

Pressemitteilung

Linz, 13. August 2021

Für´s Leben: Selbstversorgung und Nachhaltigkeit lernen

Wenn ein Trend zum Grundbedürfnis wird: LFI bietet neuen Lehrgang „Nachhaltigkeit und Selbstversorgung“ an.

Immer mehr Menschen schätzen an selbst hergestellten Lebensmitteln und Produkten die damit verbundene sichere Qualität, die Nachhaltigkeit und den Geschmack. Dem trägt das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) der Landwirtschaftskammer OÖ Rechnung und hat dazu den praxisorientierten Lehrgang „Nachhaltigkeit und Selbstversorgung“ entwickelt.

„Für Bäuerinnen und Bauern ist es eine Selbstverständlichkeit, Brot zu backen, Frischkäse und Joghurt herzustellen, Nudeln und Wurst zu erzeugen, das frisch gepflückte Obst und Gemüse aus dem Hausgarten einzuwecken, einzulegen, einzudicken. Egal, ob sie das Wissen vertiefen wollen oder neu einsteigen, ob viel Anbaufläche oder nur ein Balkon oder Fensterbrett zur Verfügung stehen - dieser Kurs richtet sich an alle, die mehr Eigenverantwortung im Bereich der Selbstversorgung übernehmen möchten“, erklärt Landwirtschaftskammer-Präsidentin Michaela Langer-Weniger.

Viele Menschen wollen nicht nur naturbewusst leben und umweltfreundliche Produkte verwenden, sondern auch die Natur schützen, faire Mode tragen, frisches und regionales Obst und Gemüse kaufen und eben auch so gut wie möglich selbst erzeugen und verarbeiten.

Der neue Lehrgang „Nachhaltigkeit & Selbstversorgung“ im Detail

In 96 Unterrichtseinheiten finden sich folgende Schwerpunkte:

- Megatrends, Ethik und Klimaschutz
- Regionale und nachhaltige Landwirtschaft
- Eigenes Nachhaltigkeitskonzept
- Tipps und Tricks zum Recycling & Upcycling, umweltfreundliche Reinigung und Körperpflege
- Selbstversorger - Hausgarten

- Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung wie am Bauernhof
Der Lehrgang startet am 19. Jänner 2022 (Kursnummer: 8503).

Den Start bildet ein Mix aus impulsgebenden Vorträgen. Den groben Rahmen setzt die Zukunftsakademie (ZAK) des Landes OÖ mit Josef Lefenda. „Die Zukunft wird heute gemacht“, so der ZAK-Leiter mit dem Zukunftsradar und den globalen Megatrends. Gesellschaftliche Verantwortung und Ethik rund um den Begriff Nachhaltigkeit wird Journalistin und Redakteurin Christine Haiden thematisieren. Zahlen, Daten, Fakten rund um Verbrauch und Klima zeigt das Klimaschutzbündnis OÖ auf. Den Wert einer nachhaltigen, regionalen Landwirtschaft, was der Wald, der Boden und was Wasser mit unserem Essen zu tun haben beleuchtet Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer.



Das eigene Gemüse ernten und haltbar machen ist Teil dieses Lehrgangs.

Bildnachweis: AdobeStock.com



Selbstversorgung durch Vorratshaltung – bunt, gesund und schön anzusehen.

Bildnachweis: Tobias Schneider-Lenz

Wissenswertes über den Anbau von Obst und Gemüse, über das Haltbarmachen, Konservieren und Verarbeiten von Pflanzen, Hintergrundwissen über Milch, Getreide, Fleisch und mögliche Alternativen dazu werden in diesem Lehrgang praxisorientiert vermittelt, bis hin zum Brotbacken und zur nachhaltigen Reinigung des Haushalts.

Nach Absolvierung des Lehrganges verfügen die Teilnehmer über das Know-How, eine Vielzahl von pflanzlichen und tierischen Köstlichkeiten und andere Produkte des täglichen Bedarfs selbst zu erzeugen und so den Grad der Selbstversorgung zu steigern.

Ergänzend werden Tipps und Tricks zum Recycling und Upcycling angeboten, unterstützt vom *5-R-Konzept.

***5-R-Konzept:**

RETHINK: Veränderung fängt im Kopf an!

REDUCE: Weniger ist so viel mehr!

REUSE: Wiederverwenden statt wegwerfen

REPAIR: Repariere Dinge, um ihre Lebensdauer zu verlängern

RECYCLE: Was wiederverwertet kann, soll auch ein zweites Leben bekommen

Glück ist zu begreifen, wie wenig ich brauche und wie viel ich habe

Ziel ist es letztendlich, sein eigenes Lebensumfeld zu durchleuchten, zu optimieren und in einem Nachhaltigkeitskonzept niederzuschreiben. Das Ergebnis für jeden einzelnen ist dabei offen. Neue, nachhaltige Produkte in der Direktvermarktung, weitere Aspekte in der Wissensvermittlung oder Schule am Bauernhof, einen erweiterten Selbstversorgergarten oder einen gut gefüllten Vorratsschrank für sich selbst schaffen. Der Lehrgang richtet sich an alle Interessenten – ob Bäuerinnen oder Bauern oder Konsumentinnen und Konsumenten -, die ihr Wissen vertiefen wollen und ein nachhaltigeres Leben führen möchten. Das Ergebnis ist auf jeden Fall ein ausgemusterter Lebensstil und Haushalt und die Erkenntnis: „Glück ist zu begreifen, wie wenig ich brauche und wie viel ich habe.“

Ebenso spannend...weiterer Lehrgang „Altes Wissen“

Wem das immer noch nicht genug Nachhaltigkeit und Selbstversorgung ist, der meldet sich gleich noch zum nächsten neuen Lehrgang „Altes Wissen aus der Natur - nachhaltig und naturbewusst leben“ an. Dort wird nicht angebaut, sondern auf Entdeckungsreise in der Natur gegangen, was wir für die Grundversorgung brauchen: Grundnahrungsmittel wie Zucker, Salze, Öle, Gewürze, Mehle, Wildgemüse von Bäumen und Wildpflanzen, aber auch Rohstoffe wie Fasern und Farben aus der Natur. Die kreative Verarbeitung, das Anlegen von Vorräten und Verarbeitung zu Hausmitteln für die Gesunderhaltung dürfen nicht fehlen. Das Nachhaltigkeitsbewusstsein und ein sorgsamer Umgang mit der Natur ist ebenso wichtig wie das Herstellen von Produkten.



*So kann der Garten auch genutzt –
werden für die Selbstversorgung.
Bildnachweis: Landwirtschaftskammer
Oberösterreich/Meiser-Meindl*



*Lebensmittelverarbeitung und
Haltbarmachung von den Bäuerinnen
lernen.
Bildnachweis: Tobias Schneider-Lenz*

Kurs-Anmeldung: LFI-Kundenservice,
Tel +43 50 6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kontakt bei Rückfragen: DI Ursula Meiser-Meindl
Tel +43 50 6902-1254, ursula.meiser-meindl@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Anita Stollmayer,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at