

Gut leben lernen

Wertvolles Wissen neu entdecken

Kochen & Genuss

Regional schmeckt genial

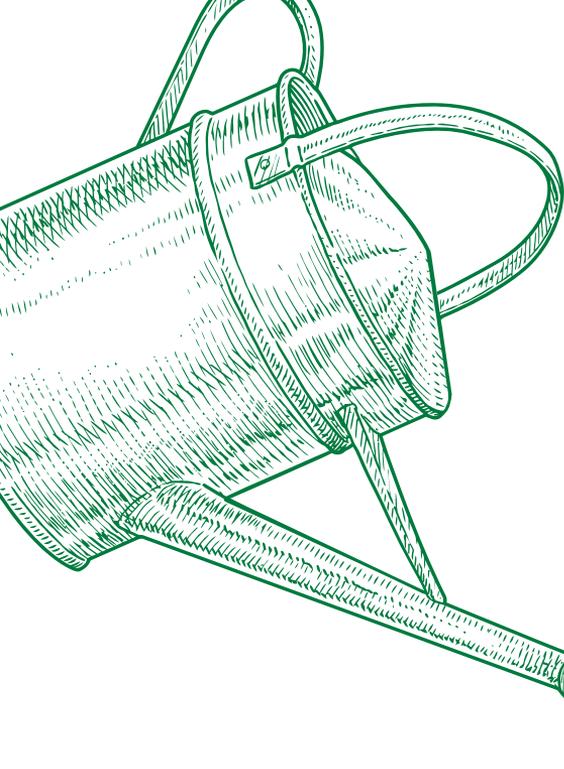
Natur & Umwelt

Mit Fauna und Flora auf Du und Du

Garten & Handwerk

Selbst versorgt und selbst gemacht

LFI – BILDUNG MIT WEITBLICK.
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.



Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

**HEUTE
SCHON
EIN STÜCK
GEWACHSEN?**

NOE.LFI.AT

INHALT

- 04** VORWORT

- 06** REGIONAL SCHMECKT GENIAL

- 12** KUNSTHANDWERK MIT PERSÖNLICHER NOTE

- 13** ANLEITUNG ZUR SELBSTVERSORGUNG

- 19** EINBLICKE IN DIE LANDWIRTSCHAFT

- 26** NATUR KENNEN UND VERMITTELN LERNEN

- 30** WILDPFLANZENKULINARIK

- 35** NATÜRLICHE KÖRPERPFLEGE

- 37** BAUEN UND GESTALTEN MIT DER NATUR

- 41** TECHNIK, HANDWERK UND EDV

- 47** FÜHRERSCHEINKURSE

- 50** ADRESSEN



© stock.adobe.com

ZEICHENERKLÄRUNG

- LFI Ländliches Fortbildungsinstitut
- LK Landwirtschaftskammer
- BBK Bezirksbauernkammer
- LFS Landwirtschaftliche Fachschule
- UE Unterrichtseinheiten
- Kursnummer
- + Kosten
- 📍 Kursort
- 🕒 Kursdatum
- 👤 Referent/in
- 📺 Onlinekurs
- 🎓 ZLG Zertifikatslehrgang



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.

Vorwort



Versorgungssicherheit mit regionalen Lebensmitteln ist ein gesamtgesellschaftliches Ziel. Das bedeutet für unsere bäuerlichen Betriebe, möglichst wettbewerbsfähig und nachhaltig zu produzieren und Nachfragen der Gesellschaft nach neuen Produktionsweisen und Produkten aufzugreifen.

Das vielfältige Wissen über bäuerliche Lebensweisen und Brauchtum wird in den Bauernfamilien seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben und auch mit anderen geteilt. Immer weniger Menschen haben jedoch direkten Kontakt zu bäuerlichen Betrieben, um selbst wertvolle Erfahrungen am Bauernhof sammeln zu können. Viele haben aber eine starke Sehnsucht nach einem Leben im Einklang mit der Natur und entdecken die Lust am Selbermachen.

Egal, ob Sie auf der Suche nach bewährten Rezepten für eine bewusste Ernährung mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln sind, Tipps für die Kultivierung von Obst und Gemüse im eigenen Garten brauchen oder demnächst selber Hühner halten möchten – Sie sind bei den Bildungsangeboten des LFI genau richtig.

Wir freuen uns über Ihren Wissensdurst. Lernen Sie von und mit Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern. Die Veranstaltungen des LFI geben authentische Einblicke in die Land- und Forstwirtschaft und regen zum Austausch über bäuerliche Erfahrungsschätze an. Nutzen Sie die Kurse, um sich Gutes zu tun und neue Erfahrungen zu sammeln, die Ihr Leben bereichern.

Johannes Schmuckenschlager

Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ

Andreas Ehrenbrandtner

Obmann des LFI Niederösterreich



Scannen Sie den QR-Code
und schauen Sie sich
die Grußbotschaft per Video an!



DAS SEKRETARIAT DES LFI ERREICHEN SIE

Montag - Donnerstag	09.00-15.00 Uhr
Freitag	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

CORONA – REGELN UND HINWEISE

Die Corona-Pandemie bringt auch in dieser Saison für unseren Kursbetrieb große Herausforderungen. Wir werden alles in unserer Macht Stehende tun, um einen geregelten Kursbetrieb – auch in Präsenzform – aufrecht zu erhalten. Wir ersuchen Sie, bei den Kursbesuchen folgende Regeln einzuhalten:



Nachweis über „geringe epidemiologische Gefahr“

(3G-Nachweis): An unseren Präsenzkursen können nur Personen teilnehmen, die zu Beginn der Veranstaltung einen Nachweis über geringe epidemiologische Gefahr erbringen. Der Nachweis, der bis zum Kursende gültig sein muss, wird vor den Bildungsveranstaltungen von den Kursverantwortlichen kontrolliert.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Programmes ist dieser Nachweis ein **3G-Nachweis** (geimpft, getestet, genesen).

Sollten in weiterer Folge von der Bundesregierung strengere Maßnahmen vorgegeben werden, so gelten natürlich diese Regelungen. Die verschiedenen Nachweismöglichkeiten können Sie auf der Homepage des Gesundheitsministeriums unter www.sozialministerium.at nachlesen.



Händewaschen – Reinigen Sie Ihre Hände bei Ankunft und zwischendurch regelmäßig und gründlich mit Seife oder Desinfektionsmittel. Beachten Sie die allgemein empfohlenen Hygienemaßnahmen (kein Händeschütteln, Handhygiene, Husten-/Niesetikette)



Fühlen Sie sich krank – bleiben Sie zu Hause! Bei Verdacht einer Corona-Erkrankung innerhalb von zwei Wochen nach der Veranstaltung sind unverzüglich die Organisatoren zu informieren, damit diese die weiteren (Informations-)Schritte in die Wege leiten können.



In der Bildungsaison 2021/22 ist eine Teilnahme an sämtlichen Kursen des LFI Niederösterreich ausschließlich nur mit vorheriger Anmeldung möglich!

Die Anmeldungsinformationen finden Sie jeweils bei den Kursbeschreibungen!

Kurzfristige Änderungen sind in Abhängigkeit von der aktuellen Lage möglich und werden allen angemeldeten Kursbesuchern zeitgerecht mitgeteilt.



Die jeweils durch Bund/Land/Bezirk verordneten COVID-19 Maßnahmen werden eingehalten. **Folgen Sie bitte den Anweisungen** der verantwortlichen Personen vor Ort!



© stock.adobe.com

REGIONAL SCHMECKT GENIAL



COOKINARE KOMM & KOCH MIT DEN BÄUERINNEN



Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen werden und bequem von zu Hause aus besucht werden können. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu, beantworten deine Fragen und geben Tipps und Infos zu den regionalen Lebensmitteln.

Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang (Kamera & Mikrofon)

Dauer: 1,5 Stunden

Preis: 25 €/Person; Zahlungsaufforderung wird per Mail zugesendet. Nach Einzahlung des Kursbeitrages erhältst du den ZOOM Zugangs-Link per Mail zugesandt.

ZOOM geht so einfach:

Du brauchst einen Internetzugang sowie Laptop oder Handy (mit Kamera und Mikrofon). Beim erstmaligen Verwenden des Onlinetools „Zoom“ kommt die Aufforderung, die Anwendung auf dem Computer zu installieren, d.h. die Zoom-App herunterzuladen. Vor dem Kurs bekommst du per Mail einen Zugangs-Link. Mit diesem Link kannst du dich per Mausclick live dazuschalten. Und schon bist du live beim Cookinar dabei.

Cookinar: Brotbacken mit Sauerteig - für EinsteigerInnen



Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann.

Was Sie fürs Brotbacken benötigen und wie die Herstellung von Sauerteig funktioniert, lernen Sie Schritt für Schritt unter Anleitung in diesem Cookinar. Außerdem gibt's hilfreiche Tipps und Tricks von Seminarbäuerin Jenny Gruber, damit Ihr Brot garantiert gelingt. Nach diesem Cookinar beginnen auch Sie mit dem Brotbacken. – Verlass di drauf.

- 👤 Seminarbäuerinnen NÖ
- + 25 € pro Person

▶ 3-0072650

📍 **LFI-Online Seminarraum**

🕒 Do. 28.10.2021; 17:30-19:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 25.10.2021

Cookinar: Wintergemüse - Fitmacher in der kalten Jahreszeit



Die breite Vielfalt an Wintergemüse neu entdecken. Mit Rotkraut, Grünkohl, Kohlsprossen, Pastinaken, Rüben, Sellerie, Wirsing, Chinakohl und Wintersalaten wird der Herbst und Winter so richtig bunt! Was Sie aus der Familie des Wintergemüses alles zubereiten können, zeigen wir in diesem Cookinar. Als süßen Abschluss gibt es noch Weihnachtsgeschenktipp: Bratapfel-Nuss-Marmelade und eine Karotten-Marmelade. Das Gute liegt so nah, auch im Winter. – Verlass di drauf.

Was Sie aus der Familie des Wintergemüses alles zubereiten können, zeigen wir in diesem Cookinar. Als süßen Abschluss gibt es noch Weihnachtsgeschenktipp: Bratapfel-Nuss-Marmelade und eine Karotten-Marmelade. Das Gute liegt so nah, auch im Winter. – Verlass di drauf.

- 👤 Seminarbäuerinnen NÖ
- + 25 € pro Person

▶ 3-0072651

📍 **LFI-Online Seminarraum**

🕒 Di. 30.11.2021; 17:30-19:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 26.11.2021

Cookinar: Karpfen - köstlicher Fisch aus heimischen Teichen



Der Karpfen wird in über 1000 Teichen in ganz Niederösterreich gehalten und hat besonders im Waldviertel und ganz Niederösterreich Tradition. Ob knuspriges Filet gebraten, gekocht oder im Ganzen als Weihnachtskarpfen, die Zubereitungsvarianten sind vielfältig. Im Cookinar erhalten Sie viele Küchentipps und erfahren, worauf beim Karpfen-Einkauf zu achten ist. FischliebhaberInnen werden mit diesem Cookinar einen genialen Fang machen. – Verlass di drauf.

👤 Seminarbäuerinnen NÖ
+ 25 € pro Person

▶ 3-0072652
📍 **LFI-Online Seminarraum**
🕒 Mo. 13.12.2021; 17:30-19:00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 03.12.2021

Cookinar: Blätter- und Plunderteig



Ob Golatschen, Schnecken, Schaumrollen oder Würstel im Schlafrock - sie haben etwas gemeinsam: den Blätterteig. Wer nicht den Fertigteig mit Zieh- oder Palmfett verwenden möchte, erfährt im Kurs, wie der Teig der 1000 Schichten mit köstlicher Butter einfach selbst hergestellt werden kann. Plunderteig und Schmerzteig bieten Abwechslung und für Eilige verraten die Seminarbäuerinnen, wie der Blitz-Blätterteig zubereitet wird. Die süßen und pikanten, knusprigen Köstlichkeiten werden aus dem Backrohr noch warm verkostet.

👤 Seminarbäuerinnen NÖ
+ 25 € pro Person

▶ 3-0072654
📍 **LFI-Online Seminarraum**
🕒 Do. 13.01.2022; 17:30-19:00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Cookinar: Gut, besser, Burger



Lernen Sie in diesem Kurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Am Programm stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger-Füllungen (Patties). Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut, werden Sie zum „Burgermeister“. Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis“. In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

👤 Seminarbäuerinnen NÖ
+ 25 € pro Person

▶ 3-0072655
📍 **LFI-Online Seminarraum**
🕒 Fr. 18.02.2022; 17:30-19:00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Cookinar: Bärlauch



Wenn im Frühling das erste Grün in Sicht ist, hält auch der Bärlauch in den Küchen Einzug. Er überzeugt mit seinem kräftigen Aroma und seinen wertvollen Inhaltsstoffen. Die Seminarbäuerin erklärt, wann du am besten pflücken gehst und worauf du dabei achten sollst. Tipps für die Zubereitung von Bärlauchsuppe, Bärlauchpesto, Bärlauchsalz und Bärlauchknödel und anderen Köstlichkeiten gibt es im Cookinar.

👤 Seminarbäuerinnen NÖ
+ 25 € pro Person

▶ 3-0072656
📍 **LFI-Online Seminarraum**
🕒 Do. 10.03.2022; 17:30-19:00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Cookinar: Vegetarisch is(s)t Vielfalt



Vegetarische Gerichte gelten heute als Fixpunkte moderner und bewusster Ernährung. Dabei haben sie in Österreich als „Freitagsküche“ eine lange Tradition: Gemeinsam zaubern wir aus Gemüse, Hülsenfrüchten und anderen pflanzlichen Zutaten sowie Milch und Eiern Speisen „mit Biss und Geschmack“ - von pikant bis süß und so köstlich, dass gerne ein paar Mal öfter Freitag sein darf!

👤 Seminarbäuerinnen NÖ
+ 25 € pro Person

▶ 3-0072657
📍 **LFI-Online Seminarraum**
🕒 Di. 05.04.2022; 17:30-19:00 Uhr
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200
bis 1 Woche vor Kursbeginn



© Heidegger_LK/Niederösterreich



„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!

Mitzubringen: Kochschürze

👤 Seminarbäuerinnen NÖ

+ 65 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Dauer: 6 UE

Ort	Termin	Zeit
BBK Amstetten	05.11.2021	09:00-15:00
BBK Baden und Mödling	19.11.2021	09:00-15:00
BBK Gänserndorf	19.11.2021	15:00-21:00
BBK Gänserndorf	20.11.2021	09:00-15:00
BBK Hollabrunn	16.11.2021	16:00-22:00
BBK Hollabrunn	17.11.2021	16:00-22:00
BBK Horn	09.11.2021	09:00-15:00
BBK Horn	16.11.2021	09:00-15:00
BBK Korneuburg	25.11.2021	16:00-22:00
BBK Korneuburg	26.11.2021	16:00-22:00
BBK Melk	10.11.2021	14:00-20:00
BBK Mistelbach	12.11.2021	16:30-22:30
BBK Neunkirchen	17.11.2021	09:00-15:00
BBK Scheibbs	09.11.2021	14:00-20:00
BBK St. Pölten	18.11.2021	15:00-21:00
BBK St. Pölten	19.11.2021	15:00-21:00
BBK Tullnerfeld	04.11.2021	15:00-21:00
BBK Tullnerfeld	05.11.2021	15:00-21:00
BBK Waidhofen/Ybbs	23.11.2021	08:00-14:00
BBK Wr. Neustadt	16.11.2021	09:00-15:00
BBK Zwettl	08.11.2021	09:00-15:00
BBK Waidhofen/Thaya	11.01.2022	09:00-15:00

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200

UrGut! Blätter- und Plunderteig



Ob Golatschen, Schnecken, Schaumrollen oder Würstel im Schlafrock - sie haben etwas gemeinsam: den Blätterteig. Wer nicht den Fertigteig mit Zieh- oder Palmfett verwenden möchte, erfährt im Kurs, wie der Teig der 1000 Schichten mit köstlicher Butter einfach selbst hergestellt werden kann. Plunderteig und Schmergeig bieten Abwechslung und für Eilige verraten die Seminarbäuerinnen, wie der Blitz-Blätterteig zubereitet wird. Die süßen und pikanten, knusprigen Köstlichkeiten werden aus dem Backrohr noch warm verkostet.

Mitzubringen: Kochschürze

👤 Seminarbäuerinnen NÖ

+ 49 € pro Person, zuzügl. 18 € Lebensmittelkosten

Dauer: 4 UE

Ort	Termin	Zeit
BBK Baden und Mödling	18.01.2022	15:00-19:00
BBK Gänserndorf	27.01.2022	17:00-21:00
BBK Gmünd	15.01.2022	09:00-13:00
BBK Hollabrunn	27.01.2022	17:00-21:00
BBK Korneuburg	12.01.2022	17:30-21:30
BBK Korneuburg	13.01.2022	17:30-21:30
BBK Krems	07.01.2022	16:00-20:00
BBK Melk	21.02.2022	18:30-22:30
BBK St. Pölten	12.01.2022	17:00-21:00
BBK Tullnerfeld	13.01.2022	17:00-21:00
BBK Wr. Neustadt	19.01.2022	09:00-13:00
BBK Zwettl	29.01.2022	09:00-13:00

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200

UrGut! Gut, besser, Burger! - Patties, Buns & Co.



Lernen Sie in diesem Kurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Am Programm stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger-Füllungen (Patties). Mit köstlichem Käse oder knusprigem Speck zusammengebaut, werden Sie zum „Burgermeister“! Für die Würze sorgen frische Salate und kreative Beilagen. Mit der richtigen Grilltechnik wird der Burger zum „kulinarischen Gesamterlebnis“. In diesem Sinne: Gut, besser, BURGER!

Mitzubringen: Kochschürze

👤 Seminarbäuerinnen NÖ

+ 49 € pro Person, zuzügl. 18 € Lebensmittelkosten

Dauer: 4 UE

Ort	Termin	Zeit
BBK Amstetten	10.02.2022	08:30-12:30
BBK Baden und Mödling	16.02.2022	17:00-21:00
BBK Baden und Mödling	17.02.2022	09:00-13:00
BBK Bruck/Leitha	01.02.2022	17:00-21:00
BBK Bruck/Leitha	02.02.2022	09:00-13:00
BBK Gänserndorf	25.02.2022	17:00-21:00
BBK Gmünd	11.02.2022	13:30-17:30
BBK Hollabrunn	07.02.2022	17:00-21:00
BBK Hollabrunn	08.02.2022	17:00-21:00
BBK Korneuburg	17.02.2022	18:00-22:00
BBK Korneuburg	18.02.2022	18:00-22:00
BBK Krems	18.02.2022	16:00-20:00
BBK Melk	17.02.2022	16:00-20:00
BBK Mistelbach	18.02.2022	17:30-21:30
BBK Neunkirchen	21.02.2022	17:00-21:00
BBK Scheibbs	16.02.2022	18:30-22:30
BBK St. Pölten	24.02.2022	17:00-21:00
BBK Tullnerfeld	25.02.2022	17:00-21:00
BBK Waidhofen/Ybbs	09.02.2022	08:30-12:30
BBK Wr. Neustadt	22.02.2022	17:00-21:00
BBK Wr. Neustadt	23.02.2022	09:00-13:00
BBK Zwettl	18.02.2022	13:30-17:30

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200

UrGut! Burger-Party für Kids - formen, bauen & schmausen



Wie müsste der „Burger deiner Träume“ aussehen? Mit drei Stockwerken, saftigen Saucen und oben knusprigem Sesam? Oder mit viel Käse drin, frischen Kräutern und buntem Salat? Mit uns bereitest du den Burger zu, den es in keinem Fastfood-Restaurant der Welt gibt: mit ganz vielen frischen Zutaten aus der Region und mit der Hilfe unserer „Burgermeisterin“, die dir zeigt, wie's geht. Und mit Riesenspaß beim gemeinsamen Burger-Bauen und danach beim Burger-Schmausen!

Mitzubringen: Kochschürze

👤 Seminarbäuerinnen NÖ

+ 26 € pro Person, zuzügl. 8 € Lebensmittelkosten

Dauer: 2,5 UE

Ort	Termin	Zeit
BBK Baden und Mödling	26.11.2021	15:00-17:30
BBK Gmünd	12.02.2022	13:30-16:00
BBK Hollabrunn	11.12.2021	10:00-12:30
BBK Korneuburg	13.11.2021	09:30-12:00

BBK Korneuburg	27.11.2021	09:30-12:00
BBK Melk	29.10.2021	16:00-18:30
BBK St. Pölten	04.01.2022	09:00-11:30
BBK Tullnerfeld	05.01.2022	09:00-11:30
BBK Wr. Neustadt	12.11.2021	15:00-17:30
BBK Zwettl	19.02.2022	13:30-16:00

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200

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

👤 DI Angela Schmid

+ 60 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072463

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Sa. 12.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0072464

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Sa. 02.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

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

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 Thementag 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. Sie erfahren Tipps und Tricks für die einfache Zubereitung.

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch, Plastikbehälter für Kostproben

👤 Ing. Margit Pichler

+ 60 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0073870

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Sa. 05.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 25.02.2022

koch.werkstatt.mold: Kochkurs für Männer

Dieser Kochkurs wendet sich an alle Hobbyköche und jene, 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

👤 Peter Heitzenberger

+ 35 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0073636

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Sa. 19.03.2022; 09:00-14:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 11.03.2022

koch.werkstatt.mold: Kochkurs für Männer - Fortgeschrittene

Perfektionskurs für alle kochbegeisterten Männer, welche die ersten Anfänge schon hinter sich gebracht haben. Beim gemeinsamen Kochen wird das Basiswissen erweitert und vertieft sowie spezielle Feinheiten in der Zubereitung besprochen, so z.B. Kochen und Pochieren, Grillen und Braten, Dünsten und Kurzbraten.

Mitzubringen: Hausschuhe, Schürze, Geschirrtuch

👤 Peter Heitzenberger

+ 40 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072462

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Sa. 16.04.2022; 09:00-13:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 08.04.2022

Grillkurs "Jenny heizt an"

Heute schon gegrillt? Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten überraschen. Jenny zeigt genau, wie es geht. Anwendung und Befuerung der jeweiligen Griller "What a Wok" und "Dutch Oven". Wir grillen mit heimischen Lebensmitteln, bis richtige Meisterwerke entstehen – Fisch, Wild, Brot, Wildkräuter und Fleisch.

Mitzubringen: Kochschürze

👤 Jenny Gruber

+ 129 € pro Person

▶ GI2179

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 29.04.2022; 14:00-18:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 22.04.2022

Grillkurs – Wild

Geräte: Gasgrill, Kugelgrill und Flare Feuerplatte für's offene Feuer, What a Wok, Dutch Oven; Programm: aus der Decke schlagen und zerwirken eines ganzen Rehs, küchenfertig vorbereiten; Zubereitung von Wildjus, Geräuchertem, Rehpralinen, Fruchtiger Rehrücken auf Hagebutten-Preiselbeer Spiegel, Curry vom Reh, Rehtournedos mit Pilzgröstel, Rehgulasch aus dem Dutch Oven mit knusprigen Weckerln, Satespiesse vom Reh; Dies ist die voraussichtliche Menüfolge – je nach Verfügbarkeit der Zutaten.

👤 Jenny Gruber, Jürgen Kernegger

+ 179 € pro Person

▶ PY1869

📍 **LFS Pyhra**

🕒 Mo. 25.10.2021; 11:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745 2393 bis 20.10.2021

Burger kreativ und selbst zubereitet

Buns, Patties & Co. selbst gemacht mit Produkten aus Österreich – saisonal und ökologisch zubereiten und dann köstliche Burger verkosten!

Mitzubringen: Lebensmittelbehälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 25 € pro Person

▶ GI2178

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 29.04.2022; 18:30-22:30 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 22.04.2022

Pizza, Gnocchi & Co.

Kreative, köstliche italienische Speisen werden zubereitet und verkostet. Ein tolles Rezeptheft kann erworben werden.

Mitzubringen: Lebensmittelbehälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 25 € pro Person, 6 € für Rezeptheft

▶ GI2181

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 03.06.2022; 18:30-22:30 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 26.05.2022





Kochen mit Männern

Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Nachtspeisen werden zubereitet und verkostet.

Mitzubringen: Lebensmittelbehälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 25 € pro Person

▶ GI2180

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 25.03.2022; 19:00-23:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722
bis 18.03.2022

Kochen mit SeniorInnen

Schnelle, einfache Speisen mit Produkten aus Österreich saisonal und ökologisch - einfach zubereitet

Mitzubringen: Lebensmittelbehälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 25 € pro Person

▶ GI2182

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 25.02.2022; 14:30-18:30 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722
bis 18.02.2022

Bäckerei für Weihnachten

Herstellung köstlicher Weihnachtsbäckerei und Weihnachtsstollen.

Mitzubringen: mehrere größere Lebensmittelbehälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 25 € pro Person

▶ GI2183

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 19.11.2021; 18:30-22:30 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722
bis 12.11.2021

Lerne selbst Brot zu backen

Sichere und einfache Herstellung von Sauerteig und dessen Pflege; gemeinsames Herstellen und Backen verschiedener Brote wie Toastbrot, Bauernbrot, Spezialbrote, Erdäpfelbrot mit Bierkruste, Karotten- und Nussbrot; Welche Gewürze kann ich verwenden? Backen im Herd mit Dampferzeugung; Wertschätzung von Brot und viele Tipps und Tricks, wie das perfekte Brot gelingt.

Mitzubringen: leeres Glas für Sauerteig, Schürze

👤 Jennifer Gruber

+ 60 € pro Person

▶ GI2175

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 25.02.2022; 14:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722
bis 18.02.2022

Weckerl knusprig und frisch

Tauchen Sie ein in die Welt des Formens und Schleifens und lernen Sie, selbst Salzstangerl, Kipferl und Kornspitz zu drehen, Langsemmerl zu formen und Wachauer zu schleifen. Wir backen gemeinsam einen Partystern, flechten den Wiener Zopf, machen Mohnflesserl und Weckerl, Roggenherzen mit 50 % Sauerteig, Spiralweckerl ... Zum Abschluss gibt es Fladenbrötchen. So wird sich auch bei Ihnen der herrliche Duft von frischem Gebäck zu Hause entfalten. Weckerl backen ist ganz einfach und Jenny zeigt, wie es geht!

Mitzubringen: leeres Glas für Sauerteig, Schürze

👤 Jennifer Gruber

+ 60 € pro Person

▶ GI2174

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Sa. 26.02.2022; 09:00-14:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722
bis 19.02.2022

Weckerl, Flesserl und Stangerl (Weizen, Dinkel, Roggen)

Teigbereitung mit Vorteigen (Poolish, Sauerteig), Teigreinigung, Zubereitung von Laugengebäck, Formung diverser Kleegebäcke, Backhinweise für verschiedene Backöfen

👤 Elfriede Stückler

+ 65 € pro Person

▶ WA2130

📍 **LFS Warth**

🕒 Sa. 29.01.2022; 08:30-14:30 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10
bis 13.01.2022



© stock.adobe.com

KUNSTHANDWERK MIT PERSÖNLICHER NOTE

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

- 👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer
- + 205 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

▶ 3-0072496

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Mi. 27.04.-Do. 28.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 20.04.2022

Einen Gartenstecker aus Metall anfertigen

Ein eigenes kleines Kunstwerk für den Garten selbst zu gestalten - hier wird es möglich! Gemeinsam mit dem Trainer wird die Arbeit vorbesprochen, die verschiedenen Techniken und Handfertigkeiten beim Schweißen und der Umgang mit Metall werden in der Gruppe geübt. Danach geht's an die Arbeit: Material vorbereiten, zuschneiden und dem Gartenstecker Form geben. Natürlich immer begleitet und betreut von unserem erfahrenen Trainer. Und am Abend kann jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin ein individuelles Schmuckstück für den Garten mit nach Hause nehmen.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Arbeitshandschuhe

- 👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 115 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

▶ 3-0072495

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Fr. 08.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 01.04.2022

Alltagsdirndl nähen

Alltagsdirndl aus Baumwoll- oder Leinenstoff mit geknöpftem oder gehaftetem Verschluss in traditioneller Nähtechnik; Vorbesprechung (2 Stunden): Modellauswahl, Maß nehmen, Stoffbedarf und -auswahl

Mitzubringen: Stoff, Schere, Maßband, Stecknadeln, Näh-nadel, Nähfäden, Heftfäden, Schneiderkreide

👤 Ing. Christine Rait

+ 150 € pro Person

▶ GI2177

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Vorbesprechung: Fr. 05.11.2021; 19:00-21:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 28.10.2021

Kinderdirndl nähen

Kinderdirndl mit geknöpftem oder gehaftetem Verschluss; Alltags- oder Festtagsdirndl aus Baumwoll- oder Leinenstoff; traditionelle Nähtechniken; Vorbesprechung (2 Stunden) - Modellauswahl, Maß nehmen, Stoffbedarf und -auswahl

Mitzubringen: Stoff, Schere, Maßband, Stecknadeln, Näh-nadel, Nähfäden, Heftfäden, Schneiderkreide

👤 Ing. Christine Rait

+ 80 € pro Person

▶ GI2176

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Vorbesprechung: Fr. 18.02.2022; 19:00-21:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472/62722 bis 11.02.2022



© stock.adobe.com

ANLEITUNG ZUR SELBSTVERSORGUNG

Zertifikatslehrgang BaumwärtlerIn und ObstbaumpflegerIn



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

- 👤 Fiona Kiss, DI Andreas Steinert, DI Bernd Kajtna, Dr. Andreas Spornberger, Mag. (FH) Siegfried Tatschl, Ing. Georg Schramayr, Martina Grabner, Ing. Herbert Szyhska, Mag. Martina Obermaier
- + 1.990 € pro Person

▶ 3-0073962

📍 **Purgstall, GH Mostlandhof**

🕒 **Lehrgangsstart:** Do. 17.02.2022

Dauer: 120 UE

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn



© stock.adobe.com

Zertifikatslehrgang Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag



„Sich selbst versorgen zu können“, ist für viele Menschen ein Bedürfnis. Immer mehr Menschen möchten nachhaltig und naturbewusst leben, umweltfreundliche Produkte verwenden, die Natur schützen, faire Mode tragen, frisches und regionales Obst und Gemüse selbst anbauen und vieles mehr. Für Bäuerinnen und Bauern war dies eine Selbstverständlichkeit, welche in Zeiten der Spezialisierung jedoch immer mehr verloren geht. Das Wissen über Lebensmittelherstellung, Anbau im Garten, Verarbeitung, Haltbarmachung, Lagerung, Verwendung von Hausmitteln liegt in der Tradition der Bauernschaft. Dieses gesammelte Wissen soll mit diesem Lehrgang neu belebt und an Interessierte weitergegeben werden. Ergänzend dazu werden Themen zur Nachhaltigkeit genauer unter die Lupe genommen, z.B. wie sehen die Kreisläufe im Haushalt aus, wie kann ich Energie und Müll sparen, wo kommen die Lebensmittel bzw. Produkte des Alltags her und wo liegt die eigene Verantwortung beim Einkauf (regional versus global, saisonal versus immer alles verfügbar)?

▶ Kosten, Ort und Termin auf Anfrage

🕒 **Februar bis November 2022**

Dauer: 120 UE

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100



© stock.adobe.com

Einführung in die Pomologie

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.

👤 Mag. Bernd Kajtna

+ 190 € pro Person

▶ 3-0074507

📍 **Purgstall, GH Mostlandhof und Schloss Schiltern**

🕒 Sa. 08.10. und Sa. 05.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 01.10.2022

Obstbaumschnittkurse

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

Mitzubringen: Baumschere, Baumsäge, Arbeitshandschuhe, Arbeitskleidung

▶ ED816

📍 **LFS Edelhof**

🕒 Sa. 19.03.2022; 09:00-17:30 Uhr

👤 Ing. Erich Strobl

+ 70 € pro Person

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 12.03.2022

▶ KR1153

📍 **LFS Krems**

🕒 Sa. 29.01.2022; 09:00-15:00 Uhr

👤 Ing. Leonhard Czipin

+ 55 € pro Person

Anmeldung: LFS Krems, T 02732 87516 bis 22.01.2022

▶ GI2198

Schwerpunkt Kernobst

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Do. 13.01.2022; 09:00-15:00 Uhr

👤 Ing. Maria Resch

+ 60 € pro Person

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 06.01.2022

▶ HL754

📍 **LFS Hollabrunn**

🕒 Fr. 14.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

👤 Ing. Johannes Roch

+ 80 € pro Person

Anmeldung: LFS Hollabrunn, T 02952 2133 bis 07.01.2022

Obstbaumpflege und Obstbaumschnitt

Tipps für den Erziehungsschnitt an Jungbäumen und den Pflegeschnitt an Altbäumen. Einfluss des Mondstandes auf die Schnitttätigkeiten, Sortenauswahl für unser Klimagebiet

👤 Gerlinde Blauensteiner

+ 70 € pro Person

▶ WA2124

📍 **LFS Warth**

🕒 Fr. 04.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 10.02.2022

Winterschnitt bei Obstbäumen und Beerensträuchern

Dieser Kurs vermittelt in Theorie und Praxis das richtige Schneiden von diversen Obst- und Beerengehölzen. Pflanzenphysiologie, Wuchsgesetze, Schneidetechnik, Standort und Sorten werden ein Thema sein. Ziel ist es, einfache Obstbaumschnitte selbst durchführen zu können, um schöne und ertragreiche Bäume und Beerensträucher zu erhalten.

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 70 € pro Person

▶ 3-0074508

📍 **Langenzersdorf, Betrieb Margit Zimmel**

🕒 Fr. 04.03.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05025926100 bis 25.02.2022

Obstbaumveredelungskurse

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

Mitzubringen: Baumschere, Arbeitshandschuhe, vorhandene Veredelungsmesser

▶ ED812

📍 **LFS Edelhof**

🕒 Fr. 18.03.2022; 18:30-21:30 Uhr

👤 Ing. Erich Strobl

+ 30 € pro Person

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 11.03.2022

▶ GI2199

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Sa. 15.01.2022; 09:00-15:00 Uhr

👤 Ing. Maria Resch

+ 60 € pro Person

Anmeldung: LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 08.01.2022

▶ HL752

📍 **LFS Hollabrunn**

🕒 Fr. 08.04.2022; 08:00-12:00 Uhr

👤 Ing. Johannes Roch

+ 40 € pro Person

Anmeldung: LFS Hollabrunn, T 02952/2133 bis 01.04.2022

Vermehrung von Obstgehölzen – das Sommerveredeln

Werkzeuge, Bindematerialien und Veredelungswachse im Überblick, Qualitätsmerkmale, Schnitt und Lagerung von Edelreisern, Unterlagenkunde; Veredelungstechniken im Überblick; Praxis: Erkennen von Edelreisern in freier Wildbahn, Schnitt- und Verbindeübungen

Mitzubringen: Baumschere, Arbeitshandschuhe, vorhandene Veredelungsmesser

👤 DI Dr. Andreas Spornberger

+ 45 € pro Person

▶ 3-0074510

📍 **Wien, Versuchsanstalt Jedlersdorf**

🕒 Fr. 05.08.2022; 09:00-13:30 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05025926100 bis 30.07.2022

Baumgesundheit im Streuobstbau

Bei einem Gang durch einen Obstgarten beobachten wir wichtige Schädlinge, Nützlinge und Krankheiten und besprechen verschiedene Möglichkeiten der biologischen Regulierung. Ziel des Kurses ist es, Wege zu finden, die Obstbäume gesund und vital zu halten und die Umgebung so zu gestalten, dass ein natürliches Gleichgewicht entsteht.

👤 DI Dr. Andreas Spornberger

+ 45 € pro Person

▶ 3-0074511

📍 **Kirchberg/Wagram, Alchemistenpark**

🕒 Fr. 20.05.2022; 09:00-13:30 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 29.04.2022

Hochlagen-Obstbau

Es ist bekannt, dass im Ötschergebiet trotz seiner rauen Lagen Obstbau betrieben wurde und wird. Er dient allerdings in erster Linie zur Selbstversorgung. Durch den fehlenden Zwang zur Optimierung im Obstbau konnten sich teilweise die alten, angepassten Sorten erhalten. Durch das Projekt "Hochlagenobst" sollen diese alten Obstsorten erhalten werden. Neben den bekannten Vorzügen wie Anpassung an das Klima, Robustheit und dergleichen könnten diese Sorten auch Fähigkeiten aufweisen, von denen wir heute noch nichts wissen. Aber es soll damit auch das Bewusstsein für die eigenen "Schätze" geweckt und in ers-

ter Linie gemeinsam mit den Bewohnern des Ötschergebietes verwirklicht werden. Der Naturpark sieht das Projekt vorwiegend in den Säulen Bildung, Schutz und Regionalität. Wenn sich die Bedingungen für den Obstbau im Ötschergebiet verbessern – was durch die Klimaveränderung längerfristig zu erwarten ist, kann der Obstbau für die eher kleinstrukturierten Bauernhöfe auch einen wirtschaftlichen Nutzen darstellen.

Mitzubringen: eigenes Obst zum Bestimmen

👤 Ing. Georg Schramayr, DI Gerlinde Handlchener

▶ 3-0073959

📍 **Wienerbruck, Naturparkzentrum Ötscher-Basis**

🕒 Termin auf Anfrage

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

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.

👤 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, Eva-Maria Denk, Petra Paszkiewicz, Mag. Siegfried Tatschl, Dipl.-Päd. Wolfgang Funder, + 2.200 € pro Person

▶ 3-0073949

📍 **Ort auf Anfrage**

🕒 Lehrgangstart: Juli 2022

Dauer: 144 UE

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100



Kleinflächiger Biokräuteranbau für die Selbstvermarktung

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 Selbstvermarktung; Anleitung zur professionellen Selbstvermarktung der Produkte; Anleitung zur Anlage von Kräuter-Schaugärten

👤 DI Dr. Elisabeth Steinbuch

+ 830 € pro Person

▶ 3-0073954

📍 **Hollabrunn**

🕒 Termin auf Anfrage

Dauer: 3 Module zu je 16 UE + 8 UE Exkursion

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

Bäuerlicher Gemüsebau – eine (Zu-)Erwerbsmöglichkeit

Dieser Kurs bietet Privatpersonen für die Deckung des Eigenbedarfs und LandwirtInnen auf der Suche nach Produktionsalternativen Gemüseanbau von der Pike auf. Schwerpunkte: Produktion, Technik, Vermarktung und die gesetzlichen Grundlagen

👤 DI Günther Kodym

+ 35 € pro Person

▶ WA2127

📍 **LFS Warth**

🕒 Sa. 11.06.2022; 08:00-13:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 11.05.2022

Der Anbau von Wintergemüse

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.

👤 DI Wolfgang Palme

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074512

📍 **Wien, Cityfarm**

🕒 Mi. 16.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.02.2022

Der Gemüsegarten – Tipps und Tricks für eine reiche Ernte

Biologischer Gemüseanbau, Mischkultur, Schädlingsbekämpfung, Düngung, Jauchen, Mulchen

👤 Mag. (FH) Michaela Beier

+ 20 € pro Person

▶ UL1005

📍 **LFS Unterleiten**

🕒 Fr. 21.01.2022; 14:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten, T 07445 204 bis 14.01.2022

Gartengestaltung

Die TeilnehmerInnen erlernen die Grundlagen der Gartengestaltung und der Pflanzenauswahl. Kursziel ist es, seinen Garten zu finden und im Rahmen einer Projektarbeit selbst zu planen.

👤 Gerlinde Blauensteiner

+ 140 € pro Person

▶ WA2125

📍 **LFS Warth**

🕒 Do. 10.02., Fr. 11.02., Do. 17.02. und

Fr. 18.02.2022; 09:00-15:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 15.01.2022

Rund um den Kräutergarten

Anlage, Pflege und Bodenverhältnisse eines Kräutergartens; Anwendung und Heilwirkung der verschiedensten Kräuter

👤 Gerlinde Blauensteiner

+ 60 € pro Person

▶ WA2122

📍 **LFS Warth**

🕒 Fr. 11.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 11.02.2022



Klimagarten – Strategien für den Garten im Wandel

Anpassungen werden in zunehmendem Maß auch im Garten erforderlich. Vorzudenken und Weichen zu stellen, sind Voraussetzungen für den Garten von morgen. Methodenvielfalt und passende Pflanzenwahl sind die Bausteine, aus denen ein Grundkonzept für den eigenen Garten erarbeitet wird.

Mitzubringen: Daten zum Garten: Bodenbeschaffenheit, Höhenlage, Hauptwindrichtung/Wetterseite, Grundwassersituation, welche Pflanzen schwächeln?

👤 Petra Paszkiewicz
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074518

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Fr. 01.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 25.03.2022

Perfekter Rasen zum halben Preis

Rasch und günstig den Rasen optimieren, Tipps für Saat- und Rollrasen sowie zur Düngung und Bewässerung

👤 DI Günther Kodym
+ 35 € pro Person

▶ WA2126

📍 **LFS Warth**

🕒 Sa. 05.03.2022; 08:00-13:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 15.02.2022

Veredeln von Rosen – Kompetenz im eigenen Garten

Rosen gehören zu den traditionsreichsten Gartenpflanzen Mitteleuropas. Allerdings sind nur ganz wenige Formen aus Samen vermehrbar und auch die Stecklingsvermehrung ist nicht unproblematisch. Die einfachste Art, um eine bestimmte Sorte zu vermehren, ist die sogenannte "Veredelung auf das treibende Auge", eine Technik, die leicht erlernbar ist. Nach diesem Seminar sind Sie BesitzerIn eines Schlüssels zur Rosengärtnerei!

👤 Ing. Georg Schramayr
+ 45 € pro Person

▶ 3-0074517

📍 **Herzogenburg, Rosenhaus Frank**

🕒 Mi 08.06.2022; 16:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 01.06.2022

Pflanzenstärkungsmittel selbst herstellen – Extrakte, Brühen und Tees

Extrakte, Brühen und Tees – von der Brennnessel 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 in Theorie und Praxis.

👤 Eva-Maria Denk
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074516

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi. 19.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.01.2022

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 Gemüsesfrüchte 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 unbekannt Sorten der Hauptfruchtarten in übersichtlichen Portraits und ganz persönlich beim Rundgang kennen.

👤 DI Wolfgang Palme
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074514

📍 **Wien, Cityfarm**

🕒 Mi. 24.08.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 17.08.2022

Der Anbau von Blattgemüse und essbaren Blüten

Die faszinierende Vielfalt der Blattgemüse umfasst klassische Salate ebenso wie trendige Spezialkräuter, traditionelle Spinatsalate und gehaltvolle Kohlgemüse. Wir lernen auf einer Bildreise zahlreiche Arten und Sorten in ihrer Botanik, in ihren praktischen Anbauerfordernissen, ihren Verwendungsmöglichkeiten und ihrem Vermarktungspotenzial kennen. Ausstellungs- und Verkostungsproben dienen der Veranschaulichung und Auflockerung. Dabei kommen wir auch auf folgende Themen zu sprechen: Ganzjahresanbau (besonders zur Winterernte), Dauergemüse, vergessene Gemüse u.a. Zum Abschluss soll es so richtig bunt werden, wenn wir in die exquisite Welt essbarer Blüten eintauchen werden. Haben Sie schon einmal Taglilien oder Begonien verkostet? Dann dürfen Sie gespannt sein!

👤 DI Wolfgang Palme
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074515

📍 **Wien, Cityfarm**

🕒 Mi. 04.05.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 27.04.2022



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 oder Schulklasse 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.

Erlebnis Bauernhof. Ein Erlebnis für Kinder. Ein Gewinn für alle.

Nähere Informationen

erhalten Sie im Referat Gesellschaftsdialog bei Birgit Plank BEd,
Tel.: 05 0259 28202 oder E-Mail: birgit.plank@lk-noe.at



EINBLICKE IN DIE LANDWIRTSCHAFT

Neu-/Quereinstieg in die Landwirtschaft – worauf ist zu achten?

In diesem Tagesseminar werden betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen für den Neu- und Quereinstieg 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 HofnachfolgerInnen können bereits Gelerntes auffrischen und erfahren Aktuelles zu Investitionsförderung und Existenzgründungsbeihilfe.

👤 Markus Böhm BSc, Ing. Mag. Alfred Kalkus
+ 35 € pro Person

▶ 3-0073892

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Mi. 24.11.2021; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25000
bis 17.11.2021

▶ 3-0073893

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi. 06.04.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25000
bis 30.03.2022

Farminar: Blick hinter die Kulissen – Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger auf der Spur

Eine Online-Veranstaltung für Regionalitätsfans!

Sie wollten schon immer wissen, wie eine Landwirtschaft mit Direktvermarktung oder ein Buschenschank funktioniert? Welche Arbeitsschritte passieren am Betrieb? Wo kann ich bäuerliche Produkte kaufen? Anhand der beiden Qualitätsbetriebe „Am Dammererhof“ und „Kitzler wein. genuss“ werden Eindrücke aus Sicht der BewirtschafterInnen Regionalitätsbewussten nähergebracht! Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger stehen für Qualität und gesicherte Herkunft der Produkte! Lassen Sie sich in eine Welt „Behind the Scenes“ führen und lauschen Sie den Erfahrungen der LandwirtInnen.

👤 Silke Dammerer, Johannes Kitzler, Ing. Magdalena Matzinger, Roswitha Groiß BSc

▶ 3-0074350

📍 **LFI-Online Seminarraum**

🕒 Do. 25.11.2021; 15:00-17:00 Uhr

Anmeldung: Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, T 05 0259 26500 bis 18.11.2021

After Work am Bauernhof - Vom Kalb zur Milch

Landpartie zum Ursprung unseres Essens für KonsumentInnen

Hast du schon mal ein Kalb gestreichelt? Weißt du, welche Arbeit in einem Milchviehstall Tag für Tag anfällt? Veronika und Johannes zeigen uns den Weg der Milch und worauf sie besonders bei der Tierhaltung achten. Du darfst eine Kuhbrille ausprobieren und kannst tolle Preise gewinnen. Für eine kulinarische Verpflegung ist jedenfalls gut gesorgt.

Kosten: 15 € pro Person

📍 Wald bei Pyhra

🕒 Fr. 22.04.2022; 14:45-20:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 08.04.2022

After Work am Bauernhof – Schwein gehabt!

Landpartie zum Ursprung unseres Essens für KonsumentInnen

Kennst du die unterschiedlichen Formen der Schweinehaltung? Weißt du, welche Arbeit Tag für Tag in einem Schweinestall anfällt? Anna und Dietmar zeigen uns, wie sie ihre Schweine auf ihrem Hof halten und berichten uns, welche Erfahrungen sie tagtäglich sammeln. Bei einem After Work-Quiz kannst du außerdem tolle Preise gewinnen. Für eine kulinarische Verpflegung ist jedenfalls gut gesorgt.

Kosten: 15 € pro Person

📍 Pönning bei Kapelln

🕒 Fr. 29.04.2022; 14:45-20:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 08.04.2022

Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund



Onlinekurs

In diesem Kurs erfahren Sie in ca. 120 Minuten Wissenswertes rund um Ackerböden in Österreich. Sie können diesen Kurs orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren. Inhalte: Entstehung des Bodens, Bodenfunktionen, Bodenzusammensetzung, Bodenaufbau, Bodentypen und Bodenarten, Bodenstruktur, Humus, Erosion, Zwischenfruchtanbau

+ 25 € pro Person

Dauer: 2 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

Plötzlich Milchbäuerin/ Milchbauer! – Was nun?

Grundlagenseminar für EinsteigerInnen in die Milchkuhhaltung

Grundlagenseminar für EinsteigerInnen in die Milchkuhhaltung, die 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. Da-

bei wird besonderes Augenmerk auf die Vermittlung von praktischem Wissen gelegt, um die TeilnehmerInnen in der Erkennung, Beurteilung und Behebung von Problemen (z.B. Eutergesundheit, ...) zu schulen. Am Nachmittag findet eine Exkursion zu einer erfolgreichen Milchbauernfamilie statt. Die Veranstaltung dient auch dem Erfahrungsaustausch untereinander und der Beantwortung von Fragen.

👤 Ing. Helmut Riegler-Zauner, Johanna Mandl BEĐ

+ 30 € pro Person

▶ 3-0073129

📍 Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik

🕒 Fr. 04.02.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 28.01.2022

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.

👤 DI Patrizia Reisinger, Sophie Höller

+ 50 € pro Person

▶ 3-0073025

📍 BBK Mistelbach

🕒 Fr. 05.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0073026

📍 Wieselburg, Brauhaus

🕒 Fr. 28.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0073028

📍 Klamm bei Gloggnitz, Betrieb „Althammerhof“, Fam. Schneidhofer

🕒 Fr. 25.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: Landesverband für Schafe u. Ziegen NÖ, T 05 0259 46901 bis 1 Woche vor Kursbeginn

▶ 3-0073030

📍 Online-Seminar, LFI-Online Seminarraum

🕒 Fr. 22.04.; 17:00-20:00 Uhr und

Sa. 23.04.2022; 09:00-12:00 Uhr

Anmeldung: Landesverband für Schafe u. Ziegen NÖ, T 05 0259 46901 bis 15.04.2022;

Anmeldung gilt für beide Termine!



© stockadobe.com

Webinar: 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 über die Möglichkeiten der Offenstallhaltung informiert und die ReferentInnen gehen auf den Weg von der Einzeltierhaltung hin zur Gruppenhaltung ein. Weiters werden die Nachhaltigkeit und Verwendung von natürlichen Baustoffen thematisiert.

👤 Ing. Hermann Katzensteiner, Mag. Theres Gruber,
DI Viktoria Egger
+ 45 € pro Person

▶ 3-0074504

📍 LFI-Online Seminarraum

🕒 Di. 25.01. und Di. 01.02.2022; 09:00-12:00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 18.01.2022

Paragrafenreiterei – Rechtsfragen rund um das Pferd!

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 juristische sinnvolle Gestaltung; Grundlagen des Pferde(ver-)kaufs (Kaufvertrag, Vereinbarungen, Ansprüche danach); Versicherungen

👤 Dr. Nina Ollinger
+ 75 € pro Person

▶ 3-0074246

📍 LFS Tullnerbach

🕒 Sa. 19.02.2022; 09:00-17:00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 12.02.2022

Pferdebeurteilung für Zucht und Kauf

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

👤 DI Viktoria Egger
+ 60 € pro Person

▶ 3-0074247

📍 LFS Tullnerbach

🕒 Fr. 18.03.2022; 09:00-17:00 Uhr
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 11.03.2022

Homöopathie für Pferde – Grundkurs

Wir besprechen die Grundlagen der Homöopathie (Hahnemanns Entdeckung; Woraus werden homöopathische Arzneien hergestellt? Was ist eine Potenz? Dosierung und Verabreichung). Danach lernen wir 34 homöopathische Komplexmittel und deren enthaltene Einzelmittel und 6 weitere wichtige Einzelmittel für Pferde kennen, die indikationsbezogen angewendet werden können, z.B. bei Kolik, Husten, Hufkrankungen, Verletzungen. Mit dieser Stallapotheke ist jede/n PferdebesitzerIn bestens gerüstet.

Zielgruppe: PferdehalterInnen

👤 Dr. Elke Pöchlauer
+ 110 € pro Person und Tag

📍 Termine und Orte auf Anfrage

🕒 **Dauer:** 2 Tage, jeweils 8 UE
Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

Kleinbäuerliche Legehennenhaltung

Wissenswertes rund um Hühnerstallbau und -einrichtung, Auslauf sowie Fütterung; Besichtigung des Schulhühnerstalles vor Ort

👤 DI Franz Aichinger
+ 20 € pro Person

▶ WA2118

📍 LFS Warth

🕒 Sa. 23.10.2021; 08:30-11:30 Uhr
Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 10.10.2021



© stockadobe.com

Grundkurs für den Imkereieinstieg

Du interessierst dich für Bienen und überlegst, eigene Völker zu betreiben? Dann ist diese Grundschulung genau das Richtige! Inhalte: persönliche Eignung & Voraussetzungen für die Bienenhaltung; Mindestanschaffungen in der Hobbyimkerei & Kauf von Bienenvölkern; Leben der Bienen & anfallende Arbeiten im Jahreskreislauf; Verbandsorganisation, VIS-Registrierung, NÖ Bienenzuchtgesetz. Vor Ort erhält jede/r TeilnehmerIn eine umfassende Kursunterlage als Nachschlagewerk für Theorie & Praxis sowie die Doppel-DVD „Ein Bienenzuchtjahr – Ein Imkerjahr“.

Anrechenbarkeit: 1h TGD

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei

- 👤 IM Ing. Verena Hagelkruys, IM Ing. Thomas Hagelkruys, IM DI Günter Wudy, IM DI Dietmar Niessner, IM Ing. Josef Niklas, IM DI Christian Schmid, Udo Weninger, IM Thomas Trenker, IM Werner Schuster, IM Johann Fuchs, DI Dr. Klaus Ofner, Ing. Erich Strobl
- + 95 € pro Person

Anmeldung: Imker-Neueinsteiger,
T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn



GRUND- UND PRAXISAUSBILDUNG FÜR IMKERNEUEINSTEIGER/INNEN

Informationen zum Einstieg in die Imkerei bietet die **NÖ Imkerschule Warth**. Grund- und Praxisausbildungskurse werden an 13 Standorten in Niederösterreich angeboten.

Projektbetreuung und Anmeldung für alle Standorte in Niederösterreich:

Karoline Ofenböck oder Valeria Voit,
T 067761865001, E imker@neueinsteiger.at
Mo-Fr 8-12 Uhr,

Kursinformation und -anmeldung auch unter
www.landimpulse.at

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
Schlossgasthof Rosenberg	Sa. 23.10.2021	09:00-17:00 Uhr	LI4485
	Sa. 26.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4486
LFS Pyhra	Di. 09.11. und Di. 16.11.2021	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI4414
	Di. 01.03. und Di 08.03.2022	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI4416
LFS Tullnerbach	Di. 09.11. und Mi. 10.11.2021	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI4417
	Di. 08.03. und Mi. 09.03.2022	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI4418
LFS Gießhübl	Mo. 15.11. und Mo. 22.11.2021	jeweils 17:00-21:00 Uhr	LI4475
	Sa. 15.01.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4476
LFS Krems	Fr. 10.12.2021	09:00-17:00 Uhr	LI4481
	Fr. 18.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4482
NÖ Imkerschule Warth (* Kursort Enzenreith, Kulturhaus)	Mo. 13.12.2021	09:00-17:00 Uhr	LI4409 (*)
	Do. 13.01.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4410
	Mo. 28.03.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4411 (*)
LFS Hollabrunn (* Kursort Stockerau)	So. 16.01.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4478
	So. 13.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4479
	Sa. 05.03.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4480 (*)
LFS Obersiebenbrunn	Sa. 29.01.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4483
LFS Mistelbach	Fr. 11.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4440
LFS Edelhof	Sa. 19.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4412
	So. 20.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4413
Die Garten Tulln	Sa. 26.02.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4488
	Sa. 05.03.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4489
BZ Gaming	Sa. 12.03.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4477
LFS Langenlois	Sa. 02.04.2022	09:00-17:00 Uhr	LI4484

Hühnerhaltung für Hobbyhalter

Grundlagen der Hühnerhaltung, Stall, Rassen, Brut, Fütterung, Krankheiten und Parasiten

👤 Mag. (FH) Michaela Beier

+ 20 € pro Person

▶ UL1008

📍 **LFS Unterleiten**

🕒 Fr. 18.02.2022; 14:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LFS Unterleiten, T 07445 204 bis 11.02.2022

Trainier dein Tier – Clickertraining lernen mit Hühnern

Man lernt innerhalb kurzer Zeit, wie Tiertraining funktioniert bzw. optimiert werden kann. Unter bestimmten Voraussetzungen/Regeln ist es möglich, den Tieren klare Signale/Feedback auf ein Verhalten zu geben. Folgende Themen werden im Kurs behandelt: Lernverhalten, Grundlagen Clickertraining, Materialien, Belohnungen, Handling Hühner. Trainingsziele: Verhaltensweisen/Verhaltensketten, Trainingsspiele usw.; Die erlernten praktischen Übungen können auch optimal für das Training mit anderen Tieren verwendet werden.

👤 DI Karin Zenger, Silvia Brandstätter BEĐ

+ 100 € pro Person

▶ HL808

📍 **LFS Hollabrunn**

🕒 Sa. 09.04.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LFS Hollabrunn, T 02952/2133 bis 04.04.2022

Webinar: Ein Garten für Bienen, Hummeln & Co.

Was braucht ein Garten für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co.? Bei diesem Vortrag erhalten Sie Tipps, wie Sie Ihren Garten attraktiv für Bestäuber, aber auch andere zahlreiche Nützlinge wie Igel oder Singvögel gestalten können.

👤 Petra Hirner

+ 40 € pro Person

▶ LI4467

📍 **Online Seminarraum**

🕒 Do. 03.03.- Fr. 04.03.2022; 18:00-20:00 Uhr

Anmeldung: Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 02.03.2022

Grundkurs für Waldbewirtschaftung und Arbeiten mit der Motorsäge

4 Module: Modul A - Waldbewirtschaftung: Aufbau des Wirtschaftswaldes, Baumartenwahl zur Aufforstung, Durchforstung, Wahl des Ernteverfahrens, Waldbegehung; Modul B - Handhabung und Instandsetzung der Motorsäge: Wartung und Pflege, Schneideübungen, Fällschnitte, verspannte Hölzer am Spannungssimulator, Werkzeuginstandsetzung; Modul C - Arbeitstechnik bei Schwachholz: Fäll- und Entastungsübungen, Fällung und Aufarbeitung von Schwachholz; Modul D - Arbeitstechnik bei Starkholz: Fäll- und Entastungsübungen; Fällung und Aufarbeitung von Starkholz

👤 FWM Andreas Maringer, weitere Forst-Fachleute

+ 350 € pro Person

▶ LI3956

📍 **LFS Edelfhof**

🕒 Fr. 14.01., Fr. 18.02., Fr. 11.03. und

Fr. 01.04.2022; 08:00-16:00 Uhr

Anmeldung: Landimpulse, T 02272 61157 bis 19.12.2021

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. Anschließendende Schneideübungen runden die Themengebiete ab.

Mitzubringen: ev. vorhandene Motorsäge, persönliche Schutzausrüstung oder Arbeitskleidung

👤 DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer

+ 95 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0073836

🕒 Do. 20.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0073837

🕒 Mi. 23.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

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

Motorsägenkurs I für AnfängerInnen

Das wichtigste Werkzeug in der Waldwirtschaft ist die Motorsäge. Der Anfängerkurs beinhaltet theoretische Lerninhalte zum Motorsägenaufbau sowie praktische Übungen zur Schnitttechnik. Der sichere Umgang mit der Motorsäge steht im Mittelpunkt der Praxiseinheit.

Mitzubringen: Stahlkappenschuhe (Schnittschutzhose), Schnitthelm, Handschuhe

👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm

+ 60 € pro Person



**WO DEIN TISCH HERKOMMT,
WÄCHST SCHON DER NÄCHSTE.**

Verlass di drauf!

Beste Möbel sind aus echtem Holz geschnitzt. Das hat seinen Ursprung in den heimischen Wäldern. Dort achten unsere Bäuerinnen und Bauern darauf, dass es genug Zeit hat zu wachsen. Gleichzeitig schauen sie auf die Artenvielfalt im Wald. Und ernten sie einen Baum, forsten sie auch wieder auf. Durch diesen respektvollen Umgang, der seit Generationen gelebt wird, behält der Wald seine natürliche Schutzfunktion für die Luft, das Klima und uns. Verlass di drauf.

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER.

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON

ORF NÖ

DIE WALDBESITZER
Niederösterreichs

- ▶ PY1769
- 📍 **LFS Pyhra**
- 🕒 Di. 15.02.2022; 13:00-17:00 Uhr

- ▶ PY1771
- 📍 **LFS Pyhra**
- 🕒 Di. 22.02.2022; 13:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745 2393
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Motorsägenkurs II für Fortgeschrittene

Das wichtigste Werkzeug in der Waldwirtschaft ist die Motorsäge. Im Kurs für Fortgeschrittene werden anhand vieler praktischer Übungen die Lerninhalte des Motorsägenkurses für Anfänger wiederholt und gefestigt.

Voraussetzung: Motorsägenkurs I für AnfängerInnen
Mitzubringen: Stahlkappenschuhe (Schnittschutzhose), Schnitthelm, Handschuhe
👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm
+ 60 € pro Person

- ▶ PY1770
 - 📍 **LFS Pyhra**
 - 🕒 Di. 08.03.2022; 13:00-17:00 Uhr
- Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393 bis 01.03.2022

Motorsägenwartung

Bei diesem Motorsägenkurs steht die Wartung der Motorsäge im Mittelpunkt. Die Funktionen einzelner Motorsägenteile werden besprochen. KursteilnehmerInnen erhalten die Möglichkeit, die Wartung der Motorsäge praktisch zu üben.

Voraussetzung: Motorsägenkurs I für AnfängerInnen
👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm
+ 60 € pro Person

- ▶ PY1837
 - 📍 **LFS Pyhra**
 - 🕒 Di. 08.03.2022; 18:00-22:00 Uhr
- Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393
bis 01.03.2022

Motorsägenausbildung am Spannungssimulator

Motorsägenwartung, gesetzliche Grundlagen sowie praktisches Arbeiten mit dem Spannungssimulator am Übungsplatz (Modul A); Schwach- und Starkholzschlägerung im Wald (Modul B)

👤 FWM Karl Kogelbauer, FWM Peter Haiden-Kapfenberger
+ 105 € pro Person und Modul

- ▶ WA2120
- 📍 **LFS Warth**
- 🕒 Fr. 12.11.2021; 08:00-16:00 Uhr

- ▶ WA2121
 - 📍 **LFS Warth**
 - 🕒 Fr. 19.11.2021; 08:00-16:00 Uhr
- Voraussetzung:** Absolvierung von Modul A

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10
bis 29.10.2021

Holzrückung mit dem Pferd

Theorie und Praxis der Holzrückung mit dem Pferd

👤 DI Michael Gruber, Heiko Grohmann
+ 120 € pro Person

- ▶ 3-0074743
 - 📍 **Bezirk Mödling**
 - 🕒 Di. 25.01.2022; 09:00-16:00 Uhr
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 24105
bis 18.01.2022



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 sich Kinder Wissen auf einfache Weise aneignen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen.

Die Ausbildung zum/r 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: LK NÖ, T 05 0259 24105

NATUR KENNEN UND VERMITTELN LERNEN

Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik



Das Interesse, die Vielfalt der einheimischen Pflanzenwelt wahrzunehmen, sensibel zu sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens, ist in den letzten Jahren bei Menschen aller Altersgruppen geweckt worden. Es ist der Wunsch vieler Menschen, biologische Zusammenhänge zu verstehen, unsere Natur auch im Sinne unserer Kinder zu erhalten und das traditionelle Wissen der Kräuterkunde wieder zu entdecken und weiterzugeben. Traditionelles Wissen und Grundkenntnisse über heimische Wildkräuter und Wildobst 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 versteht die Kräuterpädagogik ihre Aufgabe, nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur zu wecken und zum Erhalt der Artenvielfalt und zum Schutz der Lebensgrundlage Natur beizutragen.

👤 Ing. Georg Schramayr, Petra Regner-Haindl, Petra Paszkiewicz, Michael Pfeifer, Claudia Gobec, Martina Grabner, Dr. Wolfgang Stock, DI Adelheid Gerl, Edith Weiß

► Kosten, Ort und Termin auf Anfrage
Geplanter Lehrgangstart: Februar 2022

Dauer: 156 UE

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

Zertifikatslehrgang Natur- und Landschaftsvermittlung



TeilnehmerInnen wird die persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz für die Durchführung von Naturvermittlungen oder Erlebniswanderungen vermittelt. Sie lernen, die Eigenarten und Charakteristik von Landschaften zu erfassen und in Form von Erlebniswanderungen weiterzugeben. Eigenes bereits vorhandenes Wissen über spezifische Themen wird im Lehrgang aufgearbeitet und vertieft. Im Rahmen des Lehrganges wechseln sich theoretische Einheiten und Exkursionen ab. Die Besonderheit des Lehrganges stellt die regionalspezifische Ausrichtung der Lerninhalte dar. Durch die Qualifikation zum/r Natur- und LandschaftsvermittlerIn stehen bäuerlichen Familien neue Einkommenschancen in der Region offen. Durch Naturvermittlungen kann Einheimischen und Gästen die Eigenart und Vielfalt heimischer Landschaft nähergebracht werden.

👤 Ing. Georg Schramayr, Michael Pfeifer, Martina Grabner, Bernhard Stummer, Dr. Wolfgang Stock, Dr. Robert Schön, DI Dr. Michael Machatschek

► Kosten, Ort und Termin auf Anfrage

Dauer: 156 UE

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100



Wilde Pflanzen im Visier

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.

▶ 3-0074535

Die Quitte

👤 Michael Pfeifer

+ 95 € pro Person

📍 St. Pölten, LK NÖ

🕒 Fr. 21.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074541

Die Steinweichsel

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € pro Person

📍 Langenzersdorf, Betrieb Zimmel

🕒 Mo. 25.04.2022; 09:00-14:00 Uhr

▶ 3-0074537

Der Weißdorn

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € pro Person

📍 Langenzersdorf, Betrieb Zimmel

🕒 Mo. 09.05.2022; 09:00-14:00 Uhr

▶ 3-0074539

Der Feldahorn

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € pro Person

📍 Langenzersdorf, Betrieb Zimmel

🕒 Mo. 13.06.2022; 09:00-14:00 Uhr

▶ 3-0074543

Die Maulbeere

👤 Petra Paszkiewicz

+ 95 € pro Person

📍 Oberdanegg, Naturwerkstatt

🕒 Fr. 29.07.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074533

Die Rosskastanie

👤 Michael Pfeifer

+ 95 € pro Person

📍 St. Pölten, LK NÖ

🕒 Mi. 05.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

Kleine botanische Experimente für NaturvermittlerInnen

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 Inhaltsstoffe, 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.

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 95 € pro Person

▶ 3-0073930

📍 St. Pölten, LK NÖ

🕒 Fr. 14.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 07.01.2022

Storytelling – wie aus Fakten Geschichten werden

Erzählen ist mehr, als nur das Aufzählen von Fakten. Eine gute Geschichte braucht ein wenig Handlung, vielleicht eine Pointe, vor allem müssen die "nackten Tatsachen" aber zu persönlich Erlebtem oder Erlebbarem werden. Das Seminar vermittelt einen Einstieg in die Kunst des Geschichtens-Machens. 1.Tag: die Kunst des Erzählens – Theorie und Hintergründe; 2.Tag: praktische Übungen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 190 € pro Person

▶ 3-0074548

📍 St. Pölten, LK NÖ

🕒 Do. 20.01. und Do. 10.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn



Recherchieren für NaturvermittlerInnen

In diesem eintägigen Seminar sollen Lösungen zum effizienten Recherchieren von Pflanzenwissen aufgezeigt werden, aber auch die Tücken der ungenauen oder unvollständigen Quellensuche. Neben einem kleinen Methoden-Inventar und einer Liste "guter" Quellen geht es aber auch um eine effiziente Art der Sammlung der Recherche-Ergebnisse und um Verfahren, wie man sich die Suchaufgaben mit anderen teilt und das Netzwerk der KollegInnen zur Kontrolle der Ergebnisse, zur Ideenfindung für weitere Suchen und auch zum Austausch von Archivmaterial nutzen kann.

👤 Ing. Georg Schramayr
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074551

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Di. 08.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Kursreihe „Bäume“

Lange Zeit haben ausgedehnte Wälder den Großteil unseres Kontinents bedeckt. Bäume haben daher für unsere Vorfahren eine lebenswichtige Rolle gespielt. Wie sehr unsere Vorväter diese, ihre Rohstofflieferanten, schätzten, spiegelt sich in den zahlreichen Mythen, Märchen, Sagen, Kulten wider, die in nahezu allen Kulturen weitergegeben wurden. Kulinarische Überraschungen, handwerklicher Nutzen, vergessene Heilkräfte sowie Geschichten und Mythen über viele unserer Bäume wollen wir in dieser Kursreihe beleuchten. Altes überliefertes Wissen mit neuen Erkenntnissen verbinden und so unseren Bäumen eine noch größere Wertschätzung entgegenbringen.

▶ 3-0074556

Baumsäfte – von Baumgummi und Baumharz

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 70 € pro Person

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mo. 21.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074554

Knospen erkennen und verwenden

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 70 € pro Person

📍 **Kematen/Ybbs, Lindenhof**

🕒 Fr. 25.02.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074558

Baumsäfte – Birkensaft & Co. im Frühjahr gewinnen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € pro Person

📍 **LFS Pyhra**

🕒 Fr. 18.03.2022; 12:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074553

Baumnutzung – die Bastgewinnung und Aufbereitung

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 70 € pro Person

📍 **St. Pölten, Bootshaus**

🕒 Mi. 22.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074552

Nahrung, Medizin, Mythos

👤 Michael Pfeifer

+ 70 € pro Person

📍 **St. Pölten**

🕒 Mo. 27.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn



Blumenwiesen - Wiesenwissen, die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume

Eine Freilandnachschauf auf der Ortswiese. 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 kennenlernen und erfahren, wie man sie noch nutzen kann. (Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen ...)

Mitzunehmen: gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 30 € pro Person

🕒 Termine auf Anfrage;
09:00-12:30 Uhr oder 13:30-17:00 Uhr –
individuelle Buchung möglich!

Im Mai oder September ist der ideale Zeitpunkt!

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100



Meditatives Waldbaden

Waldbaden ist das bewusste Verweilen im Wald mit ausgewählten Übungen für eine tiefgehende Entspannung und eine wirksame Stressvorbeugung. Die Übungen können wunderbar im Alltag und Berufsleben angewendet werden. "Waldbaden" ist (fast) überall möglich! Durch den Aufenthalt bei Bäumen wird zusätzlich Ihr Immunsystem gestärkt und die vielen Grüntöne haben eine zutiefst beruhigende Wirkung. Man lernt auch die verschiedenen Bäume und ihre heilsamen Wirkungen und Kräfte und besondere "Baumübungen" kennen. Waldbaden ist für jeden Menschen verschiedenen Alters geeignet und benötigt keine speziellen Voraussetzungen - nur die Offenheit, sich auf den Wald als Ort der Ruhe und Kraft und zugleich als Ort der Geborgenheit und Sicherheit einzulassen.

👤 DI Wolfgang Schuler und Dr. Veronika Walz

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074688

📍 **St. Pölten, Bootshaus**

🕒 Fr 24.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 025 926 100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Musik in der Naturvermittlung

Mit Musik kann man neue, spannende Impulse in der Naturvermittlung setzen. Rhythmisierte Pflanzennamen, ob getrommelt oder gesprochen, bleiben besser im Gedächtnis. Lieder, G'stanzln 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.

👤 Michael Pfeifer

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074689

📍 **St. Pölten**

🕒 Di. 28.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 21.06.2022

Pflanzenfamilien - Die Doldenblütler

Die Umbelliferen, die "Schirmträger" der heimischen Vegetation, beherbergen neben kulinarisch attraktiven Vertretern auch hochgiftige Arten und solche mit ausgeprägtem Allergie-Potenzial. Im Doldenblütler-Seminar wird die sichere Unterscheidung der häufigsten heimischen Arten erarbeitet und trainiert. Die Veranstaltung findet großteils im Freien statt (Schirm mitnehmen!).

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € pro Person

▶ 3-0074691

📍 **Doldenblütler im Frühling**

📍 **Stift Göttweig**

🕒 Di. 26.04.2022; 09:00-15:00 Uhr

▶ 3-0074693

📍 **Doldenblütler im Sommer**

📍 **Wördern, Donaulände - Yachthafen**

🕒 Mo. 11.07.2022; 09:00-15:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

Kindern die Welt der Pflanzen spielerisch vermitteln

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 "Bildungsplans 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.

👤 Sandra Holzer

+ 95 € pro Person

▶ 3-0070971

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi. 02.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.02.2022

Jugendlichen Natur spannend vermitteln

In der heutigen Zeit erwächst ein neues Interesse, Kinder und Jugendliche 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!

👤 Mag. Jennifer Frank-Schagerl

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074301

📍 **Imbach-Krems, Seminarraum Neverest**

🕒 Fr. 26.08.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.08.2022



© stock.adobe.com

WILDPFLANZEN- KULINARIK

Wilde Pflanzen - hin zu den Wurzeln - Nachtkerze, Angelika, Eibisch & Co.

Geschätzt, aber immer noch zu wenig in Verwendung? Jetzt kommt die Zeit, wilde und gezähmte Wurzeln aus ihrem Schattendasein ans Licht zu holen. Ein Praxistag rund ums Nähren und Sättigen, Gesundhalten und Heilung fördern. Zubereitungen, die den Geist wecken oder den Schlaf bringen, die verräuchert himmelwärts ziehen oder verwebt den Boden bedecken. Ob Nahrung, Hausmittel oder Naturmaterial, auf jeden Fall: eine Einladung an alle GoldgräberInnen!

Mitzubringen: Schürze, eventuell Handschuhe

👤 Petra Paszkiewicz

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074694

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Fr. 05.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

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 selbst gemachter 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.

👤 Petra M. Regner-Haindl

+ € 55 pro Person

▶ 3-0070734

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi. 24.11.2021; 15:00-19:00 Uhr

▶ 3-0074696

📍 **Kronberg, Haus Kraus**

🕒 Do. 23.06.2022; 15:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

Wilde Pflanzen – Kräutersalz & Blütenzucker

Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Wildkräutersalz und Blütenzucker. Nach einer Vorstellung verschiedenster Zubereitungsarten sowie der Verwendungsmöglichkeiten werden verschiedenste Wildkräuter im Jahreskreis vorgestellt, welche sich ideal für Kräutersalz und Blütenzucker eignen. Im anschließenden Praxisteil werden einige Kräutersalzmischungen und ein Blütenzucker, welche mit nach Hause genommen werden können, hergestellt.

👤 Petra Regner-Haindl

+ € 55 pro Person

▶ 3-0074698

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Fr. 11.02.2022; 15:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 04.02.2022



© stock.adobe.com



© stockadobe.com

Pflanzenpulver im täglichen Speiseplan

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 zu nutzen wissen.

👤 Mag. Monika Nimmerrichter
+ 55 € pro Person

▶ 3-0074715

📍 **BBK Tullnerfeld**

🕒 Di. 22.02.2022, 14:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 15.02.2022

Speisekammer der Natur

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!

👤 Dr. Michael Machatschek
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074716

📍 **Aspang, ehemalige BBK**

🕒 Do. 10.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074717

📍 **Kirchschlag, ehemalige BBK**

🕒 Sa. 12.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

Pflanzenöle - Ölpflanzen

Pflanzenöle, die man auch selbst herstellen kann, werden 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!

👤 Michael Pfeifer
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074718

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi.16.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.03.2022

Wildkräuter – Kochen mit Kindern in der Natur

Draußen mit Kindern aktiv sein und auch gleich draußen kochen, mit Zutaten direkt aus der Natur. Frische vitaminreiche Wildkräuter finden wir direkt am Wegesrand und mit wenigen Zutaten kann man draußen am Campingkocher oder am Lagerfeuer schnelle und einfache Gerichte zaubern, die Kindern die Lust am Draußensein vermitteln. Denn was Kinder schon in jungen Jahren mit Begeisterung lernen, merken sie sich oft ein Leben lang. Eltern, PädagogInnen, BetreuerInnen und alle, die mit Kindern zu tun haben, bekommen bei diesem Tagesworkshop ganz einfache Rezepte, Tipps und Tricks an die Hand, wie man mit Kindern draußen mit Leidenschaft kochen kann und die Kinder selbst Hand anlegen können, denn dann schmeckt es bekanntlich besonders gut. Zum Seminar gibt es das Buch als Kursunterlage!

👤 Mag. Jennifer Frank-Schagerl
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074303

📍 **Imbach-Krems, Seminarraum Neverest**

🕒 Fr. 29.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 22.04.2022



© stockadobe.com

Nahrhafte Landschaft

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 nahrhafter 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.

👤 Dr. Michael Machatschek
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074719

📍 **Aspang, ehemalige BBK**

🕒 Do. 05.05.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074720

📍 **Kirchschlag, ehemalige BBK**

🕒 Sa. 07.05.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074721

📍 **Reinsberg, „Die Zebenholzers“**

🕒 Sa. 14.05.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Wilde Pflanzen – Fermentieren

Durch das gestiegene Gesundheitsbewusstsein gewinnt das Fermentieren von Gemüse in den Küchen wieder große Bedeutung. Dabei werden 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 prickelnden, völlig neuen Aromen der Wildpflanzen-Fermentation steigern die Geschmacksvielfalt. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen keine Grenzen und sind gut mit Kulturgemüse 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". Als Goodie und Skriptum gibt es das Buch "Fermentieren von Wildpflanzen" zum Kurs dazu.

Mitzubringen: einfache Haushaltsgeräte und eventuell Gläser, wird noch genauer bekannt gegeben

👤 Dr. Michael Machatschek
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074722

📍 **Kematen/Ybbs, Biohof Linden**

🕒 Do. 09.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074723

📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**

🕒 Sa. 11.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Wilde Pflanzen - Hydrolate durch Wasserdampfdestillation

Destillieren ist einfach. In diesem Praxis-Seminar werden die Grundlagen dafür vermittelt. Kennenlernen und selber machen: Wie funktioniert die Destille, was ist zu beachten? Was zeichnet Hydrolate aus, welche wilden und gezähmten Pflanzen eignen sich im Verlauf der Jahreszeiten und wie viel Pflanze ist im Produkt? Einsatzmöglichkeiten und Besonderheiten einzelner Pflanzenwässer, Verarbeitung zu hautpflegenden, gesundheitsunterstützenden und kulinarischen Spezialitäten

👤 Petra Paszkiewicz
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074725

📍 **BBK Hollabrunn**

🕒 Di. 21.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0074724

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Do. 23.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn



Wilde Pflanzen auf der Alm – Fermentieren

Mitte Juli finden wir auf der Alm frische Kräuter, aus denen würzige Fermente hergestellt werden können. Als Basis dienen herkömmliche Gemüsearten, welche mit den Almkräutern eine zusätzliche Aufwertung erfahren. So werden für den Winter zusätzliche Aspekte der Vorratswirtschaft gelernt. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das seinerzeit hergestellte Alpenampfer-Sauerkraut dar, welches früher im Alpenraum üblich war. Vor allem gehaltvolle Almpflanzen eröffnen uns ein Tor zu neuen Aromen. Neben mitgebrachten Kostproben und einem Sammelrundgang stellen wir uns am Nachmittag in die Hotelküche und dringen in diese archaische Nahrungswelt der "Sauermeister" ein.

Mitzubringen: einfache Haushaltsgeräte und eventuell Gläser, wird noch genauer bekannt gegeben. Als Goodie und Skriptum gibt es das Buch "Fermentieren von Wildpflanzen" zum Kurs dazu

👤 Dr. Michael Machatschek

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074728

📍 **Göstling/Ybbs, Hochkarhof**

🕒 Do. 21.07.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 14.07.2022

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 Almkräuter, Anwendungen von Kräutern und deren Wirkungsweisen ergänzt und erweitert. Dabei wird Ihnen altes Gebrauchswissen über die Verwendung von Kräutern auf Almen in Theorie und in der Praxis während Rundgängen auf der Alm nähergebracht. In Kleingruppen werden die verschiedensten Kräuter gesammelt und später gemeinsam zu köstlichen Speisen verkocht.

👤 DI Dr. Michael Machatschek

+ 150 € pro Person

▶ 3-0074729

📍 **Göstling/Ybbs, Hochkarhof**

🕒 Sa. 23.07.; 09:00 Uhr-Sa. 24.07.2022, 12:00 Uhr

📌 Anreise bereits am Freitag möglich, Abendeinführung ab 19:00 Uhr mit Dr. Machatschek; Nächtigung auf der Hütte erwünscht!

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 16.07.2022



Almkräuter im Spätsommer

Wir wandern von Ulreichsberg über den Walsterursprung auf den Tirolerkogel, wobei natürlich viel Wissenswertes über Kräuter erzählt wird und diese auch fürs Abendessen gesammelt werden. Am Walsterursprung gibt es Informationen zur Bach- bzw. Schluchtenvegetation. Weiter geht es über die Almen zum Annahaus, wo wir nächtigen werden. Ich könnte dort einen Salben- und Tinkturenkurs machen und wir werden vom Hüttenwirt mit traditioneller Almküche mit unseren Kräutern verwöhnt. Am zweiten Tag wandern wir über den Halter Heribert, der uns einiges über die Almwirtschaft erzählt, wieder zurück bis nach Ulreichsberg.

👤 Elisabeth Stiefsohn

+ € 95 pro Person excl. Nächtigung und Verpflegung

▶ 3-0074731

📍 **St. Aegy/Neuwalde, Ulreichsberg**

🕒 Fr. 09.09.-Sa. 10.09.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

Kräuterzauber - Hausmittel aus Garten, Wald und Wiese

Herstellung von Produkten für den Genuss und gegen jedes Wehwechen (Wildkräuterlikör, Kräuteressig, Ringelblumensalbe, Aufstriche und mehr)

👤 Fö Ing. Katrin Huber

+ 60 € pro Person

▶ WA2128

📍 **LFS Warth**

🕒 Sa. 14.05.2022; 10:00-14:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10
bis 12.04.2022

Wilde Häppchen - Ideen für Buffets und Empfänge mit Wildkräutern

Fingerfood, das sind kleine, appetitliche und vielseitige Köstlichkeiten. Sowohl die Geschmackssinne als auch das Auge freuen sich über diesen handlichen Genuss im Mini-format vor allem, wenn man heimische Wildkräuter und Blüten mit innovativen Rezepten kombiniert. Der Kreativität sind scheinbar keine Grenzen gesetzt, wenn es um die unkomplizierten, mundgerechten Mahlzeiten geht. Erfahren Sie Tipps und Tricks rund um die Planung und Vorbereitung von Festen und Fingerfood für alle! Im Seminar werden die verwendeten Wildkräuter kurz besprochen und gemeinsam setzen wir die Rezepte in die Tat um und genießen das „Wilde Häppchenbuffet“ gleich im Anschluss. Nebenbei kommt der Wissensaustausch nicht zu kurz.

👤 Petra M. Regner-Haindl
+ € 55 pro Person

▶ 3-0074699

📍 **Kronberg, Haus Kraus**

🕒 Do. 21.04.2022; 15:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 14.04.2022

Vegan & saisonal & regional Veganer Kochkurs mit Wildkräutern

Lassen Sie sich verzaubern von der kulinarischen Vielfalt der heimischen Natur und entdecken sie die Welt der rein pflanzlichen Küche. Erfahren sie, wie man schmackhafte und gesunde Gerichte aus Gemüse, Obst, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten gepaart mit raffinierten Wildkräutern zubereiten kann. Die Wildkräuter werden gemeinsam unter Anleitung zu einem köstlichen und vollwertigen, veganen Menü verarbeitet. Ob Bodenständiges oder Exotisches, Fantasievolles oder Backen ohne Ei, es erwartet ein weites Spektrum rein pflanzlicher Genüsse – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Erleben Sie, wie mit Delikatessen aus Wiese und Wald veganen Kreationen zu unerwartete neue Geschmackserlebnisse führen. Die Teilnehmer erhalten außerdem ein Skript mit einer kleinen Rezeptsammlung zum Nachkochen.

👤 Petra M. Regner-Haindl
+ € 55 pro Person

▶ 3-0074700

📍 **Kronberg, Haus Kraus**

🕒 Do. 19.05.2022; 15:00-19:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.05.2022



Wildkräutergetränke vom Sirup über den Tee bis zum Cocktail

Dieser Kurstag ist ganz den Getränken aus der Natur gewidmet, diese können vielfältiger nicht sein. Erfrischende Durstlöcher, hausgemachte Sirupe zum Aufspritzen, Kräuterlimonaden, Smoothies, Oxymel, Kräuterwein und Wildkräutercocktails, sind nur ein kleiner Einblick in die vielfältige Welt der Wildkräuter Getränke. Mit Wildkräutern kann man sich nicht nur den Genuss, sondern auch wertvolle Vitamine und Mineralstoffe statt künstlicher Zusatzstoffe ins Glas holen. An diesem Praxistag werden Getränke für die Vorratsküche sowie zum sofortigen Genuss hergestellt und verkostet. Zum Abschluss finden wir heraus was uns die Cocktailbar der Natur zu bieten hat.

👤 Petra M. Regner-Haindl
+ € 95 pro Person

▶ 3-0074701

📍 **Kronberg, Haus Kraus**

🕒 Fr. 01.07.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.06.2022



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 Schnapshots von unseren Kursen, Lehrgängen und Veranstaltungen!

Es lohnt sich, ein Fan zu sein!

Schau vorbei unter:

www.facebook.com/lfi.niederoesterreich



© stockadobe.com

NATÜRLICHE KÖRPERPFLEGE

Starkes Immunsystem mit Hildegard von Bingen

Hildegard von Bingen, Äbtissin, Visionärin, Ernährungswissenschaftlerin und Naturheilkundige aus dem 11. Jhd., hinterließ uns ein reiches Werk an gesundheitsfördernden und -erhaltenden Rezepten. Obwohl dieses Konzept bereits über tausend Jahre alt ist, besitzt es auch in der Jetztzeit noch seine Gültigkeit. Wir werden an diesem Tag vieles über das Leben und Wirken von Hildegard von Bingen erfahren, uns mit den von ihr verwendeten Kräutern und Gewürzen vertraut machen und gemeinsam immunstärkende Zubereitungen herstellen. Weiters werden wir uns auch ein gemeinsames vegetarisches Mittagessen zubereiten! Auch das Lebenskonzept von Hildegard wird passend zu dieser Thematik eine große Rolle spielen. Dazu werden wir uns am Originalwerk von Hildegard von Bingen - der Physica - orientieren.

Mitzubringen: Eine Schürze und jede Menge Spaß am Lernen!

👤 Claudia Gobec
+ € 95 pro Person

▶ 3-0074298

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mo. 08.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 02.11.2021

Waschl, Sand und Aschnlaugn – selbst gemacht

Die Verwendung der Waldrebe als Abwasch- und Scheuerhilfe im Haushalt hat Tradition. 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.

👤 Veronika Stegner
+ 90 € pro Person

▶ 3-0067536

📍 **St. Pölten, Maria Ward Haus**

🕒 Fr. 19.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.11.2021

Naturkräuterseifen für den Hausgebrauch herstellen - Beginner

Kräuter, Fette, Düfte und Farben aussuchen und daraus hautfreundliche, pflegende Naturseifen herstellen. Alleamt 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? Theorie und Praxis mit umfangreichem Skript.

Mitzubringen: Schürze, Gummihandschuhe, Schachtel zum Heimtransport, Schutzbrille

👤 Claudia Gobec
+ € 95 pro Person

▶ 3-0074286

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Di. 15.03.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 08.03.2022



© stockadobe.com

NATÜRLICHE KÖRPERPFLEGE



Naturkräuterseifen für den Hausgebrauch herstellen 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!

Voraussetzung: Vorkenntnisse sind unbedingt erforderlich, da an diesem Tag das praktische Arbeiten im Vordergrund steht.

Mitzubringen: Schutzbrille und Schutzhandschuhe, eine Schürze und Muffinformen aus Silikon und/oder leere Topfenformen, eine Kartonschachtel sowie ein Handtuch.

👤 Claudia Gobec

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074287

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Fr.03.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 26.11.2021

Natur pur - "Winterpflege" für unsere Haut

Wer sich Gedanken über Aluminium in Deos, Shampoos mit SLS und an Tieren getesteten Produkten macht, ist bei diesem Kurs genau richtig. Eine gesundheitsfördernde Hautpflege besteht aus Nahrungsmitteln, Heilpflanzen und biologischen Naturprodukten. Unter dem Motto "Lasse nur das an deine Haut, was du auch essen würdest." Dieser wunderbar kreative Tag steht ganz im Zeichen des Schutzes unserer Haut vor Winterkälte und trockener Raumluft. Wir werden pflegende Körperpflegeprodukte aus Früchten und herrlichen, weihnachtlichen Gewürzen herstellen.

Mitzubringen: Schürze

👤 Claudia Gobec

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074291

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Fr.10.12.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 03.12.2021

Wie man mit Kindern Kräutergeschenke und Naturkosmetik herstellt

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!

Mitzubringen: Schürze

👤 Claudia Gobec

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074294

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Fr. 28.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 025 926 100
bis 21.01.2022

Ökologische Reinigungs- und Waschmittel selbst gemacht

Es ist einfach, Putz- und Waschmittel für den Haushalt selbst herzustellen. Die dafür benötigten Zutaten haben wir meist zu Hause oder sind einfach zu beschaffen. Fragwürdige Inhaltsstoffe stehen im Verdacht, Allergien auszulösen und sind leicht vermeidbar. Um deshalb in Zukunft auf industriell hergestellte Reinigungsprodukte im Haushalt verzichten zu können, stellen wir neben Schmierseife auch Putzessig, WC-Tabs, Molke-Geschirrspülmittel, Geschirrspülpulver, Scheuermilch und Klarspüler her.

👤 Claudia Gobec

+ € 95 pro Person

▶ 3-0074296

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Fr. 01.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 025 926 100
bis 25.03.2022





© stock.adobe.com

BAUEN UND GESTALTEN MIT DER NATUR

Korbflechten mit Weide – das Rundflechten

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, 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!

Mitzubringen: Gartenschere, Messer, Stichling oder Ahle, Schürze, altes Geschirrtuch, 10 Kluppen, flacher Stein Durchmesser mind. 10 cm und ca. 1-2 kg, frisch geschnittene Weiden (wenn vorhanden)

👤 Marion Müllauer-Amstötter
+ 150 € pro Person

▶ 3-0071000

📍 LFS Sooß

🕒 Do. 11.11.-Fr. 12.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 04.11.2021

Korbflechten mit Weide – auf den Spuren eines alten Handwerks - Rahmenflechten

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 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.

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitel

👤 Ing. Georg Schramayr, Marion Müllauer-Amstötter
+ 180 € pro Person

▶ 3-0074487

📍 LFS Sooß

🕒 Mo. 24.01.-Di. 25.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.01.2021

Korbflechten mit Weide - Schöne Werkstücke für Haus und Garten

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

Mitzubringen: Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitel

👤 Marion Müllauer-Amstötter
+ 95 € pro Person

▶ 3-0074483

📍 LFS Sooß

🕒 Fr. 07.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 025 926 100 bis 30.09.2022



© stock.adobe.com

Tinte und Wasserfarben aus Pflanzen

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 zum Beispiel 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.

Mitzubringen: kleine Gefäße

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074732

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Di. 30.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.11.2021

Färben mit Pflanzenfarben – das Blaufärben

Indigo ist ein pflanzenbürtiger Farbstoff, der das klassische Blau der Blue Jeans liefert. Im Gegensatz zu den sonst üblichen Beizverfahren ist das Blaufärben mit Indigo ein wesentlich komplizierterer Vorgang (Küpfenfärbung), bei dem man während des Färbens den Erfolg oder Misserfolg nicht sehen kann, da sich die Farbe erst eine halbe Stunde später auf dem Garn zeigt. In dem eintägigen Seminar kann man die Grundtechnik des Blaufärbens mit mitgebrachtem Naturindigo erlernen, BlaufärberIn wird man freilich erst nach vielen Übungsdurchgängen. Obwohl blaue Blüten- und Fruchtfarben in der Natur häufig vorkommen, gibt es nur sehr wenige Pflanzen, aus denen man Färberblau gewinnen kann. Der Prozess, aus einer heimischen indigohaltigen Pflanze, dem Färberwaid, das Indigopulver zu gewinnen, ist umständlich und langwierig und würde sich zeitlich nicht in dem Eintagesseminar unterbringen lassen. Für daran interessierte BlaufärberInnen gibt es im Frühjahr ein eigenes Seminar.

Mitzubringen: bequeme Arbeitskleidung, Outdoorbekleidung, Sammelutensilien, Gummihandschuhe, Schürze, wenn vorhanden: Schafwolle bzw. Experimentierstücke zum Färben

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 190 € pro Person

▶ 3-0074734

📍 **Weißkirchen, Weinbaubetrieb Ottmann**

🕒 Mo.11.04.- Di. 12.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 04.04.2022

Färben mit Pflanzenfarben - Gelb- bis Braunfärben

Das Färben von Naturfasern wie Wolle oder Baumwolle ist eine spannende Sache. Das zweitägige Seminar vermittelt vom Sammeln und Bestimmen der geeigneten Färbepflanzen bis zum Ansetzen und Auskochen des Färbeguts das gesamte Wissen um diese alte Technik und findet daher großteils im Freien statt. Neben dem absolut nachhaltigen Aspekt des Färbens mit der "Natur" ist es eine lustvolle Tätigkeit und kann sogar süchtig machen. Zum Schluss wird eine gemeinsame Ergebnisbeurteilung durchgeführt.

Mitzubringen: bequeme Arbeitskleidung, Outdoorbekleidung, Sammelutensilien, Gummihandschuhe, Schürze, wenn vorhanden: Schafwolle bzw. Experimentierstücke zum Färben

👤 Ing. Georg Schramayr, Petra Paszkiewicz

+ 190 € pro Person

▶ 3-0074735

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Di. 28.06.-Mi.29.06.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.06.2022

Buntpapiere und Schmuckpapiere selber machen

Von der Pflanze bis zur Pflanzenfarbe führte der Weg der BuntpapiererInnen, bevor sie die händisch gestalteten Schmuckpapierbögen an die Buchbinder liefern konnten. Pigment- und Farberstellung, durchgefärbtes Papier, Techniken historischer und moderner Oberflächengestaltung, Nachbehandlung und Verwendungsmöglichkeiten werden in Theorie und Praxis erlernt. Kleine Farbpflanzenkunde. Buntpapiergestaltung mit Farben aus der Natur ist auch für die Umsetzung mit Kindern und Jugendlichen oder den therapeutischen Bereich hervorragend geeignet.

👤 Petra Paszkiewicz

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074737

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Di. 26.07.-Mi. 27.07.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.07.2022



Papierschöpfen aus Faserpflanzen

Für die Herstellung von Papier müssen nicht unbedingt die Wälder dieser Erde gerodet werden, denn auch die heimische Vegetation ist reich an Faser-, Bast- und Gespinnstpflanzen, aus denen sich hervorragende Papiere schöpfen lassen. In dem 2-tägigen Seminar erfahren Sie alles, um selbst Pflanzen zu Faserbrei aufzuschließen und daraus schöne Wildpflanzenpapiere zu schöpfen. Auch eine kleine Faserpflanzenkunde mit Sammelexkursion ist inkludiert. Für die notwendige Ausrüstung einer kleinen Schöpferwerkstatt gibt es Hinweise, Baupläne und Tipps, sodass man im Anschluss an das Seminar bereits in Produktion gehen kann.

Mitzubringen: bequeme Arbeitskleidung, Outdoorbekleidung, Sammelutensilien, Gummihandschuhe, Schürze

👤 Ing. Georg Schramayr, Petra Paszkiewicz

+ 190 € pro Person

▶ 3-0074738

📍 **Oberdanegg, Naturwerkstatt**

🕒 Fr. 26.08.-Sa. 27.08.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.08.2022

Pinsel, Tusche, Wachsmalkreide – Malsachen aus der Natur

Schon früh hat die Menschheit begonnen, ihre Erlebnisse bzw. ihr Wissen mit Malereien festzuhalten. Dafür standen ihnen 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 selbst herstellen. Lange Zeit blieben diese Rezepte in Verwendung, wurden verfeinert und mit neuen Techniken ergänzt. Ein Streifzug durch die Vielfalt der Zeichen- und Malutensilien.

👤 Michael Pfeifer

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074560

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Mi. 12.10.2022; 09:00-bis 17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 025 926 100 bis 02.09.2022



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

Aus Gras und Kräutern Körbchen-Simperl binden

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

Mitzubringen: gut schneidende Gartenschere, Kombizange, runder Stichel oder runder Stechbeitl

👤 Marion Müllauer-Amstötter

+ 95 € pro Person

▶ 3-0074488

📍 **LFS Sooß**

🕒 Fr. 23.09.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 16.09.2022

Errichtung von Trockensteinmauern

3-tägiger Praxiskurs

Trockensteinmauern: die älteste menschliche Bauweise, ein ökologisch wertvoller Biotop, nachhaltig & ressourcenschonend, ästhetisch um Haus, Hof & Garten, nützlich an Böschungen und als Handwerk UNESCO immaterielles Kulturerbe. Praxiskurs von Fundament bis Mauerkrone, ergänzt mit einem umfangreichen Vortrag zur internationalen Baugeschichte, Ökologie & Vorteile und vielen Bildern.

👤 Trainer der ARGE Trockensteinmauern.Austria
+ auf Anfrage

- ▶ LI4712
📍 **Groß-Enzersdorf**
🕒 Mo. 24.01.-Mi. 26.01.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4713
📍 **Köfering, Wachau**
🕒 Do. 10.03.-Sa. 12.03.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4714
📍 **Traiskirchen, Biosphärenpark Wienerwald**
🕒 Do. 17.03.-Sa. 19.03.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4715
📍 **Leonding, OÖ**
🕒 Do. 31.03.-Sa. 02.04.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4716
📍 **Neustadt/Donau**
🕒 Do. 14.04.-Sa. 16.04.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4717
📍 **Krems**
🕒 Do. 28.04.-Sa. 30.04.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4718
📍 **Kleinpöchlarn**
🕒 Do. 19.05.-Sa. 21.05.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4720
📍 **Stübing/Stmk., Freilichtmuseum**
🕒 Do. 26.05.-Sa. 28.05.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4721
📍 **Kirchberg b. Mattighofen, OÖ**
🕒 Fr. 24.06.-So. 26.06.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4722
📍 **Bad Hall, OÖ**
🕒 Do. 11.08.-Sa. 13.08.2022; 08:30-17:00 Uhr
- ▶ LI4723
📍 **Schaueregg b. Mönichkirchen**
🕒 Do. 18.08.-Sa. 20.08.2022; 08:30-17:00 Uhr

- ▶ LI4724
📍 **Perchtoldsdorf, Biosphärenpark Wienerwald**
🕒 Do. 25.08.-Sa. 27.08.2022; 08:30-17:00 Uhr

- ▶ LI4725
📍 **Gramastetten, OÖ**
🕒 Do. 01.09.-Sa. 03.09.2022; 08:30-17:00 Uhr

Anmeldung: Trockensteinmauern.Austria, rainer.vogler@wbs-krems, T 0676 5957626

Stein & Wein Festival 2022

Der 7. internationale Trockensteinmauer-Workshop in Langenlois: spezielle Objekte aus Stein, Steinmetzarbeiten & Kunst. Trainer sind Künstler, Bildhauer, Trockensteinmaurer & Steinmetze aus Europa und Nordamerika, Vorträge ergänzen die praktischen Arbeiten. Für Kulinarik & Verkostungen am Abend ist gesorgt.

👤 internationale Trockensteinmauer-ExpertInnen
+ auf Anfrage

- ▶ LI4726
📍 **LFS Langenlois**
🕒 Mi. 15.06.-So. 19.06.2022; 09:00-18:00 Uhr
Anmeldung: Trockensteinmauern.Austria, T 0676 5957626

Lebensraum Fels & Trockensteinmauer

Entdecke die vielfältigen Lebensräume Felsen und Steinmauern und der benachbarten Biotope, die zahllosen Pflanzenarten Lebensraum und hunderten Tierarten Unterschlupf bieten. Der Kurs findet als Feldbegehung am Heiligenstein statt, der durch seine Vielfalt mit Felsköpfeln, Grusrasen, Trockenrasen und Weingärten ein ökologisches Juwel bildet.

👤 Dr. Martin Scheuch
+ 40 € pro Person

- ▶ LI4727
📍 **LFS Langenlois**
🕒 Fr. 06.05.2022; 16:00-20:00 Uhr
Anmeldung: Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 30.04.2022





© stock.adobe.com

TECHNIK, HANDWERK UND EDV

Homepage – einfach selbst gestalten

Lernen Sie in diesem Seminar, wie man Schritt für Schritt eine eigene Homepage kostenlos selbst erstellt. Erfahren Sie, welche Eckpunkte für eine gute und rechtlich sichere Homepage notwendig sind. Vorkenntnisse sind keine nötig. Das kostenlose Content Management Programm "Wordpress" bietet dafür einfache Möglichkeiten, welche im Seminar näher behandelt werden. Ebenfalls erhalten Sie Tools & Tricks, wie Sie Ihre Website erfolgreich machen und somit nachhaltig zum Geschäftserfolg beitragen. Ziel ist es, dass jede/r nach dem Kurs eine eigene Homepage erstellt hat und diese auch weiterhin befüllen kann.

Voraussetzung: grundlegende Computer- und Internetkenntnisse, Zugriff auf eigene Mails

👤 Ing. Thomas Kern

+ 185 € pro Person

▶ 3-0074060

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

🕒 Di. 16.11. und Di. 23.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.11.2021

Onlinewerkzeuge fürs Vereinsleben

Einführung und praktische Anwendung verschiedener Apps, Programme und Internetseiten, die das Organisieren, Verwalten und Dokumentieren eines Vereins, einer Gruppe oder Gemeinschaft leichter machen. Es wird zum Beispiel gezeigt und probiert, wie man Termine leichter koordinieren oder Bilder in hoher Qualität einfach austauschen kann.

Mitzubringen: Smartphone, Tablet, Laptop

Voraussetzung: Grundlagen im Umgang mit PC und Smartphone

👤 Bernhard Froschauer

+ 55 € pro Person

▶ GI2195

📍 **LFS Gießhübl**

🕒 Fr. 14.01.2022; 18:00-22:00 Uhr

Anmeldung: LFS Gießhübl,
T 07472/62722 bis 07.01.2022

Filmen mit dem Smartphone



Onlinekurs

Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone filmen und ihre Fertigkeiten erweitern wollen sowie für jene, die Video-Content für Social Media produzieren wollen. Lernen Sie, professionellen Video-Content für Facebook, YouTube, Instagram oder Präsentationen möglichst günstig zu produzieren. Von der Vorbereitung über Filmen und Schneiden bis zum fertigen Video-Export wird in anschaulichen Sequenzen alles gezeigt, um Videos für private oder betriebliche Zwecke zu produzieren. Interviews und Video-Statements mit dem Handy filmen und schneiden

+ 30 € pro Person

Dauer: 3 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100



© stock.adobe.com



EDV-Anwendersoftware Onlinekurseangebote



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.

Onlinekurs	Dauer (UE)	Kosten
Word 365-2019 Grundlagen	7	59 €
Word 365-2019 Fortgeschritten	10	59 €
Excel 365-2019 Grundlagen	9	59 €
Excel 365-2019 Fortgeschritten	8	59 €
PowerPoint 365-2019 Grundlagen	7	59 €
PowerPoint 365-2019 Fortgeschritten	6	59 €
Outlook 365-2019 Grundlagen	7	59 €
Office 365-2019 Grundlagen	30	159 €
Office 2016-2019 Umsteiger	3	59 €
Windows 10 Umsteiger	7	59 €
Windows 10 Grundlagen	2	59 €

Anmeldung und Information:
LFI NÖ, T 05 0259 26100 bzw. E lfi@lk-noe.at

Planung und Durchführung von Elektroinstallationsarbeiten

Bei Neubau, Umbau oder Ausbau ist ein gutes und sicheres Elektroinstallationskonzept unumgänglich. Erfahren Sie hier wichtige Grundkenntnisse über verschiedene Installationsarbeiten und Materialien, Elektroschutz (unterschiedliche Arten von modernen Schutzschaltern), Schaltungen für Beleuchtung, Blitzschutz, Erdungsanlagen sowie Arbeitssicherheit und die Grenzen der Eigenleistung, sodass entsprechende Arbeiten im gesetzlichen Rahmen durchgeführt werden können. Die Anmeldung ist erst mit vollständig bezahltem Kursbeitrag gültig!

- 👤 Mst. Walter Horzynek
- + 100 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072468

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Fr. 29.10.2021; 09:00-16:30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 22.10.2021

Wasserinstallationen 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 gebauten 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

- 👤 Mst. Walter Horzynek
- + 110 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072465

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Mo. 28.02.2022; 09:00-16:30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 21.02.2022



Holzheizsysteme

Varianten der Holzheizung (Stückholz-, Hackgut-, Pellets- und Stückholz/Pellets-Kombikessel), Heizkostenvergleich, Einbauvarianten, Förderung, Baurecht

- 👤 DI Herbert Haneder
- + 15 € pro Person

▶ 3-0073838

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Do. 20.01.2022; 09:00-13:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 13.01.2022

KFZ-Elektrik 2-tägiger Praxiskurs

Zwei spannende Kurstage mit fundiertem, umfangreichem technischen Wissen rund um die KFZ-Elektrik vom Traktor bis zum Anhänger erwarten Sie. Es werden die Grundlagen der Elektrik sowie umfangreiche Tipps und Tricks zur Fehlersuche und der effektiven Selbsthilfe vermittelt. Praktische Übungen werden mit Hilfe von Modellen, Übungstafeln und Schaltplänen erklärt und von dem/der KursteilnehmerIn selbst verdrahtet. Die Themenbereiche im Praxisteil sind Lichtmaschine und Regler, Batterie und Ladegeräte, Starter und Vorglühanlagen sowie Beleuchtung und Blinkanlage. Weitere Programmpunkte sind Relaisschaltungen für Arbeitsscheinwerfer sowie die Herstellung von Löt- und Pressverbindungen an Kupferleitungen. Erfahren Sie, welche Sensoren im KFZ-Bereich verwendet und wie diese geprüft bzw. gemessen werden.

- 👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk, Mst. Walter Horzynek
- + 180 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072469

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Do. 13.01.-Fr. 14.01.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 06.01.2022

Kleingeräte warten und pflegen

Rasenmäher, Motormäher, Freischneider oder Strom-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 und der Akkutechnik an modernen Elektrogeräten, wie Sie Betriebsstörungen rechtzeitig erkennen und beheben können. Ein weiterer wichtiger Praxisteil sind die notwendigen regelmäßigen Wartungsarbeiten sowie die Instandsetzung der Arbeitswerkzeuge.

Mitzubringen: Arbeitsjacke, festes Schuhwerk

- 👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 95 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0072466

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Do. 10.03.2022; 09:00-16:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 03.03.2022

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 wird und dadurch das Verhalten des Generators und die Auswirkungen deutlich sichtbar werden. Mit dem erworbenen Wissen können Sie sich dann am Markt besser informieren und die für Ihren Betrieb optimale Entscheidung treffen.

- 👤 Mst. Walter Horzynek, Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 80 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

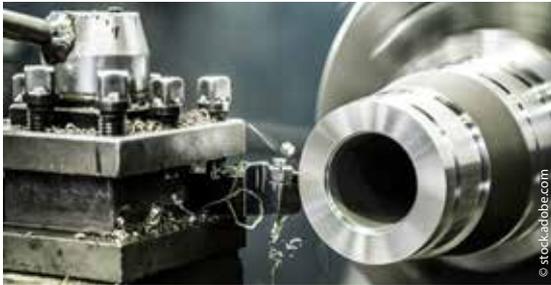
▶ 3-0072467

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Di. 07.12.2021; 09:00-13:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 30.11.2021





Drehen Grundkurs

Dieser Grundkurs bietet Personen, die selbst 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 selbständig an der Drehbank gearbeitet werden, das theoretisch Erlernete kann sich so in der Praxis verfestigen. Mit dem ausgehändigten Skriptum werden die wichtigsten Grundlagen erarbeitet und die für das Drehen notwendigen Einstellparameter festgehalten.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Schutzbrille

👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk

+ 275 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072492

🕒 Do. 04.11.-Fr. 05.11.2021; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0072491

🕒 Mo. 07.02.-Di. 08.02.2022; 09:00-16:30 Uhr

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

Drehen Aufbaukurs

Aufbauend auf dem Drehen Grundkurs bietet dieses Seminar eine Vertiefung: Außen- und Innendrehen, Innengewinde, Außengewinde, Kegeldrehen, Passungen auf Wellen und Bohrungen sowie Anfertigen von Lagerbüchsen.

Voraussetzung: Vorkenntnisse notwendig, Absolvierung des Grundkurses von Vorteil

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Schutzbrille

👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk

+ 275 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

▶ 3-0072490

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Mo. 13.12.-Di. 14.12.2021; 09:00-16:30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 07.12.2021

Solardörrier Selbstbaukurs

Das Material für den Solardörrier ist zugeschnitten und so vorbereitet, dass auch handwerklich ungeübte TeilnehmerInnen in 3-4 Stunden Bauzeit unter Anleitung einen fertigen Solardörrier mit nach Hause nehmen können.

Mitzubringen: Tapeziermesser, Handtacker, Akkuschauber

👤 Ing. Erich Strobl

+ 185 € pro Person

▶ ED814

📍 **LFS Edelhof**

🕒 Sa. 07.05.2022; 09:00-13:00 Uhr

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 30.04.2022

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.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, evt. Lederhandschuhe

👤 Ing. Robert Diem

+ 200 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

▶ 3-0072493

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Mo. 23.05.-Di. 24.05.2022;

09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500 bis 16.05.2022



Gratisinfotag Schweißen

Die Bildungswerkstatt Mold verfügt in ihrer Schweißwerkstätte über die Möglichkeit, in den Schweißverfahren Elektroschweißen, Schutzgasschweißen MAG, Wolfram-Inert-Gas-Schweißen (WIG) und Gasschmelzschweißen (autogen) auszubilden. Jedes Verfahren hat Vor- und Nachteile und somit sein bevorzugtes Einsatzgebiet. Während der Öffnungszeit kann nach Belieben der Infotag besucht werden. In einem Stationenbetrieb können alle Verfahren auch selbst probiert werden. Sie können sich über die Inhalte der Schweißkurse der Bildungswerkstatt Mold informieren.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Mst. Ing. Wolfgang Turk

▶ 3-0072506

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

🕒 Fr. 23.09.2022; 09:00-15:30 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 22.09.2022

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. Theorie: 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.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk, Ing. Reinhard Hörmansdorfer

➕ 225 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072505

🕒 Mo. 31.01.-Di. 01.02.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072504

🕒 Do. 13.10.-Fr. 14.10.2022; 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 Geräteein-
stellung, Vergleich diverser Schweißverfahren, Unfall-
schutz, praktische Schweißübungen

Zielgruppe: HobbyschweißerInnen

👤 Ing. Christian Mittner

➕ 105 € pro Person

▶ WA2132

📍 **LFS Warth**

🕒 Sa. 22.01.2022; 08:00-16:00 Uhr

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222-10 bis 30.12.2021



VERPFLEGUNGS- UND NÄCHTIGUNGSTARIFE

Allgemein

Mittagessen, Abendessen: 9,30 €
Nächtigung mit Frühstück:
47,50 € (DZ), 52,50 € (EZ)

Kurstarife

(gültig für KursteilnehmerInnen, die einen Kurs der Bil-
dungswerkstatt Mold besuchen)
Mittagessen, Abendessen: 9,30 €
Nächtigung mit Frühstück:
34,00 € (DZ), 39,00 € (EZ)

alle Preise zzgl. Kurtaxe

MAG-Schweißen (Schutzgasschweißverfahren Metall-Aktiv-Gas)

Das Schutzgasschweißen ist ein weit verbreitetes, universell einsetzbares und leistungsfähiges Schweißverfahren. Theorieteil: 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.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Mst. Ing. Wolfgang Turk
+ 225 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072503

🕒 Mo. 07.03.-Di. 08.03.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072502

🕒 Do. 23.06.-Fr. 24.06.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072501

🕒 Mo. 10.10.-Di. 11.10.2022; 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 Ni- 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-, Stumpf- und Kehlnähte an unlegiertem Baustahl S 235, Edelstahl (Nirosta) und Aluminium. Die Vermeidung von Anlaufarben und Nachbehandlung von Schweißnähten auf Edelstahlblechen werden gezeigt.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer, Mst. Ing. Wolfgang Turk
+ 225 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0068614

🕒 Do. 21.10.-Fr. 22.10.2021; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072500

🕒 Di. 15.03.-Mi. 16.03.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072499

🕒 Mi. 29.06.-Do. 30.06.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0072498

🕒 Mo. 24.10.-Di. 25.10.2022; 09:00-16:30 Uhr

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





FÜHRERSCHEINKURSE

Traktorführerschein – Klasse F

Kurzkurs für FührerscheinbesitzerInnen B

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

+ 480 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072507

🕒 Kursstart: Mi. 17.11.2021; 13:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 24.11.2021
Praktische Prüfung: Fr. 03.12.2021

▶ 3-0072508

🕒 Kursstart: Mo. 10.01.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 19.01.2022
Praktische Prüfung: Fr. 28.01.2022

▶ 3-0072509

🕒 Kursstart: Do. 10.03.2022; 08:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 16.03.2022
Praktische Prüfung: Fr. 25.03.2022

▶ 3-0072510

🕒 Kursstart: Mi. 11.05.2022; 13:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 18.05.2022
Praktische Prüfung: Fr. 27.05.2022

▶ 3-0072511

🕒 Kursstart: Mo. 12.09.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 21.09.2022
Praktische Prüfung: Fr. 30.09.2022

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

Führerscheinergänzungskurs – Klasse BE mit Theorieprüfung

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

+ 480 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072512

🕒 Kursstart: Do. 18.11.2021; 09:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 24.11.2021
Praktische Prüfung: Fr. 03.12.2021

▶ 3-0072513

🕒 Kursstart: Di. 11.01.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 19.01.2022
Praktische Prüfung: Fr. 28.01.2022

▶ 3-0072514

🕒 Kursstart: Fr. 11.03.2022; 09:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 16.03.2022
Praktische Prüfung: Fr. 25.03.2022

▶ 3-0072515

🕒 Kursstart: Do. 12.05.2022; 14:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 18.05.2022
Praktische Prüfung: Fr. 27.05.2022

▶ 3-0072516

🕒 Kursstart: Di. 13.09.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 21.09.2022
Praktische Prüfung: Fr. 30.09.2022

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

Führerscheinergänzungskurs – Klasse BE nur praktische Prüfung

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klassen 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)

+ 250 € pro Person

📍 Bildungswerkstatt Mold

▶ 3-0072527

🕒 Praktische Ausbildung: Mo. 29.11. oder Di. 30.11.2021

Praktische Prüfung: Fr. 03.12.2021

▶ 3-0072528

🕒 Praktische Ausbildung: Mo. 24.01. oder Di. 25.01.2022

Praktische Prüfung: Fr. 28.01.2022

▶ 3-0072529

🕒 Praktische Ausbildung: Mo. 21.03. oder Di. 22.03.2022

Praktische Prüfung: Fr. 25.03.2022

▶ 3-0072530

🕒 Praktische Ausbildung: Mo. 23.05. oder Di. 24.05.2022

Praktische Prüfung: Fr. 27.05.2022

▶ 3-0072531

🕒 Praktische Ausbildung: Mo. 26.09. oder Di. 27.09.2022

Praktische Prüfung: Fr. 30.09.2022

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500

bis 3 Wochen vor Kursbeginn

Führerscheinergänzungskurs – Kombination der Klassen BEF

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto, ärztliches Attest

+ 870 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 Bildungswerkstatt Mold

▶ 3-0072522

🕒 Kursstart: Mi. 17.11.2021; 13:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 24.11.2021

Praktische Prüfung: Fr. 03.12.2021

▶ 3-0072523

🕒 Kursstart: Mo. 10.01.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 19.01.2022

Praktische Prüfung: Fr. 28.01.2022

▶ 3-0072524

🕒 Kursstart: Do. 10.03.2022; 08:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 16.03.2022

Praktische Prüfung: Fr. 25.03.2022

▶ 3-0074021

🕒 Kursstart: Mi. 11.05.2022; 13:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 18.05.2022

Praktische Prüfung: Fr. 27.05.2022

▶ 3-0072526

🕒 Kursstart: Mo. 12.09.2022; 17:00 Uhr
Theorieprüfung: Mi. 21.09.2022

Praktische Prüfung: Fr. 30.09.2022

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500

bis 3 Wochen vor Kursbeginn



Führerscheinergänzungskurs – "Code 96"

Voraussetzung: Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

Für die Anmeldung erforderlich: Kopie von einem amtlichen Lichtbildausweis, 1 EU-Passfoto

+ 400 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072517

🕒 Kursstart: Do. 18.11.2021; 09:00 Uhr
praktische Ausbildung:
Mo. 22.-Fr. 26.11.2021

▶ 3-0072518

🕒 Kursstart: Di. 11.01.2022; 17:00 Uhr
praktische Ausbildung:
Mo. 17.01.-Fr. 21.01.2022

▶ 3-0072519

🕒 Kursstart: Fr. 11.03.2022; 09:00 Uhr
praktische Ausbildung:
Mo. 14.03.-Fr. 18.03.2022

▶ 3-0072520

🕒 Kursstart: Do. 12.05.2022; 14:00 Uhr
praktische Ausbildung:
Mo. 16.05.-Fr. 20.05.2022

▶ 3-0069156

🕒 Kursstart: Mi. 14.09.2022; 17:00 Uhr
praktische Ausbildung:
Mo. 19.09.-Fr. 23.09.2022

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Ausbildung zum/zur StaplerfahrerIn

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.

Mitzubringen: Kopie der Geburtsurkunde, Taschenrechner, Schreibzeug

👤 Ing. Robert Diem,
Ing. Reinhard Hörmansdorfer

+ 250 € pro Person inkl. Kursunterlagen,
Pausenverpflegung und einmaliger Prüfungsgebühr

📍 **Bildungswerkstatt Mold**

▶ 3-0072470

🕒 Mo. 17.01.-Mi. 19.01.2022; 09:00-17:00 Uhr

▶ 3-0072471

🕒 Mi. 20.04.-Fr. 22.04.2022; 09:00-17:00 Uhr

Anmeldung: BW Mold, T 05 0259 29500
bis 2 Wochen vor Kursbeginn



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	E-Mail
Amstetten Waidhofen/Ybbs	Kaspar-Brunner-Straße 18 Kapuzinergasse 9	3300	Amstetten	05 0259 40100	office@amstetten.lk-noe.at
		3340	Waidhofen/Ybbs	05 0259 41900	office@waidhofen-ybbs.lk-noe.at
Baden und Mödling	Pfaffstättner Straße 3	2500	Baden	05 0259 40200 (Baden)	office@baden.lk-noe.at
				05 0259 41300 (Mödling)	office@moedling.lk-noe.at
Bruck/Leitha-Schwechat	Raiffeisengürtel 27	2460	Bruck/Leitha	05 0259 40300	office@bruck.lk-noe.at
Gänserndorf Mistelbach	Hauptstraße 8 Karl Katschthaler-Straße 1	2230	Gänserndorf	05 0259 40400	office@gaenserndorf.lk-noe.at
		2130	Mistelbach	05 0259 41200	office@mistelbach.lk-noe.at
Hollabrunn Korneuburg	Sonnleitenweg 2a Leobendorferstraße 74	2020	Hollabrunn	05 0259 40600	office@hollabrunn.lk-noe.at
		2100	Korneuburg	05 0259 40800	office@korneuburg.lk-noe.at
Horn Waidhofen/Thaya	Mold 72 Raiffeisenpromenade 2/1/2	3580	Horn	05 0259 40700	office@horn.lk-noe.at
		3830	Waidhofen/Thaya	05 0259 41800	office@waidhofen-thaya.lk-noe.at
Krems Tullnerfeld	Sigleithenstraße 50 Frauentorgasse 76	3500	Krems	05 0259 40900	office@krems.lk-noe.at
		3430	Tulln	05 0259 41700	office@tullnerfeld.lk-noe.at
St. Pölten Lilienfeld	Linzerstraße 76 Babenbergerstraße 30	3100	St. Pölten	05 0259 41600	office@sankt-poelten.lk-noe.at
		3180	Lilienfeld	05 0259 41000	office@lilienfeld.lk-noe.at
Melk Scheibbs	Abt Karlstraße 19 Kapuzinerplatz 4	3390	Melk/Donau	05 0259 41100	office@melk.lk-noe.at
		3270	Scheibbs	05 0259 41500	office@scheibbs.lk-noe.at
Wiener Neustadt Neunkirchen	Wienerstraße 95a Triesterstraße 14	2700	Wiener Neustadt	05 0259 42000	office@wiener-neustadt.lk-noe.at
		2620	Neunkirchen	05 0259 41400	office@neunkirchen.lk-noe.at
Zwettl Gmünd	Pater Werner Deibl-Straße 8 Bahnhofstraße 12	3910	Zwettl	05 0259 42100	office@zwettl.lk-noe.at
		3950	Gmünd	05 0259 40500	office@gmuend.lk-noe.at

IMPRESSUM

LFI – Konsumentenprogramm Niederösterreich
Oktober 2021 - September 2022

Herausgeber und Medieninhaber:

LFI Niederösterreich, 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 Oktober 2021. Änderungen und Ergänzungen
sind dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund der langfris-

tigen 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 Be-
griffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in
einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt.
Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen gleicher-
maßen beiden Geschlechtern offen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 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, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich das LFI die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrages als Stornogebühr vor. Sofern es sich nicht um einen Berufsausbildungskurs oder Zertifikatslehrgang 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. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

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. Er-

krankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Das LFI behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) 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.

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 Teilnehmenden 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.

IN KOOPERATION MIT:



**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