

BILDUNGSPROGRAMM

2019 / 2020





IMPRESSUM

LFI- und Land-Impulse Programm Niederösterreich
Oktober 2019 – September 2020

Herausgeber und Medieninhaber: LFI NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten,
T 05 0259 26100, F 05 0259 26009, E lfi@lk-noe.at

Redaktion: DI Martin Zauner, LFI-Team

Fotos: falls nicht anders angegeben: Landwirtschaftskammer NÖ

Gestaltung: www.adprico.at

Hersteller: Druckerei Berger, 3580 Horn

Angabengewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2019. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



PEFC™ PEFC/06-39-01

INHALT

03 ALLGEMEINES

- 3 HIGHLIGHTS
- 4 LFI TEAM UND ANMELDUNG
- 6 LAND-IMPULSE

07 UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

16 PFLANZEN- PRODUKTION

26 TIER- HALTUNG

50 UMWELT UND BIO-LANDBAU

60 PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

64 ERNÄHRUNG UND HAUSHALT

68 EDV- UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

71 BAUEN, ENERGIE UND LANDTECHNIK

81 DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENSKOMBINATION

97 FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

99 NATUR- PÄDAGOGIK

108 BERUF UND AUSBILDUNG

110 ALLGEMEINES

- 110 FACHSCHULEN IN NÖ
- 110 LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NÖ
- 111 BILDUNGSFÖRDERUNGEN
- 111 GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Highlights



» ARBEITEN MAG ICH – ERFOLG LIEBE ICH

Nicht immer führt viel Arbeit auch zum Erfolg. Es geht darum, an der richtigen Stelle das Richtige zu tun. Doch wie verursacht man den notwendigen Erfolg? Gibt es „goldene Regeln“, die den Erfolg quasi unverhinderbar machen? Dies und vieles mehr erleben Sie bei den Tagungen zum Thema „Arbeiten mag ich – Erfolg liebe ich!“ – 5 Mal in ganz Niederösterreich!

► S. 7



» STALLKLIMA UND LÜFTUNGSREGELUNG

Lernen Sie in dieser 3-teiligen Webinarreihe alles Wesentliche zum Thema Hitzeregulierung und Lüftungseinstellung in Rinder-, Schweine- und Geflügelställen kennen. Ganz bequem von zuhause aus erfahren Sie, wie Sie durch richtige Einstellung und Wartung der Anlagen Energie einsparen und Lüftungsfehler vermeiden.

► S. 73



» ZERTIFIKATSLEHRGANG KLAUENPFLEGE – GRUNDLEHRGANG

Der Lehrgang ist eine praktische Ausbildung in funktioneller Klauenpflege und befähigt Sie, diese fachlich fundiert und gemäß neuesten Erkenntnissen am eigenen Betrieb durchzuführen. Neben der praktischen Ausbildung erfahren Sie mehr zur Anatomie und Biomechanik der Klauen, Erkennen, Behandeln und Prophylaxe von Klauenkrankheiten sowie zu rechtlichen Aspekten der Klauenpflege.

► S. 36



» GUT ÜBERGEBEN – GUT ZUSAMMENLEBEN

Was bedeutet es, die Betriebsführung zu übergeben und zu übernehmen? Was erwarten die ÜbergeberInnen von den ÜbernehmerInnen und umgekehrt? Das Seminar hilft, die Standpunkte der anderen Generation besser zu verstehen sowie die neue Rolle zu finden. Behandelt wird auch die Kommunikations- und Konfliktkultur in der Familie – wie kann sie erkannt und verbessert werden?

► S. 60



» URGUT – KUCHSEMINARE

In den UrGut! Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen überliefertes Küchenwissen für moderne Ansprüche. Im heurigen Herbst wird fleißig gebacken, eingemacht und verkostet.

► S. 64



» ZÜNDSTOFF IN GESPRÄCHSSTOFF VERWANDELN

Was, vor meiner Haustür soll ein Stall gebaut werden? Auch landwirtschaftliche Geräte wie Güllefässer und Feldspritzen können schnell zum Stein des Anstoßes werden. Deshalb zählt es sich aus, wenn Bäuerinnen und Bauern mit den Leuten reden. Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihren Mitmenschen die moderne Landwirtschaft erklären und souverän auf kritische Fragen reagieren – damit Sie morgen noch gut Land-wirtschaften können!

► S. 11



Dir. DI Elfriede Schaffer

Leiterin der Abteilung Bildung,
Bäuerinnen, Jugend
☎ 05 0259 26001
✉ elfriede.schaffer@lk-noe.at



DI Johann Schlögelhofer

LFI-Geschäftsführer
☎ 05 0259 26101
✉ johann.schloegelhofer@lk-noe.at



Dipl.-Päd. Ing. Maria-Theresia Pusker

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26103
✉ maria-theresia.pusker@lk-noe.at



DI Christine Haghofer

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26107
✉ christine.haghofer@lk-noe.at



Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26108
✉ irene.blasge@lk-noe.at



Dipl.-Päd. Ing. Michaela Wolfesberger

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26110
✉ michaela.wolfesberger@lk-noe.at



Theresa Resch, BEd

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26106
✉ theresa.resch@lk-noe.at



DI Martin Zauner

LFI-Bildungsmanagement
☎ 05 0259 26104
✉ martin.zauner@lk-noe.at



Julia Steiner, BSc

Betriebszweigauswertung Rindermast
☎ 05 0259 23205
✉ julia.steiner@lk-noe.at



Christina Hell, BEd, BSc

Betriebszweigauswertung Rindermast
und Mutterkuhhaltung
☎ 05 0259 23206
✉ christina.hell@lk-noe.at



Helmuth Raser, BSc

Beratungsteam Schweinehaltung
☎ 05 0259 23214
✉ helmuth.raser@lk-noe.at



Josef Bandion, BSc

Beratungsteam Schweinehaltung
☎ 05 0259 23212
✉ josef.bandion@lk-noe.at



Alexander Schmid

Beratungsteam Schweinehaltung
☎ 05 0259 23213
✉ alexander.schmid@lk-noe.at



Ing. Thomas Kern, BSc

Arbeitskreise Unternehmensführung
☎ 05 0259 25108
✉ thomas.kern@lk-noe.at



Jennifer Bieder

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26100
 ✉ jennifer.bieder@lk-noe.at



Daniela Kaiser

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26105
 ✉ daniela.kaiser@lk-noe.at



Raphaela Heigl

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26102
 ✉ raphaela.heigl@lk-noe.at



Petra Kerschner

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26109
 ✉ petra.kerschner@lk-noe.at



Birgit Mayerhofer

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26111
 ✉ birgit.mayerhofer@lk-noe.at



Helga Friedrich

LFI-Sekretariat, Kursassistentz
 ☎ 05 0259 26109
 ✉ helga.friedrich@lk-noe.at

Land-Impulse Kundenservice

Land-Impulse erreichen Sie Montag-Freitag 08.00-14.00 Uhr unter T 02272/61157. Die Kontaktadressen der LFS sowie die Tage der offenen Tür finden Sie auf Seite 110.

ZEICHENERKLÄRUNG

LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut

LK – Landwirtschaftskammer

BBK – Bezirksbauernkammer

LFS – Landwirtschaftliche Fachschule

UE – Unterrichtseinheiten



Angebote auf der E-Learningplattform des LFI bzw. Webinarangebote



Zertifikatslehrgang



Tiergesundheitsdienst-Anerkennung



Anerkennung für Schule am Bauernhof Weiterbildung



Anerkennung für Pflanzenschutz-Sachkunde Weiterbildung

Auskunft und Anmeldung

Die Anmeldestellen sind den jeweiligen Kursbeschreibungen zu entnehmen. Auskünfte erhalten Sie dort sowie im Sekretariat des LFI.

Fehlende Daten

Sofern Terminangaben oder sonstige Daten fehlen, war zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Programms noch keine Konkretisierung möglich. Die einzelnen Veranstaltungen werden im Internet unter <https://noe.lfi.at> sowie www.landimpulse.at veröffentlicht bzw. können telefonisch erfragt werden.

ISO-Zertifizierung



Das LFI Niederösterreich ist nach den Kriterien der ISO 9001:2015 zertifiziert und im Verzeichnis der ÖCERT-Qualitätsanbieter gelistet. Es ist uns ein Anliegen, unser Qualitätsmanagementsystem ständig weiterzuentwickeln, um die Qualität unserer Dienstleistung zu sichern.

LFI Kundenservice

Das Sekretariat des LFI erreichen Sie Mo-Do 09.00-15.00 Uhr und Fr 09.00-12.00 Uhr.

Bitte beachten Sie bei Veranstaltungen in der LK St. Pölten, dass ab 17.00 Uhr die Türen abgesperrt werden. Erkundigen Sie sich daher bitte bei Abendkursen beim jeweiligen Veranstalter über den Einlass in die LK NÖ.

Unsere Adresse:

Ländliches Fortbildungsinstitut in der Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

☎ 05 0259 26100, 📠 05 0259 26009, ✉ lfi@lk-noe.at, 🌐 noe.lfi.at

Land-Impulse als Bildungs- und Serviceinstitut der landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen in Niederösterreich wird sich in Zukunft vermehrt um innovative bäuerliche Erwachsenenbildung und Forschung annehmen. Neben der Konsumenteninformation und Agrarforschung sollen es in Zukunft neue Ideen für unsere landwirtschaftlichen Betriebe sein, bei denen wir als Landesabsolventenverband unterstützen wollen. Die Zusammenarbeit und Koordination mit den Landwirtschaftlichen Schulen und der Landwirtschaftskammer NÖ soll dabei im Vordergrund stehen, um ressourcenschonend das Optimum für unsere Betriebe zu erzielen.

Kybeleum: Agrar- und Waldwerkstätten

Die neue Sektion von Land-Impulse, um Kindern und Jugendlichen im Rahmen von naturpädagogischen Erlebnisführungen die Themen Land- und Forstwirtschaft näher zu bringen, aber auch die Chance für LandwirtInnen, als Ranger ihr Wissen an die jüngere Generation weiterzugeben.

Imkerkurse

In enger Zusammenarbeit mit der NÖ Imkerschule und 10 weiteren landwirtschaftlichen Fachschulen bieten wir dem Kursinteressenten eine fundierte Grundausbildung an. Sowohl ganztägige Grundschulungen und halbtägige Praxiskurse für Imkerneueinsteiger, als auch spezielle Fachkurse für erfahrene Imker stehen bei uns im Programm.

Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang

Wie in den letzten Jahren schon wollen wir auch im nächsten Schuljahr den Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschulen die Möglichkeit geben, die Matura in einem einjährigen Lehrgang nachzuholen.



AgroInnovation

- Durchführung von Feldversuchen
- Erprobung neuer Produktionsmethoden
- Nationale und internationale Kontakte und Kooperationen
- Umsetzung der gewonnenen Versuchsergebnisse in der Praxis
- Unterstützung bei Weiterbildungsveranstaltungen
- Durchführung von Projekten

Motorsägenkurse

Seien es Wartungs- und Pflegemaßnahmen oder die Beseitigung von Unwetterschäden und Windbrüchen, die Arbeiten mit der Motorsäge nehmen zu. Leider passieren dabei auch immer wieder zum Teil schwere Unfälle, da das Arbeiten mit der Motorkettensäge gelernt sein will. Deshalb bieten wir in Kooperation mit Spezialisten der landwirtschaftlichen Fachschulen professionelle Kurse an.



ARBEITEN MAG ICH – ERFOLG LIEBE ICH!



Nicht immer führt viel Arbeit auch zum Erfolg. Es geht darum, an der richtigen Stelle das Richtige zu tun.

Doch wie verursacht man den notwendigen Erfolg? Gibt es "goldene Regeln", die den Erfolg quasi unverhinderbar machen? Dies und vieles mehr erfahren Sie bei den Tagungen zum Thema "Arbeiten mag ich – Erfolg liebe ich!"

Wie kann Erfolg erzielt werden? Zu bedenken ist, dass Erfolg von jedem anders definiert wird – in Zahlen, Kundenzufriedenheit oder persönlichem Wohlbefinden. Oft wird das Eine oder Andere versucht, aber leider ohne Erfolg, und die gute Idee ist zum Scheitern verurteilt. Bei Anderen sieht das Ganze oft so leicht aus, als würde es ein Rezept für den Erfolg geben. Gibt es die "goldenen Regeln", die das Erreichen der Ziele quasi unverzichtbar machen? Erfolg bedeutet, seine gesteckten Ziele zu erreichen und an der richtigen Stelle das Richtige zu tun. Das kann erlernt werden wie Lesen und Schreiben. Die Traineein Elke Pelz-Thaller bringt Ihnen in einem erfrischenden und humorvollen Vortrag näher, wie Sie Ihren Betrieb motiviert und erfolgreich führen können.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die gerne arbeiten und noch lieber Erfolg haben

Referent/in: Elke Pelz-Thaller

Kosten: € 10 gefördert (inkl. Verpflegung)

61-20011-89

LFS Warth

Di 15.10.2019; 19.30-22.30 Uhr

61-20012-89

Großrußbach, Gemeindezentrum

Mi 16.10.2019; 19.30-22.30 Uhr

61-20013-89

LFS Gießhübl

Di 22.10.2019; 19.30-22.30 Uhr

61-20014-89

LFS Pyhra

Mi 23.10.2019; 19.30-22.30 Uhr

61-20015-89

LFS Edelhof

Do 24.10.2019; 19.30-22.30 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 07.10.2019



UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

BETRIEBSWIRTSCHAFT

i

ARBEITSKREIS UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Erfolgreiche Betriebsführerinnen und Betriebsführer kennen die Leistungsdaten ihrer Tiere, die Hektarerträge und den aktuellen Holzpreis. Zusätzlich beschäftigen sie sich intensiv mit ihren betrieblichen und privaten Finanzen. Die Arbeitskreise Unternehmensführung bieten Betrieben aller Produktionsbereiche eine wertvolle Unterstützung, um betriebliche Geldflüsse zu erfassen und auszuwerten. Landwirtinnen und Landwirte sind mehr denn je als Unternehmerinnen bzw. Unternehmer gefordert!

Wichtige Fragen, die sich Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter stellen sollten:

- Welches Haushaltseinkommen wird erwirtschaftet?
- Welche Betriebszweige haben wie viel zum Einkommen beigetragen?
- Wie hoch ist der jährliche Privatverbrauch?
- Reicht das Haushaltseinkommen aus, um den Verbrauch abzudecken?
- Wie hat sich das Eigenkapital in den letzten Jahren entwickelt?
- Wie entwickelt sich die Zahlungsfähigkeit?

Der Arbeitskreis Unternehmensführung unterstützt die Betriebe mit Weiterbildung, Datenaufzeichnung, Kennzahlenauswertung sowie Fachberatung.

Zielgruppe: zukunftsorientierte Landwirtinnen mit Interesse an einer computerunterstützten Buchführung; Betriebe, die für den „Grünen Bericht“ Buch führen

Referent/in: Ing. Thomas Kern, Ing. Robert Höllerer

Kosten: € 75 Mitgliedsbeitrag pro Jahr (gefördert)

PROFESSIONELLE VERTRETUNGSARBEIT IM LÄNDLICHEN RAUM – ÖSTERREICHISCHE BÄUERINNEN ZEIGEN PROFIL



Der Lehrgang ist speziell für Bäuerinnen und Seminarbäuerinnen konzipiert. In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, interessenspolitische Landschaft in Österreich (mit einer Exkursion nach Wien), Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt. Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang zum spannenden und informativen Erlebnis. Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments sowie ein Besuch im Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus geben einen besonderen Einblick in die Agrarpolitik und machen diese lebendig und unmittelbar erlebbar.

Ganz nebenbei lernt man Berufskolleginnen kennen, profitiert von verschiedenen Erfahrungen und kann Netzwerke aufbauen, auch über Bundesländergrenzen hinweg.

Zielgruppe: interessierte Bäuerinnen; es ist nicht zwingend notwendig, eine Funktion in einem Verein oder Gremium inne zu haben

Dauer: 80 UE

Referent/in: Barbara Kathrein, Annemarie Mayer, Dir. DI Elfriede Schaffer, DI Marianne Priplata-Hackl, Mag. Doris Schulz

Kosten: € 490 gefördert, € 1.700 ungefordert

62-20001-87

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangsstart: Do 21.11.2019;

09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 26204 bis 14.11.2019



NEU-QUEREINSTIEG IN DIE LANDWIRTSCHAFT – WORAUF IST ZU ACHTEN?

In diesem Tagesseminar werden betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen für Neu- und QuereinsteigerInnen in die Landwirtschaft erläutert. Im Seminar erhalten Sie insbesondere einen Überblick über die Betriebsgründung inkl. Fördermöglichkeiten, die Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe, die Voraussetzungen für eine Bauführung im Grünland und die Erfordernisse im Grundverkehr. Darüber hinaus werden wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen und der Weg zur Ermittlung dieser erläutert. Es sind jedoch nicht nur „NeueinsteigerInnen“ in die Landwirtschaft herzlich eingeladen. Auch potenzielle Hofnachfolger können bereits Gelerntes auffrischen und erfahren Aktuelles zu Investitionsförderung und Existenzgründungsbeihilfe.

Zielgruppe: EinsteigerInnen in die Landwirtschaft

Referent/in: Mag. Alfred Kalkus,
Markus Böhm BSC

Kosten: € 35 pro Person, € 20 für jede weitere Person eines Betriebes

BW-20004-89

Bildungswerkstatt Mold

Mi 06.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

51-20002-89

St. Pölten, LK NÖ

Mi 08.04.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25000

bis 1 Woche vor Kursbeginn

DIGITAL DURCHSTARTEN – EDV UND INTERNET UNTERNEHMERISCH NUTZEN

Ihr Webauftritt ist die digitale Visitenkarte Ihres Unternehmens. Damit Sie in der zunehmenden Informationsflut des Internets nicht untergehen, bietet Ihnen dieser Kurs Möglichkeiten, dass Sie auch in Zukunft von Ihren Kunden gefunden werden. Neben diesen Inhalten werden Themen wie rechtliche Aspekte, Impressum, Datenschutz oder Marketingstrategien behandelt. Bei zeitgerechter Anmeldung besteht die Möglichkeit eines persönlichen Webseite-Checks Ihrer Homepage. Die Technik entwickelt sich permanent weiter, deswegen ist das Wissen über wirksame Maßnahmen ein entscheidender Vorteil im Wettstreit um die beste Position.

Zielgruppe: Betriebe, die sich die EDV für ihre Betriebsführung zu Nutzen machen wollen

Referent/in: Ing. Thomas Kern,
Katharina Dornhofer BA, IT-ExpertIn

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert,
€ 60 ungefordert

WB-20008-89

BBK Wr. Neustadt

Mo 27.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 25120 bis 20.01.2020

Ik Beratungsangebote

BETRIEBSPLANUNG

Einkommensermittlung

Pauschale 120 Euro,
BW-Berater der BBK oder
Gerald Biedermann, T 05 0259 25104

Sanierungsberatung

Pauschale 180 Euro,
Martin Heigl, T 05 0259 25106

Betriebskonzept

Pauschale 180/240 Euro,
BW-Berater der BBK

Erbhoffeststellung

Pauschale 120/240 Euro,
Martin Heigl, T 05 0259 25106

Betriebsplanung

Pauschale 210 Euro,
BW-Berater der BBK oder
Gerald Biedermann, T 05 0259 25104

Betriebswirtschaftliche Kalkulationen

Stunde 30 Euro,
Gerald Biedermann, T 05 0259 25104

Innovationen

kostenfrei,
Lisa Danner, T 05 0259 29025

Innovationen Projektbegleitung

Stunde 42 Euro,
Lisa Danner, T 05 0259 29025

Projektbegleitung

individuelle Kostenplanung,
Daniela Morgenbesser,
T 05 0259 42302

Betriebswirtschaft

kostenfrei,
BW-Berater der BBK oder
Gerald Biedermann, T 05 0259 25104

BETRIEBSFÜHRUNG, AUFZEICHNUNGEN

Gesamtbetriebliche Aufzeichnungen

kostenfrei,
Martin Heigl, T 05 0259 25106

Kredit-Check

Stunde 120 Euro,
Martin Karner, T 05 0259 21000

Arbeitskreis Unternehmensführung

Jahresbeitrag 75 Euro,
Thomas Kern, T 05 0259 25108

Markt und Preise

kostenfrei,
Marianne Priplata-Hackl,
T 05 0259 25111



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/Beratung

Bildungsberatung

kostenfrei,
Martin Zauner, T 05 0259 26104

LQB – Lebensqualität Bauernhof

kostenfrei,
Anna Eckl, Josef Stangl, Elisabeth
Rennhofer, Victoria Loimer, Monika
Linder, Kammersekretäre,
T 05 0259 26200

Krisenprävention und -beratung

erster Termin kostenfrei, 90 Euro pro Termin im Umfang von bis zu 1,5 Stunden, 30 Euro für jede weitere halbe Stunde,
Anna Eckl, T 0664 60259 25801
Josef Stangl, T 0664 60259 25802
Elisabeth Rennhofer, T 0664 60259 25803
Victoria Loimer, T 0664 60259 25804

Supervision

Stunde 90 Euro für Einzel- und Paar-Supervision, Stunde 120 Euro für Team- und Gruppen-Supervision,
Anna Eckl, T 0664 60259 25801

FÖRDERUNG

Beratung zur Investitionsförderung, Existenzgründungsbeihilfe, Konsolidierung und Diversifizierung
kostenfrei, BW-Berater der BBK

Beratung zur Abrechnung der Investitionsförderung

Pauschale bis 10 Rg.: 50 Euro, darüber hinaus für jede weitere Rg. 1,50 Euro zusätzlich für Rechnungsaufstellung: bis 10 Rg. 10 Euro, für jede weitere Rg. 1 Euro
BW-Berater der BBK

Allgemeine Grundberatung Investitionsförderung, Existenzgründungsbeihilfe, Konsolidierung und Diversifizierung
kostenfrei, BW-Berater der BBK

Invekos – Beratung

kostenfrei,
Andreas Schlager, T 05 0259 29401

BEWERTUNG, ENTSCHÄDIGUNG

Schadensbewertung und Wertermittlung Landwirtschaft
Stunde 60 Euro,
Reinhard Kern, T 05 0259 25102

Bewertung und Entschädigung Landwirtschaft

kostenfrei,
Reinhard Kern, T 05 0259 25102

VERMARKTUNGSTRENDS IM ACKERBAU – MÖGLICHKEITEN DER PREISABSICHERUNG



Im Rahmen des Webinars werden den TeilnehmerInnen unterschiedliche Vermarktungsmöglichkeiten bzw. -trends für Marktfrüchte nähergebracht. Anhand von praktischen Beispielen werden die Vor- und Nachteile der Preisabsicherung erklärt und Absicherungsstrategien am simulierten Preisverlauf bzw. Börsen- und Marktinformation im Internet vorgestellt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die diese Möglichkeit der Preisabsicherung kennen lernen möchten

Mitzubringen: Computer, Laptop oder Tablet; Breitbandinternet; Headset bzw. Kopfhörer

Referent/in: DI Martin Schildböck

51-20001-89

LFI-Online Seminarraum

Do 14.11.2019; 10.00-11.15 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25120 bis 07.11.2019

WELCHEN PACT KANN ICH MIR LEISTEN?



Im Rahmen des Webinars werden die Grundlagen der Ermittlung von wirtschaftlich vertretbaren Pachtpreisen im Ackerbau erläutert. Dazu wird die Pachtberechnung einer Fruchtfolge mit dem Internetdeckungsbeitrag vorgezeigt und Einflussfaktoren auf die Pachthöhe besprochen. Auch Alternativen zur Betriebserweiterung durch Flächenpacht werden andiskutiert.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die Flächen zu bzw. verpachten

Voraussetzung: Computer, Laptop oder Tablet; Breitbandinternet; Headset bzw. Kopfhörer

Referent/in: DI Gerald Biedermann

51-20ko08-89

LFI-Online Seminarraum

Termin: auf Anfrage

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25120

ÜBERLEGT PACHTEN – FACHLICHE ASPEKTE ZUR FLÄCHENPACT

In einem Halbtagesseminar werden die rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen zur Flächenpachtung besprochen. Neben wichtigen Vertragsbestandteilen werden die Bestimmungen des Landpachtgesetzes erläutert. Daneben werden Wege zur Kalkulation von nachhaltig leistbaren Pachtzahlungen und Einflussfaktoren auf die Pachthöhe besprochen. Neben Alternativen zur Flächenpacht runden Erfahrungen der Teilnehmer den Halbttag ab.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die Flächen zu bzw. verpachten

Referent/in: DI Gerald Biedermann, Mag. Alfred Kalkus

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

KO-20016-89

Rückersdorf-Harmannsdorf,

GH Steinacker

Mi 13.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Korneuburg,

T 05 0259 40800 bis 06.11.2019

AM-20018-89

BBK Amstetten

Mo 25.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,

T 05 0259 40100 bis 18.11.2019

BN-20014-89

BBK Baden und Mödling

Mi 12.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Baden und Mödling,

T 05 0259 40200 bis 05.02.2020

ZT-20007-89

BBK Zwettl

Mi 19.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl,

T 05 0259 42100 bis 12.02.2020

SEMINAR MEIN BETRIEBSKONZEPT

Der beschreibende Teil (Ziele und Strategien) für den Betrieb sowie die Daten für die Kalkulation des Ausgangsjahres für das Betriebskonzept sind weitgehend von den LandwirtInnen selbst zu erfassen. Der Workshop soll die TeilnehmerInnen bei der Verfassung der beschreibenden Teile unterstützen. Zur Vervollständigung des Betriebskonzeptes sowie zur Berechnung bietet die BBK Einzelberatungstermine an. Die Erstellung eines Betriebskonzeptes ist für die Beantragung der Existenzgründungsbeihilfe und bei der Investitionsförderung für Investitionen über 100.000 Euro verpflichtend. Der Besuch des Seminars ist nicht verpflichtend, ist jedoch zur Erstellung des Betriebskonzeptes und der damit verbundenen Eingabe des beschreibenden Teils sehr zu empfehlen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die vor konkreten Investitionen stehen, die ein Betriebskonzept aufgrund der Vorgaben der LE 14-20 erstellen wollen und klare Vorstellungen über Ziele, Strategien und das geplante Projekt haben. AntragstellerInnen für Existenzgründungsbeihilfe

Referent/in: BW-BetriebsberaterInnen der jeweiligen BBK

Kosten: € 25 pro Person, € 10 für jede weitere Person eines Betriebes

Dauer: 8 UE

Orte und Termine werden in den jeweiligen BBK-Rundschreiben bekannt gegeben



AUFZEICHNUNG UND BUCHFÜHRUNG



ERFOLG DURCH GESAMTBETRIEBLICHE AUFZEICHNUNGEN

Wie viel verdiene ich pro Jahr in der Land- und Forstwirtschaft? Welche Betriebszweige laufen gut? Wie viel wird jährlich privat verbraucht? Welches Kreditvolumen kann ich bewältigen? Diese und weitere zentrale Fragen können Sie mit Hilfe der Buchführung beantworten und somit die richtigen Weichen für Ihren Betrieb stellen. Im Seminar erlernen Sie die Grundlagen der Buchführung, erforderliche Schritte beim Aufzeichnen, Gewinnermittlungsarten in der Landwirtschaft und üben die Bedienung der Buchführungssoftware sowie die Interpretation des eigenen Jahresabschlusses. Vorkenntnisse sind dafür nicht notwendig. Zusätzlich runden zwei Beratungen am Betrieb das Seminar ab, um Sie optimal von der Inventur bis zum Jahreswechsel zu begleiten.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die gesamtbetriebliche Aufzeichnungen mit EDV-Software durchführen wollen (Neu- und WiedereinsteigerInnen)

Referent/in: Ing. Thomas Kern, Ing. Robert Höllner, BetriebsberaterIn der BBK

Kosten: € 60 Startmodul (gefördert), € 130 Paketpreis + Betriebsbesuche. Das Paket umfasst 3 Seminarblöcke sowie 2 Betriebsbesuche durch einen BW-Berater für die gesamte Seminarreihe. Die Seminare können auch einzeln ab € 60 gebucht werden.

Dauer: 3 Seminartage sowie 2 Betriebsbesuche durch eine/n BetriebsberaterIn, aufgeteilt auf 1,5 Jahre

NK-20014-89

LFS Warth

Startveranstaltung: Di 03.12.2019;

09.00-16.30 Uhr

WT-20005-89

BBK Waidhofen/Thaya

Startveranstaltung: Do 05.12.2019;

09.00-16.30 Uhr

AM-20021-89

St. Valentin, GH Pillgrab

Startveranstaltung: Di 10.12.2019;

09.00-16.30 Uhr

HL-20009-89

BBK Hollabrunn

**Startveranstaltung: Do 12.12.2019;
09.00-16.30 Uhr**

BL-20008-89

BBK Bruck/Leitha

**Startveranstaltung: Do 12.12.2019;
09.00-16.30 Uhr**

MI-20009-89

BBK Mistelbach

**Startveranstaltung: Di 17.12.2019;
09.00-16.30 Uhr**

ME-20011-89

BBK Melk

**Startveranstaltung: Do 19.12.2019;
09.00-16.30 Uhr****Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120
bis 1 Woche vor Kursbeginn**RAUS AUS DER PAUSCHALIERUNG –
EIN VORTEIL FÜR MEINEN
BETRIEB?**

In einem Halbtagesseminar werden die Rahmenbedingungen der Pauschalierungsverordnung mit den Schwerpunkten Teilpauschalierung und Einnahmen-Ausgaben-Rechnung sowie die Grundlagen zu den vier Gewinnermittlungsarten besprochen. Hierbei geht es um Grenzen, Einkommensermittlung, Basisinformationen zur SVB-Option und auch Betriebsteilungen. Zusätzlich werden die Auswirkungen auf die Einkommensteuer unter die Lupe genommen, um den Einfluss auf den eigenen Betrieb bestmöglich abschätzen zu können.

Zielgruppe: Betriebe, die die Grenzen der Vollpauschalierung überschreiten (Fläche, Einheitswert, ...) und nach der optimalen Gewinnermittlungsart für ihren Betrieb suchen

Referent/in: Ing. Robert Höllerer

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert,
€ 50 ungefordert

ZT-20006-89

BBK Zwettl

Mo 25.11.2019; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Zwettl,
T 05 0259 42100 bis 18.11.2019

AM-20017-89

Wolfsbach, GH Karan

Do 28.11.2019; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Amstetten,
T 05 0259 40100 bis 21.11.2019

KO-20015-89

BBK Korneuburg

Mo 02.12.2019; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Korneuburg,
T 05 0259 40800 bis 25.11.2019

SB-20013-89

Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum

Mi 11.12.2019; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Scheibbs,
T 05 0259 41500 bis 04.12.2019

NK-20009-89

Petersbaumgarten, GH Pichler Peter

Do 16.01.2020; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Neunkirchen,
T 05 0259 41400 bis 09.01.2020

WT-20004-89

St. Marein, GH Gamerith

Fr 31.01.2020; 08.30-13.00 Uhr**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya,
T 05 0259 41800 bis 24.01.2020**INNOVATION****STATEMENT**

© Gabriele Moser

„Österreicherinnen und Österreicher schätzen die regionale und nachhaltige Produktion heimischer Qualitätsprodukte und sie haben hohes Vertrauen in uns. Diese Wertschätzung sollten wir nutzen, um daraus neue

Wertschöpfungsmöglichkeiten für die bäuerlichen Familienbetriebe zu entwickeln. Nehmen wir unsere Betriebsentwicklung mit Hilfe der ausgezeichneten Bildungsangebote im Bereich Innovation, Diversifizierung und Betriebsentwicklung in die Hand!“

Irene Neumann-Hartberger
Präsidentin der Bäuerinnen NÖ

**DENK NEU – MODUL I: INNOVATIVE
IDEEN FÜR MEINEN HOF**

Im Fokus dieses Seminars steht die betriebliche Weiterentwicklung durch die Umsetzung neuer und innovativer Vorhaben. Die TeilnehmerInnen analysieren ihre derzeitige betriebliche und persönliche Situation, davon abgeleitet werden Ideen gesammelt, bewertet und ausgearbeitet, die die TeilnehmerInnen in ihrem Betrieb umsetzen können. Auf kreativem Wege wird außerdem vermittelt, in andere Rollen zu schlüpfen und bestimmte Dinge aus anderen Blickwinkeln zu betrachten. Im Seminar wird kein fertiges Konzept zur Umsetzung einer Idee erarbeitet! Ziel ist es, die Ist-Situation zu analysieren und davon mögliche Schritte zur Weiterentwicklung abzuleiten.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die auf der Suche nach neuen Ideen für ihren Betrieb sind

Referent/in: Lisa Danner BA, Ing. Sandra Preisinger

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert,
€ 90 ungefordert

90-20002-89

St. Pölten, LK NÖ

Fr 24.01.2020; 09.00-16.30 Uhr

90-20001-89

Bildungswerkstatt Mold

Mi 29.01.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 29025
bis 1 Woche vor Kursbeginn

**DENK NEU – MODUL II: WIE SETZE
ICH MEINE INNOVATIVE IDEE UM?**

Sie haben eine neue, innovative Idee, die Sie gerne in Ihrem Betrieb umsetzen möchten? In diesem Seminar erfahren Sie die Grundlagen, die Sie für die Umsetzung eines solchen Vorhabens brauchen: Die richtige und realistische Zieldefinition, Erarbeitung einzelner Projektschritte, Ressourcen- und Kostenplanung sowie der Umgang mit Risiken, Krisen und Konflikten werden in diesem Seminar vermittelt. Im Anschluss wird ein innovativer Betrieb besichtigt, wo der/die BetriebsführerIn von seinem Weg berichtet und für Fragen zur Verfügung steht.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die eine konkrete Idee zur Weiterentwicklung ihres Betriebes haben

Referent/in: Lisa Danner BA

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert,
€ 90 ungefordert

90-20003-89

St. Pölten, LK NÖ

Fr 14.02.2020; 09.00-17.00 Uhr**Anmeldung:** LK NÖ,
T 05 029 29025 bis 07.02.2020

© SunnyStudio - stockadobe.com

UNSER HOF. UNSERE ZUKUNFT – VERÄNDERUNGEN GEBEN SICHERHEIT

In dieser Veranstaltung werden verschiedene Zukunftstrends unter die Lupe genommen und darauf eingegangen, auf welche Art und Weise diese Einfluss auf land- und forstwirtschaftliche Betriebe nehmen. Welche Möglichkeiten gibt es nun, die Veränderungen zu nutzen und sich und seinen Betrieb positiv weiterzuentwickeln? Um diese Frage zu beantworten, werden innovative Betriebe und BetriebsführerInnen vor Ort und mittels Live-Videoübertragung vorgestellt. Diese berichten über ihre Innovationen und den Weg dorthin. Im Anschluss findet eine Exkursion zu einem innovativen Betrieb statt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die innovative Betriebe und Beispiele kennen lernen möchten

Referent/in: Dr. Siegfried Pöchtrager, innovative LandwirtInnen

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

90-20004-89

BBK Zwettl

Mo 11.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

90-20005-89

BBK Melk

Mo 11.11.2019; 13.00-17.00 Uhr

90-20006-89

BBK Hollabrunn

Fr 22.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

90-20007-89

BBK Baden und Mödling

Fr 22.11.2019; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 29025 bis 1 Woche vor Kursbeginn



DIALOG MIT DEN KONSUMENTINNEN



TAGUNG: BÄUERINNEN UND BAUERN ALS BOTSCHAFTER

SAB Die Geschichte der Land- und Forstwirtschaft erzählt niemand besser als die Bäuerinnen und Bauern selbst! Denn niemand ist authentischer, glaubwürdiger und interessanter für die Öffentlichkeit, als diejenigen, die selber tun, worüber sie sprechen. Verschiedenste Blickwinkel auf den Dialog mit der Gesellschaft eröffnen neue Möglichkeiten der Öffentlichkeitsarbeit für Ihren Betrieb. Bei der Tagung lernen Sie Beispiele für eine erfolgreiche Kommunikation kennen. Holen Sie sich Tipps für die Praxis und setzen Sie den ersten Schritt im Dialog mit Ihren Anrainern und Kunden.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen

62-20012-87

St. Pölten, LK NÖ

Mi 12.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26206 bis 05.02.2020



STATEMENT



bäuerlichen Betriebe zu erhalten und auszubauen.

Nutzen Sie die LFI-Bildungsangebote und Unterlagen auf www.unserelandwirtschafts.at, um Ihre alltäglichen Gespräche mit Freunden, Nachbarn und Kunden noch fruchtbarer zu gestalten!

Theresia Meier
Vizepräsidentin
der Landwirtschaftskammer NÖ

WEBINAR: WIE ERKLÄREN WIR'S DEN ANDEREN



Egal, ob über die Medien oder am Stammtisch: Bäuerinnen und Bauern werden immer wieder mit Vorwürfen zu ihrer täglichen Arbeit konfrontiert. Doch wie argumentiert man gegen die Panikmache? Und mit welchen Fakten lässt sich die Gesellschaft erreichen? Holen Sie sich live vor dem Computer Tipps und Argumente von Fachexperten für Ihren persönlichen Dialog. Nutzen Sie die Chance, in der Diskussionsrunde bequem von zu Hause aus Fragen zu stellen. Die Webinarreihe findet im Herbst 2019 statt. Die aktuellen Termine und Themen finden Sie laufend unter oe.lfi.at/webinare.
Zielgruppe: LandwirtInnen

Termin auf Anfrage

Information: LK NÖ, T 05 0259 26207

ZÜNDSTOFF IN GESPRÄCHSSTOFF VERWANDELN



Damit Sie morgen noch gut landwirtschaften können

Was, vor meiner Haustür soll ein Stall gebaut werden? Auch landwirtschaftliche Geräte wie Güllefässer und Feldspritzen können schnell zum Stein des Anstoßes werden. Deshalb zahlt es sich aus, wenn Bäuerinnen und Bauern mit den Leuten reden, damit ihnen nicht andere zuvor kommen. Denn klarerweise haben Spaziergänger und Radfahrer eine andere Sicht auf Wiesen und Felder, als LandwirtInnen. KundInnen sehen nicht, was hinter den Kulissen der Lebensmittelregale passiert und Anrainern stinkt die Gülle. Bevor andere landwirtschaftliche Themen für ihre Zwecke nutzen, können Sie positive Stimmung für Ihren Betrieb machen. Schwerpunkte: Miteinander reden statt rechtfertigen und verteidigen; moderne Landwirtschaft erklären: Nichts sagen(d) ist out; souverän auf kritische Fragen reagieren

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Annemarie Mayer

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

62-20011-89

St. Pölten, LK NÖ

Do 05.03.2020; 08.30-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26207 bis 27.02.2020

1k Beratungsangebote

Öffentlichkeitsarbeit am Bauernhof

kostenfrei,
Monika Linder, Birgit Kaltenbrunner,
Julia Scharner, T 05 0259 26200



Mit Beratung zum Erfolg
neue Ikt. als Beratung

FOTOGRAFIEREN FÜR SOZIALE MEDIEN



Mit einem Klick zu mehr Reichweite

Das Thema Social Media ist aktueller denn je und als öffentlichkeitswirksames Medium längst etabliert. Das Ziel ist, mehr Aufmerksamkeit für seinen Betrieb und die bäuerliche Arbeit zu erlangen. Das gelingt am besten mit Bildern. Nicht jedes Foto findet aber gleich viel Beachtung. Es ist wichtig, aus der Masse herauszustechen, sei es mit technischer Qualität, Emotionen, Bildstil, Kontinuität oder einem kreativen Bildkonzept. Das führt zu mehr Reichweite (Likes, Shares, Pins, etc.) in den Sozialen Medien und stärkt die Bindung zu Anrainern, Kunden und Partnern. Schwerpunkte: Fotografische Grundlagen; Bildgestaltung und Motivideen; Bildbearbeitung am Handy; Tipps für Ihr Posting; Bildrecht
Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen
Mitzubringen: Kamera bzw. Handy inkl. Ladekabel
Referent/in: Ing. Peter Berger, Katharina Dornhofer BA
Kosten: € 75 gefördert, € 140 ungefördert

62-20015-89

St. Pölten, LK NÖ
Mi 27.11.2019; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ,
 T 05 0259 26207 bis 12.11.2019

GESTALTE DEINE EIGENE INFOTAFEL



So machst du deinen Hof für Passanten sichtbar

Sie möchten Anrainern und Konsumenten einen Einblick in Ihren Alltag geben? Dann präsentieren Sie Ihren Betrieb auf einer Infotafel. Doch nicht nur am Hof direkt kann mit Hilfe einfacher Tafeln bei Passanten gepunktet werden, auch entlang von Wegen, auf Weiden oder am Ackerrand lassen sich Hintergrundinfos zu Ihrem Betrieb oder zur Landwirtschaft positionieren. Das Ziel: Der Konsument soll mit Hilfe der Zusatzinformationen seine Umgebung bewusster wahrnehmen und Einblicke in Ihren landwirtschaftlichen Betrieb und Ihre tägliche Arbeit erlangen. Gemeinsam beschreiten wir den Weg zu Ihrer individuellen Hof- bzw. Infotafel. Wir stellen das Layout zur Verfügung und organisieren einen gemeinsamen Druck der Tafeln. Setzen Sie Ihre Idee jetzt um! Schwerpunkte: Wie präsentiere ich mich auf meiner Hof-/Infotafel; zielgruppenorientierte PR rund um den Bauernhof; kreative, prägnante Texte für meine Hof-/Infotafel
Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen
Referent/in: Mag. Eva Lechner
Kosten: € 90 gefördert, € 180 ungefördert

62-20014-89

St. Pölten, LK NÖ
Mi 22.01.2020; 09.00-15.00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ,
 T 05 0259 26207 bis 10.01.2020

RECHT, STEUER, SOZIALES



HOFÜBERGABE LEICHT GEMACHT

Zivilrechtliche (Ausgedinge, Scheidungsklausel, Pflege, Pflichtteil, ...), sozialrechtliche und steuerrechtliche Fragen, Hofübernehmerförderung und Investitionsförderung, Finanzierungsmöglichkeiten bzw. Optimierung von Kreditzinsen, Ideen für neue Innovationen
Zielgruppe: HofübergeberInnen und HofübernehmerInnen
Referent/in: RechtsexpertInnen der LK NÖ, BW-BeraterInnen der jeweiligen BBK, Dr. Martin Karner
Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefördert

WY-20003-81

Waidhofen/Ybbs, GH Kerschbaumer
Do 14.11.2019; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Waidhofen/Ybbs,
 T 05 0259 41900 bis 07.11.2019

MI-20015-81

BBK Mistelbach
Mi 20.11.2019; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Mistelbach,
 T 05 0259 41200 bis 13.11.2019

KR-20009-81

BBK Krems
Mi 04.12.2019; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Krems,
 T 05 0259 40901 bis 27.11.2019

WB-20019-81

BBK Wr. Neustadt
Mi 18.12.2019; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Wiener Neustadt,
 T 05 0259 42000 bis 11.12.2019

SB-20016-81

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik
Mi 29.01.2020; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Scheibbs,
 T 05 0259 41500 bis 22.01.2020

HL-20012-81

BBK Hollabrunn
Do 30.01.2020; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Hollabrunn,
 T 05 0259 40600 bis 23.01.2020

LF-20001-81

Eschenau/Traisen, GH Wochner
Mi 12.02.2020; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Lilienfeld,
 T 05 0259 41000 bis 05.02.2020

GD-20005-81

Großschönau, GH Thaler
Mi 04.03.2020; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Gmünd,
 T 05 0259 40500 bis 26.02.2020

KO-20017-81

BBK Korneuburg
Mi 11.03.2020; 09.00-16.00 Uhr
Anmeldung: BBK Korneuburg,
 T 05 0259 40800 bis 04.03.2020

AKTUELLES AUS DER STEUER- UND SOZIALVERSICHERUNG NEU

Aktuelle Neuerungen und Entwicklungen im Steuer- und Sozialversicherungsrecht, Änderungen im Beitragsrecht der Sozialversicherung der Bauern im Zuge der Hauptfeststellung
Zielgruppe: BetriebsleiterInnen
Referent/in: RechtsexpertInnen der LK NÖ
Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefördert

TU-20009-81

BBK Tullnerfeld
Mo 13.01.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Tullnerfeld,
 T 05 0259 41700 bis 06.01.2020

ZT-20010-81

BBK Zwettl
Mo 20.01.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Zwettl,
 T 05 0259 42100 bis 13.01.2020

HO-20002-81

Bildungswerkstatt Mold
Mi 19.02.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Horn,
 T 05 0259 40700 bis 12.02.2020

WB-20020-81

BBK Wr. Neustadt
Mo 24.02.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Wiener Neustadt,
 T 05 0259 42000 bis 17.02.2020

AM-20023-81

BBK Amstetten
Mo 02.03.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Amstetten,
 T 05 0259 40100 bis 24.02.2020



"Gut übergeben, gut zusammenleben"
 – Seminare zu zwischenmenschlichen Aspekten der Hofübergabe finden Sie im Kapitel "Persönlichkeit" auf Seite 60.

FREMDARBEITSKRÄFTE RICHTIG BESCHÄFTIGEN

Anmeldung und Abrechnung von DienstnehmerInnen bei der GKK, wichtige Bestimmungen des Landarbeitsrechtes und des Bäuerlichen Kollektivvertrages, Grundlagen der Lohnverrechnung, Beschäftigung von ausländischen Saisonarbeitskräften, Dienstgeberpflichten beim Arbeitnehmerschutz

Zielgruppe: Land- und ForstwirtInnen bzw. BuschenschänkerInnen, die Fremdarbeitskräfte (Erntehelfer, Saisonarbeiter, Ausländer, fallweise Beschäftigte etc.) beschäftigen

Referent/in: RechtsexpertInnen der LK NÖ, NÖ Gebietskrankenkasse, BLG sowie SicherheitsberaterInnen der SVB

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

NK-20012-81

**Natschbach-Loipersbach,
Burggasthof**

Mi 13.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen,
T 05 0259 41400 bis 06.11.2019

PL-20012-81

BBK St. Pölten

Do 16.01.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten,
T 05 0259 41600 bis 09.01.2020

GF-20009-81

BBK Gänserndorf

Do 13.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK Gänserndorf,
T 05 0259 40400 bis 06.02.2020

GRUNDSÄTZLICHES ZUR BESCHÄFTIGUNG VON FREMDARBEITSKRÄFTEN

Eine konzentrierte Darstellung der wichtigsten Bestimmungen des Arbeits-, Sozial- und Ausländerbeschäftigungsrechts

Zielgruppe: Land- und ForstwirtInnen bzw. BuschenschänkerInnen, die Fremdarbeitskräfte (Erntehelfer, Saisonarbeiter, Ausländer, fallweise Beschäftigte etc.) beschäftigen

Referent/in: Mag. Wolfgang Dobritzhofer

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert,
€ 30 ungefordert

KO-20018-81

BBK Korneuburg

Mi 18.12.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Korneuburg,
T 05 0259 40800 bis 11.12.2019

DER LANDWIRT ALS ARBEITGEBER – GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN IM ARBEITSVERTRAG

Darstellung und Erklärung arbeitsrechtlicher Gestaltungsmöglichkeiten unter besonderer Berücksichtigung des Bäuerlichen Kollektivvertrages (Flexibilisierungsmöglichkeiten, Durchrechnungsvereinbarungen, Überstundenpauschale, Probendienstverhältnisse usw.). Sensibilisierung für Möglichkeiten in den arbeitsvertraglichen Vereinbarungen sowie für häufige Irrtümer und Lohndumping-relevante Fehler

Zielgruppe: landwirtschaftliche DienstgeberInnen

Referent/in: RechtsexpertInnen der LK NÖ

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,
€ 40 ungefordert

70-20001-81

St. Pölten, LK NÖ

Mi 18.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 27100 bis 11.03.2020

NEUE BESTIMMUNGEN IM ERBRECHT – VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN ERBHOF

Erbrechtliche Ansprüche der Kinder bei der Hofübergabe. Wer erbt, wenn es kein Testament gibt? Wie mache ich ein gültiges Testament? Was ist ein Erbhof? Schutz von Erbhöfen

Zielgruppe: LandwirtInnen, die erbrechtliche Streitigkeiten verhindern und sich über Vorsorgemöglichkeiten informieren wollen

Referent/in: Mag. Alfred Kalkus

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,
€ 40 ungefordert

ZT-20009-81

BBK Zwettl

Mi 04.12.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl,
T 05 0259 42100 bis 27.11.2019

HL-20013-81

BBK Hollabrunn

Mi 15.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Hollabrunn,
T 05 0259 40600 bis 08.01.2020

LF-20002-81

Eschenau/Traisen,

GH Wochner, Lindenhof

Fr 24.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Lilienfeld,
T 05 0259 41000 bis 17.01.2020

RECHT

RECHT, STEUER, SOZIAL- UND ARBEITSRECHT

Recht, Steuer, Soziales
kostenfrei, Kammersekretäre

Recht
kostenfrei, Michael Maschl,
T 05 0259 27103

Steuer
kostenfrei, Roman Prein,
T 05 0259 27203

Sozialrecht
kostenfrei, Wolfgang Dobritzhofer,
T 05 0259 27302

Arbeitsrecht
kostenfrei, Martin Erasmus,
T 05 0259 27304

Grundberatung Datenschutz
kostenfrei, Michael Maschl,
T 05 0259 27103

**Fit für die
Datenschutzgrundverordnung**
Pauschale 660 Euro (5 Stunden inkludiert),
Silvia Brunner, T 05 0259 21106

Beitragsgrundlagenoption
Pauschale 60 Euro, Wolfgang Dobritzhofer,
T 05 0259 27302

**Erstanstellung von Fremdarbeitskräften
im bäuerlichen Betrieb**
kostenfrei, Martin Erasmus,
T 05 0259 27304

**Einheitswert-Beschreibungsbescheide –
Hilfestellung**
kostenfrei, Berater der BBK

**Einheitswert-Wertfortschreibung –
Hilfestellung**
kostenfrei, Berater der BBK

Einheitswert
kostenfrei, Berater der BBK

Umwelt und Naturschutz
kostenfrei, Roman Portisch,
T 05 0259 27106

Ik Beratungsangebote

PACHT, HOFÜBERGABE

Pachtvertragsentwurf
Pauschale 45 Euro, Kammersekretäre

Bewirtschaftungsvertragsentwurf
Pauschale 45 Euro, Kammersekretäre

**Betriebsverpachtung –
Pachtvertragsentwurf**
Pauschale 45 Euro, Kammersekretäre

**Grundberatung: Bäuerliche
Hofübergabe/-übernahme**
kostenfrei, Kammersekretäre

**Beratungspaket: Bäuerliche
Hofübergabe/-übernahme**
Pauschale 180 Euro, Michael Maschl,
T 05 0259 27103



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

HO-20001-81

Bildungswerkstatt Mold
Mo 10.02.2020; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Horn,
 T 05 0259 40700 bis 03.02.2020

**ERWERB LAND- UND
 FORSTWIRTSCHAFTLICHER
 GRUNDSTÜCKE**

**rechtliche Voraussetzungen und
 anfallende Kosten**

Wie läuft das grundverkehrsbehördliche Verfahren in NÖ ab? Wer gilt als LandwirtIn im Sinne des NÖ Grundverkehrsgesetzes 2007? Wie mache ich erfolgreich einen "Einspruch", wenn ein Nichtlandwirt kauft bzw. pachtet? Wie erfolgt ein Grundkauf über die Agrarbezirksbehörde? Mit welchen Steuern und Abgaben haben Käufer bzw. Verkäufer zu rechnen?

Zielgruppe: LandwirtInnen, die luf Grundstücke erwerben, pachten bzw. verkaufen wollen

Referent/in: Mag. Alfred Kalkus, Steuerexpertin der LK NÖ

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

HL-20011-81

BBK Hollabrunn
Do 05.12.2019; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Hollabrunn,
 T 05 0259 40600 bis 28.11.2019

GD-20007-81

Großschönau, GH Thaler
Fr 13.12.2019; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Gmünd,
 T 05 0259 40500 bis 06.12.2019

ME-20012-81

BBK Melk
Fr 14.02.2020; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Melk,
 T 05 0259 41100 bis 07.02.2020

**GESTALTUNGS-
 MÖGLICHKEITEN BEI
 DEN BÄUERLICHEN
 SOZIALVERSICHERUNGS-
 BEITRÄGEN**

Beitragsgrundlagenoption

Beitragsermittlung in der Sozialversicherung nach dem Einheitswert, Beitragsgrundlagenoption, Vollpauschalierung, Teilpauschalierung, Auswirkungen auf die Pension

Zielgruppe: BetriebsleiterInnen, die Sozialversicherungsbeiträge und Steuern optimieren wollen

Referent/in: RechtsexpertInnen der LK NÖ

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

TU-20010-81

BBK Tullnerfeld
Mi 15.01.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Tullnerfeld,
 T 05 0259 41700 bis 08.01.2020

SB-20018-81

Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum
Fr 17.01.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Scheibbs,
 T 05 0259 41500 bis 10.01.2020

AM-20024-81

BBK Amstetten
Mo 17.02.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Amstetten,
 T 05 0259 40100 bis 10.02.2020

ZT-20011-81

BBK Zwettl
Do 20.02.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: BBK Zwettl,
 T 05 0259 42100 bis 13.02.2020

**LANDWIRTSCHAFT
 VERSUS ANRAINER- UND
 FREIZEITINTERESSEN**

Was ist zu dulden, wogegen kann man sich wehren? Hundekot auf Futterflächen; Walker und Mountainbiker auf Wiesen, Weiden und im Wald; Geruchs-, Staub-, Lärm- und Schmutzbeeinträchtigung durch luf Bewirtschaftung (Gülleausbringung, Nacharbeit etc.)

Zielgruppe: LandwirtInnen, die sich darüber informieren wollen, wenn es zu Konflikten mit Anrainern, Wanderern bzw. Radfahrern kommt

Referent/in: Mag. Alfred Kalkus

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

SB-20017-81

BBK Scheibbs
Fr 22.11.2019; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Scheibbs,
 T 05 0259 41500 bis 15.11.2019

GF-20010-81

BBK Gänserndorf
Mo 27.01.2020; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Gänserndorf,
 T 05 0259 40400 bis 20.01.2020

**DATENSCHUTZ –
 ERFORDERLICHE SCHRITTE FÜR
 LANDWIRTSCHAFTLICHE**

Am 25. Mai 2018 ist die Datenschutz-Grundverordnung der EU in Kraft getreten. Dies erfordert sowohl organisatorische als auch technische Umstellungsmaßnahmen, nicht nur für Großbetriebe, sondern auch für kleine Betriebe der Land- und Forstwirtschaft. Aus diesem Bereich sind insbesondere Winzer, Direktvermarkter, Privatzimmervermieter sowie Vereine und Verbände von der neuen Datenschutz-Grundverordnung betroffen. Wesentlicher Inhalt: Verarbeitungsverzeichnis, Informationen zum Datenschutz, Auftragsdatenverarbeitungsvertrag, Hinweis auf technisch-organisatorische Maßnahmen zur Gewährleistung der Datensicherheit sowie Rechte von Betroffenen, deren Daten verwendet werden

Zielgruppe: WinzerInnen, DirektvermarkterInnen, PrivatzimmervermieterInnen, Verantwortliche von Vereinen und Verbänden
Referent/in: Mag. Michael Maschl LL.M.
Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

PL-20014-81

BBK St. Pölten
Do 21.11.2019; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK St. Pölten,
 T 05 0259 41600 bis 14.11.2019

EINSTIEG INS GEWERBE

Herausforderungen und Chancen

Ziel der Veranstaltung ist das Aufzeigen der Grenzen zwischen landwirtschaftlichem Betrieb und Gewerbe sowie der Konsequenzen eines Gewerbeübertritts. Inhalte: Abgrenzung Landwirtschaft – Gewerbe; Gewerbeberechtigt; steuerliche, arbeitsrechtliche und sozialrechtliche Belange; Betriebsanlagengenehmigung und Flächenwidmung

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Nebenbetrieben (z.B. Lohndrusch, Winterdienst, Direktvermarktung, Einstellpferde)

Referent/in: Mag. Alfred Kalkus, Dr. Peter Kubanek, Mag. Andrea Prozek, Harald Fischer MSc, Mag. Christa Kocher

Kosten: € 15 gefördert, € 25 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

61-20139-81

St. Pölten, LK NÖ
Di 24.03.2020; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 10.03.2020



**WWW.BLK.LFI.AT
 BILDUNGS- UND
 BERATUNGS-LANDKARTE**



Das vielfältige Bildungs- und Beratungsangebot auf einen Blick

Die Bildungs- und Beratungslandkarte ermöglicht eine individuelle Suche im gesamten LFI-Bildungs- und Landwirtschaftskammer-Beratungsangebot. Wählen Sie in der Suche ein Bundesland und Ihr gewünschtes Themengebiet aus. Sie erhalten alle Bildungs- und Beratungsangebote Ihres Bundeslandes im Überblick dargestellt.

Die Bildungs- und Beratungslandkarte finden Sie unter: **www.blk.lfi.at**

BÄUERLICHE NEBENTÄTIGKEITEN OHNE GEWERBESCHEIN – EINE ZUVERDIENSTCHANCE!

Gewerbe-, sozial- und steuerrechtliche Rahmenbedingungen für selbständige auf Nebentätigkeiten (Direktvermarktung, Buschenschank, Urlaub am Bauernhof, Lohn- und Drusch, Kompostieren, Winterdienst, Einstellen von Reittieren, Holzsakkord, ...) sowie Ideen für neue Innovationen

Zielgruppe: LandwirtInnen, die sich darüber informieren wollen, welche Tätigkeiten bzw. Leistungen sie ohne Gewerbeschein anbieten können

Referent/in: RechtsexpertInnen und InnovationsberaterInnen der LK NÖ

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

PL-20013-81

BBK St. Pölten

Mi 11.12.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 04.12.2019

NK-20013-81

Petersbaumgarten, GH Pichler

Do 23.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 16.01.2020

KO-20020-81

BBK Korneuburg

Mo 16.03.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 09.03.2020

PFLEGEFALL IN DER FAMILIE – WAS SIE RECHTLICH UNBEDINGT WISSEN UND WELCHE FINANZIELLEN VORTEILE SIE NUTZEN SOLLTEN

Vorteile für die spätere Pensionsleistung der pflegenden Angehörigen (kostenlose Selbstversicherung), geförderte 24-Stunden-Betreuung, Erwachsenenschutzgesetz, Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung, Fragen zum Kostenersatz bei Unterbringung im Pflegeheim, PflegegeldEinstufung und Rechtsschutz, vertragliche Pflegeklauseln und ihre Auswirkungen

Zielgruppe: LandwirtInnen, die Angehörige zu Hause pflegen bzw. sich grundsätzlich informieren wollen

Referent/in: Mag. Wolfgang Dobritzhofer

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 40 ungefordert

ZT-20008-81

BBK Zwettl

Mi 20.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 13.11.2019

AM-20022-81

BBK Amstetten

Fr 13.12.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 06.12.2019

KO-20019-81

BBK Korneuburg

Fr 24.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 17.01.2020

BN-20015-81

BBK Baden und Mödling

Mo 27.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Baden und Mödling, T 05 0259 40200 bis 20.01.2020

RECHTSFORMEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Einzelunternehmen, GesbR, KG, OG oder GmbH – Was heißen diese Abkürzungen oder diese Begriffe und sind sie für einen landwirtschaftlichen Betrieb überhaupt interessant? Welche Vor- und Nachteile können einen Betrieb bei einem Wechsel der Rechtsform erwarten? Bei dieser Bildungsveranstaltung erfahren Sie grundlegende rechtliche, sozialrechtliche und steuerrechtliche Auswirkungen von unterschiedlichen Rechtsformen in der Landwirtschaft.

Zielgruppe: BetriebsleiterInnen

Referent/in: Ing. Michael Hell, Ing. Andreas Punz

Kosten: € 15 gefördert, € 30 ungefordert

SB-20015-81

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Fr 24.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 17.01.2020

AUSFÜLLANLEITUNG ZUR EINKOMMENSTEUER- ERKLÄRUNG 2019

Formale und inhaltliche Fragen, die sich im Zusammenhang mit dem Ausfüllen der Einkommensteuererklärung 2019 für voll- und teilpauschalierte Betriebe ergeben. Ausfüllen der Einkommensteuererklärung anhand eines praktischen Beispiels inkl. elektron. Abgabe mittels Finanz-Online. Die TeilnehmerInnen sollen selbstständig ihre Einkommensteuerklärungsformulare in der Voll- und Teilpauschalierung für das Jahr 2019 ausfüllen können.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die pauschalierte Einkommensteuererklärungen abgeben müssen

Mitzubringen: Schreibmaterial

Referent/in: Ing. Leopold Weiß oder DI Gerald Patschka

Kosten: € 10 pro Betrieb

HO-20016-81

Bildungswerkstatt Mold

Do 05.03.2020; 09.00-12.30 Uhr

Anmeldung: BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 28.02.2020

HL-20002-81

BBK Hollabrunn

Di 17.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Hollabrunn, T 05 0259 40602 bis 10.03.2020

AUSFÜLLANLEITUNG ZUR EINKOMMENSTEUERERKLÄRUNG 2019 FÜR VERPÄCHTER/INNEN (PENSIONIST/INNEN)

zur Erklärung der Pachteinkünfte

Anleitung zum Ausfüllen der Einkommensteuererklärung, insbesondere korrekte Angabe der Pachteinkünfte

Zielgruppe: GrundeigentümerInnen, die land- und forstwirtschaftl. Flächen verpachtet haben und zur Einkommensteuer veranlagt werden

Referent/in: DI Gerald Patschka

Kosten: € 5 pro Betrieb

HL-20001-81

BBK Hollabrunn

Di 03.03.2020; 09.00-11.00 Uhr

Anmeldung: BBK Hollabrunn, T 05 0259 40602 bis 25.02.2020



Ik Beratungsangebote

In den einzelnen Kapiteln dieses Bildungsprogramms finden Sie die jeweils thematisch passenden Beratungsangebote der LK NÖ in eigenen Infokästen.

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Beratungsangeboten finden Sie im Internet unter

<https://noe.lko.at/beratung>

Bei allen Beratungen vor Ort wird eine Hofpauschale von 30 Euro in Rechnung gestellt.



PFLANZEN- PRODUKTION

ACKERBAU UND GRÜNLAND



ARBEITSKREIS ACKERBAU

Sie haben Interesse daran, Ihre Betriebsergebnisse im Ackerbau anonym mit jenen von Berufskollegen in der Region zu vergleichen? Sie wollen von Spezialwissen und Produktionsdetails Ihrer Kollegen profitieren und damit Ihre Produktionskosten senken, die Erträge verbessern und damit die Rentabilität Ihres Betriebes steigern? Sie stellen dafür Ihre Aufzeichnungen anonymisiert zur Verfügung und tragen dazu bei, dass alle in der Gruppe voneinander lernen und besser werden.

Profitieren Sie vom Erfahrungsaustausch!

Ihr Nutzen:

- Verbesserung der Rentabilität der Betriebe durch anonymen Vergleich der eigenen einzelbetrieblichen Daten (Kosten, Erträge, Erlöse) mit jenen der Berufskollegen
- Höherqualifizierung des Betriebsleiters in den Bereichen Pflanzenbau und Pflanzenschutz
- Pflanzenbaulich relevante ÖPUL-Kenntnisse, Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- Intensiver Erfahrungs- und Meinungsaustausch und Problemlösung innerhalb der Arbeitskreise Ackerbau
- Verbesserung der Arbeitswirtschaft
- Ermittlung der Stärken und Schwächen des eigenen Betriebes, Aufbrechen von „Betriebsblindheit“

Information: Christian Emsenhuber BSc,
T 05 0259 22602

ACKERBAUTAGE

Ackerbautage mit aktuellen Themen werden in vielen Bezirken abgehalten. Sofern die Termine zu Redaktionsschluss noch nicht feststanden, werden sie zeitgerecht im jeweiligen BBK-Rundschreiben veröffentlicht.

Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich – Ausmaß der Anrechenbarkeiten und Kosten werden im jeweiligen BBK-Rundschreiben veröffentlicht.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Produktions-schwerpunkt Ackerbau

BN-20033-22

Deutsch Brodersdorf, GH Gratzter
Do 28.11.2019; 08.30-12.00 Uhr

WB-20021-22

Lanzenkirchen,
Grandhotel Niederösterreichischer Hof
Di 07.01.2020; 13.00-16.30 Uhr
Anmeldung: BBK Wiener Neustadt,
T 05 0259 42000 bis 06.01.2020

HL-20001-22

Hollabrunn, Stadtsaal
Do 09.01.2020; 08.30-17.00 Uhr

BL-20012-22

Götzendorf/Leitha, Gemeindesaal
Do 09.01.2020; 08.30-12.00 Uhr

HO-20005-22

Fr 10.01.2020; 09.00-16.00 Uhr

WT-20003-22

Thaya, Gemeindezentrum
Fr 31.01.2020; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Waidhofen/Thaya,
T 05 0259 41800 bis 23.01.2020

TU-20012-22

LFS Tulln
Mi 12.02.2020; 09.00-12.00 Uhr
Anmeldung: BBK Tullnerfeld,
T 05 0259 41700 bis 05.02.2020

ERDÄPFELFACHTAG DER IGE

Fachtag der Interessensgemeinschaft für Erdäpfelbau in Zusammenarbeit mit dem LFI und der LK NÖ. Die genauen Inhalte werden zeitgerecht bekannt gegeben. Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich.

Zielgruppe: Erdäpfelbäuerinnen und -bauern

Referent/in: DI Anita Kamptner,
weitere FachexpertInnen

Kosten: € 10 für Nicht-IGE Mitglieder

24-20001-25

Stockerau, Veranstaltungszentrum Z2000
Do 27.02.2020; 13.30-17.00 Uhr

STÄRKEKARTOFFELFACHTAG DES VÖSK

Fachtag der Vereinigung Österreichischer Stärkekartoffelproduzenten in Zusammenarbeit mit dem LFI und der LK NÖ. Detailprogramm wird zeitgerecht bekannt gegeben. Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich.

Zielgruppe: StärkekartoffelproduzentInnen

Referent/in: DI Anita Kamptner,
weitere FachexpertInnen

24-20002-25

Waidhofen/Thaya, Stadtsaal
Mi 04.03.2020; 13.00-17.00 Uhr

EIWEISSPFLANZEN – PRODUKTION UND VERWERTUNG

Sojabohne – die weltweite Königin

Unsere Eiweißversorgung – Marktsituation; Projekt Donausoja – was steckt dahinter? Eiweißpflanzen – vom Anbau bis zur Ernte; Anforderungen an die Bohne für Mensch und Tier; Verarbeitung der Bohne – Extruder und Presstechnik; praktische Bohnenverarbeitung; Vorführung von Extruder und Ölpressen – vom Schrot zum Speiseöl

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S19TU5042

LFS Tulln
Mi 27.11.2019; 08.30-16.30 Uhr
Anmeldung: LFS Tulln,
T 02272/62515 bis 21.11.2019



Ik Beratungsangebote

ACKERBAU UND GRÜNLAND

Pflanzenbau aktuell

Jahresabo 25 Euro,
Berater der BBK oder Harald Schally,
T 05 0259 22133

Nährstoffberechnung

30 Euro,
Berater der BBK oder Josef Springer,
T 05 0259 22501

Beratungspaket Rapsanbau

150 Euro,
Josef Wasner, T 05 0259 22000

Arbeitskreis Ackerbau

50 Euro/Jahr,
Christian Emsenhuber,
T 05 0259 22602

Mehr und besseres Futter aus dem Grünland

kostenfrei,
Martina Löffler, T 05 0259 22131

Pflanzenschutz allgemein

kostenfrei,
Pflanzenbauberater LK und BBK,
T 05 0259 22000

Boden und Düngung

kostenfrei,
Pflanzenbauberater LK und BBK,
T 05 0259 22000

Grünland allgemein

kostenfrei,
Pflanzenbauberater LK und BBK,
T 05 0259 22000

Ackerbau allgemein

kostenfrei,
Pflanzenbauberater LK und BBK,
T 05 0259 22000

Pflanzenproduktion

kostenfrei,
Pflanzenbauberater BBK und LK

Cross Compliance – Pflanzenbau

kostenfrei,
Pflanzenbauberater BBK und LK



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung



FACHLICHE WEITERBILDUNG VON ZU HAUSE AUS

Eine Reihe von Onlinekursen mit pflanzenbaulichen Themen ermöglicht Ihnen, sich von zu Hause aus zeitlich ungebunden weiterzubilden

Biodiversitätsflächen im ÖPUL – Was soll ich anbauen?

Pflanzen für Biodiversitätsflächen, Nutzen für Insekten und Vögel, Anlage von Biodiversitätsflächen
1h, € 20

Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund

Bodenzusammensetzung, Bodenbestandteile, Humus, Bodentiere, Tipps zur Bodenverbesserung und Erosionsvermeidung, Begrünungen
2h, € 25

Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung

Lebensraum Grünland, Nutzen von Biodiversitätsflächen, Einflussfaktoren auf den Pflanzenbestand, Nutzungszeitpunkt, bedarfsgerechte Düngung, Bewirtschaftungsfehler
2h, € 25

Stickstoff im Ackerbau

Bedeutung von Stickstoff und Umweltrelevanz, Regelungen und Standards zur N-Düngung, Einfluss von Standort und Bewirtschaftung auf Ertrag und Qualität, umweltrelevante Aspekte, praktische Informationen zur Optimierung der Stickstoffeffizienz, Grundwasserschutz, Biodiversität, Klimaschutz
2h, € 25 oder 3h, € 30

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 0259 26100 oder per E-Mail an lfi@lk-noe.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres absolvieren.

Nähere Informationen im Internet unter elearning.lfi.at

ZEITGEMÄSSER FELDFUTTERBAU

Um leistungsfähige Feldfutterbestände zu etablieren und zu erhalten, sind vielschichtige Maßnahmen zu setzen, die in diesem Seminar besprochen werden.

In diesem Kurs werden wichtige Gräser und Kleearten vorgestellt. Die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der im Handel angebotenen Mischungen für den Feldfutterbau werden erläutert und diskutiert. Maßnahmen zur Anlage und Pflege des Futters werden besprochen sowie Maschinen und Geräte dafür vorgestellt.

In Bezug auf die Erntetechnik gilt es, Mähwerke, Zetter, Schwader, Pressen und Wickelmaschinen sinnvoll einzustellen, um die Futterqualität langfristig sicherzustellen. Eine Vorstellung der Technik findet an mehreren Geräten in der Landtechnikhalle statt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, BeraterInnen

Referent/in: DI Martina Löffler, Ing. Karl Müllner, Ing. Gottfried Hauer, Ing. Robert Dierm

Kosten: € 55 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20036-62

Bildungswerkstatt Mold

Mi 08.01.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 23.12.2019



STATEMENT



© Alexander Haiden

„Der Klimawandel ist mit allen seinen Erscheinungsbildern bei uns angekommen. Die Landwirtschaft zählt dabei zu den ersten Opfern, ist sie doch von Dürreperioden und Unwettern verstärkt betroffen. Zum Schutz des Klimas können wir LandwirtInnen viel beitragen. Maßnahmen, die auf eine flächendeckende Erhöhung und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und eine schonende Bodenbearbeitung abzielen sowie sachgerechter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, spezielle Fruchtfolgemaßnahmen im Ackerbau und nachhaltige Waldbewirtschaftung tragen zur Verbesserung des Klimas bei. Holen Sie sich Ihr Know-how für den Klimaschutz bei den vielfältigen Bildungsangeboten des LFI!“

Otto Auer

Vizepräsident
der Landwirtschaftskammer NÖ



DIE FELDBEGEHUNG DES WALDVIERTELS

Was ist gut gelaufen, was ist schlecht gelaufen in der Pflanzenproduktion? Besichtigt werden diverse Sortenversuche der Landwirtschaftskammer NÖ.

Zielgruppe: LandwirtInnen aus der Region
Referent/in: Ing. Herbert Gutkas

WT-20006-22

Karlstein/Thaya, Dorfplatz Eggersdorf
Fr 26.06.2020; 09.00-12.00 Uhr

18. GRÜNLAND- UND VIEHWIRTSCHAFTSTAG

Renommierter Fachtag mit jährlich wechselnden, aktuellen Grünlandthemen. Das Detailprogramm wird zeitgerecht bekannt gegeben.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Produktionsschwerpunkt Grünland und Tierhaltung

NK-20011-21

LFS Warth
Do 05.03.2020; 09.00-13.30 Uhr

STRATEGIEN GEGEN FUTTERKNAPPHEIT IM DAUERGRÜNLAND UND FELDFUTTERBAU

Die heißen, trockenen Sommer haben Grünlandbestände stark in Mitleidenschaft gezogen. Bei dieser Veranstaltung werden aktuelle Informationen zu folgenden Themen vorgebracht: Grünlandnachsaat, Grünlandverbesserung mit Bodenbearbeitung, Düngung im Dauergrünland, Sommer-/Winterzwischenfrüchte, ein- und überjähriger Kleeaufbau, mehrjähriger Feldfutterbau mit Rotklee und Luzerne in Reinsaat oder Gemenge. Bei einer Exkursion werden Grünlandbestände und Feldfutterflächen besichtigt und die Bestände beurteilt. Ziel ist es, zum Betrieb passende Bewirtschaftungsstrategien zu finden, um genug eigenes Grundfutter produzieren zu können.

Zielgruppe: Grünlandbäuerinnen und -bauern

Referent/in: DI Martina Löffler, Ing. Helmut Riegler-Zauner

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 28 ungefordert

Ort: 3 verschiedene Orte im Waldviertel, Vortrag mit anschließender Feldbegehung

Termin: Ende März / Anfang April 2020

Dauer: 3 UE

Information und Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 22000



PFLANZENSCUTZ



PFLANZENSCUTZ SACHKUNDEKURS

Für die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft ist in Österreich "Sachkunde" erforderlich. Die Sachkunde kann durch Nachweis einer einschlägigen Fachausbildung oder Teilnahme am Grundkurs "Pflanzenschutz Sachkundekurs" erworben werden. Kursinhalte des Pflanzenschutz Sachkundekurses: Grundkenntnisse in den Gegenständen Ökologie, Toxikologie, Pflanzenschutzmittelkunde; Schädlings- und Nützlingskunde; Applikationstechnik und integrierter Pflanzenschutz, Rechtsvorschriften betreffend Pflanzenschutzmittel, Sofort- und Gegenmaßnahmen bei Unfällen, Anwenderschutz

Zielgruppe: LandwirtInnen, die den Sachkundenachweis nach dem NÖ Pflanzenschutzmittelgesetz erwerben wollen

Voraussetzung: Ausreichende Deutschkenntnisse sind für die erfolgreiche Absolvierung des Kurses unbedingt erforderlich!

Referent/in: Ing. Roman Hauer, Ing. Robert Diem, DI Vera Pachtrog, Hubert Maglock, Ing. Christoph Berndt, DI Wolfgang Weigl, DI Judith Millautz, Harald Dworak, Bernhard Perny, Franz-Joseph Stift

Kosten: € 105 gefördert, € 230 ungefordert

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20080-29

Di 29.10.-Do 31.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

BW-20081-29

Mo 10.02.-Mi 12.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

BW-20082-29

Mo 09.03.-Mi 11.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PFLANZENSCUTZ SACHKUNDEKURS FÜR DEN KOMMUNALBEREICH UND GRÜNRAUMGESTALTUNG

Grundkenntnisse in den Gegenständen Ökologie, Toxikologie, Pflanzenschutzmittelkunde, Schädlings- und Nützlingskunde, Applikationstechnik und integrierter Pflanzenschutz sowie Grundkenntnisse über Rechtsvorschriften, die Pflanzenschutzmittel betreffen, Kenntnisse über notwendige Sofort- und Gegenmaßnahmen bei Unfällen, Anwenderschutz

Zielgruppe: berufliche AnwenderInnen von Pflanzenschutzmitteln im außerlandwirtschaftlichen Bereich sowie der Grünraumgestaltung ohne einschlägige Ausbildung

Voraussetzung: ausreichende Deutschkenntnisse

Referent/in: Ing. Hans Kadlec, Fiona Kiss, DI Andreas Steinert, Harald Dworak

Kosten: € 230 pro Person

26-20001-29

Raasdorf, Firma Kreidl

Mo 11.11.-Mi 13.11.2019; 09.00-14.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 04.11.2019

Weitere Termine werden bei genügend Voranmeldungen vereinbart und bekannt gegeben.

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500

PFLANZENSCUTZ SACHKUNDE WEITERBILDUNG – KURSKURSE



Für jene Pflanzenschutz Sachkunde-AusweisbesitzerInnen, die bereits Teilrechnungen vorweisen können, werden zur Absolvierung der verbleibenden Weiterbildungsverpflichtung Kurse im Ausmaß von 2 oder 3 Stunden mit unterschiedlichen regionalen und inhaltlichen Schwerpunkten angeboten.

Anrechenbarkeit: 2h oder 3h Sachkunde PS

Zielgruppe: Pflanzenschutz Sachkunde-Ausweis BesitzerInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

Mitzubringen: Pflanzenschutz Sachkunde-Ausweis ist unbedingt mitzunehmen!

Referent/in: Pflanzenbau- und PflanzenschutzexpertInnen der LK NÖ, weitere FachexpertInnen

Kosten: € 5 gefördert, € 25 ungefordert

KO-20001-29

Weinbau, 3h

Stockerau, Kaiserrast

Mi 06.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

KO-20002-29

Weinbau, 2h

Stockerau, Kaiserrast

Mi 06.11.2019; 13.00-15.00 Uhr

KO-20003-29

Ackerbau, 3h

Stockerau, Kaiserrast

Mi 20.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

KO-20003-29

Ackerbau, 2h

Stockerau, Kaiserrast

Mi 20.11.2019; 13.00-15.00 Uhr

BL-20010-29

Ackerbau, 3h

BBK Bruck/Leitha

Fr 29.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung bei der jeweiligen BBK bis 1 Woche vor Kursbeginn

WEITERBILDUNG FÜR DEN PFLANZENSCHUTZ- SACHKUNDEAUSWEIS VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Onlinekurs Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

Personen, welche einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik und Anwenderschutz.

Dauer und Anerkennung

Dieser Onlinekurs dauert 5 Stunden und wird mit 5 Stunden Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 0259 26100 bzw. per E-Mail an lfi@lk-noe.at, an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“

PFLANZENSCHUTZ-SACHKUNDE WEITERBILDUNG

Um den Pflanzenschutz Sachkunde-Ausweis verlängern zu können, ist der Besuch von Weiterbildungskursen im Ausmaß von 5 Stunden erforderlich. Mit den unten angeführten Kursen können Sie Ihre gesamte Weiterbildungsverpflichtung auf einmal erfüllen!

Die Kurse werden mit unterschiedlichen regionalen und inhaltlichen Schwerpunkten angeboten.

Anrechenbarkeit: 5h Sachkunde PS

Zielgruppe: Pflanzenschutz Sachkunde-Ausweis BesitzerInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

Mitzubringen: Pflanzenschutz Sachkunde-Ausweis ist unbedingt mitzunehmen!

Referent/in: Pflanzenbau- und PflanzenschutzexpertInnen der LK NÖ, weitere FachexpertInnen

Kosten: € 10 gefördert, € 50 ungefordert

Bezirk	Themengebiet	Ort	Termin
Amstetten	Ackerbau	Amstetten	14.11.2019
	Ackerbau	St. Valentin	16.01.2020
Baden/Mödling	Ackerbau	Baden	05.12.2019
	Kommunalbereich, Grünraumgestaltung, Gartenbau	Baden	19.02.2020
Bruck/Leitha	Ackerbau	Bruck/Leitha	13.12.2019
Gänserndorf	Kommunalbereich, Grünraumgestaltung, Gartenbau	Gänserndorf	14.11.2019
Gmünd	Ackerbau	Hoheneich	25.11.2019
	Grünland, Wald und Getreide	Eggern	11.12.2019
Hollabrunn	Acker-/Weinbau	Hollabrunn	27.11.2019
Horn	Ackerbau	Japons	19.11.2019
	Ackerbau	Sigmundsherberg	03.12.2019
Krems	Ackerbau	Krems	05.11.2019
	Weinbau	Krems	04.11.2019
	Weinbau	Krems	11.11.2019
	Ackerbau	Krems	09.12.2019
Melk	Ackerbau	Ybbs	12.11.2019
	Ackerbau	Pöchlarn	14.01.2020
Scheibbs	Grünland, Wald	Wolfpassing	26.11.2019
St. Pölten	Ackerbau	St. Pölten	13.11.2019
	Grünland, Wald	St. Pölten	12.12.2019
	Ackerbau	St. Pölten	15.01.2020
Waidhofen/Thaya	Ackerbau	Raabs an der Thaya	29.11.2019
	Ackerbau, Wald	Waldkirchen an der Thaya	06.12.2019
Waidhofen/Ybbs	Grünland, Wald	Waidhofen/Ybbs	04.12.2019
Wiener Neustadt / Neunkirchen	Ackerbau	Krumbach	07.11.2019
	Ackerbau	Bad Fischau	11.12.2019
	Ackerbau	Petersbaumgarten	16.01.2020
	Bio	Scheiblingkirchen	20.11.2019
	Grünland, Wald	Gloggnitz	22.10.2019
Zwettl	Ackerbau	Groß Gerungs	16.12.2019
	Ackerbau	Bad Traunstein	19.12.2019
	Ackerbau	Zwettl	23.01.2020
	Bio	Echsenbach	06.12.2019
	Gemüsebau	Schweiggrers	12.11.2019
	Gemüsebau	Zwettl	13.01.2020

ERSTE HILFE IM VERGIFTUNGSFALL



gemäß Anlage 5 der Giftverordnung 2000

Für den Bezug und die Verwendung von Giften als Weinbehandlungsmittel (z. B. Flüssigschwefel) ist in Österreich eine Giftbezugsbescheinigung gemäß Chemikaliengesetz 1996 erforderlich. Für die Beantragung dieser Bescheinigung benötigen LandwirtInnen neben dem Nachweis der Sachkunde auch einen Nachweis über die Kenntnisse von Maßnahmen der Ersten Hilfe. Dieser Kurs vermittelt folgende Inhalte: gesetzliche Grundlagen für den Erwerb einer Giftbezugsbescheinigung, Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen für den Umgang mit Giften (insbesondere Schwefeldioxyd), Auswahl und Anwendung der persönlichen Schutzausrüstung, Unterweisung in lebensrettende Sofortmaßnahmen unter besonderer Berücksichtigung von Vergiftungsfällen

Anrechenbarkeit: 2h Sachkunde PS

Zielgruppe: LandwirtInnen und MitarbeiterInnen von Betrieben, die für den berufsmäßigen Einsatz von Giften eine Giftbezugsbescheinigung benötigen

Voraussetzung: Sachkundigkeit im sachgerechten und sicheren Umgang mit Giften

Referent/in: Ing. Roman Hauer, Hubert Maglock, DI Judith Millautz

Kosten: € 65 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20025-62

Di 19.11.2019; 08.30-17.00 Uhr

BW-20026-62

Di 28.04.2020; 08.30-17.00 Uhr

BW-20027-62

Di 09.06.2020; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 1 Woche vor Kursbeginn



BILDUNGSGUTSCHEINE



**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice
T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

WEINBAU



WEINBAUTAGE

Weinbautage werden in Zusammenarbeit mit den Bezirksweinbauverbänden, der LK und den Absolventenverbänden der Weinbauschulen angeboten und finden in allen Weinbauregionen Niederösterreichs statt. Sofern die Termine zu Redaktionsschluss noch nicht feststanden, werden sie zeitgerecht in den jeweiligen BBK- und Absolventenverbandsrundschriften veröffentlicht.

Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich – Ausmaß der Anrechenbarkeit und Kosten werden im jeweiligen BBK-Rundschriften veröffentlicht.

Zielgruppe: WinzerInnen

Referent/in: in- und ausländische WeinbauexpertInnen

BN-20021-26

Weinbautag des Absolventenverbandes
LFS Gumpoldskirchen
BBK Baden und Mödling
Mi 30.10.2019; 18.00-22.00 Uhr

BN-20022-26

Hauptversammlung AV
LFS Gumpoldskirchen
BBK Baden und Mödling
Mi 22.01.2020; 18.00-22.00 Uhr

BN-20024-26

Weinbautag Thermenregion
BBK Baden und Mödling
Di 11.02.2020; 14.00-18.00 Uhr

BN-20023-26

Weinbaupflanzenschutztag
Thermenregion
BBK Baden und Mödling
Mo 17.02.2020; 14.00-19.00 Uhr

BN-20025-26

Jahresversammlung AV
LFS Gumpoldskirchen
BBK Baden und Mödling
Mi 18.03.2020; 18.00-22.00 Uhr

BODENSCHÄTZE – BEGRÜNNUNGEN SELBST MISCHEN

Qualitätswein benötigt Qualitätsboden. Die Steigerung der Bodenqualität in die eigene Hand nehmen und die richtigen Begrünungsmischungen zusammenstellen, sind das Ziel. Lernen Sie die Funktionen einzelner Begrünungsmischungspartner kennen, stellen Sie Ihre individuelle standortspezifische Begrünungsmischung zusammen und erhöhen Sie dadurch die Artenvielfalt im Weingarten und die Widerstandsfähigkeit Ihrer Reben.

Zielgruppe: WinzerInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Nicole Mayer BA BSc

Kosten: € 35 gefördert, € 70 ungefordert

S20KR5160

LFS Krems

Fr 20.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems, T 02732/87516
bis 13.03.2020



SEMINARREIHE MIT DEM FLYING WINEMAKER FRANK JOHN



Seminarreihe mit mehreren Kursterminen übers Jahr 2020 verteilt. Es wird auf die zum Zeitpunkt der Seminare bestehende Wetterlage und auf eventuell vorhandene Extreme wie z.B. Hagel, Trockenheit, zu viel Regen, neue Schädlinge u.ä. eingegangen (inkl. Weingartenbegehung). Weitere Inhalte: der Weinbau in Zeiten des Klimawandels, Sorten-, Unterlagenwahl, Düngung, Begrünung, Beregnungsmanagement, Pflanzenschutz, Krankheiten, Schädlinge, Bodenleben, Rebschnitt, Laubarbeiten, Bodenpflege, -bearbeitung, Traubenverarbeitung, Weinbereitung, qualitätsverbessernde Maßnahmen

Anrechenbarkeit: 1h Sachkunde PS

Zielgruppe: WinzerInnen

Referent/in: DI Frank John

Information:

BBK Mistelbach, T 05 0259 22210
(östliches Weinviertel)

Gerda Lebensaft, T 02942/220232
(westliches Weinviertel)

BBK Baden und Mödling, T 05 0259 22203
(Thermenregion)

Vinea Wachau, T 02713/30000 12
(Wachau)

Ik Beratungsangebote

WEINBAU

Ernte-/Bestandsmeldung – Hilfestellung & Kontrolle / Eingabe „Wein-Online“

Stunde 30 Euro, Weinbauberater,
T 05 0259 22200

Spezialberatung Weinbau und Kellerwirtschaft

Stunde 105 Euro, Weinbauberater,
T 05 0259 22200

Weinbau

kostenfrei, Weinbauberater,
T 05 0259 22200



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

BODENSCHÄTZE – BODENQUALITÄT SELBST BESTIMMEN

Schätzen Sie Ihren Boden selbst ein. Alle Pflanzen brauchen für ein gesundes Wachstum und gute Erträge optimale Bodenverhältnisse. Lernen Sie die wichtigsten Methoden zur Bestimmung der Bodenqualität im Weingarten kennen und führen Sie eine Bodenuntersuchung eigenständig durch. Wir beschäftigen uns mit dem Bestimmen des Kalkgehaltes, pH-Wertes, der Bodenverdichtung, der Bodenart und der Lagerung und Konsistenz des Bodens.

Zielgruppe: WinzerInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Nicole Mayer BA BSc

Kosten: € 35 gefördert, € 70 ungefordert

S20KR5162

LFS Krems

Fr 19.06.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 12.06.2020

BODENSCHÄTZE – ZEIGERPFLANZEN ERKENNEN

Jede Pflanze stellt ihre persönlichen Ansprüche an einen Standort und gedeiht bei optimalen Standorteigenschaften besser. Sehr anspruchsvolle Pflanzen können als Zeigerpflanzen genutzt werden, um Bodenverdichtungen, Bodenreaktionen und Nährstoffe einzuschätzen. Zeigerpflanzen helfen der Winzerin bzw. dem Winzer beim Erkennen der Qualität des Bodens bzw. vorherrschender Probleme. Lernen Sie die wichtigsten Zeigerpflanzen und deren Bedeutung im Weingarten kennen.

Zielgruppe: WinzerInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Nicole Mayer BA BSc

Kosten: € 35 gefördert, € 70 ungefordert

S20KR5161

LFS Krems

Fr 29.05.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems, T 02732/87516
bis 22.05.2020

LAUBARBEITEN IM WEINBAU

Ertrag und Qualität im Weingarten hängen von der Leistung des Rebstocks ab. Mit Maßnahmen zur Laubarbeit beeinflussen Sie die Leistungsfähigkeit und Vitalität der Rebe. Dieser Kurs ergänzt den Kurs "Wundarmer Rebschnitt", bildet eine Grundlage dafür und zeigt mit praktischen Übungen die Durchführung gezielter Laubmaßnahmen.

Zielgruppe: WinzerInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Voraussetzung: Grundwissen im Weinbau

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Erhard Kührer

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

S20KR5157

LFS Krems

Fr 15.05.2020; 08.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 08.05.2020



WUNDARMER REBSCHNITT

Der wundarme Rebschnitt mit seiner Rücksichtnahme auf die Saftströme und Lebensvorgänge in der Pflanze verbessert die Vitalität und Lebensdauer Ihrer Reben, beeinflusst den Ertrag. Mit dem richtigen Wissen (theoretische Grundlagen im Kurs) und Können (praktische Übungen im Kurs) zum wundarmen Rebschnitt können Sie die Kosten der laufenden Weingartenbewirtschaftung verringern und die Ertrags- und Qualitätssituation Ihrer Weingärten stabilisieren.

Zielgruppe: WinzerInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Voraussetzung: Grundfertigkeiten im Rebschnitt, Besuch des Kurses "Laubarbeiten im Weinbau"

Mitzubringen: warme Kleidung, Rebschere

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Erhard Kührer, Ing. Christoph Gabler

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

S20KR5156

LFS Krems

Fr 21.02.2020; 08.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 14.02.2020

INTERNATIONALES TRAINING REBSCHNITT

Herstellung eines Gleichgewichts zwischen vegetativem Wachstum und Ertrag, Erhalt des Erziehungssystems, Anpassung der Triebblängen an die Standortverhältnisse und optimale Ausnutzung des verfügbaren Platzes, Erhaltung funktionierender Leitungsbahnen zum Wasser- und Nährstofftransport, Stressreduktion und dadurch Aufrechterhaltung der Vitalität, Reduktion von Krankheiten (wie z.B. Esca) – der Rebschnitt hat größte Bedeutung für die Gesundheit der Rebe und die Weinqualität.

Zielgruppe: WinzerInnen, Weingarten-MitarbeiterInnen, TeamleiterInnen Außenwirtschaft

Referent/in: Ing. Christoph Gabler

Kosten: € 450 pro Person (für österreichische Teilnehmer, ohne Quartier)

S19KR5027

LFS Krems

Mo 16.12.-Fr 20.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 09.12.2019

WEINSENSORIK BASISEMINAR

Im Weinsensorik Basisseminar befassen Sie sich intensiv mit der Aromenvielfalt des Weines. Dabei lernen Sie viele Beispiele positiver aber auch negativer Art für Ihre Kellerwirtschaft und vor allem für Ihren Weinverkauf, die Grundgeschmacksrichtungen, die Weinsorten und auch Weinfehler in vielfältigen Kostübungen und Kostserien kennen.

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: DI Martin Muschlin

Kosten: € 50 gefördert, € 100 ungefordert

S19KR5023

LFS Krems

Di 12.11.2019; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 05.11.2019

WEINSENSORIK PROFISEMINAR

Im Weinsensorik Profiseminar trainieren Sie in detaillierten und nuancenreichen Kostübungen Ihre Weinsinne. Neben Weinsorten und Weinfehlern kommen auch Schönungsansätze zur Verkostung, Vergleichsverkostungen und positive Beispiele runden das Seminar ab.

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: DI Martin Muschlin

Kosten: € 55 gefördert, € 110 ungefordert

S20KR5165

LFS Krems

Di 10.03.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 03.03.2020

WEINE OBJEKTIV BESCHREIBEN

Mit Kunden, Berufskollegen oder Mitarbeitern sprechen Sie nahezu täglich über Wein. Auf Weinkarten, Homepage oder bei Präsentationen beschreiben Sie Ihre Weine. In diesem Kurs trainieren Sie auf Basis sensorischer Wahrnehmungen die "Weinansprache", erweitern Ihr Weinvokabular und setzen beides in sachlichen, zielgerichteten Weinbeschreibungen um. Gemeinsame Erarbeitung, Kurzbeschreibungen für Heurigenbetriebe und Weinkarten.

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Nicole Mayer BA BSc

Kosten: € 45 gefördert, € 90 ungefordert

S20KR5159

LFS Krems

Mo 24.02.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 17.02.2020

WEINANALYTIK BASISSEMINAR

Festigen oder erlernen Sie die Grundanalysen, die jede/r WeinerzeugerIn in seinem/ihrer Keller benötigt: freies SO₂, Frei- und Gesamt-SO₂, Säure, pH-Wert, Zucker-Schnellmethode

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Andreas Burgstaller

Kosten: € 45 gefördert, € 90 ungefordert

S19KR5024

LFS Krems

Mi 27.11.2019; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 20.11.2019

WEINANALYTIK PROFISEMINAR

Kellerwirtschaftliche Maßnahmen basieren neben der sensorischen Wahrnehmung auf Analysedaten, die der/die WinzerIn teilweise selbst messen kann. Lernen Sie neben der Wiederholung der önologischen Grundparameter die Alkoholbestimmung, Zucker-Rebelein, Schönungsansätze, Bentonitbedarf, Analysen mit dem FTIR-Gerät.

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Andreas Burgstaller

Kosten: € 45 gefördert, € 90 ungefordert

S19KR5025

LFS Krems

Di 17.12.2019; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 10.12.2019

WEINFehler

Vorstellung verschiedener Weinfehler mit Besprechung (Ursache, Erkennung, Vermeidung, Beseitigung), Vergleich fehlerhafter Weine mit guten Weinen – mit umfangreicher Verkostung

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen und KellermitarbeiterInnen

Referent/in: DI Martin Muschlin

Kosten: € 45 gefördert, € 90 ungefordert

S20KR5158

LFS Krems

Di 21.01.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 14.01.2020

OBSTBAU



ZERTIFIKATSLEHRGANG BAUMWÄRTER/IN UND OBSTBAUMPFLER/IN



Die Erhaltung und Förderung des Streuobstbaues in und um unsere Ortschaften ist ein wesentliches Ziel des Baumwärterlehrganges. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellt sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Die Grundlagen dafür werden den BaumwärterInnen während ihrer Ausbildung vermittelt. Die BaumwärterInnen geben dann als Multiplikatoren vor Ort diese Informationen in Theorie und Praxis an Interessierte weiter. Aber auch im Bereich der Landschaftsgärtner und landwirtschaftsnahen Organisationen (Maschinenring/Maschinenringsservice) ist es notwendig, über qualifiziertes Personal in der Obstbaumpflege zu verfügen. Im BaumwärterInnenlehrgang werden die Grundlagen für einen erfolgreichen Erwerbs-, Streu- und Siedlerobstbau vermittelt.

Anrechenbarkeit: 3h Sachkunde PS

Zielgruppe: LandwirtInnen und GärtnerInnen, StreuobstwiesenbesitzerInnen, SAB, UaB

Referent/in: Dr. Andreas Spornberger, DI Andreas Steinert, DI Bernd Kajtna, Ing. Georg Schramayr, Mag. (FH) Siegfried Tatschl, Ing. Herbert Szyhska, Martina Grabner, Ing. Martin Engelmeier

Kosten: € 690 gefördert, € 1.990 ungefordert

61-20113-23

Purgstall, GH Mostlandhof

Lehrgangsstart: Do 16.01.2020

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 08.01.2020

EINFÜHRUNG IN DIE POMOLOGIE – OBSTSORTENBESTIMMUNG

Die TeilnehmerInnen lernen Obstsorten (Apfel und Birne) aus Streuobstbeständen zu beschreiben, einzuordnen und die Literatur zielgerichtet zu verwenden. Das Seminar lehrt, die häufigsten Sorten im Streuobstbau sicher zu erkennen und kompetent darüber Auskunft zu geben. "Einführung in die Pomologie" ist ein Grundlagenseminar für alle, die sich im Anschluss intensiver mit der Obstsortenbestimmung auseinandersetzen wollen.

Zielgruppe: Streuobstbewirtschafter, Verarbeiter von Streuobst, Baumschulbetreiber, Multiplikatoren, Sortensammler

Referent/in: Mag. Bernd Kajtna

Kosten: € 90 gefördert, € 170 ungefordert

61-20115-23

Schiltern, Schloss und

Purgstall, GH Mostlandhof

Sa 12.09. und Sa 07.11.2020;

09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 04.09.2020



NOE.LFI.AT – KURSANGEBOT RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie unsere Homepage. Schauen Sie rein unter noe.lfi.at. Informieren Sie sich rund um die agrarische Aus- und Weiterbildung in Niederösterreich, über unser breites Kursangebot oder weitere Bildungsthemen.



WERDE EIN FAN VOM LFI NÖ!

Als Fan von unserer LFI Facebook Seite erhältst du aktuelle und zeitnahe Informationen über Ausbildungsangebote, kurzfristig frei gewordene Kursplätze und natürlich posten wir auch Schnappschüsse von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!



Es lohnt sich, ein Fan zu sein!

Schau vorbei unter:

www.facebook.com/

lfi.niederoesterreich

OBSTBAUMSCHNITTKURSE

Schnitt und Erziehung von Obstbäumen in Theorie und Praxis; spezielle Schwerpunkte je nach Kursort

Zielgruppe: LandwirtInnen, ObstbaumbewirtschafterInnen

Mitzubringen: Baumschere und Baumsäge, Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe

S20GI5231

LFS Gießhübl

Baumschnitt bei Kernobst

Referent/in: Ing. Maria Resch

Kosten: € 50 pro Person

Sa 25.01.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 17.01.2020

S20KR5155

LFS Krems

Referent/in: Leonhard Czipin

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

Sa 01.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,
T 02732/87516 bis 25.01.2020

WB-20017-23

Schwarzenbach, ehemaliges Mostschankgebäude der Familie Bencsits

Referent/in: Ing. Andreas Ennser

Kosten: € 20 pro Person

Fr 28.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: BBK Wiener Neustadt,
T 05 0259 42000 bis 21.02.2020

S20ED5172

LFS Edelhof

Referent/in: Ing. Erich Strobl

Kosten: € 55 pro Person

Sa 21.03.2020; 09.00-17.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 14.03.2020

S20UN5147

LFS Unterleiten

Referent/in: DI Gerlinde Handlchner

Kosten: € 25 pro Person

(inkl. Kursunterlagen)

Do 26.03.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 19.03.2020

S20GI5196

LFS Gießhübl

Sommerschnitt bei Obstbäumen

Referent/in: Ing. Maria Resch

Kosten: € 50 pro Person

Sa 01.08.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 26.06.2020

S20HL5235

LFS Hollabrunn

Referent/in: Ing. Johannes Roch

Kosten: € 80 pro Person

Termin: auf Anfrage

Information: LFS Hollabrunn,
T 02952/2133

OBSTBAUMPFLEGE UND -SCHNITT

Pflege und Schnitt von Beerenobst und Obstbäumen (Erziehungsschnitt an Jungbäumen und Pflegeschnitt an Altbäumen), die richtige Sortenwahl für unser Klimagebiet, der Einfluss des Mondstandes auf die Schnitttätigkeiten

Zielgruppe: LandwirtInnen und Interessierte
Mitzubringen: Arbeitsbekleidung (der Witterung angepasst), div. Baumscheren und Gartenwerkzeug

Referent/in: Gerlinde Blauensteiner

Kosten: € 65 pro Person

S20WA5133

LFS Warth

Fr 06.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 28.02.2020

OBSTBAUMVEREDELUNGSKURS

Generative und vegetative Vermehrungsmethoden, Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart "Kopulation" beim Apfel, Veredelungsmethoden, Okulieren, Kopulieren, Rindenpfropfen, Geißfußpfropfen, Spaltpfropfen

Zielgruppe: StreuobstbewirtschafterInnen, Interessierte

Mitzubringen: Baumschere, Arbeitshandschuhe, vorhandene Veredelungsmesser

S20GI5199

LFS Gießhübl

Referent/in: Ing. Maria Resch

Kosten: € 50 pro Person

Sa 15.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 07.02.2020

S20ED5173

LFS Edelhof

Referent/in: Ing. Erich Strobl

Kosten: € 25 pro Person

Fr 20.03.2020; 18.30-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 10.03.2020

S20PY4983

Veredelungs- und Obstbaumschnittkurs mit Buchautor Prof. Eipeldauer

Referent/in: Johann Schiefer

Kosten: € 55 pro Person

LFS Pyhra

Sa 07.03.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,
T 02745/2393 bis 28.02.2020

S20HL5236

LFS Hollabrunn

Referent/in: Ing. Johannes Roch

Kosten: € 40 pro Person

Termin: auf Anfrage

Dauer: 4 UE

Information: LFS Hollabrunn,
T 02952/2133

KULTUR INNOVATIVER OBSTARTEN FÜR DEN ERWERBSOBSTBAU



In diesem Seminar werden verschiedene Obstarten und Nüsse vorgestellt, die bei uns derzeit noch wenig kultiviert werden, jedoch hierzulande ein großes Potenzial für den Erwerbsanbau und zur Findung betrieblicher Nischen haben. Im Kurs werden Kultur- und Pflegemaßnahmen für Indianerbanane, Nashibirnen, Maulbeeren, Ölweiden, Kaki, Szechuan Pfeffer u.a.m. sowie Nussarten wie Herz-, Butter- und Königsnuss vorgestellt.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen und andere interessierte LandwirtInnen

Referent/in: Mag. Siegfried Tatschl

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

61-20026-94

Kirchberg/Wagram, Wagramhalle

Do 20.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 13.02.2020



Ik Beratungsangebote

OBSTBAU

Beratungspaket

Feuerbrandwarndienst

kostenfrei, Obstbauberater oder Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Beratungspaket intensiver Obstbau

Pauschale 30/90 Euro, Obstbauberater oder Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Beratungspaket Mostobstbau und Obstverarbeitung

Pauschale 30/90 Euro, Obstbauberater oder Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Spezialberatung

Obstbau und Obstverarbeitung

Pauschale 480/920 Euro, Obstbauberater oder Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Lebensmittelkennzeichnung in der Obstverarbeitung

Pauschale 60 Euro, Obstbauberater oder Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Obstbau

kostenfrei, Obstbauberater



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

GRUNDLAGEN DER PROFESSIONELLEN WALNUSSPRODUKTION



Sie interessieren sich für den Anbau von Walnüssen und fragen sich, ob das etwas für Ihren Betrieb wäre? Im Seminar werden alle wesentlichen Faktoren und Grundlagen für die Produktion von Walnüssen vorgestellt. Welche Standorte und Böden sind geeignet, welche Sorten gibt es und wie sind deren Eigenschaften, welche Nährstoffansprüche haben Walnüsse? Zudem werden die wichtigsten Kultur- und Pflegearbeiten in verschiedenen Altersstufen besprochen, wichtige Schädlinge und Krankheiten sowie die Marktpotenziale und Verarbeitungsmöglichkeiten werden erläutert. Der Besuch einer bestehenden Walnuss-Anlage rundet den Kurs ab.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Referent/in: Mag. Karl Waltl, Werner Hirsch

Kosten: € 73 pro Betrieb gefördert, € 140 ungefordert

61-20030-23

Maria-Anzbach, Dreierhof

Fr 11.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 04.09.2020

ZERTIFIKATSLEHRGANG EDELBRANDSOMMELIER/-IÈRE



Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen. Edelbrandsommelier/-ières tragen Wissenswertes über Edelbrand gekonnt an die Öffentlichkeit und forcieren somit die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb.

Schwerpunkte der Ausbildung: Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, EdelbrandproduzentInnen, MitarbeiterInnen von Mostbushenschänken

Voraussetzung: vollendetes 18. Lebensjahr, Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Vermarktung von Destillaten

Mitzubringen: (eigene) Produktproben

Referent/in: Ing. Andreas Ennser, weitere FachexpertInnen aus dem In- und Ausland

Kosten: € 615 gefördert, € 1.995 ungefordert

61-20103-99

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangsstart: Jänner 2020

Dauer: 124 UE

Information: LFI NÖ,

T 05 0259 26106

EDELBRANDSENSORIK: STATUS QUO DES EIGENEN BRANDES

Die Grundlage für ein gutes Produkt ist die Kompetenz in der sensorischen Beurteilung von Bränden. Die sensorische Beurteilung von Bränden ist nicht einfach und erfordert Schulung, Erfahrung und Training, um alle Aromen, aber auch etwaige Fehler im Destillat erkennen zu können. In diesem Seminar verkosten die TeilnehmerInnen die mitgebrachten und selbst erzeugten Destillate unter Anleitung blind und erhalten konstruktives Feedback sowohl von KollegInnen als auch vom Fachexperten zu dem jeweiligen Destillat.

Zielgruppe: EdelbrandproduzentInnen, AbsolventInnen des ZLG Edelbrandsommelier/-ière

Mitzubringen: eigene Edelbrände

Referent/in: Ing. Andreas Ennser

Kosten: € 30 gefördert, € 55 ungefordert

23-20001-23

St. Pölten, LK NÖ

Mi 20.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 13.11.2019

MOSTSENSORIK: STATUS QUO DES EIGENEN MOSTES

Die Grundlage für ein gutes Produkt ist die Kompetenz in der sensorischen Beurteilung von Most. Die sensorische Beurteilung von Most erfordert Schulung, Erfahrung und Training, um alle Aromen, aber auch etwaige Fehler erkennen zu können. In diesem Seminar verkosten die TeilnehmerInnen die mitgebrachten und selbsterzeugten Moste unter Anleitung blind und erhalten konstruktives Feedback sowohl von KollegInnen als auch vom Fachexperten zu dem jeweiligen Produkt.

Zielgruppe: MostproduzentInnen, AbsolventInnen des ZLG Mostsommelier/-ière

Mitzubringen: eigene Moste

Referent/in: Ing. Andreas Ennser

Kosten: € 30 gefördert, € 55 ungefordert

23-20002-23

St. Pölten, LK NÖ

Do 14.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 07.11.2019



GARTEN- UND GEMÜSEBAU

ZERTIFIKATSLEHRGANG DIE GARTENBÄUERIN



Bäuerinnen und Hausgartenbesitzerinnen bekommen im Laufe des Lehrgangsjahres das fachliche Rüstzeug, den eigenen Garten neu oder anders zu nutzen. Die verschiedenen Möglichkeiten der Gartenwirtschaft, von Zier-, Nutz-, Schau-, Wellness- oder Kräutergarten, werden aufgezeigt und die spezifischen Pflanzen und Gestaltungsmöglichkeiten besprochen. Die TeilnehmerInnen sollen eine klare Vorstellung über das Potenzial ihres Gartens bekommen. Viele Anregungen, Beispiele, eine Exkursion und zahlreiche Inputs aus den Lehrgangstagen befähigen die TeilnehmerInnen, ihren eigenen Garten zukünftig als Nutzgarten, als eine Dienstleistung oder als Einkommensquelle "Bauerngarten" zu nutzen.

Anrechenbarkeit: 3h Sachkunde PS,

8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: LandwirtInnen und HausgartenbesitzerInnen, UaB, SaB,

Referent/in: DI Wolfgang Palme, Ing. Georg Schramayr, DI Dr. Elisabeth Steinbuch, Dr. Veronika Walz, Dr. Heinz Wilfinger, Ruth Devime, Elisabeth Plitzka-Pichler, DI Andreas Steinert, Andrea Rauscher, Petra Paszkiewicz, Eva-Maria Denk, Dipl.-Päd. Wolfgang Funder, Mag. (FH) Sigfried Tatschl

Kosten: € 790 gefördert, € 2.200 ungefordert

61-20078-24

LFS Sooß

Lehrgangsstart: Di 10.03.2020

Dauer: 152 UE

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 03.03.2020

DER ANBAU VON WINTERGEMÜSE: ERNTEN OHNE ZU HEIZEN

Der Winter ist die verlorene Jahreszeit im Hausgarten. Er ist zwar nicht Wachstumszeit, aber Erntezeit und das sollte man sich zur Selbstversorgung mit Gemüse keinesfalls entgehen lassen. Wir lernen die optimalen Anbauzeitpunkte für die Winterernte von Kräutern, Blatt- und Wurzelgemüse kennen. Einfache technische Einrichtungen helfen, Gemüsepflanzen über den Winter zu schützen. Viele Gemüsearten sind winterhärter, als es in den Lehrbüchern steht. Es ist eigentlich gar nicht so sehr der Frost, der sie bedroht. Mit der richtigen Pflege sind Tisch und Beet auch in der kalten Jahreszeit reich mit frischem, knackigem Gemüse gedeckt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

Referent/in: DI Wolfgang Palme

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert, € 45 für GvB-Betriebe

61-20077-24

Zinsenhof b. Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanstalt

Mi 08.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 01.01.2020



INTERESSIERT AM GART'LN IM EIGENEN HAUSGART'L?

Die Bäuerinnenorganisation bietet Ihnen folgende Kurse an:

- Hausgart'1 1 – Das Nutzgartenjahr für EinsteigerInnen
- Hausgart'1 2 – Das Nutzgartenjahr für Fortgeschrittene
- Hausgart'1 3 – Das Nutzgartenjahr für ExpertInnen
- Hausgart'1 4 – Das Nutzgartenjahr speziell mit Kräuterkennen
- Hausgart'1 5 – Genuss und Schönheit – Balkon- und Terrassengarten mit großem Wert

Nähere Informationen erhalten Sie bei den Bezirks-, Gebiets- und Gemeindebäuerinnen bzw. im Bäuerinnenreferat der Landwirtschaftskammer NÖ unter T 05 0259 26000 oder auf www.baeuerinnen-noe.at.

Ik Beratungsangebote

GEMÜSE, GARTEN

LK Gemüsenews

70 Euro/Jahr, Josef Keferböck,
T 05 0259 22401

AMA GAP Beratung Erdäpfel / Gemüse

Pauschale 60 Euro, Anita Kamptner,
T 05 0259 22141

Beratungspaket intensiver Gemüse-, Garten- und Erdäpfelbau

Pauschale 30/90 Euro, Andreas Felber,
T 05 0259 22407

Sonderkulturen allgemein

kostenfrei, Pflanzenbauberater LK,
T 05 0259 22000

Gemüsebau

kostenfrei, Gemüsebauberater,
T 05 0259 22400

Gartenbau

kostenfrei, Gartenbauberater,
T 05 0259 22400



Mit Beratung zum Erfolg
noe.lko.at/beratung

FRUCHTGEMÜSEVIelfALT FÜR DIREKTVERMARKTUNG UND SELBSTVERSORGUNG

Statt sich mit austauschbarer Massenware von Tomaten, Paprika und Gurken in einem Preiskampf mit dem Lebensmittelhandel aufzureiben, lohnt es sich, unbekannte Gemüsefrüchte zu entdecken und im eigenen Anbau zu nutzen. Spezialgurken, vergessene Nachtschatten oder Bohnenvielfalt bieten eine faszinierende Produktbreite, mit der Sie sich und Ihre Kundschaft begeistern werden. Wir lernen diese Spezialitäten ebenso wie unbekannte Sorten der Hauptfruchtarten in übersichtlichen Portraits und ganz persönlich beim Rundgang auf der Gemüseversuchsanlage Zinsenhof kennen.

Zielgruppe: LandwirtInnen und GartenbesitzerInnen

Referent/in: DI Wolfgang Palme

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder

61-20079-24

Zinsenhof b. Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanlage

Di 25.08.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 18.08.2020

BÄUERLICHER GEMÜSEBAU – EINE (ZU-)ERWERBSMÖGLICHKEIT

Der Wunsch der Konsumenten nach Regionalität, Saisonalität sowie verstärkte vegetarische oder vegane Ernährungsgewohnheiten rücken den Gemüsebau wieder ans Licht der Öffentlichkeit. Gemüseanbau von der Pike auf! Schwerpunkte: Produktion, Technik, Vermarktung, gesetzliche Grundlagen

Zielgruppe: Interessierte am klein- und mittelflächigen Feldgemüsebau

Referent/in: DI Günther Kodym

Kosten: € 30 pro Person

S20WA5121

LFS Warth

Sa 25.04.2020; 08.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 17.04.2020

GEMÜSERARITÄTEN

Lernen Sie eine ausgewählte Vielfalt an Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten kennen und erfahren Sie, wie Sie diese in Ihren bestehenden Garten integrieren können. Saisonal angepasst werden hier verschiedene Raritäten vorgestellt, Anbau und Nutzung besprochen. Nutzen Sie die Gelegenheit, vom Erfahrungsschatz einer langjährigen ARCHE NOAH Mitarbeiterin zu lernen.

Zielgruppe: GemüseliebhaberInnen

Referent/in: DI(FH) Franziska Lerch

Kosten: € 45 pro Person (inkl. Kursunterlagen)

S20UN5152

LFS Unterleiten

Do 12.03.2020; 14.00-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 05.03.2020

PFLANZENSTÄRKUNGSMITTEL SELBST HERSTELLEN – EXTRAKTE, BRÜHEN UND TEES!

Extrakte, Brühen und Tees – von der Brennessel bis zum Zinnkraut! Ziel dieses Seminars ist es, Pflanzenstärkungsmittel für den ökologischen Garten selbst herstellen zu lernen und richtig anzuwenden. Nach dem Motto "Vorbeugen ist besser als heilen" lernen Sie, die Zusammenhänge besser zu verstehen und die jeweiligen Kulturen gegen Schädlinge zu wappnen, Krankheiten vorzubeugen und das Wachstum zu steigern. Erläutert werden die Grundlagen rund um die Herstellung, Dosierung und Anwendung – sowohl in Theorie als auch Praxis. Der Praxisteil findet bei jedem Wetter im Freien statt.

Zielgruppe: LandwirtInnen und GartenbesitzerInnen

Mitzubringen: Handschuhe, festes Schuhwerk, Arbeitskleidung

Referent/in: Eva-Maria Denk

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder

61-20080-24

St. Pölten, LK NÖ

Di 28.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 21.04.2020

KRÄUTERGARTEN

Anlage eines Kräutergartens, Pflege und Bodenverhältnisse, Anwendung und Heilwirkung div. Kräuter

Zielgruppe: GartenliebhaberInnen

Referent/in: Gerlinde Blauensteiner

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5120

LFS Warth

Fr 13.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 06.03.2020

PERFEKTER RASEN ZUM HALBEN PREIS

Rasch und günstig den Rasen optimieren! Tipps und Tricks rund um Saat-/Rollrasen, Boden, Düngung, Bewässerung

Referent/in: DI Günther Kodym

Kosten: € 30 pro Person

S20WA5142

LFS Warth

Sa 07.03.2020; 08.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 28.02.2020



© Hans und Christa Ede – Fotolia.com

TIERHALTUNG

TIERHALTUNG ALLGEMEIN

i

TGD

ARBEITSKREISE ZUR BETRIEBSZWEIGAUSWERTUNG (BZA)

Ausgangssituation:

In verschiedenen Betriebszweigen werden Arbeitskreise angeboten, die sich aus 10 bis 20 unternehmerisch eingestellten TeilnehmerInnen mit gleichem Produktionsschwerpunkt zusammensetzen. Sie werden von einem Berater über mehrere Jahre begleitet und betreut.

Ziel des Arbeitskreises:

Im Arbeitskreis erfolgt eine intensive Zusammenarbeit der Gruppe und ein Erfahrungsaustausch zu bestimmten Themenbereichen. Diese werden von jeder Gruppe selbst festgelegt. Weiters werden innerhalb der Arbeitskreise Daten erhoben, produktionstechnische und ökonomische Kennzahlen analysiert und untereinander verglichen. Nachfolgend werden Schwachstellen sichtbar gemacht und Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt. Die über die Jahre gesammelten Erfahrungen der einzelnen Mitglieder und deren Wissen werden für jede/n in der Gruppe zugänglich und nutzbar aufbereitet. Die Arbeitskreise sind ein zielgruppenorientiertes Weiterbildungs- und Informationsangebot und leisten einen Beitrag zur Höherqualifizierung der LandwirtInnen.



© Adobe Photo Stock – stock.adobe.com

TGD-Anerkennung:

3h bei Teilnahme an mindestens 3 Treffen/Bildungssaison

Kosten:

jährlicher Kostenbeitrag wird eingehoben!

ARBEITSKREISE IM RAHMEN DER BETRIEBSZWEIGAUSWERTUNG (BZA)

gibt es für folgende Produktionszweige:

BZA Rindermast:

Projektleiterin Julia Steiner BSc,
T 05 0259 23205

BZA Mutterkuhhaltung:

Projektleiterin Christina Hell BSc BEd,
T 05 0259 23206

BZA Milchproduktion:

Projektleiter Dr. Marco Horn,
T 05 0259 23304

BZA Schweinehaltung:

(Ferkelerzeugung und Schweinemast):
Projektleiterin DI Martina Gerner,
T 05 0259 23211

BZA Lämmerproduktion:

Projektleiterin DI Patrizia Reisinger,
T 05 0259 46903

BZA Schafmilchproduktion:

Projektleiterin DI Patrizia Reisinger,
T 05 0259 46903

Achtung:

3h TGD-Anerkennung nur bei Absolvierung von mind. 9 UE

AUSBILDUNG FÜR TGD-ARZNEIMITTELANWENDUNG

gemäß TGD-Verordnung 2009

Anhang 4 Artikel 1 Ziffer 1

Die Kursteilnehmer erhalten rechtliche Informationen und praktische Anweisungen in der Anwendung und Handhabung von erforderlichen Arzneimitteln. Weiters erfolgt eine Schulung über Hygiene, Reinigung und Desinfektion, Mikrobiologie, Zoonosen, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere und welche Voraussetzungen für eine sichere Arzneimittelanwendung notwendig sind. Eine Arzneimittelanwendung durch die Absolvierung des Kurses setzt eine Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst (TGD) voraus.

Zielgruppe: TierhalterInnen, welche die Anwendung von Tierarzneimitteln im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes beabsichtigen

Referent/in: Dr. Helmut Herndl,

Dr. Christoph Hofer-Kasztler, Dr. Michael Oppitz

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert, € 35 für jede weitere Person eines Betriebes gefördert

ME-20009-34

Pöchlarn, GH Gramel

Do 07.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Melk,

T 05 0259 41100 bis 31.10.2019

ZT-20042-34

Zwettl, Lagerhaustaverne

Mo 02.12.2019; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl,

T 05 0259 42100 bis 25.11.2019

PL-20009-34

Eschenau/Traisen, GH Wochner

Mi 04.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten,

T 05 0259 41600 bis 27.11.2019

NK-20010-34

Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer

Mi 15.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen,

T 05 0259 41400 bis 08.01.2020



© dztain – stock.adobe.com



STATEMENT



© LFI NO

„Das aktive Management von Tierwohl und Tiergesundheit in der Tierhaltung kann die Betriebsentwicklung nicht nur unterstützen, sondern auch positiv beeinflussen. Denn Tiere, die sich in ihrer Umgebung wohl fühlen, bringen eine höhere Leistung und steigern dadurch den Betriebserfolg und verbessern die Arbeitsqualität. Mensch und Tier profitieren davon. Das LFI hat ein breites Weiterbildungsangebot im Bereich Tierwohl und Tiergesundheit und auch in den Arbeitskreisen zur Betriebszweigausswertung nimmt diese Thematik einen breiten Stellenwert ein.“

Nutzen Sie diese vielfältigen Angebote für Ihre persönliche Weiterbildung zum Wohl Ihres Betriebes und Ihrer Tiere!“

Andreas Ehrenbrandtner
Obmann des
LFI Niederösterreich

AUSBILDUNG FÜR DIE HERSTELLUNG VON FÜTTERUNGSSARZNEIMITTELN – MISCHTECHNIKKURS

gemäß TGD-Verordnung 2009
Anhang 4 Artikel 1 Ziffer 1

Wird am Betrieb die Herstellung von Fütterungssarzneimitteln (FAM) beabsichtigt, ist zusätzlich zur Ausbildung für TGD Arzneimittelanelwender (8 Stunden) noch vor Herstellung der Fütterungssarzneimittel ein Mischkurs im Mindestausmaß von 3 Stunden mit folgenden Inhalten zu absolvieren: Technik und Ausstattung von Mischanlagen, Mischtechnik, Anwendersicherheit bei der Herstellung von Fütterungssarzneimitteln, Hygiene und Dokumentation (Aufzeichnungen).

Zielgruppe: TierhalterInnen, welche die Herstellung von Fütterungssarzneimitteln beabsichtigen

Referent/in: Ing. Johann Schmutzer

Kosten: € 20 gefördert,

€ 15 jede weitere Person eines Betriebes

KR-20008-34

BBK Krems

Do 20.02.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Krems,

T 05 0259 40901 bis 13.02.2020

AUSBILDUNGSKURS ZUM EU-BEFÄHIGUNGSNACHWEIS FÜR TIERTRANSPORTE



Für Transporte über 65 km ist u.a. die Zulassung als Tiertransportunternehmer und der Besitz eines Befähigungsnachweises notwendig. Zur Erlangung des Befähigungsnachweises ist seit 1.1.2008 eine Ausbildung zu absolvieren. Für Landwirte dauert diese Tiertransport-Ausbildung 4 Stunden (technische Vorschriften für Transportmittel, praktischer Umgang mit Tieren beim Transport, Ladedichte, Fahrverhalten), wenn diese eine mindestens einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren glaubhaft machen können. Wird der Test im Anschluss an den Kurs erfolgreich bestanden, steht der Ausstellung des Befähigungsnachweises nichts mehr im Wege. Personen, die Langstreckentransporte (Transporte über 8 Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung, welche nur vom WFI angeboten wird.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Personen, welche Tiertransporte über 65 km durchführen möchten. Personen, die Langstreckentransporte (= Transporte über 8 Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung.

Referent/in: Dr. Christoph Hofer-Kasztler

Kosten: € 30 gefördert (inkl. Befähigungsnachweis), € 55 ungefordert

NK-20016-35

Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer

Mi 27.11.2019; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen,

T 05 0259 41400 bis 20.11.2019



© Gerard Koldenburg - stockadobe.com

INFORMATIONSVORANSTALTUNG FÜR TIERHALTER/INNEN



In der Tierhaltung ist es wichtig, über die aktuellen gesetzlichen Neuerungen und Themen und die Marktsituation informiert zu sein. Dazu gehören aktuelle Informationen zu Tiergesundheitsdienst, Cross Compliance und Tierhaltung, Novelle Tierschutzgesetz, Seuchengeschehen, Aktuelles im Milch- und Fleischbereich, Bildungsangebote 2019/2020

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: TierhalterInnen in den Bezirken Krems und Tulln

Referent/in: DI Josef Stangl

KR-20010-32

Schenkenbrunn/Mautern,

GH Brandstätter

Mo 25.11.2019; 13.30-16.00 Uhr

KR-20011-32

Els, GH Enne

Mi 27.11.2019; 13.30-16.00 Uhr

KR-20012-32

Allentzschwendt, GH Petz

Do 28.11.2019; 19.30-22.00 Uhr

TU-20011-32

BBK Tullnerfeld

Fr 29.11.2019; 09.00-11.30 Uhr

KR-20013-32

Gföhl, GH Haslinger

Mo 02.12.2019; 19.30-22.00 Uhr

KR-20014-32

Loitzendorf b. Maria Laach, GH Lagler

Di 07.01.2020; 19.30-22.00 Uhr

TIERHALTERTAGE 19/20



In der Tierhaltung ist es wichtig, über die aktuellen gesetzlichen Neuerungen und Themen und die Marktsituation informiert zu sein. Dazu gehören aktuelle Informationen zu Tiergesundheitsdienst, Cross Compliance und Tierhaltung, Novelle Tierschutzgesetz, Seuchengeschehen, wildschonende Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Flächen, Aktuelles im Milch- und Fleischbereich, Bildungsangebote 2019/2020

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: TierhalterInnen in den Bezirken Zwettl und Gmünd

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Erich Praher

ZT-20018-32

Groß Gerungs, GH Hirsch

Mo 04.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

ZT-20019-32

Göpfritz/Wild, Kulturstadl

Mo 04.11.2019; 19.30-22.30 Uhr

ZT-20020-32

Kirchschlag, GH Adam

Do 07.11.2019; 19.30-22.30 Uhr

GD-20011-32

Eisgarn, GH Zur Alten Post

Fr 08.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

ZT-20021-32

Zwettl, GH Schrammel

Mo 11.11.2019; 19.30-22.30 Uhr

ZT-20022-32

Arbesbach, GH Bauer

Di 12.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

GD-20012-32

Großschönau, GH Thaler

Di 19.11.2019; 19.30-22.30 Uhr

TGD-WEITERBILDUNGS- VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?

Tierkrankheiten bedeuten für Bäuerinnen und Bauern oft zusätzlichen Arbeitsaufwand, hohe Kosten und auch wirtschaftliche Einbußen. Nützen Sie den TGD-Onlinekurs „Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?“, um sich gezielt über Krankheitserreger und deren Übertragungsmöglichkeiten zu informieren.

Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung

Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps für eine professionelle Almbewirtschaftung. Weiters werden grundlegende Zusammenhänge zwischen der Bewirtschaftung von Almflächen und ihre Auswirkung auf die Biodiversität dargestellt.

Anerkennung als TGD-Weiterbildungsveranstaltung

2h für alle Tierarten (Kurs "Biosicherheitsmaßnahmen") bzw. 1h (Kurs "Grundlagen einer professionellen Almwirtschaft")

Teilnahmebeitrag

€ 25,- pro Person

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at



ALMWIRTSCHAFT



FACHTAGUNG ALMWIRTSCHAFT

Der Almfachtag bietet den Verantwortlichen und Auftreibern auf Almen und Gemeinschaftsweiden wichtige Informationen zu den Themen Tiergesundheit, Weidemanagement und Rechtsthemen in Bezug auf Almwirtschaft. Eine Mischung aus Experten und Praktikern verbindet Theorie und Praxis zu einem sinnvollen Ganzen. Ergänzt wird dieses Fachprogramm mit der Möglichkeit, in einem Workshop die persönlichen Anliegen als Almbewirtschafter zu deponieren.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Almbauern, Almbäuerinnen, Halter, Halterinnen, Weidebauern und Weidebäuerinnen

Referent/in: Alminspektor DI Kurt Kreitner, DI Martina Löffler, Dr. Alexandra Hund, Ing. Mag. Alfred Kalkus, DI August Bittermann, DI Daniel Heindl, Praktiker

Kosten: € 25 gefördert, € 50 ungefordert

32-20042-39

**Rabenstein/P., Gemeinde- und
Kulturzentrum**

Do 28.11.2019; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23200 bis 21.11.2019

WEIDEMANAGEMENT AUF DER ALM

Klimaveränderung und weniger Weidetiere auf Almen haben Auswirkungen auf die Artenzusammensetzung der Almwiesen. Wie mit gezieltem Weidemanagement wertvolle Pflanzenbestände erhalten bzw. wieder hergestellt werden können, wird an Hand praktischer Beispiele vermittelt. Die Verminderung von Problempflanzen stellt einen weiteren Schwerpunkt dieser praktischen Begehung dar.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Almbauern und -bäuerinnen

Mitzubringen: wetterfeste Kleidung und gute Schuhe

Referent/in: Alminspektor DI Kurt Kreitner, DI Martina Löffler, Ing. Michaela Peer, Almbobmann

Kosten: € 35 gefördert, € 70 ungefordert

32-20043-32

**Treffpunkt: Breitenstein,
GH Zum Blunznwirt, anschließend
gemeinsame Fahrt zur Kampalpe**

Fr 26.06.2020; 08.30-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23200 bis 19.06.2020

RINDER – MILCHKUH

FACHINFORMATIONSKREISE MANAGEMENT IM RINDERZUCHTBETRIEB – BERATUNGSRINGE

Aktuelle Themen zu den Bereichen Futterbereitung, Fütterung bis hin zu Haltung und weiteren Managementaufgaben für Milchviehhaltung, Kälber und Jungviehaufzucht werden fachlich von den Fütterungsexperten der LK aufbereitet.

In Vorträgen und Seminaren werden diese Themen ausführlich bearbeitet und diskutiert. Neben Milchvieh-Zuchtbetrieben sind auch NichtzüchterInnen und Mutterkuhbetriebe herzlich eingeladen.

Die Veranstaltungen werden in den BBK-Rundschreiben bekannt gegeben.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Auskunft:

DI Thomas Tüchler,
T 05 0259 23603 und
Ing. Helmut Riegler-Zauner,
T 05 0259 23604

KÜHE BESSER VERSTEHEN – PRAXISSEMINAR

Beratungsringe Most- und
Industrieviertel

Unter dem Motto "Schwachstellen erkennen und Potenziale nutzen" sollen in diesem Seminar verschiedene praktisch relevante Themen an Betrieben vor Ort näher behandelt werden. Verschiedene Experten werden dazu in ihren jeweiligen Bereichen (Fütterung, Silierung, Tiergesundheit, Haltung, Genetik etc.), Neuigkeiten, Geräte oder auch bereits theoretisch Bekanntes in Form eines Stationenbetriebes praktisch vorstellen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Mitzubringen: warme, saubere Stallkleidung bzw. -schuhe

Referent/in: DI Maria Ottenschläger, Ing. Hans Rigler, Ing. Thomas Zuber, Ing. Johannes Mayer, DI Thomas Tüchler, Julia Zehetner BSc

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Termine und Orte werden im BBK-Rundschreiben bekannt gegeben.

ZüchterInnen erhalten eine Einladung zugeschickt.

MIT WELCHER FÜTTERUNGSSTRATEGIE KANN DIE MILCHKUH ZUR ALTKUH WERDEN?



Beratungsringe Wald- und Weinviertel

Die Lebensleistung der Milchkuh ist entscheidend für die Wirtschaftlichkeit in der Milchviehhaltung. Dieser Intensivkurs bietet Ihnen die Möglichkeit, sich mit den wesentlichen Fragen zu Fütterung (z.B. Versorgung der Kuh in den ersten 100 Laktationstagen, ...) und Herdenmanagement (z.B. Fruchtbarkeitsmanagement, ...) einer Milchviehherde auseinanderzusetzen. Effiziente(s) Fütterung (Herdenmanagement) und Rinderzucht sind die Basis für eine wirtschaftliche Milchproduktion.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Mitzubringen: ev. Futteranalysen u. Tagesberichte

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner, Tierarzt aus der Region

Kosten: € 10 gefördert, € 40 ungefordert inkl. Tagungsunterlage und Mittagessen

Termine und Orte werden im BBK-Rundschreiben bekannt gegeben.

ZüchterInnen erhalten eine Einladung zugeschickt.

MEHR ERFOLG IM KUHSTALL



Trockenheit und Hitze – eine neue Herausforderung in der Rinderhaltung! Was kann man tun? Die laufende Entwicklung in der Landwirtschaft stellt hohe Anforderungen an die Betriebsleitung und das tägliche Management. Bei diesen Veranstaltungen erfährt jeder interessierte Rinderzüchter und Milchviehhalter wertvolle Anregungen, wie seine Produktionstechnik weiter verbessert werden kann. Weiterbildung für MilchviehhalterInnen mit den Themenbereichen Tierwohl, Herdenmanagement und Tiergesundheit, Züchtung und Image der Landwirtschaft.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: MilchviehhalterInnen

Referent/in: DI Johannes Zahner, Mag. Carina Schober, Dr. Isabella Pothmann, DI Martina Löffler

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert, inkl. Tagungsunterlagen u. Mittagessen

36-20003-39

LFS Warth

Mi 20.11.2019; 08.45-16.30 Uhr

36-20004-39

LFS Pyhra

Mi 20.11.2019; 08.45-16.30 Uhr

36-20005-39

LFS Edelhof

Do 21.11.2019; 08.45-16.30 Uhr

36-20006-39

LFS Gießhübl

Do 21.11.2019; 08.45-16.30 Uhr

PLÖTZLICH MILCHBÄUERIN/ MILCHBAUER! – WAS NUN?



Grundlagenseminar für EinsteigerInnen in die Milchkuhhaltung, die einen nichtlandwirtschaftlichen Beruf erlernten und z.B. durch Heirat (Partnerschaft) sich im Umgang mit der Milchkuh weiterbilden möchten. Behandelt werden grundlegende Themen rund um die Bedürfnisse eines Wiederkäuers in Bezug auf Haltung und Fütterung sowie Kälber- und Jungviehaufzucht. Die TeilnehmerInnen lernen, was beim Melkvorgang zu beachten ist, um hygienisch einwandfreie und hochqualitative Milch zu erzeugen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Vermittlung von praktischem Wissen gelegt, um die TeilnehmerInnen in der Erkennung, Beurteilung und Behebung von Problemen (z.B. Euter-gesundheit, ...) zu schulen. Am Nachmittag findet eine Exkursion zu einer erfolgreichen Milchbauernfamilie statt, wo die Bäuerin ursprünglich nicht aus der Landwirtschaft kommt. Die Veranstaltung dient auch dem Erfahrungsaustausch untereinander und der Beantwortung von Fragen.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen in die Milchviehhaltung

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner, DI Romana Schneider

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

36-20001-32

LFS Warth

Fr 31.01.2020; 08.45-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23202 bis 28.01.2020

PLÖTZLICH MILCHBÄUERIN/ MILCHBAUER! – WAS NUN? TEIL 2



Aufbauseminar

Nachdem das Seminar "Plötzlich Milchbäuerin/Milchbauer – Was nun?" QuereinsteigerInnen in die Milchwirtschaft eine Starthilfe bei grundlegenden Fragen geboten hat, soll der zweite Teil auch vor allem gezielt jene ansprechen, die noch mehr wissen wollen. Je mehr Wissen und Praxis man sich zur Milchwirtschaft angeeignet hat, desto mehr Fragen ergeben sich oft daraus. Diesen Fragen der "fortgeschrittenen Neueinsteiger" wollen wir wieder einen ganzen Tag widmen. Die Veranstaltung dient auch dem Erfahrungsaustausch untereinander und der Beantwortung von Fragen.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen in die Milchviehhaltung

Mitzubringen: Ergebnisse des LKV, Futteranalysen

Voraussetzung: Absolvierung "Plötzlich Milchbäuerin/Milchbauer – Was nun? Teil 1"

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner, DI Romana Schneider, Johanna Mandl BE

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

36-20002-32

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Fr 13.03.2020; 08.45-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23202 bis 09.03.2020



FACHKURS FÜR MILCHPRODUZENT/INNEN



Tiergesundheit und Hygiene sind zentral für die Qualitätsmilcherzeugung. Was die "Biosicherheit" damit zu tun hat und was die Milchwirtschaft hier aus anderen Branchen lernen kann, behandelt der erste fachliche Schwerpunkt. Der zusätzliche, individuelle Themenschwerpunkt des jeweiligen gebuchten Fachkurses kann aus der Liste der milchwirtschaftlichen Vortragsthemen frei gewählt werden. Abgeschlossen wird die Veranstaltung mit einem Beitrag darüber, wie man Landwirtschaft heutzutage kommunizieren kann, mit dem praktischen Beispiel einer Verkostung von Milchprodukten mit Frucht.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Milchbäuerinnen und -bauern, an Milchwirtschaft interessierte Personen

Referent/in: Johanna Mandl BE, Dr. Marco Horn, Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, DI Romana Schneider

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

ME-20010-32

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Mo 04.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 31.10.2019

PL2-20001-32

Frankenfel, GH Voralpenhof

Do 13.02.2020; 13.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 12.02.2020

SB0-20001-32

Steinakirchen/Forst,

GH Steinakirchenwirt

Mi 19.02.2020; 13.00-16.00 Uhr

Anmeldung: Gemeindebäuerin Heidi Heigl, T 0650/7217171 bis 18.02.2020

SB0-20003-32

BBK Scheibbs

Mo 02.03.2020; 13.00-16.00 Uhr

Anmeldung: Bezirksbäuerin Maria Zulehner, T 0664/73362331 bis 28.02.2020

PL2-20002-32

Kirchberg/Pielach, GH Kemetner

Mi 04.03.2020; 13.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 03.03.2020

ERFOLGREICHE KALBINNENAUFZUCHT



Erfolgreiche Milchkuhhalter setzen in der Kalbinnenaufzucht auf Gesundheit und Langlebigkeit. In diesem Seminar bekommt jeder Kursteilnehmer wertvolle Hinweise, wie das Management der Jungtieraufzucht im eigenen Betrieb verbessert und wirtschaftlich betrieben werden kann. Eine gut geplante Aufzucht der Jungtiere trägt dazu bei, stabile und leistungsfähige Milchkühe zu erhalten. Abschließend erfolgt die Besichtigung eines Betriebes, der sich auf (überbetriebliche) Kalbinnenaufzucht spezialisiert hat.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Mitzubringen: warme, saubere Stallkleidung

Referent/in: DI Gerald Biedermann, Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

36-20007-31

Krumbach, Krumbacherhof

Do 27.02.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 41400 bis 24.02.2020

36-20008-31

Zwettl, Lagerhaustaverne

Fr 28.02.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 24.02.2020

36-20009-31

Persenbeug, GH Böhm

Mo 02.03.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 24.02.2020

36-20010-31

Rabenstein/Pielach,

Gemeinde- u. Kulturzentrum

Di 03.03.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 24.02.2020

KALBINNENAUFZUCHTVERSUCH UND EFFICIENT COW



Welche Konsequenzen zieht der Schulbetrieb aus diesen Versuchen?

Anrechenbarkeit: wird bekannt gegeben

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Ing. Hans Rigler

Kosten: € 10 pro Person

S20WA5141

LFS Warth

Mi 25.03.2020; 09.00-11.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222



NOE.LFI.AT

Besuchen Sie uns auch im Internet und informieren Sie sich über aktuelle Themen!

DIGITALES HERDENMANAGEMENT MIT LKV HERDENMANAGER UND RDVMOBIL



Sie wollen Fütterung, Eutergesundheit oder Fruchtbarkeit Ihrer Milchviehherde verbessern? Allen LKV-Mitgliedern stehen moderne Herdenmanagement-Programme am PC und Smartphone zur Verfügung. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer gemeinsam mit den Trainern des LKVs die optimale Nutzung des LKV Herdenmanagers und der RDV App zur Optimierung des eigenen Herdenmanagements.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: innovative RinderhalterInnen

Mitzubringen: eigenes Smartphone, AMA Pincode

Voraussetzung: LKV Mitgliedschaft (Zugang zu RDVmobil und LKV Herdenmanager)

Referent/in: Ing. Martin Gehringer, Josef Zeiss

Kurse werden in den EDV Sälen der LFS Warth, Pyhra, Gießhübl und Edelhof abgehalten. Termine werden zeitgerecht bekannt gegeben.

Information: LKV NÖ, T 05 0259 49150



BESSER WERDEN – SPITZE BLEIBEN: MODERNES EUTERGESUNDHEITSMANAGEMENT



Die Voraussetzung für die Erzeugung von qualitativ hochwertiger Milch sind gesunde Euter. Wer die richtigen Maßnahmen ergreift und vorbeugt, spart viel Geld, Zeit und Mühe. In diesem Seminar werden die Erfolgsfaktoren für eine gute Eutergesundheit besprochen. Ein spezialisierter Tierarzt geht auf die Themen Euterentzündungen sowie Mastitiserreger ein und erklärt die Maßnahmen für eine erfolgreiche Behandlung. Wie stellen Sie Ihre Kühe trocken? Es werden technische Möglichkeiten, die bei der Kontrolle der Eutergesundheit unterstützen können, vorgestellt (Herdenmanager, Eutergesundheit, Milchuntersuchung). Sie erhalten wertvolle Tipps zur praktischen Umsetzung in Ihrem Stall.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: MilchproduzentInnen, Melkpersonal und Betriebsangehörige, die mit der Melkarbeit und Tiergesundheit betraut sind

Referent/in: Johanna Mandl BEd, Dr. Raphael Höller, DI Romana Schneider

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

33-20006-34

Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer

Mi 13.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 06.11.2019

33-20007-34

Rainfeld, GH Engl-Zöchling

Mo 02.12.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Lilienfeld, T 05 0259 41000 bis 25.11.2019

33-20008-34

Waidhofen/Thaya,

Fit Aktivcenter

Mi 08.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 03.01.2020

33-20009-34

Hoheneich, GH Pöhn

Di 14.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 08.01.2020

33-20010-34

BBK Amstetten

Mo 10.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 03.02.2020

33-20011-34

Grainbrunn, GH Weidenauer

Di 18.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 11.02.2020

33-20012-34

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Fr 21.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 14.02.2020

Ik Beratungsangebote

MILCHWIRTSCHAFT

Eutergesundheitsmanagement

Pauschale 120 Euro, Johanna Mandl, T 05 0259 23302

Direktvermarktung – Milchprodukte spezial

Pauschale 80 Euro, Romana Schneider, T 05 0259 23303

Stallklima und Kuhkomfort

Pauschale 90 Euro, Marco Horn, T 05 0259 23304

Arbeitskreis Milchproduktion

Jahresbeitrag 80 Euro, Marco Horn, T 05 0259 23304

Milchwirtschaft

kostenfrei, Josef Weber, T 05 0259 23301



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

BRUNST- UND ÜBERWACHUNGSSYSTEME BEI DER MILCHKUH

Was können sie wirklich? Erfahrungsbericht aus dem Schulbetrieb mit Smaxtec

Zielgruppe: MilchviehalterInnen

Referent/in: Ing. Hans Rigler

Kosten: € 10 pro Person

S20WA5140

LFS Warth

Di 03.03.2020; 09.00-11.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222

HEUTROCKNUNGSANLAGEN – MÖGLICHKEITEN UND GRENZEN

TGD Bestes Grundfutter ist die Voraussetzung für eine gesunde Milchviehherde, die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion und hochwertige Milchprodukte. Um die Heuqualität zu verbessern und gleichzeitig das Wetterisiko bei der Heuernte zu minimieren, bestehen verschiedene Möglichkeiten der Heutrocknung. Die Veranstaltung vermittelt die Vor- und Nachteile der verschiedenen Heutrocknungstechniken, Kennzahlen zur Wirtschaftlichkeit und die richtige Rationsgestaltung. Am Nachmittag wird ein Praxisbetrieb mit Heutrocknungsanlage besucht.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Betriebe mit Interesse an Heutrocknungsanlagen

Mitzubringen: warme Kleidung für Betriebsbesichtigung

Referent/in: Ing. Mag. Matthias Kittl, DI Gerald Stögmüller, Dr. Marco Horn

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

33-20003-39

Petzenkirchen, GH Kreuzeralm

Mi 06.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 31.10.2019



MILCHVIEH-RATIONSBERECHNUNGEN MIT DEM ONLINE-RATIONS-BERECHNUNGSPROGRAMM

TGD Das Online-Rationsberechnungsprogramm steht Milchviehbetrieben unter LKV-Leistungskontrolle zur Verfügung. Mit diesem Programm kann man selbständig tierindividuell Rationen erstellen und wirtschaftliche Bewertungen durchführen. Themen sind die Vorstellung des Online-Rationsberechnungsprogrammes, die selbständige Erstellung einer Futterration und die Überprüfung und Verbesserung der Ration durch Fütterungsexperten der LK NÖ.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Milchviehbetriebe unter Leistungskontrolle mit Interesse an der Rationsgestaltung für Milchvieh

Mitzubringen: Tagesbericht Milchleistungskontrolle, Futtermitteluntersuchungsergebnis

Referent/in: DI Gerald Stögmüller, DI Thomas Tüchler,

Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

36-20011-31

LFS Edelhof

Di 18.02.2020; 09.00-15.30 Uhr

36-20012-31

HLUW Yspertal

Mi 19.02.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23202 bis 11.02.2020

HERSTELLUNG EINER FUTTERMISCHRATION – WO LIEGEN DIE HÄUFIGSTEN FEHLERQUELLEN?

TGD Mit der raschen Entwicklung der Betriebsgrößen steigt die Nachfrage nach Mischwägen. Im Rahmen dieser Veranstaltung wird ein Überblick über verschiedene Mischwagensysteme gegeben. Weitere Themen sind die Befüllreihenfolge, Mischdauer, Einstellung der Gegenschneiden, Ergebniskontrolle mit der Schüttelbox und Maßnahmen zur Vermeidung von Futterselektion. Die Grundlagen der Wiederkäuerverdauung und Pansenmotorik werden den Teilnehmern erläutert.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: LandwirtInnen, die am Kauf eines Mischwagens interessiert sind oder die bereits einen Mischwagen besitzen

Mitzubringen: Mischration zur Bewertung mittels Schüttelbox

Referent/in: DI Gerald Stögmüller, Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner,

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

36-20013-31

LFS Edelhof

Mi 11.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23202 bis 04.03.2020

EINE MILCHVIEHRATION ZU GERINGEN KOSTEN SELBER GESTALTEN

Die Teilnehmer erhalten einen umfangreichen Überblick über die selbständige Erstellung und Programmierung von kostenminimalen Milchviehrationen. Hierbei werden bedarfsgerechte Rationen zu bestmöglichen Fütterungskosten erstellt.

Zielgruppe: MilchviehalterInnen

Voraussetzung: Excel-Kenntnisse

Referent/in: DI Tobias Moser

Kosten: € 60 pro Person

S19PY4988

LFS Pyhra

Di 29.10.2019; 18.30-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745/2393

DIE MISCHRATION FÜR RINDER – DAS ALLHEILMITTEL?

Worauf ist zu achten? Vor- und Nachteile, Rationsbeispiele, Einflüsse auf Tiergesundheit, Praxisempfehlungen

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Ing. Hans Rigler

Kosten: € 10 pro Person

S20WA5139

LFS Warth

Mi 12.02.2020; 09.00-11.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222



BILDUNGSGUTSCHEINE



Ein Geschenk mit bleibendem Wert! Bildung ist das Tor zur Welt.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

NOE.LFI.AT

FACHTAG FÜR MELKROBOTER-INTERESSENT/INNEN



Soll in Zukunft ein automatisches Melksystem unsere Kühe melken? Angesichts steigender Herdengrößen und Arbeitsbelastung stellt sich in vielen Milchviehställen diese Frage. Die Investition in die Melktechnik beeinflusst die Arbeitsabläufe und Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion für viele Jahre und sollte daher wohl überlegt werden. Die Veranstaltung behandelt Vor- und Nachteile von Melkrobotern, die Wirtschaftlichkeit im Vergleich zu Melkständen, bauliche Voraussetzungen und Anforderungen an Management und Haltung. Am Nachmittag werden verschiedene Melkroboter auf Praxisbetrieben besichtigt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Betriebe mit Interesse an automatischen Melksystemen

Mitzubringen: warme Kleidung für Betriebsbesichtigungen

Referent/in: Dr. Marco Horn,
DI Gerald Biedermann, Ing. Josef Rechberger

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert,
€ 60 ungefordert

33-20001-39

Groß Gerungs, GH Mathe

Mo 02.12.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23300 bis 29.11.2019

33-20002-39

Petzenkirchen, GH Kreuzeralm

Mi 04.12.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23300 bis 29.11.2019

MELKROBOTER-STAMMTISCH



Der Melkroboter-Stammtisch dient dem gezielten Erfahrungsaustausch zwischen Melkroboterbetrieben. Der Betrieb von automatischen Melksystemen erfordert ein hohes Maß an technischem Verständnis und stellt hohe Ansprüche an das Herdenmanagement. Praktiker und Experten berichten über ihre Erfahrungen mit automatischen Melksystemen (AMS). Am Nachmittag wird ein AMS-Betrieb besucht.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Melkroboter-Betriebe

Mitzubringen: warme Kleidung für Betriebsbesichtigung

Voraussetzung: Betrieb mit Melkroboter

Referent/in: Jan-Hendrik Puckhaber,
Dr. Marco Horn

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert,
€ 60 ungefordert

33-20004-39

Obernondorf, GH Wagner

Di 11.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23300 bis 06.02.2020

33-20005-39

St. Pölten, WirZ'haus Zum Gwercher

Mi 12.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23300

bis 06.02.2020

MILCHWIRTSCHAFTLICHE FACHTAGUNG



Aktuelle Informationen im milchwirtschaftlichen Bereich erleichtern betriebliche Entscheidungen und sind die Voraussetzung, um Strategien für die Zukunft zu entwickeln. Sie erhalten Einblick in die neuesten Trends und Entwicklungen am Milchmarkt (Anlieferung, Absatz, Milchpreis). Neben marktwirtschaftlichen Inhalten werden Milchprodukte präsentiert und Wissen über Milchprodukte vermittelt. Die Veranstaltungen werden mit regionalen Themenschwerpunkten (Qualitätssicherungsmaßnahmen, Tierwohlmaßnahmen, Bezeichnungsschutz, Vermarktungshilfen, aktuelle Rechtsbestimmungen, ...) angeboten.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: MilchviehhalterInnen

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber,
DI Bernadette Laister, Dr. Marco Horn,
DI Josef Stangl, Ing. Christoph Wolfesberger,
Dipl.-Päd. Ing. Erich Praher,
DI Gerald Biedermann

WT-20007-32

Dobersberg, Meli's Café

Fr 08.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Anmeldung: BBK Waidhofen/Thaya,

T 05 0259 41800 bis 04.11.2019

GD-20004-32

Großschönau, GH Thaler

Di 03.12.2019; 09.00-13.00 Uhr

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Anmeldung: BBK Gmünd,

T 05 0259 40500 bis 26.11.2019

SB-20014-32

Purgstall/Erlauf, GH Prinz

Di 10.12.2019; 09.00-13.00 Uhr

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Anmeldung: BBK Scheibbs,

T 05 0259 41500 bis 03.12.2019

AM-20020-32

Biberbach, GH Kappl

Fr 10.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Anmeldung: BBK Amstetten,

T 05 0259 40100 bis 03.01.2020

KR-20015-32

Stixendorf, GH Angerer

Mo 20.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Kosten: € 5 pro Betrieb gefördert,
€ 10 ungefordert

ZT-20023-32

Ottenschlag, Raika-Saal

Mi 22.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Kosten: € 5 pro Betrieb gefördert,
€ 10 ungefordert

ZT-20024-32

Groß Gerungs, GH Hirsch

Mi 22.01.2020; 13.30-16.30 Uhr

Kosten: € 5 pro Betrieb gefördert,
€ 10 ungefordert

RINDER – MUTTERKUH



FACHTAGUNG FÜR MUTTERKUHHALTUNG – WO DRÜCKT DER SCHUH?



Der wirtschaftliche Erfolg des Betriebszweiges Mutterkuhhaltung hängt von sehr vielen Faktoren ab. Diese Tagung gibt dem Thema Klauengesundheit breiten Raum. Wichtige Informationen zur zukünftigen Agrarpolitik, zu Marktchancen und Zucht sowie Praxisbeispiele erfolgreicher Betriebe runden das umfassende Programm ab.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: MutterkuhhalterInnen

Kosten: € 30 gefördert, € 60 ungefordert

32-20031-39

Inning, GH Birgl

Do 23.01.2020; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23202 bis 14.01.2020

FACHEKKURSION FÜR MUTTERKUHHALTER/INNEN



Den Blick über den Tellerrand zu wagen, ist ein wichtiger Schritt in der Betriebsentwicklung. Wir besuchen Mutterkuhhalter und Fleischrinderzüchter in Baden-Württemberg. Interessante Betriebe mit Bau- und Vermarktungslösungen geben einen detaillierten Einblick in ihren Betrieb.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Mutterkuhhaltung

Mitzubringen: saubere, warme Stallkleidung, festes Schuhwerk

Referent/in: DI August Bittermann,
Reinhard Gastecker

Kosten: werden bei Anmeldung bekannt gegeben

32-20030-39

Deutschland,

Bundesland Baden-Württemberg

Do 13.02.-Sa 15.02.2020; 08.00-23.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23202 bis 06.02.2020



FACHINFORMATIONSKREISE MUTTERKUHHALTUNG

Ausgangssituation: Die Produktionsformen Mutterkuhhaltung, Kalbinnen- und Ochsenmast stehen im Spannungsfeld der geänderten Rahmenbedingungen. Der ökonomische Druck fordert detaillierte Analysen, um Schwächen zu erkennen und diesen durch geeignete Maßnahmen entgegenzuwirken.

Ziel des Projekts: Die Fachinformationskreise bieten den Teilnehmern die Mög-

lichkeit der fachlichen Weiterbildung und den Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen zu pflegen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD pro Veranstaltung

Die Auftaktveranstaltungen zum Thema „Alm- und Weidewirtschaft – Konflikte zwischen Tierhaltung und Freizeitnutzung und „Aktuelles zur elektronischen Ohrmarke“ werden in den einzelnen Regionen zu folgenden Terminen angeboten:

Region	Termin/Startveranstaltung	Ort
Triestingtal: Mödling, Baden	18.11.2019, 19.00 Uhr	Furth/Tr., GH zur Bruthenne
NÖ Mitte: Lilienfeld, St. Pölten	20.11.2019, 19.00 Uhr	Türnitz, Traisentalerhof
Ötscherland: Scheibbs, Melk	04.12.2019, 19.30 Uhr	St. Georgen, GH Hueber
Mostviertel: Waidhofen/Ybbs, Amstetten	27.11.2019, 19.30 Uhr	Ertl, GH Wendtner
Mostviertel Ost	19.11.2019, 19.30 Uhr	Innermanzing, GH Schilling
Melk Nord	05.12.2019, 19.30 Uhr	Laimbach, GH Schreiner
Waldviertel Ost: Krems	26.11.2019, 19.30 Uhr	Lichtenau, GH Pemmer
Waldviertel West: Gmünd, Zwettl	02.12.2019, 19.30 Uhr	Zwettl, GH Schrammel
Waldviertel Nord: Horn, Waidhofen/Thaya	29.11.2019, 19.00 Uhr	Brunn/Wild, GH Powisch
Weinviertel: Hollabrunn, Korneuburg, Mistelbach, Gänserndorf	03.12.2019, 19.00 Uhr	BBK Mistelbach

Kosten, Termine und Orte werden im BBK-Rundschreiben und in persönlichen Einladungen bekannt gegeben.

Auskunft:

DI August Bittermann, T 05 0259 23201,
Christina Hell BED BSc, T 05 0259 23206

Weitere, zu Redaktionsschluss bekannte Termine:

Region	Termin	Ort
NÖ Süd	Do 21.11.2019; 19.00 Uhr	Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer
Waldviertel Ost	Di 21.01.2020; 19.30 Uhr	Lichtenau, GH Pemmer
Ötscherland	Di 21.01.2020; 19.30 Uhr	Gaming, Kartause
NÖ Mitte	Di 18.02.2020; 19.00 Uhr	Türnitz, GH Goldener Löwe
Triestingtal	Do 20.02.2020; 19.00 Uhr	Furth/Tr., GH zur Bruthenne

TIERBEOBACHTUNG AM MUTTERKUBETRIEB



Für eine wirtschaftliche Mutterkuhhaltung ist es wichtig, jedes Jahr ein Kalb pro Mutterkuh zu haben. Dafür ist ein entsprechendes Tiergesundheitsmanagement notwendig. Die Tiergesundheit am Betrieb kann durch Tierbeobachtung verbessert werden. Das Schwierige dabei ist, die Kuhn-signale richtig lesen zu können. Das frühzeitige Erkennen von Krankheitsanzeichen ist Hauptthema dieses Seminars – denn umso früher Sie Probleme erkennen, desto einfacher können Sie diese korrigieren. Die Themen Fruchtbarkeit der Mutterkuh, die Geburt des Kalbes und Kälbergesundheit am Mutterkuhbetrieb werden in diesem Seminar behandelt. Nach einer theoretischen Einführung am Vormittag werden am Nachmittag die entsprechenden Maßnahmen in der Praxis geübt.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Mutterkuhhaltung

Mitzubringen: saubere, warme Arbeitskleidung und Gummistiefel

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 30 gefördert, € 120 ungefordert

32-20021-39

LFS Hohenlehen

Di 12.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20022-39

Schwarzenau, GH Hahn

Mi 13.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20023-39

LFS Warth

Do 14.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23202

bis 1 Woche vor Kursbeginn



RINDER – ZUCHT



KURZLEHRGANG FÜR BESAMUNG (RINDER) AM EIGENEN BETRIEB

TGD Es werden Lerninhalte betreffend Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane vermittelt.

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Mitzubringen: Arbeitskleidung

Voraussetzung: abgeschlossene oder laufende landwirtschaftliche Ausbildung

Referent/in: Dr. Friedrich Führer, Dr. Gabriele Wetchy, Herbert Stadler, Dr. Helmut Herndl

Kosten: € 220 gefördert, € 440 ungefordert

Ort: Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Termin wird bei der Anmeldung bekannt gegeben

Dauer: 3 Tage, jeweils 08.00-17.00 Uhr (27 UE)

Anmeldung: GENOSTAR Rinderbesamung GmbH, T 05 0259 49005

ZÜCHTERTAGE

TGD Zucht- und Vermarktungsstrategien, aktuelle Fragen der Tiergesundheit

Es werden Informationen zu Neuerungen der Zuchtarbeit wie genomische Selektion und Gesundheitszuchtwerte gegeben. Anleitungen zur richtigen Interpretation der LKV-Ergebnisse und zur erfolgreichen Umsetzung in der betrieblichen Management-, Zucht- und Vermarktungsstrategie sind ein zentraler Punkt der Veranstaltung. Weitere Themen sind Anpaarungsplanung in der Praxis und Einkommenschancen durch Aufzucht und Vermarktung von Zuchtrindern.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderzüchterInnen aus Niederösterreich

Referent/in: LKV NÖ, Vermarktungsstrategie, Zuchtfragen

Orte und Termine werden individuell ausgeschrieben, spezielle Einladungen werden gesondert versendet.

Information: NÖ Genetik Rinderzuchtverband, T 05 0259 49100

BRAUNVIEH ZÜCHTERTAG

TGD Einmal jährlich versammeln sich die niederösterreichischen Braunviehzüchter. Bei diesem Event treffen die Landwirte aufeinander und können Erfahrungen austauschen. Neben den fachlichen Diskussionen und Gesprächen untereinander werden die neuesten Erkenntnisse aus der Zucht, Besamung und Forschung von hochkarätigen Referenten leicht verständlich präsentiert und die aktuellen Vermarktungsmöglichkeiten dargestellt. Als Highlight der Veranstaltung werden an diesem Tag alle Ehrungen des vergangenen Jahres vorgenommen. Am Nachmittag findet die Abschlussdiskussion auf einem Braunviehzuchtbetrieb statt, der im Sinne des praxisnahen Erfahrungsaustausches besucht wird.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ZüchterInnen der Rasse Braunvieh

Ort und Termin werden noch bekannt gegeben, Züchter erhalten eine Einladung.

Information: NÖ Genetik Rinderzuchtverband, T 05 0259 49103

HOLSTEIN ZÜCHTERTAG

TGD Einmal jährlich versammeln sich die niederösterreichischen Holsteinzüchter zur Generalversammlung. Bei diesem Event treffen die Landwirte aufeinander und können Erfahrungen austauschen. Neben den fachlichen Diskussionen und Gesprächen untereinander werden die neuesten Erkenntnisse aus der Zucht, Besamung und Forschung von hochkarätigen Referenten leicht verständlich präsentiert und die aktuellen Vermarktungsmöglichkeiten dargestellt. Als Highlight der Veranstaltung werden an diesem Tag alle Ehrungen des vergangenen Jahres vorgenommen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ZüchterInnen der Rasse Holstein

Ort und Termin werden noch bekannt gegeben, Züchter erhalten eine Einladung.

Information: NÖ Genetik Rinderzuchtverband, T 05 0259 49103

ZÜCHTERSTAMMTISCH FLEISCHRINDER

TGD Die Besonderheiten jeder Rasse sprechen unterschiedliche Landwirte an. Diese Züchterstammtische sollen den Züchtern und an der jeweiligen Rasse Interessierten spezielle Informationen über die jeweilige Rasse bezüglich Zuchtauswahl und Stiereinsatz näherbringen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ZüchterInnen und InteressentInnen

Referent/in: Ing. Josef Fleischhacker

Orte und Termine werden regional und individuell ausgeschrieben.

Information: NÖ Genetik Rinderzuchtverband, T 05 0259 49103

RINDER – MAST



VERMARKTUNGS- UND OPTIMIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR DIE KALBINNEN- UND OCHSENMAST

TGD Im Rahmen dieser Informationsveranstaltung werden einerseits die Marktlage und Vermarktungsmöglichkeiten von Kalbinnen und Ochsen vorgestellt und andererseits auch betriebswirtschaftliche und arbeitswirtschaftliche Aspekte der Kalbinnen- und Ochsenmast besprochen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Referent/in: DI August Bittermann, Christina Hell BEd BSc

Kosten: € 15 gefördert, € 30 ungefordert

32-20024-39

Zwettl, GH Widhalm

Mo 02.03.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20025-39

Amstetten, GH Hilmbauer

Di 03.03.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20026-39

Krumbach, GH Heissenberger

Mi 04.03.2020; 19.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 1 Woche vor Kursbeginn



WERDE EIN FAN VOM LFI NÖ!

Als Fan von unserer LFI Facebook Seite erhältst du aktuelle und zeitnahe Informationen über Ausbildungsangebote, kurzfristig frei gewordene Kursplätze und natürlich posten wir auch Schnappschüsse von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!



www.facebook.com/lfi.niederoesterreich



BETRIEBSBESICHTIGUNGEN KALBINNEN- UND OCHSENMASTBETRIEBE

TGD Betriebsbesichtigungen und Erfahrungsaustausch liefern viele Erkenntnisse für die Umsetzung am eigenen Betrieb. Durch den Einblick in unterschiedliche Haltungssysteme sowie unterschiedliche Zugänge bezüglich Fütterung, Einstellgewichte etc. zur Mast von Qualitätskalbinnen und -ochsen können neue Ideen gewonnen werden, um zukünftig am eigenen Betrieb die Mast zu optimieren.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Referent/in: Christina Hell BEd BSc

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

32-20027-39

Region NÖ Süd, genauer Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Mi 11.03.2020; 14.00-19.00 Uhr

32-20028-39

Region Waldviertel, genauer Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Do 12.03.2020; 14.00-19.00 Uhr

32-20029-39

Region Mostviertel, genauer Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Fr 13.03.2020; 14.00-19.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200
bis 1 Woche vor Kursbeginn

RINDERMASTTAG 2019

TGD Der wirtschaftliche Erfolg eines Rindermastbetriebes hängt von vielen Faktoren ab. Der Rindermasttag bietet den intensiven Stier-, Ochsen- und Kalbinnenmästern wertvolle Informationen zu folgenden Themen: Qualitätsfleischprogramme, Fütterung, Wirtschaftlichkeit, Gastronomie und Großhandel, Bedeutung des Fleisches in der menschlichen Ernährung. Die Erfahrung eines Praktikers aus den Arbeitskreisen ergänzt die Informationen der Fachexperten.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RindermästerInnen

Referent/in: Ing. Franz Rauscher, DI Dirk Breer, Robert Waxeneker, DI Werner Habermann, Mag. Christian Fritz, Ronald Neumüller, Katrin Fischer

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

32-20033-32

Inning, GH Birgl
Mi 27.11.2019; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23200 bis 20.11.2019

INFORMATIONSVORANSTALTUNG FÜR RINDERMÄSTER/INNEN

TGD Vermarktungs- und Fachexperten informieren zu folgenden Themen: aktuelle Marktlage, betriebswirtschaftliche Kennzahlen, Ergebnisse der Arbeitskreise, Trends am Rindfleischmarkt und die neue GAP.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RindermästerInnen

Referent/in: DI Werner Habermann, DI Andreas Schlager, Julia Steiner BSc, DI Gerald Biedermann

Kosten: € 5 gefördert, € 10 ungefordert

32-20034-32

Klement, GH Hösch
Mi 08.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

32-20035-32

Asperhofen, GH Fenzl
Mi 08.01.2020; 14.00-18.00 Uhr

32-20036-32

Haiderhofen, GH Braml
Mo 13.01.2020; 13.30-17.30 Uhr

32-20037-32

Amstetten, GH Hilmbauer
Mo 13.01.2020; 19.00-23.00 Uhr

32-20038-32

Bildungswerkstatt Mold
Di 14.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

32-20039-32

Echsenbach, GH Klang
Di 14.01.2020; 14.00-18.00 Uhr

32-20040-39

Inning, GH Birgl
Mi 22.01.2020; 13.30-17.30 Uhr

32-20041-32

Petersbaumgarten, GH Pichler
Di 18.02.2020; 19.00-23.00 Uhr



RINDERKLASSIFIZIERUNG IN DER PRAXIS

TGD Der Preis der vermarkteten Tiere hängt wesentlich von der Qualität der Schlachtkörper ab. Die Einstufung der Schlachtkörper in Handelsklassen erfolgt durch eine unabhängige Organisation. Diese Info-Veranstaltung demonstriert im Rahmen einer Besichtigung in einem Schlachthof in Niederösterreich die Theorie und praktische Durchführung der Rinderklassifizierung sowie der Herkunftsfeststellung und Etikettierung der Rinderschlachtkörper. Des Weiteren werden Fragen zur Viehvermarktung und Abfrage der Schlachtdaten im Internet behandelt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Ing. Manfred Roitner, Ing. Franz Sterkl

Kosten: € 5 pro Betrieb

34-20001-39

Zinsenhof/Ruprechtshofen, Schlacht- und Zerlegebetrieb Grandits
Mi 12.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BBK Melk,
T 05 0259 41100 bis 07.02.2020

34-20002-39

St. Martin b. Weitra, Waldviertler Schlachthof
Do 27.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Treffpunkt: Heurigenstüberl Pichler, St. Martin b. Weitra

Anmeldung: BBK Gmünd,
T 05 0259 40500 bis 24.02.2020



BILDUNGSGUTSCHEINE



**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice
T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

RINDER – ALLGEMEIN



ZERTIFIKATSLEHRGANG KLAUENPFLEGE – GRUNDLEHRGANG

TGD Der Zertifikatslehrgang "Klauenpflege Grundlehrgang" soll die TeilnehmerInnen dazu befähigen, die funktionelle Klauenpflege fachlich fundiert und gemäß neuester Erkenntnisse auf ihrem eigenen Betrieb durchzuführen. Schwerpunktthemen des Zertifikatslehrganges: Anatomie und Biomechanik der Klauen, Grundlagen der funktionellen Klauenpflege, Instrumentenkunde; Erkennung und Behandlung von Erkrankungen an Klauen und am Unterfuß des Rindes, Dokumentation von Lahmheitsdaten mit Hilfe von Klauenpflegeprotokollen, Ursachen und wirtschaftliche Bedeutung von Klauenerkrankungen, Hygiene, Tierschutz, Haftpflicht, Erkennung der wichtigsten Seuchen und Verhalten im Seuchenfall; praktische Ausbildung in fachgerechter, funktioneller Klauenpflege
Anrechenbarkeit: 4h TGD

Zielgruppe: LandwirtInnen, TierhalterInnen von Klauentieren
Referent/in: Dr. Johann Kofler, Dr. Marco Horn, Dr. Christoph Hofer-Kasztler, Johannes Berger, DI Gerald Biedermann, Ing. Michael Hell, DI Gerald Stögmüller, DI Josef Stangl, Robert Pesenhofer
Kosten: € 750 gefördert, € 3.750 ungefordert

61-20010-34

LFS Pyhra

Lehrgangsstart: Mo 28.10. 2019

Dauer: 136 UE

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 21.10.2019

KLAUENPFLEGE DER KUH – GRUNDKURS

TGD "Flotte" Kühe bringen mehr Erfolg im Stall. Dieser Kurs (10 UE) ist speziell für "Neueinsteiger in der Klauenpflege" konzipiert, das heißt, man erfährt in einem zweistündigen Theorie- (= Abendtermin) wichtige Grundlagen der Klauenpflege. Am Tag darauf erfolgt die Klauenpflege in der Praxis (Totklaue bzw. am Tier). So können Lahmheiten langfristig vermieden werden bzw. erfährt man, wie man bei Klauendefekten richtig reagiert.

Anrechenbarkeit: 2h TGD
Zielgruppe: RinderhalterInnen
Mitzubringen: saubere, warme Arbeitskleidung, ev. eigenes Klauenwerkzeug
Referent/in: Johannes Berger, Robert Pesenhofer
Kosten: € 90 gefördert, € 180 ungefordert

S19LFI5026

LFS Pyhra

Mi 04.12.-Do 05.12.2019

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,
T 02745/2393 bis 25.11.2019

WY-20005-34

LFS Hohenlehen

Mo 09.12.-Di 10.12.2019

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Hohenlehen,
T 07445/225 bis 25.11.2019

S19ED5046

LFS Edelhof

Di 10.12.-Mi 11.12.2019

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 25.11.2019

AM-20019-34

LFS Gießhübl

Mi 11.12.-Do 12.12.2019

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40103 bis 25.11.2019

S19WA5007

LFS Warth

Do 12.12.-Fr 13.12.2019

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 25.11.2019

KLAUENPFLEGE DER KUH – PERFEKTIONSKURS

TGD "Flotte" Kühe bringen mehr Erfolg im Stall. Regelmäßige Klauenpflege ist die Grundlage für Klauen- bzw. Tiergesundheit. Dieser Kurs (10 UE) baut auf vorhandenes Klauenpflegewissen bzw. -können auf und vermittelt dem Teilnehmer neueste Erkenntnisse in der Klauenpflege (Bekämpfung von Klauenerkrankungen, ...). Nach einem kurzen Theorie- (Werkzeugkunde, Arbeitsschritte, ...) wird am Tier bzw. an Totklauen trainiert. So können Lahmheiten langfristig vermieden werden bzw. erfährt man, wie man bei Klauendefekten richtig reagiert.

Anrechenbarkeit: 2h TGD
Zielgruppe: RinderhalterInnen
Mitzubringen: warme, saubere Arbeitskleidung
Voraussetzung: Praxiserfahrung in der Klauenpflege
Referent/in: Robert Pesenhofer
Kosten: € 90 gefördert, € 180 ungefordert

S20ED5234

LFS Edelhof

So 09.02.-Mo 10.02.2020

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 25.11.2019

WY-20006-34

LFS Hohenlehen

Mo 10.02.-Di 11.02.2020

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: BBK Waidhofen/Ybbs,
T 05 0259 41902 bis 25.11.2019

AM-20029-34

LFS Gießhübl

Di 11.02.-Mi 12.02.2020

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40103 bis 25.11.2019

S20LFI5167

LFS Pyhra

Mi 12.02.-Do 13.02.2020

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,
T 02745/2393 bis 25.11.2019

S20WA5136

LFS Warth

Do 13.02.-Fr 14.02.2020

1. Tag Theorie: 19.30-21.00 Uhr

2. Tag Praxis: 08.45-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 25.11.2019

TIPPS FÜR DEN ERFOLGREICHEN WEIDEBEGINN

TGD Weidehaltung ermöglicht eine wirtschaftliche Bewirtschaftungsform. Im Rahmen des Projektes "Weideland in NÖ" wurden bereits über 2.600 ha Weidefläche gefördert. Bei diesem Fachtag erhalten Sie wertvolle Tipps, wie man eine Weide errichtet und bewirtschaftet. Im Praxisteil wird Zaunbau durchgeführt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD
Zielgruppe: TierhalterInnen mit Interesse an der Weidehaltung
Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Helmut Riegler-Zauner
Kosten: € 5 gefördert, € 20 ungefordert

36-20014-32

LFS Edelhof

Di 07.04.2020; 09.00-12.00 Uhr



lk Beratungsangebote

TIERHALTUNG ALLGEMEIN, RINDERHALTUNG

ALLGEMEINE TIERHALTUNG

Tierhaltung

kostenfrei, Andreas Moser,
T 05 0259 23001

Viehvermarktung

kostenfrei, Manfred Roitner,
T 05 059 23401

QUALITÄT, TIERSCHUTZ, TIERGESUNDHEIT

Veterinärangelegenheiten

kostenfrei,
Stefan Fucik, T 05 0259 23501

Cross Compliance – Tierhaltung

kostenfrei,
Stefan Fucik, T 05 0295 23501

FÜTTERUNG

Interpretation von Futteruntersuchungsbefunden des FML Rosenau

kostenfrei,
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

Fütterungsberatung für Milchvieh

Pauschale 120 Euro,
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

Grundberatung: Rationsberechnung für Rinder

kostenfrei,
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

RINDERHALTUNG

Grundberatung:

Alternativen in der Rinderhaltung

kostenfrei, August Bittermann,
T 05 0259 23201

Produktionsoptimierung in der Mutterkuhhaltung

kostenfrei, August Bittermann,
T 05 0295 23201

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

Jahresbeitrag 80 Euro,
Christina Hell, T 05 0259 23206

Arbeitskreis Rindermast

Jahresbeitrag 80 Euro,
Julia Steiner, T 05 0259 23205

Rinderhaltung

kostenfrei,
Andreas Moser, T 05 0259 23001

HOMÖOPATHIE FÜR NUTZTIERHALTUNG – GRUNDKURS TAG 1

(Komplexmittelapotheke 1)



Grundlagen der Homöopathie, das Ähnlichkeitsprinzip, Potenzierung und Dosierung, Anwendung in der Nutztierhaltung, homöopathische Komplexmittelhausapotheke 1 für Tiere, Grundwissen über die darin enthaltenen Arzneien und deren Anwendung bei unseren Haustieren/Rindern

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Dr. Elke Pöchlauer

Kosten: € 55 gefördert, € 110 ungefordert

AM-20006-34

BBK Amstetten

Di 10.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40103 bis 26.11.2019

NK-20001-34

Petersbaumgarten, GH Pichler

Mo 09.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen,
T 05 0259 41400 bis 02.03.2020



HOMÖOPATHIE FÜR NUTZTIERHALTUNG – GRUNDKURS TAG 2

(Komplexmittelapotheke 1)



Homöopathische Komplexmittelhausapotheke 1 für Tiere, Grundwissen über die darin enthaltenen Arzneien und deren Anwendung bei unseren Haustieren/Rindern

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Vorkenntnisse: Grundkurs Tag 1

Referent/in: Dr. Elke Pöchlauer

Kosten: € 55 gefördert, € 110 ungefordert

AM-20007-34

BBK Amstetten

Di 07.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40103 bis 30.12.2019

NK-20002-34

Petersbaumgarten, GH Pichler

Mo 23.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Neunkirchen,
T 05 0259 41400 bis 16.03.2020

HOMÖOPATHIE FÜR NUTZTIERHALTUNG – AUFBAUKURS TAG 1

Haus- und Hofapotheke 1, A-K



Wir besprechen den ersten Teil der am häufigsten eingesetzten homöopathischen Einzelmittel (A-K), die in keiner Hausapotheke fehlen sollten.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Vorkenntnisse: kein Anfängerkurs, Absolvierung eines Grundkurses in Homöopathie ist erforderlich

Referent/in: Dr. Elke Pöchlauer

Kosten: € 55 gefördert, € 110 ungefordert

SB-20001-34

BBK Scheibbs

Di 26.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs,
T 05 0259 41500 bis 19.11.2019

HOMÖOPATHIE FÜR NUTZTIERHALTUNG – AUFBAUKURS TAG 2

Haus- und Hofapotheke 1, L-Z



In diesem Kurs besprechen wir den zweiten Teil der am häufigsten eingesetzten homöopathischen Einzelmittel (L-Z), die in keiner Hausapotheke fehlen sollten.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Vorkenntnisse: kein Anfängerkurs, Absolvierung des Grundkurses 1 und 2 ist erforderlich

Referent/in: Dr. Elke Pöchlauer

Kosten: € 55 gefördert, € 110 ungefordert

AM-20005-34

BBK Amstetten

Di 15.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40103

SB-20002-34

BBK Scheibbs

Di 03.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs,
T 05 0259 41500 bis 19.11.2019

PRAKTISCHE ANWENDUNG VON HOMÖOPATHIE BEI RINDERN

Praktische Anwendung von Homöopathie bei Verletzungen, für Kälber sowie für die Eutergesundheit

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Ing. Hans Rigler

Kosten: € 10 pro Person

S19WA5011

LFS Warth

Fr 06.12.2019; 09.00-11.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222



SCHWEINEHALTUNG



i

FACHINFORMATIONSKREIS SCHWEINEHALTUNG

Die Veranstaltungen dieses Projektes werden in Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, den Bezirksbauernkammern und landwirtschaftlichen Fachschulen durchgeführt. Sie bieten aktuelle Fachinformation für SchweinehalterInnen. Die Veranstaltungen finden an verschiedenen Standorten in den Landesvierteln statt. Als Vortragende informieren FachexpertInnen aus der Schweinebranche, Tierärzte und Fachreferenten der Landwirtschaftskammer. Die Themenschwerpunkte werden aus den Bereichen Tiergesundheit, Fütterung und Management ausgewählt. Außerdem erhalten die TeilnehmerInnen Informationen über gesetzliche Neuerungen, welche die Schweinehaltung betreffen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD pro Veranstaltung

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Termine und Orte: werden in den jeweiligen BBK Rundschreiben bekannt gegeben

Auskunft:

Josef Bandion
T 05 0259 23212

SCHWEINEFACHTAGE UND SCHWEINEFACHABENDE

TGD

Die Schweinefachtage und -abende bieten Weiterbildungsmöglichkeiten und Austausch für SchweinehalterInnen. Die Veranstaltungen behandeln Themen wie beispielsweise: Mehr Erfolg durch Zuchtfortschritt; Management großer Würfe; Alternativen in der Eiweißfütterung; Phasenfütterung umsetzen; was die AMA für die Schweinehaltung macht; Betriebsentwicklung – wie bin ich erfolgreich; Schweinemast – verschiedene Systeme, gleicher Erfolg; Stallbau in schwierigen Zeiten (mit Praktikererfahrung); österreichische Schweineproduktion im internationalen Vergleich; Sauen richtig belegen; aktuelle Themen: Afrikanische Schweinepest, Tierhaltungsverordnung, Schweinegesundheitsverordnung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Kosten: € 10 pro Betrieb gefördert, € 25 ungefordert

Schweinefachtage

32-20057-32

Bildungswerkstatt Mold

Do 21.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

32-20058-32

BBK Mistelbach

Di 26.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

32-20059-32

Lichtenwörth, GH Halbwax

Mi 04.12.2019; 09.00-12.00 Uhr

32-20061-32

LFS Tulln

Mo 09.12.2019; 13.00-16.00 Uhr

32-20060-32

LFS Edelhof

Mi 11.12.2019; 13.00-16.00 Uhr

32-20062-32

Grainbrunn, GH Weidenauer

Fr 17.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Schweinefachabende

32-20063-32

BBK St. Pölten

Di 28.01.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20064-32

St. Leonhard/Forst, Volkshaus

Mi 12.02.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20067-32

BBK Hollabrunn

Do 13.02.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20066-32

Wolfsbach, GH Karan

Mi 19.02.2020; 19.00-22.00 Uhr

32-20065-32

BBK Bruck/Leitha

Do 27.02.2020; 18.00-21.00 Uhr

EZG GUT STREITDORF SCHWEINEFACHTAGUNG

TGD

Die Tagung ermöglicht Ihnen einen Überblick zu aktuellen Themen in der Ferkelproduktion und bietet Informationen zu Tiergesundheit, Fütterung und Management.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

32-20069-32

Hollabrunn, Stadtsaal

Mo 13.01.2020; 10.00-14.00 Uhr

32-20070-32

Wieselburg, HBLA Francisco Josephinum

Mo 13.01.2020; 18.00-22.00 Uhr

MOSTVIERTLER SCHWEINEFACHTAG – SCHWEINEHALTUNG AM WEG IN DIE ZUKUNFT

TGD

Unter dem Motto "Österreichische Schweinehaltung am Weg in die Zukunft" wird der Vormittag der Schweinezucht, der österreich- und weltweiten Vermarktung und der Schweinegesundheit gewidmet. Österreichweite Experten referieren zu den Themen. Am Nachmittag findet nach einer Comedyeinlage eine Podiums- und Publikumsdiskussion zu den Themen "Dem Schweinefleisch auf der Spur. Reizthema Schweinehaltung" statt. Den Abschluss bilden die Jungen Veredler Österreich.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Referent/in: Prof. Andrea Ladinig, Hannes Royer, Heli Dangler, Dr. Peter Knapp, Norbert Marcher, DI Werner Habermann, Ing. Rupert Hagler, Thomas Reisecker

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

32-20068-32

LFS Gießhübl

Do 07.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK Melk,

T 05 0259 41100 bis 31.10.2019

NÖ SCHWEINEMÄSTERTAG

TGD

Die Tagung ermöglicht Ihnen einen Überblick zu aktuellen Themen in der Schweinemast und bietet Informationen zu Tiergesundheit, Fütterung und Management.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

32-20071-32

Inning, GH Birgl

Do 28.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

i

NOE.LFI.AT

Alle Themen immer Top-aktuell!

Ik Beratungsangebote

SCHWEINEHALTUNG

Produktionsoptimierung Schweinehaltung

kostenfrei,
Martina Gerner, T 05 0259 23211

Arbeitskreis Ferkelproduktion und Schweinemast

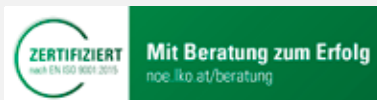
Jahresbetrag 100 / 85 Euro,
Martina Gerner, T 05 0259 23211

Freiland Schweinehaltung

kostenfrei,
Helmuth Raser, T 05 0259 23214

Schweinehaltung

kostenfrei,
Martina Gerner, T 05 0259 23211



KÜNSTLICHE BESAMUNG BEIM SCHWEIN FÜR EIGENBESTANDSBESAMUNG

2-tägiger Ausbildungslehrgang
gem. § 34 NÖ Tierzuchtverordnung

TGD Der zweitägige Lehrgang behandelt u.a. folgende Schwerpunkte: rechtliche Vorgaben und Aufzeichnungspflichten für Eigenbestandsbesamer, Tiergesundheit und Tierhygiene, anatomische und physiologische Grundlagen der Fruchtbarkeit von Sauen und Ebern, von der Spermagewinnung bis zur künstlichen Besamung, Eberauswahl und Zuchtwert, Fruchtbarkeits- und Besamungsmanagement, Besamungstechnik und Besamungspraxis

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Voraussetzung für den Praxisteil am 2. Tag: 24 Stunden vorher kein Kontakt zu Schweinen

Referent/in: Franz Nagl, Dr. Lukas Schwarz, Dr. Doris Verhovsek, DI Martina Gerner

Kosten: € 65 gefördert, € 140 ungeförder

32-20072-33

**St. Pölten, LK NÖ bzw. Berndorf,
GH zum guten Hirten**

**Fr 29.11.; 09.00-15.00 Uhr und
Mo 02.12.2019; 10.00-17.00 Uhr**

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23100 bis 14.11.2019



SCHWEINEMAST ERFOLGREICH UMSETZEN "FIT VOM FERKEL BIS ZUM MASTSCHWEIN"

TGD Die Tiergesundheit bildet den Grundstein für eine erfolgreiche Schweinemast. Eine Tierärztin beleuchtet die Mast vom Einstellen bis zum Verkauf aus ihrer Sicht. Stallbauliche Voraussetzungen für gesunde Mastschweine mit Praxisbeispielen sind der zweite Schwerpunkt des Seminars. Den Abschluss bilden Rahmenbedingungen für die Tiergesundheit sowie praktische Tipps und Erfahrungen zum Management in der Mast.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Referent/in: Mag. Veronika Dorn,
Ing. Johann Schmutzer

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungeförder

32-20055-34

LFS Gießhübl

Mi 20.11.2019; 09.00-12.30 Uhr

32-20056-34

BBK St. Pölten

Mi 22.01.2020; 09.00-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

TIERSCHUTZ FÜR SCHWEINEHALTER/INNEN

TGD Das Tierschutzgesetz und die 1. Tierhaltungsverordnung wurden 2017 überarbeitet. Die Informationsveranstaltung verschafft Ihnen einen Überblick über die Tierschutzanforderungen in der Schweinehaltung. Anhand von Bildmaterial erfahren Sie, wie die Tierschutzanforderungen in der Praxis umgesetzt werden können. Damit können Sie überprüfen, ob die Tierschutzanforderungen in Ihrem Betrieb erfüllt sind. Gesetzliche Bestimmungen (Tierschutzgesetz und 1. Tierhaltungsverordnung); Eingriffe bei Schweinen (Kastration, Kupieren, Zähne schleifen); Beschäftigungsmaterial; Was muss ich aufschreiben? Dokumentationsverpflichtungen, Umgang mit kranken Tieren, Nottötung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Referent/in: Dr. Christoph Hofer-Kasztler,
DI Martina Gerner, Ing. Anna Kaiser-Haas

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 40 ungeförder

32-20073-35

Grainbrunn, GH Weidenauer

Mi 12.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23100 bis 03.02.2020

SCHWEINE GESUND ERHALTEN

TGD Erfahrungsaustausch Tierbeobachtung und Homöopathie für Fortgeschrittene Wenn Sie bereits Erfahrungen mit der homöopathischen Behandlung von Schweinen gemacht haben und die Tierbeobachtung im Stall noch besser nutzen wollen, ist dieses Seminar genau richtig. Die Bearbeitung von Fallbeispielen steht im Mittelpunkt des Seminars. Außerdem werden rechtliche Aspekte bei der homöopathischen Behandlung geklärt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Voraussetzung: Erfahrung mit dem Einsatz von Homöopathie in der Schweinehaltung

Referent/in: Mag. Charlotte Schlenker,
DI Martina Gerner

Kosten: € 45 gefördert, € 100 ungeförder

32-20074-34

St. Pölten, LK NÖ

Mi 15.01.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23100 bis 07.01.2020

SEMINAR FÜR FREILANDSCHWEINEHALTUNG

TGD Tierschutz, Grundwasserschutz und Tierwohl für Neueinsteiger und Profis

Die Freiland Schweinehaltung erfordert umfassende rechtliche und praktische Kenntnisse. Neben Tierschutzgesetz, Tierkennzeichnung und -meldung, Futtermittelrecht sowie wasserrechtlichen Bestimmungen stellt besonders die Schweinegesundheitsverordnung umfangreiche Anforderungen an die Freiland Schweinehaltung. Neueinsteigern wird ein Überblick über die rechtlichen Grundlagen gegeben. Für Profis besteht die Möglichkeit zum Austausch über die diversen Umsetzungsmöglichkeiten. Problemfelder sollen durch Landwirte und Fachexperten erörtert werden. Anschließend werden diese mit einem Amtstierarzt diskutiert. Lösungsansätze für Einzelbetriebe und die Branche sind das Ziel. Bei einem Rundgang auf einem Praxisbetrieb wird auf die Umsetzung einer Freilandhaltung vor Ort eingegangen und Vor- und Nachteile mit dem Betriebsleiter diskutiert. In einem Theorieteil werden tiergesundheitliche, Management- und Fütterungstipps von Fachexperten und Landwirten weitergegeben.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Freiland SchweinehalterInnen

Mitzubringen: eventuell Lageplan oder Bild von Freiland Schweinehaltung

Referent/in: Dr. Werner Hagmüller

Kosten: € 50 gefördert, € 100 ungeförder

32-20075-32

St. Marein, GH Gamerith

Do 05.03.2020; 10.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 23100 bis 27.02.2020

SCHWEINEKLASSIFIZIERUNG IN DER PRAXIS



Der Preis der vermarkteten Tiere hängt wesentlich von der Qualität der Schlachtkörper ab. Die Einstufung der Schlachtkörper, die Feststellung des Muskelfleischanteiles und die nachfolgende Einteilung in Handelsklassen erfolgt durch eine unabhängige Organisation. Diese Info-Veranstaltung demonstriert im Rahmen einer Besichtigung in einem Schlachthof in Niederösterreich die Theorie und praktische Durchführung der Schweineklassifizierung sowie der Herkunftsfeststellung und Etikettierung der Schweineschlachtkörper. Des Weiteren werden Fragen zur Viehvermarktung und Abfrage der Schlachtdaten im Internet behandelt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Referent/in: Ing. Manfred Roitner,
Ing. Franz Sterkl

Kosten: € 5 pro Betrieb

34-20003-39

Edgenburg, Schlachthof Dachsberger

Do 20.02.2020; 09.00-12.30 Uhr

Anmeldung: BBK Horn,

T 05 0259 40700 bis 17.02.2020



NOE.LFI.AT – KURSANGEBOT RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie unsere Homepage. Schauen Sie rein unter noe.lfi.at. Informieren Sie sich rund um die agrarische Aus- und Weiterbildung in Niederösterreich, über unser Kursangebot oder weitere Bildungsthemen.



WERDEN SIE FAN VOM LFI NÖ!

Als Fan von unserer LFI Facebook Seite erhalten Sie aktuelle und zeitnahe Informationen über Ausbildungsangebote, kurzfristig frei gewordene Kursplätze und natürlich posten wir auch Schnappschüsse von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!



Es lohnt sich, ein Fan zu sein!

**www.facebook.com/
lfi.niederoesterreich**

SCHAFE UND ZIEGEN



WEGWEISER FÜR DIE SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG



Erfreulicherweise gewinnt die Schaf- und Ziegenhaltung in Niederösterreich immer mehr an Interesse. Zum einen orientieren sich Betriebe neu und beginnen mit der Produktion von hochwertigen Lebensmitteln, zum anderen werden die Tiere zur Landschaftspflege eingesetzt. In jedem Fall ist grundlegendes Wissen über die Bedürfnisse und Anforderungen von Schafen und Ziegen nötig, um die Tiere artgerecht zu halten und zu versorgen. Mit der Haltung sind jedoch auch rechtliche Verpflichtungen verbunden. In diesem Seminar werden alle relevanten Themen besprochen und anschließend Praxisbetriebe besucht.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: EinsteigerInnen in die

Schaf- und Ziegenhaltung

Referent/in: Johann Hörth,

DI Patrizia Reisinger

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert,

€ 100 ungefordert

32-20017-39

Kirnberg, GH Griessler

Fr 08.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20018-39

Bildungswerkstatt Mold

Fr 13.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20020-39

BBK Mistelbach

Fr 24.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

32-20019-39

Klamm, Heuriger Schneidhofer

Fr 20.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landesuchtverband

für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46903

bis 1 Woche vor Kursbeginn

FACHINFORMATIONSKREIS FÜR SCHAF-/ZIEGENHALTER/INNEN



Der Fachinformationskreis wird jährlich angeboten und bildet den Rahmen, um Kontakt mit den niederösterreichischen Schaf-/ZiegenhalterInnen aufzunehmen. Es werden interessante und relevante Zahlen, Tätigkeiten und Änderungen des Vorjahres präsentiert. Außerdem werden Kurzvorträge zu aktuellen Themen abgehalten. Ziel ist es, die Schaf-/ZiegenhalterInnen zu informieren und auf den neuesten Stand der Branche zu bringen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchafhalterInnen bzw. ZiegenhalterInnen

Referent/in: Johann Hörth,

DI Patrizia Reisinger, Ing. Eduard Köck

32-20002-39

Rudmanns, GH Haider

Fr 07.02.2020; 19.00-23.00 Uhr

32-20001-39

Eschenau, GH Pils

Do 13.02.2020; 19.00-23.00 Uhr

32-20004-39

Randegg, GH Schliefaufhof

Fr 21.02.2020; 19.00-23.00 Uhr

32-20003-39

Petersbaumgarten, GH Pichler

Do 27.02.2020; 19.00-23.00 Uhr

32-20005-39

Ziegenhaltung

Stephanshart, GH Parlament

Do 30.01.2020; 12.00-15.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landesuchtverband

für Schafe u. Ziegen, T 05/0259-46903

bis 1 Woche vor Kursbeginn

ALLES WAS RECHT IST IM SCHAF- UND ZIEGENSTALL



„Unwissenheit schützt vor Strafe nicht“ – Darum behandelt dieser Kurs die Grundlagen der rechtlichen Verpflichtungen von Schaf- und ZiegenhalterInnen. Dazu zählen Stallmaße, Tierkennzeichnung, Tiertransport, Meldepflicht, Tierkörperbeseitigung, Tierversuch im Internet oder die zulässigen Eingriffe an den Tieren.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

Referent/in: Mag. Stefan Fucik

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert,

€ 60 ungefordert

32-20010-35

BBK St. Pölten

Mi 22.01.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landesuchtverband

für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46903

bis 15.01.2020

GENERALVERSAMMLUNG DES NÖ LANDESZUCHTVERBANDES FÜR SCHAFE UND ZIEGEN



Im Rahmen der Generalversammlung werden aktuelle Themen präsentiert, Fachvorträge abgehalten sowie Tätigkeiten des vergangenen Jahres vorgestellt.

Anrechenbarkeit: wird bekannt gegeben

Zielgruppe: Mitglieder des NÖ Landeszuchtverbandes für Schafe und Ziegen

32-20087-39

Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

Sa 09.11.2019; 10.00-15.00 Uhr

Information: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46903

STALLSEMINAR: GESUNDHEITSCHECK BEIM KLEINEN WIEDERKÄUER



Der Schwerpunkt des Stallseminars liegt auf Gesundheit und Haltung. Das Normalverhalten der Tiere wird gemeinsam besprochen und beobachtet, um Krankheiten frühzeitig zu erkennen. Außerdem werden gesundheitsrelevante Managementmaßnahmen wie die Körperkonditions-Beurteilung, Verdauungsbeurteilung, Kontrolle der Körpertemperatur und Schleimhäute, Fieber messen oder das Sammeln von Kotproben demonstriert. Die Veranstaltung besteht aus einer theoretischen Vorbereitung und einem anschließenden Übungsteil im Stall.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

Mitzubringen: saubere, warme Stallkleidung

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 60 gefördert, € 120 ungefordert

32-20011-34

Purgstall, GH Mostlandhof

Di 24.03.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46903 bis 17.03.2020



ALTERNATIVE BEHANDLUNGSMETHODEN FÜR SCHAFE UND ZIEGEN – HOMÖOPATHIE UND PFLANZENHEILKUNDE



Tiergesundheit gilt als oberstes Ziel in der Haltung von Schafen und Ziegen. Alternative Behandlungsmethoden erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und haben als Alternative oder Unterstützung zur Schulmedizin großes Potenzial. Im ersten Teil der Vortragsreihe werden die Grundlagen der Homöopathie im Hinblick auf die Schaf- und Ziegenhaltung vermittelt und die Unterstützung von Geburt und Nachgeburtsverhalten behandelt. Den zweiten Teil bilden die Anwendung der Homöopathie bei Lämmern und Kitzen sowie die homöopathische Unterstützung bei Entzündungen. Im dritten Kursteil steht die homöopathische und heilpflanzliche Unterstützung bei Wunden und Verletzungen, Fieber und Husten, Augenerkrankungen, Hautproblemen und erhöhten Zellzahlen im Mittelpunkt. Ein intensiver Erfahrungsaustausch zur Anwendung der Homöopathie rundet den 3-teiligen Kurs ab.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

Voraussetzung für den Besuch der Teile 2+3 der Kursreihe: Absolvierung des 1. Kursteiles oder vergleichbare Kenntnisse

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 65 gefördert, € 130 ungefordert

Ort: Inning, GH Birgl

32-20013-34

Teil 1

Do 31.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20014-34

Teil 2

Mo 27.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

32-20015-34

Teil 3

Mo 23.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46900 bis 1 Woche vor Kursbeginn

AUSSEN- UND INNENPARASITEN BEI SCHAF UND ZIEGE



Kenntnisse über Außen- und Innenparasiten spielen in der Schaf- und Ziegenhaltung eine entscheidende Rolle, weil die Parasiten die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere wesentlich beeinträchtigen. Dieser Kurs soll einen Überblick über die wichtigsten in Österreich vorkommenden Außen- und Innenparasiten geben. Es werden vorbeugende Maßnahmen, das Erkennen eines Parasitenbefalls sowie die Behandlung besprochen. Anschließend wird ein Schafbetrieb besucht und vor Ort eine Kotprobe gezogen und untersucht.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

Referent/in: Dr. Karl-Heinz Kaulfuß

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

32-20007-34

Purgstall, GH Mostlandhof

Mo 02.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05/0259-46903 bis 25.11.2019

KLAUENPFLEGEKURS FÜR SCHAF- UND ZIEGENHALTER/INNEN



Gesunde Klauen sind die Grundvoraussetzung für das Wohlbefinden. Die Klauenpflege sollte je nach Tier, Rasse und Bodenbeschaffenheit mehrmals jährlich durchgeführt werden. Leider ist es in der Praxis oft schwer, qualifizierte Fachleute zu finden. Aus diesem Grund vermittelt dieser Kurs die theoretischen und praktischen Grundlagen für die richtige Klauenpflege. Ziel ist, dass jede/r Schaf- und ZiegenhalterIn die Klauenpflege in seiner/ihrer eigenen Herde jederzeit selbstständig und korrekt durchführen kann.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

Mitzubringen: saubere, warme Arbeitsbekleidung

Referent/in: Marcus Brunner

Kosten: € 60 gefördert, € 120 ungefordert

32-20006-34

Wim b. Maria Taferl, Nostalgieheuriger

Fr 17.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05/0259-46903 bis 10.04.2020

SCHAFSCHEREN SELBST GEMACHT



Zweitägiger Intensivkurs

Dieser zweitägige Schafscherkurs bietet die Möglichkeit, das Schafscheren zu erlernen oder die Technik zu verfeinern. Es werden die richtigen Fangen, Fixieren sowie die speziellen Techniken des Scherens von Grund auf erlernt. Unter professioneller Aufsicht hat jede/r TeilnehmerIn die Möglichkeit, die Handgriffe am Tier zu erlernen und zu festigen. Weiters erhält man interessante Informationen und Kontaktadressen rund um das Thema Wolle. Der praktische Kursteil findet auf zwei Betrieben (Markersdorf; Purgstall) statt, Adressen und Übernachtungsmöglichkeiten werden nach erfolgter Anmeldung übermittelt.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: SchafhalterInnen

Mitzubringen: warme und saubere Arbeitsbekleidung

Voraussetzungen: Grundkenntnisse über den korrekten Umgang mit Schafen

Referent/in: Karl Gansberger

Kosten: € 120 gefördert, € 240 ungefordert

32-20016-34

Markersdorf, GH Kleemann

bzw. Purgstall/Erlauf

Do 12.03.- Fr 13.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05/0259-46903 bis 05.03.2020

WOLLWERKSTATT – GRUNDLAGEN DER WOLLVERARBEITUNG

"Die Wolle ist ein wertvoller Rohstoff und kein Abfallprodukt" – In diesem Sinne erlernen die TeilnehmerInnen theoretische Grundlagen über die Entstehung und Besonderheiten der Wolle sowie unterschiedliche Verarbeitungsschritte von der Rohwolle bis zum fertigen Produkt. Neben dem Waschen, Kardieren, Färben, Spinnen und Filzen werden kreative Ideen zur weiteren Verarbeitung vermittelt.

Zielgruppe: SchafhalterInnen

Voraussetzungen: Vorliebe für handwerkliche Tätigkeiten

Referent/in: Martina Riedlmayer

Kosten: € 90 gefördert, € 180 ungefordert

32-20012-39

Bildungswerkstatt Mold

Mo 11.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen,
T 05 0259 46903 bis 04.11.2019



SCHAFE: ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSKURS



Lamm- und Schaffleisch sind sehr hochwertige und wertvolle Produkte. Dieser Kurs liefert die Grundlagen, um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln. Die TeilnehmerInnen erwerben grundlegendes Wissen über die Qualitätseigenschaften des Schlachtkörpers, die richtige Lagerung und Hygieneanforderungen. Weiters wird die richtige Zerlegetechnik des Schlachtkörpers sowie das Wursten demonstriert.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessenten an der Verarbeitung von Schaf- bzw. Lämmerschlachtkörpern

Referent/in: Josef Blauensteiner

Kosten: € 75 gefördert, € 150 ungefordert

32-20008-39

LFS Edelhof

Mo 16.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20009-39

LFS Edelhof

Mo 17.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Landeszuchtverband für Schafe u. Ziegen, T 05/0259-46903
bis 1 Woche vor Kursbeginn

PFERDE



ZERTIFIKATSLEHRGANG REITPÄDAGOGISCHE BETREUUNG



FEBS® – Reitpädagogische Betreuung nach Dell'mour®

Reitpädagogische Betreuung ist Fantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel (= FEBS®). Kinder erhalten so einen positiven Zugang zu Tieren und speziell zu Pferden. Reitpädagogische Betreuung ist eine sinnvolle Investition für die geistige, seelische und körperliche Entwicklung von Kindern.

Zielgruppe: LandwirtInnen und bäuerliche Familienangehörige von UaB-Betrieben, Reiterbauernhöfen und Einstellbetrieben

Referent/in: Sabine Dell'mour,
Dipl.-Päd. Sandra Dell'mour,
Mag. Johanna Thanheiser, Dr. Nina Ollinger,
Dr. Thomas Ollinger,
Mag. Claudia Petschl-Kerek

Kosten: € 550 gefördert, € 1.590 ungefordert

61-20102-97

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangstart: Do 19.03.2020

Dauer: 104 UE

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26106 bis 22.02.2019



ZERTIFIKATSLEHRGANG GRIPS – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR®

Bei der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour steht der Mehrwert des Reitenlernens im Vordergrund. Kinder/Jugendliche/Erwachsene erhalten einen positiven Zugang zum Reiten und zu den Pferden. Das Pferd wird nicht als Sportgerät angesehen, sondern als Freund und Partner.

Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse für den ganzheitlichen Reitan-satz. Sie gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Information:

LFI NÖ, T 05 0259 26100

PROFESSIONELLE FÜHRUNG EINES PFERDEBETRIEBES

Kostenmanagement und Erfolgskennzahlen

Der Seminartag befasst sich eingehend und praxisnah mit einem von Kennzahlen gesteuerten Controlling am Pferdebetrieb und präsentiert die Modelle ergebnisoptimierter Betriebsführung. Für die unterschiedlichen Sparten der Pferdewirtschaft werden anhand zahlreicher Beispiele aus der Beratungspraxis folgende Themen dargestellt: Kostenstrukturen, Preiskalkulation, Wirtschaftlichkeitsanalysen, klassische Kostenfallen, Arbeitszeitoptimierung, Benchmarks, Planerfolgs- und Betriebsergebnisrechnung, Investitionsplanung sowie Gewinnermittlung und gesetzliche Abgaben.

Zielgruppe: PferdehalterInnen

Referent/in: Mag. Brigitte Kuttner-Raaz

Kosten: € 75 gefördert, € 145 ungefordert

31-20008-31

St. Pölten, LK NÖ

Do 20.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 13.02.2020

PRAKTISCHE FRAGEN DES PFERDEBETRIEBES

Tierschutz, gesetzliche Rahmenbedingungen, Stallbau

Beim Führen eines Pferdestalls treffen zahlreiche Fachbereiche aufeinander. Die Teilnehmenden lernen in diesem Seminar zahlreiche Möglichkeiten und Beispiele zur tiergerechten Pferdehaltung kennen, erhalten Denkanstöße und aktuelle Informationen und können so ihren Betrieb bzw. Bauvorhaben besser planen und steuern. Das Seminar gibt einen Überblick über die Ansprüche des Pferdes, die Tierschutzverordnung, Raumordnung, Baugesetz und das Wasserrecht. Es wird informiert über die Möglichkeiten der Offenstallhaltung und geht auf den Weg von der Einzeltierhaltung hin zur Gruppenhaltung ein. Weiters werden die Nachhaltigkeit und Verwendung von natürlichen Baustoffen thematisiert.

Zielgruppe: PferdehalterInnen

Referent/in: DI Dr. Leopold Erasmus,
Ing. Hermann Katzensteiner,
Mag. Theres Gruber

Kosten: € 45 pro Person

31-20007-39

St. Pölten, LK NÖ

Mo 30.03.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 23.03.2020



PARAGRAPHENREITEREI

Rechtsfragen rund ums Pferd und um den Pferde- bzw. Reitstall

Nachstehende Themenbereiche werden behandelt, wobei diese an Hand zahlreicher praktischer Beispiele für den Laien verständlich aufbereitet werden, Praxistipps runden das Seminar ab: TierhalterInnenhaftung, Haftung in der Pensionspferdehaltung (Einstellen), Haftung bei der Vermietung von Pferden, Haftung von ReitlehrerInnen und PensionspferdehalterInnen, Reiten im Straßenverkehr und im Wald, Wegerecht, Grundsätzliches zum Einstellvertrag und dessen juristisch sinnvolle Gestaltung, Grundlagen des Pferde(ver-)kaufs, Kaufvertrag, Vereinbarungen, Ansprüche danach, Versicherungen

Zielgruppe: PferdehalterInnen

Referent/in: Dr. Nina Ollinger

Kosten: € 75 gefördert, € 145 ungefordert

S20TB5169

LFS Tullnerbach

Sa 22.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 14.02.2020

Ik Beratungsangebote

TIERHALTUNG – SONSTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE NUTZTIERE

Arbeitskreis

Lämmermast

Jahresbeitrag 50 Euro,
Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

Arbeitskreis

Schafmilchproduktion

Jahresbeitrag 50 Euro,
Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

Schaf- und Ziegenhaltung

kostenfrei,
Johann Hörth, T 05 0259 46901

Pferdehaltung

kostenfrei,
Leopold Erasmus, T 05 0259 23104

Geflügelhaltung

kostenfrei,
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404

Wildtierhaltung

kostenfrei,
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404

Kaninchenhaltung

kostenfrei,
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

PFERDEBEURTEILUNG FÜR ZUCHT UND KAUF

Für Pferdezüchter und -käufer ist es von großer Bedeutung, die Qualität eines Pferdes beurteilen zu können. Dazu gibt es Definitionen, Methoden und Vorgangsweisen, die Sie in Theorie und Praxis beim Seminar erlernen: Qualität eines Pferdes, Beurteilung nach Exterieur und Bewegungseigenschaften, Leistungseigenschaften/Verwendungszweck, Abstammung und Zuchtziel

Zielgruppe: PferdehalterInnen mit Interesse an Pferdezucht und -kauf

Referent/in: DI Dr. Leopold Erasmus

Kosten: € 60 pro Person

31-20006-39

LFS Tullnerbach

Fr 03.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 27.03.2020

HORSILITY – BODENARBEIT MIT DEM PFERD

Das Ziel dieses Kurses ist, die Beziehung zwischen Mensch und Pferd auf sichere, abwechslungsreiche, unterhaltsame und sportliche Art zu verbessern. Sicherheit und Spaß stehen dabei im Vordergrund – und zwar nicht nur für uns Menschen, sondern vor allem auch für unsere Pferde. Durch das Heranführen an neue Aufgaben wird das gegenseitige Vertrauen gefördert. Gleichzeitig wirken sich die Übungen auch auf Fitness und Geschicklichkeit aus. Horsility wird zu Beginn vom Boden, später auch vom Sattel aus durchgeführt. Die Aufgaben ähneln einerseits den Hindernissen aus den Gelassenheitsprüfungen des Österreichischen Pferdesportverbandes und den Agility-Hindernissen, die aus dem Hundesport bekannt sind, und andererseits den Trail-Hindernissen der Westernreiterei.

Referent/in: Ingrid Stiel

Kosten: € 95 pro Person (mit eigenem Pferd), € 110 mit Schulpferd oder eigenem Pferd inkl. Box

31-20009-39

LFS Tullnerbach

Sa 29.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 20.02.2020



FISCHE



GRUNDKURS FISCHPRODUKTION – AQUAKULTUR IN WARMWASSER-KREISLAUFANLAGEN



Die KursteilnehmerInnen bekommen einen fundierten Einblick in wesentliche Aspekte der Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen, von der grundlegenden Technologie über den Betrieb und die Wartung von Kreislaufanlagen bis zur Verarbeitung und Vermarktung der Fische. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Betriebshygiene und wirtschaftliche sowie rechtliche Aspekte. AbsolventInnen sollen in die Lage versetzt werden, die grundlegenden technologischen sowie wirtschaftlichen Möglichkeiten und Risiken der Fischproduktion in einer Warmwasser-Kreislaufanlage abzuschätzen und so die Grundlage für den Einstieg in diese Form der Fischproduktion erwerben. Nutzen: Umfassende Einführung in die Grundlagen der Fischproduktion in geschlossenen Warmwasser-Kreislaufanlagen als Basis und Entscheidungshilfe für den Einstieg in die intensive Produktion von Speisefischen. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF).

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: InteressentInnen an der Fischzucht in Kreislaufanlagen

Referent/in: DI DI Leo Kirchmaier, Dr. Christian Bauer, Dr. Gerhard Zechner, Dr. Heinz Heistingner

Kosten: € 530 pro Person

Dauer: 40 UE, 3 Tage im März und 2 Tage im April

31-20010-39

Gmünd, Hotel Sole Felsen Bad (Block 1) sowie Oberwaltenreith, Fa. Waldland (Block 2)
Mi 25.03.-Fr 27.03. sowie

Do 23.04.-Fr 24.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Dr. Christian Bauer,

T 0677/61290212, www.aquakultur-kurse.eu

GRUNKURS KARPFENTEICHWIRTSCHAFT



Die KursteilnehmerInnen bekommen einen fundierten Einblick in alle Aspekte der Karpfenteichwirtschaft, vom Teichbau über die Bewirtschaftung inkl. Vermehrung bis zur Verarbeitung und Vermarktung. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Bioproduktion und verschiedene rechtliche Aspekte. AbsolventInnen sollen über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Fischproduktion in Teichen informiert sein sowie die Netzwerke und Institute kennen lernen, die Beratung und Hilfe anbieten. Sie sollen in die Lage versetzt werden, eine kleine Teichwirtschaft (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben. Nutzen: Umfassende Einführung in die Grundlagen der Karpfenteichwirtschaft als Basis einer erfolgreichen Produktion von Karpfen und Nebenfischen. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF).

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: TeichwirtInnen und solche, die es noch werden wollen

Referent/in: DI DI Leo Kirchmaier, Dr. Christian Bauer, Günther Gratzl

Kosten: € 490 pro Person

Ort und Termin werden auf der Homepage www.cyprinus.at bekannt gegeben.

Dauer: 2 Tage im Mai 2020 und 3 Tage im Oktober 2020, 40 UE

Anmeldung: Dr. Christian Bauer, T 0677/61290212, www.aquakultur-kurse.eu



TEICHWIRTERUNDE



Aktuelle Themen im Bereich der Karpfenteichwirtschaft (rechtliche Rahmenbedingungen betreffend Fischprädatoren, Förderungen im Bereich Aquakultur und neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis) werden für FischzüchterInnen aufbereitet, um auf sich ändernde Umweltbedingungen rasch reagieren zu können und am letzten Stand der Wissenschaft und der Produktionstechnik zu bleiben. Der Schwerpunkt liegt diesmal beim Thema Fischotter, Ausbringung von Teichräumgut und Vermarktungsinitiativen für die Teichwirtschaft.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: TeichwirtInnen

Referent/in: DI DI Leo Kirchmaier, Dr. Christian Bauer, Günther Gratzl, Roman Portisch MSc

Kosten: € 15 gefördert

31-20001-39

Vitis, GH Pichler

Do 20.02.2020; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23105 bis 11.02.2020

FISCHRÄUCHERKURS

Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forelle und Karpfen mit anschließender Verkostung der Produkte.

Zielgruppe: FischverarbeiterInnen

Referent/in: Günther Gratzl,

DI Johannes Bichl, DI DI Leo Kirchmaier

Kosten: € 40 gefördert

31-20002-39

LFS Edelhof

Do 30.01.2020; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23105 bis 27.01.2020

GEFLÜGEL



MASTHÜHNER AUF DER WEIDE – FLEISCHGENUSS OHNE SCHLECHTES GEWISSEN



Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lebensmitteln mit klarer Nachvollziehbarkeit der Herkunft steigt. Tierwohl ist dem Konsumenten ein wichtiges Anliegen. Biologische Hühnermast ist ein attraktiver Zuerwerb in diesem Bereich. Handwerkzeug für Produktion, Haltung, Vermarktung sowie gesetzliche Grundlagen werden vermittelt.

Anrechenbarkeit: wird bekannt gegeben

Zielgruppe: Interessierte an der Weidehühnermast

Referent/in: DI Günther Kodym

Kosten: € 30 pro Person

S20WA5117

LFS Warth

Sa 16.05.2020; 08.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 08.05.2020



WEITERE KURSE

Weitere Kurse zum Thema „Geflügelhaltung“ finden Sie im Kapitel „Biolandbau – Tierhaltung“ ab Seite 56.

FARMWILD



PRAXISKURS – WILDBIOLOGISCHE GRUNDSÄTZE UND FOLGERUNGEN FÜR FARMWILD



Informationen zur zoologischen und ernährungsbezogenen Zuordnung von Wild, der Steigerung des Wohlbefindens, Fütterungsmanagement, Beachtenswertes zur Winterfütterung, Parasitenbekämpfung. Der Erfolg der Wildhaltung ist wesentlich von den Kenntnissen des Gehegebetreibers über die zu beachtenden biologischen Grundsätze der Wildtiere abhängig, welche in diesem Kurs vermittelt werden. Diese Kenntnisse helfen, Kosten – verursacht durch Haltungsfehler auf Grund fehlenden Fachwissens – zu vermeiden. Aufkommende Probleme können rechtzeitig erkannt und notwendige Gegenmaßnahmen zeitgerecht veranlasst werden. Bereits die Umsetzung von kleinen Verbesserungen bzw. neuen Ideen wirken sich positiv auf den Erfolg in der Wildtierhaltung aus. Im Praxisteil des Kurses wird der Theorieteil an Hand eines Geheges vor Ort durchbesprochen.

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: praktizierende und zukünftige FarmwildhalterInnen

Referent/in: Ing. Stefan Sallmutter

Kosten: € 75 pro Person

Dauer: 8 UE

Ort und Termin auf Anfrage

Anmeldung und Information:

Verband NÖ Wildtierhalter, T 05 0259 47600



NOE.LFI.AT

Besuchen Sie uns auch im Internet und informieren Sie sich über aktuelle Themen und unser breitgefächertes Kursangebot!!

SACHKUNDELEHRGANG "ARZNEIMITTELANWENDUNG BEI WILDTIEREN"

Durch sein naturnahes Verhalten und der extensiven Haltung sind notwendige Behandlungen bei Farmwild oder eine Verbringung nur durch eine Immobilisierung möglich.

Auch der Einsatz von bestimmten Parasitenbekämpfungsmitteln setzt eine Sachkundigkeit aus praktischen und rechtlichen Gründen voraus. KursteilnehmerInnen erhalten rechtliche Informationen und praktische Anweisungen in der Anwendung und Handhabung von erforderlichen Arzneimitteln.

Weiters erfolgt eine Schulung über Hygiene, Mikrobiologie, Zoonosen, Wildkrankheiten, welche Voraussetzung für eine sichere Arzneimittelanwendung ist. Eine Arzneimittelanwendung durch KursabsolventInnen setzt eine Mitgliedschaft beim Wild-Tiergesundheitsdienst voraus.

Zielgruppe: GehegewildhalterInnen, welche die Anwendung von Tierarzneimitteln im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes beabsichtigen

Voraussetzung: Mitgliedschaft beim Wild-Tiergesundheitsdienst

Referent/in: Univ.Do. Dr. Armin Deutz, Ing. Stefan Sallmutter

Kosten: € 150 pro Person

Dauer: 16 UE, 2-tägig

Ort und Termin auf Anfrage

Anmeldung und Information:

Verband NÖ Wildtierhalter,
T 05 0259 47600

SACHKUNDELEHRGANG SCHIESSEN VON FARMWILD IM GEHEGE

Die Schlachtung von Farmwild in Gehegen wird mit Hilfe von Schusswaffen durchgeführt. Die sichere Handhabung der Schusswaffen einerseits und die richtige Anwendung bei der Schlachtung im Sinne des Tierschutzes andererseits sind wesentliche Kenntnisse, über welche die durchführenden Personen verfügen müssen. Zusätzlich werden im Kurs Kenntnisse vermittelt, welche für bestimmte Marktsegmente im Rahmen einer Tiergesundheitsdienstmitgliedschaft die Gültigkeit der Schlacht tieruntersuchung verlängert.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: praktizierende und zukünftige FarmwildhalterInnen

Referent/in: Josef Sulzberger, Dr. Helmut Herndl

Kosten: € 45 pro Person

Dauer: 3 UE

Ort und Termin auf Anfrage

Anmeldung und Information:

Verband NÖ Wildtierhalter,
T 05 0259 47600



© wojciech nowak - Fotolia.com

BIENEN

GRUNDSCHULUNG FÜR IMKERNEUEINSTEIGER/INNEN



Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an – von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines/r ImkerIn über das Jahr.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an Bienen und Imkerei; Imkerei-AnfängerInnen und QuereinsteigerInnen



© relik - stock.adobe.com

Referent/in: Wolfgang Oberisser

DI Günter Wudy, Ing. Josef Niklas,
DI Dietmar Niessner, Alois Spanblöchl,
Thomas Trenker, Udo Weninger,
Ing. Christian Schmid, Werner Schuster,
Ing. Erich Strobl, Johann Fuchs,
Edmund Fridau, Albert Schittenhelm,
Franz Fallmann, Günter Barth

Kosten: € 80 pro Person

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Sa 15.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4992
	So 16.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4993
LFS Gaming	Sa 21.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5001
LFS Gießhübl	Mo 18.11. und Mo 25.11.2019	18.00-22.00 Uhr	S19LI4990
	Sa 11.01.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4994
LFS Hollabrunn	So 26.01.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4995
	So 23.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4996
	So 08.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4997
LFS Krems	Fr 20.12.2019	09.00-17.00 Uhr	S19LI4992
	Fr 21.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5000
LFS Langenlois	Sa 28.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5108
LFS Mistelbach	So 15.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5100
LFS Obersiebenbrunn	Sa 15.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4998
LFS Pyhra	Di 05.11. und Di 12.11.2019	18.00-22.00 Uhr	S19LI4993
	Di 03.03. und Di 10.03.2020	18.00-22.00 Uhr	S20LI5002
LFS Tulln	Sa 29.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5003
	Sa 07.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5004
LFS Tullnerbach	Di 03.12. und Mi 04.12.2019	18.00-22.00 Uhr	S19LI4991
	Di 24.03. und Mi 25.03.2020	18.00-22.00 Uhr	S20LI4999
NÖ Imkerschule Warth	Fr 13.12.2019	09.00-17.00 Uhr	S19LI4989
	Do 30.01.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4989
	Do 20.02.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4990
	Fr 27.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI4991

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler, T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS 1 – PRAXISGRUNDLAGEN FÜR DIE IMKEREI



Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort – Aufstellung, Bienenflug, Diagnosedate

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Personen, die sich für Bienen interessieren und mit ihnen arbeiten wollen

Voraussetzung: Grundsicherung für ImkerneueinsteigerInnen

Referent/in: Ing. Christian Schmid, Ing. Josef Niklas, DI Dietmar Niessner, Ing. Erich Strobl, Wolfgang Oberrißner, Alois Spanblöchl, Thomas Trenker, Udo Weninger, DI Günter Wudy

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS 1+2 PRAXISGRUNDLAGEN + ERWEITERUNGSSCHRITTE IM BIENVOLK



Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort – Aufstellung, Bienenflug, Diagnosedate; Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Personen, die sich für Bienen interessieren und mit ihnen arbeiten wollen

Voraussetzung: Grundsicherung für ImkerneueinsteigerInnen

Referent/in: IM Werner Schuster, Günter Barth, Albert Schittenhelm, Ing. Erich Strobl, DI Dietmar Niessner, Edmund Fridau, DI Günter Wudy, Johann Fuchs, Helmut Dörr, Ing. Christian Schmid, Ing. Josef Niklas, Franz Fallmann, Thomas Trenker, Alois Spanblöchl, Wolfgang Oberrißner, Udo Weninger

Kosten: € 80 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS 2 – ERWEITERUNGSSCHRITTE IM BIENVOLK



Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Personen, die sich für Bienen interessieren und mit ihnen arbeiten wollen

Voraussetzung: Grundsicherung für ImkerneueinsteigerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy, Ing. Erich Strobl, Ing. Josef Niklas, DI Dietmar Niessner, Helmut Dörr, Team der NÖ Imkerschule

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Di 31.03.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5017
LFS Gießhübl	Fr 20.03.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5032
LFS Krems	Sa 14.03.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5047
	Sa 11.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5048
LFS Pyhra	Sa 04.04.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5054
	Sa 04.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5055
LFS Tullnerbach	Sa 28.03.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5084
	Sa 28.03.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5085
NÖ Imkerschule Warth	Fr 03.04.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5005
	Fr 03.04.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5006

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Sa 04.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5018
	Sa 18.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5019
LFS Gaming	Sa 11.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5096
	Sa 18.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5097
LFS Hollabrunn	So 05.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5039
	So 19.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5040
LFS Langenlois	Sa 18.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5106
LFS Mistelbach	Sa 19.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5101
	Sa 26.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5102
LFS Obersiebenbrunn	Fr 27.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5067
Kursort: Orth/Donau, Neusiedelzeile 46	Sa 28.03.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5068
LFS Tulln	Sa 18.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5075
	Sa 25.04.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5076

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Mi 15.04.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5020
LFS Gießhübl	Fr 17.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5033
LFS Krems	Sa 25.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5049
LFS Pyhra	Sa 25.04.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5056
	Sa 25.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5057
LFS Tullnerbach	Sa 18.04.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5086
	Sa 18.04.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5087
NÖ Imkerschule Warth	Fr 17.04.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5007
	Fr 17.04.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5008

PRAXIS 3 SCHWARMVERHINDERUNG + JUNGVOLKBILDUNG



Schwarmvorbeugende Maßnahmen,
Schwarm fangen und verwerten, Jungvolk-
bildung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei

Voraussetzung: Grundsicherung für Imker-
neueinsteigerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy, Ing. Erich Strobl,
Franz Fallmann, Ing. Josef Niklas, Albert
Schittenhelm, DI Dietmar Niessner, Helmut
Dörr, Team der NÖ Imkerschule

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS 3+4 SCHWARMVERHINDERUNG + JUNGVOLKBILDUNG + HONIGERNTEN



Schwarmvorbeugende Maßnahmen,
Schwarm fangen und verwerten, Jungvolk-
bildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei

Voraussetzung: Grundsicherung für Imker-
neueinsteigerInnen

Referent/in: Johann Fuchs, Werner Schuster,
Edmund Fridau

Kosten: € 80 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS 4 – HONIGERNTEN



Ernte, Verarbeitung, Lagerung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei

Voraussetzung: Grundsicherung für Imker-
neueinsteigerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy, Ing. Erich Strobl,
Franz Fallmann, Ing. Josef Niklas, Albert
Schittenhelm, DI Dietmar Niessner, Helmut
Dörr, Günter Barth, Team der NÖ Imkerschule

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn



ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Di 12.05.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5021
	Sa 16.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5022
	Sa 16.05.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5023
LFS Gaming	Sa 16.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5098
LFS Gießhübl	Fr 08.05.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5034
LFS Krems	Sa 16.05.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5050
LFS Langenlois	Sa 09.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5107
LFS Mistelbach	So 17.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5103
LFS Pyhra	Sa 16.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5058
	Sa 16.05.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5059
LFS Tullnerbach	Sa 09.05.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5088
	Sa 09.05.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5089
NÖ Imkerschule Warth	Fr 15.05.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5009
	Fr 15.05.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5010

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Hollabrunn	Sa 23.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5041
	So 24.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5042
LFS Obersiebenbrunn Kursort: Orth/Donau, Neusiedlzeile 46	Sa 02.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5069
	So 03.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5070
LFS Tulln	Sa 09.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5077
	Sa 16.05.2020	09.00-17.00 Uhr	S20LI5078

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Mi 03.06.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5024
	Sa 06.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5025
	Sa 06.06.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5026
LFS Gaming Kursort: Gresten	Sa 06.06.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5099
LFS Gießhübl	Fr 22.05.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5035
LFS Krems	Sa 13.06.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5051
LFS Langenlois	Sa 06.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5109
LFS Mistelbach	So 21.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5104
LFS Pyhra	Sa 06.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5060
	Sa 06.06.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5061
LFS Tullnerbach	Sa 20.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5090
	Sa 20.06.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5091
NÖ Imkerschule Warth	Fr 19.06.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5011
	Fr 19.06.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5012

PRAXIS 5 – VARROABEHANDLUNG



Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlicher Vorschriften

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei; ImkerInnen

Voraussetzung: Grundsicherung für ImkerneueinsteigerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy, Ing. Erich Strobl, Franz Fallmann, Ing. Josef Niklas, Ing. Christian Schmid, Johann Fuchs, Werner Schuster, Edmund Fridau, Albert Schittenhelm, DI Dietmar Niessner, Wolfgang Oberriesser, Alois Spanblöchl, Thomas Trenker, Udo Weninger, Helmut Dörr, Günter Barth

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler, T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn



PRAXIS 6 – HERBSTREVISION



Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei; ImkerInnen

Voraussetzung: Grundsicherung für ImkerneueinsteigerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy, Ing. Erich Strobl, Franz Fallmann, Ing. Josef Niklas, Ing. Christian Schmid, Johann Fuchs, Werner Schuster, Edmund Fridau, Albert Schittenhelm, DI Dietmar Niessner

Kosten: € 40 pro Person

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler, T 0677/61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn



ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Fr 17.07.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5027
	Sa 18.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5028
	Sa 18.07.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5029
LFS Gießhübl	Fr 24.07.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5036
LFS Hollabrunn	Sa 18.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5043
	So 19.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5044
LFS Krems	Sa 25.07.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5052
LFS Langenlois	Sa 18.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5110
LFS Obersiebenbrunn Kursort: Orth/Donau, Neusiedlzeile 46	Sa 04.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5071
	Sa 04.07.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5072
LFS Pyhra	Sa 27.06.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5062
	Sa 27.06.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5063
LFS Tulln	Sa 04.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5079
	Sa 11.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5080
LFS Tullnerbach	Sa 04.07.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5092
	Sa 04.07.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5093
NÖ Imkerschule Warth	Fr 24.07.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5013
	Fr 24.07.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5014

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURS-NR.
LFS Edelhof	Sa 19.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5030
	Sa 19.09.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5031
LFS Gießhübl	Fr 11.09.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5037
LFS Hollabrunn	Sa 12.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5045
	So 13.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5046
LFS Krems	Sa 22.08.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5053
LFS Langenlois	Sa 05.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5111
LFS Obersiebenbrunn Kursort: Orth/Donau, Neusiedlzeile 46	Sa 05.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5073
	Sa 05.09.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5074
LFS Pyhra	Sa 12.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5064
	Sa 12.09.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5065
LFS Tulln	Sa 05.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5081
	Sa 12.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5082
LFS Tullnerbach	Sa 19.09.2020	09.00-13.00 Uhr	S20LI5094
	Sa 19.09.2020	14.00-18.00 Uhr	S20LI5095
NÖ Imkerschule Warth	Fr 28.08.2020	08.00-12.00 Uhr	S20LI5015
	Fr 28.08.2020	13.00-17.00 Uhr	S20LI5016

MIT DER FLACHZARGE ERFOLGREICH IMKERN



Völkerführung im Jahresablauf, Sorten-honiggewinnung, Wabenumtrieb, Imkern ohne Absperrgitter

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen

Referent/in: Alois Spanblöchl

Kosten: € 110 pro Person

S20WA5125

LFS Warth

Do 19.03.-Fr 20.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222-0 bis 12.03.2020

ERFOLGREICHE KÖNIGINNZUCHT



Selektion, Aufzucht, Anpaarung und Verwendung der Königin

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen und DirektvermarkterInnen

Referent/in: Alois Spanblöchl

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5123

LFS Warth

Do 13.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

S20WA5124

LFS Warth

Do 05.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222-0 bis 1 Woche vor Kursbeginn

DIE KÖNIGINNZUCHT IN DER PRAXIS



Erstellung des Pflegevolkes, Herrichten des Zuchttrahmens, Umlarven, Zeichnen der Königin, Vorbereitung und Füllen der Begattungskästchen, Unterbringung der Königin

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen und DirektvermarkterInnen

Referent/in: Alois Spanblöchl, Wolfgang Oberrisser

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5126

LFS Warth

Fr 08.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

S20WA5127

LFS Warth

Fr 29.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222-0 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PRAXIS FÜR ANGEHENDE IMKERFACHARBEITER/INNEN



Zweitägiger Praxislehrgang für angehende ImkerfacharbeiterInnen

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: angehende ImkerfacharbeiterInnen

Referent/in: Alois Spanblöchl, Wolfgang Oberrisser

Kosten: € 120 pro Person

S20WA5129

LFS Warth

Mo 18.05.-Di 19.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222-0 bis 11.05.2020

ERKENNEN VON BIENENKRANKHEITEN



Das Erkennen von anzeigepflichtigen Bienenkrankheiten bedarf eines „geschulten Auges“ sowie der Kenntnis ihrer Ursachen und der richtigen Sanierung. Dieser Kurs behandelt die wichtigsten Krankheiten in Theorie und Praxis, kurz und einfach zusammengefasst von erfahrenen Imkermeistern.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen und DirektvermarkterInnen

Referent/in: Alois Spanblöchl, Wolfgang Oberrisser

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5131

LFS Warth

Fr 10.07.2020; 09.00-17.00 Uhr

S20WA5132

LFS Warth

Fr 17.07.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222-0 bis 1 Woche vor Kursbeginn

TRACHTPFLANZENSEMINAR MIT KRÄUTERWANDERUNG



Pflanzen erkennen, Tipps für den Anbau in Garten und Landwirtschaft

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen

Mitzubringen: wetterfeste Bekleidung

Referent/in: Elke Holly

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5130

LFS Warth

Do 04.06.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222-0 bis 28.05.2020



WALDTRACHTKURS

Kennenlernen der Honigtauerzeuger in Theorie und Praxis

Zielgruppe: ImkerInnen

Referent/in: Hansjörg Pözl, Anselm Putz

Kosten: € 60 pro Person

S20WA5144

LFS Warth

Fr 05.06.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222-0 bis 29.05.2020

STROH-BIENENKÖRBE FLECHTEN & NUTZEN

Wie die Biene in den Korb kam: Die Zeidlerei war der Beginn der Imkerei. Früher musste der Honig aus hohlen Bäumen in luftiger Höhe geerntet werden. Daher begannen findige Menschen, aus Naturmaterialien wie umgefallenen Baumstämmen, Rinde, Ruten, Wildgräsern oder Stroh höhlenartige Gebilde zu bauen, um Bienen anzusiedeln. Stroh-Bienenkörbe bieten ein gutes Klima für Bienen und standen häufig geschützt in Nischen in Steinmauern. Sie bestehen aus reinem Naturmaterial, es gibt verschiedene Bauweisen. Immer zweiteilig aufgebaut, bieten sie unten Raum für das Volk, im oberen Teil kann der Honig gut geerntet werden. Dieser Kurs lehrt Bienenhaltern das Aufbereiten des Strohs, das Flechten und das Bewirtschaften der Stroh-Bienenkörbe und soll diese wieder vermehrt zu den Menschen in deren Gärten oder um deren Häuser bringen.

Zielgruppe: ImkerInnen, GartenbesitzerInnen, WinzerInnen, LandwirtInnen

Referent/in: Theresia Haider

Kosten: € 150 pro Person, € 45 Materialbeitrag

S20KR5166

LFS Krems

Do 20.02.-Fr 21.02.2020; 08.30-17.30 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 13.02.2020





UMWELT UND BIOLANDBAU

BIOLANDBAU – PFLANZEN- PRODUKTION

i

BIO AUSTRIA BILDUNGSGUTSCHEIN



BIO AUSTRIA Mitglieder können bei jenen Veranstaltungen, die mit  versehen sind, Bildungsgutscheine einlösen.

Bringen Sie Ihre BIO AUSTRIA Bildungsgutscheine mit und bezahlen Sie damit einen Teil der Seminarkosten!

ZERTIFIKATSLEHRGANG BODENPRAKTIKER/IN



Ziel dieser Ausbildung ist es, dass sich LandwirtInnen verstärkt mit ihren Wurzeln – dem Boden – beschäftigen. Eine hohe natürliche Bodenfruchtbarkeit ist Basis für langfristigen Erfolg in der Landwirtschaft. Durch sorgfältige Bodenbewirtschaftung und Humussteigerung lassen sich nachhaltig gute Erträge und Pflanzengesundheit sicherstellen. Mit den vorliegenden Zertifikatslehrgängen wird LandwirtInnen und Personen im landwirtschaftlichen Nahebereich theoretisches und praktisches Wissen im Bereich Bodenbewirtschaftung vermittelt. Die TeilnehmerInnen werden mit dieser Ausbildung qualifiziert, als bauerliche Ansprechpartner für Bodenfragen regional tätig zu sein.

BodenpraktikerIn Ackerbau:

Auskunft: Bio Forschung Austria, Mag. Ivoneta Diethart, T 01/4000 49177

BodenpraktikerIn Grünland:

Auskunft: BIO AUSTRIA NÖ und Wien; DI Agnes Scheucher, T 0676 842214342

EINFÜHRUNGSSEMINAR BIOACKERBAU



Das Seminar bietet in drei Tagen eine umfassende Einführung in die wichtigsten Bereiche des Bioackerbaus: Agrarökologie, Biodiversität & Nachhaltigkeit, gesetzliche Richtlinien und private Standards, Bio-Markt, Grundlagen der Bodenbewirtschaftung und des Humusaufbaus, Pflanzenernährung und Fruchtfolgegestaltung im Biolandbau, Technik und Methoden der Beikrautregulierung, Anbauanleitungen für die wichtigsten Markfrüchte im Biolandbau.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Interesse am Bioackerbau, NeueinsteigerInnen in den Bioackerbau

Referent/in: DI Martin Fischl, Ing. Christoph Berndl, Dr. Peter Meindl, Dr. Robert Schneider, DI Harald Schmidt, Franz Baminger

Kosten: € 90 pro Betrieb gefördert, € 140 ungefordert

21-20001-14

Bildungswerkstatt Mold

Mo 02.12.-Mi 04.12.2019; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 22110 bis 25.11.2019

GRUNDLAGEN DES BIOLOGISCHEN ACKERBAUS



Umstellungskurs

Dieses zweitägige Seminar bietet Interessierten am biologischen Ackerbau und NeueinsteigerInnen die Möglichkeit, die wichtigsten Grundlagen des Biolandbaues kennen zu lernen. Sie erhalten in kurzer Zeit Antworten auf die entscheidenden Fragen beim Umstieg auf Bio-Ackerbau: Welche Richtlinien sind zu beachten? Wie funktioniert die Bio-Kontrolle? Worauf ist zu achten, um Humus auf- und nicht abzubauen? Welche Fruchtfolgen bieten sich an und worauf ist dabei zu achten? Ergänzt werden die Beiträge mit dem Bericht eines langjährigen Bio-Ackerbauern und einem Besichtigungsteil.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dr. Robert Schneider, Herbert Breuer, DI Martin Fischl

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

BA-20016-14

LFS Mistelbach

Mo 13.01.-Di 14.01.2020;

09.00-17.00 Uhr

BA-20017-14

LFS Obersiebenbrunn

Mo 10.02.-Di 11.02.2020;

09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833-351 bis 1 Woche vor Kursbeginn

FRUCHTFOLGEGESTALTUNG UND HUMUSBILANZIERUNG FÜR BIONEUEINSTEIGER/INNEN



Die TeilnehmerInnen lernen, welche Ziele und Einflussfaktoren bei der Fruchtfolgeplanung im Biolandbau zu berücksichtigen sind, insbesondere wie über richtige Fruchtfolgegestaltung einzelne Pflanzenkrankheiten und Beikräuter vorbeugend reguliert werden können und der Stickstoffbedarf der Kulturen sichergestellt werden kann. Im zweiten Teil des Seminars werden die Kulturführung der wichtigsten Marktfrüchte und Sonderkulturen sowie die unterschiedlichen Methoden der Humusbilanzierung besprochen.

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen in den Bio-Ackerbau

Referent/in: DI Martin Fischl, Andreas Sarg

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

21-20002-14

BBK Tullnerfeld

Do 09.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 22110 bis 03.01.2020



BIONET-ACKERBAUTAG

Die BioNet-Ackerbautage behandeln folgende Themen: Mögliche Effekte höherer Biodiversität im Bio-Ackerbaubetrieb für die praktische Bewirtschaftung; Agroforst – ein Beitrag zur Bewältigung des Klimawandels? Aktuelle Entwicklungen am österreichischen und internationalen Biomarkt; BioNet-Versuchsergebnisse zu (Winter-)Ackerbohne, Wintererbse, Soja, Mais und Mischkulturen; Anbauverfahren zur weißen Lupine aus Bayern (nur beim Termin in Mold).

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern
Referent/in: ExpertInnen von AMA, FiBL, LK und LfL Bayern

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,
€ 40 ungefordert

21-20005-14

Bildungswerkstatt Mold

Mi 11.12.2019; 13.00-17.00 Uhr

21-20006-14

Siebenhirten b. Mistelbach, GH Siebenhirtnerhof

Do 12.12.2019; 13.00-17.00 Uhr

21-20007-14

Deutsch Brodersdorf, GH Gratzner

Fr 13.12.2019; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 22110
bis 1 Woche vor Kursbeginn

BIONET-FACHTAG MISCHKULTUREN

Das Seminar vermittelt aktuelles produktionstechnisches Know-how zum erfolgreichen Anbau von Winter- und Sommerkörnerleguminosen in Mischkultur.

Zielgruppe: Bioackerbäuerinnen und -bauern
Referent/in: Dr. Sabine Grausgruber, Dr. Agata Leska, DI Andreas Surböck, DI Martin Fischl, Andreas Sarg, DI Hansueli Dierauer

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,
€ 40 ungefordert

21-20008-14

BBK Hollabrunn

Do 16.01.2020; 13.00-18.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 22110 bis 09.01.2020



BIONET-WORKSHOP: PRAXIS-ERFAHRUNGEN ZUR MULCH- UND DIREKTSaat IM BIOACKERBAU

Der Workshop richtet sich an Bio-Ackerbaubetriebe mit Erfahrung mit Verfahren der Mulch- und Direktsaat. Im ersten Teil geben die Referenten einen Überblick über aktuell verfügbare Forschungsergebnisse und verfügbare Technik zur Mulch- und Direktsaat im Biolandbau. Im zweiten Teil steht der Erfahrungsaustausch mit und zwischen den teilnehmenden Praktikern im Vordergrund. Die Ergebnisse sollen in laufende und künftige Forschungs- und Wissenstransferprojekte einfließen.

Zielgruppe: Bioackerbäuerinnen und -bauern mit Erfahrung in der Mulch- und Direktsaat

Referent/in: Dr. Meike Kraus, DI Dr. Josef Eitzinger, DI Andreas Surböck, Ing. Christoph Berndl, DI Martin Fischl

21-20009-14

Siebenhirten bei Mistelbach, GH Siebenhirtnerhof

Di 07.01.2020; 13.00-17.00 Uhr

21-20010-14

Bildungswerkstatt Mold

Mi 08.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 22110
bis 1 Woche vor Kursbeginn
Teilnahme nur mit Anmeldung möglich!

WALDVIERTLER BIOGESPRÄCHE – „GESUNDER MENSCH“

Auftakt der traditionellen Gesprächsreihe. Weitere Themen und Termine werden zeitgerecht bekannt gegeben.

S19ED5045

LFS Edelhof

Mo 25.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 18.11.2019

UNKRÄUTER/BEIKRÄUTER ERKENNEN UND ALS ZEIGERPFLANZEN NUTZEN



Wer Beikräuter bzw. Unkräuter regulieren will, sollte sich mit ihnen befassen und sie verstehen lernen. In diesem Seminar lernen Sie, Beikräuter bzw. Unkräuter am Feld zu erkennen und die Ursachen für ihr Auftreten zu verstehen. Damit können Sie die Beikräuter auf Ihren Äckern als Zeigerpflanzen nutzen (Bodenuntersuchung für „intelligente Faule“) und passende Strategien zur Regulierung finden. Im Seminarbeitrag ist ein Fachbuch über Ackerunkräuter inkludiert.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern
Referent/in: Ing. Christoph Ableidinger

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert,
€ 60 ungefordert

BA-20002-14

Wien, Bio Forschung Austria

Di 19.05.2020; 13.00-17.30 Uhr

BA-20026-14

Hollenthon, GH Posch

Mi 20.05.2020; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn



BETRIEBSMITTEL-BESCHAFFUNG IM BIOLANDBAU

In diesem Kurs lernen Sie die Regelungen bei Beschaffung von Betriebsmitteln im biologischen Landbau näher kennen. Sie erfahren Grundlegendes über die Bio-Verordnung, Kontrollvertrag und Umstellung sowie Aufzeichnungen und Kontrolle.

Im Lernkapitel Pflanzenbau werden die Düngung, das Saatgut und der Pflanzenschutz behandelt. Weiters wird die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise im ÖPUL“ erläutert. Tierhaltende Betriebe erfahren zusätzlich Wichtiges zu Einstreumaterialien und Zusätzen, Futtermittel, Futter aus Flächenzugängen, Tierbehandlungen, Tierzu- und -verkäufe.

Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag und Dauer

€ 20,- pro Person –
Variante Ackerbau 1 h
€ 25,- pro Person –
Variante Tierhalter 2 h

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 0259 26100 bzw. per E-Mail an lfi@lk-noe.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“

HUMUSBILANZIERUNG – EINFÜHRUNGSSEMINAR

Das Einführungsseminar widmet sich der Bedeutung des Humus für Bodenfruchtbarkeit und Klimaschutz. Die Humusbilanzierung wird als Recheninstrument vorgestellt, dabei werden Vor- und Nachteile verschiedener humusaufbauender Maßnahmen wie Fruchtfolge, Zufuhr von Ernterückständen, Gründüngung und Kompost erläutert. Die TeilnehmerInnen erfahren wie sie aus eBOD (elektronische Bodenkarte) die Bodendaten für die Humusbilanzierung entnehmen und welche Informationen sie noch für ihren Betrieb nutzen können.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die sich für Humusaufbau und Bodenschutz interessieren

Referent/in: DI Elisabeth Neuner, Lisa Doppelbauer BSc

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

61-20147-14

Wolfpassing/Hochleithen,

GH zur grünen Eiche

Di 26.11.2019; 14.00-17.00 Uhr

61-20148-14

Bildungswerkstatt Mold

Di 25.02.2020; 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 1 Woche vor Kursbeginn

HUMUSBILANZIERUNG – RECHENSEMINAR

Das Humusbilanz-Rechenseminar setzt sich mit der Berechnung der langfristigen Humuswirkung auf den betriebseigenen Flächen auseinander. Anhand der standortspezifischen Daten aus eBOD und der Bewirtschaftungsmaßnahmen werden Humusbilanzen für den eigenen Betrieb berechnet und Verbesserungspotenziale besprochen. Anschließend erhalten die TeilnehmerInnen das Humusbilanzierungsprogramm zur persönlichen Verwendung. Ein eigener Laptop wird benötigt, andernfalls bitte um Rücksprache bei der Anmeldung!

Zielgruppe: TeilnehmerInnen des Humus-Einführungsseminars

Voraussetzung: Teilnahme am Humusbilanzierung-Einführungsseminar

Referent/in: DI Elisabeth Neuner, Lisa Doppelbauer BSc

Kosten: € 80 gefördert, € 160 ungefordert

61-20149-14

Wolfpassing/Hochleithen,

GH zur grünen Eiche

Mi 11.12.2019; 14.00-17.00 Uhr

61-20150-14

Bildungswerkstatt Mold

Di 03.03.2020; 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 1 Woche vor Kursbeginn

STICKSTOFFDYNAMIK IM VIEHLOSEN ACKERBAU

Die weitgehende Aufgabe der Nutztierhaltung in Ost-Österreich seit den 1960er Jahren und die aktuell zunehmende Spezialisierung der landwirtschaftlichen Betriebe führt dazu, dass heute nur mehr wenige Betriebe einen einigermaßen geschlossenen Betriebskreislauf aufweisen. Viehlose Bewirtschaftung erfordert eine viel genauere Kenntnis der Stickstoffverfügbarkeit, besonders im biologischen Landbau. In diesem praxisorientierten Seminar werden die Grundlagen der N-Dynamik und in praktischen Übungen die Auswahl der Probenahmeeflächen, die Probenahme und Messung des Nitrat-N am Betrieb mit den TeilnehmerInnen gemeinsam erarbeitet.

Zielgruppe: (Bio-)LandwirtInnen mit viehlosen Ackerbaubetrieben

Referent/in: Dr. Eva Erhart, Mag. Marion Bonell, DI Elisabeth Neuner

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

61-20141-14

Wien-Essling, Bio Forschung Austria

Mi 27.11.2019; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 20.11.2019

STANDORTANGEPASSTE BEGRÜNUNGEN – VIELFÄLTIGE WIRKUNG

Welche Faktoren hinsichtlich Pflanzenarten und Maschineneinsatz unterstützen einen erfolgreichen Zwischenfruchtbestand? Welchen Stellenwert hat der Standort beim Begrünungsanbau? Welche Strategien können in Trockenperioden verfolgt werden? Aktuelle Forschungsergebnisse aus der Praxis beantworten Fragen zum Begrünungsanbau. Verdeutlicht wird: Wenn die Nährstofffreisetzung durch die Begrünung auf den Bedarf der nachfolgenden Kultur abgestimmt ist, können vielfältige positive Wirkungen erzielt werden.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Lisa Doppelbauer BSc, Karoline Messenböck BSc

Kosten: € 20 gefördert, € 80 ungefordert

61-20142-14

Ort: Wien-Essling, Bio Forschung Austria

Mi 13.05.2020; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 06.05.2020



BILDUNGSGUTSCHEINE

**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice
T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

KEINE ANGST VOR DER ACKERDISTEL

Die Ackerdistel ist der Schrecken vieler Bio-bauern. Das muss nicht sein, doch sollte man über die Pflanze und ihre Eigenschaften Bescheid wissen, sich über die Ursachen der Verdistelung im Klaren sein und die Auswirkung der bisherigen Bewirtschaftung auf den Boden sowie die Standorteigenschaften des Ackers gut kennen.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dr. Wilfried Hartl

Kosten: € 20 gefördert, € 80 ungefordert

61-20151-14

Ort: Wien-Essling, Bio Forschung Austria

Do 04.06.2020; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 28.05.2020

VORBEUGENDE SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Die wichtigsten Schädlinge- und Nützlingsgruppen und ihre Bedeutung für die Landwirtschaft werden behandelt. Anhand von Beispielen wird gezeigt, welche wichtigen Leistungen von Nützlingen oft unerkannt vollbracht werden. Möglichkeiten zur Schädlingsbekämpfung und Nützlingsförderung durch Schaffung von geeigneten Lebensräumen, Bio-Bewirtschaftung u.a. werden besprochen. Bei Übungen werden die Kenntnisse erweitert und Methoden gezeigt, die auch am Betrieb angewendet werden können.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dr. Bernhard Kromp

Kosten: € 20 gefördert, € 80 ungefordert

61-20143-14

Ort offen

Do 14.05.2020; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: Bio Forschung Austria, T 01/4000 49150 bis 07.05.2020

BIOACKERBAU-FORUM

Die Landtechnik unterliegt ständigen Veränderungen. Landtechnik-Hersteller berücksichtigen zunehmend die Ansprüche des Biolandbaus. Bei dieser Vortrags- und Diskussionsveranstaltung für Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern im Rahmen der Messe "bio ÖSTERREICH" erfahren Sie Aktuelles zu den Herausforderungen des Klimawandels auf die Bodenbearbeitung und die Antworten der Landtechnik, um Wasser zu sparen und Erosion zu vermeiden. Im Rahmen der Diskussion können Sie Erfahrungen austauschen und Kontakte knüpfen.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Voraussetzung: Besuch der Messe

"bio ÖSTERREICH" in Wieselburg

Referent/in: Dr. Gernot Bodner,

DI Franz Handler, Karl Auer

BA-20003-14

Wieselburg, NÖ Halle

Mo 18.11.2019; 09.30-12.00 Uhr



BIODIVERSITÄT IM BIOACKERBAU



Wildtier- und nützlingsfreundliche Bewirtschaftung

Eine wildtier- und nützlingsfreundliche Landwirtschaft produziert nicht nur hochwertige Lebensmittel, sondern bietet auch optimale Lebensbedingungen für Wildtiere, Vögel, Wildbienen und vor allem Nützlinge. Durch die gezielte Zusammenarbeit von Bauern, Jägern und Naturschützern wurde in den letzten drei Jahrzehnten eine Vielfalt von unterschiedlichen Biototypen entwickelt, die einerseits jedes für sich und darüber hinaus als Biotopverbundsystem für eine vielfältige Fauna und Flora sorgen. Die vielfältigen Wirkungen von Trennstreifen, Hecken, Windschutzgürteln, Solitärbiotopen, Feuchtbiotopen, WF-Flächen etc. werden in bunten Bildern und auch mit praktischen Beispielen und bei Feldbegehungen präsentiert – mit Summen, Surren, Riechen, Schmecken und mit vollem Vogelgesang wird bei den Teilnehmern Lust auf mehr Biodiversität geweckt.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: DI Paul Weiss, Ing. Rudolf Votzi

Kosten: € 10 pro Betrieb gefördert,

€ 50 ungefordert

BA-20023-14

Großenbrunn, Bauernstub'n Frisch

Mo 22.06.2020; 13.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 15.06.2020

DRAHTWURM & CO – SCHÄDLINGE IM BIOACKERBAU



Der Drahtwurm verursacht große Probleme im Bio-Ackerbau, v. a. bei Kartoffeln, Mais und Feldgemüse. Das im Seminar vermittelte Wissen kann helfen, den Schaden zu verringern. Der Referent ist ein Drahtwurm-Experte. Er beleuchtet in diesem Seminar die Biologie des Schädling und berichtet über die neuesten Forschungsergebnisse zur Regulierung. Außerdem werden Biologie und Regulierungsmöglichkeiten von Getreideschädlingen wie Getreidehähnchen, -wanze, -blattlaus etc. beleuchtet.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dr. Bernhard Kromp

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,

€ 40 ungefordert

BA-20004-14

LFS Edelhof

Mi 15.01.2020; 13.00-17.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 09.01.2020

NACHHALTIGE BODENBEWIRTSCHAFTUNG – AUF DIE ECHTE BODENGARE KOMMT ES AN



Am 5. Dezember ist der Tag des Bodens. Aus diesem Anlass beschäftigen wir uns mit dem Boden im Bio-Ackerbau. Der Boden mit seinem Humusgehalt ist die Grundlage für gesunde Lebensmittel und für einen erfolgreichen Bio-Ackerbau. Wasser sparen und Erosion verhindern sind das Gebot der Stunde in Zeiten des Klimawandels. Jan-Hendrik Cropp, deutscher Experte für Bodenfruchtbarkeit, berichtet über neueste Erkenntnisse zu Humusaufbau, Bodenbearbeitung und Begrünungen, mit deren Hilfe echte Bodengare erreicht werden kann.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Jan-Hendrik Cropp

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,

€ 75 ungefordert

BA-20005-14

Bildungswerkstatt Mold

Do 05.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833-351 bis 28.11.2019

WEIZENSTEINBRAND – WIE VERMEIDEN IM BIOACKERBAU?



Der Steinbrand verursacht immer wieder Probleme in Weizen und Dinkel. Ertrag und Qualität werden beeinträchtigt, die Vermarktung ist äußerst schwierig. Wenn es bei der Ernte nach Fisch riecht, ist es bereits zu spät. Daher wollen wir uns im Rahmen dieses Seminars mit allen Möglichkeiten der Vorbeugung von Weizensteinbrand beschäftigen. Außerdem werden Ergebnisse aus einem Forschungsprojekt über Weizensteinbrand präsentiert.

Zielgruppe: Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred

Weinhappel, Mag. Ivoneta Diethart

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert,

€ 40 ungefordert

BA-20024-14

LFS Edelhof

Di 18.02.2020; 13.00-16.30 Uhr

BA-20025-14

BBK Hollabrunn

Do 20.02.2020; 13.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,

T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PERMAKULTUR – EIN PLANUNGSWERKZEUG FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT



Die Permakultur (von permanent agriculture = dauerhafte Agrarkultur) befasst sich mit der Gestaltung zukunftsfähiger Landwirtschaft und Lebensräume sowie mit nachhaltigen Lebensstilen. Im Seminar befassen wir uns mit der Frage, wie wir die Permakultur-Prinzipien einsetzen können, um eine vielfältige, naturfreundliche, energieeffiziente, ressourcenschonende, ökologische sowie wirtschaftlich und sozial nachhaltige Landwirtschaft umsetzen zu können. Mit der Natur arbeiten und nicht gegen sie. Produktive, naturnahe Agrar-Ökosysteme schaffen und gut davon und gut damit leben. Einen wichtigen Bestandteil dieses Einstiegsseminars bilden Planungswerkzeuge, um die Permakultur besser am eigenen Betrieb umsetzen zu können. Zusätzlich werden verschiedene praktische Möglichkeiten besprochen, wie Permakultur-Ideen auf landwirtschaftlichen Betrieben verwirklicht werden können.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Interesse an Permakultur

Referent/in: Thomas Meier

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert,

€ 120 ungefordert

BA-20010-14

Krumbach, Biobetrieb Reisenbauer

Di 31.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 24.03.2020



WERDEN SIE FAN VOM LFI NÖ!



[www.facebook.com/
lfi.niederoesterreich](https://www.facebook.com/lfi.niederoesterreich)

ABGESTUFTE NUTZUNGSENTENSITÄTEN IM GRÜNLAND



Passt die Intensität der Grünlandbewirtschaftung zu meinem Standort oder Pflanzenbestand? Sind meine Mäh- und Weideflächen ausreichend mit Dünger versorgt? Bei der abgestuften Wiesenbewirtschaftung werden Grünlandflächen individueller bewirtschaftet, um so Nährstoffversorgung, Nutzungsintensität und Pflanzenbestand gut aufeinander abzustimmen. Der oft knappe Wirtschaftsdünger kann gezielter auf geeigneten Flächen konzentriert werden, weniger produktive Flächen werden nutzungsreduziert geführt. Es entstehen Grundfutter unterschiedlicher Qualitäten und vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere des Grünlandes. Am Nachmittag ist eine Besichtigung unterschiedlich bewirtschafteter Grünlandflächen geplant. Die Zusammenhänge zwischen Bewirtschaftung und Pflanzenbestand werden gemeinsam erarbeitet.

Zielgruppe: Grünlandbäuerinnen und -bauern

Mitzubringen: wetterfestes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung

Referent/in: DI Emanuel Huber, DI Martina Löffler

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 90 ungefordert

21-20003-14

Randegg, Almhaus Hochkogel

Fr 05.06.2020; 09.00-16.45 Uhr

2. Termin im Juni 2020
in der Buckligen Welt,
genauer Termin und Ort auf Anfrage

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 22110
bis 29.05.2020

BIOGRÜNLAND-FORUM

Das Biogrünland-Forum bietet Platz für Information und Diskussion rund um aktuelle Themen in der Biogrünlandwirtschaft. Beim Grünland-Forum wird der abgestufte Wiesenanbau in den Mittelpunkt gerückt.

Welche Strategien können extensive Betriebe anwenden, um den Nährstoffkreislauf am Grünlandbetrieb anzuheben? Wie kann das Konzept "Abgestufte Grünlandbewirtschaftung" Antworten geben auf den vielerorts bekannten Nährstoffmangel im Biogrünland und gleichzeitig Biodiversität sichern? Das Biogrünland-Forum auf der bio ÖSTERREICH Messe in Wieselburg gibt Antworten auf diese Fragen.

Zielgruppe: Biobetriebe mit Grünland bzw. Rinderhaltung

Voraussetzung: Besuch der Messe bio ÖSTERREICH in Wieselburg

Referent/in: DI Marina Aigner, DI Walter Starz

BA-20001-14

Wieselburg, Messe Wieselburg

Mo 18.11.2019; 13.00-15.30 Uhr

BIOGRÜNLANDTAG – WIESE, WEIDE UND FELDFUTTER



Die Grünlandtage rücken die Wiesen, Weiden und Feldfutterbestände in den Mittelpunkt. Sie müssen mit Trockenheit, Nährstoffmangel und hoher Bodendruckbelastung zurechtkommen. Die Referenten berichten über Strategien, wie diese Herausforderungen bewältigt werden können. Beim Biogrünlandtag 2020 wird speziell das Thema Feldfutter vom eigenen Acker behandelt. Klee gras, Luzerne & Zwischenfrüchte: Wie kann ich von meinen Ackerflächen möglichst viel auf den Futtertisch holen? Worauf kommt es an bei der Arbeit mit Futterkulturen am Feld? Was ist zu beachten und welche Vorteile habe ich dadurch auf meinem Betrieb? Antworten rund um diese Fragen erhalten Sie beim Biogrünland- und Feldfuttertag 2020. Die Fachvorträge werden durch Feldbegehungen ergänzt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Grünlandbäuerinnen und -bauern

Mitzubringen: Schreibmaterial, wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk

Referent/in: DI Walter Starz, DI Marina Aigner, Daniel Lehner

Kosten: € 40 pro Betrieb gefördert, € 80 ungefordert

BA-20014-14

LFS Edelhof

Do 17.09.2020; 09.00-16.45 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 10.09.2020

BA-20015-14

Purgstall, GH Mostlandhof

Fr 18.09.2020; 09.00-16.45 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 11.09.2020

GRÜNLANDBÖDEN ERLEBEN



Pflanzen leben mit und von den Lebewesen im Boden – und das schon immer. Rund um lebendige Pflanzenwurzeln spielt sich ein Großteil des Bodenlebens ab. So klein, dass wir es nur riechen können, aber doch so vielfältig und mit ungefähr 20 GVE/ha in den Grünlandböden vorhanden, spielt die Bodenmikrobiologie bei der Ernährung der Pflanzen eine wesentliche Rolle. Bodenverdichtungen, Staunässe oder einseitige Pflanzenbestände können das Bodenleben stören und damit die Ertragsfähigkeit der Böden herabsetzen und klimaschädliche Emissionen sowie Nährstoffausgasungen aus dem Boden erhöhen. Am Nachmittag sehen wir uns in Kleingruppen einige Böden in der Praxis an, um praktische Handlungsweisen davon abzuleiten.

Zielgruppe: Grünlandbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Dr. Andreas Bohner, DI Dr. Henry Müller

Kosten: € 35 pro Betrieb gefördert, € 160 ungefordert

BA-20021-14

Ybbsitz, Mostheuriger Hönickl

Di 01.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 25.08.2020

BIOLOGISCHE PILZZUCHT



Oftmals sind die Voraussetzungen am landwirtschaftlichen Betrieb, Biopilze zu erzeugen, nahezu ideal: Laubholzstämmen und Stroh sind leicht zu bekommen, leerstehende Räumlichkeiten für den Anbau vorhanden. In diesem Praxisseminar wird neben dem theoretischen Fachwissen über Pilzanbau auch praktisch geübt, wie Pilze auf Stroh und Holz kultiviert werden können. Die TeilnehmerInnen können fertig beimpfte Holzstämmen und Substrate mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die nach Alternativen in der Produktion suchen und Stroh und Holz zur Verfügung haben

Referent/in: Mag. Thomas Pfister

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 95 ungefordert

BA-20006-14

Obersdorf, Biohof Vogt

Fr 21.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

BA-20007-14

Mank, Biohof Pichler

Fr 28.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn

Ik Beratungsangebote

BIOLOGISCHE PRODUKTION

PFLANZENBAU

Bio-Umstellungsberatung:

Spezialmodul Ackerbau

Pauschale 60 Euro,

Martin Fischl, T 05 0259 22112

Bio-Umstellungsberatung:

Spezialmodul Weinbau

Pauschale 60 Euro,

Victoria Loimer, T 05 0259 22202

Beratungspaket: Bio-Obstbau

Pauschale 60 Euro,

Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

Biolandbau

kostenfrei,

Biobater LK, T 05 0259 22000

TIERHALTUNG

Bio-Umstellungsberatung:

Spezialmodul Tierhaltung

Pauschale 60 Euro,

Emanuel Huber, T 05 0259 23207



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

LANDWIRTSCHAFTLICHE BIO-PILZPRODUKTION



Dieser Kurs vermittelt fundiertes Basiswissen zur biologischen Pilzzucht, für Beginner und auch Fortgeschrittene, die gerne selbst eine kleine bis mittelgroße landwirtschaftliche Pilzproduktion umsetzen möchten. Die Zucht von Austernpilzen und verwandten Seitlingsarten, Zuchtbedingungen, kosteneffiziente und ressourcenschonende Produktion, Hygieneanforderungen, Bio-Zertifizierung und eine Marktanalyse sind Inhalte des Seminars. Ebenso wird es eine Betriebsbesichtigung eines Bio-Pilzzucht-Betriebes geben. Zusätzlich erhalten die TeilnehmerInnen umfangreiche Unterlagen und einen Pilzzuchtsack, um selbst erste Schritte in der Bio-Pilzzucht unternehmen zu können.

Zielgruppe: Bio-LandwirtInnen, DirektvermarkterInnen

Referent/in: Klaus Gröbler

Kosten: € 65 pro Betrieb gefördert, € 125 ungefordert

BA-20009-14

Schollach, GH Kraus

Di 11.02.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 04.02.2020

NATurnahe Hofgestaltung – DIE GRÜNE VISITENKARTE FÜR DEN BETRIEB



Ein naturnah gestalteter Freiraum um den Hof bringt die Verbundenheit der Bewirtschafter mit der Natur und Umwelt zum Ausdruck und ist die „grüne“ Visitenkarte für Besucher und Kunden. Es gibt viele Möglichkeiten, den heutigen wirtschaftlichen Anforderungen zu folgen und gleichzeitig wilden Pflanzen und Tieren Raum zu geben. Im Seminar erhalten die TeilnehmerInnen viele praktische Tipps, wie das Arbeits- und Wohnumfeld besonders schön gestaltet werden kann, wie das Hofgelände für Hofkunden und Besucher anziehend wirkt und wie sie gezielt etwas für den Naturschutz tun können.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die Kunden am Hof empfangen und ihr Wohn- und Arbeitsumfeld gestalten wollen

Referent/in: DI Markus Kumpfmüller

Kosten: € 12 pro Betrieb gefördert, € 55 ungefordert

BA-20022-14

Waidhofen/Ybbs, Pizzeria Valentino

Di 21.01.2020; 19.30-22.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 14.01.2020



PFLANZENKOHLE – HERSTELLUNG, EIGENSCHAFTEN UND VERWENDUNG IN DER LANDWIRTSCHAFT



Anhand der Terra Preta wird aufgezeigt, welche Rolle Pflanzenkohle für einen fruchtbaren Boden spielen kann. Es werden die unterschiedlichen Studien vorgestellt, wie in den letzten Jahren versucht wurde, sich diesem neuen Thema zu nähern. Letztendlich geht es um die Ausarbeitung von Empfehlungen, wie Pflanzenkohle im eigenen Betrieb eingesetzt werden kann und welche Wirkungen kurz-, mittel- und langfristig zu erwarten sind. Neben der Erkennung der Qualität und der Bewertung der Kohle soll jeder Kursteilnehmer nach diesem Seminar auch selbst Kohle herstellen können. Es werden die derzeit gängigen und bekannten Verfahren gezeigt und im praktischen Teil wird selbst mit einfachsten Mitteln hochwertige Pflanzenkohle hergestellt.

Zielgruppe: Acker- und Grünlandbäuerinnen und -bauern

Referent/in: Gerald Dunst

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 115 ungefordert

BA-20008-14

Maria-Anzbach, Dreierhof

Mo 17.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 10.02.2020



BILDUNGSGUTSCHEINE



**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

T 05 0259 26100, E lf@lk-noe.at

BIOLOGISCHER WEINBAU



UMSTELLUNGSKURS BIOLOGISCHER WEINBAU



Bioweinbau in Österreich, rechtliche Grundlagen, Kontrolle und Bioverbände, Boden und Begrünungsmanagement im biologischen Weinbau, Nährstoffversorgung der Rebe durch organische Düngung, kulturtechnische Maßnahmen als vorbeugende Maßnahmen im Pflanzenschutz, Pflanzenschutz und Pflanzenpflege, kellerwirtschaftliche Richtlinien

Anrechenbarkeit: 5h Sachkunde PS

Zielgruppe: WinzerInnen, die ihren Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umstellen möchten

Referent/in: DI Victoria Loimer, Christian Eitler BSc, DI Sabrina Dreisiebner-Lanz, Lea-Maria Linhart MSc

Kosten: € 50 gefördert, € 250 ungefordert

Termin und Ort auf Anfrage

Dauer: 8 UE

Information: LK NÖ, T 05 0259 22200

ZERTIFIKATSLEHRGANG BIO-WEINBAU



Möchten Sie Ihren Weingarten verstärkt nach ökologischen Kriterien bewirtschaften oder denken Sie an eine komplette Umstellung auf biologische Bewirtschaftung? Sie wissen nicht, wie Sie zu den nötigen Informationen kommen? Das LFI NÖ und die Weinbauschule Krems entwickelten den Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau. Dieser Lehrgang vermittelt das notwendige Wissen rund um den Bio-Weinbau in kompakter und praxisorientierter Form mit einer Vielzahl in- und ausländischer ReferentInnen und in Zusammenarbeit mit namhaften Bioweingütern.

Zielgruppe: WinzerInnen und MitarbeiterInnen in einem Weinbaubetrieb

Referent/in: einschlägige FachexpertInnen aus Schule, Beratung und Wissenschaft sowie von Bio-Verbänden und Praxisbetrieben

Kosten: € 500 gefördert, € 1.500 ungefordert

61-20096-26

LFS Krems

Lehrgangstart: Di 23.01.2020

Dauer: 128 UE

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

BIO WINZER/INNENTAGE 2020

Im Frühjahr 2020 wollen wir Österreichs Bio-Winzerinnen und Bio-Winzer wieder zu einer Fachtagung des Bioweinbaus nach St. Pölten einladen. Das zweitägige Kolloquium dient als Weiterbildung für Bio-Winzerinnen und Bio-Winzer, aber auch als Basis für Neueinsteigerinnen und Neueinsteiger. Vor allem soll das Treffen zum Austausch untereinander und mit FachexpertInnen genutzt werden.

Zielgruppe: Bio-WinzerInnen

Kosten: auf Anfrage

Termin und Ort werden zeitgerecht bekannt gegeben

Information: LK NÖ, T 05 0259 22200

ERFAHRUNGSUSTAUSCH BIOLOGISCHER WEINBAU



Aktuelle Fragen rund um die Themen Pflanzenschutz, Düngung, Begrünung und Bodenbearbeitung im biologischen Weinbau, Erfahrungsaustausch, Fragen, Weingartenbegehung

Anrechenbarkeit: 2h Sachkunde PS

Zielgruppe: Bio-WinzerInnen

Referent/in: DI Sabrina Dreisiebner-Lanz, Lea Maria Linhart BSc, Christian Eitler BSc

Kosten: € 12 pro Person und Betrieb gefördert, € 59 ungefordert

Mehrere Termine in NÖ ab April 2020

Information: LK NÖ, T 05 0259 22200

PFLANZENSCHUTZSTRATEGIEN IM BIOLOGISCHEN WEINBAU



Nach einem kurzen Rückblick auf das Weinbaujahr 2019 werden neue Entwicklungen und Strategien vorgestellt, um für die neue Saison 2020 gut gerüstet zu sein. Es werden alle relevanten Änderungen zum Thema Pflanzenschutz und Pflanzenstärkung im biologischen Weinbau behandelt und neue Produkte der jeweiligen Vertriebsfirmen vorgestellt.

Anrechenbarkeit: 2h Sachkunde PS

Zielgruppe: Bio-WinzerInnen

Referent/in: Christian Eitler BSc, Lea Maria Linhart MSc, DI Sabrina Dreisiebner-Lanz

Kosten: auf Anfrage

Termine auf Anfrage ab Februar 2020

Information: LK NÖ, T 05 0259 22200



BIOLANDBAU – TIERHALTUNG



BIOTIERHALTUNG IM GRÜNLAND – UMSTELLERKURS



Die Umstellung auf Biolandwirtschaft ist ein entscheidender Schritt und bringt meist viele Veränderungen im Arbeitsablauf eines Betriebes. In diesem zweitägigen Seminar bekommen Sie Antworten auf die wichtigsten Fragen: Welche Richtlinien sind zu beachten? Wie funktioniert die Biokontrolle? Wie muss die Düngung und Wirtschaftsdüngeraufbereitung gestaltet werden, damit die Bodenfruchtbarkeit verbessert und der Ampfer in Schach gehalten wird? Zudem wird im Seminar darauf eingegangen, wie Fütterung, Haltung und Zucht bei Wiederkäuern abzustimmen sind, damit die Tiergesundheit erhalten werden kann. Abgerundet wird das Programm mit Praktikerberichten und einer Hofbesichtigung. Speziell für gemischte Acker- und Grünlandbetriebe: Der Kurs am Edelhof wird durch einen Bioackerbauteil ergänzt.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen und Interessierte am Biolandbau mit Grünland

Referent/in: DI Marina Aigner, DI Emanuel Huber

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

BA-20031-18

Purgstall, GH Mostlandhof

Di 03.03.-Mi 04.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

BA-20032-18

LFS Edelhof

Do 19.03.-Fr 20.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn

TIERWOHL IN DER BIO-RINDERHALTUNG



Rinder, die sich wohlfühlen und gesund sind, bringen entsprechende Leistungen und damit auch gutes Geld. Damit Sie noch rascher die Probleme Ihrer Rinder erkennen können, zeigt Ihnen dieses Seminar die wichtigsten kritischen Bereiche in der Theorie und auch direkt im Stall. Sie erfahren wirksame Maßnahmen, die Sie selbst zur Verbesserung des Tierwohls ergreifen können. Und: Für die Teilnahme an gewissen Vermarktungsprogrammen ist die Selbstevaluierung zum Tierwohl mittlerweile Voraussetzung geworden. Sie erhalten eine Einschulung in den Leitfaden "Tierwohl Rinder" und in die Checkliste "Selbstevaluierung Tierwohl" von BIO AUSTRIA.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Bio-RinderhalterInnen

Mitzubringen: saubere Stallbekleidung, Schreibmaterial

Referent/in: Nicholas Fürschuss

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

BA-20027-18

LFS Warth

Mi 12.02.2020; 09.00-14.30 Uhr

BA-20028-18

LFS Edelhof

Mi 19.02.2020; 09.00-14.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PARASITEN BEIM RIND



In der Weidehaltung können Parasiten einen wesentlichen Einfluss auf Gesundheit und Leistung der Tiere haben. Welche Rinder-Parasiten man vorfinden kann, wie sie sich entwickeln, welche Symptome das Tier zeigt und Möglichkeiten der Behandlung werden im Seminar besprochen. Vorbeugemaßnahmen, um Parasitenerkrankungen zu minimieren, mit Hinweisen zu Weidemanagement und Hygiene werden durchleuchtet.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 30 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

32-20084-18

Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer

Sa 16.11.2019; 08.30-12.30 Uhr

32-20085-18

Waidhofen/Ybbs, Pizzeria Valentino

Sa 25.01.2020; 08.30-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 1 Woche vor Kursbeginn





MUTTER- UND AMMENGEBUNDENE KÄLBERAUZUCHT



Die mutter- oder ammengebundene Kälberaufzucht ist die natürlichste Form der Kälberhaltung. Das Muttertier versorgt das Kalb selbst und stellt so die idealen Bedingungen für gesundes Aufwachsen sicher. Erfahrungsberichten zufolge kann der Kälberdurchfall damit nachweislich reduziert werden. In der Praxis gibt es eine Vielzahl an Varianten, wie die mutter- oder ammengebundene Kälberaufzucht gelingen kann. Der Kurs bietet Tipps zum problemlosen Absetzen, richtiges Herdenmanagement bei kälberführenden Kühen und Austausch mit Praktikern. Abgerundet wird der Seminarteil mit einer Betriebsbesichtigung.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: DI Marina Aigner, DI Andreas Perner

Kosten: € 35 pro Betrieb gefördert, € 70 ungefordert

BA-20037-18

Purgstall, GH Mostlandhof

Do 20.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 13.02.2020

EUTERGESUNDHEIT VERSTEHEN UND FÖRDERN – MIT HOMÖOPATHIE UND HEILPFLANZEN UNTERSTÜTZEN



Mastitis und Eutergesundheitsprobleme stellen Rinder-, Schaf- und Ziegenbetriebe oft vor große Herausforderungen. Um Krankheiten vorzubeugen, muss man die Anatomie des Euters kennen und verstehen. Im Seminar werden krankheitsauslösende Faktoren und typische Fehler besprochen. Die richtige Diagnose und Früherkennung von Veränderungen beim Euter sind Voraussetzungen, um schließlich die zielführende Behandlungsmöglichkeit festzulegen. Fragen zur Schulmedizin und ab wann ein Tierarzt verständigt werden muss, werden an diesem Tag beantwortet. Möglichkeiten zur Unterstützung der Eutergesundheit mit Homöopathie und Heilpflanzen werden ausführlich besprochen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Rinder-, Schaf- und ZiegenhalterInnen

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 30 gefördert, € 120 ungefordert

32-20076-18

LFS Pyhra

Mi 22.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 15.01.2020

GESUNDE LUNGE – MIT HOMÖOPATHIE UND HEILPFLANZEN UNTERSTÜTZEN



Eine gesunde Lunge ist die Grundlage für vitale und leistungsfähige Rinder. Um Krankheiten vorzubeugen, muss man die Anatomie der Lunge kennen und verstehen. Im Seminar werden Ursachen für Lungenerkrankungen und häufige Krankheitserreger durchleuchtet. Symptome früh erkennen und richtig einschätzen sind Voraussetzungen, um zielführende Behandlungsmaßnahmen rasch festlegen zu können. Fragen zur Schulmedizin und ab wann ein Tierarzt verständigt werden muss, werden an diesem Tag beantwortet. Möglichkeiten zur Unterstützung mit Homöopathie und Heilpflanzen begleiten den Seminartag.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 30 gefördert, € 120 ungefordert

32-20082-18

Türnitz, GH Plöttigmühle

Fr 15.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

32-20083-18

LFS Hohenlehen

Fr 24.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200

bis 1 Woche vor Kursbeginn



HEILPFLANZEN UND HAUSMITTEL FÜR WIEDERKÄUER – GRUNDLAGEN



Der Einsatz pflanzlicher Hausmittel und Kräuter fördert die Tiergesundheit, hilft somit bei der Vorbeugung von Gesundheitsproblemen und unterstützt die Heilung bei Erkrankungen. Die Verwendung von Kräutern und Pflanzenteilen, die Wirkung dieser, deren Zubereitung und der Einsatz in der Wiederkäuerhaltung sind Inhalte dieses Seminars. Ein wesentlicher Punkt dieser Veranstaltung ist auch die Information über den rechtlichen Einsatz von Pflanzen in der Tierhaltung und wo die Grenzen der Pflanzenheilkunde liegen.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Rinder-, Schaf- und ZiegenhalterInnen

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 30 gefördert, € 120 ungefordert

32-20080-18

LFS Edelhof

Mo 20.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 13.01.2020

HEILPFLANZEN UND HAUSMITTEL FÜR WIEDERKÄUER – AUFBAUSEMINAR



Haut, Verletzungen, Milchbildung und Kräuter zum Gesunderhalten

Aufbauend auf den Inhalten des Grundlagen-seminars werden an diesem Tag die konkrete Heilpflanzenanwendung bei Tieren und die Herstellung von Tees, Tinkturen und Salben besprochen. Kursinhalt ist die Verwendung häufiger Heilpflanzen für die Hautpflege wie Ringelblume und Eichenrinde. Wichtige Heilpflanzen bei Verletzungen wie Arnika und Schafgarbe werden ausführlich beleuchtet. Früher wurden traditionelle Viehpulver zur Anregung der Milchbildung eingesetzt – sind Anis und Bockshornkleesamen noch aktuell? Welche Kräuter können vorbeugend zur Gesunderhaltung oder in Phasen von Belastungen und Futterumstellungen eingesetzt werden?

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Rinder-, Schaf- und ZiegenhalterInnen

Voraussetzungen: Besuch eines Heilpflanzen-Grundlagenkurses

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger

Kosten: € 20 gefördert, € 80 ungefordert

32-20081-18

LFS Edelhof

Di 21.01.2020; 08.30-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 15.01.2020

STALLBAU FÜR BIO-RINDER



Für bewusste Konsumenten wird auch eine artgemäße Haltung immer wichtiger, also ein optimierter Stallbau, der sich am artspezifischen Verhalten orientiert. Ein Stall ist kein natürlicher Lebensraum, aber ein Bio-Stall hält die Einschränkungen für die Tiere möglichst gering, indem die Funktionsbereiche in Abmessungen, Anzahl und Anordnung entsprechend dem arttypischen Verhalten der Tiere gestaltet werden. Ein optimaler Stallbau ist die Voraussetzung für Wohlbefinden, Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere. Um zu verstehen, wann und wo sich ein Tier wohlfühlt, ist es ganz wichtig, die natürlichen Verhaltensweisen der Tiere zu kennen. Nach einem Theorieblock besuchen wir mit dem Experten rinderhaltende Betriebe und diskutieren an praktischen Beispielen die verschiedenen Haltungsformen.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-RinderhalterInnen

Mitzubringen: saubere Stallbekleidung, Schreibzeug

Referent/in: DI Walter Breininger

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

BA-20029-18

Waidhofen/Ybbs, GH Ettel

Mi 05.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 29.01.2020

MELKROBOTER UND WEIDE



Sind automatische Melksysteme (AMS) und Weidehaltung kombinierbar? Welche Weidekonzepte und Techniken zur Tierlenkung machen bei einem Melkroboter Sinn? Auf diese Fragen suchen Bio-Milchviehbetriebe vermehrt eine Antwort. Die Veranstaltung verschafft einen Überblick, wie sich diese beiden Produktionsbereiche vereinen lassen. Sie erhalten AMS bezogene Informationen über die Anforderungen an Stallungen, Herdenmanagement, Eutergesundheit, Tiersteuerung und Weidestrategien. Abgerundet wird das Programm mit einer Hofbesichtigung auf einem AMS-Weide-Betrieb.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Betriebe mit Interesse am System Melkroboter und Weide

Mitzubringen: der Witterung entsprechende und saubere Kleidung für die Betriebsbesichtigung am Nachmittag

Referent/in: Dr. Marco Horn, Frederike Sczepan B.Eng., Dr. Andreas Steinwider

Kosten: € 40 pro Betrieb gefördert, € 80 ungefordert

32-20077-18

Ferschnitz, GH Affengruber

Di 21.04.2020; 09.00-16.45 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 23200 bis 14.04.2020

BIO-SCHAFFACHTAG



Gesunde, widerstandsfähige, langlebige und leistungsfähige Nachzuchttiere aufziehen. Das Einkommen eines Schafbetriebes wird wesentlich von der Milchleistung der Mutterschafe sowie der Mast- und Fleischleistung der Lämmer beeinflusst. Die Aufmerksamkeit wird den leistenden Tieren geschenkt, die Jungtieraufzucht läuft oft eher nebenher. Aber: Was man in der Aufzucht einer neuen Generation versäumt, kann man später nicht mehr nachholen. Die Jungtieraufzucht ist für den langfristigen Betriebserfolg entscheidend, da hier die Grundlagen für die nächste Generation von Muttertieren gelegt wird. Der ausgebildete Schäfer und Berater von BIOLAND Andreas Kern wird am Vormittag die wichtigsten Aspekte der Haltung, Fütterung und des Managements besprechen. Am Nachmittag geht es bei Dr. Elisabeth Stöger um Tiergesundheit, gezieltes Weidemanagement und Parasitenmonitoring, damit die Weidehaltung in der Praxis gut umgesetzt werden kann.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-SchafhalterInnen

Mitzubringen: Schreibmaterial

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger, Andreas Kern

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

BA-20039-18

LFS Edelhof

Mi 11.03.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 04.03.2020

BIO-ZIEGENFACHTAG



Gesunde, widerstandsfähige, langlebige und leistungsfähige Nachzuchttiere aufziehen. Das Einkommen eines Milchziegenbetriebes hängt wesentlich von der Milchleistung seiner Tiere ab, daher wird den Melkziegen viel Aufmerksamkeit geschenkt. Die Aufzucht der Jungziege läuft oft eher nebenher. Aber: Was man bei der neuen Generation anfangs versäumt, kann später nicht mehr nachgeholt werden. Die Jungtieraufzucht ist für den langfristigen Betriebserfolg entscheidend, hier wird die Grundlage für die neue Generation an Melkziegen gelegt. Der Ziegenexperte von BIOLAND Andreas Kern wird am Vormittag die wichtigsten Aspekte der Haltung, Fütterung und des Managements besprechen. Am Nachmittag geht es bei Dr. Elisabeth Stöger um Tiergesundheit, gezieltes Weidemanagement und Parasitenmonitoring, damit die Weidehaltung bei Milchziegen in der Praxis gut umgesetzt werden kann. Beide Referenten stehen für Diskussionen und Fragen zur Verfügung.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-ZiegenhalterInnen

Mitzubringen: Schreibmaterial

Referent/in: Dr. Elisabeth Stöger, Andreas Kern

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

BA-20038-18

LFS Edelhof

Di 10.03.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 03.03.2020

NÖ BIOSCHWEINEFACHTAG – FERKELPRODUKTION



Die Bio-Sauenhaltung und Ferkelproduktion verlangt ein aufwendiges Management und viel Arbeitseinsatz. Damit diese Anstrengungen mit gesunden Tieren und hohen Leistungen belohnt werden, ist viel Fach- und Praxiswissen notwendig. Außerdem können neue Erkenntnisse von findigen LandwirtInnen und ForscherInnen das Potenzial unserer Tiere immer besser ausschöpfen. In diesem Seminar werden einzelne, ausgewählte Ansätze in Fütterung, Haltung und Tiergesundheit von FachexpertInnen mit vielen Praxisbeispielen vorgestellt und mit den Anwesenden diskutiert. Bei einer abschließenden Betriebsbesichtigung wird vor Ort ein detaillierter Einblick in das Management und die Fütterung eines Bioschweinebetriebes gegeben.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Bio-FerkelhalterInnen

Referent/in: Dr. Werner Hagmüller, DI Anja Eichinger, Andreas Göschl

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert, € 50 ungefordert

32-20078-18

Obernondorf, GH Wagner

Mi 04.03.2020; 14.30-19.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 26.02.2020

NÖ BIOSCHWEINEFACHTAG – MAST



Die wirtschaftliche Situation eines Betriebes und die Zufriedenheit des Betriebsleiters hängen nicht nur von der Marktsituation ab. Gute biologische Leistungen, ein überschaubarer Arbeitsaufwand sowie hohe Tiergesundheit und Tierwohl sind weitere wichtige Bausteine. Worauf bei der Rationsoptimierung, der Bereitstellung von Raufutter und Beschäftigungsmaterial etc. zu achten ist und welche Einflüsse es auf Tiergesundheit, Tierverhalten, Magerfleischanteil, Fleischqualität, Tageszunahmen, Futterverwertung sowie die ökonomischen Leistungen gibt, wird in diesem Seminar anhand vieler Beispiele aufgezeigt.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Bio-SchweinemästerInnen

Referent/in: Helmuth Raser BSc, Dr. Sonja Wlcek, Dr. Simone Schaumberger

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert, € 50 ungefordert

32-20079-18

Obernondorf, GH Wagner

Mi 04.03.2020; 09.00-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 26.02.2020



BIO-GEFLÜGELFÜTTERUNG



Geflügel setzt das verabreichte Futter sehr schnell und gut um, was aber auch heißt, dass der Fütterung besonderes Augenmerk geschenkt werden muss. Sowohl die Eiweißmenge als auch die Ausgewogenheit der einzelnen Aminosäuren darin sind von besonderer Bedeutung. Aber auch alle anderen Futterkomponenten müssen genau austariert sein, um ein optimales Betriebsergebnis erzielen zu können. Der langjährige selbständige Bio-Berater Manuel Böhm aus OÖ wird am Vormittag auf all diese Themen eingehen und Futterrationen berechnen. Besprochen kann auch werden, ob und was der Grünauslauf zur Fütterung beitragen kann. Am Nachmittag werden wir uns bei einer Betriebsbesichtigung die praktische Umsetzung dessen ansehen und diskutieren.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-GeflügelhalterInnen

Referent/in: Ing. Manuel Böhm

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

BA-20041-18

Mank, Biohof Pichler

Mo 22.06.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 15.06.2020

GRÜNAUSLAUF FÜR BIO-GEFLÜGEL



Damit der Auslauf gut angenommen wird und somit zu Gesundheit, Wohlbefinden und Futteraufnahme der Tiere beiträgt, braucht das Geflügel Strukturen und eine geeignete Bodendeckung. Im stallnahen Bereich ist eine geeignete Scharrmöglichkeit anzubieten und im ganz stallfernen Bereich ist eine zusätzliche Nutzung durch andere Tiere oder zur Futtergewinnung meist sinnvoll. Eine weitere Nutzung der geforderten Strukturen und gleichzeitige Verwertung des Düngers will gut überlegt sein. Bio-Berater Manuel Böhm aus OÖ wird am Vormittag auf all diese Themen eingehen. Besprochen kann auch werden, ob und was der Grünauslauf zur Fütterung beitragen kann. Am Nachmittag werden wir uns bei einer Betriebsbesichtigung die praktische Umsetzung dessen ansehen und diskutieren.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-GeflügelhalterInnen

Referent/in: Ing. Manuel Böhm

Kosten: € 50 pro Betrieb gefördert, € 100 ungefordert

BA-20040-18

Mank, Biohof Pichler

Mi 17.06.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 10.06.2020



TIERWOHL IN DER BIO-GEFLÜGELHALTUNG



Betriebe sollen das Tierwohl noch stärker berücksichtigen können, ohne dass dies die Wettbewerbsfähigkeit des Betriebes beeinträchtigt. Geflügel, das gesund ist und sich wohlfühlt, bringt entsprechende Leistungen und damit auch gutes Geld. Damit Sie noch rascher die Probleme Ihres Federviehs erkennen können, zeigt Ihnen dieses Seminar die wichtigsten kritischen Bereiche in der Bio-Geflügelhaltung. Sie erfahren wirkungsvolle Maßnahmen, die Sie selbst zur Verbesserung des Tierwohls ergreifen können. Und: Sie erhalten eine Einschulung in den Leitfaden "Tierwohl Geflügel" und in die Checkliste "Selbstevaluierung Tierwohl" von BIO AUSTRIA.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Bio-GeflügelhalterInnen

Mitzubringen: saubere Stallbekleidung, Schreibmaterial

Referent/in: Nicholas Fürschuss

Kosten: € 20 pro Betrieb gefördert, € 60 ungefordert

BA-20030-18

Pretrobruck, GH Seidl

Do 05.03.2020; 09.00-14.30 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 27.02.2020

EINSTIEG IN DIE BIO-BIENENHALTUNG



mit Berücksichtigung der BIO AUSTRIA Richtlinien

Sie sind ImkerIn und liebäugeln mit dem Umstieg auf biologische Bienenhaltung? Sie fragen sich, wie Sie Ihre Imkerei biotauglich machen können? Die Biozertifizierung der Imkerei ist ein Ausdruck der Qualitätssicherung und der Wertschätzung den Bienen gegenüber! Der Umstieg in die biologische Betriebsweise in der Imkerei ist nicht so schwer. Noch leichter ist es, nach den Biorichtlinien gleich als JungimkerIn zu beginnen. Dieser Kurs behandelt die Eckpunkte der biologischen Betriebsweise, warum Wachs eine ganz wichtige Rolle dabei spielt und wie man den Imkereibetrieb auf die Biokontrolle vorbereiten kann. Anhand der EU-Verordnung und nationaler Gesetze werden auch die Vorschriften für BIO AUSTRIA und Demeter erarbeitet sowie spezielle Vorgaben der Etikettierung, Verarbeitung und Besonderheiten der Varroaregulierung besprochen. Der Erfahrungsaustausch unter den TeilnehmerInnen soll dabei in den Pausengesprächen nicht zu kurz kommen und ist ein wesentlicher Bestandteil des Tages.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen

Voraussetzung: Erfahrung in der Bienenhaltung

Referent/in: DI Dietmar Niessner

Kosten: € 40 pro Betrieb gefördert, € 80 ungefordert

BA-20034-18

Rosenburg, Schloss-Taverne

Do 17.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

inkl. optionaler Verkostung von Bio-SchmankeIn aus dem Bienenstock

BA-20033-18

Wien, Bio-Imkerschule

Sa 07.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

BA-20035-18

Wien, Bio-Imkerschule

Sa 12.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 1 Woche vor Kursbeginn

BIOLOGISCH IMKERN



Begriffsbestimmungen, ökologischer Landbau, gesetzliche Bestimmungen, Anerkennung als Biobetrieb, die Umstellung – Bio-Kontrolle, Anerkennung/Zertifizierung, Kosten, ÖPUL, Fördermöglichkeiten, Bio-Imkerei und Gentechnik

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen, die bereits biologisch imkern oder dies planen

Referent/in: DI Christian Boigenzahn

Kosten: € 70 pro Person

S20ED5192

LFS Edelhof

Sa 14.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822/52402 bis 07.03.2020

WESENSGEMÄSSE BIENENHALTUNG NACH DEMETER



Grundlagen, biodynamische Betriebsweise, Naturwabenbau, Umgang mit dem Schwarmtrieb und Wesen des Bienenstocks; Neu: Praxistage während des Demeterbienjahres werden auf Anfrage angeboten.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen und DirektvermarkterInnen

Referent/in: Dr. Roland Berger

Kosten: € 55 pro Person

S20TU5227

LFS Tulln

Sa 22.02.2020; 08.30-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln, T 02272/62515

METHODEN DER BIOTECHNISCHEN VARROAREDUKTION



unter Berücksichtigung der Richtlinien von BIO AUSTRIA

30 Jahre Varroa und immer noch bereitet uns die Milbe größte Schwierigkeiten. Mit Hilfe biotechnischer Methoden kann man die Milbe bienenschonend in Schach halten und eine Behandlung mit organischen Säuren aufs Notwendigste beschränken. An diesem Praxistag wollen wir uns der verschiedensten biotechnischen Maßnahmen bewusst werden, diese ausprobieren und somit die Scheu vor etwas Neuem, Unbekanntem verlieren. Erfahrungen der TeilnehmerInnen mögen in den Kurs einfließen. Der Kurs kann nur bei Schönwetter abgehalten werden, wir arbeiten an den Völkern. Arbeitsmaterial stellt der Betrieb, sauber gewaschene Arbeitskleidung ist Voraussetzung, um an den Völkern arbeiten zu können. Faulbrutvorbeugung!

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen

Mitzubringen: sauber gewaschene Imkerarbeitskleidung

Voraussetzung: Imkereikennntnisse

Referent/in: DI Dietmar Niessner, Marian Aschenbrenner

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 110 ungefordert

BA-20036-18

Wien, Bienenstand bei der

Feuerwehrwiese im Prater-Lusthaus

Fr 26.06.2020; 08.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 19.06.2020





© Anita Peppers - Fotolia.com

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT

GUT ÜBERGEBEN – GUT ZUSAMMENLEBEN

Lebensqualität Bauernhof Was bedeutet es, die Betriebsführung zu übergeben oder zu übernehmen? Was erwarten die ÜbergeberInnen von den ÜbernehmerInnen und umgekehrt? Das Seminar hilft, die Standpunkte der anderen Generation besser zu verstehen sowie die neue Rolle (Kompetenzen und Aufgaben) zu finden. Behandelt wird auch die Kommunikations- und Konfliktkultur in der Familie – wie kann sie erkannt und verbessert werden? Das eintägige Seminar ist für ÜbergeberInnen und ÜbernehmerInnen gedacht und bietet wertvolle Inputs für viele persönliche und zwischenmenschliche Aspekte der Hofübergabe.

Zielgruppe: HofübergeberInnen und HofübernehmerInnen; LandwirtInnen und deren erwachsene Kinder und Schwiegerkinder; Menschen, die in bäuerlichen Familienbetrieben leben und gemeinsam arbeiten

Referent/in: DI Josef Stangl, Elisabeth Rennhofer, DI Anna Eckl

Kosten: € 40 gefördert, € 30 für jede weitere Person eines Betriebes, € 190 ungefordert

WY-20002-87

BBK Waidhofen/Ybbs

Do 12.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

WB-20009-87

BBK Wr. Neustadt

Mi 08.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

KR-20016-87

BBK Krems

Mi 15.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

SB-20005-87

Purgstall, GH Mostlandhof

Mi 19.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

GD-20010-87

Großschönau, GH Thaler

Mi 11.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

HL-20010-87

BBK Hollabrunn

Mi 18.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: in der jeweiligen BBK oder LK NÖ, T 05 0259 26200

bis 1 Woche vor Kursbeginn

ALS PAAR GUT LEBEN UND ARBEITEN AM BAUERNHOF

Lebensqualität Bauernhof Zwei Tage Zeit, um sich mit den unterschiedlichen Themen und Anliegen zu beschäftigen, die Ihnen gerade wichtig sind. Wie geht es uns als Paar, als Eltern, als Schwiegerkind, wie bei der Arbeit, was kommt zu kurz, wie viel arbeiten wir, was ist Arbeitsplatzqualität und wie gelingt das Zusammenleben der verschiedenen Generationen. Zwei Tage mit Zeit und Raum vor allem für persönliche Anliegen, die dazu dienen, als Paar die gemeinsamen Aufgaben gestärkt zu meistern.

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Erhard Reichthaler, Susanne Fischer

Kosten: € 220 gefördert (inkl. Nächtigung mit Vollpension, Pausenverpflegung ohne Getränke), € 650 ungefordert

62-20013-87

Rastenfeld, Hotel-Restaurant Ottenstein

Do 27.02.-Fr 28.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26200 bis 07.02.2020

LEBENS- UND ARBEITSWELT BAUERNHOF

Selbstwert und Selbstverständnis als Bäuerin/Bauer in der heutigen Zeit

Lebensqualität Bauernhof Der Arbeitsalltag bringt ständig wachsende Herausforderungen – wo bleibt da die Lebensqualität? Arbeit ist ein zentraler Teil unseres Lebens – in diesem Seminar nehmen wir uns Zeit, um über Ausmaß, Umfeld, Sinn und Wert von Arbeit nachzudenken und diese entsprechend zu gestalten.

Referent/in: Susanne Fischer, Erhard Reichthaler
Kosten: € 60 gefördert, € 265 ungefordert

AM-20028-87

BBK Amstetten

Mo 13.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

62-20016-87

St. Pölten, LK NÖ

Fr 24.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ENGLISCH IST DOCH GAR NICHT SCHWER! FRISCHE DEINE KENNNTNISSE AUF!

Wir lernen, uns im Urlaub gut zu verständigen – Essen bestellen, Fragen stellen, auf Fragen antworten, ein Verkaufsgespräch führen. Wir wenden das Gelernte sofort an, indem wir uns miteinander spielerisch über bestimmte vorgegebene Themen unterhalten.

Mitzubringen: Papier und Stifte

Voraussetzung: Grundkenntnisse in Englisch

Referent/in: Claudia Schuhmann

Kosten: € 30 pro Person

S20PY4984

LFS Pyhra

Fr 27.03.2020; 18.30-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745/2393 bis 20.03.2020



BÄUERLICHES SORGENTELEFON

Telefonische Hilfe für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent, verschwiegen.

T 0810/676 810

Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif Montag bis Freitag von 08.30-12.30 Uhr. (ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)



Photo: Fotomat

Lebensqualität Bauernhof

PROJEKT: LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF

Bildung und Beratung für neue Perspektiven

Lebensqualität Bauernhof, eine Initiative vom LFI, den Bäuerinnen und den Landwirtschaftskammern, bietet Bildungsangebote, Beratungsangebote und telefonische Erstberatung für Bäuerinnen und Bauern in schwierigen Lebenssituationen an. Das Projekt soll helfen, neue Impulse für die persönliche, familiäre und betriebliche Zukunft zu erhalten und dadurch die Lebensqualität sowie den Betriebserfolg zu sichern.

Nähere Informationen erhalten Sie unter:

www.lebensqualitaet-bauernhof.at

Das Angebot „Lebensqualität Bauernhof“ umfasst Vorträge und Seminare.

Bäuerliche Betriebe sind Familienbetriebe. Ist die Familie stark, stärkt das auch den Betrieb. Überall, wo Menschen miteinander leben, arbeiten und etwas leisten, treffen verschiedene Bedürfnisse aufeinander. Grund genug also, etwas in die eigene Beziehung und in die Familie zu investieren und sich konkrete Anregungen zu holen.

Das LFI bietet – teilweise in Kooperation mit den Bäuerinnen und Landwirtschaftlichen Fachschulen – zu den Themen Lebensqualität, Zusammenleben von mehreren Generationen, Partnerschaft und Betriebsnachfolge verschiedene Vorträge und Seminare an.



© AungMye - stock.adobe.com

VORTRAGSANGEBOTE IM RAHMEN VON LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF 2019/20

Lebensqualität Bauernhof

Das LFI bietet zu den Themen Lebensqualität, Zusammenleben von Generationen, Partnerschaft und Betriebsnachfolge Vorträge und Seminare an.

Vorträge

Information und Buchung:
Dipl.-Päd. Ing. Monika Linder,
T 05 0259 26201,
monika.linder@lk-noe.at

DI Anna Eckl

- Gräm' dich nicht, lebe! Den Stürmen des Lebens gelassen begegnen
- Verliebt, verlobt, verheiratet – Paar sein am Bauernhof

DI Josef Stangl

- Frauenrollen – Männerrollen: gestern – heute – in Zukunft?
- Der Betrieb liegt mit im Bett ...
- Keine Angst vor Konflikten!

Elisabeth Rennhofer

- Hilfe, ich habe eine Großfamilie geheiratet – Vom Abenteuer Zusammenleben am Bauernhof
- Offen sein für Neues!

Ingrid Wurzer

- Wenn die Seele leidet – Psychotherapie

Annemarie Mayer

- Gute persönliche und betriebliche Entscheidungen treffen
- Dürfen Bäuerinnen und Bauern zufrieden sein?

Susanne Fischer und

Erhard Reichsthaler

- Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten
- Anleitung für gelingende Beziehungen

LK-Beratungsangebote zu den Themen "Lebensqualität Bauernhof", "Krisenprävention und -beratung" sowie "Supervision" finden Sie im Kapitel Unternehmensführung auf der Seite 8.

KREATIVITÄT



© Voodymyr - stock.adobe.com

METALLROSEN GESTALTEN

Täuschend echt aussehende Metallrosen sind ein Blickfang in Heim und Garten. In die nötigen Arbeitstechniken des Metallhandwerks werden Sie unter kompetenter Anleitung eingeführt. Beim Hämmern, Sägen, Feilen, Schneiden, Bohren, Treiben und Biegen nehmen die Kupfer-, Stahl- und Messingbleche nach und nach Gestalt an. Aber auch aus Getränkedosen lassen sich faszinierende Kunstwerke anfertigen, Upcycling pur! Ob Sie sich an bereitgestellte Zuschnittvorlagen halten oder Ihrer Fantasie freien Lauf lassen – Ihre Metallrosen sind ein handwerkliches Unikat!

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Arbeitshandschuhe

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer

Kosten: € 185 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 165 für LandwirtInnen, € 20 Materialbeitrag

BW-20010-55

Bildungswerkstatt Mold

Mi 29.04.-Do 30.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 22.04.2020

SCHMIEDEN GRUNDKURS, 2-TÄGIGER PRAXISKURS

Schmieden ist ein Jahrtausende altes Handwerk, das in allen Kulturen, weltweit in unterschiedlicher Form, zu finden ist. Dieser Kurs soll die grundlegenden Techniken des Schmiedens vermitteln und bietet genug Gelegenheit, diese auch ausreichend zu üben. Ziel ist, einfache Werkstücke mit dekorativem und praktischem Nutzen alleine, ohne fremde Hilfe, fertigen zu können.

Zielgruppe: Personen, die mit der Technik des Schmiedens kreative Ideen umsetzen wollen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, evt. Lederhandschuhe

Referent/in: Ing. Robert Diem

Kosten: € 180 pro Person, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung, € 160 für LandwirtInnen, € 20 Materialbeitrag

BW-20012-55

Bildungswerkstatt Mold

Do 18.06.-Fr 19.06.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 11.06.2020

SCHNITZEN MIT DER MOTORSÄGE

Schnitzen von Schwammerl, Kerzen, Bäumen, ...; Grundtechniken des Skulpturen- und Figureschnitzens; Einsatz von Farben und Brandtechnik; Proportionsregeln des menschlichen Körpers; Verfeinern von Gesichtszügen mit dem Schnitzmesser; Schnitzholz (Fichte) wird zur Verfügung gestellt

Mitzubringen: persönliche Schutzausrüstung (PSA), Helm und eigene Motorsäge

Voraussetzung: Grundkenntnisse der Motorsägenhandhabung

Referent/in: Dipl.-Päd. Josef Beneder, Matthäus Mayrhauser

Kosten: € 150 pro Person

Ort: LFS Edelhof

S20ED5028

Anfängerkurs

Sa 06.06.-So 07.06.2020; 08.30-17.00 Uhr

S20ED5168

Kurs für Fortgeschrittene

Sa 06.06.-So 07.06.2020; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 23.05.2020

HERBSTKRÄNZE MIT NATURMATERIALIEN

Fertigung eines herbstlichen Kranzes aus Naturmaterialien; verschiedene Steck- und Bindetechniken

Mitzubringen: Buchs, Efeu, Lianen, ausgeblasene Eier, Drehweide, Moos, Beerenzweige, getrocknete Blütenstände (Hortensien, ...), Strohblumen, Kräuter etc.

Referent/in: Renate Huber BEd

Kosten: € 29 pro Person

S19GI5032

LFS Gießhübl

Di 22.10.2019; 19.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 15.10.2019

DEKORATIVES GESTALTEN FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Angefertigt werden farblich trendige sowie auch traditionelle Arrangements. Advent- und Türkränze, Tischgestecke, Fensterdekorationen für den Innen- und Außenbereich. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks!

Zielgruppe: Personen, die den Wohnbereich verschönern wollen

Mitzubringen: Tanne oder verschiedene Nadelschnittware, Moos, Zapfen, Wintergrün, Mistelzweige, Birke, Rinde, Hagebutte, Hauswurz, Gefäße, Gläser, Strohkränze, Spagat, Körbe, Kerzen, Draht, Schere

Referent/in: Manuela Eibenberger

Kosten: € 24 pro Person zzgl. Material bei Bedarf

S19UN5017

LFS Unterleiten

Di 26.11.2019; 08.30-11.30 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 19.11.2019

ÖSTERLICHES, DEKORATIVES BASTELN FÜR GROSS UND KLEIN

Miteinander werden frühlingshafte und österliche Dekorationen aus Naturmaterialien hergestellt.

Zielgruppe: Personen, die den Wohnbereich verschönern wollen, besonders Eltern, Großeltern mit Kindern

Mitzubringen: Birkenreisig, Palmkätzchen, dünne Lianen, Buchs, Moos, Efeu, ausgeblasene Eier, Frühlingsblumen (Primeln, Narzissen, ...), Körbchen, Blumentöpfe (auch gebrauchte), Draht, Schere

Referent/in: Manuela Eibenberger

Kosten: € 24 pro Person zuzüglich Material

S20UN5145

LFS Unterleiten

Fr 13.03.2020; 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 06.03.2020

DER KRÄUTERBUSCHEN

An- und Verwendung des Kräuterbuschens und Kennenlernen der Heilkräuter des Sommers. Jeder Teilnehmer wird sich seinen eigenen Kräuterbuschen binden.

Zielgruppe: kräuterinteressierte Personen

Kosten: € 40 pro Person (inkl. Kursunterlagen)

S20UN5150

LFS Unterleiten

Do 30.07.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 23.07.2020

FLORALES FILZEN

Frühlingshafte Deko in Form gefilterter Blümchen in unterschiedlicher Art stehen in diesem Kurs im Fokus. Dabei können Blumen mit und ohne Stiel, Blümchenketten und "Blümchen im Glas" gefertigt werden.

Zielgruppe: kreative Personen ab 10 Jahren

Mitzubringen: Handtücher, Backblech, ev. leere Windlichtgläser, Gürkengläser

Referent/in: Sarah Kellnreiter

Kosten: € 32 pro Person, € 19 für Kinder ab 10 Jahre, Materialbeitrag je nach Bedarf ca. € 5-10

S20UN5146

LFS Unterleiten

Fr 20.03.2020; 16.00-20.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 13.03.2020



GEFILZTE FLÄCHEN – TISCHLÄUFER, WANDBEHANG ODER SITZFLÄCHEN

Es wird die Grundtechnik des Flächenfilzens in Verbindung mit unterschiedlichen Oberflächengestaltungsmöglichkeiten erlernt. Die Produkte eignen sich zur Verschönerung des Hauses oder als individuelles Geschenk.

Mitzubringen: Handtücher

Referent/in: Sarah Kellnreiter

Kosten: € 40 pro Person

S19UN5014

LFS Unterleiten

Fr 25.10.2019; 15.00-20.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 18.10.2019



NÄHEN EINER TASCHE AUS JEANSHOSENBEINEN

Eine Tasche aus mitgebrachten Jeans, gefüttert, wird gemeinsam genäht. Somit entsteht ein praktisches, nachhaltiges Accessoire.

Zielgruppe: Jugendliche und Frauen, die gerne upcyclen und Unikate erschaffen wollen, auch für NäheinsteigerInnen interessant

Mitzubringen: Oberstoff: pro Tasche je eine Jeanshose; Futter: Baumwollstoff je nach Geschmack – kann auch ein Reststoff sein; Henkel: alter Gürtel, alte Stoffhenkel, ev. Stoff zum Bedrucken mit Modeln bzw. Zierstich, passende Nähseide, ev. Knöpfe zum Verschließen

Referent/in: Waltraud Lengauer, Gertrude Steindl

Kosten: € 35 pro Person

S20UN5149

LFS Unterleiten

Fr 14.02.2020; 14.00-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,
T 07445/204 bis 07.02.2020

NÄHEN EINES TAUFKLEIDES

Sie suchen ein einmaliges Unikat für Ihren Täufling, dann nähen Sie doch das Taufkleid selbst. An 2 Abenden können Sie ein wunderschönes Taufkleid anfertigen. Für den Stoffeinkauf bitte die Kursleiterin kontaktieren.

Referent/in: Gabriele Roitner-Blamauer BEd

Kosten: € 45 pro Person

S20SO5135

LFS Sooß

Mi 19.02. und Mi 26.02.2020;

18.30-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,
T 02754/6154, bis 19.02.2020

TRACHTENRÖCKE SCHNELL GENÄHT

Trachtenrock mit Hüftpasse; Verschluss: geknöpft oder Reißverschluss; Verwertung von Stoffresten oder Lieblingskleidungsstücken, die ein neues Gesicht bekommen sollen.

Mitzubringen: 100 cm Stoff 150 cm breit; ein oder mehrere Stoffmuster und/oder getragene Kleidungsstücke

Referent/in: Ing. Christine Rait

Kosten: € 60 pro Person

S20GI5197

LFS Gießhübl

Fr 21.02.2020; 17.00-23.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,

T 07472/62722 bis 31.01.2020

KREATIVER DRUCK – FÄRBERTAG IN GUTAU

Wir verbringen einen Tag in Gutau und bedrucken Stoffe im Blaudruckverfahren. Interessante Stoffe entstehen für Bettwäsche, Dirndlschürzen, Kissen, Läufer.

Zielgruppe: Personen, die einen kreativen Tag mit Färben und Drucken verbringen wollen

Mitzubringen: Upcycling – weißes, helles Bettzeug, Leintücher, T-Shirts, Blusen oder neuer weißer, heller Stoff

Referent/in: Waltraud Lengauer

Kosten: € 65 pro Person

S20UN5151

LFS Unterleiten bzw. Gutau

Sa 21.03.2020; 08.00-18.00 Uhr

Abfahrt um 08.00 Uhr in Hollenstein mit Fahrgemeinschaften; Aufenthalt in Gutau von 11.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 13.03.2020



STOFFDRUCK MIT MODELN

Im Kurs werden mit alten Modellen mitgebrachte Werkstücke bedruckt. Die Werkstücke (Tischdecken, Servietten, Dirndlschürzen, ...) müssen aus Naturmaterial (Baumwolle, Seide oder Leinen) und unbedingt vorgewaschen sein. Im Kurs sind auch Deckservietten, Servietten und Ähnliches erhältlich.

Referent/in: Maria Matzenberger

Kosten: € 35 pro Person zuzügl. Materialkosten

S19SO5008

LFS Sooß

Mi 13.11.2019; 18.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,

T 02754/6154 bis 30.10.2019



ALTE HANDWERKSKUNST – ZWIRKNÖPFE SELBST HERGESTELLT

Im zweiteiligen Kurs erlernen die TeilnehmerInnen unter fachkundiger Anleitung die Herstellung von Zwirnknöpfen in verschiedenen Techniken.

Referent/in: Erna Gastecker

Kosten: € 60 pro Person

S20SO5134

LFS Sooß

Mi 18.03. und Mi 25.03.2020;

18.00-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,

T 02754/6154 bis 11.03.2020

KORBWICKELN AUS GRÄSERN, KRÄUTERN UND BLUMEN

Aus Gräsern lassen sich mit der Wickeltechnik schöne Körbe herstellen. Korbwickeln ist so alt wie die Menschheit. Die Körbe sind vielseitig verwendbar, als Brotkorb oder auch für Wohnzimmer und Badezimmer zur Aufbewahrung von Kleinigkeiten oder zur Dekoration.

Zielgruppe: Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren

Mitzubringen: Schere, getrocknete Lieblingsziergräser oder auch Kräuter; es werden auch Gräser zur Verfügung gestellt

Referent/in: Karin Theresa Mikota

Kosten: € 35 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Material)

S19UN5018

LFS Unterleiten

Fr 22.11.2019; 14.30-17.30 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 15.11.2019

RÄUCHERWORKSHOP

Welche Bedeutung hat das Räuchern? Warum und wozu wurde bei den Raunächten geräuchert? Wie wird geräuchert? Im Zuge dieses Kurses werden diese Fragen beantwortet und verschiedene Räuchermethoden und Beduftungen vorgestellt. Außerdem

werden unterschiedliche Räucherwerke und Räuchermischungen hergestellt.

Zielgruppe: Personen, die sich für Kräuter interessieren

Referent/in: Margit Maria Schilling

Kosten: € 40 pro Person

S19UN5015

LFS Unterleiten

Do 14.11.2019; 18.00-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 07.11.2019



BILDUNGSGUTSCHEINE



EIN GESCHENK MIT BLEIBENDEM WERT!

Bildung ist das Tor zur Welt.

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

T 05 0259 26100

E lfi@lk-noe.at



führung! Vorkenntnisse zum Thema Brot backen sind erforderlich!

Kosten: € 85 pro Person
inkl. Lebensmittelkosten

Dauer: 6 UE



FÜR DICH VON HERZEN: KULINARISCHE MITBRINGSEL



„Kräutersalz, das Glück ins neue Haus bringt.“ Schokoladkör, der Weihnachten oder einem besonderen Anlass die Süße gibt. Marillensenf oder ein köstliches Chutney, das einem „Danke schön“ die richtige Würze verleiht: Selbstgefertigte kulinarische Mitbringsel lassen daneben jedes Präsent „von der Stange“ verblässen. Holen Sie sich in diesem Seminar Ideen, die Ihrer „Kreativität Flügel“ und Ihren kleinen Geschenken das „besondere Etwas“ verleihen!

Kosten: € 49 pro Person, exklusive
€ 18 Lebensmittelkosten

Dauer: 4 UE

WECKERL KNUSPRIG & FRISCH – SELBST GEBACKEN



Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen, erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

Kosten: € 49 pro Person
inkl. Lebensmittelkosten

Dauer: 6 UE

PIZZA-FLITZER: PIZZA EASY SELBST GEMACHT!



Mit Pizzas haben sogar Koch-Profis ihre ersten Erfahrungen gemacht, weil man dabei Vieles lernen kann. Und das mit so viel

Spaß und – hmm! – Genuss! Gemeinsam wird in diesem Kids-Seminar geschnitten, geknetet fantasievoll belegt und knusprig gebacken. Wir bereiten den perfekten Pizzateig und köstliche Pizza-Sauce. Versprochen: Am Ende wird gemeinsam gekostet und genossen!

Zielgruppe: Kinder von 7-11 Jahre

Kosten: € 26 pro Person,
€ 10 Lebensmittelkosten

Dauer: 2,5 UE

ERNÄHRUNG UND HAUSHALT

ERNÄHRUNG UND KOCHEN

i

URGUT! KOCHSEMINARE



In den UrGut! Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen überliefertes Küchenwissen für moderne Ansprüche!

Information und Anmeldung

LK NÖ,
Referat Konsumenteninformation,
Frau Sandra Schweinzer:
T 05 0259 26200
E urgutkochen@lk-noe.at

Kurstermine und -orte:

www.urgutkochen.at

Anmeldeschluss:

2 Wochen vor Kursbeginn

Kursorte:

Eine Bezirksbauernkammer in Ihrer Nähe
und die Landwirtschaftskammer NÖ in
St. Pölten

FERMENTIEREN: GEMÜSE HALTBAR GEMACHT



Mit Kreativität, Gemüse, Salz und Zeit kann jeder seine eigenen fermentierten Spezialitäten herstellen. Milchsäuregärung bzw. Fermentation ist ein Verfahren aus Omas Zeiten, das gerade wiederentdeckt wird. Das vergorene Gemüse bietet eine wunderbare Aromen-Vielfalt: Die belebende Säure, die prickelnde Frische und der exquisite Geschmack geben ihm eine besondere Note. Lassen Sie sich inspirieren von der regionalen Geschmacksvielfalt und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Fermentierens von Gemüse. Viel Freude beim Hobeln, Stampfen und natürlich beim Verkosten von selbstgemachten Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi und Wurzelgemüsemix!

Kosten: € 49 pro Person, exklusive
€ 18 Lebensmittelkosten

Dauer: 4 UE

LANGZEITFÜHRUNG: BROT & GEBÄCK FÜR FORTGESCHRITTENE



„Gut Ding braucht Weile“: Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezel. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeit-

UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT

GUT ZU
WISSEN!



PIZZA, GNOCCHI & CO.



Knuspriger Teig, reife Paradeiser und dann noch die milde Würze von Basilikum – es ist Pizza-Zeit! In diesem Seminar lernen Sie die italienischen

Klassiker mit allem kennen, was dazu gehört: von selbst gemachten Pizzateigen über mürbe Pizzastangerl bis zur geschmackigen Pizzaiola (Pizza-Tomatensauce). Wie wäre es als Abwechslung mit selbst gewuzelten Erdäpfelgnocchi auf Blattsalat, einem Flammkuchen oder italienischen Süßspeisen wie einer Zabaione oder einer Panna-Cotta zum Dessert? Buon appetito!

Kosten: € 49 pro Person, zuzüglich € 18 Lebensmittelkosten

Dauer: 4 UE

BROTBACKEN – GRUNDKURS LERNE SELBST BROT ZU BACKEN



Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann. Lernen Sie

im Brotbackkurs Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Kürbisbrot und Toastbrot bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Außerdem gibt's hilfreiche Tipps und Tricks, damit Ihr Brot garantiert gelingt. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung! Versprochen: Nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Kosten: € 49 pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Dauer: 6 UE

KOCH.WERKSTATT.MOLD: BROT UND GEBÄCK SELBST GEBACKEN

Brot – täglich auf unserem Speiseplan: Was ist Brot – wie wichtig ist Brot für unsere Ernährung und wie wird es gemacht? Ein Themetag rund um unser ursprüngliches Lebensmittel. Verschiedene Getreide wie Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Hirse, Mehltypen, Vollmehl; Zubereitung von verschiedenen Brotsorten und Kleingebäck, Verfeinerung mit Nüssen, Zwiebel, Mohn und Kürbiskernen werden behandelt, ebenso Tipps und Tricks für die einfache Zubereitung

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Plastikbehälter für Kostproben

Referent/in: Ing. Margit Pichler

Kosten: € 55 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20069-53

Fr 08.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

BW-20071-53

Sa 29.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29510 bis 1 Woche vor Kursbeginn

KOCH.WERKSTATT.MOLD: KOCHKURS FÜR MÄNNER

Dieser Kochkurs wendet sich an alle Hobbyköche und die, die es noch werden wollen! Alle Männer, die gerne einmal etwas anderes kochen wollen als Spiegelei, Würstel oder Tiefkühlpizza, sind herzlich eingeladen! Einleitung und Überblick, Rezeptbesprechung, gemeinsame Zubereitung und Verkostung, Tipps und Tricks, damit es zu Hause auch gelingt!

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch

Referent/in: Peter Heitzenberger

Kosten: € 35 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20074-53

Bildungswerkstatt Mold

Sa 07.03.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29510 bis 28.02.2020



KOCH.WERKSTATT.MOLD: SÜSS UND SAUER EINGEKOCHT

Marmeladen, Säfte, Ketchup und Relishes: Fangen Sie die Fülle des Sommers für die trüben Tage im Winter ein. Erfahren Sie die entscheidenden Tipps für eine sichere Konservierung und probieren Sie Altbewährtes und Neues aus.

Mitzubringen: 15 kleine bis mittlere Gläser mit Schraubverschluss, 1 kleine Flasche, Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch

Referent/in: DI Angela Schmid

Kosten: € 55 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20075-53

Bildungswerkstatt Mold

Sa 21.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29510 bis 13.03.2020

KOCH.WERKSTATT.MOLD: WEIHNACHTSBÄCKEREI

Was gibt es Schöneres als den Duft von weihnachtlichem Gebäck in der Adventzeit! Ein Tag voller Tipps und Tricks: verschiedene Teigarten mit ihren Eigenheiten, die besten Zutaten, Verzieren und Dekorieren, Ausprobieren und Verkosten von 20 tollen Rezepten.

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Keksdosen

Referent/in: Brigitta Hofbauer

Kosten: € 55 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20072-53

Bildungswerkstatt Mold

Sa 23.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29510 bis 15.11.2019

KOCH.WERKSTATT.MOLD: WIR BACKEN KEKSE!

Versorgt mit allen Zutaten und Rezepten geht es gemeinsam ans Werk. Vanillekipferl, Nussecken, Linzer Augen und noch viele andere weihnachtliche Kekse werden in großen Mengen hergestellt. Unsere erfahrene Trainerin steht die ganze Zeit mit Rat und Tat zur Seite und gibt wertvolle Tipps zu den unterschiedlichen Teigen sowie zum Glasieren, Verzieren und Füllen. Am Ende des Tages kann jede/r Teilnehmer/in mindestens 2,5 kg selbst gebackene Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen.

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Keksdosen

Referent/in: Brigitta Hofbauer

Kosten: € 65 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20073-53

Bildungswerkstatt Mold

Sa 30.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29510 bis 22.11.2019



Die Bäuerinnen.

Die Bäuerinnenorganisation bietet im Bereich Kochen für Bäuerinnen und Bauern folgende Kurse für ihre Mitglieder an:

- Pizza, Gnocchi & Co. – Italien für Zuhause
- Fermentieren: Gemüse haltbar gemacht
- Langzeitführung: Brot und Gebäck für Fortgeschrittene
- Weckerl – knusprig & frisch
- Brotbackkurs „Lerne selbst Brot backen“

Nähere Informationen erhalten Sie bei den Bezirks-, Gebiets- und Gemeindebäuerinnen bzw. im Bäuerinnenreferat der Landwirtschaftskammer NÖ unter T 05 0259 26000 oder auf

www.baeuerinnen-noe.at

KOCHEN IN DER FACHSCHULE

GESUNDES KOCHEN MIT KOMBIGARER UND DAMPFGARER

Bequemes und gesundheitsbewusstes Kochen mit dem Miele Dampfgarer und Miele Kombigarer unter Verwendung regionaler Produkte. Die sanfte Kraft des Wassers schützt Vitamine und begeistert Gourmets. Präsentation der Geräte in der Praxis und Verkostung der zubereiteten Speisen.

Referent/in: Gertraud Zöttl

Kosten: € 30 pro Person

S20SO5138

LFS Sooß

Mi 22.01.2020; 18.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,

T 02754/6154 bis 08.01.2020

HEUTE SCHON GEGRILLT?

Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten überraschen. Die frischgebackene Grillstaatsmeisterin und Kräuterpädagogin Jenny Gruber zeigt in dem 6-stündigen Kurs genau, wie es geht: Anwendung und Befeuern der jeweiligen Griller What a Wok und Dutch Oven. Wir grillen mit unseren heimischen Lebensmitteln, bis richtige Meisterwerke entstehen – von Fisch, Fleisch und Brot bis zu unseren tollen Wildkräutern. In der Kursgebühr enthalten sind: Lebensmittel und Getränke (Alkoholausschank nur in verzehrüblichen Mengen), Kursunterlagen mit Rezepten

Referent/in: Jennifer Gruber

Kosten: € 100 pro Person

S20PY4986

LFS Pyhra

Mi 27.05.2020; 14.00-20.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 20.05.2020

KOCHEN MIT MÄNNERN

Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Nachtische werden zubereitet

Mitzubringen: Behälter

Referent/in: Dipl.-Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25 pro Person

S20GI5193

LFS Gießhübl

Fr 27.03.2020; 19.00-23.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,

T 07472/62722 bis 20.03.2020

KOCHEN MIT SENIOR/INNEN

Köstliche und einfache Speisen mit Produkten aus Österreich, saisonal und ökologisch – einfach zubereitet

Referent/in: Dipl.-Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25 pro Person

S20GI5194

LFS Gießhübl

Fr 03.04.2020; 14.30-18.30 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,

T 07472/62722 bis 27.03.2020

ITALIENISCHE KÜCHE

Typische italienische Speisen werden zubereitet (= Buffet) mit Salaten und Desserts

Mitzubringen: Behälter

Referent/in: Dipl.-Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25 pro Person

S20GI5195

LFS Gießhübl

Mi 03.06.2020; 19.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,

T 07472/62722 bis 27.05.2020

LERNE SELBST BROT ZU BACKEN!

Sichere und einfache Herstellung von Sauerteig und dessen Pflege, gemeinsames Herstellen und Backen verschiedener Brote (Bauernbrot, Toastbrot, Erdäpfelbrot mit Bierkruste, Feuerfleck, Kürbiskernbrot, Karotten-Nussbrot, Wurzelbrot), inkl. vieler Tipps für die Brotherstellung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Interessierte, die nach neuen modernen Erkenntnissen Brot selbst herstellen wollen

Referent/in: Jennifer Gruber

Kosten: € 60 pro Person

Ort: LFS Pyhra

S20PY4987

Fr 06.03.2020; 14.00-20.00 Uhr

S20PY4988

Sa 07.03.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 1 Woche vor Kursbeginn

BROTBACKEN

Herstellung div. Brotsorten: Weizen- und Roggensauerteig, Misch-, Gewürz- und Dinkelbrot, Baguette

Zielgruppe: HobbybäckerInnen

Referent/in: Elfriede Stückler

Kosten: € 65 pro Person

S19WA4999

LFS Warth

Sa 09.11.2019; 08.30-14.30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 01.11.2019



BROTBACKEN AM GRILL & STEAK-TASTING

Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten überraschen! Die frischgebackene Grillstaatsmeisterin und Kräuterpädagogin Jenny Gruber zeigt in diesem 6-stündigen Kurs genau, wie es geht. Von der Herstellung eines Sauerteiges über die Langzeitführung, der Gare im Simperl (Peddigrohr Gärkorb) oder dem Backen mit Hefe; die Brote werden frei geschoben, in der Form und im Dutch Oven gebacken. Keine Angst, es gibt auch "schnelles Brot" vom Grill. In der Kursgebühr enthalten sind: Lebensmittel und Getränke (Alkoholausschank nur in verzehrüblichen Mengen), Kursunterlagen mit Rezepten

Referent/in: Jennifer Gruber

Kosten: € 100 pro Person

S20PY4985

LFS Pyhra

Di 26.05.2020; 14.00-20.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 19.05.2020

WECKERL, FLESSERL UND STANGERL

Teigbereitung mit Vorteigen (Poolish, Sauerteig), Teigreifung, Formung des Kleingebäcks; Laugengebäck, Backhinweise, Umgang mit div. Backöfen

Zielgruppe: HobbybäckerInnen

Referent/in: Elfriede Stückler

Kosten: € 65 pro Person

S20WA5116

LFS Warth

Sa 25.01.2020; 08.30-14.30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 17.01.2020

MEHLSPEISEN

Traditionelle Köstlichkeiten mit Germteig zubereitet! (Bienenstich, Nussbeugerl, Mohnzelten, ...)

Referent/in: Ing. Elisabeth Stückler

Kosten: € 65 pro Person

S20WA5143

LFS Warth

Sa 22.02.2020; 08.30-14.30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 14.02.2020

WEIHNACHTSBÄCKEREI BACKEN

Herstellung köstlicher Weihnachtsbäckereien

Zielgruppe: Frauen und Männer

Mitzubringen: größerer Behälter

Referent/in: Dipl.-Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25 pro Person

S19GI5030

LFS Gießhübl

Mi 27.11.2019; 19.00-23.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,

T 07472/62722 bis 20.11.2019

HERSTELLUNG VON ECHTEN „TRÜFFELPRALINEN“

Herstellung einer Schokoladenganache und Parisercreme sowie Glasieren von Pralinen

Zielgruppe: Personen, die ihre Fertigkeiten beim Verzieren verbessern möchten

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Hannes Schwarzmüller

Kosten: € 25 pro Person

S19UN5016

LFS Unterleiten

Fr 22.11.2019; 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 15.11.2019

FRÜHLINGSKRÄUTER AM WEGESRAND

Während eines gemeinsamen Spazierganges werden verschiedene Wildkräuter der Saison kennen gelernt und gesammelt. Es sollen Pflanzen nähergebracht werden, die uns täglich am Straßenrand begegnen. Es werden Rezepte ausprobiert und verkostet, außerdem werden alte Hausmittel wieder in Erinnerung gerufen.

Referent/in: Edith Wieder

Kosten: € 20 pro Person

S20SO5137

LFS Sooß

Fr 17.04.2020; 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,

T 02754/6154 bis 03.04.2020

GESUNDHEIT UND HAUSHALT

ÖKOLOGISCH HAUSHALTEN – BEWUSST EINKAUFEN UND UMWELTSCHONEND REINIGEN

Sie wollen nachhaltig und verantwortungsbewusst Ihren Haushalt führen? Ein wichtiger Schritt dazu ist ein bewusster Einkauf – Sie erhalten Tipps, wie Sie als Konsument schon beim Kaufen umweltbewusst handeln können. Weiters beschäftigen wir uns ausführlich mit dem Thema Reinigung, vor allem, wie Sie mit wenigen, einfachen Mitteln Ihren Haushalt sauberhalten können. Auf viele Produkte, die der Handel massiv bewirbt, können Sie verzichten und dadurch Geld sparen und negative Umweltfolgen vermeiden.

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Hermine Pritz

Kosten: € 17 pro Person

S19SO5009

LFS Sooß

Mi 16.10.2019; 18.00-20.30 Uhr

S19SO5021

LFS Sooß

Do 24.10.2019; 19.00-21.30 Uhr

S20SO5153

LFS Sooß

Mi 22.01.2020; 18.00-20.30 Uhr

S20SO5154

LFS Sooß

Do 20.02.2020; 19.00-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Sooß,

T 02754/6154 bis 1 Woche vor Kursbeginn

WAS IST DA EIGENTLICH DRIN?

Ein Einblick in Zutatenlisten und die Lebensmittelkennzeichnung

Wir erfahren, was sich in Zutatenlisten versteckt – Was finden wir hinter welcher E-Nummer? Wofür werden die E-Nummern/Zusatzstoffe verwendet? Schaden sie uns? Sind sie wirklich notwendig? Dies alles werden wir in unterhaltsamen 3 Stunden herausfinden.

Mitzubringen: eventuell eine Zutatenliste/Verpackung

Referent/in: Claudia Schuhmann

Kosten: € 30 pro Person

S19PY4987

LFS Pyhra

Fr 08.11.2019; 16.00-19.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 01.11.2019

DAS 1 X 1 DER HEILSALBEN

Heilsalben, unsere wirksamen Naturarzneien aus Wald und Wiese, lernst du bei einem Streifzug durch das Jahr genauer kennen. Egal, ob Ringelblumen-, Pechsalbe & Co, alle können zuhause einfach zubereitet werden. Welche Methoden es gibt, welche Heilsalbe/Pflanze für welches Wehwehchen hilft, zeigt dir Kräuter- und Grüne Kosmetik Expertin Elisabeth Schaidler. Gemeinsam stellen wir mit dem Thermomix® Heilsalben für zuhause her. Alle Rezepte können auch ohne Thermomix® zubereitet werden.

Referent/in: DI Elisabeth Schaidler

Kosten: € 39 pro Person

S19PY4979

LFS Pyhra

Do 21.11.2019; 18.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 14.11.2019

KRÄUTERGARTEN – NATURAPOTHEKE

Führung durch den Heil- und Gewürzkräutergarten; Fachvorträge: Anwendung von Heilkräutern in der Medizin; Herstellung von Blüten-, Blatt- und Krautware; Herstellung von Tee, Essenzen, Extrakten, ätherischen Ölen, Tinkturen usw.; am Nachmittag: Praxis – Herstellung von diversen Produkten

Zielgruppe: ProduzentInnen und KonsumentInnen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S20TU5208

LFS Tulln

Mi 10.06.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 03.06.2020

HAUPTSACHE G'SUND

Unsere Gesundheit ist von vielen glücklichen Bausteinen abhängig! Selbstliebe und Wertschätzung sind nur ein Teil davon. In Erziehung und Beziehung machen wir unsere Erfahrungen, die uns prägen. Grenzen setzen, aber wie? Selbstbild stärken? Bedürfnisse erkennen? Ich bin wertvoll! Wer entscheidet das? Wie kann ich meine Ressourcen körperlich und geistig stärken? Wie komme ich zu meinem persönlichen Gesundheitsglück? Diesen und noch vielen anderen Fragen gehen wir gemeinsam in dem Workshop auf den Grund. Mit der ganzheitlichen Sicht aus der Kinesiologie und psychologischen Beratung erleben wir gemeinsame „Aha's“ – denn wer den Überblick hat, ist handlungsfähig!

Referent/in: Martina Ottendorfer

Kosten: freiwillige Spende

S19ZW4980

LFS Zwettl

Mi 13.11.2019; 10.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFS Zwettl,

T 02822/52684 bis 06.11.2019

GESUNDHEIT, MEIN HÖCHSTES GUT

Einführung in die TCM

Einführung in die traditionelle chinesische Medizin; Was ist chinesische Medizin? Krankheitsursachen, Organbezug, Ernährung nach den 5 Elementen, Energiebahnen und Meridiane; praktische Übungen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: € 40 pro Person pro Modul

S20TU5228

LFS Tulln

Lehrgangsstart: Sa 11.01.2020

Dauer: 6 Module zu je 5 UE

(Termine werden zu Beginn mit den

Kursteilnehmern vereinbart)

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 03.01.2020



WEITERE GESUNDHEITS-ANGEBOTE DER LFS TULLN:

Hatha Yoga: 6-teilige Abendkursreihe, Kursstart 20.12.2019

Einführung in die Anwendung von Klangschaalen in der Gesundheitsförderung: 5-teilige Abendkursreihe, Kursstart 20.12.2019

Anmeldung und Info:

LFS Tulln, T 02272/62515



EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

EDV ALLGEMEIN

WIEDEREINSTIEG AM PC LEICHT GEMACHT! UMGANG MIT WINDOWS 10, MS OFFICE 2016

Sie haben bereits selbst Erfahrung am PC gesammelt bzw. möchten dies wieder erlernen. Gemeinsam mit einer kleinen Gruppe wird der Umgang mit Windows 10 und Microsoft Office 2016 erlernt. An den 9 Kursabenden werden folgende Themen behandelt: Erstellen und Gestalten von Schriftstücken sowie Nutzung des Internets zur Informationssuche und Kommunikation
Zielgruppe: LandwirtInnen, welche den Umgang mit dem PC (wieder-)erlernen möchten.
Referent/in: Ing. Gottfried Hauer
Kosten: € 220 gefördert, € 395 ungefördert

61-20051-71
Bildungswerkstatt Mold
Start: Di 07.01.2020; 18.00-22.00 Uhr
Dauer: 9 Abende zu je 4 UE
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 19.12.2019

MEINE EIGENE HOMEPAGE – EINFACH & KOSTENLOS MIT WORDPRESS

Sie wollen sich im Internet gekonnt selbst vermarkten? Wordpress bietet Ihnen gratis viele Möglichkeiten der Homepage-Gestaltung. Das Beste: Sie benötigen keine Programmierkenntnisse! Die Homepage wird über eine Oberfläche ähnlich wie in Word erstellt. Sie können Ihre Homepage ohne fremde Hilfe warten, d.h. neue Inhalte (Texte, Bilder, Features) hinzufügen, wann immer Sie wollen. Weitere Schwerpunkte: Bildbearbeitung fürs Web, Suchmaschinenoptimierung (SEO) – damit Ihre Seite im Internet gut gefunden wird. Die Erstellung von Webshops ist kein Bestandteil des Wordpress-Kurses, jedoch werden Möglichkeiten gezeigt, wie kleinere Bestellungen über die Homepage durchgeführt werden können.
Zielgruppe: LandwirtInnen, DirektvermarkterInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, die ihr Angebot im Internet präsentieren wollen

Voraussetzung: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse, Webmail-Zugang ist unbedingt erforderlich, ansonsten kann kein Account bei Wordpress angemeldet werden!
Referent/in: Philipp Gruber
Kosten: € 105 gefördert, € 185 ungefördert

61-20097-71
St. Pölten, LK NÖ
Do 28.11. und Do 12.12.2019;
09.00-17.00 Uhr

61-20098-71
St. Pölten, LK NÖ
Mi 11.03. und Mi 25.03.2020;
09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

TWITTER, PINTEREST, FACEBOOK, INSTAGRAM

Social Media – Kommunikation von HEUTE! Die KursteilnehmerInnen erfahren die Anwendung, Chancen und auch die Gefahren. Für alle, welche die neuen Medien sicher anwenden wollen und auf dem neuesten Stand sein möchten.
Mitzubringen: Zugangsdaten für Social Media Plattformen (Mailadresse, Passwörter überlegen)
Referent/in: Elisabeth Pechhacker
Kosten: € 8 pro Person

S19UN5013
LFS Unterleiten
Mi 23.10.2019; 18.30-20.30 Uhr
Anmeldung: LFS Unterleiten,
 T 07445/204 bis 16.10.2019



EDV-SCHULUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware

In diesen Onlinekursen können Sie sowohl als EinsteigerIn als auch als Fortgeschrittene/r Ihre Kenntnisse erweitern und vertiefen. In diesen Lernprogrammen werden von der grundlegenden Bedienung über die einzelnen Programmfunktionen bis hin zur Lösungsfindung von komplexen Aufgabenstellungen alle Bereiche praxisgerecht vorgestellt.

Teilnahmebeitrag und Dauer

Onlinekurs	Dauer (UE)	Kosten
Word 2016 Grundlagen	7	55 EUR
Word 2016 Fortgeschritten	7,5	55 EUR
Excel 2016 Grundlagen	9	55 EUR
Excel 2016 Fortgeschritten	8	55 EUR
PowerPoint 2016 Grundlagen	7	55 EUR
PowerPoint 2016 Fortgeschritten	6	55 EUR
Outlook 2016	13	55 EUR
Office 2016 Umsteiger	3	35 EUR
Windows 10 Umsteiger	2	35 EUR
Windows 10 Grundlagen	7	55 EUR
Office 2016 Grundlagen (Word, Excel, PowerPoint und Access)	33	150 EUR

Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf noe.lfi.at, telefonisch unter T 05 0259 26100 bzw. per E-Mail an lfi@lk-noe.at, an. Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

MFA-ONLINEANTRAGSTELLUNG

Schritt für Schritt zur erfolgreichen Antragstellung

Mit diesem Kurs erlernen Sie in rund 4 Unterrichtseinheiten (variiert je nach Erfahrung und Internetanbindung von 3-6 Stunden) die Onlineantragstellung. Sie können den Kurs orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren. Bei dieser interaktiven Onlineschulung werden Sie Schritt für Schritt durch die einzelnen Abläufe zur erfolgreichen Antragstellung geführt.

Inhalte: Digitale Hofkarte – Grundlagen der digitalen Flächenermittlung, eAMA – Überblick über das Internetserviceportal der Agrarmarkt Austria, Flächendigitalisierung und Antragstellung
Teilnahmebeitrag: € 35 pro Person

Nähere Informationen unter
elearning.lfi.at

AGRARSOFTWARE

SCHULUNGEN ZUR ONLINE-ANTRAGSTELLUNG (MFA/HA)

In diesem Seminar sollen den Antragsteller/Innen die wesentlichsten Inhalte einer Online-Antragstellung vermittelt werden, um den MFA bzw. HA mit dem eigenen PC stellen zu können. Schritt für Schritt wird die Digitalisierung der zu beantragenden Flächen und die Eingabe der Antragsdaten in den Online-Antrag vermittelt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche Internetzugang haben und den Mehrfach-/Herbstantrag für ihren Betrieb online stellen möchten
Mitzubringen: Betriebsnummer und eAMA Pincode

Kosten: € 50 pro Person

Dauer: 4 UE

Termine: Die Kurse finden im Frühling sowie im Herbst vor Mehrfachantrag-/Herbstantragstellung in der jeweiligen Bezirksbauernkammer statt.

Anmeldung: InteressentInnen können sich in der jeweiligen BBK jederzeit voranmelden.

LBG-BODENWÄCHTER

Sie möchten in wenigen Schritten Ihre Flächen oder auch Maschinen oder Arbeitskräfte anlegen sowie einen fertigen Anbauplan erstellen? In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Sie auf Knopfdruck Ihre Düngerbilanz erstellen und wie Sie eine Düngedarfsrechnung mit Düngeroptimierung durchführen. Erfahren Sie außerdem, wie einfach Sie Ihren Aufzeichnungspflichten mit Rücksicht auf die aktuellen Förderrichtlinien nachkommen können. Das Programm hilft Ihnen auch dabei, Ihre Ackerbaumaßnahmen zu organisieren, die nötigen Produktionsmittel zu berechnen sowie die Deckungsbeiträge je Feldstück, je Kultur od. für den gesamten Betrieb zu ermitteln.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse

Referent/in: Manfred Riener

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert

61-20104-89

Bildungswerkstatt Mold

Di 19.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 12.02.2020

LBG-BUSINESS EINSTEIGER

In dieser Programm-Schulung lernen Sie anhand praxisorientierter Beispiele die vielfältigen Einsatzbereiche der LBG-Business Vollversion kennen – bis hin zur Umsatzsteuermeldung. Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen neuen Betrieb anlegen inkl. der Erläuterung zu den Einstellungsmöglichkeiten. Wir zeigen Ihnen, wie einfach und schnell Sie Ihre Geschäftsfälle verbuchen können und die vielfältigen Auswertungsmöglichkeiten, die

LBG-Business bietet, bis hin zur Inventur mit automatischer Verbuchung, Kunden-/Lieferantenauswertung und Umsatzsteuerverbuchung. Effizienter Einsatz der automatischen Bankimportfunktion, Nutzung von Buchungsregeln für wiederkehrende Geschäftsfälle und viele weitere Praxistipps zeigen Ihnen, wie Sie die kaufmännische Verwaltung Ihres Betriebes zeitsparend organisieren.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Referent/in: Thomas Gunacker

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert

61-20105-89

St. Pölten, LK NÖ

Mi 04.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

61-20106-89

Bildungswerkstatt Mold

Di 17.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

LBG-BUSINESS FORTGESCHRITTENE

In diesem Kurs lernen Sie anhand praxisorientierter Beispiele die vielfältigen Einsatzbereiche der LBG-Business Vollversion kennen – bis hin zur Umsatzsteuermeldung. Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen neuen Betrieb anlegen inkl. der Erläuterung zu den Einstellungsmöglichkeiten. Sie lernen, wie einfach und schnell Sie Ihre Geschäftsfälle verbuchen können und die vielfältigen Auswertungsmöglichkeiten, die LBG-Business bietet, bis hin zur Inventur mit automatischer Verbuchung, Kunden-/Lieferantenauswertung und Umsatzsteuerverbuchung. Effizienter Einsatz der automatischen Bankimportfunktion, Nutzung von Buchungsregeln für wiederkehrende Geschäftsfälle und viele weitere Praxistipps zeigen Ihnen, wie Sie die kaufmännische Verwaltung Ihres Betriebes zeitsparend organisieren.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Referent/in: Thomas Gunacker

Kosten: € 40 gefördert, € 70 ungefordert

61-20107-89

St. Pölten, LK NÖ

Mo 02.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 25.11.2019

LBG-KELLERBUCH EINSTEIGER

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Sie mit wenigen Handgriffen die gesetzliche Kellerbuchführung, die Lagerführung und die Rechnungslegung im Griff haben. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Artikel und Stammkundendaten richtig anlegen, Steuergruppen und Preislisten richtig hinterlegen, verwalten und Maßnahmenblätter sowie Bestands- und Erntemeldung problemlos erstellen. Sie lernen auch die Möglichkeiten der Zusatzmodule wie der "LBG-Registrierkasse" oder die Möglichkeiten, wie man sich mit der Schnittstelle zur Finanzbuchhaltung Zeit

und Geld einsparen kann, kennen. Lernen Sie die Basisfunktionen des LBG-Kellerbuch und vertiefen Sie Ihre Kenntnisse.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse

Referent/in: DI(FH) Thomas Diem

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert

61-20110-89

Bildungswerkstatt Mold

Mi 29.01.2020; 08.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 22.01.2020

LBG-KELLERBUCH BESTANDSMELDUNG

In diesem Seminar gehen wir auf die Möglichkeiten ein, wie Sie noch effizienter Ihre Kellereiarbeiten bzw. Belege verbuchen, welche Auswertungen Ihnen bei speziellen Fragen helfen, wir gehen auf zentrale Themen in der gesetzlichen Kellerbuchführung (u.a. Erfassung der Weinbehandlungsmittel, Rückverfolgbarkeit der Chargen, Erfassung von Ernte und Traubenzukauf, Ernte- und Bestandsmeldung), Kundenverwaltung (Auswertungen, Filterung für Serienbriefe und Adressaufkleber) und Rechnungslegung (Erfassung von Rabatten, Mahnwesen) ein. Auf steuerliche Auswertungen sowie z.B. das gesetzlich korrekte Ausbuchen nicht mehr benötigter Ware wird eingegangen. Im Workshop für Fortgeschrittene wird vor allem auf individuelle Fragen eingegangen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse, Teilnahme am Seminar "LBG-Kellerbuch Einsteiger" bzw. entsprechende Vorkenntnisse

Referent/in: Thomas Gunacker

Kosten: € 40 gefördert, € 70 ungefordert

61-20109-89

Bildungswerkstatt Mold

Mi 03.06.2020; 16.00-19.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 27.05.2020



IHNEN GEFÄLLT UNSER KURSPROGRAMM?

Buchen Sie jetzt gleich Ihren
Kurs auf noe.lfi.at



noe.lfi.at Ihr Wissen wächst

LBG-KELLERBUCH FORTGESCHRITTENE

Für LBG-Kellerbuch Anwender gehen wir in diesem Seminar auf die Möglichkeiten ein, wie Sie noch effizienter Ihre Kellerei-arbeiten bzw. Belege verbuchen können, welche Auswertungen Ihnen bei speziellen Fragen helfen, wir gehen auf zentrale Themen in der gesetzlichen Kellerbuchführung (u.a. Erfassung der Weinbehandlungsmittel, Rückverfolgbarkeit der Chargen, Erfassung von Ernte und Traubenzukauf, Ernte- und Bestandsmeldung), Kundenverwaltung (Auswertungen, Filterung für Serienbriefe und Adressaufkleber) und Rechnungslegung (Erfassung von Rabatten, Mahnwesen) ein. Auf steuerliche Auswertungen sowie z.B. das gesetzlich korrekte Ausbuchen nicht mehr benötigter Ware wird eingegangen. Im Workshop für Fortgeschrittene wird vor allem auf individuelle Fragen eingegangen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse, Teilnahme am Seminar "LBG-Kellerbuch Einsteiger" bzw. entsprechende Vorkenntnisse

Referent/in: DI(FH) Thomas Diem

Kosten: € 40 gefördert, € 70 ungeförder

61-20111-89

Bildungswerkstatt Mold

Do 16.04.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 09.04.2020



LBG-DIREKTVERMARKTUNG

Im Workshop "LBG Direktvermarktung" zeigen wir Ihnen, wie Sie mit wenigen Handgriffen die Rechnungslegung und die Lagerführung im Griff haben, Stammdaten, Artikel und Kundendaten richtig anlegen, Steuergruppen und Preislisten richtig erstellen und verwalten, Abläufe richtig und nachvollziehbar verbuchen und problemlos alle notwendigen Auswertungen ausdrucken. Sie lernen auch die Möglichkeiten der Zusatzmodule wie der "LBG Registrierkasse" oder die Möglichkeiten, wie man sich mit der Schnittstelle zur Finanzbuchhaltung Zeit und Geld einsparen kann, kennen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse

Referent/in: DI(FH) Thomas Diem

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungeförder

61-20108-89

St. Pölten, LK NÖ

Mi 11.12.2019; 08.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 04.12.2019

LBG-REGISTRIERKASSE

Nützen Sie unseren LBG Registrierkassen-Workshop, um den vollen Umfang der praxisrelevanten Anwendungen kennenzulernen: Wie erstelle ich Jahresauswertungen nach Umsatz? Wie erhalte ich auf Knopfdruck Tagesauswertungen für meine Buchhaltung? Wie fahre ich Artikelauswertungen? Wie kann ich meine Druckerformulare anpassen, das Logo einpassen, die Schriftgröße verändern etc.? Wie bekomme ich meine neuen im LBG-Kellerbuch angelegten Artikel in die LBG-Registrierkasse bzw. was muss ich einstellen, damit der Datenaustausch funktioniert? Wie funktioniert die Umschaltung bei unterschiedlichen Steuersätzen für ein Produkt? Wie kann ich nach ein paar Tagen Eingaben noch stornieren? Diese und weitere Fragen beantworten wir im Workshop LBG Registrierkasse und gehen auch auf Ihre Fragen ein.

Zielgruppe: LandwirtInnen, welche mit dem LBG Programm arbeiten möchten

Vorkenntnisse: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse

Referent/in: Thomas Gunacker

Kosten: € 40 gefördert, € 70 ungeförder

61-20112-89

Bildungswerkstatt Mold

Do 20.02.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 13.02.2020

AKTUELLE AGRARISCHE ONLINEKURSANGEBOTE

Derzeit stehen Ihnen folgende Kurse zur Verfügung:



	UE	Kosten	Anrechnung	Info Seite
Hygieneschulung	1,5	€ 15		88
Allergeninformation	1,5	€ 15		88
Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis	5	€ 40	5h Sachkunde PS	19
Biodiversitätsflächen im ÖPUL – was soll ich anbauen?	1	€ 20		17
Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung	2	€ 25		17
Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund	2	€ 25		17
Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung	2	€ 25	1h TGD	28
Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?	2	€ 25	2h TGD	28
Stickstoff im Ackerbau – 2 Stunden	2	€ 25		17
Stickstoff im Ackerbau – 3 Stunden	3	€ 30		17
Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für Ackerbaubetriebe	1	€ 20		51
Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für tierhaltende Betriebe	2	€ 25		51
Landmaschinen im Straßenverkehr	2,5	€ 25		72
MFA-Onlineantragstellung	4,0	€ 35		68



schiedenen Haltungssystemen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Betriebsbesichtigungen mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag runden das Programm ab.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: RindermästerInnen

Referent/in: Ing. Rudolf Schütz, DI Gerald Biedermann, DI Eduard Wagner

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

54-20001-61

St. Pölten, LK NÖ

Do 13.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25400 bis 06.02.2020

EINFACHE LAUFSTÄLLE FÜR RINDER – PRAXISTAG

TGD Wie können bestehende Rinderställe kostengünstig und einfach umgebaut werden? Im Zuge der Exkursion gibt es Informationen zur Stallbauförderung sowie zu verschiedenen Haltungssystemen und Baulösungen. Der Erfahrungsaustausch zwischen Landwirt, Berater und Teilnehmer steht im Vordergrund.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Referent/in: Ing. Rudolf Schütz, Ing. Hermann Katzensteiner

Kosten: € 10 pro Betrieb gefördert, € 20 ungefordert

WB-20022-61

Bezirk Wr. Neustadt und Neunkirchen

Fr 22.11.2019; 13.30-16.30 Uhr

Anmeldung: BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 15.11.2019

STALLBAUTAG – ZUCHTSAUENHALTUNG 2023

TGD Ob Bewegungsbuch oder Einzelstandhaltung für max. 10 Tage, die Änderung der 1. Tierhaltungsverordnung von 2012 betreffen alle ferkelproduzierenden Betriebe. Wichtige Aspekte dabei sind: Was hat sich geändert? (gesetzliche Rahmenbedingungen); Welche stallbaulichen Lösungen gibt es? Wie sieht es mit der Praxistauglichkeit aus? Besichtigung verschiedener Buchtensysteme am Forschungsstall Medau

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: FerkelproduzentInnen

Referent/in: Ing. Johannes Spangel, Ing. Martin Heigl, Helmuth Raser BSc, DI Martina Gerner, Dr. Doris Verhovsek

Kosten: € 25 pro Betrieb gefördert, € 50 ungefordert

BN-20028-61

Berndorf, GH Zum guten Hirten

Mo 25.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25400 bis 18.11.2019

BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK

BAUTECHNIK

STALLBAUTAG MILCHVIEHSTALL/ RINDERSTALL – PLANEN, BAUEN, FINANZIEREN

TGD Wie können zeitgemäße Milchviehställe/Rinderställe kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu verschiedenen Haltungssystemen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Betriebsbesichtigungen mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag runden das Programm ab.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: MilchviehalterInnen

Referent/in: BauberaterIn, BW-BeraterIn

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

SB-20021-61

Oberndorf/Melk, GH Kendler

Do 21.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK Scheibbs,

T 05 0259 41500 bis 14.11.2019

AM-20027-61

Biberbach, GH Kappl

Do 20.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BBK Amstetten,

T 05 0259 40100 bis 13.02.2020

BAUSEMINAR FÜR MILCHVIEHSTÄLLE MIT BAULEHRFAHRT

TGD Standortwahl, Baugenehmigung, Konzepte, Stallgrundrisse, welches Melksystem passt zu mir? Stallbauförderung, Variantenvergleiche zur Wirtschaftlichkeit, Gebäudekonstruktionen. Eine auf das Interesse der Teilnehmer abgestimmte Baulehrfahrt an einem zeitnahen Folgetermin rundet das Programm ab.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: MilchviehalterInnen

Referent/in: BauberaterIn, BW-BeraterIn

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert,

€ 30 ungefordert

54-20002-61

St. Pölten, LK NÖ bzw. Praxisbetriebe

Mo, 24.02.2020; 09.00-17.00 Uhr, Exkursionstermin wird am ersten Kurstag vereinbart

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25400 bis 17.02.2020

STALLBAUTAG EXTENSIVE RINDERHALTUNG – PLANEN, BAUEN, FINANZIEREN

TGD Wie können Ställe für extensive Rinderhaltung kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu verschiedenen Haltungssystemen, Produktions- und Vermarktungsmöglichkeiten für Rinder im Grünlandgebiet, Mutterkuhhaltung, Kalbinnen- und Ochsenprogrammen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Betriebsbesichtigungen mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag runden das Programm ab.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: MutterkuhalterInnen

Referent/in: Ing. Rudolf Schütz, Ing. Hermann Katzensteiner, DI August Bittermann

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefordert

WB-20023-61

Krumbach, GH Heissenberger

Mi 20.11.2019; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25400 bis 13.11.2019

STALLBAUTAG RINDERMAST – PLANEN, BAUEN, FINANZIEREN

TGD Wie können zeitgemäße Rindermastställe kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu ver-

SCHWEINESTALLBAU – BAUSTELLENBESICHTIGUNG



Es werden 1 bis 2 Stallbauten in der Rohbauphase besichtigt. In Gesprächen mit Bauherren und Beratern wird Auskunft über die Standortentscheidung, die Wahl der verschiedenen Techniken (Lüftung, Fütterung, Güllesystem, ...), den Verlauf des Genehmigungsverfahrens, die bauliche Umsetzung und sonstige Besonderheiten gegeben.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: SchweinehalterInnen

Referent/in: DI Eduard Wagner,
Johannes Spangel, DI Martina Gerner

Kosten: € 10 gefördert, € 20 ungefordert

Termin und Ort: auf Anfrage

Dauer: 1 Nachmittag

Information: LK NÖ, T 05 0259 25400

ELEKTROINSTALLATIONEN

Für die Durchführung von Eigenleistungen bei Elektroinstallationen sind die hierfür erforderlichen Grundkenntnisse absolute Notwendigkeit. Anhand von Demonstrationstafeln und Unterrichtsmodellen werden Kenntnisse über allgemeine Elektroinstallationen, Elektroschutz, verschiedene Installationsarten, Schaltungen für Beleuchtung, Blitzschutz und Erdungsanlagen sowie Arbeitssicherheit vermittelt. In diesem eintägigen Praxiskurs werden den Interessierten die Möglichkeiten, aber auch die Grenzen der Eigenleistung dargestellt.

Referent/in: Walter Horzynek

Kosten: € 90 pro Person, € 80 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 10 Materialbeitrag

BW-20019-62

Bildungswerkstatt Mold

Di 29.10.2019; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 22.10.2019

WASSERINSTALLATIONEN IM HAUS UND GARTEN SELBST GEMACHT

Eigenleistungen an Wasserinstallationen sind mit entsprechenden Kenntnissen und Werkzeugen durchaus selbst durchführbar. Dieser Kurstag gibt Einblicke in die verschiedenen Techniken: Dichten von Rohranschlüssen, Lötarbeiten an Kupferrohren, Kunststoffschweißen von vorgefertigten Rohrelementen. Ebenso werden einfache Reparaturarbeiten an Boilern und Spülkästen erklärt, ein wichtiger Schwerpunkt im Praxisteil ist das Verbinden von Kunststoff- und Metallrohren mit modernen Pressverfahren. Künftig steht somit der selbst gebaute Wasserinstallation samt dem dazugehörigen Ablaufrohrsystem nichts mehr im Wege. Die von den KursteilnehmerInnen selbst gefertigten Löt-, Schweiß-, und Pressverbindungen können selbstverständlich als Muster mit nach Hause genommen werden.

Mitzubringen: Arbeitskleidung

Referent/in: Walter Horzynek

Kosten: € 90 pro Person, € 80 LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 20 Materialbeitrag

BW-20022-62

Bildungswerkstatt Mold

Fr 06.03.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 13.02.2020

WOHNBAUSEMINAR

Bauen mit nachwachsenden Rohstoffen,
Gesundheit und Elektrosmog

Fachvorträge: nachwachsende Rohstoffe als Bau-/Isolierstoffe, Potenziale, Möglichkeiten und Ö-Normen; Holzhaus, Vollholz- und Holzriegelbauweise; Strohhaus, lastentragendes Strohhaus, Riegelbauweise mit Strohballen; mein Haus/mein Betrieb = mein Kraftwerk?

– Beispielprojekte; dezentrales Energiemanagement, Installations- und Anlagenkomponenten – Beispielprojekte, praktische Anlagendemonstrationen und Exkursion

Zielgruppe: an Neubau und Sanierung interessierte Personen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S20TU5226

LFS Tulln

Mi 25.03.2020; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 18.03.2020

BAUEN

Bauen Grundberatung

kostenfrei, Bauberater,
T 05 0259 25400

Bauen Entwurfsplanung

Pauschale 60/150/210/270 Euro,
Bauberater T 05 0259 25400

Baubegleitung Modulstall

individuelle Kostenfestlegung,
Bauberater, T 05 0259 25400

Einreichplanung –

Baukonzept und Planung

individuelle Kostenfestlegung,
Bauberater, T 05 0259 25400

Lüftungsanlage

Grundberatung

kostenfrei,
Gottfried Etlinger, T 05 0259 25306

**Lüftungsauslegung
und Planung**

Stunde 30 Euro,
Gottfried Etlinger, T 05 0259 25306



LANDMASCHINEN IM STRASSENVERKEHR

E-Learning Seminar auf e.lfi.at

Verkehrssicherheit und Bestimmungen im Straßenverkehr sind für LandwirtInnen ein unerlässliches und wichtiges Thema. Die präventive Verkehrssicherheit ist in diesem Zusammenhang ein besonderes Anliegen.

Mit diesem Onlinekurs ist es möglich, jederzeit ortsunabhängig Informationen zum Thema Traktor und landwirtschaftliche Geräte im Straßenverkehr in Anspruch zu nehmen.

Lerndauer: 2,5h

Kosten: € 25

Informationen: elearning.lfi.at



Ik Beratungsangebote

Überprüfung der Lüftungsanlage

Stunde 30 Euro,
Gottfried Etlinger, T 05 0259 25306

**Beurteilung von Bauvorhaben
gemäß „NÖ IPPC-Anlagen- und
Betriebe Gesetz“ und gemäß „UVP-G“**

60 Euro (Beurteilung des Bauvorhabens, Stellungnahme) bzw. 30 Euro/h für Modellrechnung zur Geruchsausbreitung,
Gottfried Etlinger, T 05 0259 25306

Projektberatung

IPPC-Genemigungsverfahren

87,50 Euro pro Stunde exkl. USt.,
Gottfried Etlinger,
T 05 0259 25306

Bauen

kostenfrei, Bauberater,
T 05 0259 25400



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

LANDTECHNIK



© Christian Schwilke – stock.adobe.com

HITZESTRESS IM RINDERSTALL



Anforderungen der Tiere und des Menschen an das Stallklima im Sommer, gesetzliche Grundlagen, Darstellung von baulichen und technischen Maßnahmen zur Kühlung und Lüftung von Rinderställen in den Sommermonaten

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Voraussetzung: Basiswissen Rinderhaltung, allg. techn. Verständnis

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Gottfried Etlinger

Kosten: € 15 pro Person

Termin und Ort: auf Anfrage

Dauer: 4 UE

Information: LK NÖ, T 05 0259 25302

BAULICHE UND TECHNISCHE LÖSUNGEN GEGEN HITZESTRESS IM RINDERSTALL



Anforderungen der Tiere und des Menschen an das Stallklima im Sommer, gesetzliche Grundlagen, Darstellung von baulichen und technischen Maßnahmen zur Kühlung und Lüftung von Rinderställen in den Sommermonaten

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: RinderhalterInnen

Voraussetzung: Grundkenntnisse in der Rinderhaltung, allg. techn. Verständnis

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Gottfried Etlinger

53-20001-62

LFI-Online Seminarraum

Mi 22.01.2020; 10.00-11.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 15.01.2020

ENERGIEEFFIZIENTE LÜFTUNGSSYSTEME IN SCHWEINE- UND GEFLÜGELSTÄLLEN



Grundlagen der gängigen Lüftungssysteme, Energieeinsparung durch richtige Einstellung und Wartung der Anlagen, technische Möglichkeiten zur Energieeinsparung in der Lüftungsanlage im Neubau bzw. bei Nachrüstung bestehender Anlagen

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Schweine- u. GeflügelhalterInnen

Voraussetzung: Grundkenntnisse in der Schweine- bzw. Geflügelhaltung; allg. techn. Verständnis

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Gottfried Etlinger

53-20002-62

LFI-Online Seminarraum

Mi 15.01.2020; 10.00-11.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 08.01.2020

LÜFTUNGSFEHLER IN SCHWEINE- UND GEFLÜGELSTÄLLEN ERKENNEN



Grundlagen der gängigen Lüftungssysteme und Anforderungen der Tiere, Empfehlungen zur Lüftungseinstellung über das ganze Jahr, bauliche u. technische Lüftungsfehler erkennen und beheben

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Schweine- und GeflügelhalterInnen

Voraussetzung: Grundkenntnisse in der Schweine- bzw. Geflügelhaltung; allg. techn. Verständnis

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Gottfried Etlinger

53-20003-62

LFI-Online Seminarraum

Mi 29.01.2020; 10.00-11.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 22.01.2020

TRAKTORINFORMATIONSTAG

Der Traktor ist das zentrale Arbeitsgerät am Hof und stellt eine große Investition dar. Umso wichtiger ist es, den Traktor mit all seinen Funktionen und Möglichkeiten voll auszunutzen. Zunächst erfahren Sie Aktuelles zum Kraftfahrrecht. Der Kundendienstbetreuer des Traktorherstellers erklärt Ihnen die Funktionen anhand eines Vorführraktors, dabei gehen die Informationen über die Übergabeeinschulung weit hinaus. Sie erhalten Tipps zur Vermeidung von Fehlern und Störungen und können spezielle Fragen direkt klären. Sehr gewinnbringend wird der Erfahrungsaustausch mit den Berufskollegen erlebt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die einen neuen Traktor angeschafft haben oder vor einer Kaufentscheidung stehen

Mitzubringen: ev. vorhandene Betriebsanleitung

Referent/in: Ing. Christoph Berndl, technischer Kundendienst der Traktorfirmer

Kosten: € 50 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20037-62

Lindner Baureihe Geotrac Serie 4

Bildungswerkstatt Mold

Do 28.11.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20038-62

Massey Ferguson Baureihe

"Global Series" (4700, 5700, 6700)

Bildungswerkstatt Mold

Di 03.12.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20039-62

Massey Ferguson Baureihe

"S-Range" (5700SL, 5700S, 6700, 6700S, 7700, 7700S)

Bildungswerkstatt Mold

Mi 04.12.2019; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

MÄHDRUSCH-PRAXIS 2020 FÜR BETRIEBSLEITER/INNEN UND FAHRER/INNEN

Die bestmögliche Ausnutzung des Leistungspotenziales des Mähdreschers ist Voraussetzung für eine schlagkräftige und effiziente Ernte mit akzeptablen Verlusten. Die Leistung des Mähdreschers zu steigern, ist Hauptthema dieses Praxis-Seminars. Nach einem Theorieteil werden anhand der Seminarunterlagen und intensiver Ernte-Erfahrungen die einzelnen Mähdrescher der TeilnehmerInnen behandelt.

Zielgruppe: MähdrescherfahrerInnen, LandwirtInnen, LohnunternehmerInnen, LohnarbeiterInnen

Referent/in: Klaus Semmler, Ing. Roman Hauer

Kosten: € 195 pro Person (inkl. Trainingsunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20040-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 04.06.2020; 08.30-18.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 28.05.2020

LADUNGSSICHERUNG IN DER LANDWIRTSCHAFT

Kurze theoretische Einführung in die Grundlagen der Ladungssicherung, technische Möglichkeiten bei Schüttgut und Stückgut, praktische Durchführung in der Maschinenhalle. Jeder Teilnehmer bekommt einen Profigurt mit Langhebelratsche im Wert von 30 € (auch für Rundholztransport geeignet).

Zielgruppe: LandwirtInnen, die praktische Lösungen zum Thema Ladungssicherung suchen

Referent/in: Ing. Christoph Wolfesberger, Ing. Christoph Berndl

Kosten: € 60 pro Person

Bildungswerkstatt Mold

Termin: auf Anfrage

Dauer: 3 UE

Information: LK NÖ, T 05 0259 25302

KRAFTFAHRRECHTLICHE BESTIMMUNGEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfahren die für Straßenfahrten relevanten gesetzlichen Bestimmungen zu den unterschiedlichen landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten. Bei Fahrten mit landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten gibt es im Kraftfahrrecht viele gesetzliche Ausnahmebestimmungen: Wo stoßen wir an Grenzen? Wie erfolgt die richtige Kennzeichnung? Ab wann ist eine Bremsanlage aufzubauen? Jeder Teilnehmer bekommt eine ÖKL Broschüre "Traktor im Straßenverkehr".

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Christoph Wolfesberger, Ing. Christoph Berndl

Kosten: € 25 pro Person

Termin und Ort: auf Anfrage

Dauer: 2 UE

Information: LK NÖ, T 05 0259 25302

ENERGIEEFFIZIENZ UND BODENSCHONUNG IN DER AUSSENWIRTSCHAFT

Wie kann ich als Landwirt am einfachsten Diesel einsparen und was hat dies mit Bodenschonung zu tun? Die Themen reichen von Motor- und Getriebetechnik bis Fahren mit GPS, über Reparaturarbeiten, Elektrifizierung in der Landwirtschaft und eigenes Fahrverhalten bis hin zu angepasstem Reifendruck. Die Vorteile des richtigen Reifendrucks und die unterschiedlichsten Reifendruckregelanlagen werden vorgestellt.

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Christoph Wolfesberger

Kosten: € 15 pro Person

Termin und Ort: auf Anfrage

Dauer: 2 UE

Information: LK NÖ, T 05 0259 25302

DER MINERALDÜNGERSTREUER – SEIN FACHGERECHTER UND UMWELTBEWUSSTER EINSATZ

Das Ausbringen von schnell löslichen Mineraldüngern gehört zu den sensiblen Pflegemaßnahmen. Zunächst werden die Anforderungen an die Mineraldüngerausbringung aus pflanzenbaulicher Sicht dargelegt. Welche rechtlichen Vorgaben und Erwartungen bestehen aus Umweltsicht? Relevante Bestimmungen der EU-Nitratrichtlinie und EU-Wasserrahmenrichtlinie sowie Abstandsauflagen zu Oberflächengewässern werden behandelt. Im technischen Teil wird der Aufbau und die Ausstattung eines modernen Mineraldüngerstreuers erklärt. Insbesondere werden die Möglichkeiten für das Grenz- und Randstreuen vorgestellt. Welche Maßnahmen können zur Mengenkontrolle und zur Überprüfung der Verteilgenauigkeit getroffen werden? Eine Vorstellung der Technik findet abschließend an mehreren Geräten in der Landtechnikhalle statt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die das Ausbringen von Mineraldüngern präzisieren wollen

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer, DI Josef Springer

Kosten: € 45 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20034-62

Bildungswerkstatt Mold

Mi 20.11.2019; 10.00-15.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 13.11.2019

MOLDER PFLANZENSCHUTZSEMINAR – EFFIZIENT, SICHER UND MODERN!



Weiterbildung für den sachkundigen Pflanzenschutz-Profi! Das Seminar bietet sachkundigen Anwendern eine Vertiefung ihres Wissens rund um die Pflanzenschutzarbeit im Ackerbau. Sowohl in Theorie als auch in der Praxis werden folgende Themen behandelt: PSM-Register neu – Onlinesuche optimieren; Abdriftreduktion warum? Additive im Pflanzenschutz – halten sie, was sie versprechen? Düsenteknik optimieren – Doppelfachstrahlendüse ja oder nein? Abdriftminderungspotenzial durch den Einsatz von Additiven; Pflanzenschutztechnik 4.0 in der Praxis – Erfahrungen mit GPS-Einzeldüsen-schaltung

Anrechenbarkeit: 5h Sachkunde PS

Zielgruppe: LandwirtInnen, BeraterInnen

Mitzubringen: Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

Referent/in: Ing. Roman Hauer, DI Vera Pachtrog, DI Judith Millautz, Ing. Hans Gerhard Gnauer, Franz Winkelhofer

Kosten: € 65 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20028-29

Bildungswerkstatt Mold

Mi 22.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 14.01.2020

MOLDER FLANZENSCHUTZSEMINAR FÜR WEINBAU



Dieses Seminar ist als Vertiefung des Fachwissens und als Weiterbildung für Sachkundige aufgebaut. In Theorie und Praxis werden folgende Themenbereiche behandelt: rechtliche Bestimmungen über Transport und Lagerung von PS-Mitteln, Anwenderschutz und Arbeitssicherheit, Wirkstoffauswahl, Warndienste, Resistenzmanagement, Wasserqualität und -temperatur, Mischreihenfolge, Düsen- und Gebläsetechnik, Einstellung und Wartung sowie fachgerechte Befüllung und Reinigung von PS-Geräten, Einfluss der Gebläseluft auf die Verteilung des Sprühnebels, Abdriftminimierung

Anrechenbarkeit: 5h Sachkunde PS

Zielgruppe: LandwirtInnen, BeraterInnen

Mitzubringen: Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

Referent/in: DI Vera Pachtrog, DI Judith Millautz, Ing. Robert Diem, Franz-Joseph Stift, Karl Lind

Kosten: € 60 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20079-29

Bildungswerkstatt Mold

Mi 12.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 04.02.2020

LANDWIRTSCHAFT 4.0



DROHNENEINSATZ IN DER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

Von der Bekämpfung diverser Schädlinge, wie zum Beispiel der Maiszünsler, bis hin zur Ermittlung des Vegetationsindex von Kulturpflanzen reichen die Verwendungen von Drohnen. Verschiedene Kamera- und komplexe Softwaresysteme machen dies möglich. Die Drohne hat gegenüber der Zugmaschine einen großen Vorteil – sie kann bestimmte landwirtschaftliche Arbeiten bodenschonend erledigen. Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich bietet daher eine Informationsveranstaltung an, um interessierten Land- und Forstwirten einen Einblick in diese neue Technik zu geben. Praktische Vorführungen der Einsatzmöglichkeiten ergänzen die Veranstaltung.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die die Nutzung dieser neuen Technologie andeuten

Referent/in: Ing. Stefan Polly, weitere FachexpertInnen

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

BW-20078-69

Bildungswerkstatt Mold

Do 24.10.2019; 13.00-16.30 Uhr

AM-20026-69

BBK Amstetten

Di 28.04.2020; 13.00-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 1 Woche vor Kursbeginn

Ik Beratungsangebote

TECHNIK

Maschinenschätzung

Pauschale 60-120 Euro (2-4 Std.)
Christoph Wolfesberger, T 05 0259 25310

Verkehrs-Check: Korrekte Ausstattung von Landmaschinen im Straßenverkehr

Pauschale 30 Euro, Christoph Wolfesberger, T 05 0259 25310



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

Grundberatung: Ankauf eines landwirtschaftlichen Gerätes

kostenfrei, Gottfried Hauer,
T 05 0259 29502

Landtechnik

kostenfrei, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300

SMARTE AUFZEICHNUNGSSYSTEME UND NÜTZLICHE APPS IN DER LANDWIRTSCHAFT

Durch die rasche Weiterentwicklung der Datenverarbeitungssysteme bewegt sich die Landwirtschaft immer weiter in Richtung Precision & Smart Farming. Daher spielt ein modernes Aufzeichnungssystem, auch Farm-managementsystem genannt, für die Datensammlung und Datenspeicherung eine zentrale Rolle. Durch ein solches System können landw. Maßnahmen wie Düngung und Pflanzenschutz ausbringung leicht erfasst werden. Einmal eingegeben, können übersichtliche Berichte für diverse Kontrollen sehr einfach erstellt werden. Weiters werden in der Veranstaltung Apps vorgestellt, die für einen landwirtschaftlichen Betrieb die tägliche Arbeit erleichtern.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die diese neuen Technologien kennen lernen wollen

Referent/in: Ing. Stefan Polly, ExpertInnen diverser Softwarefirmen

Kosten: € 15 gefördert, € 30 ungefordert

53-20004-69

St. Pölten, LK NÖ

Mo 04.11.2019; 09.00-11.30 Uhr

53-20005-69

St. Pölten, LK NÖ

Di 10.03.2020; 09.00-11.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 1 Woche vor Kursbeginn

TEILFLÄCHENSPEZIFISCHE DÜNGUNG – DÜNGER ÖKONOMISCH UND ÖKOLOGISCH EINSETZEN

Durch die Digitalisierung können viele Arbeitsschritte „smarter“ gemacht werden. Oft hört man in diesem Zusammenhang den Begriff „Precision Farming“. Dieser bedeutet, dass der Landwirt eine ortsdifferenzierte und zielgerichtete Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Nutzflächen betreibt (z.B. bedarfsgerechte Düngung). Durch moderne Techniken kann der Stickstoffbedarf von Kulturen vor der Düngung bereits ermittelt werden. Somit kann eine bedarfsgerechte Düngung gewährt werden. Diese Informationsveranstaltung gibt interessierten LandwirtInnen einen detaillierteren Einblick in das Thema „teilflächenspezifische Düngung“.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Interesse am Einsatz neuer Technologien

Referent/in: DI Josef Springer, Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Stefan Polly, weitere FachexpertInnen

Kosten: € 20 gefördert, € 40 ungefordert

BW-20077-69

Bildungswerkstatt Mold

Di 17.03.2020; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 10.03.2020

LANDWIRTSCHAFT 4.0 IM ACKERBAU



Welchen Nutzen bringen die Digitalisierung und die smarten Technologien in der Praxis und wie können sie bei den einzelnen Arbeitsdurchgängen eingesetzt werden? Die Fachreferenten behandeln den GPS Einsatz und elektronische Möglichkeiten in der Saat, in der Saatzpflege, in der Mineraldüngung und beim Pflanzenschutz. Welche Apps sind im Ackerbau praktikabel? Die Praktiker schildern ihre Erfahrungen mit dem Einspielen von Schlaggrenzen ins Parallelfahrssystem, mit Arbeitsgängen unter Anwendung von Section Control und GPS-gesteuerter Hacktechnik am eigenen Betrieb. Die neuen Beratungsprodukte der LK NÖ wie die Fahrspurplanung mit dem RTK-Messstab und der Einsatz von Drohnen werden demonstriert.

Anrechenbarkeit: 1h Sachkunde PS

Zielgruppe: LandwirtInnen, die sich über neue Technologien im Ackerbau informieren wollen

Referent/in: Ing. Stefan Polly, Ing. Gottfried Hauer, Ing. Roman Hauer, Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Christoph Berndl, Franz Winkelhofer, Martin Hummel

Kosten: € 55 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20035-69

Bildungswerkstatt Mold

Do 05.12.2019; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 28.11.2019



STATEMENT



© LK NÖ – Lechner

„Die Digitalisierung hat mittlerweile in allen Lebensbereichen, so auch in der Landwirtschaft, Einzug gehalten. Neue Technologien eröffnen viele Chancen wie beispielsweise die Einsparung von Energie und Betriebsmitteln, Senkung von Produktionskosten oder die Reduktion von CO₂. Moderne Formen der Weiterbildung wie Webinare, Farminare und Onlinekurse ermöglichen Lernen auf neue Art und Weise. Dadurch profitieren alle landwirtschaftlichen Betriebe von der Digitalisierung. Das Bildungs- und Beratungsangebot des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ bietet Ihnen eine Hilfestellung bei der Nutzung und praktischen Anwendung neuer digitaler Techniken und stärkt Ihren Betrieb für den Wettbewerb!“

Johannes Schmuckenschlager

Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich

BIOENERGIE UND KLIMASCHUTZ



© Silver Price – stock.adobe.com

HOLZHEIZSYSTEME

Varianten der Holzheizung (Stückholz-, Hackgut-, Pellets- und Stückholz-/Pelletskombikessel), Heizkostenvergleich, Einbauvarianten, Förderung, Baurecht

Zielgruppe: Interessierte an einer Biomasseheizung

Referent/in: DI Herbert Haneder

Kosten: € 15 pro Person

BW-20076-63

Bildungswerkstatt Mold

Mi 29.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 22.01.2020

EIGENVERSORGUNG DURCH PHOTOVOLTAIK

Das Seminar ist speziell für Landwirte gedacht, die einen Teil des Stromverbrauches durch eine Photovoltaikanlage selbst erzeugen möchten. Welche Möglichkeit bietet die Technik? Warum ist Eigenversorgung jetzt auch wirtschaftlich interessant geworden? Bei welchen Betriebszweigen ist die Eigenversorgung besonders interessant? Welche Anlagengröße ist für meinen Betrieb die sinnvollste? Worauf muss in der Planungsphase besonders geachtet werden? Ist eine Notstromversorgung durch die Photovoltaikanlage möglich? Welche Möglichkeiten bieten Batteriespeicher und Elektromobilität? Möglichkeiten der Erhöhung des Eigenstrombedarfes, Förderungsmodelle, Praxisbeispiele

Zielgruppe: LandwirtInnen, die an einer Eigenversorgung durch eine Photovoltaikanlage interessiert sind

Referent/in: Ing. Christoph Wolfesberger

Kosten: € 15 pro Betrieb

ME-20015-63

BBK Melk

Mi 04.12.2019; 09.00-12.30 Uhr

HL-20015-63

BBK Hollabrunn

Do 12.12.2019; 09.00-12.30 Uhr

WB-20024-63

BBK Wr. Neustadt

Fr 17.01.2020; 09.00-12.30 Uhr

WT-20014-63

Thaya, GH Haidl

Di 18.02.2020; 09.00-12.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 25302 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ENERGIE FÜR JEDERMANN – ENERGIE SELBST ERZEUGT

Energieversorgung der Zukunft; Fachvorträge: Ressourcen/Potenziale – Recht und Förderungen; Solarthermie und Fotovoltaiktechnik; Windenergie und Erdwärme; Kleinwasserkraftwerke; Energie aus Biomasse – Pflanzenöl als Brenn- und Treibstoff, Biogastechnologie, Biomasseheizungen – Technik für jede Art von Biomasse, Wärme- und Stromerzeugung aus einer Anlage; Vorstellung energieautarker Wohnhäuser und Betriebe; am Nachmittag Anlagendemonstrationen mit Schulung

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl
Kosten: auf Anfrage

LFS Tulln

Termine: 06.11., 04.12.2019, 08.01., 12.02., 11.03., 01.04., 06.05., 03.06.2020

jeweils Mittwoch, 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 1 Woche vor Kursbeginn



ERNEUERBARE ENERGIEANLAGENSCHAU FÜR DIE WÄRME-, STROM-, KÄLTE- UND TREIBSTOFFERZEUGUNG

Sonne, Wind, Wasser, Erde und Biomassen als Energieträger – Potenziale/Ressourcen – aktuelle Brennstoffnormen – ÖNORM; erneuerbare Energieanlagentechnik – Vorstellung/Anlagendemonstrationen von Solarstrom – Fotovoltaik, Bodenanlagen – Fix-/Nachführanlage und Aufdachanlage; solare Wärme – Sonnen-/Luftkollektoren – Flach-/Vakuumkollektoren; Kleinwindräder – Mastenwindräder und Aufdachanlagen; Wärmepumpen – Luft+Wasser, Wasser+Wasser; Heizungsanlagen für den Biobrennstoffbetrieb – Stückholz/Hackgut/Pellets/kornartige Rohstoffe/Stroh/Elefantengras/Maisspindel usw.; Heizanlagen für die Wärme-/Strom-/Kälteerzeugung – Stirling/Prozessdampf/Absorptionsmaschine; Blockheizkraftwerke für Pflanzenöl und Biogas; Kleinwasserkraftwerke; dezentrales Energiemanagement – Installationsaufbau und Anlagenkomponenten – praktischer Betrieb

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl
Kosten: auf Anfrage

LFS Tulln

Termine: 12.11., 10.12.2019, 14.01., 18.02., 17.03., 21.04., 12.05., 09.06.2020

jeweils Dienstag, 18.00-21.40 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln, T 02272/62515

bis 1 Woche vor Kursbeginn

ERZEUGUNG VON PFLANZENÖLEN – SPEISEÖLE UND TECHNISCHE ÖLE

Voraussetzungen für eine hohe Ölqualität; Anforderungen an Speiseöle und technische Öle; Presstechnik; Aufbereitung und Lagerung der Öle; Einsatzmöglichkeiten von Pflanzenölen als Treibstoff bei landwirtschaftlichen Nutzfahrzeugen und für die Wärme- und Stromerzeugung; am Nachmittag: praktische Ölerzeugung, Aufbereitung, Vorführung von Extruder und Ölpresen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S20TU5224

LFS Tulln

Mi 18.03.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 11.03.2020

STEIGERUNG DER ENERGIEEFFIZIENZ IN DER LANDWIRTSCHAFT

Energieverschwendung durch Unwissenheit, Folge: hohe Energiepreise; Möglichkeiten der Steigerung der Energieeffizienz im Ackerbau und in der Tierhaltung; Umsetzung von energieeffizienten Investitionsmaßnahmen, Investitionskosten, Förderungen, Wirtschaftlichkeit, voraussichtliche Amortisationsdauer, Auswirkungen auf die CO₂-Reduktion und den Klimaschutz, Energiekonzepte für landwirtschaftliche Betriebe – Beispielprojekte; erneuerbare Energieanlagen – Wirkungsgrad; praktische Anlagen-/Gerätedemonstrationen

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S19TU5041

LFS Tulln

Mi 20.11.2019; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 13.11.2019

ENERGIEAUTARKE LANDWIRTSCHAFT



Wie kann sich ein landwirtschaftlicher Betrieb zur Gänze selbst mit Energie versorgen? Und ist das überhaupt möglich bzw. sinnvoll? Wolfgang Löser betreibt den ersten energieautarken Bauernhof Österreichs und zeigt dabei Lösungen, um sich selbst vollständig mit Wärme, Strom und Kraftstoff zu versorgen. Der Kurs gibt einen Überblick über verschiedene Ansätze für eine energieautarke Landwirtschaft, wobei das Thema Pflanzenöl als Kraftstoff einen Schwerpunkt bildet. Die LFS Tulln und ein Ausflug zum Bauernhof von Wolfgang Löser bieten die Gelegenheit, die Umsetzung energieautarker Systeme in der Praxis zu betrachten.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die an einer energieautarken Wirtschaftsweise interessiert sind

Referent/in: Wolfgang Löser

Kosten: € 35 pro Betrieb gefördert, € 70 un gefördert

BA-20042-63

LFS Tulln

Do 13.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,

T 02742/90833 bis 25.01.2020



Ik Beratungsangebote

ENERGIE

Heizungsberatung

kostenfrei, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300

Grundberatung:

Biomasse-Nahwärmeversorgung

kostenfrei, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300

Beratungspaket:

Biomasse-Nahwärmeversorgung

Pauschale 180 Euro, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300

Beratung Photovoltaik und Stromspeicher

kostenfrei, Christoph Wolfesberger,
T 05 0259 25310

Grundberatung:

Energieeinsparung am Bauernhof

kostenfrei, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300

Energie

kostenfrei, Herbert Haneder,
T 05 0259 25300



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung

ENERGIEPFLANZEN VOM WALD/ACKER – TECHNIK DER AUFBEREITUNG

Energiepflanzen – Potenziale – Wald und Acker, Konkurrenz mit Lebensmittel und Industrie; Holz als Energieträger vom Scheitholz bis zum Pellets – welche Techniken gibt es? Energiepflanzen vom Acker: Was wird kultiviert? Wie wird aufbereitet? Welche Techniken werden eingesetzt? Maschinen und Geräteschau mit Vorführungen: von der Motorsäge zum Harvester, vom Rückewagen zum Häcksler, vom Rohstoff zum Pellets – fahrbare Pelletieranlage, vom Korn zum Pflanzenöl – Presstechnik, vom Spalter zur automatischen Kreissäge

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S20TU5210

LFS Tulln

Mi 19.02.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 12.02.2020

KLIMAWANDEL – BODEN/ PFLANZEN – WAS KOMMT AUF UNS ZU?

Klimastrategien der UN, EU und Österreich; globaler Klimawandel und Auswirkungen auf die Region; Klimawandel und die Landwirtschaft – Wie spüren wir die Wetterkapriolen? Klimawandel und Boden – ein funktionierender Boden kennt Antworten; Klimawandel und Pflanzen – die Pflanzenvielfalt als Lösungsansatz

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S20TU5223

LFS Tulln

Mi 26.02.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515 bis 19.02.2020



BILDUNGS- GUTSCHEINE

**EIN GESCHENK MIT
BLEIBENDEM WERT!**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Oberösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

**Gutscheine und nähere
Informationen erhalten Sie
beim LFI-Kundenservice**
T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

HANDWERK UND SCHWEISSEN

KRAFTFAHRZEUG-ELEKTRIKKURS, 1-TÄGIGER PRAXISKURS

Ein Kurstag für alle, die sich neues Wissen über Fehlersuche, Reparaturen und fachgerechte Elektroinstallationen an landwirtschaftlichen Fahrzeugen aneignen wollen. Ausgehend von Modellen und Übungstafeln werden einfache Stromkreise erklärt und Verdrahtungen mit Hilfe von Schaltplänen selbst durchgeführt. Themenbereiche im Praxisteil sind Lichtmaschine und Regler, Batterie und Ladegerät, Starter und Vorglühlampe sowie Beleuchtung und Blinkanlage. Weiters werden Relais geschaltete LED-Arbeitscheinwerfer sowie Löt- und Pressverbindungen an Kupferleitungen behandelt. Zum Abschluss wird von jedem Kursteilnehmer eine Prüflampe gefertigt, die mit nach Hause genommen werden kann. Diese eignet sich unter anderem hervorragend zur Fehlerortung bei Kurzschlüssen.

Referent/in: Walter Horzynek

Kosten: € 90 pro Person, € 80 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20017-62

Bildungswerkstatt Mold

Mo 11.11.2019; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 04.11.2019

KRAFTFAHRZEUG-ELEKTRIKKURS, 2-TÄGIGER PRAXISKURS

Einfache Reparaturen an der KFZ-Elektrik selbst durchführen – wer das gerne möchte, ist bei diesem Kurs richtig. Mechanikermeister und Landtechniker Ing. Karl Müllner gibt Tipps und Tricks zur Selbsthilfe: Batterie, Starter, Lichtmaschine, Zündung, Regler, Relais und Schaltpläne. Der praktischen Fehlersuche an mitgebrachten Startern und Lichtmaschinen wird ein ganzer Abschnitt gewidmet: Leitungsquerschnitt ermitteln, Spannungsabfall lokalisieren, Stromaufnahme von Startern prüfen. Ebenso Themen sind die Ladeleistung von Lichtmaschinen und die Verwendung von LED-Leuchten. Zwei interessante Tage für alle, die ihre Reparaturkenntnisse verbessern wollen.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk

Referent/in: Ing. Karl Müllner

Kosten: € 180 pro Person, € 160 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20018-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 16.04.-Fr 17.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 09.04.2020



KLEINGERÄTE WARTEN UND PFLEGEN

Rasenmäher, Motormäher, Freischneider oder Aggregate sind Geräte, die in vielen Haushalten, Kommunen und Vereinen verwendet werden. Die richtige Wartung und Pflege entscheidet oft über die Lebensdauer und auch darüber, ob die Arbeit mit den Geräten sicher und zufriedenstellend erledigt werden kann. In diesem Tageskurs erfahren Sie neben den Grundkenntnissen über 2- und 4-Takt-Motoren, wie Sie Betriebsstörungen rechtzeitig erkennen und beheben können. Ein weiterer wichtiger Praxisteil sind die notwendigen regelmäßigen Wartungsarbeiten sowie die Instandsetzung der Arbeitswerkzeuge. Für alle Interessierten, die ihre Geräte mit Kleinmotoren gut in Schuss halten wollen.

Mitzubringen: Arbeitskleidung

Referent/in: Ing. Karl Müllner

Kosten: € 95 pro Person, € 85 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20021-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 12.03.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 05.03.2020

NOT- UND ERSATZSTROMVERSORGUNG MIT ZAPFWELLENGENERATOREN

Mit einem Zapfwellengenerator kann bei Netzausfällen die Stromversorgung aufrechterhalten werden – gerade in der Landwirtschaft oft ein wichtiges Thema. Dieses Seminar gibt Entscheidungshilfen bei Planung und Neuanschaffung. Wichtige Schwerpunkte sind: technische Grundlagen, elektrische und mechanische Schutzmaßnahmen, Versorgung von Geräten und Hausanlagen sowie Vorkehrungen für die Einspeisung. Es erfolgt die Inbetriebnahme eines Zapfwellengenerators, der mit verschiedenen Verbrauchern belastet und dadurch das Verhalten des Generators und deren Auswirkungen deutlich sichtbar wird. Mit dem erworbenen Wissen können Sie sich dann am Markt besser informieren und die für Ihren Betrieb optimale Entscheidung treffen.

Referent/in: Walter Horzynek, Ing. Christoph Berndt

Kosten: € 80 pro Person, € 70 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20020-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 14.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold,

T 05 0259 29500 bis 07.11.2019

DREHEN GRUNDKURS

Dieser Grundkurs bietet Personen, die selber Drehteile herstellen wollen, einen Einstieg in diese Fertigungstechnik. Neben Funktion und Aufbau einer Drehbank werden Grundkenntnisse vermittelt: Plandrehen, Längsdrehen, Lagersitz und Passungen sowie Gewindedrehen. Durch die geringe Teilnehmerzahl kann immer selbstständig an der Drehbank gearbeitet werden, das theoretisch Erlernte kann sich so in der Praxisübung festigen.

Zielgruppe: Personen, die sich Grundkenntnisse im Drehen aneignen wollen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Schutzbrille

Referent/in: Ing. Karl Müllner

Kosten: € 250 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 25 Materialbeitrag

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20013-62

Mi 30.10.-Do 31.10.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20014-62

Mo 03.02.-Di 04.02.2020; 09.00-16.30 Uhr

BW-20015-62

Mo 06.04.-Di 07.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn



VERPFLEGUNGS- UND NÄCHTIGUNGSTARIFE

Allgemein

Mittagessen, Abendessen: € 8,60
Nächtigung mit Frühstück:
€ 43,60 (DZ), € 48,60 (EZ)

Kurstarife

(gültig für KursteilnehmerInnen, die einen Kurs der Bildungswerkstatt Mold besuchen)

Mittagessen, Abendessen: € 8,60
Nächtigung mit Frühstück:
€ 31,00 (DZ), € 36,00 (EZ)

alle Preise zzgl. Kurtaxe

© Bilder: BW Mold

DREHEN AUFBAUKURS

Aufbauend auf dem Drehen Grundkurs bietet dieses Seminar eine Vertiefung in das Thema: Außen- und Innendrehen, Innengewinde, Außengewinde, Kegeldrehen, Passungen auf Wellen und Bohrungen sowie Anfertigen von Lagerbüchsen

Zielgruppe: Personen, die sich intensiver mit dem Drehen von Metallteilen beschäftigen wollen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Schutzbrille

Referent/in: Ing. Karl Müllner

Kosten: € 250 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 25 Materialbeitrag

BW-20016-62

Bildungswerkstatt Mold

Mo 20.04.-Di 21.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 13.04.2020

SOLARDÖRRER SELBSTBAUKURS

Das Material für den Solardörrer ist zugeschnitten und so vorbereitet, dass auch handwerklich ungeübte TeilnehmerInnen in 3 bis 4 Std. Bauzeit unter Anleitung einen fertigen Solardörrer mit nach Hause nehmen können.

Zielgruppe: Personen, die ohne Energiekosten Obst, Gemüse, Pilze oder Kräuter trocknen möchten

Mitzubringen: Tapezierermesser, Handtacker, Akkuschrauber (falls vorhanden)

Referent/in: Ing. Erich Strobl

Kosten: € 185 pro Person (inkl. Material)

S20ED5171

LFS Edelhof

Sa 09.05.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822/52402 bis 02.05.2020

SCHMIEDEKURS – PRAXISKURS

Theoretische Grundlagen, praktische Übungen, Unfallschutz

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Christian Mittner

Kosten: € 105 pro Person

S20WA5119

LFS Warth

Sa 21.03.2020; 08.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222 bis 04.03.2020

ELEKTROSCHWEISSEN

Das Elektroschweißen ist oftmals das Einstiegsverfahren in die Welt des Schweißens. Es ist ein einfaches und somit auch preiswertes Verfahren mit einer robusten Gerätetechnik. Das Umrüsten auf unterschiedlich zu verschweißende Werkstoffe geschieht einfach über den Wechsel der Stabelektrode. Im anfänglichen Theorieteil werden besprochen: Eigenschaften und Vorteile des Verfahrens, Geräteauswahl, Werkstoffkunde, Elektrodenarten und Arbeitssicherheit. Diese Inhalte werden übersichtlich

in einem Skriptum dargestellt. Bei den Übungen im Praxisteil schweißen Sie Eck-, Stumpf- und Kehlnähte an verschiedenen Blechdicken und in den üblichen Schweißpositionen. Anhand von Bruchproben wird die Qualität der Schweißnähte beurteilt.

Zielgruppe: Personen, die ein Schweißverfahren mit einfacher, preiswerter und robuster Gerätetechnik anwenden wollen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Karl Müllner

Kosten: € 185 pro Person, € 165 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 40 Materialbeitrag

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20001-62

Mi 16.10.-Do 17.10.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20006-62

Mo 09.03.-Di 10.03.2020; 09.00-16.30 Uhr

BW-21001-62

Do 08.10.-Fr 09.10.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ELEKTROSCHWEISSEN – GRUNDKURS DER LFS WARTH

Theoretische Grundlagen, Gerätekunde und Geräteeinstellung, Vergleich div. Schweißverfahren, Unfallschutz, praktische Schweißübungen

Zielgruppe: HobbyschweißerInnen

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Christian Mittner

Kosten: € 105 pro Person

S20WA5118

LFS Warth

Sa 18.01.2020; 08.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222 bis 09.01.2020

MAG-SCHWEISSEN (SCHUTZGASSCHWEISSVERFAHREN METALL-AKTIV-GAS)

Das Schutzgasschweißen ist ein weit verbreitetes, universell einsetzbares und leistungsfähiges Schweißverfahren. Im anfänglichen Theorieteil werden besprochen: Eigenschaften und Vorteile des Verfahrens, Geräteauswahl, Werkstoffkunde, Schutzgase, Schweißzusätze (Schweißdrahtqualitäten) und Arbeitssicherheit. Diese Inhalte werden übersichtlich in einem Skriptum dargestellt. Im Praxisteil erlernen Sie die richtige Geräteeinstellung und -wartung. Bei den Übungen werden Eck-, Stumpf- und Kehlnähte an verschiedenen Blechdicken und in den üblichen Schweißpositionen trainiert. Anhand von Bruchproben wird die Qualität der Schweißnähte beurteilt.

Zielgruppe: Interessierte, die die Anwendung eines leistungsfähigen Schweißverfahrens kennen lernen wollen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk
Referent/in: Ing. Karl Müllner, Ing. Reinhard Hörmansdorfer
Kosten: € 185 pro Person, € 165 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 40 Materialbeitrag
Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20002-62

Do 21.11.-Fr 22.11.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20007-62

Di 14.04.-Mi 15.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

BW-21002-62

Di 13.10.-Mi 14.10.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

WIG-SCHWEISSEN (WOLFRAM-INERT-GAS)

Das WIG-Schweißen ist ein hochwertiges Schweißverfahren. Die sauberen und glatten Schweißnähte werden vor allem im Niro- und Alubereich sehr geschätzt. Der Theorieteil, komplettiert durch ein Skriptum, behandelt die richtige Geräteauswahl, Vor- und Nachteile des Verfahrens und den Umgang mit unterschiedlichen Werkstoffen. In der Schweißwerkstätte üben Sie Eck-, Stumpfnähte und Kehlnähte an unlegiertem Baustahl S 235, Edelstahl (Nirosta) und Aluminium. Die Vermeidung von Anlaufarben und Nachbehandlung von Schweißnähten auf Edelstahlblechen werden gezeigt.

Zielgruppe: Interessierte, die ein sehr hochwertiges Schweißverfahren für anspruchsvolle metallische Werkstoffe kennen lernen wollen
Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Karl Müllner

Kosten: € 185 pro Person, € 165 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 40 Materialbeitrag

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20003-62

Mo 28.10.-Di 29.10.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20008-62

Mo 23.03.-Di 24.03.2020; 09.00-16.30 Uhr

BW-21003-62

Bildungswerkstatt Mold

Di 27.10.-Mi 28.10.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

REPARATURSCHWEISSEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Das Reparaturschweißen ist für die Instandsetzung von Geräten unerlässlich, es erfordert allerdings weitreichende Kenntnisse über die Werkstoffe und deren Schweißbarkeit. Einen Überblick über die möglichen Schweißverfahren

fahren Elektro-, MIG/MAG-, WIG- und Gas-schmelzschweißen sowie die Gestaltung von Schweißverbindungen bietet der anfängliche Theorieteil samt ausgeteiltem Skriptum. Es folgen Übungen in der Schweißwerkstätte an den Werkstoffen Niro, Aluminium, Stahl und Gusseisen. Wie werden Spannungen und Verzug minimiert? Das Auftragsschweißen und die Verschleißbeschichtung werden gezeigt.

Zielgruppe: Interessierte mit bereits vorhandenen Grundfertigkeiten im Elektro- und MAG-Schweißen

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Karl Müllner

Kosten: € 185 pro Person, € 165 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung), € 40 Materialbeitrag

BW-20009-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 26.03.-Fr 27.03.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 19.03.2020

FÜHRERSCHEINKURSE



FÜHRERSCHEINKURSE IN DER BILDUNGSWERKSTATT MOLD

Die praktische Ausbildung (Fahrstunden) zu den Führerscheinkursen findet immer in der darauffolgenden Woche (Montag-Freitag) des Theoriekurses statt. Die Einteilung der Fahrstunden erfolgt bei der Anmeldung zum Kurs.

Nähere Infos:

BW Mold, T 05 0259 29510

TRAKTORFÜHRERSCHEIN – KLASSE F – KURSKURS FÜR FÜHRERSCHEINBESITZER/INNEN B

Zielgruppe: BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung für Zugmaschinen, selbst fahrende Arbeitsmaschinen und Sonderkraftfahrzeuge mit Anhängern erwerben wollen

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Referent/in: Christian Falkinger, Josef Zeiner, Ing. Roman Hauer

Kosten: € 480 pro Person (inkl. Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20042-69

Theoriekurs: Do 28.11.2019; 13.00-17.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 04.12.2019

Praktische Prüfung: Fr 13.12.2019

BW-20043-69

Theoriekurs: Mo 13.01.2020; 17.00-21.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 22.01.2020

Praktische Prüfung: Fr 31.01.2020

BW-20044-69

Theoriekurs: Do 05.03.2020; 08.00-12.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 11.03.2020

Praktische Prüfung: Fr 20.03.2020

BW-20045-69

Theoriekurs: Mi 29.04.2020; 13.00-17.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 06.05.2020

Praktische Prüfung: Fr 15.05.2020

BW-20046-69

Theoriekurs: Mo 14.09.2020; 17.00-21.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 23.09.2020

Praktische Prüfung: Fr 02.10.2020

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29510 bis 3 Wochen vor Kursbeginn

FÜHRERSCHEINERGÄNZUNGSKURS KLASSE BE MIT THEORIEPRÜFUNG

Zielgruppe: BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchst zulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 7000 kg)

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

Referent/in: Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer

Kosten: € 480 pro Person (inkl. Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20054-69

Theoriekurs: Fr 29.11.2019; 14.00-17.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 04.12.2019

Praktische Prüfung: Fr 13.12.2019

BW-20055-69

Theoriekurs: Di 14.01.2020; 17.00-20.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 22.01.2020

Praktische Prüfung: Fr 31.01.2020

BW-20056-69

Theoriekurs: Fr 06.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 11.03.2020

Praktische Prüfung: Fr 20.03.2020

BW-20057-69

Theoriekurs: Do 30.04.2020; 14.00-17.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 06.05.2020

Praktische Prüfung: Fr 15.05.2020

BW-20058-69

Theoriekurs: Di 15.09.2020; 17.00-20.00 Uhr

Theorieprüfung: Mi 23.09.2020

Praktische Prüfung: Fr 02.10.2020

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29510 bis 3 Wochen vor Kursbeginn

FÜHRERSCHEINERGÄNZUNGSKURS – KLASSE BE NUR PRAKTISCHE PRÜFUNG

Zielgruppe: BesitzerInnen der Führerscheinklasse B und F, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchst zulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 7000 kg)

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B und F oder C seit mindestens 3 Jahren

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, Glaubhaftmachung (Bestätigung über das Ziehen von schweren Anhängern über einen Zeitraum von mind. 3 Jahren)

Referent/in: Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer

Kosten: € 250 pro Person (inkl. Lernunterlagen)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20064-69

Mo 09.12.2019; 08.00-16.30 Uhr
Praktische Prüfung: Fr 13.12.2019

BW-20065-69

Mo 27.01.2020; 08.00-16.30 Uhr
Praktische Prüfung: Fr 31.01.2020

BW-20066-69

Mo 16.03.2020; 08.00-16.30 Uhr
Praktische Prüfung: Fr 20.03.2020

BW-20067-69

Mo 11.05.2020; 08.00-16.30 Uhr
Praktische Prüfung: Fr 15.05.2020

BW-20068-69

Mo 28.09.2020; 08.00-16.30 Uhr
Praktische Prüfung: Fr 02.10.2020

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29510
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

FÜHRERSCHEIN- ERGÄNZUNGSKURS – KOMBINATION DER KLASSEN BEF

Zielgruppe: BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung für Zugmaschinen, selbst fahrende Arbeitsmaschinen und Sonderkraftfahrzeuge mit Anhängern sowie zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

Referent/in: Christian Falkinger, Josef Zeiner, Ing. Roman Hauer

Kosten: € 860 pro Person (inkl. Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20047-69

Theoriekurs: Do 28. und Fr 29.11.2019, nachmittags

Theorieprüfung: Mi 04.12.2019
Praktische Prüfung: Fr 13.12.2019

BW-20048-69

Theoriekurs: Mo 13. und Di 14.01.2020, abends

Theorieprüfung: Mi 22.01.2020
Praktische Prüfung: Fr 31.01.2020

BW-20049-69

Theoriekurs: Do 05. und Fr 06.03.2020, vormittags

Theorieprüfung: Mi 11.03.2020
Praktische Prüfung: Fr 20.03.2020

BW-20050-69

Theoriekurs: Mi 29. und Do 30.04.2020, nachmittags

Theorieprüfung: Mi 06.05.2020
Praktische Prüfung: Fr 15.05.2020

BW-20051-69

Theoriekurs: Mo 14. und Di 15.09.2020, abends

Theorieprüfung: Mi 23.09.2020
Praktische Prüfung: Fr 02.10.2020

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29510
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

FÜHRERSCHEINERGÄNZUNGSKURS – "CODE 96"

Zielgruppe: BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchst zulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 4250 kg)

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto

Referent/in: Christian Falkinger

Kosten: € 400 pro Person (inkl. Pausenverpflegung)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20059-69

Theoriekurs: Fr 29.11.2019; 14.00-17.00 Uhr

BW-20060-69

Theoriekurs: Di 14.01.2020; 17.00-20.00 Uhr

BW-20061-69

Theoriekurs: Fr 06.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

BW-20062-69

Theoriekurs: Do 30.04.2020; 14.00-17.00 Uhr

BW-20063-69

Theoriekurs: Di 15.09.2020; 17.00-20.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29510 bis 2 Wochen vor Kursbeginn

AUSBILDUNG ZUM/ZUR STAPLERFAHRER/IN

Ladetätigkeiten mit dem Hubstapler zählen zu den gefährlichen Arbeiten in Landwirtschaft, Gewerbe und Industrie. Der Gesetzgeber schreibt hierfür den Nachweis der Fachkenntnisse, also einen Staplerführerschein, vor. Dieser dreitägige Kurs besteht aus Vorträgen und praktischen Übungen. Dabei werden unterrichtet: rechtliche Vorschriften; Grundbegriffe der Mechanik; Elektrotechnik und Hydraulik; Stapleraufbau; Sicherheitstechnik und Ladungssicherung; Bedienung und Wartung; das Arbeiten mit dem Arbeitskorb sowie die richtige Interpretation von Traglastdiagrammen

Zielgruppe: angehende StaplerfahrerInnen aus Gewerbe und Industrie, LandwirtInnen, WinzerInnen, etc.

Voraussetzung: vollendetes 18. Lebensjahr, ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache

Mitzubringen: Kopie der Geburtsurkunde, Taschenrechner, Schreibzeug

Referent/in: Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Robert Diem

Kosten: € 250 pro Person (inkl. Lernunterlagen, Pausenverpflegung und einmaliger Prüfungsgebühr)

Ort: Bildungswerkstatt Mold

BW-20052-69

Mi 18.12.-Fr 20.12.2019; 09.00-16.30 Uhr

BW-20053-69

Mi 22.04.-Fr 24.04.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: BW Mold,
T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn



STAPLERFÜHRERSCHEIN – LFS WARTH

Alles rund um den Stapler! Theorie und Praxis: Allgemeines, Vorschriften, Normen, Unfallschutz, Mechanik, Hydraulik usw.

Referent/in: Dipl.-Päd. Ing. Johann Riegler

Kosten: € 230 pro Person

S20WA5112

LFS Warth

Do 16.04.-Fr 17.04.2020; 08.00-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222-0 bis 09.04.2020



Referent/in: Dr. Heinz Wilfinger, DI Michael Seewald, DI Dr. Josef Hainfellner, Ing. Magdalena Matzinger, Mag. Martin Krejcarek, Ing. Karin Kern, Barbara Kathrein, Ing. Michael Hell
Kosten: € 490 gefördert, € 2.070 ungefördert

62-20002-91

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangsstart: Di 14.01.2020

Dauer: 80 UE

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26206 bis 09.12.2019

EXKURSION SCHULE AM BAUERNHOF

SAB Es werden Schule am Bauernhof-Betriebe besucht und dabei Methoden, Ideen und Erfahrungen ausgetauscht.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: Schule am Bauernhof-Betriebe

Referent/in: Ing. Karin Kern, BetriebsleiterInnen der besuchten Betriebe

Kosten: € 35 gefördert, € 145 ungefördert

62-20004-91

Raum Kaltenleutgeben / Maria Enzersdorf

Di 24.03.2020; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26206 bis 17.03.2020

ERLEBNISPÄDAGOGIK MIT KRÄUTERKUNDE

SAB Sie bieten Schule am Bauernhof an und wollen den Kindern aufregende Stunden am Hof bereiten? Spiele, Aufgaben, Ideen und Action sind Inhalte einer gelingenden Veranstaltung. Und wer kennt dann noch die Pflanzen und Kräuter, die am Wegrand wachsen? Wenn Sie das alles erfahren möchten, dann sind Sie bei dieser Weiterbildung genau richtig.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: AnbieterInnen von Schule am Bauernhof

Mitzubringen: wetterfeste Kleidung und feste Schuhe

Referent/in: Georg Derbuch

Kosten: € 50 gefördert, € 220 ungefördert

62-20005-91

Moorbad Harbach, Betrieb Taxböck

Mi 06.05.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26206 bis 29.04.2020



DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENSKOMBINATION

SCHULE AM BAUERNHOF

i

SCHULE AM BAUERNHOF



Das Projekt „Schule am Bauernhof“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI, bei der Bäuerinnen und Bauern Schulklassen auf ihre Betriebe einladen und ihnen so den Lebensraum Bauernhof näher bringen.

Diese „Schule“ auf dem Bauernhof hat das Ziel, die Kinder von heute zu begleiten, wenn sie mündige und nachhaltig denkende Erwachsene von morgen werden sollen. Zudem möchte „Schule am Bauernhof“ Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit bieten, die Produktion wertvoller Lebensmittel hautnah zu erleben und die Lebensweise der Bäuerinnen und Bauern kennenzulernen. Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projektes Land- und Forstwirtschaft und Schule. www.landwirtschaftundschule.at

Nähere Informationen:

Ing. Karin Kern,
T 05 0259 26205
E karin.kern@lk-noe.at
www.schuleambauernhof.at

Betriebe, die am Programm „Schule am Bauernhof“ teilnehmen, verpflichten sich jährlich zu entsprechenden Weiterbildungsmaßnahmen. Dafür anrechenbare Bildungsangebote in diesem Katalog sind mit dem Vermerk „Schule am Bauernhof“ und dem Symbol **SAB** gekennzeichnet.



INFOTAG FÜR INTERESSENT/INNEN UND NEUEINSTEIGER/INNEN FÜR SCHULE AM BAUERNHOF

Das Projekt "Schule am Bauernhof" gibt Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, einen landwirtschaftlichen Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die möglichst frühe Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für die vielfältigen Aufgaben der Landwirtschaft ist von zentraler Bedeutung. Das spätere Konsumverhalten wird die Zukunft der Landwirtschaft und die Entwicklung der bäuerlichen Betriebsformen wesentlich mitbestimmen. Beim Infotag erhalten Sie einen Überblick über die Voraussetzungen und Chancen für "Schule am Bauernhof" und lernen zwei Schule am Bauernhof-Betriebe vor Ort kennen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die an „Schule am Bauernhof“ interessiert sind und sich näher darüber informieren möchten

Referent/in: Ing. Karin Kern, Sabine Resel, Karin Stadler

Kosten: € 25 gefördert, € 35 pro Betrieb gefördert, € 95 ungefördert

62-20003-91

St. Leonhard/Forst, Betrieb Resel Sabine

Di 29.10.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26206 bis 22.10.2019

ZERTIFIKATSLEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF

ZLG Das Projekt "Schule am Bauernhof" gibt Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, einen landwirtschaftlichen Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die möglichst frühe Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für die vielfältigen Aufgaben der Landwirtschaft ist von zentraler Bedeutung. Das spätere Konsumverhalten wird die Zukunft der Landwirtschaft und die Entwicklung der bäuerlichen Betriebsformen wesentlich mitbestimmen.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ Schulklassen auf ihrem Hof empfangen möchten

HEIKLE SITUATIONEN ERFOLGREICH MEISTERN



In unangenehmen Situationen
passend reagieren

Wer kennt sie nicht, diese unangenehmen, oft überraschenden Situationen, die uns schnelle, kluge Reaktionen abverlangen. Wie oft weiß man erst im Nachhinein, welche brillante Antwort möglich gewesen wäre. Doch zu spät! Diese heikle Situation ist entglitten, was bleibt, ist oft Ärger und das Gefühl, versagt zu haben. Das alles muss nicht so ablaufen! Es gibt spitzfindige und humorvolle kommunikative Techniken, die in heiklen Situationen schnell und unkompliziert eingesetzt werden können. Diese Konfliktbewältigungstechniken geben Sicherheit und machen sogar Spaß. Aus einem guten inneren Zustand heraus ist alles möglich!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: AnbieterInnen von Schule am Bauernhof

Referent/in: Isabella Sodoma-Enz

Kosten: € 55 gefördert, € 250 ungefordert

62-20006-91

**Weißkirchen/Perschling,
Betrieb Summer**

Sa 16.11.2019; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 26206 bis 08.11.2019

SOZIALE MEDIEN VERSTEHEN UND UMSETZEN



Social Media Grundlagen: Facebook – wie funktioniert es? Facebook – Nutzertypen; Wie viel Aufwand verursacht Social Media? Die richtigen Social Media Kanäle und Strategien finden; Was ist ein Shitstorm? Storytelling. Social Media Praxis: Erstellung einer Facebookseite; Facebook-Posts; Messenger und Chatbots; Facebook SEO/Keywords; Facebook Ads

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: AnbieterInnen von Schule am Bauernhof

Referent/in: Ing. Florian Dominik Pfiff

Kosten: € 45 gefördert, € 180 ungefordert

62-20007-91

St. Pölten, LK NÖ

Mi 19.02.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 26206 bis 11.02.2020



ZERTIFIKATSLEHRGANG SEMINARBÄUERIN/SEMINARBAUER



Die Ausbildung zur Seminarbäuerin/zum Seminarbauern enthält alle wichtigen Themen, um als Kursleiterin/Kursleiter tätig sein zu können. Die Schwerpunkte der Ausbildung sind: Persönlichkeitsbildung, der richtige Aufbau und die Gestaltung eines Vortrages, Durchführung eines Verkaufsgesprächs und Gestaltung eines Verkaufsstandes. Sie bekommen auch eine fachspezifische Ausbildung in den Bereichen Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Lebensmittelhygiene, Zusatzstoffe, Gütesiegel und Sensorik. Mit dem nötigen Know-how rund um das Thema Ernährung, die Position der Landwirtschaft in Bezug auf Ernährungssicherheit sind Sie bei Kochseminaren, in Schulen, Kindergärten, auf Messen und bei Produktpräsentationen gefragt denn je. Als Botschafterin der bäuerlichen Produkte haben Sie mit dem erworbenen Zertifikat zusätzlich eine höhere Chance, Ihre eigenen Produkte auf den Markt zu bringen.

Zielgruppe: aktive, dynamische LandwirtInnen, die bereit sind, die Interessen der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit zu vertreten

Referent/in: Mag. Erna Binder, Ing. Helga Grasserbauer, Elisabeth Lust-Sauberer, Petra Köppl, Andrea Khom, DI Anna Liebhard-Wallner, DI Johann Schlögelhofer, Mag. Julia Geißler-Katzmann, Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer, Mag. Barbara Kraus-Neidhart, Sandra Bieder, Mag. Manuela Schürr

Kosten: € 790 gefördert, € 2.110 ungefordert

62-20008-97

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangstart: Mi 06.11.2019

Dauer: 130 UE

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 26200 bis 22.10.2019



BILDUNGSGUTSCHEINE

**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

T 05 0259 26100, E lfi@lk-noe.at

URLAUB AM BAUERNHOF



URLAUB AM BAUERNHOF – EINE CHANCE FÜR MEINEN BETRIEB?

Möchten auch Sie Urlaub am Bauernhof anbieten? Dann sind Sie herzlich zum Einsteigerseminar "Urlaub am Bauernhof" eingeladen, wo Sie mehr über die Privatziemervermietung erfahren. Wir informieren Sie unter anderem über die Markenphilosophie, Trends und Entwicklungen im Tourismus, persönliche, betriebliche, regionale und rechtliche Voraussetzungen. Weiters bieten wir Ihnen die Möglichkeit zur Besichtigung eines Urlaub am Bauernhof-Betriebes, wo die Betriebsleiter über persönliche Erfahrungen aus erster Hand berichten.

Zielgruppe: LandwirtInnen sowie Personen, die interessiert sind, in den Betriebszweig "Urlaub am Bauernhof" bzw. in die Privatziemervermietung einzusteigen

Referent/in: Alexandra Bichler BBEd,
Doris Fertl MA

Kosten: € 10 pro Person, € 15 pro Betrieb

65-20008-93

Scheibbs,

UaB-Betrieb Fallmann Brigitte u. Franz

Do 14.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 26500 bis 07.11.2019

PREISGESTALTUNG BEI URLAUB AM BAUERNHOF

Kalkulieren Sie schon oder orientieren Sie sich noch immer am Preis der Nachbarn?

Jeder verantwortungsvolle Urlaub am Bauernhof-Anbieter legt aktiv seine Preise und damit die langfristige Qualitätswahrnehmung durch die Gäste fest. Wie professionell man den Preis festgelegt hat, ist messbar – und zwar über den Gewinn. Im Kurs erfahren Sie, wie man Preise kalkuliert, welche Preisstrategien angewendet werden können, welche Kennzahlen es gibt und mit welchem Werkzeug das Betriebsergebnis verbessert werden kann.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen aus NÖ

Referent/in: Markus Böhm BSc,
Alexandra Bichler BBEd, Doris Fertl MA

Kosten: € 37 gefördert, € 65 ungefordert

61-20045-93

St. Pölten, LK NÖ

Mi 11.12.2019; 09.00-15.00 Uhr

61-20046-93

BBK Hollabrunn

Mi 15.01.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

URLAUB AM BAUERNHOF: WIE PRÄSENTIERE ICH MEINEN HOF IM INTERNET?

Mehr als die Hälfte aller Reisen werden im Internet gebucht. Betriebe, die online nicht auffindbar sind, haben es schwer, neue Gäste anzusprechen. Doch was kann oder sollte ich tun, damit die Gäste meinen Hof finden und, noch wichtiger, sich für meinen Hof entscheiden? Dieser Kurs soll eine Entscheidungshilfe sein, wie und wo ich meinen Betrieb online vermarkten sollte und Orientierung im Angebotsdschungel der Buchungsplattformen, Sozialen Medien und Suchmaschinen geben.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen

Referent/in: Doris Fertl MA

Kosten: € 27 gefördert, € 45 ungefordert

61-20049-93

St. Pölten, Maria Ward Haus

Mi 12.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

61-20050-93

BBK Mistelbach

Do 27.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: Landesverband für Urlaub am Bauernhof, T 02758/3110

bis 1 Woche vor Kursbeginn



BIO URLAUB FÜR DEN GAST ERLEBBAR MACHEN

Urlaub am Bio-Bauernhof liegt stark im Trend, das zeigte auch die letzte Gästebefragung von Urlaub am Bauernhof, denn die Spezialisierung BIO ist jene, die am meisten nachgefragt und geklickt wird. Wie man das Thema „Urlaub am Biobauernhof“ dem Gast gegenüber am besten kommunizieren kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Erwerben Sie die Kompetenz, wie man einfach und spannend Biolandwirtschaft am Hof erlebbar machen kann. Gerade bei der Vermietung von Ferienwohnungen ohne Kulinarikangebot ist es eine Herausforderung, ein interessantes Gästeangebot zu schnüren. Wertvolle praktische Tipps und ein Gästeangebot für zu Hause sind Ziele des Seminars. Der Schwerpunkt liegt in der praktischen Umsetzung.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen mit biologischer Landwirtschaft

Referent/in: Mag. Martin Krejcarek

Kosten: € 67 gefördert, € 130 ungefordert

61-20047-93

LFS Edelhof

Do 20.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20048-93

BBK Scheibbs

Mi 11.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Landesverband für Urlaub am Bauernhof, T 02758/3110

bis 1 Woche vor Kursbeginn



WERDEN SIE FAN VOM LFI NÖ!

Als Fan von unserer LFI Facebook Seite erhalten Sie aktuelle und zeitnahe Informationen über Ausbildungsangebote, kurzfristig frei gewordene Kursplätze und natürlich posten wir auch Schnappschüsse von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!



Es lohnt sich, ein Fan zu sein!

**www.facebook.com/
lfi.niederoesterreich**

GREEN CARE



GREEN CARE SCHNUPPERN

Sie bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und interessieren sich für Green Care als Einkommensalternative? Dieser Schnuppertag bietet Ihnen die Möglichkeit, einen erfolgreichen Green Care-Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die Green Care-Betriebsführer stellen ihr Angebot vor und berichten über ihre in der Praxis gemachten Erfahrungen. Wir informieren Sie außerdem über die grundlegenden Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Angebotsformen für Green Care sowie über Unterstützungsangebote für BäuerInnen, die in diesen Bereich einsteigen möchten. Am Ende des Kurses können Sie dann besser abschätzen, ob Green Care das Richtige für Sie und Ihren Betrieb sein kann.

Zielgruppe: aktive Bäuerinnen und Bauern, die sich für Green Care als Einkommensalternative interessieren

Referent/in: DI Dr. Josef Hainfellner, DI Christine Haghofer

Kosten: € 20 gefördert, € 81 ungefordert

61-20065-97

Rohrbach/Gölsen, LebensGut Miteinander

Do 04.06.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 28.05.2020

ERFAHRUNGSAUSTAUSCH FÜR ABSOLVENT/INNEN DES ZLG GREEN CARE – GESUNDHEIT FÖRDERN AM HOF

Die bisher mit dem Thema „Green Care“ und „Gesundheitsförderung am Bauernhof“ gemachten Erfahrungen austauschen und miteinander diskutieren: Was war das Ziel für meinen Betrieb beim Zertifikatslehrgang? Was davon habe ich bis jetzt erreicht? Welche Erfolge gab es? Mit welchen Problemen habe ich bei der Umsetzung zu kämpfen?

Zielgruppe: AbsolventInnen des Zertifikatslehrganges „Green Care – Gesundheit fördern am Hof“

Referent/in: DI Christine Haghofer, DI Dr. Josef Hainfellner

Kosten: € 20 gefördert, € 81 ungefordert

61-20086-97

St. Pölten, Maria Ward Haus

Mo 25.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 18.11.2019



GREEN CARE-EXKURSION TIERGESTÜTZTE INTERVENTION AM BAUERNHOF

Im Rahmen der Exkursion werden folgende Green Care-Höfe in Salzburg besucht: Fürstenhof, Kuchl; Reiterhof Rohrmoser, St. Johann im Pongau; Salchegg, Rauris
Zielgruppe: Green Care-BetriebsführerInnen und an Green Care interessierte LandwirtInnen
Referent/in: Mag.(FH) Clemens Scharre
Kosten: auf Anfrage

61-20034-97

Salzburg

Di 21.04.2020; 07.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 14.04.2020



GREEN CARE – WO MENSCHEN AUFBLÜHEN



„Green Care – Wo Menschen aufblühen“ macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme. Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen.

Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Grundlage für die Qualität von Green Care-Angeboten ist die Qualifikation der LandwirtInnen.

Das LFI bietet daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Info:
www.greencare-oe.at
office@greencare-oe.at

GREEN CARE – GESUNDHEIT FÖRDERN AM HOF



Mit diesem Zertifikatslehrgang erwerben Sie grundlegende pädagogische Kompetenzen im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention am Bauernhof.

LFI Steiermark, 19.11.19-25.06.20, 168 UE

GREEN CARE – TIERERLEBNIS AM HOF



Dieser Zertifikatslehrgang vermittelt Ihnen die Grundlagen zur Entwicklung von Tiererlebnis-Angeboten im Freizeitbereich für unterschiedliche Zielgruppen.

**LFI Oberösterreich,
23.10.19-29.04.20, 128 UE**

SCHULE AM BAUERNHOF



Mit diesem Zertifikatslehrgang erwerben Sie die Qualifikation, um halb- und ganztägige sowie mehrtägige „Schule am Bauernhof“-Programme auf Ihrem Betrieb anzubieten.

LFI Niederösterreich, 14.01.20-01.04.20
(siehe Seite 81)

LFI Oberösterreich, 21.10.19-16.04.20

LFI Steiermark, 18.11.19-20.04.20

LFI Burgenland, auf Anfrage

WALDPÄDAGOGIK



Mit diesem Zertifikatslehrgang werden Sie zur zertifizierten Waldpädagogin/zum zertifizierten Waldpädagogen.

**Nähere Informationen und
alle Termine finden Sie unter:**

www.fastort.at, www.fastossiach.at,
www.fastpichl.at, www.waldpaedagogik.at,
www.schulewald.com

GARTENPÄDAGOGIK



Die Green Care-Lehrgänge Gartenpädagogik am Hof und Demenztbetreuung am Hof werden in der Bildungssaison 2020/21 wieder angeboten.

TIERGESTÜTZTE INTERVENTION



Der Zertifikatslehrgang Tiergestützte Intervention am Hof wird gemeinsam von Green Care Österreich, dem ÖKL, TGI-Betrieben sowie dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) neu konzipiert und ebenfalls in der Bildungssaison 2020/21 wieder angeboten. Eine Übersicht der Fortbildungen im Bereich der Tiergestützten Intervention (anerkannt für die Re-Produktauszeichnung) finden Sie auf www.greencare-oe.at.

GREEN CARE – EXKURSIONEN

Wieserhof, St. Peter ob Judenburg / Andershof, Paldau / Haunzwicklhof, Mürzzuschlag / Hillebrand, Zettling / Peiserhof, Eibiswald / Bio-Bauernhof Labuch, Gleisdorf
Green Care Auszeit Hof, Tiergestützte Intervention, Tagesstruktur für Menschen mit Behinderung, bäuerliche Vermietung
LFI Kärnten, 15.-16.10.19

Betrieb Gerlitz, Graz Liebenau / Webermichl, Söding / Betrieb Smolana, Trahütten
Schule am Bauernhof, Projektwochen für Kinder am Bauernhof

LFI Steiermark, Di 31.03.20

GREEN CARE – INFOTAGE

Informationen zu Green Care –
Wo Menschen aufblühen und
den Green Care-Lehrgängen

**LFI Oberösterreich,
Kirchschlag, Do 21.11.19;
Vöcklabruck, Do 19.03.20**

**LFI Kärnten,
Bezirke Spital und Wolfsberg,
Herbst 19**

**LFI Vorarlberg
Doren, Mo 17.02.20**

GREEN CARE – WORKSHOPS UND SEMINARE

Green Care vernetzt!
3. Netzwerktreffen für zertifizierte
Green Care-Betriebe
**LFI Niederösterreich,
Do 14.11.20, Aich-Assach, 8 UE**

Die Vielfalt der Natur erleben
**LFI Burgenland,
Eisenstadt, Sa 28.03.20, 8 UE**

Green Care-Fachtag: Social Media
**LFI Kärnten,
Schloss Krastowitz, Mi 04.12.19, 8 UE**

Green Care-Schwerpunkttag
„Der Bauernhof wirkt!“
**LFI Oberösterreich,
Buchkirchen bei Wels, Mi 06.05.20, 5 UE**

Schnuppern am Green Care-Hof
**LFI Oberösterreich,
Pointner, Windhaag, Fr 18.10.19;
Purtscheller, Buchkirchen, Mo 21.10.19;
Haas, Pregarten, Do 24.10.19;
Loidholdhof, St. Martin/Mkr., Mi 20.11.19;
Pointner, Windhaag, Fr 28.02.20;
Loidholdhof, St. Martin/Mkr., Mi 04.03.20;
Haas, Pregarten, Do 19.03.20;
Purtscheller, Buchkirchen, Mo 06.04.20;
jeweils 5 UE**

Green Care WALD Praxistage 2020
Infos: www.bfw.ac.at

8. GREEN CARE TAGUNG

LFI Niederösterreich/Green Care Österreich,
Wien, Do 23.04.20



DIREKT- VERMARKTUNG



EINSTIEG IN DIE DIREKTVERMARKTUNG

Eine Chance für meinen Hof

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? Bei diesem Einsteigerkurs erhalten Sie einen Überblick zu folgenden Themen: Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Gefahren, Vermarktungswege, rechtliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter, Qualitätsprogramm "Gutes vom Bauernhof", Bildungs- und Beratungsangebote, Erfahrungsbericht und Besichtigung eines erfolgreichen Direktvermarktungsbetriebes inkl. Produktverkostung. Nach diesem Kurs können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie, Ihre Familie und Ihren Hof ist.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die an einem Einstieg in die Direktvermarktung interessiert sind

Referent/in: Dr. Heinz Wilfinger, DI Christine Haghofer, Ing. Magdalena Matzinger, Alexandra Bichler BBEd

Kosten: € 36 gefördert (inkl. Unterlagen, Pausengetränke, Betriebsbesichtigung, Produktverkostung), € 66 ungefordert

61-20053-94

Katzelsdorf, Genussbauernhof Böhm

Mo 10.02.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK Wr. Neustadt,
T 05 0259 42000 bis 03.02.2020

WT-20010-94

Thaya, GH Trefanitz

Mi 25.03.2020; 09.00-15.30 Uhr

Anmeldung: BBK Waidhofen/Thaya,
T 05 0259 41800 bis 18.03.2020

ZERTIFIKATSLEHRGANG BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG



Sie erwerben einen umfassenden Einblick in die vielfältige Materie "Direktvermarktung". Praxisnah wird Ihnen das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau des Betriebszweiges Direktvermarktung vermittelt. Am Ende halten Sie ein detailliertes Betriebs- und Marketingkonzept in Händen, welches die Grundlage für weitere Entscheidungen darstellt. Kursinhalte: Persönlichkeitsbildung, Zeit- und Arbeitsmanagement, Unternehmensführung, Betriebskonzept, Betriebswirtschaft, Marketing, Werbung, Verkauf, Öffentlichkeitsarbeit, Marketingkonzept, rechtliche Rahmenbedingungen, Lebensmittelhygiene, Allergenmanagement, Lebensmittelkennzeichnung, Qualitätssicherung und Sensorik, Exkursion, Abschlusspräsentation

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, an der Direktvermarktung interessierte LandwirtInnen

Referent/in: Mag. Manfred Schauer, Dr. Heinz Wilfinger, Ing. Michael Hell, Markus Böhm BSc, Mag. Eva Lechner, Alexandra Bichler BBEd, Ing. Rainer Neuwirth, DI Josef Stangl, Mag. Erna Binder, Ing. Magdalena Matzinger, Annemarie Mayer, Mag. Wolfgang Dobritzhofer, DI Josef Moser, Ing. Veronika Schreder, Roman Schmidt, DI Christine Haghofer

Kosten: € 790 gefördert (inkl. Betriebskonzept und Produktpreiskalkulation), € 2.400 ungefordert, € 750 für GvB-Betriebe

61-20035-94

St. Pölten

Lehrgangsstart: Mo 18.11.2019

Dauer: 136 UE

(17 Tage, jeweils 2-Tagesblöcke)

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 04.11.2019

ERFOLGREICH VERKAUFEN IN DER DIREKTVERMARKTUNG

Christmas Special

Haben Sie Lust, dem Weihnachtsverkauf Ihre persönliche Note zu verleihen?

Aus der Fülle der Angebote in der Weihnachtszeit und am Weihnachtsmarkt herauszuragen, ist nicht leicht. Die Qualität Ihrer Produkte ist ein wesentlicher Faktor, eine große Rolle spielt aber auch, wie gut Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen verkaufen können. Lernen Sie im Seminar, mit der Power persönlicher Informationen beim Kunden zu punkten und auch aus kritischen Gesprächen Nutzen zu ziehen!

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Referent/in: Annemarie Mayer

Kosten: € 50 gefördert, € 96 ungefordert

61-20038-96

St. Pölten, LK NÖ

Mi 30.10.2019; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 23.10.2019

PRODUKTPREISKALKULATION FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sie wollen Ihre Produktpalette erweitern oder Sie sind schon länger in der Direktvermarktung tätig und möchten die Preise Ihrer Produkte kalkulieren? In diesem Kurs ermitteln Sie, ob mit den von Ihnen angegebenen Verkaufspreisen tatsächlich die Kosten für Herstellung und Vertrieb des Produktes abgedeckt sind und ab welchem Preisniveau Sie auch einen Beitrag zum Einkommen erzielen. Aufbauend auf diese Kalkulation können Sie unterschiedliche Szenarien Ihrer Kalkulation erstellen (mehr oder weniger Absatz eines Produktes, veränderte Produktpreise) und den Einfluss der Direktvermarktung auf den Beitrag zum Einkommen beobachten.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Mitzubringen: Taschenrechner, am zweiten Kurstag sind von jedem Teilnehmer die betriebsindividuellen Daten für die Produktpreiskalkulation mitzubringen.

Referent/in: Markus Böhm BSc

Kosten: € 120 pro Betrieb

61-20031-96

St. Pölten, LK NÖ

Mi 25.03. und Mi 22.04. bzw.

Mi 29.04.2020; 09.00-13.00 Uhr

Gruppenteilung beim 2. Termin –

Gruppe 1 am 22.04.2020 und

Gruppe 2 am 29.04.2020.

Die Gruppeneinteilung wird beim

1. Kurstermin im März besprochen.

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 18.03.2020

ZUM KUNDEN PER MAUSKlick – ERFOLGREICHE VERMARKTUNG ÜBER DAS INTERNET

In diesem Seminar erlernen Sie die Grundlagen für den elektronischen Ein- und Verkauf von Gütern und Dienstleistungen inkl. Logistik & Bewerbung über das Internet. Danach werden Sie grundlegendes theoretisches & praktisches Wissen über das Thema E-Commerce & Online-marketing besitzen und in der Lage sein, einfache Onlinemarketingaktivitäten eigenständig umzusetzen und auf deren Wirksamkeit zu überprüfen. Sie kennen die Geschichte des E-Commerce, die technische Entwicklung sowie die weltweit gängigsten Onlineshop-Systeme und können E-Commerce Konzepte entwickeln und deren Umsetzbarkeit bewerten.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen,

WinzerInnen, interessierte LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Rainer Neuwirth

Kosten: € 55 gefördert, € 105 ungefordert

61-20037-96

St. Pölten, LK NÖ

Mo 27.01.2020; 13.00-18.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 20.01.2020

DIREKTVERMARKTUNG UND URLAUB AM BAUERNHOF

URLAUB AM BAUERNHOF

Einstiegsberatung Urlaub am Bauernhof

kostenfrei,
Alexandra Bichler,
T 05 0259 26505

Urlaub am Bauernhof

kostenfrei,
Alexandra Bichler,
Ansprechpartner UaB in der BBK,
Referenten der Abteilung Recht,
Steuer, Soziales,
T 05 0259 26500

BUSCHENSCHANK

Einstiegsberatung Buschenschank

kostenfrei,
Alexandra Bichler,
T 05 0259 26505

Betriebs-Check Buschenschank

Pauschale 90 Euro,
Magdalena Matzinger,
T 05 0259 26508

DIVERSIFIZIERUNG

Green Care – Basisberatung

kostenfrei,
Josef Hainfellner, T 05 0259 42301

Schule am Bauernhof

kostenfrei, Monika Linder, Karin Kern,
Johann Schlögelhofer,
T 05 0259 26200

Ik Beratungsangebote

DIREKTVERMARKTUNG

Einstiegsberatung Direktvermarktung

kostenfrei,
Alexandra Bichler,
T 05 0259 26505
Magdalena Matzinger,
T 05 0259 26508,

Preiskalkulation in der Direktvermarktung

Pauschale 120 Euro,
Markus Böhm,
T 05 0259 25123

Beratung zur Lebensmittelkennzeichnung

Etiketten 60 Euro,
Alexandra Bichler,
T 05 0259 26505
für Obstwein, Brände, Liköre,
Fruchtsäfte, Obstessige:
Wolfgang Lukas,
T 05 0259 22301

Direktvermarktung

kostenfrei,
Alexandra Bichler,
Magdalena Matzinger,
Ansprechpartner DV in der BBK,
Referenten der Abteilung Recht,
Steuer, Soziales,
T 05 0259 26500



Mit Beratung zum Erfolg
noe ikb.at/beratung

BÄUERLICHE PRODUKTE – PERFEKT INSZENIERT

Nur was das Auge sieht, wird gekauft! Gute Warenpräsentation ist somit ein Schlüsselfaktor im Verkauf. Gestaltungsgrundsätze, Tipps und praktische Umsetzung für eine ansprechende Warenpräsentation zu einem/r Thema/Produktgruppe für Verkaufstische, Präsentationsecken sowie Schaukästen.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen

Referent/in: Ing. Veronika Schreder

Kosten: € 55 pro Person

S20MI5204

LFS Mistelbach

Mo 30.03.2020; 17.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Mistelbach,
T 02572/2421 bis 23.03.2020

PLASTIKFREIE UND VERPACKUNGSARME DIREKTVERMARKTUNG



Sie wollen in der Direktvermarktung und Produktverpackung auf Plastik, Einweg- und Wegwerfverpackungen verzichten und ökologische Alternativen einsetzen? In diesem Seminar beantworten eine Expertin von Zero Waste Austria, eine Praktikerin (Mehrweg-Gebinde) und Betreiber einer verpackungslosen Greisslerei folgende Fragen: Wie kann Direktvermarktung und Ab-Hof Verkauf ohne bzw. mit möglichst wenig Verpackung auskommen? Welche Optionen gibt es? Wie sieht der ökologische Fußabdruck verschiedener Verpackungssysteme aus? Wie kann eine plastikfreie Vermarktung in der Praxis umgesetzt werden und was braucht es dazu? Am Kursort bekommen Sie auch Einblick in einen Unverpackt-Laden.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LebensmittelproduzentInnen

Referent/in: Barbara Bürgmayr-Posseth,
DI Daniela Einsiedler, Julia Kurz

Kosten: € 63 pro Betrieb gefördert,
€ 119 ungefordert

61-20027-94

St. Leonhard/Forst, D Greisslerei

Do 27.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 20.02.2020

DEKORATIONSIDEEN FÜR DEN BUSCHENSCHANK

Naturmaterialien und vor allem Blumen berühren das Herz. Bei diesem vorwiegend praktischen Kurs lernen Sie floristische Gestaltungsmöglichkeiten für den Eingangsbereich, Gasträume und Tische kennen. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie auch selbst 3 Werkstücke an, die Sie mit nach Hause nehmen können.

Zielgruppe: BuschenschänkerInnen und DirektvermarkterInnen, die mit Dekoration frischen Wind in ihr Heurigen- bzw. Ab-Hof Lokal bringen möchten



Mitzubringen: Schürze bzw. entsprechende Arbeitskleidung, Handschuhe, Gartenschere, Bastelschere, Messer

Referent/in: Rosmarie Leichtfried

Kosten: € 70 gefördert, € 135 ungefördert, € 60 für TOP-Heurigen-Betriebe

Termine und Orte: auf Anfrage

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

ENGLISCH: SMALL TALK FÜR WEINMESSEN 2020

Sie sind bei internationalen Weinmessen und -präsentationen im Frühjahr und benötigen Englisch auf einmal mehr als das restliche Jahr? Sie können zwar Ihre Weine und Ihren Betrieb vorstellen, möchten dies aber auffrischen? Für den Small Talk am Präsentationsstand, der genauso wichtig für das Geschäft ist wie das Fachgespräch, fehlt Ihnen die Routine? Dieser Englischkurs bereitet Sie gezielt für diese Situationen vor. Small Talk, Weinverkostung und -präsentation, Vokabular für die Betriebsvorstellung

Zielgruppe: WinzerInnen, WeinverkäuferInnen, AußendienstmitarbeiterInnen von Weingütern

Vorkenntnisse: Hauptschulenglisch

Referent/in: Dipl.-Päd. Elisabeth

Hönigsberger

Kosten: € 65 gefördert, € 130 ungefördert

S20KR5163

LFS Krems

**Mi 12.02., Mi 19.02. und Mi 04.03.2020;
18.00-21.00 Uhr**

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 05.02.2020



PREISPSYCHOLOGIE IN WERBUNG & VERKAUF

Wie nehmen Konsumenten Preise wahr? Was zeigt die Gehirnforschung über Reaktionen beim Hören oder Lesen von Preisen? Häufig wird der Einfluss der Preiswahrnehmung auf das Kaufverhalten unterschätzt – nutzen Sie die Erkenntnisse der Preispsychologie für Ihren Weinverkauf. Im Seminar kann auch die eigene Preisliste – egal ob Ab-Hof, b2b oder Heurigenkarte – analysiert werden.

Zielgruppe: WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

Referent/in: Mag. Rainer Vogler

Kosten: € 45 gefördert, € 90 ungefördert

S20KR5164

LFS Krems

Do 13.02.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Krems,

T 02732/87516 bis 06.02.2020

KREATIVE GESTALTUNG VON FLIPCHARTS UND PLAKATEN

Beeindrucke deine Konsumenten mit professionell gestalteten und kreativen Flipcharts! In diesem Kurs erhalten Sie Ideen, wie Sie Inhalte mit einfachen, händisch gezeichneten Elementen auf Ihr Flipchart/Tafel/Werbefläche etc. bringen können. Selbstverständlich probieren Sie das Gelernte gleich aus – gerne mit Ihren eigenen Themen.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, Schule am Bauernhof-Betriebe, LandwirtInnen und andere Interessierte

Referent/in: Michaela Lechner

Kosten: € 39,50 pro Person

S20PY4982

LFS Pyhra

Di 14.01.2020; 18.30-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 07.01.2020

FACHEXKURSION DIREKTVERMARKTUNG

Besichtigung von Betrieben mit Spezialisierung auf den Betriebszweig Direktvermarktung. Es werden Höfe mit folgenden Produktionszweigen besucht: Reisproduktion, Schulmilchbetrieb, Aquakultur und Gemüsebau sowie ein Weinbau- und TOP-Heurigenbetrieb. Es sollen neue Ideen für die Direktvermarktung am eigenen Betrieb gewonnen werden.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen bzw. LandwirtInnen mit Interesse an Direktvermarktung

Referent/in: Ing. Sandra Preisinger

Kosten: € 40 gefördert, € 70 ungefördert

GD-20006-30

Wien-Umgebung

Mo 29.06.2020; 07.00-22.00 Uhr

Anmeldung: BBK Gmünd,

T 5025940522 bis 19.06.2020

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE – EINE ZUKUNFTSFÄHIGE NISCHE FÜR DIREKTVERMARKTER/INNEN



Wir alle kennen Spargel und Rhabarber, darüber hinaus gibt es aber noch eine große Vielfalt von mehrjährig wachsendem Gemüse, auch "permeveggiess" (permanent vegetables) genannt. Welche Pflanzen das sind, wie sie kultiviert und verwendet werden und welche Chancen sie für die Direktvermarktung bieten, erfahren Sie in diesem Seminar. Mehrjähriges Gemüse bringt viele Vorteile wie z.B. bodenschonende Bewirtschaftung und wassersparende Produktion. Einige der Kulturarten können vor Ort auf den Versuchsflächen des Zinsenhofes besichtigt werden.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Referent/in: DI Wolfgang Palme,

DI Magdalena Bauer

Kosten: € 55 pro Betrieb gefördert,

€ 105 ungefördert

61-20025-94

Ruprechtshofen, Zinsenhof

Do 12.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,

T 02742/90833 bis 05.03.2020



Ik Beratungsangebote

In den einzelnen Kapiteln dieses Bildungsprogramms finden Sie die jeweils thematisch passenden Beratungsangebote der LK NÖ in eigenen Infokästen.

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Beratungsangeboten finden Sie im Internet unter

<https://noe.lko.at/beratung>

Bei allen Beratungen vor Ort wird eine Hofpauschale von 30 Euro in Rechnung gestellt.



Mit Beratung zum Erfolg
noe.lko.at/beratung

LEBENSMITTEL- HYGIENE

SCHULUNG LEBENSMITTELHYGIENE UND ALLERGENINFORMATION

SAB Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung vor allem der Mikrobiologie und den Krankheitserregern Aufmerksamkeit gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen – dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: Für DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurückliegt, gesetzlich verpflichtend; auch für NeueinsteigerInnen in diese Betriebszweige

Referent/in: Ing. Magdalena Matzinger, Alexandra Bichler BBEd, Lehrkräfte der LFS

Kosten: € 20 pro Person, € 40 pro Person (Nicht-Landwirte)

AM-20010-98

BBK Amstetten

Mo 28.10.2019; 09.00-13.00 Uhr

TU-20001-98

BBK Tullnerfeld

Do 07.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

MI-20001-98

BBK Mistelbach

Mo 11.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

BN-20002-98

BBK Baden und Mödling

Do 28.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

KR-20001-98

BBK Krems

Do 09.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

GF-20001-98

BBK Gänserndorf

Di 14.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

ZT-20001-98

BBK Zwettl

Do 23.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

65-20006-98

St. Pölten, LK NÖ

Do 13.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,
T 05 0259 26500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

i

ONLINE

ONLINESCHULUNGEN HYGIENE BZW. ALLERGENINFORMATION



Hygieneschulung zu Hause absolvieren
Unkompliziert und jederzeit kann im Internet eine Auffrischung der verpflichtenden Hygieneschulung durchgeführt werden – eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen – wie DirektvermarkterInnen und BuschenschänkerInnen –, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Dauer und Inhalt

Sie erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene und erhalten wertvolle Informationen und Beispiele für Dokumentationen in Form einer Unterlagensammlung.

Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, steht der Hygiene-Wissens-Check zur Verfügung. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten. Können Sie 80 % der Fragen richtig beantworten, besteht die Möglichkeit, einen Nachweis für die erfolgreiche Hygieneschulung selbst auszudrucken.

Der Wissens-Check dauert etwa 20 Minuten. Die Schulung kostet € 15,-.

Onlineschulung „Allergeninformation“

Allergeninformation zwingend notwendig

LebensmittelunternehmerInnen müssen ihre Kunden und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. Diese „Allergeninformation“ kann schriftlich auf der Speisekarte oder mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen.

Verpflichtende Schulung auch online möglich

Die verpflichtende Schulung bei mündlicher Allergeninformation kann auch im Internet erfolgen. Bei der Onlineschulung werden die wesentlichen Inhalte und Anforderungen zur Allergeninformation erläutert und nützliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgreicher Absolvierung der Schulung in Form eines Wissens-Checks, bei dem 16 von 20 zufällig ausgewählten Fragen richtig beantwortet werden müssen, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden.

Die Kosten für die Onlineschulung betragen € 15.

Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 0259 26100 bzw. per E-Mail an lfi@lk-noe.at, an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang zu der Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

www.hygiene-schulung.at bzw. www.allergen-schulung.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“

KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN FÜR DIREKTVERMARKTER/INNEN UND ALLERGENINFORMATION

Was gehört auf's Etikett – diese Frage haben Sie sich als DirektvermarkterIn sicher schon gestellt. Vielfältige und komplizierte Bestimmungen einerseits und empfindliche Strafen andererseits machen dieses Thema so wichtig. Bei diesem Kurs erfahren Sie mehr über die gesetzlichen Vorschriften und erhalten Tipps, wie die häufigsten Fehler in der Kennzeichnung vermieden werden können. Das Thema Allergeninformation wird ebenfalls behandelt.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, welche die aktuellen Kennzeichnungsbestimmungen kennen lernen wollen

Referent/in: Ing. Bernadette Birkhahn, Alexandra Bichler BBEd

Kosten: € 20 pro Person, € 40 pro Person (Nicht-LandwirtInnen)

NK-20005-98

Petersbaumgarten, GH Pichler

Do 07.11.2019; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 26500 bis 20.09.2019

65-20005-98

St. Pölten, LK NÖ

Do 26.03.2020; 09.00-12.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 26500 bis 07.02.2020

HYGIENEKURS FÜR IMKER/INNEN

Neue Leitlinie für Imkereibetriebe; Vorgabe der GHP (Gute Herstellungspraxis); Dieser Kurs ist Teil des Qualitätsprogrammes der Förderrichtlinie.

Zielgruppe: Interessierte an Bienen und Imkerei, ImkerInnen

Referent/in: Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40 pro Person

S19WA5006

LFS Warth

Do 21.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

S20LI5038

LFS Gießhübl

Mo 13.01.2020; 17.00-21.00 Uhr

S20LI5066

LFS Pyhra

Mo 17.02.2020; 17.00-21.00 Uhr

S20LI5105

LFS Mistelbach

Mo 24.02.2020; 17.00-21.00 Uhr

Anmeldung: NÖ Imkerschule,

T 02629/2222-21 bis 1 Woche vor Kursbeginn

S20ED5175

LFS Edelhof

Do 02.04.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,

T 02822/52402 bis 26.03.2020

WENN DER LEBENSMITTEL- INSPEKTOR KLINGELT – LEBENSMITTELHYGIENE AUS SICHT DER BEHÖRDE

Sie sind DirektvermarkterIn und haben bereits eine Lebensmittelhygiene-Schulung besucht. Nun möchten Sie gerne noch genauer wissen, wie Sie die Hygienemaßnahmen am Betrieb am besten umsetzen, damit es bei einer Kontrolle zu keinen Beanstandungen kommt. Im Kurs berichtet ein Lebensmittelinspektor über den Ablauf von Vor-Ort-Kontrollen und die dabei gemachten Erfahrungen. Positive Umsetzungsbeispiele aber auch häufig festgestellte Mängel inkl. praktikabler Lösungsmöglichkeiten werden aufgezeigt. Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung über den Kursbesuch, der von den Lebensmittelinspektoren in NÖ als Lebensmittelhygiene-Auffrischungsschulung akzeptiert wird.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Voraussetzung: Ersts Schulung Lebensmittelhygiene absolviert

Referent/in: Ing. Norbert Mayer

Kosten: € 29 gefördert, € 52 ungefordert

61-20036-94

BBK Zwettl

Di 26.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

61-20037-94

BBK Scheibbs

Di 14.01.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn



TRINKWASSERSEMINAR – WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR HAUSBRUNNENBESITZER/INNEN

Einwandfreie Trinkwasserqualität ist Voraussetzung für eine einwandfreie Lebensmittelherzeugung. In diesem Seminar werden neben den baulichen Voraussetzungen für Brunnen und Quelfassungen (auch in Hinblick auf Mängel und Sanierung) die Rechtsvorschriften für Hausbrunnenbesitzer behandelt. Maßnahmen der Eigenkontrolle und notwendige Aufzeichnungen ergänzen das Schulungsangebot.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, die einen Hausbrunnen haben.

Referent/in: DI(FH) Norbert Wolf

Kosten: € 55 gefördert, € 102 ungefordert

65-20003-98

St. Pölten, LK NÖ

Do 20.02.2020; 09.00-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 26500 bis 07.02.2020

SACHKUNDENACHWEIS FÜR SCHLACHTUNG



Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Es soll Tierleid bestmöglich vermindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. In diesem Kurs geht es darum, grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse in der Schlachtung von Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) zu erlangen. Um zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt zu werden, ist noch ein Praxistag zu absolvieren.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, die selber Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen schlachten

Referent/in: Dr. Johann Wittmann,

Mag. Stefan Fucik, DI Adelheid Gerl

Kosten: € 45 gefördert, € 82 ungefordert

65-20011-94

St. Pölten, LK NÖ

Mo 30.03.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ,

T 05 0259 26500 bis 20.03.2020

SCHLACHTUNG VON GEFLÜGEL – PRAXISKURS FÜR DIREKTVERMARKTER/INNEN



Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Referent/in: Ing. Josef Schroll,

Josef Blauensteiner

Kosten: € 72 gefördert, € 144 ungefordert

61-20043-95

LFS Edelhof

Fr 01.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

61-20044-95

LFS Edelhof

Sa 01.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822/52402

bis 1 Woche vor Kursbeginn



GEFLÜGEL – FACHGERECHT GESCHLACHTET UND ZERLEGT

Geflügelhaltung kann ein attraktiver Zuerwerb für landwirtschaftliche Betriebe sein. Neben einer tiergerechten Haltung rücken die Bedingungen bei der Schlachtung immer mehr in das Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten. Wer selbst Tiere schlachtet und zerlegt, sollte einige Grundsätze beachten. Wer darf Geflügel schlachten und die Beschau der Schlachtkörper durchführen? Wie läuft eine fachgerechte und zulässige Betäubung und Schlachtung ab? Wie wird ein Geflügelschlachtkörper effizient zerlegt?

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Referent/in: DI Michael Bernscherer

Kosten: € 40 pro Person

S19MI5033

LFS Mistelbach

Sa 19.10.2019; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Mistelbach,
T 02572/2421 bis 11.10.2019

DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN – TIERBEURTEILUNG UND BESCHAU



Geflügel- und Kaninchenbetriebe, die selbst schlachten, müssen eine Schulung zum Thema Tierbeschau absolvieren. Bei diesem Kurs werden wichtige Themen wie rechtliche Rahmenbedingungen, richtiges Betäuben und Schlachten, Geflügelkrankheiten und Untersuchungen behandelt. Jeder Teilnehmer erhält einen Schulungsnachweis.

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Geflügel und Kaninchen

Referent/in: Ing. Oliver Bernhauser,
DI Adelheid Gerl, Dr. Leopold Aichberger

Kosten: € 45 gefördert, € 80 ungefordert

65-20001-94

St. Pölten, LK NÖ

Mi 13.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

65-20002-94

St. Pölten, LK NÖ

Mi 29.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500
bis 12 Tage vor Kursbeginn



NOE.LFI.AT

Besuchen Sie uns auch im Internet und informieren Sie sich über aktuelle Themen und unser breitgefächertes Kursangebot!



FLEISCH- VERARBEITUNG



SCHWEINEZERLEGUNG – PRAXISKURS

Fachgerechte Zerteilung, Verwendung der Fleishteile, Vorgehensweise beim Suren und Selchen

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung

Referent/in: DI Franz Aichinger

Kosten: € 60 gefördert, € 110 ungefordert

S19WA4998

LFS Warth

Mo 11.11.–Mi 13.11.2019; 18.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 04.11.2019

SCHWEINEZERLEGUNG IN DER PRAXIS

Fachkundiges Aufarbeiten von Schweinehälften

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Maria Theresa Resch,
Josef Krahofer

Kosten: € 50 pro Person (inkl. Unterlagen)

S20GI5203

LFS Gießhübl

Do 05.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 13.02.2020

FLEISCHZERTEILUNGSKURS – SCHWEIN

Zerlegen eines Schweineschlachtkörpers unter Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten

Referent/in: Ing. Johann Kitzler,
Josef Blauensteiner

Kosten: € 40 pro Person

S20ED5177

LFS Edelhof

Mi 12.02.2020; 17.30-20.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 10.02.2020

FLEISCHVERARBEITUNG IN DER PRAXIS

Herstellung von Bratwürstel, Krainer und Käsekrainer, Stangenwürste, Blutwurst, Presswurst und Sulz (Teil 1); Herstellung von Leberaufstrich, Pasteten im Blätterteig, Leberkäse, gefüllte Fleishteile, Pökeln und Räuchern (Teil 2)

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Maria Theresa Resch,
Josef Krahofer

Kosten: € 50 pro Person (inkl. Unterlagen mit Rezepten)

Ort: LFS Gießhübl

S20GI5201

Teil 1

Do 12.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

S20GI5202

Teil 2

Do 26.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472/62722
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

FLEISCHVERARBEITUNG

Rechtliche Rahmenbedingungen; Beurteilung des Schlachtkörpers; Zerlegung der Schweinehälften in Teilstücke; Zubereitung der Teilstücke für die Weiterverarbeitung; Herstellung von Sur- und Selchfleisch (Teil 1); Beurteilung und Beschreibung der Teilstücke; Zubereitung der Teilstücke je nach Verwendung; Herstellung von: Schmalz und Grammeln, Brat- und Stangenwurst, Blut- und Presswurst, Sur- und Selchfleischröuchern, Aufstriche und Pasteten (Teil 2)

Zielgruppe: LandwirtInnen, AbsolventInnen und interessierte Personen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

Ort: LFS Tulln

S20TU5206

Teil 1

Mi 22.01.2020; 08.30-18.00 Uhr

S20TU5207

Teil 2

Do 23.01.2020; 08.30-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln, T 02272/62515
bis 1 Woche vor Kursbeginn



FLEISCHVERARBEITUNGSKURS

Zerlegen eines Schweineschlachtkörpers, Verarbeitung der Fleischteile zu Selchwaren und Kleinfleischverarbeitung zu Würsten, Herstellung von Leberstreichwurst und Presswurst

Referent/in: Ing. Johann Kitzler,
Josef Blauensteiner
Kosten: € 70 pro Person

S20ED5176

LFS Edelhof

Mi 29.01.2020; 08.30-16.30 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof,
T 02822/52402 bis 22.01.2020

BIO-RINDFLEISCHVERARBEITUNG

vorteilhaft zuschneiden, reifen, veredeln und verarbeiten



Sie wollen kreative und naturnahe Verarbeitungsideen für Ihr Rindfleisch bekommen? In diesem Praxiskurs gibt der erfahrene Metzgermeister und Buchautor Hermann Jakob zahlreiche Anleitungen für innovative Rindfleisch-Produkte. Seminarinhalte sind: vorteilhafte Zerlegung und Zuschnitt für den Verkauf, Reifemethoden wie Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging für einzelne Teilstücke, die Herstellung verschiedenster Wurstarten in Bio-Qualität wie z.B. Rinderleberstreichwurst, Krakauer, Bratwurst, Käsekrainer, Zubereitung von Cervapici und Hamburgern, Kalkulation von Rindfleisch. Ebenso gibt es Frage- und Diskussionsmöglichkeiten und ein umfangreiches Skript zum Kurs.

Zielgruppe: Biobetriebe mit Fleischverarbeitung, Fleisch-Direktvermarkter

Mitzubringen: weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

Referent/in: Hermann Jakob

Kosten: € 80 pro Betrieb gefördert,
€ 155 ungefordert

61-20135-95

Wieselburg, Franzisco-Josephinum

Fr 06.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 28.02.2020

BRÄT- UND ROHWÜRSTE – PRAXISKURS

Brätbereitung für Grill- und Selchwürste, Käsekrainer, Bratwürstel, Kabanossi und Co; Verkostung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung

Referent/in: DI Franz Aichinger

Kosten: € 55 gefördert, € 105 ungefordert

S20WA5114

LFS Warth

Di 03.03. und Di 10.03.2020;

18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 25.02.2020

KOCHWÜRSTE UND KOCHSPEZIALITÄTEN – PRAXISKURS

Herstellung von Blut- und Presswurst, Leberpastete, Sülzchen, Verhackertem etc.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung

Referent/in: DI Franz Aichinger

Kosten: € 55 gefördert, € 105 ungefordert

S20WA5113

LFS Warth

Mo 27.01.-Di 28.01.2020;

18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 20.01.2020

GRILLEN – EIN TREND AUCH FÜR DIREKTVERMARKTER/INNEN

Dem aktuellen Trend folgend sollten DirektvermarkterInnen von Fleisch auch über generelle Anforderungen an Grillware und spezielle Gustostücke für den Grill Bescheid wissen. Praxiskurs über Grundlagen des Grillens, Lage und Bezeichnung spezieller Teilstücke bei Rind und Schwein.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Schweine- und Rindfleisch

Referent/in: Ing. Veronika Schreder

Kosten: € 90 pro Person

S20MI5205

LFS Mistelbach

Fr 12.06.2020; 15.00-20.00 Uhr

Anmeldung: LFS Mistelbach,
T 02572/2421 bis 05.06.2020

WILDBRETVERARBEITUNG

Rechtliche Grundlagen der Wildfleischvermarktung, Wildbretverarbeitung: Wild aus der Decke schlagen, Beurteilung des Wildbrets, zerwirken, auslösen; Verkostung von Wildspezialitäten

Zielgruppe: JungjägerInnen, LandwirtInnen, DirektvermarkterInnen, KonsumentInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

Ort: LFS Tulln

S19TU5040

Hase und Fasan

Mi 13.11.2019; 08.30-18.00 Uhr

S19TU5039

Rehwild und Rotwild

Mi 18.12.2019; 08.30-18.00 Uhr

S20TU5225

Schwarzwild

Mi 15.01.2020; 08.30-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,

T 02272/62515

bis 1 Woche vor Kursbeginn

VEREDELUNG VON WILDFLEISCH (SPEZIELL HIRSCH) – PRAXISKURS

Erzeugung von Hauswürsteln und Dauerwürsten, div. Pökel- und Räucherverfahren

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung

Referent/in: DI Franz Aichinger

Kosten: € 55 gefördert, € 105 ungefordert

S20WA5115

LFS Warth

Mi 29.04.2020; 08.00-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,
T 02629/2222 bis 22.04.2020

ERNÄHRUNGS- UND KONSUMBILDUNG GEHT ALLE AN!



Die ARGE österreichische Bäuerinnen setzt sich dafür ein, dass die Themen Ernährungs- und Konsumbildung verstärkt an unseren Schulen vermittelt werden.

Ist es Ihnen wichtig, dass in Zukunft an unseren Schulen Themen der Lebensmittelproduktion und Ernährung vermittelt werden oder ist das die Aufgabe des Elternhauses? Brauchen wir in diesem Bereich überhaupt eine Bildungsmaßnahme?

Wie denken Sie darüber? Bekunden Sie Ihre Meinung mittels Online-Umfrage bis April 2020!

Sie erreichen die Umfrage durch scannen des untenstehenden QR-Codes oder unter dem Link www.umfrageonline.com/s/apfel-birne



NEHMEN SIE TEIL! DAMIT IHRE KINDER SPÄTER NICHT ÄPFEL MIT BIRNEN VERGLEICHEN!

MILCH- UND GETREIDE- VERARBEITUNG



VERARBEITUNG VON ROHMILCH

Rechtliche Rahmenbedingungen der Milchverarbeitung, Herstellung von Süßrahm, Frischkäse, Weichkäse, Butter, Joghurt und Molkeprodukten

Zielgruppe: LandwirtInnen, AbsolventInnen und interessierte Personen

Referent/in: Dir. Dipl.-HLFL-Ing. Josef Meisl

Kosten: auf Anfrage

S19TU5038

LFS Tulln

Mi 11.12.2019; 08.30-18.00 Uhr

Anmeldung: LFS Tulln,
T 02272/62515 bis 04.12.2019

BIO-ROHMILCH VERARBEITUNG



In diesem Seminar lernen wir, Rohmilch zu verschiedenen Produkten zu verarbeiten. Zusätzlich zum vermittelten theoretischen Hintergrundwissen werden verschiedene Produkte aus Rohmilch gewonnen und verarbeitet. Der Praxisteil beinhaltet die gemeinsame Herstellung von Käse, Topfen, Sauermilch und Joghurt. Diese Produkte bieten Möglichkeiten für die Entwicklung neuer Verarbeitungswege für die Direktvermarktung. Abschließend gibt es eine Verkostung und gemeinsame sensorische Bewertung verschiedenster Rohmilch-Produkte.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Mitzubringen: Kopfbedeckung, weißer Arbeitskittel

Referent/in: Franz Taschl

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert,
€ 110 ungefordert

61-20023-95

Kirchberg/Pielach, Biohof Taschl

Mo 10.02.2020; 09.00-14.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,
T 02742/90833 bis 03.02.2020

GRUNDLAGEN DER VERARBEITUNG VON KUH-, SCHAF- UND ZIEGENMILCH

3-Tages-Basisseminar

Hygiene bei der Milchverarbeitung, theoretische Grundlagen der Käseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung von Produkten (Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Drinks, Topfen, Schichtkäse – inkl. Verarbeitung von Topfen), Weich- und Schnittkäseherstellung, Käsereifungsarten, Molkeverwertung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Josef Hartl

Kosten: € 300 pro Person

FJ-20004-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Di 04.02.-Do 06.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 28.01.2020

GRUNDLAGEN DER HARTKÄSEHERSTELLUNG

Kuh- und Schafmilch

Theoretische Grundlagen zur Hartkäseherstellung, Einsatz von spezifischen Kulturen, praktische Demonstration und Herstellung von Produkten (Herstellung eines Bergkäse Types, Herstellung von Hartkäse nach Parmesan Art), Käsereifungsarten, Verkostung von Käsemustern

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Josef Hartl,
Richard Dorninger

Kosten: € 110 pro Person

FJ-20002-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Do 12.12.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 27.11.2019

HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE UND FRISCHKÄSEZUBEREITUNGEN

Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Topfen, Gervais, Bröseltopfen; praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Frischkäse und Topfencremen, Frischkäsezubereitungen (süße, pikante und scharfe Rezepturen), Bröseltopfen, Frischkäseroulade und Frischkäsekuglerl in Öl aus Ziegenmilch, Herstellen von Schaffrischkäse (Mostviertler Schaffkäse)

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Josef Hartl,
Ing. Wolfgang Pöhacker

Kosten: € 110 pro Person

FJ-20001-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Do 21.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 07.11.2019

WEICHKÄSEHERSTELLUNG

Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella

Theoretische Grundlagen zur Weichkäseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung von Produkten der Type "Camembert", Type "Roquefort", Doppelschimmelkäse, Herstellung von Käse nach Mozzarella Art, Herstellung von Käse nach Halloumi Art, Salzbad und Salzbadbehandlung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Josef Hartl,
Richard Dorninger

Kosten: € 110 pro Person

FJ-20005-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Do 12.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 27.02.2020

SNITTKÄSEHERSTELLUNG

Kuh- und Ziegenmilch

Hygiene und theoretische Grundlagen zur Käseherstellung, Steuerungsfaktoren für den pH-Wert und den Trockenmassegehalt im Käse, praktische Demonstration und Herstellung von halbhartem Schnittkäse mit Großloch sowie Schnittkäse mit geschlossenem und offenem Käseteig, Käsereifungsarten

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Josef Hartl

Kosten: € 110 pro Person

FJ-20003-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Do 16.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 02.01.2020



KÄSECHMANKERL SELBST GEMACHT

Praxisbezogen erlernen die TeilnehmerInnen die Grundlagen der Herstellung von Käsespezialitäten wie z.B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Sauermilchprodukte. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene in der Milchverarbeitung vermittelt. Lernen Sie die verschiedenen Produktionsmöglichkeiten für Käse kennen und genießen Sie diese hergestellten Käsespezialitäten bei einer anschließenden Käseverkostung.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Martina Sieder

Kosten: € 48 gefördert, € 90 ungefordert

S19PY4981

LFS Pyhra

Mi 19.02.2020; 08.30-16.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 12.02.2020

SPEISEEIS, SAUERMILCHPRODUKTE UND DESSERTS

Joghurtherstellung aus laktosefreier Milch, Fruchtjoghurt und Joghurtdrink, Drinks und Pudding, Topfen- und Joghurtcreme; Eisherstellung am Bauernhof (technologische Grundlagen, mikrobiologische Voraussetzungen, Geräteausrüstung, Grundrezepturen und Joghurteissherstellung)

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent/in: Ing. Wolfgang Pöhacker, Eduard Hauss

Kosten: € 110 pro Person

FJ-20006-95

Wieselburg, LMTZ Francisco Josephinum

Do 26.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 12.03.2020

GETREIDEVERARBEITUNG: MEHLE, GRIESS, FLOCKEN, MÜSLI UND SEITAN



Getreide zu verarbeiten kann eine spannende und lohnende Möglichkeit sein, die eigenen Ackerfrüchte zu veredeln und die Wertschöpfung am Betrieb zu steigern. In diesem Praxis-Seminar widmen wir uns unterschiedlichen Verfahren und Verarbeitungstechniken und lernen dabei kreative Rezepte kennen. Am Bio-Betrieb der Familie Schmidt wird die Herstellung von Mehlen, Grieß, Flocken und Müslivarianten in Theorie und Praxis veranschaulicht. Der Einblick in den erfahrenen Verarbeitungsbetrieb ist besonders wertvoll. Zusätzlich beschäftigen wir uns im Seminar theoretisch, praktisch und kulinarisch mit der Produktion von Seitan, einem eiweißreichen Fleischersatz, hergestellt aus Getreidemehl.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, Ackerbaubetriebe

Referent/in: Maria Schmidt, Eva-Maria Klaus

Kosten: € 55 pro Betrieb gefördert, € 110 ungefordert

61-20024-95

Neudorf i. Weinviertel, Biohof Schmidt

Mi 12.02.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 05.02.2020



BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG: GRUNDLAGENSEMINAR

Sie sind DirektvermarkterIn und möchten aus Ihrem eigenen Getreide Brot backen und vermarkten? Sie haben vielleicht schon "Backversuche" hinter sich, trauen sich damit aber noch nicht in die Direktvermarktung? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Brote für die Direktvermarktung – von den Rohstoffen über die Fertigung und den Backprozess bis hin zur Lagerung und notwendigen Ausrüstung. Die Umsetzung in die Praxis wird bei der gemeinsamen Herstellung von zwei verschiedenen Brotsorten geübt (Bauernbrot, Körndlbrot). Gemeinsame Anreise nach Wels mit dem Bus ab St. Pölten.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, die Brot backen und vermarkten möchten

Referent/in: DI Johann Kapplmüller

Kosten: € 98 gefördert inkl. Anreise mit Bus ab St. Pölten, € 185 ungefordert, € 83 für TOP-Heurigen Betriebe

61-20042-95

Wels, HTL für Lebensmitteltechnologie

Sa 29.02.2020; 09.30-17.00 Uhr (Abfahrt St. Pölten: 07.15 Uhr, Rückkunft ca. 19 Uhr)

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 24.01.2020

BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – VOM SAUERTEIG ZUM OPTIMALEN BROT

Die optimale Sauerteigführung ist entscheidend für das Gelingen eines guten Brotes. In diesem Seminar erhalten aktive Brot-DirektvermarkterInnen und BrotbotschafterInnen von einem Profi fundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung sowie Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Analyse und Verkostung mitgebrachter Sauerteige und Brote.

Zielgruppe: aktive Brot-DirektvermarkterInnen und Brot-BotschafterInnen, welche an der Qualität ihres Brotes arbeiten möchten

Mitzubringen: eigene Brote und Sauerteige

Referent/in: Prof. DI Johann Kapplmüller

Kosten: € 72 gefördert, € 138 ungefordert

61-20144-95

St. Pölten, LK NÖ

Sa 21.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 06.03.2020

BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG: SPEZIALTHEMA LANGZEITFÜHRUNG

Unter "Langzeitführung" versteht man, dass Vorteile eingesetzt werden und dem Teig mehr Zeit als üblich zur Reifung gegeben wird. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Brotes. Vieles spricht also für den aktuellen Trend "Slow-Baking". Bei diesem 2-tägigen Seminar haben bäuerliche Brot-DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, sich gemeinsam mit dem Bäckermeister und geprüften Brot-Sommelier Christopher Lang mit der Thematik "Langzeitführung" in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen.

Zielgruppe: aktive Brot-DirektvermarkterInnen, welche sich mit dem Thema "Langzeitführung" auseinandersetzen, die Qualität ihres Brotes verbessern und neue Kunden ansprechen möchten

Referent/in: Christopher Lang

Kosten: € 123 gefördert (inkl. Rezeptbroschüre), € 242 ungefordert

61-20102-95

BBK Krems

Mo 02.03.-Di 03.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 17.02.2020



OBST-, GEMÜSE- UND HONIG-VERARBEITUNG



APFEL UND BIRNE – KREATIVE VERARBEITUNGSOPTIONEN VERSCHIEDENER SORTEN



Sie haben unterschiedliche Sorten an Äpfeln und Birnen und fragen sich, für welche Zwecke die jeweiligen Sorten am besten geeignet sind? In diesem Seminar werden die Grundlagen der Sortenkunde (Pomologie) erörtert und Verarbeitungsempfehlungen vorgestellt. Zum Seminar können Sie auch Ihre eigenen (unbekannten) Sorten mitnehmen, diese werden bestimmt und hinsichtlich ihrer Verwendungsmöglichkeiten besprochen. Am Biohof Ertl werden zudem die Verarbeitungsräume sowie die Obstanlage besichtigt und vorgestellt. Am Nachmittag dreht sich dann alles um die Praxis der Verarbeitung, wobei auch selbst Hand angelegt werden kann.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, ObstproduzentInnen, -verarbeiterInnen

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Martina Schmidthaler, Johannes Ertl

Kosten: € 55 pro Betrieb gefördert, € 110 ungefordert

61-20021-95

Pöggstall, Biohof Ertl

Mi 30.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 13.09.2020

VERARBEITUNG INNOVATIVER OBSTARTEN



In diesem Seminar werden verschiedenste Obstarten und Nüsse vorgestellt, die bei uns derzeit noch wenig kultiviert werden, jedoch ein großes Potenzial für den Erwerbsanbau hier zu Lande haben: Indianerbanane, Nashibirnen, Maulbeeren, Ölweiden, Kaki, Szechuan Pfeffer u.a.m. sowie Nussarten wie Herz-, Butter- und Königsnuss. Auf die Verwendungs- und Vermarktungsmöglichkeiten zur Findung von betrieblichen Nischen wird speziell eingegangen. Die Verkostung verarbeiteter Produkte eröffnet den sinnlichen Zugang zum Thema.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Referent/in: Mag. Siegfried Tatschl

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

61-20029-95

Kirchberg/Wagram, Wagramhalle

Do 24.09.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 17.09.2020

ECHT BEERIG – ANBAU UND VERARBEITUNG VON BEERENOBST



Möchten Sie die Vielfalt an Beerenobst kennen lernen – als interessante Ergänzung in der Direktvermarktung und Verarbeitung? Im Kurs wird die Arten- und Sortenvielfalt von Beerenobst vorgestellt – bewährte, vor allem aber auch neue, alternative und wenig bekannte Fruchtarten. Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten werden besprochen und verschiedene Kulturen besichtigt und verkostet. Zimthimbeeren, japanische Weinbeeren, Kiwis, Maibeeren, amerikanische Himbeeren, Cranberries, Preiselbeeren, Gojibeeren, Taybeeren und viele weitere Beerensträucher stehen auf dem Programm. Der Buchautor und Obstspezialist Sigi Tatschl teilt mit Ihnen seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz auf diesem Gebiet.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, ObstproduzentInnen, -verarbeiterInnen

Referent/in: Mag. Siegfried Tatschl

Kosten: € 60 pro Betrieb gefördert, € 120 ungefordert

61-20022-95

Kirchberg/Wagram, Wagramhalle

Di 23.06.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien, T 02742/90833 bis 16.06.2020

ROTER FADEN FÜR DIE FRUCHTSAFTPRODUKTION

Schritte bis zum eigenen Apfel-/Birnen-Saft inkl. korrekter Etikettierung

Sie möchten Ihre eigene Obsternte für die Direktvermarktung oder den Buschenschank zu Saft verarbeiten? In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Produktionsschritte vom Baum bis in die Flasche kennen. Theorie: Eignung von Sorten, Reife, schonendes Pressen, Behandlungsschritte bis zum Abfüllen, Haltbarkeit, Preisgestaltung, gesetzliche Kennzeichnung; Praxis: Ablauf, Maschinen und Geräte für die Saftproduktion, Verkostung, Betriebsbesichtigung bei Familie Christoph und Anna Mayer

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und andere LandwirtInnen, die Wissen in der Fruchtsaftproduktion erlangen oder auffrischen möchten

Referent/in: Ing. Andreas Ennser

Kosten: € 39 gefördert, € 74 ungefordert

61-20041-95

Jaidhof, Gutmann'sche Forstverwaltung

Di 09.06.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 25.05.2020

SIRUPHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie aus vielen Kräutern und Blüten herstellen, somit ist der Kreativität kaum eine Grenze gesetzt. In diesem Seminar erhalten Sie alle Informationen, um qualitativ hochwertigen Sirup herzustellen. Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), die Verarbeitung, die Qualität, die Haltbarkeit, die Kennzeichnung, die Kalkulation sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

Mitzubringen: eigene Sirupe zum Verkosten

Referent/in: Thomas Lauer

Kosten: € 49 gefördert, € 95 ungefordert, € 40 für GvB-Betriebe

61-20039-95

BBK Scheibbs

Mo 17.02.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 10.02.2020



MOSTEREI – GRUNDKURS

Erläuterungen rund um das spritzige und beliebte Getränk – den "Most": Neuheiten, Feinheiten etc.

Zielgruppe: MostproduzentInnen

Mitzubringen: Verkostungsproben

Referent/in: Ing. Karl Hofecker

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

S19PY4984

LFS Pyhra

Mi 06.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745/2393 bis 30.10.2019

GRUNDLAGEN DER MOSTBEREITUNG

Obstverarbeitung von der Ernte bis zum fertigen Most

Zielgruppe: LandwirtInnen

Referent/in: Ing. Maria Resch

Kosten: € 60 pro Person

S20GI5198

LFS Gießhübl

Fr 21.08.2020; 09.00-15.00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472/62722 bis 03.07.2020

SCHNAPSBRENNKURSE

Herstellung von Schnäpsen in Theorie und Praxis, gesetzliche Grundlagen, Verkostung; spezielle Schwerpunkte je nach Kursort

Zielgruppe: LandwirtInnen (AbfindungsbrennerInnen)

Mitzubringen: ev. eigene Brände zum Verkosten

S20HL5237

LFS Hollabrunn

Termin: auf Anfrage

Referent/in: Ing. Johannes Roch

Kosten: € 80 pro Person

Information: LFS Hollabrunn, T 02952/2133

S20ED5174

LFS Edelhof

Sa 18.01.2020; 09.00-17.30 Uhr

Referent/in: Ing. Erich Strobl

Kosten: € 55 pro Person

Anmeldung: LFS Edelhof,

T 02822/52402 bis 10.01.2020

SCHNAPSBRENNKURS – NEUHEITEN

Brennobst, Einmaischen, Maischeführung, gärbologische Grundlagen, Maischefehler, gesetzliche Grundlagen, Abfindungsbrennen, Ausbeutesätze, Brennzeit, Brenngeräte, Rau- und Feinbrand, Einstellen der Trinkstärke, Lagerung, Vermarktung, Edelbrandverkostung

Zielgruppe: DirektmarkterInnen, ObstproduzentInnen, -verarbeiterInnen

Mitzubringen: ev. Edelbrände zur Verkostung oder zur Problembehandlung

Referent/in: Ing. Karl Hofecker,

Andreas Sternath, Johann Schiefer

Kosten: € 55 gefördert, € 105 ungefordert

S19PY4985

LFS Pyhra

Mi 13.11.2019; 08.30-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,

T 02745/2393 bis 06.11.2019

HANDWERKSKUNST EDELBRANDHERSTELLUNG – BRENNSEMINAR

Sie sind Schnapsbrenner oder möchten es gerne werden? Im Kurs wird alles Notwendige erarbeitet, um Ihre Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben: Frucht Auswahl und Fruchtreinigung, Maischzubereitung und -zusätze, Gärprozess, -dauer und -fehler, Destillationsvorgang (Rau- und Feinbrand), Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf, Einstellen auf Trinkstärke, Lagerung und Abfüllung in Flaschen, Etikettierung, Präsentation und Verkostung von Edelbränden. Die Themen Frucht Auswahl, Fruchtreinigung, Maischeherstellung, Abbrennen der Maische und Einstellen des Edelbrandes auf Trinkstärke werden praktisch durchgeführt.

Zielgruppe: DirektmarkterInnen, EdelbrennerInnen

Referent/in: Stefan Baumgartner, Dominik Stockinger

Kosten: € 135 gefördert, € 260 ungefordert

Termin und Ort: auf Anfrage

Dauer: 16 UE

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100



LIKÖRHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

In diesem Seminar wird Ihnen vom Likörspezialisten und Buchautor Dr. Klaus Hagmann aus Deutschland Fachwissen in Theorie und Praxis zur Erzeugung von hochwertigen Likören vermittelt, von der Auswahl der Früchte und deren Besonderheiten über alle notwendigen und nützlichen Gerätschaften und Hilfsmittel bis hin zum praktischen Ablauf der Likörbereitung. Die Themen Analytik und Sensorik sowie Alkoholgehaltbestimmung von Likören runden das Programm ab.

Zielgruppe: DirektmarkterInnen

Referent/in: Dr. Klaus Hagmann

Kosten: € 81 gefördert, € 158 ungefordert (inkl. Buch Blitzliköre von Dr. Hagmann)

61-20096-95

BBK Krems

Mo 23.03.2020; 09.00-14.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 16.03.2020

ESSIGHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sie sind DirektmarkterIn und möchten sich intensiver mit der Herstellung und Verwendung von Essig beschäftigen? In diesem Seminar erfahren Sie mehr über: Inhaltsstoffe, Verwendung und Wirkung von Essig, Grundlagen der professionellen Essigbereitung – verschiedene Herstellungsverfahren, Anforderungen an die Ausgangsprodukte, Gärführung, Qualitätsmerkmale von Essig; rechtliche Bestimmungen inkl. Kennzeichnung, Wirtschaftlichkeit der Essigbereitung, Verkostung mitgebrachter Essige inkl. Rückmeldung vom Fachexperten. Am Seminarort bekommen Sie Einblick in die Essigproduktion und haben die Möglichkeit, die Produktionsräume zu besichtigen und verschiedene Essigsorten zu verkosten.

Zielgruppe: DirektmarkterInnen

Referent/in: Ing. Andreas Fischerauer

Kosten: € 105 gefördert (inkl. Busanreise ab St. Pölten zum Kursort), € 183 ungefordert

**Pischelsdorf am Kulm,
Essigzentrum Fischerauer**

Di 17.03.2020; 09.30-17.00 Uhr

(Abfahrt St. Pölten 07.00 Uhr, Rückkunft ca. 19.00 Uhr)

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 11.03.2020

SPEISEÖLHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – GRUNDLAGENSEMINAR

Sie möchten Speiseöl aus eigenen Ölsaaten herstellen und vermarkten? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zu folgenden Themen: Bedeutung und Produktion pflanzlicher Öle, Charakterisierung pflanzlicher Öle, Rolle pflanzlicher Öle in der Ernährung, qualitätsbestimmende Faktoren bei der Technologie der Ölgewinnung, gesetzliche Bestimmungen sowie Informations- und Untersuchungsstellen für pflanzliche Öle, sensorische Beurteilung von Ölen, Verkostung von Ölen

Zielgruppe: DirektmarkterInnen

Referent/in: Mag. Dr. Franz Siegfried Wagner

Kosten: € 95 gefördert, € 180 ungefordert

61-20101-95

Bildungswerkstatt Mold

Do 26.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 19.03.2020

VOM FELD INS GLAS – NEUE WEGE IN VEREDELUNG UND VERMARKTUNG VON GEMÜSE



Vom Anbau bis ins Glas verfolgen wir den Weg des Gemüses: Kultivierung mit dem Dammsystem nach Turiel inkl. Besichtigung, unterschiedliche Verarbeitungsmöglichkeiten in Theorie und Praxis (z.B. Pestos, fermentierte Aufstriche, Suppenwürze (Bouillon) und fermentierte Gemüsemischungen). Die Verarbeitung von Gemüse bietet die Möglichkeit, saisonale Überschüsse auf kreative Art haltbar zu machen. Zusätzlich werden im Seminar noch alternative Produzenten-Konsumenten-Verbindungen wie die "Solidarische Landwirtschaft" vorgestellt.

Zielgruppe: DirektmarkterInnen, Gemüsebau-Betriebe, VerarbeiterInnen

Referent/in: Rudolf Hoheneder, Grete Mayer

Kosten: € 55 pro Betrieb gefördert, € 110 ungefordert

61-20028-95

Kirchberg/Wagram, Wagramhalle

Mi 04.03.2020; 09.00-16.00 Uhr

Anmeldung: BIO AUSTRIA NÖ und Wien,

T 02742/90833 bis 26.02.2020



**HONIGQUALITÄT UND
-BEURTEILUNG**

Wassergehalt- und Leitfähigkeitsmessung, Honigbearbeitung und -verarbeitung, Cremehonigherstellung, richtiges Abfüllen, Sensorik bei regionalen Honigsorten mit Verkostung

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: ImkerInnen

Referent/in: DI Günter Wudy,
Ing. Josef Niklas, Johann Fuchs

Kosten: € 40 pro Person

S19LI4995

LFS Pyhra

Di 22.10.2019; 17.00-21.00 Uhr

S19LI4994

LFS Gießhübl

Mi 20.11.2019; 17.00-21.00 Uhr

S19LI4996

LFS Obersiebenbrunn

Mi 04.12.2019; 17.00-21.00 Uhr

S20LI5083

LFS Tulln

Di 28.01.2020; 17.00-21.00 Uhr

Anmeldung: Valeria Voit, Anna Ressler,
T 0677/61865001

bis 1 Woche vor Kursbeginn

METERZEUGUNG

Von der Honigauswahl über den Ansatz, Vergärung und Klärung bis hin zur stabilen Flaschenfüllung werden alle wichtigen Fragen der Meterzeugung behandelt. Zum Abschluss werden die von den TeilnehmerInnen mitgebrachten Proben verkostet.

Zielgruppe: ImkerInnen, DirektvermarkterInnen

Referent/in: DI Karl Stückler

Kosten: € 80 pro Person

S20WA5122

LFS Warth

Fr 10.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 03.01.2020



WERDEN SIE FAN VOM LFI NÖ!



**www.facebook.com/
lfi.niederoesterreich**

**NATURKOSMETIK MIT
BIENENPRODUKTEN**

Einführung in die Naturkosmetik, Herstellung von Kräuterauszügen, Cremes, Seifen etc.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, ImkerInnen

Referent/in: Wolfgang Oberisser

Kosten: € 80 pro Person

S19WA5005

LFS Warth

Fr 15.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 01.11.2019

VOM WACHS ZUR KERZE

Kerzen rollen, ziehen und gießen

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, ImkerInnen

Referent/in: Wolfgang Oberisser

Kosten: € 80 pro Person

S19WA5004

LFS Warth

Fr 25.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth,

T 02629/2222 bis 18.10.2019



Erlebnis Bauernhof

Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Schulen und Kindergärten

www.erlebnisbauernhof-noe.at

Der Bauernhof. Hier passieren jeden Tag Wunder.

- » **Schule am Bauernhof:** Besuchen Sie mit Ihrer Kindergruppe einen Bauernhof
- » **Landwirtschaft in der Schule:** Eine Seminarbäuerin kommt in die Schulklasse und vermittelt, wie Landwirtschaft heute funktioniert.
- » **Agrar- und Waldwerkstatt:** Ranger leisten kindgerechte Aufklärungsarbeit rund um die Themenbereiche Landwirtschaft, Wald, Wild und Jagd.



Nähere Informationen: erhalten Sie im Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof bei Birgit Kaltenbrunner Tel. 05 0259 26207 oder E-Mail: birgit.kaltenbrunner@lk-noe.at



GRUNKURS WALDBEWIRTSCHAFTUNG UND ARBEITEN MIT DER MOTORSÄGE

An vier Kurstagen wird den TeilnehmerInnen ein Einblick in die Bewirtschaftung des Waldes gegeben. Weiters wird ein Überblick über die verschiedenen Arbeitstechniken im Wald vermittelt. Modul A: Waldbewirtschaftung, Aufbau des Wirtschaftswaldes, Baumartenwahl zur Aufforstung, Durchforstung, Wahl des Ernteverfahrens, Waldbegehung; Modul B: Handhabung und Instandsetzung, Wartung und Pflege der Motorsäge, Schneideübungen, Fällschnitte, verspannte Hölzer am Spannungssimulator; Modul C: Arbeitstechnik Schwachholz, Fällung, Aufarbeitung, Fäll- und Entastungsübungen; Modul D: Arbeitstechnik im Starkholz, Fällung, Aufarbeitung, Fäll- und Entastungsübungen

Zielgruppe: WaldbesitzerInnen und Waldinteressierte

Mitzubringen: wetterfeste Kleidung, Schutzausrüstung, Helm und eigene Motorsäge

Referent/in: Andreas Maringer, weitere ForstexpertInnen

Kosten: € 300 pro Person (inkl. Kursunterlagen und Buch "Waldbewirtschaftung Heute")

S19ED5022

LFS Edelfhof

Fr 13.12.2019, Fr 10.01., Fr 21.02. und Fr 27.03.2020; 08.00-16.30 Uhr

Anmeldung: Land-Impulse, T 02272/61157 bis 25.11.2019



MOTORSÄGENKURS

Im Rahmen dieses Seminars werden die Gefahren bei der Waldarbeit, relevante gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde und die Handhabung der Motorsäge sowie die gängigen Arbeitstechniken bei der Stark- und Schwachholzernte in der Theorie vermittelt. Anschließend Schneideübungen runden die Themengebiete ab.

Mitzubringen: ev. vorhandene Motorsäge, persönliche Schutzausrüstung oder Arbeitskleidung

Referent/in: DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer

Kosten: € 95 pro Person, € 85 für LandwirtInnen (inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung)

BW-20023-62

Bildungswerkstatt Mold

Do 09.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

BW-20024-62

Bildungswerkstatt Mold

Di 11.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

Folgende Seminare werden in Kooperation mit der Forstabteilung der Landwirtschaftskammer NÖ angeboten:

ARBEITSTECHNIK UND UNFALLVERHÜTUNG MIT DER MOTORSÄGE

(eintägig oder mehrtägig)

Gefahren bei der Waldarbeit, gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde, Wartung und Pflege der Motorsäge, Handhabung der Motorsäge, Arbeitstechnik im Schwach- und Starkholz – Fällung mit Videoaufnahmen

Kosten: € 50 pro Person und Tag

Referent/in: DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer

Dauer: 9 UE pro Tag

ARBEITSTECHNIK UND UNFALLVERHÜTUNG MIT DEM FREISCHNEIDGERÄT

(eintägig oder mehrtägig)

Gefahren bei der Waldarbeit, gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde, Handhabung, Wartung und Pflege des Freischneidegerätes, Arbeitstechnik

Kosten: € 50 pro Person und Tag

Referent/in: DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer

Dauer: 9 UE pro Tag

BAUMARTENKUNDE

Im Rahmen dieses Seminars lernen Sie das Erkennen der wichtigsten Baum- und Straucharten.

Kosten: € 50 pro Person

Referent/in: Forstexperten der LK NÖ

Dauer: 8 UE

HÖHERER VERKAUFSERLÖS DURCH RICHTIGE HOLZAUSFORMUNG

Qualitätskriterien, Sortiment in Nadel- und Laubholz, Ausformungsgrundsätze, Gewichtsvermessung, elektronische Holzvermessung, Messgeräte, rechtliche Aspekte des Holzverkaufes, Erstellung und Prüfung von Schlussbriefen

Kosten: € 50 pro Person

Referent/in: DI Ludwig Köck

Dauer: 9 UE

KRANANHÄNGERKURS

Sicherheitstechnik, Unfallverhütung, Ladegutsicherung, Wartungs- und Pflegearbeiten, Erfahrungsaustausch, praktischer Einsatz

Kosten: € 50 pro Person

Referent/in: DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer

Dauer: 9 UE

SCHADHOLZAUFARBEITUNG

Richtige und sichere Aufarbeitung von Schadholz, praktische Übungen im Wald oder am Spannungssimulator

Kosten: € 50 pro Person

Referent/in: DI Michael Gruber

Dauer: 9 UE

LAUBHOLZBEWIRTSCHAFTUNG, FORMSCHNITT UND WERTASTUNG

Theorie und Praxis der Laubholzbewirtschaftung, Formschnitt und Wertastung, Astungstechnik, Werkzeuge

Kosten: € 50 pro Person

Referent/in: Forstexperten der LK NÖ und LFS

Dauer: 9 UE

Termine: 04.03.2020; LFS Edelfhof, 05.03.2020; LFS Pyhra

ERSTE HILFE UND UNFALLVERHÜTUNG IM WALD

Der Erste-Hilfe-Kurs wird bei jedem Wetter zu mindestens 3/4 der Zeit im Freien abgehalten. Die Inhalte: Rettungskette Forst, Reanimation, Versorgen von Bewusstlosen, Retten von Personen unter erschwerten Bedingungen (steile Lagen, aus und unter Forstmaschinen), Stillen von Blutungen.

Kosten: € 130 pro Person

Referent/in: Experten des Roten Kreuzes

Dauer: 16 UE

Informationen und Anmeldung:

Forstabteilung der Landwirtschaftskammer NÖ, T 05 0259 24105

MOTORSÄGENAUSBILDUNG AM SPANNUNGSSIMULATOR

Arbeiten am Spannungssimulator, Motorsägenwartung, Schneidetechniken am Übungsplatz (Modul A), Schwach- und Starkholzfällung im Wald (Modul B)

Mitzubringen: Schutzbekleidung, Motorsäge

Referent/in: Peter Haiden-Kapfenberger, Karl Kogelbauer

Kosten: € 105 pro Person und Modul

S19WA5001

Modul A

LFS Warth

Do 07.11.2019; 08.00-16.00 Uhr

S19WA5002

Modul B

LFS Warth

Do 14.11.2019; 08.00-16.00 Uhr

Voraussetzung: Absolvierung von Modul A!

Anmeldung: LFS Warth, T 02629/2222-0 bis 2 Wochen vor Kursbeginn

WAS BRAUCHT DER WALD?

Theorie: Überblick Klimaveränderung und Standortfaktoren; Borkenkäferschäden; Naturverjüngung oder Aufforstung? Welche Baumarten wo setzen, Pflanzenbehandlung und Pflanzmethode; Praxis: Waldbegehung – Besichtigung von Beispielflächen; Schadflächen durch Fichtenborkenkäferbefall u.a. (Was ist ein Käferloch?); Aufforstungsflächen mit Laub- und Nadelhölzern; Pflegeaufwand – Schutzmaßnahmen – Wildschutz; Naturverjüngungen mit und ohne Zaun; vorbeugende Maßnahmen gegen Wild- und andere Schäden; Waldökologie – Wann bin ich nachhaltig? Abschlussdiskussion und Zusammenfassung: Was braucht der Wald am dringendsten?

Zielgruppe: WaldbewirtschafterInnen

Mitzubringen: festes Schuhwerk, wetterfeste Kleidung

Referent/in: Ing. Herbert Grulich, Andreas Mahringer

Kosten: € 55 pro Person

S19LI5029

LFS Edelhof

Sa 19.10.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: Land-Impulse, T 02272/61157 bis 12.10.2019

WALDPÄDAGOGIK IM GESPRÄCH 2020

Vernetzungstreffen für WaldpädagogInnen
Zielgruppe: WaldpädagogInnen und Interessierte

Wieselburg, HBLA Franzisko-Josephinum
Fr 13.03.2020; ganztägig

Informationen: Das Programm ist ab 10.01.2020 unter www.forstausbildung-noe.at abrufbar; Infos auch in der LK NÖ, Forstabteilung; yvonne.erber@lk-noe.at

i

WALDPÄDAGOGIK



"Im Wald vom Wald lernen", lautet das Motto der Waldpädagogik. Heute wissen wir, dass kopflastige Information zu wenig ist, um einen positiven Zugang zum Wald, zur Natur und zur Umwelt herzustellen. Durch die Waldpädagogik können Kinder Wissen auf einfache Weise erlernen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen.

Die Ausbildung zum/zur zertifizierten WaldpädagogIn läuft in **3 Modulen** ab:

- Modul A (40 UE)
- Modul B (20 UE)
- Modul C (20 UE)

Zulassungsbedingungen für Module B und C:

- Nachweis 3 dokumentierter Waldführungen
- Für Personen ohne forstfachliche Ausbildung: Absolvierung Modul F (80 UE) – plus forstfachliche Prüfung

Information:

Forstverwaltung Wittgenstein,
DI Dominik Bancelari,
T 02767/8080;
E office@forstverwaltung.com oder
www.waldpaedagogik.at

WALDBAU

Biodiversität –

Waldökologisches Betriebsgespräch

kostenfrei, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

Forst- und Holzwirtschaft

kostenfrei; ab 4 Stunden pro Stunde 30 Euro, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

- Forst- und Holzwirtschaft
- Waldbau, Forstschutz, Forsttechnik
- Holznutzung und Holzvermarktung
- Forstliche Förderberatung

WALDNUTZUNG

Waldbetreuung

individuelle Kostenplanung,
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

Grundberatung Wertermittlung Forstwirtschaft

kostenfrei, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

Wertermittlung Forstwirtschaft

60 Euro pro Stunde, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

Nutzungsberatung

Erntefestmeter 2 Euro, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

Ik Beratungsangebote

Waldwirtschaftsplan

ha ab 47 Euro (exkl. MwSt.),
Forstsekretäre oder
Martin Hahn, T 0664 60259 24206

Waldwirtschaftsplan Revision

ha ab 41 Euro (exkl. MwSt.),
Forstsekretäre oder
Martin Hahn, T 0664 60259 24206

FORSTWEGEBAU

Grundberatung Forstwegebau

kostenfrei, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000

Projektierung Forstwegebau

Laufmeter 0,35 Euro,
Forstsekretäre oder
Josef Öllerer, T 0664 60259 24301

Bauaufsicht Forstwegebau

Laufmeter 0,35 Euro, Forstsekretäre,
T 05 0259 24000



Mit Beratung zum Erfolg
noe.iko.at/beratung



i

Informationen zur forstlichen Facharbeiter- und Meisterausbildung erhalten Sie im Kapitel „Beruf und Ausbildung“ ab Seite 108.



© Barbara Ziegler

NATURPÄDAGOGIK

ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK

SAB ZLG Ethnobotanisches Wissen, fundierte Kenntnisse der heimischen, nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen sowie ihrer Biologie und ihrer Verwendung, verbunden mit der Fähigkeit, dieses Wissen anschaulich weiterzugeben, ist eine Voraussetzung, Menschen die Natur verständlich zu machen. In diesem Sinne verstehen die KräuterpädagogInnen ihre Aufgabe und werden dazu beitragen, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird. KräuterpädagogInnen sind moderne Frauen und Männer, die das traditionelle ethnobotanische Wissen mit dem Kenntnisstand der heutigen Zeit verbinden. Sie bemühen sich um den Erhalt der Artenvielfalt und die Vermittlung von botanisch-fachlichem Kräuterwissen, um unsere Lebensgrundlage Natur nicht zu zerstören. Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass dieser Lehrgang nicht befähigt, ohne weitere Erlaubnis und Zulassung mit Heilpflanzen zu handeln oder zu behandeln!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Referent/in: Ing. Georg Schramayr, Petra Regner-Haindl, Petra Paszkiewicz, Michael Pfeifer, Gabriela Nedoma, Martina Grabner, Dr. Wolfgang Stock, Margit Stich, DI Adelheid Gerl
Kosten: € 790 gefördert, € 2.200 ungeförderd
Dauer: 156 UE

61-20126-16
St. Pölten, LK NÖ
Lehrgangsstart: Di 18.02.2020

61-20127-16
Bildungswerkstatt Mold
Lehrgangsstart: Do 20.02.2020

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 28.01.2020

WIR SIND WIEDER NATUR!

SAB Das Symposium für VermittlerInnen von Naturthemen in der Landwirtschaft "Wir sind Natur" – beschäftigt sich mit vielen kleinen und großen Themen in der Naturvermittlung. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse stehen genauso auf dem Pro-

gramm wie Erfahrungen aus der täglichen Arbeit in der Landwirtschaft. Ausprobieren kann man neue und alte Anwendungen von Pflanzen im Handwerk und in der Kulinarik. Ob alt und traditionell oder neu, innovativ und überraschend – eine Gemeinsamkeit bleibt: Der Hauptakteur ist die heimische Pflanzenwelt und wir, weil – wir sind Natur!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Kosten: € 25 gefördert, € 50 ungeförderd

61-20057-16
St. Pölten, LK NÖ
Fr 24.04.2020; 08.30-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 17.04.2020

JUGENDLICHEN DIE NATUR SPANNEND VERMITTELN

SAB Jugendlichen fällt es oft schwer, eine Verbindung zur Natur aufzubauen. Abenteuer und Spiel sind bewährte Möglichkeiten, die jungen Erwachsenen in den Erlebnisraum Natur zurückzuführen. Wie man diese Erlebnisse planen und gestalten kann, versucht dieses Seminar zu vermitteln. Die Grundzüge der Erlebnispädagogik werden in der Theorie und Praxis erarbeitet und dann erfahren und erlebt. Mitspielen ist dringend erwünscht!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB
Referent/in: Mag. Jennifer Frank-Schagerl
Kosten: € 35 gefördert, € 60 ungeförderd

61-20125-16
Laab im Walde,
Kloster d. barmherzigen Schwestern
Fr 21.08.2020; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 14.08.2020



© Gajus - stock.adobe.com

KINDERN DIE WELT DER PFLANZEN SPIELERISCH VERMITTELN

SAB Bereits in der frühen Kindheit werden die Grundpfeiler für spätere Interessen und Fertigkeiten gelegt. Daher ist es umso wichtiger, Kindern bereits in jungen Jahren Zugang zur Natur zu ermöglichen. Die Kinder lernen spielerisch und kreativ, die Natur mit ihrer Pflanzen- und Artenvielfalt zu respektieren und zu schützen. Inhalt: Praxisanregungen für Personen, die sich auf die Vermittlung von Naturinhalten bei Kindern spezialisiert haben. Anhand des "Bildungsplan für Kindergärten in NÖ" wird aufgezeigt, dass die Pflanzenkenntnis in zahlreichen Bereichen des Lehrplans von Kindergarten und Schule angewendet werden kann. Die TeilnehmerInnen erhalten zahlreiche praktische Anregungen für die tägliche Arbeit mit Kindern.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, Elementar- und GrundschulpädagogInnen, WaldpädagogInnen u.ä. Berufsgruppen
Referent/in: Sandra Holzer
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförderd

61-20124-16
St. Pölten, LK NÖ
Di 17.03.2020; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 10.03.2020

KLEINFLÄCHIGER BIOKRÄUTERANBAU FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Im Mittelpunkt des Seminars stehen hauptsächlich die traditionellen Garten- und Küchenkräuter, deren Anbau auch im kleinen Maßstab der Wertschöpfung des ländlichen Raumes zugute kommt.

Inhalt: Kompetenzen in Pflanzenkenntnissen, deren Inhaltsstoffen, volksmedizinische, ethnobotanische und regionale Tradition; Kompetenzen in Anbau, Ernte, der sorgfältigen Aufbereitung, Konservierung und Verarbeitung der Kräuter zu Produkten der Direktvermarktung; Anleitung zur professionellen Selbstvermarktung von den Produkten; Anleitung zur Anlage von Kräuter-Schaugärten.

Referent/in: Dr. Elisabeth Steinbuch
Kosten: € 315 gefördert, € 630 ungeförderd

61-20152-24
LFS Sooß
Start: Mi 01.04.2020
Dauer: 56 UE, 3 Module zu je 2 Tagen, 1 Tag Exkursion
Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 25.03.2020

MUSIK IN DER NATURVERMITTLUNG

SAB Mit Musik kann man neue, spannenden Impulse in der Naturvermittlung setzen. Rhythmisierte Pflanzennamen, ob getrommelt oder gesprochen, bleiben besser im Gedächtnis. Lieder, G'stanzeln oder Gedichte, ob überliefert oder modern, können uns viel über so manche Pflanze erzählen und uns Aufschluss über die Bedeutung derselben geben. Kleine, selbst verfasste musikalische Kunstwerke vertiefen das Wissen, sind unterhaltsam und lehren uns trotzdem viel über das Wesen von Kräutern, Sträuchern und Bäumen. Aber natürlich lassen sich aus unseren grünen Mitbewohnern auch herrliche, oft ganz einfache Musikinstrumente fertigen.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, Elementar- und GrundschulpädagogInnen, WaldpädagogInnen u.ä. Berufsgruppen

Referent/in: Michael Pfeifer

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder

61-20116-16
St. Pölten, LK NÖ
Mo 17.02.2020; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 10.02.2020

WIESENWISSEN – DIE PFLANZEN UNSERER WIESEN UND WIESENSÄUME

SAB Eine Freilandnachschaue auf der Ortsweise. Was kennzeichnet die Artenvielfalt unserer Wiesen? Wie hängt Artenvielfalt und Artenvorkommen unserer Wiesen mit der Nutzung zusammen? Die verschiedenen Wiesentypen unterscheiden lernen, die wichtigsten Pflanzen unserer Wiese kennen lernen und erfahren, wie man sie noch nutzen kann (Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen, ...)

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: LandwirtInnen

Mitzunehmen: gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

Referent/in: Ing. Georg Schramayr

Kosten: € 15 gefördert, € 30 ungeförder

MI1-20017-16
Gaubitsch
Mo 11.05.2020; 14.00-18.00 Uhr

WB2-20001-16
Krumbach
Di 12.05.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 04.05.2020



WILDE PFLANZEN IM VISIER

SAB Ein ganzes Seminar wird einer einzigen Pflanze gewidmet, um diese vielseitig und umfassend zu betrachten. Historisches, volksmedizinisches und traditionelles Wissen wird mit Erkenntnissen der modernen Wissenschaft und innovativen Nutzungsmöglichkeiten der Pflanzenart abgerundet. Auch kleine praktische Übungen gehören dazu.

Zielgruppe: LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, SaB, UaB

61-20095-16
Der Sanddorn
Wien, LK Wien
Mi 19.08.2020; 09.00-17.00 Uhr
Referent/in: Gabriela Nedoma
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder
Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

61-20128-16
Der Weißdorn
Mo 04.05.2020; 09.00-14.00 Uhr
Langenzersdorf, Betrieb Zimmel
Referent/in: Ing. Georg Schramayr
Kosten: € 30 gefördert, € 55 ungeförder
Anrechenbarkeit: 5h Schule am Bauernhof

61-20005-16
Die Quitte
St. Pölten, LK NÖ
Mi 13.11.2019; 09.00-17.00 Uhr
Referent/in: Michael Pfeifer
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder
Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

61-20129-16
Die Steinweichsel
Langenzersdorf, Betrieb Zimmel
Do 23.04.2020; 09.00-14.00 Uhr
Referent/in: Ing. Georg Schramayr
Kosten: € 30 gefördert, € 55 ungeförder
Anrechenbarkeit: 5h Schule am Bauernhof

61-20094-16
Die Rosskastanie
Wien, LK Wien
Di 06.10.2020; 09.00-17.00 Uhr
Referent/in: Gabriela Nedoma
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungeförder
Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

61-20092-16
Die Brennnessel
St. Pölten, LK NÖ
Mi 29.04.2020; 16.30-20.30 Uhr
Referent/in: Petra Regner-Haindl
Kosten: € 30 gefördert, € 55 ungeförder
Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof

61-20091-16
Der Girsch
BBK Mistelbach
Mi 13.05.2020; 16.00-20.00 Uhr
Referent/in: Petra M. Regner-Haindl
Kosten: € 25 gefördert, € 55 ungeförder
Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
 bis 1 Woche vor Kursbeginn



BÄUME – NAHRUNG, MEDIZIN, MYTHOS

SAB Lange Zeit haben ausgedehnte Wälder den Großteil unseres Kontinents bedeckt. Bäume haben daher für unsere Vorfahren eine lebenswichtige Rolle gespielt. Wie sehr unsere Vorfahren diese, ihre Rohstofflieferanten, schätzten, spiegelt sich in den zahlreichen Mythen, Märchen, Sagen, Kulturen wider, die in nahezu allen Kulturen weitergegeben wurden. Kulinarische Überraschungen, handwerklicher Nutzen, vergessene Heilkräfte sowie Geschichten und Mythen über viele unserer Bäume wollen wir bei unserem Rundgang beleuchten. Altes überliefertes Wissen mit neuen Erkenntnissen verbinden und so unseren Bäumen eine noch größere Wertschätzung entgegenbringen.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, SaB, UaB

Referent/in: Michael Pfeifer

Kosten: € 30 gefördert, € 60 ungeförder

61-20122-16
St. Pölten, LK NÖ
Mo 22.06.2020; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 15.06.2020

CHEMIE-GESCHICHTEN RUND UMS BROT

SAB Richtig gutes Brot zu backen ist die reinste Freude! Im Rahmen dieses Seminars werden sowohl Erfahrungen zum Gelingen von feinem, selbst gemachtem Brot weitergegeben, als auch das Thema Brot aus chemischer Sicht beleuchtet. Neben dem einen oder anderen Experiment spielt eine einfache, g'schmackige und glutenfreie Brotvariante an diesem Tag die Hauptrolle. Zum Schluss gibt's das Lieblingssessen zu frischem Brot.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: sauberes Gürkenglas für Mikroorganismentransport

Referent/in: Mag. Anita Troll

Kosten: € 25 gefördert, € 45 ungeförder

61-20119-16
St. Pölten, LK NÖ
Do 14.11.2019; 09.00-13.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 07.11.2019

MEHLE AUS NICHTGETREIDE-ARTEN

SAB Kohlenhydrate sind ein Massenprodukt in der Pflanzenwelt und eine der wichtigsten Kohlenhydratarten ist Stärke. Die klassische Verarbeitungsform für den menschlichen Gebrauch ist der vermahlene Zustand, meist aus Getreidearten. Mehle kann man aber auch aus zahlreichen anderen Pflanzenarten herstellen, z.B. aus den sogenannten Pseudocereali- und aus den Früchten von Wildgehölzen. Das "Mehl-Seminar" gibt einen Überblick über Mehl-Alternativen und deren Aufbereitungs- und Verarbeitungsmethoden.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Referent/in: Ing. Georg Schramayr

Kosten: € 25 gefördert, € 45 ungefordert

61-20121-16

St. Pölten, LK NÖ

Mi 04.03.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 27.2.2020



PFLANZENPULVER IM TÄGLICHEN SPEISEPLAN

SAB Das Trocknen und Vermahlen von Pflanzen ist keine Erfindung unserer Zeit. Die Verwendung von Pflanzenpulver ist seit der Antike dokumentiert und in allen alten Kulturkreisen nachweisbar. Heute wissen wir: „Pflanzenpulver sind die besten Nahrungsergänzungsmittel, die uns die Natur gratis zur Verfügung stellt. Wir müssen sie nur nutzen und wissen, wie man pulverisierte Pflanzen in die Ernährung einbaut“.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Referent/in: Mag. Monika Nimmerichter

Kosten: € 25 gefördert, € 45 ungefordert

61-20137-16

St. Pölten, LK NÖ

Fr 22.11.2019; 09.00-13.00 Uhr

61-20138-16

BBK Baden und Mödling

Fr 28.02.2020; 09.00-13.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

PFLANZENÖLE – ÖLPFLANZEN

SAB Pflanzenöle, die man auch selber herstellen kann, wurden und werden in den unterschiedlichsten Bereichen benötigt. Immer wieder hört und liest man von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, von Omega 3 oder Omega 6 – was ist besser? Was bedeutet es genau und wie wirkt es sich auf die jeweiligen Anwendungen aus? Woraus und wie können wir gute Öle herstellen bzw. wozu können wir sie verwenden? Anwendungen in Kosmetik, Kulinarik und Technik in theoretischer und praktischer Form

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Referent/in: Michael Pfeifer

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20117-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 21.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 14.01.2020

SPEISEKAMMER AUS DER NATUR

SAB Haltbarmachung und Bevorratung von Wildpflanzen

Die Natur bietet ein reichhaltiges Angebot an bevorratbarem Wildgemüse, Wildobst und Nüssen. Viele Möglichkeiten, nahrhafte Sprossen, Wildspargel, Kräuter- oder Gehölzknospen, Stängel, Blüten und Fruchtstände in würzigen Marinaden oder Öl einzulegen, stehen uns offen. Aber auch die Verarbeitung zu Pasten, Chutneys, Wildobstsoßen oder Fruchtkäse-Naschereien ist möglich. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch weitgehend unbekannt. Das Seminar soll dahingehend Anleitung geben, die "essbare Fülle der Natur" für Speisen des Winters haltbar zu machen. Besonderheit: Alle TeilnehmerInnen bekommen das Buch "Speisekammer aus der Natur" als Kursunterlage gratis dazu.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Referent/in: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20058-16

St. Pölten, LK NÖ

Do 05.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20059-16

Bildungswerkstatt Mold

Sa 07.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn



NAHRHAFTHE LANDSCHAFT

SAB Überall, wo uns Natur begegnet, wo Pflanzen wachsen, gedeiht auch eine Vielzahl von köstlichen Wildgemüsen und Heilpflanzen. Diese Vielfalt für unsere Gesundheit und Ernährung zu nutzen, wird in Zeiten von industrieller Nahrung wieder bedeutsam. Ein wertvolles Rückzugsgebiet zahlreicher nährhafter Gewächse liegt meist auch ganz in unserer Nähe, in den Wiesen und Wäldern. Eine weitere Intention dieses Seminars ist es auch, unsere Landschaft wieder zu nutzen und sie damit in ihrer Diversität zu erhalten.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: gutes Schuhwerk, Sonnen- und Regenschutz, Sammelsäcklein, Notizblock, Fotoapparat

Referent/in: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20056-16

St. Pölten, LK NÖ

Sa 25.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 17.04.2020



BILDUNGSGUTSCHEINE



EIN GESCHENK MIT BLEIBENDEM WERT!

Bildung ist das Tor zur Welt.

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Niederösterreich eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice
T 05 0259 26100
E lfi@lk-noe.at

WILDE PFLANZEN: FERMENTIEREN

Durch das gestiegene Gesundheitsbewusstsein gewinnt das Fermentieren von Gemüse in den Küchen wieder große Bedeutung. Dabei werden im Sommer anfallende Ernten für den Wintervorrat haltbar gemacht. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das Sauerkraut dar. Fermentierte Erzeugnisse sind einfach herzustellen. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilien, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Nutzungsmöglichkeiten von Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kultur Gemüse kombinierbar. Beim Seminar sollen heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser und das saure, aromatische Gaumenvergnügen auf die Teller gebracht werden. Ein Seminar für angehende "Sauermeister".

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Mitzubringen: einfache Haushaltsgeräte und Gemüse
Referent/in: DI Dr. Michael Machatschek
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20060-16

BBK Baden und Mödling
Do 14.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20061-16

Reinsberg, Betrieb Zebenholzer
Sa 16.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20062-16

Fermentieren auf der Alm
Göstling/Ybbs, Hochkarhof
Do 02.07.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20064-16

**Wildobst auf der Alm –
 Veredeln und Verarbeiten**
Göstling/Ybbs, Hochkarhof
Sa 05.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
 bis 1 Woche vor Kursbeginn

**ALMKRÄUTER UND DEREN
GEBRÄUCHLICHE VERWENDUNG**

Die Almbewirtschaftung fördert die Biodiversität. Wer aufmerksam die vielfältige Vegetation unserer Almweiden beobachtet, kann aus dem Vergleich der Standorte erkennen, wie sich die Almvegetation entwickelt. Bei diesem 2-tägigen Seminar wird Ihr bestehendes Wissen über Almkrauter, Anwendungen von Kräutern und deren Wirkungsweisen ergänzt und erweitert. Dabei wird Ihnen altes Wissen über die Verwendung von Kräutern auf Almen in Theorie und in der Praxis während Rundgängen auf der Alm näher gebracht. In Kleingruppen werden die verschiedensten Kräuter gesammelt und später gemeinsam zu köstlichen Speisen verkocht.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, LehrerInnen, AlmpädagogInnen, KräuterpädagogInnen
Referent/in: DI Dr. Michael Machatschek
Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert (exkl. Nächtigung und Verpflegung)

61-20063-16

Göstling/Ybbs, Hochkarhof
Sa 04.07.; 09.00 Uhr-So 05.07.2020; 14.00 Uhr
 Anreise bereits am Freitag möglich, Abendeinführung mit dem Referenten ab 19.00 Uhr; Nächtigung auf Hütte erwünscht!
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 26.06.2020

ALMKRÄUTER IM SPÄTSOMMER

Wanderung von der Gemeindealpe zur Brachalm, dort wird auch das Mittagessen eingenommen. Wir werden am Weg viele Almkrauter finden, die Sammlung der Kräuter erfolgt am Nachmittag. Der Abend wird gemütlich mit dem Verspeisen von Köstlichkeiten in der Hütte ausklingen. Am 2. Tag werden wir den Tirolerkogel erwandern. Dabei werden wir wieder die Vegetation am Weg bewundern. Die Wanderung endet bei der Ötscherbasis. Wichtig für die Teilnahme ist Trittsicherheit und Schwindelfreiheit!
Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, LehrerInnen, AlmpädagogInnen, KräuterpädagogInnen, SaB
Referent/in: Elisabeth Stiefsohn
Kosten: € 95 pro Person (exkl. Nächtigung und Verpflegung)

61-20123-16

Tirolerkogel
Fr 04.09 – Sa 05.-09.2020; 09.00-17.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 28.08.2020

**WILDE PFLANZEN: KRÄUTER –
SALZ- UND ZUCKERVARIANTEN**

Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Wildkräutersalz. Nach einer Vorstellung der verschiedensten Salzarten und der div. Zubereitungsarbeiten sowie Verwendungsmöglichkeiten werden verschiedenste Wildkräuter im Jahreskreis vorgestellt, welche sich ideal für die Kräutersalzherstellung eignen. Im anschließenden Praxisteil werden einige Salzmischungen, welche mit nach Hause genommen werden können, hergestellt.
Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Referent/in: Petra Regner-Haindl
Kosten: € 55 pro Person

61-20089-16

BBK Mistelbach
Mi 11.03.2020; 16.00-20.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 04.03.2020

**WILDE PFLANZEN: KRÄUTERTEES &
KRÄUTERELIXIERE**

Wildkräuter und Arzneipflanzen sind wertvolle Lebenselixiere für Gesundheit und Wohlbefinden! Der Kurs richtet sich an all jene, die sich ein Wissen zum Thema selbstgemachter Tee und andere Kräutergetränke aneignen und dieses Wissen auch gleich praktisch umsetzen wollen. Es werden generelle Informationen zum Thema Trocknen und Teezusammenstellung gegeben. Im Praxisteil kann jeder seine eigene Teemischung kreieren. Weiters werden Pflanzen zu Tinkturen, Sirupe u.a. verarbeitet.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Referent/in: Petra Regner-Haindl
Kosten: € 55 pro Person

61-20090-16

St. Pölten, LK NÖ
Fr 21.02.2020; 16.00-20.00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 13.02.2020

**WILDE PFLANZEN: RÄUCHERN**

Räucherungen sind so uralt wie die Entdeckung des Feuers, denn ohne Feuer kein Rauch. Traditionell werden schon lange einheimische Pflanzen für reinigende, beruhigende und stimmungsaufhellende Räucherungen verwendet. Ganz besonders in der dunklen Jahreszeit. Duftender Rauch erhellt das Gemüt, reinigender Rauch klärt die Gedanken und Luft, schützender Rauch schützt Haus und Hof, desinfizierender Rauch unterstützt in Erkältungszeiten. Erfahre, welche Kräuter und Harze sich für Räucherungen eignen, welche Methoden des Räucherns es gibt, nimm dir Zeit, verschiedene Pflanzen auszuprobieren, um die richtigen für dich zu finden und kreierte deine eigenen Räuchermischungen für zu Hause.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, SaB, UaB
Referent/in: Angela Schrottmayer MSc
Kosten: € 65 pro Person

61-20087-16

Unterradlberg, Hauserl
Fr 17.01.2020; 17.00-21.00 Uhr

61-20088-16

Unterradlberg, Hauserl
Sa 25.01.2020; 17.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn



WILDE PFLANZEN: HYDROLATE DURCH WASSERDAMPFDESTILLATION



Duftende Kräuter, Blüten, Samen und Wurzeln destillieren – Hydrolate und etwas ätherisches Öl gewinnen. In verschiedenen Destillen werden frische oder getrocknete Teile von Wild- und Kulturpflanzen verarbeitet. Was beinhalten Hydrolate, was können sie, wie werden sie eingesetzt? Großer Praxisteil mit vielen Proben zum Mitnehmen!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Referent/in: Petra Paszkiewicz

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefördert

61-20074-16

BBK Tullnerfeld

Di 19.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20075-16

BBK Baden und Mödling

Di 23.06.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20076-16

St. Pölten, LK NÖ

Do 25.06.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ZERTIFIKATSLEHRGANG GRÜNE KOSMETIK PÄDAGOGIK



Heute steigt die Zahl an Allergien, Neurodermitis und Ekzemen durch die Verwendung von Chemikalien in Kosmetika. Die Alternative: "Lasse nur das an deine Haut, was du auch essen würdest". Grüne Kosmetik ist eine gesunde Hautpflege aus Nahrungsmitteln, heimischen Kräutern und biologischen Naturprodukten. Fast alle Produkte sind essbar, kommen aus Wald und Wiese oder Küche und Garten. Sie schützen die Haut und sind selbst von Kindern und Menschen mit sensibler Haut anwendbar. Die Zertifikatsausbildung wendet sich an alle Naturinteressierten, die als Pädagogen die Grundlagen der Grünen Kosmetik in Seminaren und Workshops weitergeben möchten. Die wichtigsten Themen: Grüne Kosmetik in Theorie und Praxis, Selbstversorgung aus der Natur, Hautchemikalien, Naturpädagogik, Hautökologie und Umweltbildung. Die TeilnehmerInnen lernen Workshops professionell vorzubereiten, angemessene Honorare zu berechnen und Projekte mit Kooperationspartnern abzustimmen. Bildung verändert die Zukunft – sei dabei!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: MultiplikatorInnen, Bäuerinnen, LehrerInnen, KindergartenpädagogInnen
Referent/in: Gabriela Nedoma
Kosten: € 1.280 pro Person

61-20004-16

St. Pölten, LK NÖ

Lehrgangsstart: Mo 25.11.2019

Dauer: 104 UE

Anmeldung und Information:

LFI NÖ, T 05 0259 26100

GRÜNE KOSMETIK – WINTERPFLEGE FÜR UNSERE HAUT



Dieser wunderbar kreative Tag steht ganz im Zeichen des Schutzes unserer Haut vor Winterkälte und trockener Raumluft. Wir werden pflegende Grüne Kosmetik aus Früchten und herrlichen, weihnachtlichen Gewürzen herstellen.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20083-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 11.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 01.11.2019

GRÜNE KOSMETIK – FRISCH IN DEN FRÜHLING



Wir heißen den Frühling mit seinen jungen Kräutern willkommen und verwenden diese für unsere Grüne Kosmetik! Spitzweggerich, Brennnessel, Schafgarbe & Co liefern uns wertvolle Inhaltsstoffe zur Belebung unserer kältegeplagten Haut nach dem Winter!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20082-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 16.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 06.03.2020

GRÜNE KOSMETIK – SOMMERPFLEGE FÜR DIE HAUT



Bei diesem speziellen Seminar widmen wir uns ganz den Bedürfnissen unserer Haut im Sommer! Sommerpflege soll erfrischend, regenerierend, praktisch in der Anwendung sein und unsere Haut auch vor schädlicher UV-Strahlung schützen. Wir werden jede Menge theoretisches und praktisches Wissen sammeln und feine Pflegeprodukte herstellen.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Mitzubringen: Schürze
Referent/in: Claudia Gobec
Kosten: € 95 pro Person

61-20081-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 15.06.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 05.06.2020

GRÜNE KOSMETIK – HERBSTFRÜCHTE FÜR UNSERE HAUT



Der Herbst beschenkt uns mit einer Fülle von herrlichen Früchten. Sanddorn, Kürbis, Hagebutten und Quitten verarbeiten wir an diesem Tag zu feinsten Grüner Kosmetik. Ein Fest für Haut und Sinne!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20084-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 28.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 18.09.2020

GRÜNE NATURAPOTHEKE: OXYMEL – DIE VERGESSENE HONIGMEDIZIN



Oxymel ist eine Zubereitung aus Honig und Essig, der entzündungshemmende, auswurfördernde, fiebersenkende, immunstärkende, wundheilende und stoffwechselregulierende Kräfte attestiert wird. Eingenommen wird Oxymel sowohl pur als auch mit Kräutern angesetzt als Tinktur für Kinder und alkoholabstinente Personen. Im Seminar lernen wir Oxymel in allen seinen Facetten kennen und erkunden seine unterschiedlichen Anwendungen als Naturarznei, Lebensmittel und Hautpflege. Ebenso entdecken wir die wirksamen Oxymel-Kräutertinkturen und ihre unzähligen Herstellungsverfahren. Welchen Wert dieses besondere Pharmakon der Geschichte für die Gesundheit hat, zeigt diese praxisorientierte Fortbildung.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: KräuterpädagogInnen, ImkerInnen, NaturvermittlerInnen, SaB, Seminarbäuerinnen, UaB, Interessierte

Referent/in: Gabriela Nedoma

Kosten: € 95 pro Person

61-20131-16

Wien, LK Wien

Di 24.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 17.03.2020

GRÜNE NATURAPOTHEKE: VERGESSENE HEILTINKTUREN



Tinkturen sind alkoholbasierte Kräuterextrakte und wichtige Naturarzneien in jeder Hausapotheke. In diesem Intensivseminar steht die Tinktur in all ihren Facetten im Fokus. Neben der modernen Tinktur widmen wir uns vergessenen Heiltinkturen aus der Geschichte. Wiederentdeckt werden Oxytel, mit dem Hippokrates erschöpfte Athleten stärkte, vitalisierende Kräutersolen aus dem Islam und Pyxis, dem mysteriösen Aschetrunk der Gladiatoren. Wir entdecken weitere Extrakte in Wein, Agroz oder Milch und lernen ein knochenstärkendes Mineral zur Herstellung von Tinkturen kennen. Das Seminar zeigt praxisnah, welche Prinzipien hinter den vergessenen Heiltinkturen stecken, wie diese hergestellt und angewendet werden. Diese Fortbildung für Natur- und Kräuterinteressierte öffnet völlig neue Wege zu pflanzlichen Tinkturen.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen, SaB, UaB, Seminarbäuerinnen, Interessierte

Mitzubringen: kleines Schneidemesser und kleines Schneidbrett

Referent/in: Gabriela Nedoma

Kosten: € 95 pro Person

61-20133-16

Wien, LK Wien

Mi 07.10.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20134-16

Wien, LK Wien

Do 08.10.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 30.09.2020

GRÜNE NATURAPOTHEKE: GEMMOTHERAPIE UND KNOSPENMEDIZIN



Jede Knospe konzentriert ein Maximum an bioaktiven Wirkstoffen, verfügt über ein großes Wachstumspotenzial und ist die verjüngende Kraft, aus der sich der Baum Jahr für Jahr regeneriert. Durch diese besondere Vitalität wirkt die Knospe wie ein "Baum-Homöopathikum" und kann bereits in kleinen Mengen eine positive Wirkung auf die Gesundheit entfalten. In diesem Intensiv-Seminar besprechen wir alle Anwendungsgebiete der Knospen, von Nahrung und Arznei bis Naturheilkunde und Gemmotherapie.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, SaB, UaB;

Referent/in: Gabriela Nedoma

Kosten: € 90 gefördert, € 170 ungefordert

61-20132-16

Laab im Walde, Kloster

Di 18.02.2020 – Mi 19.02.2020;
09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 11.02.2020

GRÜNE NATURAPOTHEKE – VON PFLANZEN, DIE NATÜRLICH ANREGEN

Anregende Stoffe aus Pflanzen werden in allen Weltkulturen sowohl zur Stärkung der Liebe, als auch zur Förderung der Gesundheit angewendet. So wirkt Rose entzündungshemmend, Zimt durchblutungsfördernd, Quitte serotoninanregend, Ingwer immunstärkend und Sanddorn vitalisierend. Das Seminar beantwortet Fragen wie: Was sind Aphrodisiaka und wie wirken sie? Warum wirken Brennnessel, Speik, Hasel, Bärlapp oder Diptam liebes- und gesundheitsfördernd? Welche Kultur der Liebespflanzen gibt es im Alpenraum? Warum haben Ärzte wie Dioscorides, Avicenna oder Paracelsus Aphrodisiaka empfohlen? Wie werden Liebesalben, Räucherungen, Elixiere, Öle oder Zäpfchen zubereitet und angewendet? Eine Fortbildung rund um Kräuter ganz im Zeichen der Lebensfreude.

Zielgruppe: KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen, SaB, Seminarbäuerinnen, UaB

Referent/in: Gabriela Nedoma

Kosten: € 95 pro Person

61-20130-16

Wien, LK Wien

Do 26.11.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 19.11.2020

GRÜNE KOSMETIK AUS DEM THERMOMIX®

Klärende Peelings, pflegender Lippenbalsam, Haarkuren, Badepralinen und sogar Hautcremen: Der Thermomix® kann nicht nur kochen! Entdecke bei diesem Workshop viele tolle Rezepte aus ganz natürlichen Zutaten aus Küche und Garten, die Haut, Gesundheit und Umwelt gut tun. Kräuterexpertin Elisabeth Schaidler zeigt dir, wie einfach die Zubereitung im Thermomix® funktioniert. Gemeinsam stellen wir drei Produkte für die Pflege von Kopf bis Fuß her.

Referent/in: DI Elisabeth Schaidler

Kosten: € 39 pro Person inkl. Kursunterlagen, Rezepte und alle Produkte

S20PY0001

LFS Pyhra

Mi 22.01.2020; 18.00-21.00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,
T 02745/2393 bis 15.01.2020



KRÄUTERCREMEN SELBST GEMACHT – KEINE HEXEREI

Wissenswertes über ausgewählte Kräuter (Lavendel, Melisse, Ringelblume und mehr) und gemeinsames Herstellen von Kräutercremen mittels Ölauszug und Bienenwachs sowie eines Lippenbalsams

Referent/in: DI Karin Steinböck

Kosten: € 28 pro Person

S19PY4986

LFS Pyhra

Do 07.11.2019; 18.30-21.30 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra,
T 02745/2393 bis 31.10.2019

NATURKRÄUTERSEIFEN FÜR DEN HAUSGEBRAUCH SELBST HERSTELLEN



Anfängerkurs

Kräuter, Fette, Düfte und Farben aussuchen und daraus hautfreundliche, pflegende Naturseifen herstellen. Allesamt fein duftend und wunderschön! Seifen rühren hat Tradition und macht unendlich viel Freude! Und wie wird's gemacht? Das lernen wir Schritt für Schritt gemeinsam in diesem "duftenden" Tagesseminar. Verschiedene Methoden und Variationen werden erlernt: Kaltrührverfahren, wie kommt Marmorierung in die Seife?

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Schürze, Gummihandschuhe, Schachtel, Schutzbrille

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20071-16

BBK Tullnerfeld

Mo 20.04.2020; 09.00-17.00 Uhr

61-20072-16

BBK Amstetten

Mo 24.08.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

NATURKRÄUTERSEIFEN FÜR DEN HAUSGEBRAUCH FÜR FORTGESCHRITTENE



Dieser Kurs richtet sich an Interessierte, die mit dem Seifensieden schon vertraut sind. Wir werden diesmal Milchseife, Putzseife, Haarseife, Schwimmseife (Whipped soap) und auch Rasierseife (Mischverseifung) herstellen. Weiters wagen wir uns an die Heißverseifung und verarbeiten Tierwolle. Es erwartet Sie jede Menge Kreativität und duftende Zutaten!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Vorkenntnisse: unbedingt erforderlich, da an diesem Tag das praktische Arbeiten im Vordergrund steht

Mitzubringen: Schutzbrille und Schutzhandschuhe, Schürze, Muffinformen aus Silikon, Handtuch, Kartonschachtel

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20073-16

St. Pölten, LK NÖ

Di 03.03.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
T 05 0259 26100 bis 25.02.2020

ERRICHTUNG VON TROCKENSTEINMAUERN

In 3 Tagen wird an realen Objekten das Errichten von Trockensteinmauern an Böschungen sowie von Nutzelementen und ökologischen Elementen in Trockenbauweise (Kräuterspirale, Sitzbank oder Stiege, Nischen und Rundbögen, Nützlingshotel, je nach Kurs unterschiedlich) praktisch erlernt; Objektplanung, technische Einführung, Bildvortrag zu Bauwerken

Zielgruppe: LandwirtInnen, WinzerInnen, KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen

Referent/in: Mag. Rainer Vogler

Kosten: € 190 gefördert, € 380 ungefördert

S19KR5028

Retz

Do 24.10.-Sa 26.10.2019; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5178

Krems

Do 19.03.-Sa 21.03.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5179

Traiskirchen

Do 26.03.-Sa 28.03.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5180

Schrattenberg

Do 09.04.-Sa 11.04.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5187

Deutschfeistritz

Do 21.05.-Sa 23.05.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5181

Klein-Pöchlarn

Do 04.06.-Sa 06.06.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5182

Idolsberg

Do 25.06.-Sa 27.06.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5183

Sieghartskirchen

Do 09.07.-Sa 11.07.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5184

Mönchkirchen

Fr 21.08.-So 23.08.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5185

Wien

Do 03.09.-Sa 05.09.2020; 08.30-17.30 Uhr

S20KR5186

Schloss Artstetten

Do 15.10.-Sa 17.10.2020; 08.30-17.30 Uhr

Anmeldung und Information:

Mag. Rainer Vogler, T 0676/5957626 oder
rainer.vogler@wbs-krems.at bis 1 Monat vor
Kursbeginn



LEHRGANG TROCKENSTEINMAUERN

Neben Grundlagenwissen (Statik, Baurecht, Materialkunde, Bauformen, Ökologie) werden in diesem Praxislehrgang in 3 Kursteilen (insgesamt 14 Tage) neben Stützmauern anspruchsvollere Objekte (Hütten, Stiegen, höhere Mauern) und Zusatzelemente (Griller, Sitzbänke, Kräuterspirale, Nützlingshotel, Stiegenaufgänge, Nischen, Gewölbe) errichtet. Exkursionen in einen Steinbruch und zu vielen Bauwerken aus Trockenstein sowie Vorträge über Bautechniken und internationale Bauwerke sorgen für Abwechslung und Zusatzwissen. Im Zweiten Kursteil kommt Dr. Martin Lutz, ein Schweizer Kurs-Profi, als Kursleiter zum Einsatz.

Zielgruppe: LandwirtInnen, WinzerInnen

Referent/in: Mag. Rainer Vogler,
Dr. Martin Lutz

Kosten: € 975 pro Person

S20KR5188

LFS Krems

Lehrgangsstart: Di 31.03.2020

Dauer: 112 UE (14 Kurstage in 3 Teilen:
31.03.-04.04.; 20.04.-25.04.; 14.05.-16.05.2020)

Anmeldung und Information:

Mag. Rainer Vogler, T 0676/5957626 oder
rainer.vogler@wbs-krems.at
bis 1 Monat vor Kursbeginn



STEINGESPRÄCHE 2020

Die Jahreshauptversammlung der Trockensteinmaurer. Treffpunkt aller Lehrgangs- und KursabsolventInnen, TrainerInnen und Firmen; Vorträge, Erfahrungsaustausch inkl. Rück- und Ausblick, Kontaktpflege

**Fr 17.01.2020;
17.00-21.00 Uhr
LFS Krems**

Anmeldung und Information:

Mag. Rainer Vogler,
T 0676/5957626 oder
rainer.vogler@wbs-krems.at

STEIN & WEIN-FESTIVAL 2020

Der 6. Internationale Trockensteinmauer-Workshop: Bau einer Steinpyramide und von Steinwällen, Steinmetzarbeiten, Kunstelementen aus Stein. Trainer sind Künstler, Bildhauer, Trockensteinmaurer und Steinmetze aus Europa und Nordamerika, Vorträge ergänzen die praktischen Arbeiten. Für Kulinarik und Verkostungen am Abend ist gesorgt.

Zielgruppe: LandwirtInnen, WinzerInnen, KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen, Interessierte für Steinbauten

Referent/in: Mag. Rainer Vogler

Kosten: auf Anfrage

S20KR5190

LFS Langenlois

Mi 10.06.-So 14.06.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung und Information:

Mag. Rainer Vogler, T 0676/5957626 oder
rainer.vogler@wbs-krems.at

STEINMAUERN-SANIERUNG AUF DER ALM

Als Freiwilligenprojekt in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Alpenverein werden unter fachlicher Anleitung alte Almmauern saniert. Ein 700 m langer Steinhang diente früher der Almabgrenzung, Alpterassen der Überquerung von Wasserrinnen und Steinkegel der platzsparenden Entsorgung, um Weideland zu gewinnen. (Nächtigung mit Schlafsack im Lager auf Selbstversorger-Almhütte)

Zielgruppe: AbsolventInnen von Trockensteinmauer-Kursen

Referent/in: Mag. Rainer Vogler

Kosten: auf Anfrage

S20KR5189

LFS Krems

Fr 29.05.-So 31.05.2020; 08.00-16.00 Uhr

Anmeldung und Information:

Mag. Rainer Vogler, T 0676/5957626 oder
rainer.vogler@wbs-krems.at
bis 19.05.2020

KLEINE BOTANISCHE EXPERIMENTE FÜR NATURVERMITTLER/INNEN

SAB In der Naturvermittlung wünscht man sich oft einen kurzen Blick auf das, was in den Pflanzen steckt und der ist auch mit ganz einfachen Mitteln möglich. Mit nur fünf Reagenzien, einem Küchenherd und etwas Fachwissen kann man schon sehr viel über Inhaltstoffe, Verwendbarkeit und botanische Verwandtschaft von Pflanzen sagen. Einige der im Seminar vorgestellten kleinen Experimente sind so attraktiv, dass sie auch bei Führungen und anderen kräuterpädagogischen Aktivitäten eingesetzt werden können.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Referent/in: Ing. Georg Schramayr
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20007-16

St. Pölten, LK NÖ

Di 19.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 12.11.2019

KLEINE BOTANISCHE EXPERIMENTE: DUFTEND.LEUCHTEND.BUNT.

SAB In diesem Seminar werden attraktive Experimente rund um unsere Pflanzenwelt vorgestellt, durchgeführt und erklärt, die gut im Rahmen von kräuterpädagogischen Tätigkeiten verwendet werden können und sowohl Kinder als auch Erwachsene bezaubern. Auf forschende Art und Weise werden genial sinnvolle Besonderheiten ausgewählter Pflanzen erfahren und mit unserer Alltagswelt verknüpft.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Referent/in: Mag. Anita Troll
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20120-16

St. Pölten, LK NÖ

Do 23.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

TINTE UND WASSERFARBEN AUS PFLANZEN

SAB Die Mehrzahl der heutigen Schreibgeräte wie Kugelschreiber und Faserstifte verwenden synthetische Tinten und Schreibflüssigkeiten aus der Petrochemie. Der Ursprung unserer Tinten liegt allerdings in der Pflanzenwelt. Gut gemachte Gerbsäuretinten halten (fast) ewig, wie z.B. die Ostarrichi-Urkunde beweist. Wasserlösliche Tinten und Schreibfarben lassen sich mit wenig Aufwand aus heimischen Pflanzen herstellen und sind ein interessantes Produkt in der Naturvermittlung.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
Mitzubringen: kleine Gefäße für die übriggebliebene Tinte zum Mitnehmen
Referent/in: Ing. Georg Schramayr
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20006-16

St. Pölten, LK NÖ

Do 28.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 21.11.2019

MAL- UND ZEICHENUTENSILIEN AUS NATURMATERIALIEN

SAB Schon früh hat die Menschheit begonnen, ihre Erlebnisse bzw. ihr Wissen mit Malereien festzuhalten. Dafür standen ihr nur Materialien aus ihrer unmittelbaren Umgebung, der Natur, zur Verfügung. Sowohl Schreiber als auch Künstler mussten über Jahrhunderte ihre Farben, Tinten und Tuschen, aber auch Feder oder Pinsel selber herstellen. Lange Zeit blieben diese Rezepte in Verwendung, wurden verfeinert und mit neuen Techniken ergänzt. Ein Streifzug durch die Vielfalt der Zeichen- und Malutensilien.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, Elementar- und GrundschulpädagogInnen, WaldpädagogInnen u.ä. Berufsgruppen
Referent/in: Michael Pfeifer
Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20118-16

St. Pölten, LK NÖ

Di 12.05.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 05.05.2020

WASCHL, SAND UND ASCHNLAUGN – SELBST GEMACHT

SAB Die Verwendung der Waldrebe als Abwasch- und Scheuerhilfe im Haushalt. Ein historischer Abriss der Waschlherstellung nach unterschiedlichen Methoden. In der heutigen Zeit ein deutliches Signal von der neuen Unabhängigkeit von Chemie im Haushalt, die eine Tür ins Reich der Pflanzenfasern öffnet.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB
Referent/in: Veronika Stegner
Kosten: € 35 gefördert, € 50 ungefordert

61-20136-16

St. Pölten, LK NÖ

Fr 17.01.2020; 13.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 05.05.2020

UP-CYCLING MIT NATURMATERIALIEN

Der Wegwerfgesellschaft ein Schnippchen schlagen – Kleidung, Taschen etc., die nicht mehr getragen werden, zu neuen Einzelstücken up-cyclen. Unter technischer und kreativer Unterstützung selbst Neues kreieren. Ob aus alten Jeans neue Taschen oder Leiberl und Röcke verändert und appliziert werden, es entstehen neue preisgünstige, individuelle Kleidungsstücke. Auch Stoffbemalungen setzen Akzente.

Mitzubringen: Nähmaschine, Kleidungsstücke, ev. Stoffe, Borten, Knöpfe, Nähseide etc.
Referent/in: Elke Wallner-Zeinzinger
Kosten: € 55 pro Person

61-20017-16

St. Pölten, LK NÖ

Sa 23.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,
 T 05 0259 26100 bis 15.11.2019



NOE.LFI.AT – KURSANGEBOT RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie unsere Homepage. Schauen Sie rein unter noe.lfi.at. Informieren Sie sich rund um die agrarische Aus- und Weiterbildung in Niederösterreich, über unser breites Kursangebot oder weitere Bildungsthemen.



WERDEN SIE FAN VOM LFI NÖ!

Als Fan von unserer LFI Facebook Seite erhalten Sie aktuelle und zeitnahe Informationen über Ausbildungsangebote, kurzfristig frei gewordene Kursplätze und natürlich posten wir auch Schnappschüsse von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!



Es lohnt sich, ein Fan zu sein!
www.facebook.com/lfi.niederoesterreich



KORBFLECHTEN MIT WEIDE – AUF DEN SPUREN EINES ALTEN HANDWERKS – RAHMENFLECHTEN

SAB Grundsätzliches über flechtbare Gehölze und Gräser, heimische Weiden und ihr Vorkommen, Sammelzeitpunkt, Exkursion, Geschichte des Weidenflechtens, praktische Umsetzung des Korbflechtens, Flechten eines eigenen Werkstücks mittels der Rahmenflechttechnik. Am ersten Tag werden die Weiden in der Natur gemeinsam fachmännisch geschnitten, am späteren Nachmittag wird mit dem Flechten begonnen. Der zweite Tag ist den Methoden des Flechtens gewidmet und das Werkstück wird fertiggestellt.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitl

Referent/in: Ing. Georg Schramayr, Marion Müllauer-Amstötter

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert

61-20068-16

LFS Sooß

Di 28.01.-Mi 29.01.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 21.01.2020

KORBFLECHTEN MIT WEIDE – DAS RUNDFLECHTEN

SAB Seit Jahrtausenden werden aus Weide Nutz- und Ziergegenstände gefertigt. In diesem Workshop erlernen Sie die Technik des Rundflechtens, vom Gartenstecker bis zum Korb! Inhalt: Kennenlernen des Materials und verschiedener Grundtechniken und Begriffe, Aufbau des Korbes vom Boden bis zum Randgeflecht. Infos über Flechtmaterialien, Werkzeuge und Erstellen eigener Kunstwerke. Flechterfahrung oder handwerkliches Geschick sind von Vorteil!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB, ideal als Aufbaukurs zum zweitägigen Korbflechtkurs

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitl

Referent/in: Marion Müllauer-Amstötter

Kosten: € 80 gefördert, € 150 ungefordert

61-20008-16

LFS Sooß

Do 07.11.-Fr 08.11.2019; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 31.10.2019

KORBFLECHTEN MIT WEIDE – SCHÖNE WERKSTÜCKE FÜR HAUS UND GARTEN

SAB Seit Jahrtausenden werden aus Weide Nutz- und Ziergegenstände gefertigt. In diesem Workshop werden einfache Flechttechniken erlernt. Es werden schöne Werkstücke wie Kränze, geflochtene Blätter, Herzen oder einfache Tablett aus Weide angefertigt. Inhalt: Kennenlernen des Materials, Infos über die Weide, Ernte des Materials, Erlernen der Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB, ideal als Aufbaukurs zum zweitägigen Korbflechtkurs

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitl

Referent/in: Marion Müllauer-Amstötter

Kosten: € 55 gefördert, € 90 ungefordert

61-20066-16

LFS Sooß

Fr 09.10.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 02.10.2020



„SIMPERL“ BINDEN – KÖRBCHEN AUS GRAS UND KRÄUTERN

SAB Aus Gras oder Stroh werden seit Jahrtausenden Körbe hergestellt. Die alte und einfache Technik des Gras- oder Strohbindens lässt uns Materialien, die vor der Haustüre wachsen, auf wunderschöne Art zu Kunstwerken verarbeiten. Erlernen der Technik des Stroh- oder Grasbindens, Kennenlernen von Pflanzenfasern und Verwendungsmöglichkeiten, Infos zum Sammeln und Lagern, Herstellen von einem eigenen Körbchen aus Gräsern und Kräutern unserer Heimat

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitl

Referent/in: Marion Müllauer-Amstötter

Kosten: € 40 gefördert, € 80 ungefordert

61-20069-19

LFS Sooß

Fr 25.09.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 08.11.2019

WIE MAN MIT KINDERN KRÄUTERGESENKE UND NATURKOSMETIK HERSTELLT

SAB Gemeinsam widmen wir uns an diesem Tag der Kräuterkosmetik und kleinen Naturgeschenken, die im wahrsten Sinne des Wortes „kinderleicht“ herzustellen sind. Unter anderem werden wir Knetseife, Badebomben, Lippenpflege und vieles mehr herstellen. Gut geeignet für Personen, die mit Kindergruppen arbeiten möchten!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

Mitzubringen: Schürze

Referent/in: Claudia Gobec

Kosten: € 95 pro Person

61-20085-16

St. Pölten, LK NÖ

Mo 10.02.2020; 09.00-17.00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ,

T 05 0259 26100 bis 31.01.2020

KRÄUTER RUND UMS TIERWOHL

Kennenlernen von Pflanzen und Kräutern, welche die Tiergesundheit (z.B. im Hühnerstall) unterstützen. Herstellung einer Räucher Mischung sowie anderer Hausmittel, die das Tierwohl stärken.

Zielgruppe: Personen, die mit natürlichen Mitteln die Tiergesundheit unterstützen wollen

Mitzubringen: 2 Marmeladegläser mit max. 250 ml

Referent/in: Margit Maria Schilling

Kosten: € 40 pro Person

(inkl. Skript und Material)

S20UN5148

LFS Unterleiten

Do 23.04.2020; 18.00-22.00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten,

T 07445/204 bis 16.04.2020





© Avalon Studio – iStockphoto.com

BERUF UND AUSBILDUNG

FACHARBEITER- AUSBILDUNG

Die Facharbeiterqualifikation kann im Anschluss an eine Lehre, dem Besuch der Fachschule mit einschlägiger Praxis oder aber auch über den zweiten Bildungsweg erworben werden. Sie ist Voraussetzung für den Erhalt der Existenzgründungsbeihilfe bzw. auch dem Top-Up für Junglandwirte bei der Betriebsprämie. Auch bei der Investitionsförderung ist diese von Bedeutung.

VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN LANDWIRTSCHAFT

Im Kurs zum Facharbeiter Landwirtschaft erwartet die TeilnehmerInnen eine fundierte Ausbildung in den Fachbereichen Pflanzenbau, Tierhaltung, Betriebswirtschaft und Landtechnik. Der Fachbereich Landtechnik wird für jeden Kurs an der Bildungswerkstatt Mold (1 Blockwoche) abgehalten. Diese kompakte Ausbildungsform im Umfang von 240 h ist eine ideale Lernvorbereitung für die anschließende Facharbeiterprüfung.

Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate wie den TGD Arzneimittelanwender und den EU- Befähigungsnachweis für Tiertransporte. Das Ausbildungszertifikat des landwirtschaftlichen Facharbeiters ermöglicht zudem die Beantragung des NÖ-Pflanzenschutzsachkundeausweis.

Zielgruppe: BetriebsführerInnen und zukünftige HofübernehmerInnen, die bereits eine mehrjährige praktische Erfahrung in der Landwirtschaft vorweisen können

Kosten: € 950 gefördert, exklusive Skripten- und Prüfungsgebühren

Termine, Anmeldeformulare und detaillierte Informationen über die Kurstermine und Standorte finden Sie im Internet unter www.lehrlingsstelle.at

Anmeldung: LFA NÖ, T 05 0259 26405

VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN FORSTWIRTSCHAFT

Im Kurs zum Facharbeiter Forstwirtschaft erwartet die TeilnehmerInnen eine fundierte Ausbildung im Beruf Forstwirtschaft. Diese kompakte Ausbildungsform im Umfang von 240 h ist eine ideale Lernvorbereitung für die anschließende Facharbeiterprüfung.

Zielgruppe: BetriebsführerInnen und zukünftige HofübernehmerInnen, die bereits eine mehrjährige praktische Erfahrung in der Forstwirtschaft vorweisen können

Kosten: € 950 gefördert, exklusive Skripten- und Prüfungsgebühren

Anmeldung: DI Michael Gruber,
T 05 0259 26405

VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN BIENENWIRTSCHAFT

Die Ausbildung zum/zur FacharbeiterIn Bienenwirtschaft im zweiten Bildungsweg dauert 200 Unterrichtseinheiten und schließt mit der Facharbeiterprüfung ab. Der Kurs umfasst 4 einwöchige Module (Einführung, Anatomie und Leben der Biene, Bienenpflege und Bienenkrankheiten sowie Betriebsmanagement).

Zielgruppe: Der Facharbeiterkurs richtet sich an Personen mit mehrjähriger Erfahrung in der Imkerei.

Kosten: € 208 pro Person und Kurswoche
Ort: LFS Warth

Termine:

Facharbeiterkurs A:

Mo 21.09.-Fr 25.09.2020

Die weiteren Termine finden 2021 statt und werden zeitgerecht bekannt gegeben.

Facharbeiterkurs B:

Mo 28.09.- Fr 02.10.2020

Die weiteren Termine finden 2021 statt und werden zeitgerecht bekannt gegeben.

Anmeldung: LFA NÖ, T 05 0259 26403

MEISTER- AUSBILDUNG

Die Meisterausbildung bietet fachliche Orientierung und vermittelt unternehmerische Kompetenz. Sie ist die höchste Stufe der Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft, berechtigt zur Ausbildung von Lehrlingen und ersetzt die gewerbliche Unternehmerprüfung sowie den Fachbereich bei der Berufsreifeprüfung.

Ziel der Meisterausbildung ist auch, die Unternehmerpersönlichkeit zu stärken. Neben der Vermittlung der fachlichen Kompetenz werden auch strategisches Denken, Führungsfähigkeiten, Kommunikation und Innovationsgeist gefördert. In drei Ausbildungswintern werden die Bereiche Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Betriebs- und Unternehmensführung sowie die fachspezifischen Inhalte angeboten.

Nach den einzelnen Kursmodulen können Teilprüfungen abgelegt werden. Zur Ausbildung gehört auch die Erstellung einer Meisterarbeit. Die Meisterausbildung baut auf den Facharbeiter auf.

Diese Form der landwirtschaftlichen Berufsausbildung erhöht die beantragbare Existenzgründungsbeihilfe.

In der Kurssaison 2019/20 werden Meisterkurse vom LFI in Kooperation mit der LFA in folgenden Berufen angeboten:

- **Landwirtschaft**
- **ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement**
- **Weinbau und Kellerwirtschaft**
- **Forstwirtschaft**
- **Bienenwirtschaft**
- **Obstbau und Obstverwertung**

In den nachfolgend angeführten Informationsveranstaltungen erhalten alle InteressentInnen einen Überblick zur Meisterausbildung im jeweiligen Beruf. Die Kursverantwortlichen informieren über Kursablauf, Zeitrahmen, Kosten und den Stundenplan. Die Informationsveranstaltungen sind kostenlos.

Kategorie	Termin Infoveranstaltung	Ort	Referent
Landwirtschaft	Di 08.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Pyhra	DI Anton Hölzl
Landwirtschaft	Mi 09.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Gießhübl	DI Anton Hölzl
Landwirtschaft	Mo 14.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Warth	DI Anton Hölzl
Landwirtschaft	Di 15.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Mistelbach	DI Anton Hölzl
Landwirtschaft	Do 17.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Edelhof	DI Anton Hölzl
ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement	Di 24.09.2019; 19:00 Uhr	LFS Sooß	DI Anton Hölzl
Weinbau und Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverwertung	Mi 23.10.2019; 19:00 Uhr	LFS Krems	DI Anton Hölzl
Forstwirtschaft	Mi 02.10.2019; 18:00 Uhr	LFS Edelhof	DI Michael Gruber

i

INTERNATIONALES PRAKTIKUM IN DER LANDWIRTSCHAFT



Der Schwerpunkt „young & international“ der Landjugend Österreich hat sich die internationale Weiterbildung der Jugendlichen im ländlichen Raum zum Ziel gesetzt. Die Landjugend Österreich unterstützt die Jugendlichen durch Vermittlung eines Praktikumbetriebes in Europa oder Übersee, finanzielle Unterstützung, Versicherung, Visum, etc.

Mögliche Praxisländer in Europa:

Deutschland, Schweiz, Dänemark, Irland, Norwegen, Niederlande, Frankreich, Island, Italien

Mögliche Praxisländer in Übersee:

USA, Kanada, Neuseeland

Förderung über Erasmus+



Als österreichweit größter landwirtschaftlicher Projektträger im Rahmen des EU Bildungsprogramms Erasmus+ werden Stipendien an SchülerInnen landwirtschaftlicher Schulen für Praktika in Europa vergeben.

Förderung für Junglandwirte

Im Rahmen des österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014-2020 ist es auch für aktive JunglandwirtInnen möglich, um eine Förderung für ein internationales Praktikum in der Landwirtschaft anzusuchen.

Nähere Informationen:

Mag. Barbara Sterkl
T 050 259 26305
E barbara.sterkl@landjugend.at
und online unter
www.landjugend.at/praktikum



© Landjugend NO



© Landjugend NO

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

Einrichtung	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Fax	E-Mail	Internet
LK NÖ	Wiener Straße 64	3100	St.Pölten	05 0259 0		office@lk-noe.at	noe.lko.at
Bildungswerkstatt Mold	Mold 72	3580	Mold	05 0259 29500	05 0259 29599	office@mold.lk-noe.at	www.bildungswerkstatt-mold.at

BEZIRKSBAUERNKAMMERN

BBK	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Fax	E-Mail
Amstetten Waidhofen/Ybbs	Kaspar-Brunner-Straße 18 Kapuzinergasse 9	3300 3340	Amstetten Waidhofen/Ybbs	05 0259 40100 05 0259 41900	05 0259 40199 05 0259 41999	office@amstetten.lk-noe.at office@waidhofen-ybbs.lk-noe.at
Baden und Mödling	Pfaffstättner Straße 3	2500	Baden	05 0259 40200 (Baden) 05 0259 41300 (Mödling)	05 0259 40299 05 0259 41399	office@baden.lk-noe.at office@moedling.lk-noe.at
Bruck/Leitha – Schwechat	Raiffeisengürtel 27	2460	Bruck/Leitha	05 0259 40300	05 0259 40399	office@bruck.lk-noe.at
Gänserndorf Mistelbach	Hauptstraße 8 Karl Katschthaler-Straße 1	2230 2130	Gänserndorf Mistelbach	05 0259 40400 05 0259 41200	05 0259 40499 05 0259 41299	office@gaenserndorf.lk-noe.at office@mistelbach.lk-noe.at
Hollabrunn Korneuburg	Sonnleitenweg 2a Leobendorferstraße 74	2020 2100	Hollabrunn Korneuburg	05 0259 40600 05 0259 40800	05 0259 40699 05 0259 40899	office@hollabrunn.lk-noe.at office@korneuburg.lk-noe.at
Horn Waidhofen/Thaya	Mold 72 Raiffeisenpromenade 2/1/2	3580 3830	Horn Waidhofen/Thaya	05 0259 40700 05 0259 41800	05 0259 40799 05 0259 41899	office@horn.lk-noe.at office@waidhofen-thaya.lk-noe.at
Krems Tullnerfeld	Sigleithenstraße 50 Frauentorgasse 76	3500 3430	Krems Tulln	05 0259 40900 05 0259 41700	05 0259 40999 05 0259 41799	office@krems.lk-noe.at office@tullnerfeld.lk-noe.at
St. Pölten Lilienfeld	Linzerstraße 76 Babenbergerstraße 30	3100 3180	St. Pölten Lilienfeld	05 0259 41600 05 0259 41000	05 0259 41699 05 0259 41099	office@sankt-poelten.lk-noe.at office@lilienfeld.lk-noe.at
Melk Scheibbs	Abt Karlstraße 19 Kapuzinerplatz 4	3390 3270	Melk/Donau Scheibbs	05 0259 41100 05 0259 41500	05 0259 41199 05 0259 41599	office@melk.lk-noe.at office@scheibbs.lk-noe.at
Wiener Neustadt Neunkirchen	Wienerstraße 95a Triesterstraße 14	2700 2620	Wiener Neustadt Neunkirchen	05 0259 42000 05 0259 41400	05 0259 42099 05 0259 41499	office@wiener-neustadt.lk-noe.at office@neunkirchen.lk-noe.at
Zwettl Gmünd	Pater Werner Deibl-Straße 8 Bahnhofstraße 12	3910 3950	Zwettl Gmünd	05 0259 42100 05 0259 40500	05 0259 42199 05 0259 40599	office@zwettl.lk-noe.at office@gmuend.lk-noe.at

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULEN IN NÖ

Schule	E-Mail	Telefon, Fax	Tag der offenen Tür/Schulinformationstag
LFS Edelfhof	office@lfs-edelfhof.ac.at	02822/52402, Fax DW 17	27.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 07.06.2020 , 09.00-17.00 Uhr
LBS Edelfhof	office@bs-edelfhof.ac.at	02822/54073, Fax DW 15	27.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 07.06.2020 , 09.00-17.00 Uhr
LFS Gaming	office@lfs-gaming.ac.at	07485/97353, Fax DW 20	kein Tag der offenen Tür
LFS Gießhübl	office@mostviertler-bildungshof.at	07472/62722, Fax DW 35	08.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 07.06.2020 , 09.00-17.00 Uhr 01.10.2020 , 13.00-17.00 Uhr
LFS Hohenlehen	office@hohenlehen.at	07445/225, Fax DW 232	24.10.2019 , 08.30-14.00 Uhr 18.04.2020 , 08.30-16.00 Uhr
LFS Hollabrunn	office@diefachschule.at	02952/2133	22.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 23.11.2019 , 09.00-14.00 Uhr
LFS Krems	fs.krems@wbs-krems.at	02732/87516, Fax DW 22	22.11.2019 , 10.00-17.00 Uhr 23.11.2019 , 09.00-14.00 Uhr
LFS Langenlois LBS Langenlois	office@gartenbauschule.at berufsschule@gartenbauschule.at	02734/2106, Fax DW 66 02734/2106-31, Fax DW 66	23.11.2019 , 09.00-16.00 Uhr 23.11.2019 , 09.00-16.00 Uhr
LFS Mistelbach	direktion@lfs-mistelbach.ac.at	02572/2421-0, Fax DW 49713	22.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 23.11.2019 , 09.00-12.00 Uhr
LFS Obersiebenbrunn	office@lfs-obersiebenbrunn.ac.at	02286/2202, Fax DW 22	30.11.2019 , 09.00-16.00 Uhr
LFS Ottenschlag	direktion@lfs-ottenschlag.ac.at	02872/7266, Fax DW 30	14.11.2019 , 10.00-17.00 Uhr
LFS Poysdorf	office@lfs-poysdorf.ac.at	02552/2421, Fax DW 38	22.11.2019 , 16.00-20.00 Uhr 23.11.2019 , 09.00-13.00 Uhr
LFS Pyhra	office@lfs-pyhra.ac.at	02745/2393, Fax DW 19	28.11.2019 , um 13.30 Uhr 26.04.2020 , ab 10.00 Uhr
LFS Sooß	office@lfs-sooss.ac.at	02754/6154, Fax DW 55	25.10.2019 , 13.30-17.00 Uhr
LFS Tulln	office@lfs-tulln.ac.at	02272/62515, Fax DW 10	kein Tag der offenen Tür
LFS Tullnerbach	fs.tullnerbach@asn.netway.at	02233/52436, Fax DW 200	01.05.2020 , 10.00-17.00 Uhr
LFS Unterleiten	office@unterleiten.at	07445/204, Fax 07445/476	29.11.2019 , 14.00-18.00 Uhr 30.11.2019 , 09.00-13.00 Uhr
LFS Warth	bildungszentrum@lfs-warth.ac.at	02629/2222-0, Fax DW 52	21.02.2020 , 13.30-17.00 Uhr
LFS Zwettl	office@lfs-zwettl.ac.at	02822/52684, Fax DW 5	27.11.2019 , 13.00-17.00 Uhr 07.06.2020 , 09.00-17.00 Uhr

ALLGEMEINE GESCHÄFTS-BEDINGUNGEN DES LFI NÖ

ANMELDUNG

Anmeldungen zu Bildungsveranstaltungen haben bis zum angeführten Anmeldeschluss, jedenfalls aber bis spätestens 1 Woche vor Kursbeginn zu erfolgen. Das LFI behält sich vor, zu einzelnen Veranstaltungen Zugangsvoraussetzungen zu definieren. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme an einer Veranstaltung. Anmeldungen zu Zertifikatslehrgängen erfolgen schriftlich mittels eines offiziellen Anmeldeformulars des LFI. Die Teilnahmeberechtigung besteht erst mit der seitens des LFI schriftlich oder per E-Mail erteilten Teilnahmezusage. Bei offenen Forderungen des LFI ist eine Anmeldung nicht möglich. Für alle Berufsausbildungskurse (FacharbeiterInnen, MeisterInnen), die das LFI NÖ für die Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) abwickelt, gelten für die Anmeldung besondere Bestimmungen, die nachfolgend dargestellt sind:

• **Anmeldung für Berufsausbildungskurse**

Die Berufsausbildungskurse werden in enger Kooperation zwischen LFI und LFA veranstaltet. Für diese Berufsausbildungskurse (FacharbeiterInnen, MeisterInnen) ist eine schriftliche Anmeldung mit dem vorgesehenen Anmeldeformular bei der LFA erforderlich (E-Mail, Fax oder postalisch). Die TeilnehmerInnenanzahl bei den genannten Kursen ist zur Erreichung des optimalen Lernerfolges begrenzt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Einlangens unter Berücksichtigung freier Kursplätze vergeben. Die verbindliche Anmeldung wird durch eine schriftliche Anmeldebestätigung bestätigt.

• **Prüfungszulassung und Voraussetzung für die Aufnahme in Berufsausbildungskurse**

Über die Zulassung zu Prüfungen entscheidet die LFA. Das LFI kann daher für Zulassungen keine Haftung übernehmen. Die Teilnehmenden müssen in körperlicher und geistiger Hinsicht geeignet sein sowie die gesetzlichen Anforderungen erfüllen, die an sie bei der Ausbildung in dem in Betracht kommenden Beruf gestellt werden.

TEILNAHMEBEITRAG

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angeführt, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten. Die jeweiligen Zahlungsmodalitäten werden den Teilnehmenden rechtzeitig bekannt gegeben.

STORNOBEDINGUNGEN

Die Anmeldung kann bis zehn Tage vor Beginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierungen nach Ablauf dieser Frist behält sich das LFI die Vorschreibung von 30 % des Teilnahmebeitrages als Stornogebühr vor. Bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt. Sofern es sich nicht um einen Berufsausbildungskurs handelt, entfällt die Stornogebühr, wenn von der angemeldeten Person eine geeignete Ersatzperson nominiert wird, welche die Veranstaltung besucht und den Teilnahmebeitrag leistet. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar.

VERANSTALTUNGSABSAGE

Das LFI behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.ä.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Das LFI behält sich weiters Änderungen

von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können – abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages – keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

HAFTUNG

Das LFI übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc.

DATENSCHUTZ

Alle Hinweise zum Datenschutz entnehmen Sie der Datenschutzerklärung des LFI Niederösterreich unter <https://noe.lfi.at/datenschutz>

SCHULUNGSUNTERLAGEN, BILD- UND TONAUFNAHMEN

Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des LFI weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

BILDAUFNAHMEN UND VERÖFFENTLICHUNG

Die TeilnehmerInnen nehmen zur Kenntnis, dass bei einzelnen Veranstaltungen Fotografien und/oder Filme erstellt werden und zum Zwecke der Nachberichterstattung in regionalen Medien sowie in Medien und Websites des LFI und der Landwirtschaftskammer NÖ sowie ihnen nahestehenden Verbänden veröffentlicht werden können. Mit der Anmeldung erklären sie sich mit diesen Nutzungen einverstanden.

AUSSCHLUSS VON BILDUNGSVERANSTALTUNGEN BZW. BERUFS-AUSBILDUNGSKURSEN:

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist das LFI berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder KursleiterInnen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

TEILNAHMEBESTÄTIGUNG

Erfüllen Teilnehmende die für die jeweiligen Bildungsveranstaltungen vorgesehenen Mindestanwesenheitszeiten, wird auf Wunsch eine Teilnahmebestätigung ausgestellt. Bei bestimmten Veranstaltungen bzw. Kursen ist ein Mindestausmaß der Anwesenheit Voraussetzung für die Gewährung von Förderungen bzw. für den erfolgreichen Abschluss. Sofern dies nicht ohnehin in einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen normiert ist, wird vor den jeweiligen betreffenden Veranstaltungen gesondert darauf hingewiesen.

TEILNEHMENDE MIT BESONDEREN BEDÜRFNISSEN

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem LFI Kontakt aufzunehmen.

GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

BILDUNGSFÖRDERUNGEN IM PROGRAMM „LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2014-2020“

Im Österreichischen Programm "Ländliche Entwicklung 2014-2020" werden auch Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen in der Land- und Forstwirtschaft gefördert.

FÖRDERBARE MASSNAHMEN

- Begleitende Berufsbildung und fachliche Fort- und Weiterbildung
- Demonstrationsvorhaben und Informationsmaßnahmen
- Austauschprogramme und Betriebsbesichtigungen (Exkursionen)

FÖRDERWERBER:

Das LFI ist ein vom BMNT anerkannter Bildungsanbieter für alle Maßnahmen mit Ausnahme der Austauschprogramme und damit berechtigt, Förderanträge zu stellen. Diese werden in einem Auswahlverfahren bewertet. Im Falle einer Bewilligung werden durch die Förderung die Teilnahmebeiträge beim förderbaren Personenkreis entsprechend reduziert (= geförderte Beiträge). Das Ausmaß der Förderung ist von der Art der Bildungsveranstaltung abhängig. Aus diesem Grund sind bei geförderten Bildungsveranstaltungen zwei Kursbeiträge ausgewiesen und mit dem Vermerk „gefördert“ bzw. „ungefördert“ versehen. Sofern nicht anders angegeben, gelten die so gekennzeichneten Preise pro Person.

Die Förderereinschreibung für die Austauschprogramme erfolgt bundesweit durch die Landjugend Österreich

FÖRDERBARER PERSONENKREIS

- BewirtschafterIn eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes (mit eigener Betriebsnummer)
- Künftige HofübernehmerInnen und mitarbeitende Familienangehörige, die am Betrieb wohnen (Eltern, Geschwister, Ehepartner, Kinder)
- Mitarbeitende Familienmitglieder mit anderer Wohnadresse als der/die BewirtschafterIn sowie Arbeitnehmer in der Land- und Forstwirtschaft mit Angabe der Betriebsnummer des Bewirtschafters und schriftlicher Bestätigung des Bewirtschafters

Personen, die nicht zum förderbaren Kreis zählen, können an förderbaren Maßnahmen teilnehmen, müssen aber den ungeforderten Teilnahmebeitrag bezahlen.

Auf die zur Förderung eingereichten Veranstaltungen wird sowohl im gedruckten Bildungsprogramm als auch in der online-Kurssuche sowie in weiteren Bewerbungsschritten hingewiesen.

Die Fördermittel kommen von der EU, dem BMNT und dem Land NÖ.

WEITERE FÖRDERMÖGLICHKEITEN

KURSBEIHILFE DER NÖ LANDARBEITERKAMMER

Mitglieder der NÖ Landarbeiterkammer können für die selbst getragenen Kurskosten einer anerkannten Institution der Erwachsenenbildung (z.B. LFI u.ä.) eine Beihilfe erhalten.

Informationen: <https://noe.landarbeiterkammer.at/foerderungen/> bzw. T 01/5121601-16.

NÖ BILDUNGSFÖRDERUNG

Das Land NÖ gewährt nÖ ArbeitnehmerInnen eine Bildungsförderung für berufsspezifische Weiterbildung, die zur Arbeitsplatzsicherung dient und bei einem zertifizierten bzw. anerkannten Bildungsträger besucht worden ist.

Informationen: www.noel.gv.at (Themen – Bildung – Stipendien-Beihilfen) bzw. E bildungsfoerderung@noel.gv.at oder T 02742/9005 DW 9555

IN KOOPERATION MIT



**Landwirtschaftliche
Fachschulen**



**Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)
Niederösterreich**

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
T 05 0259 26100
F 05 0259 26009
E lfi@lk-noe.at

noe.lfi.at