

## LFI-ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE ...

... sind bundesweit abgestimmte Bildungsmaßnahmen zur Höherqualifikation in der Erwachsenenbildung. Sie schließen bei einer positiven Bewertung und Erfüllung von 80% Anwesenheit mit der Erlangung eines Zertifikats ab. Voraussetzung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.

## TERMINE

Die Termine für die aktuelle Bildungssaison finden Sie auf der LFI-Website tirol.lfi.at.

## INFORMATION/ANMELDUNG

### LFI-Kundenservice

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck  
T +43 5 92 92-1111  
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at



i tirol.lfi.at f facebook.com/lfi.tirol  
instagram.com/lfi\_irol

PFLANZENPRODUKTION

## IN KOOPERATION MIT:



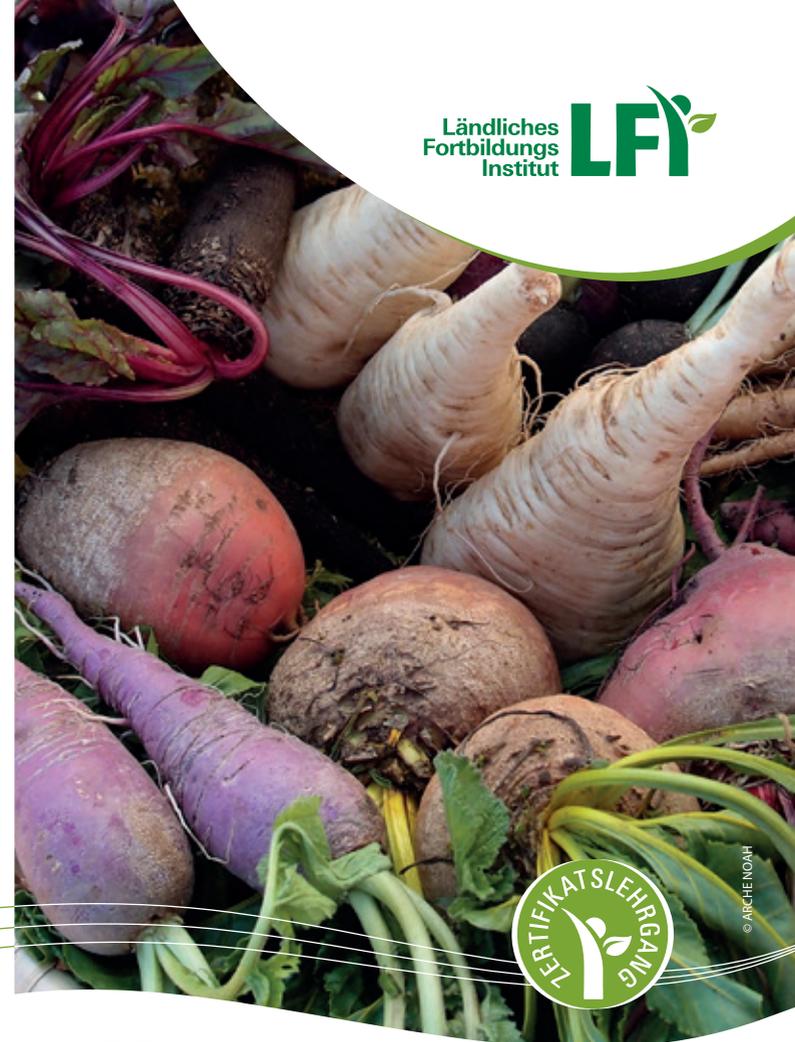
ADPRICO.AT - DIE MARKENMÄCHER | gedruckt auf PEFC Papier

V017/2022

## LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT (LFI) TIROL

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck  
T +43 5 92 92-1100 | F DW 1199  
E lfi@lk-tirol.at

tirol.lfi.at



Ländliches  
Fortbildungs  
Institut **LFI**



LFI Tirol

Zertifikatslehrgang

## Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Produktion und Vermarktung von  
Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Ihr Wissen wächst 

tirol.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Erneuerung der ländlichen Räume

 Land  
TIROL  
 Europäische Union



## ZERTIFIKATSLEHRGANG GEMÜSERARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN

Viele alte Kultursorten sind heute in Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Dieser Zertifikatslehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, Direktvermarkter:innen, Gartentherapeut:innen, Gärtner:innen sowie Hausgärtner:innen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen. Der Zertifikatslehrgang wurde gemeinsam mit ARCHE NOAH entwickelt und umfasst 120 Unterrichtseinheiten in 15 Tagen.

### ZIEL DES LEHRGANGS

- Kennenlernen einer großen Vielfalt vergessener bzw. seltener Kulturpflanzen
- Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch über Anbau und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten in Theorie und Praxis
- Erlernen der Techniken der bäuerlichen Pflanzenzüchtung zur Entwicklung und Verbesserung von Sorten in Bezug auf die besonderen Standortbedingungen am Hof und für spezielle Nutzungsbedingungen in Theorie und Praxis
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten – Verkostung, Zubereitung in der Küche gemeinsam mit Köchinnen und Köchen. Anleitung zur Verarbeitung durch Fachleute, wichtige Schritte bei der Entwicklung eigener Produkte, Betriebsbesuche

- Vermarktungsmöglichkeiten für Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten sowie der daraus entwickelten Produkte
- Entwicklung von persönlichen Fähigkeiten für eine erfolgreiche Präsentation von Nischenprodukten
- Jede:r Teilnehmer:in erarbeitet im Laufe des Lehrganges ein eigenes „Vielfaltsprodukt“

### MÖGLICHE BETÄTIGUNGSFELDER

Durch Anbau und Veredelung von Sortenraritäten und -spezialitäten eröffnet sich für bäuerliche Betriebe eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Entwicklung neuer Produkte für einen aktuell wachsenden Markt.

### NUTZEN FÜR DIE TEILNEHMENDEN

- Schaffung und Stärkung von selbstständigen Arbeitsbereichen am bäuerlichen Betrieb
- Entwicklung von persönlichen und fachlichen Qualifikationen
- Fähigkeit zur Entwicklung von nachhaltigen Bewirtschaftungsformen
- Sinnvolle Verknüpfung von neuen Entwicklungen und traditionellem Wissen und deren Umsetzung in die Praxis

### ZIELGRUPPE

Gartentherapeut:innen, Florist:innen, Pädagog:innen, Agraringenieur:innen, Gartenbauingenieur:innen, Landschaftsgärtner:innen, Biolog:innen, Bauern und Bäuerinnen, Direktvermarkter:innen, Lebensmittelverkäufer:innen, Gärtner:innen



### AUSBILDUNGSPLAN

- Einführung in das Lehrgangsthema, Erarbeitung der Zielsetzungen und der persönlichen Projektarbeiten
- Pflanzenbau und Sortenentwicklung von Sortenraritäten/-spezialitäten, einschließlich Feldbegehungen
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten, einschließlich praktische Übungen und Betriebsbesuche
- Vermarktung von Sortenspezialitäten
- Evaluierung und Präsentation der Abschlussarbeit

### WEITERE INFOS

- Nähere Informationen zum Lehrgang finden Sie auf der LFI-Website [tirol.lfi.at](http://tirol.lfi.at) oder indem Sie den nebenstehenden QR-Code einscannen.
- Eine Teilnahmevertretung durch andere Personen ist nicht möglich.



### AUSBILDUNGSDAUER

120 Unterrichtseinheiten