

## 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.

## WEITERE INFORMATIONEN

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

## TERMINE

Die Termine für die aktuelle Bildungssaison finden Sie auf der LFI-Website [tirol.lfi.at](http://tirol.lfi.at).

## INFORMATION/ANMELDUNG

### LFI-Kundenservice

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck

📞 +43 5 92 92-1111

✉️ [ifi-kundenservice@lk-tirol.at](mailto:ifi-kundenservice@lk-tirol.at)



© Thomasser

🌐 [tirol.lfi.at](http://tirol.lfi.at)  
 FACEBOOK: [facebook.com/lfi.tirol](https://facebook.com/lfi.tirol)  
 INSTAGRAM: [instagram.com/lfi\\_tirol](https://instagram.com/lfi_tirol)

Ihr Wissen wächst.

LFI Tirol | [tirol.lfi.at](http://tirol.lfi.at)

Ländliches  
Fortbildungsinstitut  
LFI

## ZERTIFIKATSLEHRGANG Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

→ Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

LAND  
TIROL

Kofinanziert von der  
Europäischen Union



© Thomasser

## ZERTIFIKATSLEHRGANG

# Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag

Das Wissen der Lebensmittelherstellung, des Anbaus im Garten, der Verarbeitung und Haltbarmachung liegt in der Tradition der Bauernschaft. Dieses gesammelte Wissen soll mit diesem Lehrgang neu belebt und an Interessierte weitergegeben werden. Wissenswertes über den Anbau von Obst und Gemüse sowie über das Haltbarmachen, Konservieren und Verarbeiten von Pflanzen wird vermittelt. Milchprodukte, Fleischwaren und andere Erzeugnisse des täglichen Bedarfs können selbst hergestellt werden und so den Grad der Selbstversorgung steigern. Zum Abschluss erarbeiten alle Teilnehmenden ihr eigenes Nachhaltigkeitskonzept.

Der Lehrgang umfasst insgesamt 12 Tage mit 96 Unterrichtseinheiten.

## ZIEL DES LEHRGANGS

- Erlangung eines Nachhaltigkeitsbewusstseins, Erkennen von regionalen und globalen Zusammenhängen
- Grundlagenvermittlung zur Selbstversorgung (Anlage eines eigenen Hausgartens, auch auf kleinstem Raum), Anbau von Obst und Gemüse in Theorie und Praxis
- Erlernen der Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung
- Kennenlernen und Herstellung einfacher Putz- und Kosmetikpflegeprodukte
- Müllvermeidung und nachhaltiges Haushaltmanagement
- Jeder Teilnehmer:in erarbeitet im Laufe des Lehrganges ein eigenes „Nachhaltigkeitskonzept“

## MÖGLICHE BETÄTIGUNGSFELDER

- Durch die Herstellung von alternativen Obst- und Gemüseprodukten aus der Region wird die Wertschöpfung erhöht.
- Absolvent:innen des Lehrgangs können ihr Wissen als Multiplikator:innen weitergeben.

## NUTZEN FÜR DIE TEILNEHMENDEN

- Steigerung des Grades der Selbstversorgung
- 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
- Erhöhung der Wertschöpfung im eigenen Umfeld oder am eigenen Betrieb

## ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Bauern und Bäuerinnen, Lehrer:innen, Erzieher:innen, Gärtner:innen, Gesundheitsbegleiter:innen sowie an Mitarbeiter:innen von Nachhaltigkeitsprojekten und Selbstversorgungsinitiativen.

## AUSBILDUNGSPLAN

### Persönlichkeitsbildung

- Warum Nachhaltigkeit? Formulierung der eigenen Wertvorstellung, Analyse des eigenen Lebensstils, Visionen, Anleitung zur Erstellung eines Nachhaltigkeitskonzepts

### Wert einer nachhaltigen Landwirtschaft

### Alternativen – eigene Lösungsansätze

### Selbstversorger Hausgarten

- Boden, Humus, Düngung
- Wildkräuter nützen
- Nützlingsförderung und Biodiversität
- Versorgung auf kleinstem Raum
- Ernten und Lagerung

### Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung in Theorie und Praxis

- Haltbarmachung, Obst, Gemüse, Kräuter
- Getreide und Brot
- Milch und Milchprodukte
- Wurst, Fisch, Fleischalternativen und Nudeln

### Präsentation des Nachhaltigkeitskonzepts

## AUSBILDUNGSDAUER

96 Unterrichtseinheiten



© LFI Tirol