

LEADER
BILDUNGSANGEBOT



„Schauen wir
über den
Tellerrand“

Eine Region in Bewegung

Mit Unterstützung durch



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



Herzlich Willkommen!

Lebenslanges Lernen ist eine wesentliche Investition in die Zukunft. Im Wettbewerb der Regionen (Innovationskraft, Erschließung von Marktpotenzialen,...) sind qualifizierte MitarbeiterInnen und unternehmerische Persönlichkeiten ein Schlüsselfaktor für den Erfolg.



Ziele der Offensive: „Schauen wir über den Tellerrand“

- Die in der Vorperiode erfolgreich gestartete Weiterbildung für Personen soll verstärkt fortgesetzt und auf Produkte, Angebote, Methoden und Verfahren, Sektorübergreifend ausgeweitet werden.
- Ein kostengünstiges, maßgeschneidertes Qualifizierungsangebot soll den TeilnehmerInnen Projektentwicklungs- und Umsetzungskompetenz vermitteln.
- Dadurch soll eine kontinuierliche Steigerung der regionalen Wertschöpfung erzielt werden.

Erst die Beteiligung Ihrer Gemeinde am EU Förderprogramm LEADER gibt Ihnen die Möglichkeit an diesem bis zu 80% geförderten Bildungsprogramm teilzunehmen!

Nach dem Erfolg des Ausbildungsangebotes „Traisentaler WeinbegleiterInnen“ in der abgelaufenen Leader+ Periode, wird nun mit den Bildungsangeboten zu Wein-, Energie- und PilgerbegleiterInnen der Grundstein für eine entsprechende themenbezogene touristische Vermarktung der LEADER-Region gelegt werden.

Im Bereich Gastronomie wird durch ein buntes Angebot einerseits das für die Region wichtige Mindestmaß an Qualität im Servicebereich erreicht und darüber hinaus der auch saisonal bedingte Einstieg von ungelernten Kräften aus der Region erleichtert werden. Basisausbildungen zu regionalen Produkten wie Weine und Fruchtsäfte werden dieses Bildungssegment abrunden.

Mit dem Programm „Fit für ein langes Unternehmerleben“ wird der Bestand der regionalen Wirtschaft nachhaltig gesichert, mit der Ausbildung zum „klima:aktiv“ – Partner ein wesentlicher Beitrag zur Steigerung der Energieeffizienz und zur Erhaltung der Umwelt geleistet werden.

Ich lade Sie ein, bei einem oder mehreren der bis zu 80% geförderten Kursen teil zu nehmen. Sie können Ihre persönliche Kompetenz und die Ihrer MitarbeiterInnen und das Image der ganzen Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld steigern.

In dieser Broschüre können wir nur einen Überblick über das Leader - Bildungsprogramm geben. Details finden Sie auf unserer Homepage www.donauland-traisental-tullnerfeld.at im Bereich Bildung. Infos zu den Kursen können Sie auch unter leader@kwi.at sowie unter Telefon: 02742-350-69 anfordern.

Anmeldung zu den Kursen, wenn nicht anders angegeben, unter obigen Kontaktdaten.

Bgm. Franz Redl, Obmann



Land- und Forstwirtschaft, Weinbau

Modulares Ausbildungsprogramm rund um den Wein

Ausbildung zum/zur WeinbegleiterIn

(siehe Seite 15)

Ausbildung zum Weinfachmann/zur Weinfachfrau

Kompetente Weinberatung ist längst ein unentbehrlicher Schlüssel in der Weinvermarktung sowie zum gastronomischen Erfolg. Eine ansprechende Weinkarte und vor allem das Wissen um das passende Glas Wein werden von Gästen in der Gastronomie heute vorausgesetzt.

Dieses Angebot besteht aus sechs Modulen, einschließlich der Prüfung zum Weinfachmann/zur Weinfachfrau. Jeder Kurs kann auch einzeln gebucht werden. Auf Wunsch kann die Weinausbildung nach positivem Abschluss im WIFI St. Pölten bis zum Jungsommelier fortgesetzt werden.

Kosten*: € 277,50

Wein 1:

Weine richtig verkosten (4 TE)

Eine Einführung in die Welt der Weinbeschreibung mit Einbeziehung aller Sinne. Richtiges Verkosten wird spielend erlernt.

Kosten*: € 43,50

Wein 2:

Von der Rebe zum Wein (4 TE)

Erleben Sie die Unterschiede der Weinerzeugung, die die Qualität ausmachen. Welche neuen Produktionsmethoden gibt es und wie wirken sie sich auf den Wein aus?

Kosten*: € 43,50



Eine Region in Bewegung

Wein 3: Weingesetz und Etikettensprache (4 TE)

Eine kurze aber äußerst interessante und informative Einführung in das österreichische Weingesetz. Mit Verkostung der unterschiedlichen Qualitätsstufen.

Kosten*: € 43,50

Wein 4: Weinland Österreich (8 TE)

Erleben Sie die österreichischen Weinbaugebiete und verkosten Sie die Vielfalt der heimischen Weine. Erfahren Sie, welche Auswirkungen die unterschiedlichen Böden und Klimazonen auf die jeweiligen Weine haben. Die Inhalte sind auf zwei Abende aufgeteilt: erster Abend: Weine aus NÖ und Wien, zweiter Abend: Weine aus dem Burgenland und der Steiermark.

Kosten*: € 78,00

Wein 5: Harmonie zwischen Speisen und Wein (4 TE)

Welcher Wein zu welcher Speise passt und worauf man bei der idealen Kombination achten muss, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein äußerst informativer Workshop, bei dem Sie selbst die Kombinationen testen können.

Kosten*: € 43,50

Wein 6: Weinkultur (4 TE)

In diesem Seminar lernen Sie den richtigen Umgang mit der Flasche – vom Einkauf bis zur Lagerung. Sie üben das fachlich richtige Weiß- und Rotweinservice. Zum Schluss gibt es noch eine kurze Einführung in die Gläserkunde.

Kosten*: € 43,50

Prüfung Weinfachmann/Weinfachfrau

Voraussetzung: Besuch der Seminare „Wein 1“ bis „Wein 6“

Inhalt: Theoretische und praktische Prüfung

Kosten: € 32,00

Trainer/in: Sommelier-Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termine: Wein 1: 5. Okt. 2011, Wein 2: 12. Okt. 2011, Wein 3: 19. Okt. 2011,

Wein 4, 1. Teil: 9. Nov. 2011, Wein 4, 2. Teil: 16. Nov. 2011,

Wein 5: 23. Nov. 2011, Prüfung: 30. Nov. 2011,

Zeit: jeweils Mittwoch von 18.30 bis 22.00 Uhr

Käse und Wein (4 TE)

Eine kurze Einführung in die Welt des Käses, die unterschiedlichen Arten, die Möglichkeiten der Reifung und welcher Wein ideal dazu passt. Workshop mit Verkostung.

Trainer/in: Sommelier-Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termin: Frühjahr 2012

Kosten*: € 43,50



Foto: © Peter Buss, www.buss.at

Weiters geplant ab Herbst 2011

Sensorikseminar für Destillate (10 TE)

Im Seminar werden wichtige Parameter für die Destillatbeurteilung besprochen. Anhand eines heute üblichen Verkostungsschemas werden verschiedene Obstarten unterschiedlicher Güte gemeinsam verkostet. Themen, die sich aus der Verkostung ergeben werden ausführlich diskutiert.

Trainer: DI Manfred Gössinger, **Ort:** In der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Termin: Februar 2012, **Kosten*:** € 135,00



Fotograf: © Dr. Egon Fischer

Sensorikseminar für Fruchtsäfte (10 TE)

Im Seminar werden einerseits die sensorischen Grundbegriffe, wichtige Faktoren im Umfeld der Verkostung sowie „do's and don'ts“ erarbeitet und andererseits die wichtigen Parameter für die Beurteilung von Fruchtsäften und Nektaren besprochen. Anhand eines heute üblichen Verkostungsschemas werden Produkte verschiedener Obstarten unterschiedlicher Güte gemeinsam verkostet. Themen, die sich aus der Verkostung ergeben werden ausführlich diskutiert.

Trainer: DI Manfred Gössinger, **Ort:** 3131 Getzersdorf

Termin: 16. und 30. November 2011, 16:00 bis 21:00 Uhr, **Kosten*:** € 135,00

Zielpublikum für beide Seminare:

Gastronomie & Produzenten zur Steigerung der Wertschöpfung

*Die angegebenen Kosten beruhen auf einer Mindestanzahl von TeilnehmerInnen. Bei mehr Personen kann sich die Kursgebühr entsprechend verringern. Alle Preise inkl. Ust. TE = Trainingseinheit (ca. 50 Minuten).

Eine Region in Bewegung



Wirtschaft und Gewerbe

Fit für ein langes UnternehmerInnenleben

Nach gut vorbereitetem Start in die Selbständigkeit sehen sich UnternehmerInnen im Lauf der Jahre mit einer steigenden Anzahl an Herausforderungen konfrontiert. Die Qualifizierungsmaßnahme

„Fit für ein langes UnternehmerInnenleben“, die sich über einen Zeitraum von 1 ½ Jahren erstreckt, bietet ein unterstützendes Handwerkszeug für das tägliche unternehmerische Handeln oder das strategische Ausrichten des eigenen Unternehmens.

Die UnternehmerInnen, die sich zu Kleingruppen mit max. 12 Personen vernetzen, können sich dabei das Programm für die insgesamt vorgesehenen **18 Bildungshalbtage** (à 4 TE) individuell zusammenstellen und auch Schulungsort und -zeit selbst bestimmen!



Eingeleitet wird dieses Bildungsprogramm durch einen speziellen UnternehmerInnen Workshop (4 TE), der durch einen unabhängigen, professionellen Moderator, der auch selber Unternehmer ist, geleitet wird. Dieser Workshop soll die UnternehmerInnen bei der Auswahl der für sie geeigneten Bildungsthemen sowie bei der Gruppenbildung unterstützen.

Beispielhafte Themenauswahl für die Bildungshalbtage:

(Insgesamt stehen über 30 verschiedenen Themen zur Auswahl bereit):

- Der professionelle Geschäftsplan
- Soll-Ist-Vergleiche sowie Abweichungsanalysen
- Marketing und Werbung
- Firmenauftritte
- Einführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen
- Arbeitsrecht
- Steuerrecht
- Organisation des Rechnungswesens
- Sozialrecht
- Gewerberecht
- Unternehmensrecht
- Betriebsanlagengenehmigung
- optimale Rechtsformgestaltung
- Update in gewünschten Rechtsgebieten
- Praktische Kostenrechnung und Kalkulation
- Burnout - Prävention

Trainer des Startworkshops: Werner Angerer MSc

Ort: GH Schmid, Sitzenberg-Reidling

Termin Startworkshop: Montag, 19. September 2011, 18.00 Uhr

Trainer/in der Bildungshalbtage: verschiedenste Experten aus der Praxis

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termine der Bildungshalbtage: Oktober 2011 – März 2012

Kosten für Startworkshop und 18 Bildungshalbtage*: € 1.133,70

Mit Top-Service zum Erfolg (8 TE)

Professionelles Umgehen mit dem Gast erhöht die Kundenbindung und stärkt die Attraktivität des Lokales/Gasthauses/Heurigenbetriebes. Der Fokus wird auf die Perspektive des Gastes gelegt.



Trainer/in:

Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termin: zwischen Herbst 2011 und Juni 2012

Kosten*: € 59,40

Der Umgang mit dem anspruchsvollen Gast (8 TE)

„Beschwerden als Chancen nutzen“

Aus schwierigen Kunden, die sich beschweren, können Sie zufriedene Stammkunden machen !

Trainer/in: Sommelier–Trainerteam des WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termin: zwischen Herbst 2011 und Juni 2012

Kosten*: € 59,40

*Die angegebenen Kosten beruhen auf einer Mindestanzahl von TeilnehmerInnen. Bei mehr Personen kann sich die Kursgebühr entsprechend verringern. Alle Preise inkl. Ust. TE = Trainingseinheit (ca. 50 Minuten).

Eine Region in Bewegung

Erfolgreich durch aktives Marketing (12 TE)

Die TeilnehmerInnen erhalten einen Überblick über die Grundlagen des Marketings, der Werbung sowie der Verkaufsförderung und können diese Erkenntnisse in der betrieblichen Praxis auch bei kleinem Budget umsetzen.

Trainer: Mag. DDr. Elmar Kicking, WIFI

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termin: zwischen Herbst 2011 und Juni 2012

Kosten*: € 113,40

Projektmanagement – Kurzseminar (16 TE)

Die TeilnehmerInnen erwerben grundlegendes Wissen zum Thema und können selbständig Projekte im Betrieb umsetzen. Besonders geeignet auch für Personen, die sich ehrenamtlich in Vereinen engagieren.

Trainer: Mag. Ivan Siptak, MBA MSc.

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termin: zwischen Herbst 2011 und Juni 2012

Kosten*: € 142,80



*Die angegebenen Kosten beruhen auf einer Mindestanzahl von TeilnehmerInnen. Bei mehr Personen kann sich die Kursgebühr entsprechend verringern. Alle Preise inkl. Ust. TE = Trainingseinheit (ca. 50 Minuten).



Tourismus und Kultur

Ausbildung zur WeinbegleiterIn

(siehe Seite 15)

Ausbildung zur EnergiebegleiterIn (38 TE)

In den letzten Jahren hat sich vor allem im Tullnerfeld – eine steigende Nachfrage von speziell an Energie interessierten BesucherInnen ergeben, der von den Anlagenbetreibern kaum mehr Rechnung getragen werden kann.



Einerseits handelt es sich dabei um Busreisegruppen aus ganz Österreich, andererseits nun verstärkt auch um ausländisches Fachpublikum aus den neuen EU Mitgliedsländern bzw. Beitrittskandidaten aber auch aus den UNIDO – Staaten, mit denen es Partnerschaften gibt. Darüber hinaus ist das touristische und kulinarische Angebot der Region für dieses Zielpublikum aber noch zu wenig bis gar nicht bekannt. Aus diesem Grund bietet die Leaderregion diese Ausbildung an.

Trainer/in: Experten am Energiesektor, **Ort:** nach Vereinbarung in der Region Donauland-Traisental – Tullnerfeld, **Termin:** ab März 2012

Kosten*: € 942,00

Ausbildung zur PilgerbegleiterIn (48 TE)

Da der Jakobsweg quer durch die Leaderregion geht, sollen Pilgerbegleiter jenen Menschen, die darauf Wert legen, bei der Vorbereitung und Organisation der Pilgerung entlang des regionalen Abschnitts unterstützen. Das beginnt bei der Planung der Tagesmärsche bis hin zur Reservierung einer Übernachtungsmöglichkeit und dem Gepäcktransport. Lehrgang in 3 Modulen.

Trainer/in: Bildungshaus Großrußbach, **Ort:** Bildungshaus Großrußbach

Termin: Februar 2012

Kosten*: € 167,80



Peter Lindenthal, „Wiederentdecker“ des österreichischen Jakobswegs.

Eine Region in Bewegung



Energie, Umwelt- und Naturschutz

Ausbildung zur EnergiebegleiterIn

(siehe Tourismus und Kultur)

Ausbildung zur thermischen Althausanierung nach „klima:aktiv“ Standard (30 TE)

klima:aktiv



Bei einer Althausanierung sind die Hausbesitzer in erster Linie mit den HandwerkerInnen vor Ort in Kontakt und erwarten von diesen kompetente Beratung.

Eine Ausbildung nach „klima:aktiv“ Standard ermöglicht diese Beratungsleistung und ist auch ein Beitrag zur nachhaltigen Energieeffizienz. UnternehmerInnen sowie deren MitarbeiterInnen aus verschiedenen Gewerken werden zum Thema der „Althausanierung“ sensibilisiert, informiert, vernetzt und technisch auf den neuesten Stand ausgebildet.

Trainer/in: klima:aktiv PartnerInnen

Ort: nach Vereinbarung in der Region Donauland–Traisental–Tullnerfeld

Termin: Termine für Jänner 2012 geplant

Kosten*: € 357,00



Bild links: Forum Frohner - Minoritenkloster, Bild rechts: Burggasse 117 - Wien, Kl. Bild oben: Österreichische Bundesforste.

*Die angegebenen Kosten beruhen auf einer Mindestanzahl von TeilnehmerInnen. Bei mehr Personen kann sich die Kursgebühr entsprechend verringern. Alle Preise inkl. Ust. TE = Trainingseinheit (ca. 50 Minuten).



Bildung und Zusammenarbeit

Die Lernende Region/ Bildungsprojekt DIRELE

Nach Erstellung und Genehmigung einer Bildungsstrategie ist die LEADER Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld als „Lernende Region“ anerkannt.

Dies ermöglicht allen an Bildung Interessierten, gemeinsam mit Bildungsträgern Projekte aus dem Bildungsbereich zu entwickeln und als LEADER Maßnahme zur Förderung beim Land NÖ einzureichen. Danach werden die Projekte von mehreren oder von einzelnen Partnern umgesetzt.

Neben den Qualifizierungsangeboten aus dem Tourismus-, Unternehmens- und Energiebereich, die an verschiedenen Orten in der Region für die Regionseinwohner angeboten werden, steht das regionsübergreifende Wissens- und



Bildungsprojekt DIRELE (Die REgion LERnt) im Zentrum der gemeinsamen Aktivitäten. Unter der Projektführerschaft des Bildungsträgers Landimpulse aus Tulln wird DIRELE die ganze Region über Sammlung von Regionswissen in einer Internetplattform rund um das Thema Küchen und Gärten einbeziehen.

Im Projekt werden Regionsmenüs kreiert, das Bildungsangebot zum Thema bekannt gemacht, die Regionsidentität gestärkt und vor allem auch das Bildungsangebot im ländlichen Raum abgestimmt und besser vermarktet. Die Auftaktveranstaltung zum Projekt fand am 25. März 2011 in Sitzenberg-Reidling statt.



Nähere Informationen sowie Details zur Beteiligung finden Sie auf www.direle.at bzw. www.donauland-traisental-tullnerfeld.at.

Georg Hagl, GF Landimpulse,
beim Netzwerktreffen in Judenau-Baumgarten.

Eine Region in Bewegung



Landimpulse,

... der Bildungsträger im ländlichen Raum

Land-Impulse ist das Bildungs- und Serviceinstitut der Landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen in Niederösterreich.

Der Bogen der Land-Impulse-Aktivitäten reicht von Agrarforschung über innovative bäuerliche Erwachsenenbildung bis zur Konsumenteninformation und zu Projekten zur Sicherung der Lebensqualität am Land. Das Bildungsangebot umfasst Fachkurse, die Lehrer der Landwirtschaftlichen Fachschulen anbieten, persönlichkeitsbildende Seminare sowie mehrjährige Seminarreihen wie das Bäuerinnen/Bauern Unternehmer Seminar.

„Zukunft Kellergasse - Renovieren aber richtig!“

Leaderregion Donauland - Traisental - Tullnerfeld

Mit dieser Qualifizierungsveranstaltung wird das Wissen für die fachgerechte Sanierung von Presshäusern und Vorkappln in Kellergassen verbessert. Darüber hinaus wird das Bewusstsein für die Kellergasse als regional typisches Kulturgut und als Wahrzeichen der Weinbautradition erhöht, die es bestmöglich zu erhalten gilt.

Trainer: Helmut Leierer, DI Christian Kalch **Ort:** Sitzenberg-Reidling, Sieghartskirchen

Termine: stehen noch nicht fest **Kosten:** € 28,00 **Anmeldung:** Verein Landimpulse



Gr. Bild: Kellergasse Judenau-Baumgarten, Kl. Bild: Begehung mit DI Kalch und Kellerbesitzern.

Trockensteinmauern und Gartengestaltung mit Trockensteinbauten

Leaderregion Donauland - Traisental - Tullnerfeld

Praxiskurs mit der Errichtung und Sanierung von Trockensteinmauern vom Fundament bis zur Mauerkrone, Einführung in Ökologie, Besichtigungen. Nach einer Einführung werden Trockensteinmauern bzw. Schadstellen besichtigt. Der Großteil des Kurses umfasst alle von der Vorbereitung bis zum Mauerabschluss relevanten Arbeiten zur Errichtung von Trockensteinmauern unter Anleitung eines erfahrenen Fachmannes.



Mit Steinmauern Hof und Garten gestalten, Planung eines realen Projektes, Errichtung einer Kräuterspirale, Sitzbank oder Stiege und Zierelementen wie Nischen und Rundbögen in Trockenbauweise, Förderung von Tieren über ÖKO-Nischen, Höhlen und Nützlingshotels, Pflanzenauswahl und Begrünung.

Trainer: Mag. Rainer Vogler, Thomas Roth, Büro Land - Impulse, Praktiker der WBS, Hermann Böhmer

Ort: Judenau **Termin:** 20. Juni 2011 **Kosten:** € 95,00



Trockenmauerspezialist Hermann Böhmer (links) mit seiner Frau Gerlinde, Mag. Rainer Vogler und Dr. Rudolf Danner (Mitte) von der Weinbauschule Krems sowie Ing. Günther Graf (rechts) von der Bauakademie Haindorf bildeten die österr. Delegation bei der Arbeitstagung Trockensteinmauern im Schweizer Wallis.

Nähere Informationen und Anmeldung: Verein Landimpulse, Frauentorgasse 72-76, 3430 Tulln, Tel.: 02272-61157, E-Mail: office@landimpulse.at; www.landimpulse.at

Eine Region in Bewegung

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Niederösterreich

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer. Die Menschen im ländlichen Raum mit ihrem persönlichen und unternehmerischen Erfolg stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit. Mit unserem Bildungsangebot in den Bereichen



- Persönlichkeit, Gesundheit und Ernährung
- EDV und Technik
- Dienstleistungs- und Einkommenskombination
- Landwirtschaft und Umwelt

wollen wir Sie bei Ihrer beruflichen und persönlichen Weiterbildung unterstützen. Nutzen Sie unser Online-Kursangebot unter www.lfi.at. Hier finden Sie alle geplanten Veranstaltungen in Ihrer Region.

Frische Küche:

Die Koch- und Genussseminare der LK NÖ



Ab Frühling 2011 werden vierstündige Koch- und Genussseminare unter dem Titel „Frische Küche“ angeboten. Im Mai zum Thema „Lust auf Spargel“ und im Juni zum Thema „Rindfleisch – Kulinarischer Genuss“. In den Seminaren stehen Wissen, Kochen und Genießen im Mittelpunkt. Die Leitung des Seminars übernehmen geschulte Seminarbäuerinnen, die mit praktischen Kochtipps zeigen wie´s geht.

Dauer: 4 Stunden

Kosten: € 49,00 pro Person

Termine: 19. oder 20. Mai 2011 Spargel,
Rindfleisch Juni 2011

Kursorte: Bezirksbauernkammern in Tulln,
Krems, Landwirtschaftskammer St. Pölten

Anmeldung: LFI, www.lfi.at

Ausbildung zum/zur WeinbegleiterIn

Zielgruppe: Landwirte/Winzer (Betriebsnummer erforderlich)

Veranstalter: LFI NÖ

Kursort: wechselnd in der Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Die LEADER-Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld ist voll von reizvollen Plätzen, sie erzählt interessante und spannende Geschichten und bietet Natur pur – abseits von jedem Massentourismus. Die Region ist geprägt von Weingärten und Kellergassen, Hohlwegen und Heurigen – Kulturgut und aktiver Lebensraum zur selben Zeit.

Um das touristische Angebot auszubauen und den Besuchern der Region auch ein Programm rund um den Wein zu bieten, bildet das LFI NÖ gemeinsam mit der LEADER-Region Donauland-Traisental-Tullnerfeld neue Weinbegleiter aus.

Die Ausbildung umfasst Informationen über die regionalen Weinbauorganisationen, Historisches und Architektur in der Region, Besonderheiten der Kulturlandschaft und regionaltypische Speisen und Getränke.

Neben den rechtlichen Rahmenbedingungen werden die TeilnehmerInnen auch im Bereich Kommunikation und Erlebnispädagogik geschult. Für den Abschluss der Ausbildung stellen die zukünftigen Weinbegleiterinnen und Weinbegleiter eine schriftliche Arbeit über eine Weinbegleiterführung zusammen.

Dauer: 52 Stunden, aufgeteilt auf 10 Blöcke

Kosten: € 350,00 pro Person (bereits geförderter Betrag)

Termin: Start am 14. April 2011

Information und Anmeldung: LFI NÖ, Ing. Verena Janker, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel: 05 0259 26109, E-Mail: verena.janker@lk-noe.at



Eine Region in Bewegung



Schule am Bauernhof

Im Rahmen der Initiative „Schule am Bauernhof“ werden Bauernhöfe für Schulklassen und Kindergärten zu Erlebnis- und Lernorten. Butter und Käse herstellen, Brotbacken, bei der Pflege von Nutztieren helfen u.v.m. – das ist anschaulicher Unterricht!

Speziell ausgebildete Bäuerinnen und Bauern laden Schulklassen und Kindergärten auf ihre Höfe ein und geben anhand ihres Betriebes spielerisch Einblick in die Landwirtschaft. So lernen junge Menschen die Herkunft von Produkten des täglichen Lebens kennen und schätzen.

Das Angebot umfasst vor allem Halbtagesexkursionen.

Schule am Bauernhof Betriebe finden Sie unter www.schuleambauernhof.at.



Wilde Kräuter – köstliches Kulinarium

Wildkräuter sind nicht nur wunderschön, duften herrlich und enthalten eine Vielfalt an wertvollen Inhaltsstoffen, Wildkräuter können auch in vielfältigster Weise in der Küche zu raffinierten Speisen verwandelt werden – köstlich im Geschmack und intensiv in der Wirkung.

Auf einem Kräuterrundgang werden wir die schönen Wilden besprechen und sammeln. In der Küche zaubern wir ein mehrgängiges Menü, vom Aperitif bis zur Nachspeise finden die Wildkräuter ihren Einsatz.

Dauer: 5 Stunden. **Kosten:** € 65,-/Person. **Termine in der Region:** Mai/Juni 2012



Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, T 05 0259 26100,

E-Mail: lfi@k-noe.at www.lfi-noe.at

Soweit im Text personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.

LEADER-Management Donauland-Traisental-Tullnerfeld

Ing. Franz Mitterhofer, ZVR Nr. 333280021, KWI Consultants GmbH, Fn 207474i LG St. Pölten, Fuhrmannsgasse 3-7, 3100 St. Pölten,
M: 0676 300 10 25, E-Mail: leader@kwi.at; Grafische Gestaltung: Peter Bors, Atelier Baumgarten, www.bors.at

www.donauland-traisental-tullnerfeld.at