41
17.04.2012	Sonne und Gesundheit	Obertilliach	41
30.06.2012	Entgiften und Entschlacken	Nikolsdorf	32
30.06.2012	Entgiften und Entschlacken	Innevillgraten	32
30.06.2012	Entgiften und Entschlacken	Dölsach	32
30.06.2012	Süßes und Pikantes aus Germteig	Virgen	29
30.06.2012	Gesundheit aus Wald und Wiese	Außervillgraten	34
30.06.2012	Arbeiten mit Invekos GIS	Lienz	43
30.06.2012	Echter Urlaub. Echte Texte - Basisseminar "Lust machen auf Urlaub am Bauernhof"	Lienz	50
30.06.2012	Leben im Rhythmus des Mondes	Gaimberg	37
30.06.2012	Leben im Rhythmus des Mondes	Innevillgraten	37



LFI Tirol

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1
Tel. 05 92 92-1100, Fax 05 92 92-1199
E-Mail: lfi@lk-tirol.at



LFI Reutte – Region West

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15
Tel. 05 92 92-2700, Fax 05 92 92-2799,
E-Mail: lfi.reutte@lk-tirol.at

LFI Landeck und Imst – Region West

6460 Imst, Brennbichl 53
Tel. 05 92 92-2160, Fax 05 92 92-2199
E-Mail: lfi.imst@lk-tirol.at

**LFI Schwaz und Innsbruck –
Region Mitte**

6200 Jenbach, Rotholz 50
Tel. 05 92 92-2804, Fax 05 92 92-2899
E-Mail: lfi.schwaz@lk-tirol.at

LFI Kufstein – Region Ost

6300 Wörgl, Egerndorf 6
Tel. 05 92 92-2400, Fax 05 92 92-2499
E-Mail: lfi.kufstein@lk-tirol.at

LFI Kitzbühel – Region Ost

6380 St. Johann i.T., Innsbrucker Straße 77,
Tel. 05 92 92-2300, Fax 05 92 92-2399
E-Mail: lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

LFI Lienz – Region Ost

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2
Tel. 05 92 92-2600, Fax 05 92 92-2699
E-Mail: lfi.lienz@lk-tirol.at