



Zertifikatslehrgang

Produktion und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb

Leitfaden

genehmigt vom BMLFUW am 2. Juni 2006
mit GZ. BMLFUW-LE.1.1.7/0046-II/2/2006

 *Ihr Wissen wächst*

Impressum:

LFI Österreich
Dipl.-Ing. Herbert Bauer
Schauflegasse 6
1014 Wien

Autor:
Peter Zipser
Verein Arche Noah
Obere Straße 40
3552 Schloss Schiltern

Inhalt

1. Organisation.....	3
2. Einleitung.....	3
3. Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges.....	3
4. Ziel des Lehrganges.....	4
5. Zielgruppe.....	5
6. Gestaltung der Ausbildung.....	5
7. Ausbildungsplan.....	6
8. Kursunterlagen.....	7
9. Anwesenheit der Teilnehmer.....	7
10. Kurskritik.....	7
11. Abschlussarbeit.....	7
12. Prüfungskommission.....	8
13. Zertifikatsrückseite.....	9
ReferentInnen.....	10
Anhang: Liste von Sortenraritäten.....	10

1. Organisation

1.1. Antragsteller

Organisation: LFI Österreich
Name: Dipl.-Ing. Herbert Bauer
Adresse: Schauflergasse 6, 1010 Wien
Tel: +43 (0)1/53441-8565
Fax: +43 (0)15344-8569
E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

1.2. Ansprechpartnerin für die bundesweite Koordination

Name: DI Martina Schoissengeier
Adresse: Wiener Str. 64, 3100 St. Pölten
Tel: +43 (0)2742/259-6106
Fax: +43 (0)2742/259-6009
E-Mail: martina.schoissengeier@lk-noe.at

1.3. der ZL wurde ausgearbeitet von

- Peter Zipser, ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, peter.zipser@arche-noah.at ;
Tel. +43(0)650-733 64 63 oder +43(0)2734-8626/13
- Kooperationspartner bei der Lehrgangsentwicklung :
Ricarda Öllerer, LAKO, Frauentorgasse 72-74,
A-3430 Tulln, post.lf2lako@noel.gv.at ;
Tel.: 02272/9005-16630

1.4. mit folgenden Ansprechpartnern in den Bundesländern bereits akkordiert

Mag. Helene Brunner, LFI Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

Ing. Manuela Jachs-Wagner, LFI Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

2. Einleitung

Seit Sommer 2000 liegen den LFI-Zertifikatslehrgängen neue Richtlinien zugrunde. Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI-Bildungsangebot wird

für jeden LFI-Zertifikatslehrgang ein so genannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLFUW wird zur Anerkennung eines neuen LFI-Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI-Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein nicht Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens, oder eine eigenständige Änderung des LFI-Zertifikatslehrganges hat zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI-Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

3. Kurzbeschreibung des Lehrganges

Der gegenständliche ZL soll Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit geben zahlreiche Sortenspezialitäten und Raritäten im Gemüse, Beerenobst und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen.

Ausgestattet mit profundem Praxiswissen über deren Anbau, Kultur und Vermehrung, sowie umfassenden Informationen und Anregungen zu ihrer Nutzung und Verarbeitung, werden den TeilnehmerInnen auch Impulse und Ideen zu deren Vermarktung geliefert.

Damit sollen LandwirtInnen bessere Chancen erhalten, auf einen aktuellen Ernährungstrend zu mehr regional produzierten, vielfältigen und hochwertigen Lebensmittel, mit außergewöhnlichen geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten, erfolgreich zu reagieren.

4. Ziel des Lehrganges

Inhaltliche Ziele:

- Verstehendes Kennenlernen einer großen Vielfalt vergessener bzw. seltener Kulturpflanzen („*minor crops*“). – Beispiellisten seltener Arten und Sorten sind diesem Entwurf unten angefügt.
- Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch über Anbau und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten in Theorie und Praxis (einschließlich gemeinsamer Feldbegehungen und praktischer Übungen)
- Erlernen der Techniken der bäuerlichen Pflanzenzüchtung zur Entwicklung und Verbesserung von Sorten in Bezug auf die besonderen Standortbedingungen am Hof und für spezielle Nutzungsmöglichkeiten in Theorie und Praxis.
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenraritäten und -spezialitäten (Verkostungen, Zubereitung in der Küche gemeinsam mit KöchInnen,

Anleitung zur Verarbeitung durch Fachleute, wichtige Schritte bei der Entwicklung eigener Produkte, Betriebsbesuche)

- Vermarktungsmöglichkeiten für Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten, sowie der daraus entwickelten Produkte (einschließlich Betriebsbesuche)
- Entwicklung von persönlichen Fähigkeiten für eine erfolgreiche Präsentation von Nischenprodukten

Nutzen für die Teilnehmer:

- Schaffung und Stärkung von selbstständigen Arbeitsbereichen am bäuerlichen Betrieb
- Entwicklung von persönlichen und fachlichen Qualifikationen
- Erhöhung der Wertschöpfung am Hof
- Sinnvolle Verknüpfung von neuen Entwicklungen und traditionellem BäuerInnenwissen und deren Umsetzungsmöglichkeit in die Praxis
- Fähigkeit zur Entwicklung von nachhaltigen Bewirtschaftungsformen
- Erhaltung der Lebensqualität auf dem Bauernhof und im ländlichen Raum

Mögliche Betätigungsfelder für die AbsolventInnen:

- 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.

Auswirkungen der erfolgreichen Umsetzung der Projektziele für nationale und internationale Verpflichtungen Österreichs im Rahmen der *Konvention zur Biologischen Diversität (CBD)*:

- Durch die Verfügbarmachung und Nutzung von Lokalsorten, Sortenraritäten und Spezialitäten in bäuerlichen Betrieben, entwickelt sich zugleich die Möglichkeit zum Aufbau von On-Farm-Erhaltungs-Strukturen für pflanzen genetischen Ressourcen, wie sie in der CBD von allen Vertragsstaaten eingefordert wird.

5. Zielgruppe

- LandwirtInnen mit Interesse an der Produktion und Vermarktung von Gemüse-, Beerenobst- und Getreide-Sortenspezialitäten bzw. der daraus entwickelten Produkte.
- **Teilnehmerzahl pro Kurs:**
 - Mindestteilnehmerzahl: 10
 - Höchstteilnehmerzahl: 20
- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme:**
 - Grundlegende pflanzenbauliche Kenntnisse
 - Grundsätzliches Interesse am Thema
- **Bedarfsschätzung:**
 - 4 Lehrgänge pro Jahr

6. Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
Die Ausbildung erfolgt in 3 Modulen.
- **Beschreibung der Methodik und Didaktik**
Basierend auf teilnehmerorientierten Lernmethoden erfolgt die Erarbeitung der Inhalte des Kurses in Form von
 - Seminaren und praktischen Übungen
 - konkreten Aufgabenstellungen an die TeilnehmerInnen,
 - regelmäßigem Erfahrungsaustausch und Diskussionen
 - Betriebsexkursionen
 - Komplexe Themen werden auch mit bildschaffenden Medien (Dias, Präsentationen, etc.) vermittelt.
- **Qualifikation des ReferentInnen**
 - Zur Qualitätssicherung des Lehrganges sind bis auf weiteres insbesondere für die Seminare des Modul 1, 2 und 3 FachreferentInnen von Arche Noah und SortenberaterInnen des LAKO NÖ-Lehrganges einzusetzen.

7. Ausbildungsplan

- **Stundenverteilung**

Modul	Inhalte	Anzahl der Einheiten
M 1	Einführung in das Lehrgangsthema, Erarbeitung der Zielsetzungen und der persönlichen Projektarbeiten	8
M 2	Pflanzenbau und Sortenentwicklung von Sortenraritäten /-spezialitäten, einschließlich. Feldbegehungen	48
M 3	+ Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten, einschließlich praktische Übungen und Betriebsbesuche;	32
M 4	Vermarktung von Sortenspezialitäten: + gesetzliche Grundlagen + erfolgreiche Vermarktung + Betriebsbesuche; + Entwicklung persönlicher Fertigkeiten für eine erfolgreiche Vermarktung	24
M 5	Evaluierung und Präsentation der Abschlussarbeit	8

Summe: 120 h

○ **Stundenbezogene Aufschlüsselung der einzelnen Module:**

Nr.	AUSBILDUNGSMODULE	h
M 1/1	Einleitung, persönliche und gemeinsame Zielsetzungen erarbeiten (Teilnehmermotive mit den Kursinhalten verknüpfen)	8
M 2/1	Seminar <i>Wurzelgemüse; Kartoffel; Bleichgemüse</i> 1.Teil	8
M 2/2	Sortenerhaltung, Vermehrung, Selektion u. Entwicklung von <i>Wurzelgemüse, Kartoffel, Bleichgemüse</i> ; 1.Teil	8
M 2/3	Seminar <i>Blattgemüse und Beerenobst</i> 2.Teil	8
M 2/4	Sortenerhaltung, Vermehrung, Selektion u. Entwicklung von <i>Blattgemüse und Beerenobst</i> 2.Teil	8
M 2/5	Seminar <i>Frucht-, Getreidespezialitäten</i> 3.Teil	8
M 2/6	Sortenerhaltung, Vermehrung, Selektion u. Entwicklung von <i>Frucht-, Getreidespezialitäten</i> 3.Teil	8
M 3/1	Verkostung, Zubereitung und Verarbeitungsmöglichkeiten von besonderen <i>Wurzelgemüse</i>	8
M 3/2	Verkostung, Zubereitung und Verarbeitungsmöglichkeiten von besonderen <i>Blatt- und Bleichgemüse</i>	8
M 3/3	Verkostung, Zubereitung und Verarbeitungsmöglichkeiten von besonderen <i>Fruchtgemüse</i>	8
M 3/4	Verkostung, Zubereitung und Verarbeitungsmöglichkeiten von besonderen <i>Getreidespezialitäten; Beeren und Blüten</i>	8
M4/1	Vermarktung von Sortenraritäten: +Marktchancen, Ernährungstrends, Kundenanalyse +gesetzliche Grundlagen +On-Farm-Management + Erfolgreiche Betriebsbeispiele	8
M 4/2	Vermarktung: + ab Hof, + im (Naturkost)-Fachhandel, + im Einzelhandel Betriebsbesuche	8
M 4/3	Betriebsmarketing; Betriebsbesuche	8
M 5	Gemeinsame Kursevaluierung und Präsentation der Abschlussarbeiten	8

SUMME:120 h

8. Kursunterlagen:

- Für alle Module werden umfassende schriftliche Kursunterlagen bzw. grundlegende Literatur bereitgestellt.
- ARCHE NOAH / LAKO - Beraterkoffer für Sortenspezialitäten

9. Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI- Teilnehmerliste dokumentiert.

Es besteht 80 %ige Anwesenheitspflicht.

10. Kurskritik

- **Feedback:**
 - Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.
 - Aussagekräftige **Feedbackschleifen** und **regelmäßige Kursevaluierungen** müssen so eingerichtet werden, dass ein rasches Reagieren auf Kritik und Änderungswünsche durch Verbesserungen möglich ist.
 - Außerdem soll ein regelmäßiges Feedback auch auf die **Motivation der ReferentInnen** ausgerichtet sein.

 - A) Muss-Kriterien:
 - Allgemeine Zufriedenheit
 - Leistungen der Vortragenden (Trainer, Referenten)
 - Dauer der Veranstaltungen
 - Raum und Ort der Veranstaltungen (inkl. Ausstattung)
 - Anwendbarkeit der Inhalte
 - Qualität der Unterlagen
 - Beschwerden
 - Verbesserungsmöglichkeiten

 - B) Kann-Kriterien:
 - Kursatmosphäre
 - Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
 - Sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
 - Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung:**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach etwaig vorgebrachten Beschwerden.

Als Grundlage dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referentengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb einer Woche zu entscheiden, ob und welche Maßnahmen einzuleiten sind)
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden

Am Saisonende ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) an das LFI Österreich zu übermitteln. Beilage von Evaluierungsbögen!

11. Abschlussarbeit, Zertifikatsvergabe

11.1 Die Erlangung des Zertifikats ist von folgenden Faktoren abhängig:

- Mindestens 80 %-ige Anwesenheit des Teilnehmers in allen Modulen, dokumentiert durch die Referenten in den LFI-TeilnehmerInnenliste
- Abgabe einer positiv bewerteten Abschlussarbeit, basierend auf einem mit dem Kursleiter geplanten und laufend dokumentierten Anbauprojekt, aus dem ein beurteilbares Produkt hervorgeht.
- Darüber hinaus soll die Arbeit mit einer realistischen Skizze zur Vermarktung dieses Produktes abschließen.
- Sämtliche Produkte werden im Rahmen einer persönlichen Projektpräsentation der Prüfungskommission vorgestellt.

11.2 Beurteilung der Abschlussarbeit

Die Beurteilung kennt:

- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Die Prüfungskommission hat die Leistungen bei Zertifikatslehrgängen wie folgt zu bewerten:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit gutem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkbare Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht die Erfordernisse für „mit Erfolg“ erfüllen.

Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes-LFI ausgestellt werden. Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt.

Beurteilung der Abschlussprüfung	Am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“	„...“ teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„...“ teilgenommen
„mit Erfolg“	„...“ teilgenommen

Für den Abschluss werden Bewertungsbögen geführt.

12. Prüfungskommission:

Die Prüfungskommission muss sich aus mindestens zwei Personen zusammensetzen, wovon eine ein Vertreter des LFI ist.

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:

- 1 LFI-VertreterIn
- 1 VertreterIn der Landwirtschaftskammer (aus dem Bereich Gemüsebau oder Vermarktung)
- 1 ARCHE NOAH / LAKO - BeraterIn für Sortenspezialitäten (LFS-LehrerIn)
- KursleiterIn
- evt. 1 Vielfalter-LandwirtIn (Experte für Anbau und Vermarktung Sortenspezialitäten)

- **Kriterien der Bewertung**

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund der unten genannten überprüfbaren Kriterien folgende Bewertungen:

- „**mit ausgezeichnetem Erfolg**“, „**mit gutem Erfolg**“ oder „**mit Erfolg**“, wenn alle Teilaufgaben eines jeden Moduls ordnungsgemäß und vollständig ausgeführt und die schriftlichen Teilprüfungen am Ende eines jeden Moduls positiv absolviert wurden, sowie die Abschlussarbeit der Prüfungskommission ordnungsgemäß präsentiert wurde.

ReferentInnen:

- (Angefragte) ReferentInnen: Ricarda Öllerer, Bernd Kajtna, Mag. Michalea Arndorfer, Peter Laßnig,; Wolfgang Palme, Gerhard Zoubek, Erich Stekovics, Josef Ehrenberger, Helma Hamader, Rosemarie Zehetgruber, Helmut Reiner, Karina Bartmann, Johann Reisinger, Rainer Melichar, Karl Volgger, Irene Weinfurter, Ernst Schmiedhofer, Ralph Liebing, Peter Gnant, Josef Keferböck, Christina Angerer Peter Zipser, Arche Noah-SortenberaterInnen (Kontakt: Ricarda Öllerer, LAKO NÖ).

ANHANG:

Beispiele für seltene Kulturarten und Sorten die im Rahmen des Lehrganges behandelt werden sollen:

- Blatt, Spross-, Bleich- und Samengemüse:

Gemüseportulak, Guter Heinrich, Mangold, Gartenmelde, Roter Meyer, Malabarspinat, Rucola, Französischer Estragon, Spargelsalat, Stielmus, Pak Choi, Senfkohl, Mizuna, Mibuna, Choisium, Tah Tsai, Sareptasenf, Japanischer Senf, Komatsuna, Meerkohl, Hopfen, Chicoree, Schildampfer, Eiskraut, Speisechrysantheme, Winterheckezwiebel, Lauchzwiebel, Französischer Lauch, Rattenschwanzrettich, Bohnenspezialitäten, Puffbohnen, Hanfsamen, etc.

- Fruchtgemüse:

Litchitomate, Andenbeere, Erdkirsche, Tomatillo, Melothria, Pepino, Wachskürbis, Feigenblattkürbis, Scheibengurke, Armenische Gurke, Schwammgurke, Kiwano, Paprika und Chilli - Raritäten, Tomatenraritäten,

- Blüten in der Küche

- Beerenobst-Raritäten

- Wurzelgemüse:

Erdmandel, Knollenziest, Haferwurzel, Pastinak, Zuckerwurzel, Karottenspezialitäten, Bunte Rohnen, Topinambur, Yacon, Klettenwurzel, Herbstrübe, Mairübe, Kohlrübe, Oca, etc.,

- Bunte Kartoffelsorten

- Getreidespezialitäten:

Cerealien:

Einkorn, Emmer, Gommer, Orientalischer Weizen, diverse Hirsearten, seltene Maissorten,

Pseudocerealien: Reismelde, Amaranth, Buchweizen, Tef, etc.

13. Zertifikatsrückseite:

Modul	Inhalte und Methodik	UE
MODUL 1 Einführung	Einführung in das Lehrgangsthema, Erarbeitung der persönlichen Zielsetzungen	8 Stunden
MODUL 2 Pflanzenbau	Pflanzenbau, Vermehrung und Sortenentwicklung von Gemüse- Beerenobst- und Getreideraritäten /-spezialitäten, einschließlich Feldbegehungen;	48 Stunden
MODUL 2 Nutzung und Verarbeitung	+ vergleichende Verkostungen von Sortenspezialitäten + Nutzung von Sortenspezialitäten in der Gastronomie + Veredelung von Sortenspezialitäten mit praktische Übungen + neue Ernährungstrends + Betriebsbesuche	32 Stunden
MODUL 3 Vermarktungs- Strategien; Persönliche Fertigkeiten	+ Grundlagen für die Vermarktung von Sortenspezialitäten + gesetzliche Grundlagen + Besonderheiten von Nischenmärkten; + Vermarktung Ab Hof, Einzelhandel, Fachhandel + Betriebsbesuche: - Analyse erfolgreicher Vermarktungsmodelle - Kennenlernen und Analyse wichtiger Techniken und persönlicher Fertigkeiten für eine erfolgreiche Vermarktung von Nischenprodukten	24 Stunden
MODUL 4 Präsentation	Präsentation und Evaluierung der Abschlussarbeit	8 Stunden

Summe: 120 h

Dieses Projekt wurde gefördert aus
Mitteln des Bundes, der Länder und der
EU (EAGFL)

