

# BILDUNGS PROGRAMM

NIEDERÖSTERREICH

2022/2023





BILDUNGSCLUSTER  
**DIALQG**  
 MIT DER GESELLSCHAFT

GEMEINSAM  
 DIE ZUKUNFT  
 FORMEN



ZUKUNFT IST  
**JETZT**



## ZEICHENERKLÄRUNG

LFI	Ländliches Fortbildungsinstitut
LK	Landwirtschaftskammer
BBK	Bezirksbauernkammer
LFS	Landwirtschaftliche Fachschule
UE	Unterrichtseinheiten
▶	Kursnummer
+	Kosten
📍	Kursort
🕒	Kursdatum
👤	Referent/in
	Zertifikatslehrgang
	Tiergesundheitsdienst-Anerkennung
	Anerkennung für Schule am Bauernhof Weiterbildung
	Anerkennung für Pflanzenschutz-Sachkunde Weiterbildung
	Onlinekurs
	Anerkennung für die entsprechende ÖPUL-23 Maßnahme
	
	
	
	
	

## IMPRESSUM

LFI- und Landimpulse-Programm Niederösterreich  
Oktober 2022 – September 2023

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

**Redaktion:** DI Martin Zauner, LFI-Team

**Fotos:** falls nicht anders angegeben: stock.adobe.com

**Gestaltung:** www.adprico.at

**Hersteller:** Druckerei Berger, 3580 Horn

**Angabengewähr:** Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2022. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

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

# INHALT

## 3 ALLGEMEINES

3	INHALT
6	LFI TEAM UND ANMELDUNG
8	LANDIMPULSE

## 10 UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

## 24 PFLANZEN- PRODUKTION

## 34 TIER- HALTUNG

## 60 UMWELT UND BIOLANDBAU

## 72 GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

## 78 BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK

## 89 DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENSKOMBINATION

## 102 FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

## 105 NATUR- PÄDAGOGIK

## 116 BERUF UND AUSBILDUNG

## 118 ALLGEMEINES

118	FACHSCHULEN IN NÖ
118	LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NÖ
119	BILDUNGSFÖRDERUNGEN
119	GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



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

# 50

JAHRE LFI

## 50 Jahre LFI – 50 Jahre Bildungsarbeit

mit und für LandwirtInnen und Menschen aus dem ländlichen Raum.  
Lassen wir einige unserer Kursbesucher zu Wort kommen!



© Steiner

„Unser Betrieb ist seit vielen Jahren mit Begeisterung beim Arbeitskreis-Mutterkuh dabei.

Wir sind ein Zuchtbetrieb, der sich mit vom Aussterben bedrohten Rassen beschäftigt. Für uns ist der Arbeitskreis sehr ansprechend, der Erfahrungsaustausch mit den Berufskollegen ist toll, die Betriebszweigauswertung ist für uns sehr wichtig und die fachliche Weiterbildung rundet das gesamte Paket ab.“

Angela und Karl Steiner, Furth/Triesting



© Lisa Zanker

„Das LFI-Bildungsprogramm bietet uns Bäuerinnen und Bauern sowie allen landwirtschaftlich

Interessierten unfassbar viele Möglichkeiten, sich weiterzubilden. Ich selbst nutze das Angebot gerade im Winter, wenn es beruflich etwas ruhiger ist, sehr gerne. Durch die Kurse entwickle ich mich fachlich und auch persönlich enorm weiter und daraus ergeben sich wiederum neue Chancen für unseren Betrieb.“

Lisa Zanker, Bruck/Leitha





© Irene Prammer



„Mein Spruch: „Z'ruck zur Natur“ ist wunderbar zu verwirklichen bei den Kursen vom LFI. Ich habe wertvolle Lebensweisheiten, besondere Menschen und das genaue Hinschauen kennen gelernt!“

Irene Prammer, Kirchberg/Pielach



© Pomassi



„Im Rahmen der Bodenpraktiker-Ausbildung bekommt man jede Menge nützliche und hilfreiche Informationen, um seine Böden optimal und bodenschonend bearbeiten zu können. Ein großes Lob gilt den sachlichen und kompetenten Vortragenden, welche sich in diesem Fachgebiet wirklich ausgezeichnet haben. Ebenso toll und hilfreich waren der Austausch und die Gespräche mit anderen LandwirtInnen! Ich würde diesen Kurs auf alle Fälle nochmals besuchen!“

Dominik Kohl, Mödring



© Lukas Hochwallner



„Ich habe mich entschieden, beim Seminar „Gut übergeben“ teilzunehmen, weil eine Betriebsübergabe ein Prozess von vielen Jahren ist und das gegenseitige Verständnis zwischen den Generationen das Zusammenleben und Zusammenarbeiten ungemein verbessert. Beim Seminar wurden wir daran erinnert, dass kleine Worte wie „Bitte“ und „Danke“ schon Großes bewirken können und dass Kommunikation immer beidseitig ist.

Die generationenübergreifenden Diskussionen mit den anderen Teilnehmern machten sehr deutlich, dass alle bäuerlichen Familien mit ähnlichen Herausforderungen konfrontiert sind und dass man sich auch untereinander unterstützen kann.“

Lukas Hochwallner BSc, Bad Traunstein



© Johannes Kollenhofer



„Der BUS-Lehrgang war für mich ein „über den Tellerrand blicken und den Horizont erweitern“. Bei Hofbesuchen die Bandbreite vom Selbstversorger im Kräutergarten bis zum Großbauern. Sich Zeit nehmen, am eigenen Mindset und seinen Visionen zu arbeiten.“

Johannes Kollenhofer, Tattendorf





© Fotos Team: LFI/Niederösterreich



**Dir. DI Elfriede Schaffer**

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



**Ing. Reinhard Polsterer**

LFI-Geschäftsführer  
☎ 05 0259 26101  
✉ reinhard.polsterer@lk-noe.at



**DI Carina Linauer**

LFI-Bildungsmanagement  
☎ 05 0259 26105  
✉ carina.linauer@lk-noe.at



**DI Christine Haghofer**

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



**Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge**

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



**Dipl.-Päd. Ing. Michaela Wolfesberger**

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



**Theresa Resch, BEd**

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



**DI Martin Zauner**

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



**Julia Neuwirth, BSc**

LFI-Bildungsmanagement  
☎ 05 0259 26114  
✉ julia.neuwirth@lk-noe.at



**DI Julia Steiner**

LFI-Bildungsmanagement  
☎ 05 0259 23115  
✉ julia.steiner@lk-noe.at



**DI Markus Zehetgruber**

Betriebszweigauswertung Rindermast  
☎ 05 0259 23205  
✉ markus.zehetgruber@lk-noe.at



**Helmuth Raser, BSc**

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



**DI Josef Bandion**

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



**Alexander Schmid**

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



**Ing. Thomas Kern, BA**

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



**Jennifer Bieder**

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



**Raphaela Bandion**

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



**Anja Zöchling**

LFI-Sekretariat, Kursassistentz  
☎ 05 0259 26103  
✉ anja.zoechling@lk-noe.at



**Petra Kerschner**

LFI-Sekretariat, Kursassistentz  
☎ 05 0259 26119  
✉ petra.kerschner@lk-noe.at



**Birgit Mayerhofer**

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



**Helga Friedrich**

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

**Auskunft und Anmeldung**

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

**Fehlende Daten, aktuelle Termine**

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

**ISO-Zertifizierung**



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

**LFI Kundenservice**

Das Sekretariat des LFI erreichen Sie Mo-Do 08.00-16.00 Uhr und Fr 08.00-12.00 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, ✉ lfi@lk-noe.at

**Landimpulse Kundenservice**

Landimpulse erreichen Sie Mo-Fr 08.00-14.00 Uhr unter T 02272 61157. Die Kontaktadressen der LFS sowie die Tage der offenen Tür finden Sie auf Seite 118.

Landimpulse als Landesverband der AbsolventInnen landwirtschaftlicher Fach- & Berufsschulen in NÖ hat das landwirtschaftliche Versuchswesen und die Weiterbildung im ländlichen Raum als zentrale Aufgaben.

Dabei kommt der Nachhaltigkeit bei Produktion und Konsum sowie der Ressourcenschonung immer größere Bedeutung zu. Unsere Zielgruppen sind sowohl KonsumentInnen als auch landwirtschaftliche Betriebe.

### Agrar- & Waldwerkstätten für Kinder

Outdoor-Erlebnisse für Kindergärten und Schulen zu Themen wie Landwirtschaft, Lebensmittel, Klimaschutz oder Biodiversität mit ausgebildeten RangerInnen.



[www.kybeleum.at](http://www.kybeleum.at)



### Trockensteinmauernschule Österreich

Wir vermitteln das von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannte Naturhandwerk in dreitägigen Praxiskursen für Erwachsene oder in individuellen Workshops für Schulklassen.



### AgroInnovation

Feldversuche an 10 NÖ LFS, Umsetzung von Versuchsergebnissen, nationale & internationale Kooperationen, Vorträge & Feldtage. Versuchsergebnisse auf [www.lako.at](http://www.lako.at) landw. Versuchs- und Lehrfilme auf [www.agrovideos.at](http://www.agrovideos.at)



### Motorsägenkurse

Ein- und zweitägige Kurse für Motorsäge oder Freischneider mit unseren Spezialisten für sichere und effiziente Arbeit auch in anspruchsvollen Situationen.



### Imkerkurse

Grund- und Praxiskurse für NeueinsteigerInnen und Fachkurse an 13 NÖ Standorten.

**Info:** [imker@neueinsteiger.at](mailto:imker@neueinsteiger.at)





# DIGITALES LERNEN

– Wann und wo Sie mögen!

## Webinare

Das Webinar ist ein Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause aus teilnehmen kann. Es ermöglicht den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen. Damit bieten Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

## Onlineseminare (-Workshops)

Bei einem Onlineseminar (-Workshop) sind zusätzlich die Teilnehmenden untereinander auch sicht- und hörbar. Die Teilnehmenden haben weiters die Möglichkeit, sich in einer kleineren Gruppe in Onlineräumen auszutauschen. Sie sind bei einem Onlineseminar daher aktiver in den Kurs eingebunden, als dies bei einem Webinar der Fall ist.

## Farminare®

Farminare® sind mobile Webinare, denn sie finden quasi LIVE am Feld, am Hof, im Wald, ... statt. Bei Farminaren® ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und es werden konkrete Demonstrationen (Maschinen, Tiere, Pflanzen udgl.) in die Veranstaltung eingebunden.

## Cookinare

Cookinare sind spezielle Onlineseminare, denn sie finden quasi LIVE in der Küche statt. Bei Cookinaren ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und die Teilnehmenden können in der eigenen Küche mitkochen. Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.

## Onlinekurse und LIVE-Veranstaltungen im Internet

– die perfekte Ergänzung zu den LFI-Kursangeboten!

Die modernen Technologien ermöglichen es, auch im Bereich der Bildung neue Wege zu gehen. Sie können zeit- und ortsunabhängig Kurse absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt.

## Onlinekurse

Mit Onlinekursen (E-Learnings) können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eigenen Computer bzw. Tablet absolvieren. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt. Die mit Bild, Ton, Video, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden.

## Das LFI bietet Onlinekurse in folgenden Themenbereichen an:

- ▶ Bauen, Energie und Technik
- ▶ Direktvermarktung
- ▶ EDV und Informationstechnologie
- ▶ Pflanzenbau
- ▶ Tierhaltung
- ▶ Umwelt und Biolandbau
- ▶ Forst- und Holzwirtschaft
- ▶ Almwirtschaft
- ▶ Unternehmensführung

Auch Weiterbildungsverpflichtungen wie TGD, Pflanzenschutz-Sachkunde, ÖPUL 2023 etc. können von zu Hause aus absolviert werden!

## Nähere Informationen [lfi.at/digitaleslernen](http://lfi.at/digitaleslernen)



ZUKUNFT  
IST **JETZT.**

**GEMEINSAM DIE  
ZUKUNFT FORMEN.**



# UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

## BETRIEBSWIRTSCHAFT UND INNOVATIONEN



### ARBEITSKREIS UNTERNEHMENSFÜHRUNG

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

Wichtige Fragen, die sich Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter stellen sollten:

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

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

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

👤 Ing. Thomas Kern, Ing. Robert Höllner  
+ 75 € Mitgliedsbeitrag pro Jahr (gefördert)

### Denk Neu – Innovative Ideen für meinen Hof

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

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

👤 Johanna Mostböck,  
Ing. Sandra Preisinger  
+ 25 € gefördert, 90 € ungefördert

▶ 3-0078475  
🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-16:30 Uhr  
📍 St. Pölten, LK NÖ

▶ 3-0078476  
🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-16:30 Uhr  
📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** Iik-projekt, T 05 0259 42302  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

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

In diesem Tagesseminar werden betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen für Neu- und QuereinsteigerInnen in die Landwirtschaft erläutert. Im Seminar erhalten Sie insbesondere einen Überblick über die Betriebsgründung inkl. Fördermöglichkeiten, die Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe, die Voraussetzungen für eine Bauführung im Grünland und die Erfordernisse im Grundverkehr. Darüber hinaus werden wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen und der Weg zur Ermittlung dieser erläutert.

Es sind jedoch nicht nur „NeueinsteigerInnen“ in die Landwirtschaft herzlich eingeladen. Auch potenzielle HofnachfolgerInnen können bereits Gelerntes auffrischen und erfahren Aktuelles zu Investitionsförderung und Existenzgründungsbeihilfe.

**Zielgruppe:** EinsteigerInnen in die Landwirtschaft

👤 Markus Böhm BSc, Mag. Alfred Kalkus  
+ 35 € pro Person, 20 € für jede weitere Person eines Betriebes

▶ 3-0078119  
🕒 Mi. 23.11.2022; 09:00-16:00 Uhr  
📍 LK-Technik Mold

▶ 3-0078120  
🕒 Mi. 12.04.2023; 09:00-16:00 Uhr  
📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25000  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Gut überlegt investieren

Das Seminar behandelt das Thema betriebliche Investitionen. So erfahren Sie, welche betrieblichen Kennzahlen im Vorfeld wichtig sind, welche aktuellen Fördermöglichkeiten zur Verfügung stehen und wie man Investitionen auf ihre Wirtschaftlichkeit beurteilt. Mittels Leitfaden wird die durchdachte Planung einer Investition erläutert und auf mögliche Risiken hingewiesen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die ihren Betrieb weiterentwickeln wollen

👤 Ing. Thomas Kern  
+ 20 € pro Betrieb gefördert,  
40 € ungefördert

▶ 3-0078112  
🕒 Di. 13.12.2022; 09:00-12:00 Uhr  
📍 BBK Wiener Neustadt

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt,  
T 05 0259 42000 bis 06.12.2022

▶ 3-0078113  
🕒 Mi. 14.12.2022; 09:00-12:00 Uhr  
📍 BBK Melk

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100  
bis 07.12.2022

▶ 3-0078116  
🕒 Di. 17.01.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 BBK Korneuburg

**Anmeldung:** BBK Korneuburg,  
T 05 0259 40800 bis 10.01.2023

▶ 3-0078115  
🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 BBK Zwettl

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100  
bis 11.01.2023



## Mein Betriebskonzept



### Onlinekurs

In diesem Onlinekurs lernen Sie Schritt für Schritt die Inhalte des Betriebskonzeptes kennen und wie Sie die Daten Ihres Betriebes in die Eingabemaske des elektronischen Betriebskonzeptes einfügen können. Die Daten für die Kalkulation des Ausgangsjahres für das Betriebskonzept sowie der beschreibenden Teil (Ziele und Strategien) für den Betrieb sind weitgehend von den LandwirtInnen selbst zu erfassen. Der Onlinekurs zeigt Ihnen auf, was bei der Eingabe der allgemeinen Grunddaten zu beachten ist.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, die vor konkreten Investitionen stehen, die ein Betriebskonzept aufgrund der Vorgaben der LE 14-20 erstellen wollen und klare Vorstellungen über Ziele, Strategien und das geplante Projekt haben; AntragstellerInnen für Existenzgründungsbeihilfen

+ 20 € 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

### Webinar: Arbeitsorganisation in der Rinderhaltung

Die Arbeit gut zu organisieren und die Zeit konsequent zu nutzen – das sind Voraussetzungen für die wirtschaftliche Produktion auf dem zukunftsorientierten Betrieb mit Tierhaltung. Dabei ist das auf den Betrieb abgestimmte Arbeits- und Zeitmanagement nicht nur mitentscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg, sondern auch für die Lebensqualität der Bäuerinnen und Bauern. Im Webinar werden der Wert des Produktionsfaktors Arbeit, Möglichkeiten der Arbeitsorganisation und -planung und auch konkrete Lösungen zur Arbeitszeiteinsparung besprochen.

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

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

👤 DI Gerald Biedermann, Dr. Marco Horn

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078740

🕒 Di. 06.12.2022; 19:30-22:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25000 bis 29.11.2022

### Webinar: Pachtpreiskalkulation mit den interaktiven Deckungsbeiträgen

Die Höhe der wirtschaftlich tragbaren Pachtleistungen hängt vom erzielbaren Gesamtdeckungsbeitrag der Fruchtfolge ab. Mit Hilfe der erweiterten interaktiven Deckungsbeiträge lassen sich Fruchtfolgen betriebswirtschaftlich analysieren und entsprechende Entschei-

dungen ableiten - neben der Wirtschaftlichkeit verschiedener Kulturen lässt sich auch die vertragliche Pachthöhe eruieren. Im Webinar werden die TeilnehmerInnen entsprechend befähigt, ihre eigenen Deckungsbeiträge zu errechnen und darauf aufbauend fundierte Betriebsentscheidungen zu treffen.

**Zielgruppe:** Ackerbäuerinnen und Ackerbauern

👤 DI Gerald Biedermann

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078735

🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

▶ 3-0078737

🕒 Mi. 08.02.2023; 09:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25000

bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Alternativen im Grünland – was passt für uns?

In diesem Halbtagesseminar sollen mögliche Potenziale, die ein Grünlandbetrieb abseits der Milchviehhaltung hat, erarbeitet werden. Dabei werden Wege sowohl im persönlichen als auch betrieblichen Bereich aufgezeigt, um den passenden Betriebszweig zu finden. Durch die Vermittlung des "Werkzeuges" dazu soll die Betriebsleitung selber das passende zukünftige Betriebsstandbein finden. Das Seminar ist vorrangig für Betriebe in den benachteiligten Gebieten vorgesehen.

**Zielgruppe:** Grünlandbetriebe, die abseits der Milchviehhaltung die betrieblichen Ressourcen erfolgreich nutzen wollen

👤 Ing. Robert Höllerer

+ 15 € pro Betrieb gefördert,

30 € ungefördert

▶ 3-0078356

🕒 Fr. 27.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 Thaya, GH Haidl

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya,

T 05 0259 41800 bis 20.01.2023

▶ 3-0078101

🕒 Mi. 15.03.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 Rainfeld, GH Engl

**Anmeldung:** BBK Lilienfeld,

T 05 0259 41000 bis 26.01.2023

▶ 3-0078943

🕒 Do. 20.04.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 Petersbaumgarten, GH Pichler

**Anmeldung:** BBK Neunkirchen,

T 05 0259 241400 bis 13.04.2023

### Webinar: Getreide-Lagerung und Vermarktung

Beim Getreideverkauf reichen die Möglichkeiten von der klassischen Pool-Vermarktung über die Lohnlagerung beim Handelspartner bis zur Eigenlagerung mit dem späteren Verkauf ab Hof. Zudem gibt es zahlreiche

Modelle zur Preisabsicherung. Im Zuge des Webinars soll ein Überblick gegeben und die Wirtschaftlichkeit verschiedener Vermarktungs- und Lagerungsalternativen auf Basis der letzten Jahre analysiert werden. Sie können abschätzen, welche Vermarktungsmöglichkeiten für Sie interessant sind und wo Vorteile und Risiken liegen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Getreideanbau

👤 DI Martin Schildböck,

DI Gerald Biedermann

+ 20 € pro Betrieb gefördert,

40 € ungefördert

▶ 3-0078738

🕒 Fr. 02.12.2022; 09:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

▶ 3-0078739

🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25000

bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Onlineseminar: Mein Betrieb im Internet

**Website ansprechend gestalten**

Ihr Webauftritt ist die digitale Visitenkarte Ihres Unternehmens. Doch ist dieser zeitgemäß? Werden Ihre Produkte und Dienstleistungen effektiv präsentiert? Dieses Seminar bringt Sie auf den aktuellen Stand und bietet Ihnen einen guten Einstieg für die professionelle Websitenutzung. Die Technik entwickelt sich permanent weiter, deswegen ist das Wissen über wirksame Maßnahmen ein entscheidender Vorteil im Wettstreit um die beste Position.

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

👤 Ing. Thomas Kern

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0078293

🕒 Termin auf Anfrage

**Dauer:** 4 UE

📍 LFI-Online Seminarraum

📍 LK NÖ, T 05 0259 25120

### Preisabsicherung am Getreide- und Ölsaatenmarkt

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

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

👤 DI Martin Schildböck

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

**Termine und Orte** auf Anfrage

📍 LK NÖ, T 05 0259 25120

## BETRIEBSPLANUNG

### Einkommensermittlung

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

### Sanierungsberatung

Pauschale 180 Euro,  
Martin Heigl, T 05 0259 25106

### Betriebskonzept

Pauschale 180/240 Euro,  
BW-Berater der BBK

### Erbhoffeststellung

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

### Betriebsplanung

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

### Betriebswirtschaftliche Kalkulationen

Stunde 30 Euro,  
Gerald Biedermann, T 05 0259 25104

### Innovationen

kostenfrei,  
Johanna Mostböck, T 05 0259 42302

### Innovationen Projektbegleitung

Stunde 42 Euro,  
Johanna Mostböck, T 05 0259 42302

### Betriebswirtschaft

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

## BETRIEBSFÜHRUNG, AUFZEICHNUNGEN

### Gesamtbetriebliche Aufzeichnungen

kostenfrei,  
Martin Heigl, T 05 0259 25106

### Kredit-Check

Stunde 150 Euro,  
Martin Karner, T 05 0259 21000

### Arbeitskreis Unternehmensführung

Jahresbeitrag 75 Euro,  
Thomas Kern, T 05 0259 25108

### Markt und Preise

kostenfrei,  
Marianne Priplata-Hackl, T 05 0259 25111

## BEWERTUNG, ENTSCHÄDIGUNG

### Schadensbewertung und Wertermittlung Landwirtschaft

Stunde 60 Euro, Kammersekretäre,  
Florian Etz, T 05 0259 25103

### Bewertung und Entschädigung Landwirtschaft

kostenfrei,  
Kammersekretäre oder  
Florian Etz, T 05 0259 25103

## FÖRDERUNG

### Beratung zur Investitionsförderung, Existenzgründungsbeihilfe, Konsolidierung und Diversifizierung

kostenfrei,  
BW-Berater der BBK

### Beratung zur Abrechnung der Investitionsförderung

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

### Beratung zur Abrechnung nationaler Förderung Bund und Land

Pauschale bis 5 Rechnungen: 20 Euro, 6  
– 20 Rg.: 30 Euro, mehr als 20 Rg.: 40 Euro  
BW Berater der BBK

### Allgemeine Grundberatung zu nationalen Förderungen Bund und Land

kostenfrei,  
BW-Berater der BBK

### Allgemeine Grundberatung Investitionsförderung, Existenzgründungsbeihilfe, Konsolidierung und Diversifizierung

kostenfrei,  
BW-Berater der BBK oder  
Böhm Markus, T 05 0259 25123

### INVEKOS-Beratung

kostenfrei,  
Andreas Schlager, T 05 0259 29401

## AUFZEICHNUNG UND BUCHFÜHRUNG

### Erfolg durch gesamtbetriebliche Aufzeichnungen

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die gesamtbetriebliche Aufzeichnungen mittels EDV-Software durchführen wollen bzw. Neu- u. WiedereinsteigerInnen in den Arbeitskreis Unternehmensführung

👤 Ing. Thomas Kern,  
Ing. Robert Höllner  
+ 130 € pro Betrieb gefördert (Paketpreis),  
650 € pro Person ungefördert (Paketpreis),  
60 € pro Betrieb gefördert (Modul 1)

▶ 3-0077771  
🕒 Startveranstaltung: Mi. 30.11.2022;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

▶ 3-0078386  
🕒 Startveranstaltung: Do. 01.12.2022;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **LFS Gießhübl**

▶ 3-0077823  
🕒 Startveranstaltung: Fr. 02.12.2022;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **BBK Zwettl**

▶ 3-0077826  
🕒 Startveranstaltung: Mo. 05.12.2022;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **BBK Baden und Mödling**

▶ 3-0077829  
🕒 Startveranstaltung: Mi. 07.12.2022;  
08:30-16:00 Uhr

📍 **BBK St. Pölten**

▶ 3-0077832  
🕒 Startveranstaltung: Mo. 12.12.2022;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

- ▶ 3-0077769  
Webinar
- 🕒 Mo. 12.12., Di. 13.12. und Mo.19.12.2022;  
19:00-21:30 Uhr
- 📍 LFI Online-Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Einnahmen-Ausgaben-Rechnung leicht gemacht

### Programmschulung

Bei dieser Programmschulung zum Aufzeichnungsprogramm LBG-Business Agrar werden unter anderem die allgemeinen Programmfunktionen, eine korrekte Betriebsanlage, das Verbuchen von Geschäftsfällen sowie die Möglichkeit des Bankimports von Kontobewegungen aufgezeigt. Die TeilnehmerInnen haben dabei die Möglichkeit, mit Hilfe eines Schulungszugangs die einzelnen Schritte im Programm unmittelbar auch umzusetzen. Der Fokus liegt dabei besonders auf der Erfüllung der Vorgaben zum Aufzeichnungsbonus im Rahmen der Erstinbetriebnahme.

**Zielgruppe:** Betriebe, die elektronisch eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung durchführen wollen, sehr gut geeignet für BetriebsleiterInnen, die den Jungübernehmerbonus beantragt haben sowie für jene, die Interesse an gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen haben

- 👤 Ing. Robert Höllner
- + 20 € pro Betrieb gefördert,  
40 € ungefördert

- ▶ 3-0078097  
Webinar
- 🕒 Mi. 05.04.2023; 18:00-22:00 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120  
bis 29.03.2023

- ▶ 3-0078093  
Präsenzkurs
- 🕒 Mo. 17.04.2023; 08:00-13:00 Uhr
- 📍 LK-Technik Mold
- Anmeldung:** BBK Horn,  
T 05 0259 40700 bis 10.04.2023

- ▶ 3-0078094  
Präsenzkurs
- 🕒 Mi. 10.05.2023; 08:00-13:00 Uhr
- 📍 BBK Amstetten
- Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 03.05.2023

- ▶ 3-0078098  
Webinar
- 🕒 Di. 30.05.2023; 18:00-22:00 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120  
bis 23.05.2023

- ▶ 3-0079042  
Präsenzkurs
- 🕒 Do. 01.06.2023; 08:00-13:00 Uhr
- 📍 Petersbaumgarten, GH Pichler
- Anmeldung:** BBK Neunkirchen,  
T 05 0259 41400 bis 25.05.2023

- ▶ 3-0078099  
Webinar
- 🕒 Mi. 21.06.2023; 08:00-12:00 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120  
bis 14.06.2023

## Webinar: „LBG Business“ – die Software für Buchhaltung und Jahresabschluss



Erfahren Sie in praxisnahen Webinaren, wie Sie „LBG Business“ bestmöglich in Ihrem Betrieb nutzen, damit Ihnen mehr Zeit für Ihre eigentlichen Aufgaben bleibt. Buchungen, UVA, Bilanz, GuV, Cashflow, Offene-Posten-Verwaltung, betriebswirtschaftliche Auswertungen und vieles mehr. Spezial-Webinare für den erfolgreichen Jahresabschluss; Schritt-für-Schritt Erläuterungen mit hilfreichen Tipps – für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene. Gerne auch zum Kennenlernen von „LBG Business“.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, Vereine, DirektvermarkterInnen, Wein-, Obst-, Acker-, Gartenbau

- Dauer:** 1 UE
- Online-Seminarraum**
- Anmeldung:** www.lbg.at/webinare,  
T 050 654

## Alternativen zur Pauschalierung

### Ein Vorteil für meinen Betrieb?

In einem Halbtagesseminar werden die Änderungen zur Pauschalierungsverordnung, zur Buchhaltungspflicht und zur SVS-Option besprochen, mit den Schwerpunkten Vollpauschalierung, Teilpauschalierung, Einnahmen-Ausgaben-Rechnung sowie einem möglichen Wegfall der Buchhaltungsverpflichtung. Es werden sowohl die Grundlagen und Aufzeichnungsverpflichtungen als auch der Wechsel innerhalb der vier Gewinnermittlungsarten erörtert. Dabei geht es um Grenzen, Einkommensermittlung, Aufzeichnungsverpflichtung und Basisinformationen zur SVS-Option. Damit soll eine Entscheidungsgrundlage zur passenden Gewinnermittlung, zum Einstieg in die SVS-Option oder auch in die Regelbesteuerung dargelegt werden.

**Zielgruppe:** Betriebe, bei denen aufgrund der Änderungen bei der Buchhaltungspflicht und der Pauschalierungsverordnung eine Änderung der Gewinnermittlung zulässig ist; Betriebe, bei denen aufgrund der veränderten Rahmenbedingungen zur Sozialversicherungsoption ein Ausstieg aus dem pauschalen System der Beitragsberechnung interessant erscheint

- 👤 Ing. Robert Höllner
- + 25 € pro Betrieb gefördert,  
50 € ungefördert

- ▶ 3-0077847  
Do. 01.12.2022; 08:00-12:00 Uhr
- 📍 Vitis, GH Pichler
- Anmeldung:** BBK Zwettl,  
T 05 0259 42100 bis 24.11.2022

- ▶ 3-0077848  
Do. 15.12.2022; 08:00-12:00 Uhr
- 📍 Petersbaumgarten, GH Pichler
- Anmeldung:** BBK Neunkirchen,  
T 05 0259 41400 bis 08.12.2022

- ▶ 3-0077849  
Do. 12.01.2023; 08:30-12:30 Uhr
- 📍 Wolfsbach, GH Karan
- Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 05.01.2023

- ▶ 3-0077851  
Fr. 13.01.2023; 08:00-12:00 Uhr
- 📍 BBK Zwettl
- Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100  
bis 06.01.2023

## Webinar: Alternativen zur Pauschalierung

### Ein Vorteil für meinen Betrieb?

An zwei Abendterminen werden die Änderungen zur Pauschalierungsverordnung, zur Buchhaltungspflicht und zur SVS-Option besprochen, mit den Schwerpunkten Vollpauschalierung, Teilpauschalierung, Einnahmen-Ausgaben-Rechnung sowie einem möglichen Wegfall der Buchhaltungsverpflichtung. Es werden sowohl die Grundlagen und Aufzeichnungsverpflichtungen als auch der Wechsel innerhalb der vier Gewinnermittlungsarten erörtert. Hierbei geht es um Grenzen, Einkommensermittlung, Basisinformationen zur SVS-Option und auch Betriebsteilungen sowie die Auswirkungen auf die Einkommensteuer. Damit soll eine Entscheidungsgrundlage zur passenden Gewinnermittlung, zum Einstieg in die SVS-Option oder auch in die Regelbesteuerung dargelegt werden.

**Zielgruppe:** Betriebe, bei denen aufgrund der Änderungen bei der Buchhaltungspflicht und der Pauschalierungsverordnung eine Änderung der Gewinnermittlung zulässig ist; Betriebe, bei denen aufgrund der veränderten Rahmenbedingungen zur Sozialversicherungsoption ein Ausstieg aus dem pauschalen System der Beitragsberechnung interessant erscheint

- 👤 Ing. Robert Höllner
- + 25 € gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0077854  
Do. 26.01. und Fr. 27.01.2023;  
19:00-21:30 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120  
bis 19.01.2023



## Aufzeichnungsbonus / Einnahmen-Ausgaben-Rechnung

In diesem Seminar werden die wesentlichen Inhalte zur Erfüllung der Vorgaben zum Aufzeichnungsbonus im Rahmen der Erstinverlassung vermittelt. Diese umfassen die Grundlagen zu einer Einnahmen-Ausgaben-Rechnung – was fällt unter betriebliche Einnahmen bzw. Ausgaben?; Abgrenzung zu Privat, Erstellung eines Anlageverzeichnisses sowie Ermittlung der erforderlichen Kennzahlen inkl. Kennzahlenblatt.

**Zielgruppe:** Betriebe, die eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung durchführen wollen; besonders gut geeignet für BetriebsleiterInnen, die den Jungübernehmerbonus im Rahmen der Existenzgründung beantragt haben

👤 Ing. Robert Höllerer

+ 15 € pro Betrieb gefördert, 30 € ungefördert

- ▶ 3-0078079  
Präsenzkurs  
🕒 Do. 23.03.2023; 18:00-22:00 Uhr  
📍 **Wolfsbach, GH Karan**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 16.03.2023
- ▶ 3-0078088  
Webinar  
🕒 Do. 06.04.2023; 18:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25100 bis 30.03.2023
- ▶ 3-0078082  
Präsenzkurs  
🕒 Do. 13.04.2023; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Waidhofen/Ybbs**  
**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Ybbs, T 05 0259 41900 bis 06.04.2023
- ▶ 3-0078084  
Präsenzkurs  
🕒 Fr. 14.04.2023; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Zwettl**  
**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 07.04.2023
- ▶ 3-0078081  
Präsenzkurs  
🕒 Fr. 21.04.2023; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Hollabrunn**  
**Anmeldung:** BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 14.04.2023
- ▶ 3-0078083  
Präsenzkurs  
🕒 Do. 04.05.2023; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **Petersbaumgarten, GH Pichler**  
**Anmeldung:** BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 27.04.2023
- ▶ 3-0078089  
Webinar  
🕒 Mo. 08.05.2023; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25100 bis 01.05.2023

- ▶ 3-0078090  
Webinar  
🕒 Mi. 24.05.2023; 18:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25100 bis 17.05.2023
- ▶ 3-0078091  
Webinar  
🕒 Do. 08.06.2023; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25100 bis 01.06.2023

## Buchhaltung – was nun? Eine Bilanzanalyse

Im Rahmen dieses Seminars sollen die Fähigkeiten vermittelt werden, den eigenen Buchhaltungsabschluss, sowohl steuerlich als auch betriebswirtschaftlich, zu analysieren. Dabei sollen Bilanzkennzahlen ermittelt und interpretiert werden, um diese optimal in die Betriebsführung einfließen lassen zu können. Jeder Teilnehmer/jede Teilnehmerin errechnet auf Basis seines/ihrer eigenen Jahresabschlusses die wesentlichen Kennzahlen des Betriebes. In dieser Präsenzveranstaltung ist eine individuelle Unterstützung der TeilnehmerInnen durch den Vortragenden möglich.

**Zielgruppe:** BetriebsleiterInnen, die mehr aus ihrer Buchhaltung herausholen und die Bilanzanalyse zur Betriebsführung nutzen wollen

**Mitzubringen:** Jahresabschluss, Taschenrechner

**Voraussetzung:** betriebswirtschaftliche oder steuerliche Buchführung am eigenen Betrieb

👤 Ing. Robert Höllerer

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0078103  
🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Wiener Neustadt**  
**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 23.02.2023
- ▶ 3-0078105  
🕒 Do. 30.03.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 23.03.2023
- ▶ 3-0078107  
🕒 Di. 02.05.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Melk**  
**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 25.04.2023
- ▶ 3-0078106  
🕒 Mi. 03.05.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Korneuburg**  
**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 26.04.2023

## Webinar: Buchhaltung – was nun? Eine Bilanzanalyse

Im Rahmen dieses Webinars werden die Berechnungsschritte einer Bilanzanalyse aufgezeigt und wie die Kennzahlen daraus interpretiert werden können.

**Zielgruppe:** BetriebsleiterInnen, die mehr aus ihrer Buchhaltung herausholen und die Bilanzanalyse zur Betriebsführung nutzen wollen

**Mitzubringen:** Jahresabschluss, Taschenrechner

**Voraussetzung:** betriebswirtschaftliche oder steuerliche Buchführung am eigenen Betrieb

👤 Ing. Robert Höllerer

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078109  
🕒 Mi. 29.03.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120 bis 22.03.2023

## Was sagt mir mein Jahresabschluss?

Im Rahmen dieses Seminars erhalten Sie eine Erklärung Ihres betriebswirtschaftlichen Jahresabschlusses und eine entsprechende Interpretation des eigenen Ergebnisses. Daraus können Rückschlüsse auf die Wirtschaftlichkeit, die Stabilität und die Liquidität des Betriebes gezogen werden – als Basis für betriebliche Entscheidungen. Zusätzlich erhalten Sie Orientierungshilfe und Hintergrundinformationen zum Grünen Bericht bzw. dem eigenen Jahresabschluss.

**Zielgruppe:** BetriebsleiterInnen, die freiwillige Aufzeichnungen für den Grünen Bericht führen

**Voraussetzung:** Aufzeichnungen über den eigenen Betrieb (für den Grünen Bericht). Eine Teilnahme ist nur für Grüne Bericht Betriebe möglich.

👤 Ing. Robert Höllerer,

regionale LBG-BetreuerInnen

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0078283  
🕒 Do. 17.11.2022; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Gänserndorf**  
**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 10.11.2022
- ▶ 3-0078285  
🕒 Do. 24.11.2022; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Amstetten**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 17.11.2022
- ▶ 3-0078400  
🕒 Mo. 28.11.2022; 08:00-12:00 Uhr  
📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 21.11.2022

## DIGITALISIERUNG UND EDV

### 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

### Fotobearbeitung mit Snapseed



#### Onlinekurs

Lerne mit der kostenlosen App Snapseed, deine Fotos zu bearbeiten - direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet. In 19 Lektionen erhältst du die effektivsten Tipps, wie du Fotos für Social Media, deine Website, die interne Kommunikation oder nur für dich als Urlaubsgrüße professionell aufbereiten kannst. In diesem Einsteiger-Kurs lernst du Schritt für Schritt, wie man Snapseed bedient, Fotos importiert, einzelne Bildbereiche bearbeitet, Text hinzufügt, Farbstiche entfernt, Filter erstellt und anwendet, Bildfehler retuschiert und vieles mehr. Du findest in der Dateiablage auch die verwendeten Foto-Dateien der Lektionen zum Download. Du kannst sie dir einfach auf das Smartphone herunterladen und somit auf deinem eigenen Smartphone Fotos mitbearbeiten.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, die Fotos auf schnellem Wege bearbeiten wollen

**Voraussetzungen:** Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV, Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple Safari), Lautsprecher, Breitbandinternet empfohlen

**Kursdauer:** 2 UE

**Kursbeitrag:** 25 € pro Person

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

## EDV-Anwendersoftware – Onlinekursangebote



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	UE	€
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 2016/2019 UmsteigerInnen	3	59
Windows 10 Grundlagen	7	59
Windows 10 UmsteigerInnen	2	59
Office 365-2019 Grundlagen (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)	30	159

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

## BILDUNGSGUTSCHEINE



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

LFI-Bildungsgutscheine sind 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

## AKTUELLE AGRARISCHE ONLINEKURSANGEBOTE

Derzeit stehen Ihnen folgende Kurse zur Verfügung:

Maßnahme	Stunden (UE)	Kosten	Anrechenbarkeit
Lebensmittelhygiene (Auffrischung)	1,5	15 €	
Allergeninformation (Schulungsnachweis)	1,5	15 €	
Produktfotos mit dem Smartphone	5	40 €	
Filmen mit dem Smartphone	3	30 €	
Fotobearbeitung mit Snapseed	2	25 €	
Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis - Ackerbau	2	25 €	2h PSM
	5	40 €	5h PSM
Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis - Forst	5	40 €	5h PSM
Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Weinbau	5	40 €	5h PSM
Weiterbildung Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Gartenbau, Gemüsebau und Obstbau	5	40 €	5h PSM
Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung	2	25 €	1h TGD
Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb	2	25 €	2h TGD
TGD-Betriebserhebung	2	25 €	2h TGD
Eutergesundheit – erhalten – vorbeugen - behandeln	2	25 €	2h TGD
Landmaschinen im Straßenverkehr	2	25 €	
Mein Betriebskonzept	2	20 €	
Onlinekurs Geoinformationssysteme in der Land- und Forstwirtschaft - Einführung ins QGIS	30	165 €	



## Lebensqualität Bauernhof

### PROJEKT: LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF

#### Bildung und Beratung für neue Perspektiven

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

Nähere Informationen erhalten Sie unter:  
[www.lebensqualitaet-bauernhof.at](http://www.lebensqualitaet-bauernhof.at)

#### Das Angebot „Lebensqualität Bauernhof“ umfasst Vorträge, Workshops und Seminare

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

Das LFI bietet – teilweise in Kooperation mit den Bäuerinnen und Landwirtschaftlichen Fachschulen – zu den Themen Lebensqualität, Zusammenleben von mehreren Generationen, Partnerschaft, Betriebsnachfolge bzw. Hofübergabe verschiedene persönlichkeitsbildende Vorträge und Workshops (auch online) sowie Seminare an.

### BÄUERLICHES SORGENTELEFON

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

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

**TEL.: 0810 / 676 810**

### VORTRAGSANGEBOTE IM RAHMEN VON LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF 2022/23

Das LFI bietet zu den Themen Lebensqualität, Zusammenleben von mehreren Generationen, Partnerschaft, Betriebsnachfolge bzw. Hofübergabe verschiedene Vorträge (auch online) und Seminare an.

#### Vortragsthemen

##### DI Josef Stangl

- Brücken statt Gräben!
- Meine Ressourcen entdecken und nutzen!
- Der Betrieb liegt mit im Bett ...
- Lebensqualität Bauernhof – Vielfalt leben!

##### Elisabeth Rennhofer

- „Wie bring' ich das alles unter einen Hut?“
- Hilfe, ich hab eine Großfamilie geheiratet!
- Offen sein für Neues!
- Wie aus Wurzeln Flügel werden ...

##### DI Victoria Loimer

- Wer oder was hilft, wenn nichts mehr geht?
  - Achtsam leben, statt ausbrennen
- Marlene Riesenhuber, MSc**
- SELFCARE = HEALTHCARE
  - „Wenn die rosarote Brille verschwindet!“
  - Positives Mindset – „Look at the bright side of life“

##### Barbara Kathrein

- BÄUERIN.EIGEN.SINN
- Aus dem Hamsterrad ans Steuerrad

##### Mag. Christine Hackl

- Die einzige Konstante ist die Veränderung
- Das unsichtbare Netz – Familien und betriebliche Systeme verstehen
- Oh Gott, jetzt bin ich Führungskraft!

##### Susanne Fischer und Erhard Reichsthaler

- Anleitung für gelingende Beziehungen
- Warum das Streben nach Glück unglücklich macht!

#### Information und Buchung:

Julia Neuwirth, T 05 0259 26114,  
E [julia.neuwirth@lk-noe.at](mailto:julia.neuwirth@lk-noe.at)

## Gut übergeben – gut zusammenleben

Die zwischenmenschliche Seite der Hofübergabe

**Lebensqualität Bauernhof**  Was bedeutet es, die Betriebsführung

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

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

- 📍 Elisabeth Rennhofer, DI Josef Stangl
- ➕ 48 € gefördert, 38 € für jede weitere Person eines Betriebs, 195 € ungefördert

▶ 3-0078212

🕒 Di. 13.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Amstetten**

**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 06.12.2022

▶ 3-0078274

🕒 Do. 12.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Nondorf b. Hoheneich, GH Pöhn**

**Anmeldung:** BBK Gmünd,  
T 05 0259 40500 bis 05.01.2023

▶ 3-0078215

🕒 Do. 26.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Wiener Neustadt**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt,  
T 05 0259 42000 bis 19.01.2023

▶ 3-0078211

🕒 Di. 14.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 07.02.2023

▶ 3-0077292

🕒 Do. 16.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf,  
T 05 0259 40400 bis 09.03.2023

### Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof

**Lebensqualität Bauernhof**  Wie geht es uns als Paar, als Eltern, als

Schwiegerkind, wie bei der Arbeit, was kommt zu kurz, wie viel arbeiten wir, was ist Arbeitsqualität und wie gelingt das Zusammenleben der verschiedenen Generationen? Zwei Tage mit Zeit und Raum vor allem für persönliche Anliegen, die dazu dienen, als Paar die gemeinsamen Aufgaben gestärkt zu meistern.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 Susanne Fischer, Erhard Reichsthaler
- + 238 € gefördert, 685 € ungefördert

- ▶ 3-0077857
- 🕒 Sa. 25.02.-So. 26.02.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **Purgstall/Erlauf, Hotel Mostlandhof**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 04.02.2023

## Meine Ressourcen entdecken und nutzen!

**Lebensqualität Bauernhof** Die wirtschaftliche, rechtliche und persönliche Situation der LandwirtInnen wird zunehmend komplexer – die bäuerliche Welt unterliegt großen Veränderungen. Immer wieder kommt es vor, dass äußere und innere Belastungen überhandnehmen. Persönliche Ressourcen machen widerstandsfähig gegenüber den Herausforderungen und Stürmen des Lebens. Machen wir uns auf die Entdeckungsreise zu unseren oft schlummernden Ressourcen. Es ist nie zu spät, neue Stärken zu entwickeln!

- Zielgruppe:** LandwirtInnen
- 👤 DI Josef Stangl
- + 20 € gefördert, 45 € ungefördert

- ▶ 3-0077293
- 🕒 Mo. 06.03.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 27.02.2023

## Wie bringe ich das alles unter einen Hut?

Das optimale Zeitmanagement für ein glückliches Leben

**Lebensqualität Bauernhof** Die vielen Herausforderungen im täglichen Leben bringen uns manchmal an unsere eigenen Grenzen. Der Betrieb verlangt alles von uns ab, Familie und Partnerschaft kommen ständig zu kurz und auch unsere Freizeit ist getaktet und stresst uns! Wir wollen unser Zeitmanagement überdenken, uns unsere Energiefresser bewusst machen, Kraftquellen suchen.

- Zielgruppe:** LandwirtInnen
- 👤 Elisabeth Renchofer
- + 20 € gefördert, 45 € ungefördert

- ▶ 3-0077294
- 🕒 Mi. 08.03.2023; 18:00-21:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 27.02.2023

## Achtsam leben statt ausbrennen

**Lebensqualität Bauernhof** Ein Leben in Achtsamkeit ermöglicht uns, Anforderungen eines stressigen Alltags in der Landwirtschaft mit Ruhe und Stärke zu meistern. Dieses Seminar bietet Übungen, die man sich ganz einfach aneignen kann, um in seiner eigenen Mitte zu bleiben oder wieder dorthin zurückzukehren, wenn die Außenwelt

zu überfordernd wird. Durch Achtsamkeit können wir es schaffen, unsere geistige und körperliche Gesundheit zu erhalten und zu fördern, um den bäuerlichen Alltag weiterhin geistig fit bestreiten zu können.

- Zielgruppe:** LandwirtInnen
- 👤 DI Viktoria Loimer
- + 20 € gefördert, 45 € ungefördert

- ▶ 3-0077294
- 🕒 Fr. 10.03.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 03.03.2023

## Webinar: Lebensqualität Bauernhof: Vielfalt leben!

**Lebensqualität Bauernhof** Wir erleben auch am Land zunehmend vielfältigere Betriebsentwürfe, Lebensmodelle und Familienkonstellationen. Die globalisierte Welt und die pluralisierte Gesellschaft fordern uns und unser bäuerliches Weltbild heraus. Wie bei der Biodiversität in der Natur hilft auch der Blick auf das Positive und Bereichernde dieser Vielfalt, um den Herausforderungen dadurch besser begegnen zu können. Wissen und gesetzliche Rahmenbedingungen sollen diesen Blick schärfen und Bewusstsein schaffen.

- Zielgruppe:** LandwirtInnen
- 👤 DI Josef Stangl
- + 10 € gefördert, 25 € ungefördert

- ▶ 3-0077294
- 🕒 Do. 09.03.2023; 18:30-20:30 Uhr
- 📍 **LFI Online-Seminarraum**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 03.03.2023

## Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum – österreichische Bäuerinnen zeigen Profil

Zertifikatslehrgang ZAMm

Der Lehrgang ist speziell für Bäuerinnen konzipiert. In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, interessenpolitische Landschaft in Österreich (mit einer Exkursion nach Wien), Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt. Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang zum spannenden und informativen Erlebnis. Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments sowie im Landwirtschaftsministerium geben einen besonderen Einblick in die Agrarpolitik. Ganz nebenbei lernt man Berufskolleginnen kennen, profitiert von verschiedenen Erfahrungen und kann Netzwerke aufbauen – auch über Bundeslandgrenzen hinweg. Zusätzlich möglich: Abschlussreise nach Brüssel, nach einem Jahr ein Abschlussgespräch.

**Zielgruppe:** alle interessierten Bäuerinnen; es ist dabei nicht nötig, eine Funktion in einem Verein oder Gremium inne zu haben

- 👤 Mag. Doris Schulz, Barbara Kathrein, DI Elfriede Schaffer, Dr. Katrin Zechner, DI Marianne Priplata-Hackl
- + 550 € gefördert, 1700 € ungefördert

- ▶ 3-0075673
- 🕒 Lehrgangsstart: Do. 10.11.2022  
**Dauer:** 80 UE
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26511 bis 03.10.2022



## SCHWERPUNKTWOCHES: „LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF – VIELFALT LEBEN!“

**Lebensqualität Bauernhof**



Von **03. – 11. März 2023** werden bundesweit Vorträge und Workshops zu persönlichkeitsbildenden Themen und zum Thema „Vielfalt und Diversität“ angeboten, die es Bäuerinnen und Bauern ermöglichen sollen, ihre Perspektive auf das Leben neu zu entdecken und vielleicht auch neu auszurichten. Dabei liegt Vielfalt im Fokus, ein Nutzen durch Auseinandersetzung mit sich selbst liegt klar auf der Hand. Ein Mensch, der sich und seine Stärken und Schwächen kennt, kann toleranter mit den Schwächen seiner Mitmenschen umgehen. Sich so zu akzeptieren, wie man ist, ermöglicht in jedem Fall ein besseres Miteinander.

**ikberatung**

## PSYCHOSOZIALE BERATUNG

**Lebensqualität Bauernhof kostenfrei,**

Josef Stangl, Elisabeth Renchofer, Victoria Loimer, Kammersekretäre

**HOF.Leben – Beratung.Coaching.Mediation** erster Termin kostenfrei, weitere Termine: 90 Euro pro Termin im Umfang von bis zu 1,5 Stunden, 30 Euro für jede weitere halbe Stunde

Josef Stangl, T 05 0259 362  
Elisabeth Renchofer, T 05 0259 363  
Victoria Loimer, T 05 0259 364



## AGRAR-KOMMUNIKATION

### Webinar: Erlebnis Bauernhof – ein Gewinn für meinen Betrieb

Das Weitergeben von Wissen rund um Ihren Beruf an Kinder bereitet Ihnen Freude? Dann werden Sie Teil von Erlebnis Bauernhof! Engagieren Sie sich mit Ihrem Bauernhof oder als Vortragende/r an Schulen. Eine Aufgabe, die nicht nur erfüllend, sondern auch lohnend ist! Als BotschafterIn für die Landwirtschaft lernen Sie die KonsumentInnen von morgen besser kennen und entwickeln gemeinsam das Bewusstsein für natürliche Kreisläufe. Damit bereiten Sie den Boden für eine breite Wertschätzung des bäuerlichen Berufes. In diesem Webinar werden die Programme von Erlebnis Bauernhof sowie der Weg dorthin vorgestellt. Dazu zählen Schule am Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule und die Agrar- und Waldwerkstätten.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Mag. Erna Binder, DI Andrea Kirchmaier, Thomas Schrammel MEd, Ing. Karin Kern

▶ 3-0077758

🕒 Mi. 14.12.2022; 09:30-11:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Webinar: Biodiversität – wie erklären wir's den anderen!

Wir Bäuerinnen und Bauern leben Biodiversität – sie ist Teil unserer Landwirtschaft. Doch wie machen wir unsere multifunktionalen Leistungen der Gesellschaft gegenüber sichtbar? Im Webinar werden Zusammenhänge und Wechselwirkungen der bäuerlichen Arbeit und unserer Umwelt aus Sicht eines Ökologen aufgezeigt. Egal, ob Artenvielfalt, genetische Vielfalt oder die Vielfalt an Lebensräumen, sie sind die Grundlage für das Leben auf der Erde, für Ökosystemdienstleistungen und auch Voraussetzung für die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion. Im direkten Dialog mit der Gesellschaft kann das Bild vom medial verbreiteten „Zerstörer“ hin zum Biodiversitätsförderer berichtigt werden. Im Webinar erwarten Sie dazu Best Practice Beispiele von Landwirten und Biodiversitäts-Botschaftern. Zudem werden Infografiken, welche Sie nutzen können, vorgestellt. Der Mix aus Fakten und Ideen unterstützt Sie, um Ihre Leistungen zu untermauern und erfolgreich zu kommunizieren. Die Land- und Forstwirtschaft ist in ihrer Bewirtschaftung auf Biodiversität angewiesen, daher schauen die LandwirtInnen ganz bewusst auf sie!

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Roman Portisch MSc

+ 15 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0077811

🕒 Di. 13.12.2022; 13:00-14:15 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 1 Woche vor Kursbeginn



### Wie erkläre ich, warum alles teurer wird?

Die aktuell vorherrschende, historisch hohe Inflation beschäftigt nicht nur uns Bäuerinnen und Bauern, sondern auch die Gesellschaft. Die Teuerungswelle ist für uns entlang der Wertschöpfungskette und für alle beim Kauf von Lebensmitteln deutlich spürbar. Bäuerinnen und Bauern werden oftmals aufgefordert, zu diesen sensiblen Themen Stellung zu nehmen. Im Seminar werden Einflussfaktoren auf die Rohstoffpreise sowie komplexe Zusammenhänge der aktuellen Krisen und ihre Auswirkungen auf die Lebensmittelproduktion vorgestellt. Wie zum Beispiel „Welche Einflussfaktoren bestimmen den Düngemittelpreis?“ oder „Warum steigen alle Strompreise, unabhängig von der Erzeugungsart, gleichermaßen?“ und „Was hat das alles mit den Lebensmittelpreisen zu tun?“. Neben einem aktuellen Marktüberblick erwarten Sie Kommunikationstipps, wie Ihre Botschaft beim Gegenüber erfolgreich ankommt. In der Fragen- bzw. Diskussionsrunde können auch regionsspezifische Themen beleuchtet werden. Die Viertelsworkshops bereiten Sie somit darauf vor, authentisch und sicher Fragen rund um die Teuerung beantworten zu können.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Birgit Plank MA,

DI Marianne Priplata-Hackl

+ 15 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0077793

🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

▶ 3-0077794

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik**

▶ 3-0077800

🕒 Mi. 08.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Baden und Mödling**

▶ 3-0077802

🕒 Do. 09.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Waidhofen/Thaya**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Webinar: Wertschätzende Kommunikation für jede Situation

Wertschätzende Kommunikation ist der fruchtbare Boden für ein erfüllendes Miteinander. Dieses dreiteilige Online-Seminar soll Ihnen die Möglichkeit bieten, Ihr Kommunikationsverhalten und das Ihres Gegenübers zu reflektieren, um so Bausteine für ein gewinnbringendes Miteinander zu erhalten. „Man kann nicht nicht kommunizieren“, sagt schon Paul Watzlawick. Das heißt, wir kommunizieren mit unserem Gegenüber, auch wenn wir scheinbar nichts sagen und manchmal sagen wir etwas und unser Körper signalisiert etwas ganz anderes. Wer in der Lage ist, sein eigenes Kommunikationsverhalten und das der GesprächspartnerInnen zu beobachten und zu reflektieren, kann Gespräche wertschätzend gestalten und gegenseitiges Verstehen ermöglichen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Mag. Daniela Gramelhofer

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert

▶ 3-0077763

🕒 Do. 19.01., Do. 26.01. und Do. 02.02.2023; 19:00-21:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Wortwahl bestimmt Wahrnehmung

So kommen Ihre Botschaften an

Beim Lesen oder Hören eines jeden Wortes werden immer unbewusst damit verbundene Erfahrungen, Gefühle und Werte in unserem Gehirn abgerufen. Ein und dieselbe Tatsache unterschiedlich formuliert, löst verschiedene Bilder und Wahrnehmungen bei unserem Gegenüber aus. Lernen Sie, diese Erkenntnisse für Ihre persönliche Kommunikation zu nutzen! Schwerpunkte: Die Macht der Sprache – wie Sprache unser Denken und Entscheidungsverhalten beeinflusst; Deutungsrahmen erkennen und analysieren; Wirkung von abstrakter und konkreter Sprache; Sprachgebrauch im öffentlichen Diskurs und im land- und forstwirtschaftlichen Kontext

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Birgit Plank MA, DI Bernadette Laister

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077807

🕒 Do. 01.12.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 1 Woche vor Kursbeginn



## Webinar: LandwirtIn und stolz drauf

### Meine Botschaft auf den Punkt gebracht

Unsere schnelllebige Gesellschaft und die Darstellung seines eigenen Tuns gewinnt immer mehr an Bedeutung. Als LandwirtIn leistet man tagtäglich einen großen Beitrag für die Allgemeinheit! – Warum das nicht auch selbstbewusst und stolz nach außen tragen? In diesem Seminar erhalten Sie das Rüstzeug, ihre Botschaft in 1-2 Minuten auf den Punkt zu bringen. So sind sie gewappnet für Gespräche und Diskussionen mit Freunden, Konsumenten und Anrainern.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 DI Bernadette Laister,  
DI Andrea Kirchmaier
- + 25 € gefördert, 50 € ungefördert
- 🕒 Frühjahr 2023

## Gestalte deine eigene Infotafel

### So machst du deinen Hof für Passanten sichtbar

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 Mag. Eva Lechner
- + 95 € gefördert, 190 € ungefördert

- ▶ 3-0077803
- 🕒 Mi. 15.03.2023; 09:00-15:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 08.03.2023

## Webinar: Canva - Basics

### Grafikdesigns, Postings & Flyer selbst gestalten

Sie möchten Ihren Auftritt einfach und kostengünstig selbst gestalten? Selbst Plakate und Flyer erstellen? Oder ein einheitliches Erscheinungsbild für Ihre Social Media Postings erarbeiten? Im Online-Seminar lernen Sie, wie Sie Schritt für Schritt mithilfe von Canva Ihr eigenes Design erschaffen können. Vom Aufbau und den Funktionen der Grafikdesign-Plattform bis hin zu Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Alltag erwarten Sie Tipps und Tricks für Ihre Projekte. Zudem

wird im Seminar die Theorie gleich in die Praxis umgesetzt, damit Fragen sofort beantwortet werden können. Schwerpunkte: Vorstellung der kostenlosen Grafikdesign-Plattform Canva; Corporate Design – meinen eigenen Auftritt gestalten; Flyer gestalten; Postings einheitlich erstellen. Canva ist eine Software für die kostenlose Erstellung von Grafikdesigns. Als User des Online-Gestaltungs-Tools stehen Ihnen Vorlagen und Grafikelemente zur Verfügung, welche Sie bei der Entwicklung Ihres eigenen Auftritts unterstützen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 Elisabeth Enne
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0077809
- 🕒 Mi. 16.11.2022; 14:00-16:30 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 09.11.2022

## Facebook & Instagram

### Mehr Reichweite für meine Betriebsseite

Du hast bereits einen Facebook- oder Instagram-Account und möchtest diesen für deinen Betrieb oder zur Wissensvermittlung rund um die Landwirtschaft einsetzen? Dann bist du hier genau richtig! Das Smartphone ist ein fixer Bestandteil unseres Alltags und somit meist auch Soziale Netzwerke wie Facebook und Instagram. Soziale Medien ermöglichen uns rund um die Uhr Einblicke in das Leben unserer Mitmenschen. Dieser Trend ist zugleich eine Chance, um mit KonsumentInnen in Dialog zu treten und einen realistischen Einblick in die Welt der Landwirtschaft zu geben. Ein Foto mit dem Handy ist schnell geknipst. Der Text dazu sollte jedoch nicht zufällig gewählt sein, damit deine Botschaft bei deiner Zielgruppe auch tatsächlich ankommt. Dazu braucht es Strategie und ein paar Tricks. Schwerpunkte: Überblick und Nutzungsverhalten; Facebook und Instagram kurz erklärt; technische Inputs und hilfreiche Tools – mein perfektes Posting; Zielgruppe; Beiträge ansprechend formuliert; Strategie-Content Mix und Timing im Redaktionsplan

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 Susanne Aichinger, MA  
Marlene Weitzenböck,  
Teresa Neuhold BA BSC
- + 70 € gefördert, 140 € ungefördert

- ▶ 3-0077806
- 🕒 Mi. 22.02.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 15.02.2023



## Webinar: Fotografieren für Soziale Medien

### Mit einem Klick zu mehr Reichweite

Das Thema Social Media ist aktueller denn je und als öffentlichkeitswirksames Medium längst etabliert. Das Ziel ist, mehr Aufmerksamkeit für seinen Betrieb und die bäuerliche Arbeit zu erlangen. Das gelingt am besten mit Bildern. Nicht jedes Foto findet aber gleich viel Beachtung. Es ist wichtig, aus der Masse herauszustechen, sei es mit technischer Qualität, Emotionen, Bildstil, Kontinuität oder einem kreativen Bildkonzept. Das führt zu mehr Reichweite (Likes, Shares, Pins etc.) in den Sozialen Medien und stärkt die Bindung zu Anrainern, Kunden und Partnern. Schwerpunkte: fotografische Grundlagen; Bildgestaltung und Motive; Bildbearbeitung am Handy; Tipps für Ihr Posting; Bildrecht

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Kamera bzw. Handy inkl. Ladekabel

- 👤 Ing. Peter Berger, Marlene Weitzenböck

+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

- ▶ 3-0077764
- 🕒 Di. 07.03. und Di. 14.03.2023;  
08:30-12:30 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 21.02.2023



## AGRAR-KOMMUNIKATION

**Öffentlichkeitsarbeit am Bauernhof kostenfrei,**  
Monika Linder, T 05 0259 28201,  
Birgit Plank, T 05 0259 28202

**Konsumenteninformation & Dialog kostenfrei,**  
Erna Binder, Elisabeth Heidegger, Elfriede Schaffer, Birgit Plank, Karin Kern, Monika Linder, BBK Kammersekretäre, BBK Beratungskräfte, LK-Referenten,  
T 05 0259 28000

**LK Webdesign Individuelle Kostenplanung,**  
Thomas Kern, T 05 0259 25108

**LK Webcheck kostenfrei,**  
Thomas Kern, T 05 0259 25108



Mit Beratung zum Erfolg  
www.ik-beratung.at

## RECHT, STEUER, SOZIALES



### Hofübergabe leicht gemacht

Zivilrechtliche (Ausgedinge, Scheidungsklausel, Pflege, Pflichtteil, ...), sozialrechtliche und steuerrechtliche Fragen, Hofübernehmerförderung und Investitionsförderung, Finanzierungsmöglichkeiten bzw. Optimierung von Kreditzinsen

**Zielgruppe:** HofübergeberInnen und HofübernehmerInnen

👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ, BW-BeraterInnen der jeweiligen BBK, Dr. Martin Karner

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077676

🕒 Mi. 30.11.2022; 08:30-16:00 Uhr

📍 **Waidhofen/Ybbs, GH Kerschbaumer**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Ybbs, T 05 0259 41900 bis 23.11.2022

▶ 3-0078061

🕒 Mi. 11.01.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **BBK Wiener Neustadt**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 04.01.2023

▶ 3-0077559

🕒 Mi. 18.01.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **Petzenkirchen, Landgasthof Bärenwirt**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 11.01.2023

▶ 3-0077979

🕒 Mo. 23.01.2023; 08:30-16:30 Uhr

📍 **Nondorf b. Hoheneich, GH Pöhn**

**Anmeldung:** BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 16.01.2023

▶ 3-0078126

🕒 Mi. 25.01.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

**Anmeldung:** BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 18.01.2023

▶ 3-0077926

🕒 Do. 23.02.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 16.02.2023

▶ 3-0077459

🕒 Do. 16.03.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **Ardagger, GH Alpenblick**

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 09.03.2023

▶ 3-0077558

🕒 Do. 30.03.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 **St. Veit/Gölsen, GH Bekier**

**Anmeldung:** BBK Lilienfeld, T 05 0259 41000 bis 23.03.2023

### Aktuelles aus dem Steuerrecht und der Sozialversicherung

Aktuelle Neuerungen und Entwicklungen im Steuer- sowie im Leistungs- und Beitragsrecht der Sozialversicherung

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen und interessierte Angehörige

👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077953

🕒 Do. 19.01.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 12.01.2023

▶ 3-0078058

🕒 Mo. 13.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Petersbaumgarten, GH Pichler**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 06.03.2023

▶ 3-0077657

🕒 Mi. 15.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 08.03.2023

### Beschäftigung von Fremdarbeitskräften – für EinsteigerInnen

Der Kurs gewährt einen Überblick über die wichtigsten Voraussetzungen und rechtlichen Bestimmungen zur Beschäftigung von Fremdarbeitskräften. Vorgangsweise bei An- und Abmeldung sowie Abrechnung von DienstnehmerInnen bei der ÖGK, wichtige Bestimmungen des Landarbeitsrechts und des Bäuerlichen Kollektivvertrags, einfache Grundlagen der Lohnverrechnung, Voraussetzungen für die Beschäftigung von ausländischen Saisonarbeitskräften, Dienstgeberpflichten beim Arbeitnehmerschutz.

**Zielgruppe:** Land- und ForstwirtInnen bzw. BuschenschänkerInnen, die Fremdarbeitskräfte (Erntehelfer, Saisonarbeiter, Ausländer, fallweise Beschäftigte usw.) beschäftigen möchten und über keine bzw. wenig einschlägige Erfahrung verfügen

👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ, ExpertInnen der ÖGK, der LBG sowie MitarbeiterInnen des SVS-Präventionsdienstes

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0077709

🕒 Do. 26.01.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **BBK St. Pölten**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 19.01.2023

▶ 3-0077941

🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 23.02.2023

### Landwirte als Arbeitgeber – Gestaltungsmöglichkeiten im Arbeitsvertrag

Darstellung und Erklärung arbeitsrechtlicher Gestaltungsmöglichkeiten unter besonderer Berücksichtigung der neuen Spielregeln im NÖ Bäuerlichen Kollektivvertrag (Flexibilisierungsmöglichkeiten, Durchrechnungsvereinbarungen, Überstundenpauschale, Probendienstverhältnisse usw.); Hinweis auf wesentliche kostenrelevante Gestaltungen in den arbeitsvertraglichen Vereinbarungen sowie auf häufige Irrtümer und lohndumpingrelevante Fehler

**Zielgruppe:** landwirtschaftliche DienstgeberInnen

👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077455

🕒 Do. 01.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Amstetten**

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 24.11.2022

▶ 3-0077713

🕒 Fr. 13.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK St. Pölten**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 05.01.2023

▶ 3-0077696

🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Korneuburg**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 18.01.2023





## Beitragsbelastung bei der SVS verringern durch Beitragsgrundlagenoption

Die Sozialversicherungsbeiträge können nach unterschiedlichen Kriterien bemessen werden. Die Beitragsgrundlagenoption gibt die Möglichkeit, die Beitragslast den tatsächlichen Einkommensverhältnissen anzupassen. Die Veranstaltung vermittelt einen Überblick über die Methoden der Beitragsgrundlagenbildung (Sozialversicherungsbeitrag nach dem Einheitswert oder nach dem Einkommensteuerbescheid). Darüber hinaus werden die steuerlichen Auswirkungen (verschiedene Gewinnermittlungsarten wie Vollpauschalierung und Teilpauschalierung) sowie der Zusammenhang mit der späteren Pensionsleistung beleuchtet.

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen, die Sozialversicherungsbeiträge und Steuern gestalten bzw. den Einkommensverhältnissen anpassen möchten

- 👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ
- + 25 € gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0077394
  - 🕒 Mi. 16.11.2022; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **Thaya, GH Trefanitz**
  - Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 09.11.2022
- ▶ 3-0078060
  - 🕒 Mi. 23.11.2022; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **Bad Fischau, GH Fromwald**
  - Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 16.11.2022
- ▶ 3-0077564
  - 🕒 Fr. 16.12.2022; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **Randegg, GH Schilefauhof**
  - Anmeldung:** BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 09.12.2022
- ▶ 3-0077656
  - 🕒 Do. 16.02.2023; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **BBK Mistelbach**
  - Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 09.02.2023
- ▶ 3-0077454
  - 🕒 Mo. 27.02.2023; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **BBK Amstetten**
  - Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 20.02.2023

## Wissenswertes zum Erbrecht – Voraussetzungen für den Erbhof

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

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

- 👤 Mag. Alfred Kalkus
- + 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0077710
  - 🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **BBK St. Pölten**
  - Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 11.11.2022

- ▶ 3-0077968
  - 🕒 Mi. 14.12.2022; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **LK-Technik Mold**
  - Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 07.12.2022

- ▶ 3-0077934
  - 🕒 Di. 31.01.2023; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **BBK Gänserndorf**
  - Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 24.01.2023

## Erwerb land- und forstwirtschaftlicher Grundstücke

### Grundverkehr und Steuer

Wie läuft das grundverkehrsbehördliche Verfahren in NÖ ab? Wer gilt als Landwirt im Sinne des NÖ Grundverkehrsgesetzes 2007? Wie mache ich erfolgreich einen "Einspruch", wenn ein Nichtlandwirt kauft bzw. pachtet? Wie erfolgt ein Grundkauf über die Agrarbezirksbehörde? Mit welchen Steuern und Abgaben haben Käufer bzw. Verkäufer zu rechnen? **Zielgruppe:** LandwirtInnen, die luf Grundstücke erwerben, pachten bzw. verkaufen wollen

- 👤 SteuerrechtsexpertInnen der LK NÖ, Mag. Alfred Kalkus
- + 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0077556
  - 🕒 Fr. 09.12.2022; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **St. Veit/Gölsen, GH Bekier**
  - Anmeldung:** BBK Lilienfeld, T 05 0259 41000 bis 02.12.2022

- ▶ 3-0077586
  - 🕒 Mo. 30.01.2023; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **BBK Tullnerfeld**
  - Anmeldung:** BBK Tullnerfeld, T 05 0259 41700 bis 20.01.2023

- ▶ 3-0077981
  - 🕒 Mo. 27.02.2023; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **Hoheneich, GH Pöhn**
  - Anmeldung:** BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 20.02.2023

## Landwirtschaft versus Anrainer- und Freizeitinteressen

Was ist zu dulden, wogegen kann man sich wehren? Hundekot auf Futterflächen; Walker und Mountainbiker auf Wiesen, Weiden und im Wald; Löschung illegaler Wanderrouten, Beeinträchtigung der Nachbarn durch luf Bewirtschaftung (Gülleausbringung, Nachtarbeit etc.)

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

- 👤 Mag. Alfred Kalkus
- + 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0077658
  - 🕒 Mi. 11.01.2023; 09:00-12:00 Uhr
  - 📍 **BBK Mistelbach**
  - Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 04.01.2023

## Bäuerliche Nebentätigkeiten ohne Gewerbeschein - eine Zuverdienst-Chance!

Gewerbe-, sozial- und steuerrechtliche Rahmenbedingungen für selbständige luf Nebentätigkeiten (Direktvermarktung, Buschenschank, Urlaub am Bauernhof, Lohn-drusch, Kompostieren, Winterdienst, Einstellen von Reittieren, Holzakkord, ...)

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

- 👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ
- + 25 € gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0078062
  - 🕒 Do. 15.12.2022; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **Enzenreith, GH Leinfellner**
  - Anmeldung:** BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 08.12.2022

- ▶ 3-0077584
  - 🕒 Mo. 13.02.2023; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **BBK Tullnerfeld**
  - Anmeldung:** BBK Tullnerfeld, T 05 0259 41700 bis 03.02.2023

- ▶ 3-0078237
  - 🕒 Do. 23.03.2023; 09:00-13:00 Uhr
  - 📍 **Zwettl, Raiffeisenlagerhaus Taverne**
  - Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 16.03.2023



NOE.LFI.AT

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

## Einstieg ins Gewerbe

### Herausforderungen und Chancen

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

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

👤 Dr. Peter Kubanek, Mag. Christa Kocher, Mag. Andrea Prozek, Mag. Alfred Kalkus, Harald Fischer MSc

+ 25 € pro Betrieb

▶ 3-0078576

**Termin und Ort** auf Anfrage

**Dauer:** 4 UE

📍 LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Selbstbedienungsläden – Was gilt es rechtlich zu beachten?

Selbstbedienungsläden aus gewerbe-, steuer- und lebensmittelrechtlicher Sicht; Welche Produkte dürfen angeboten werden? Zusammenschluss mehrerer Landwirte, Öffnungszeitengesetz, Jugendschutz, Hygieneleitlinie, ...

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die ihre Produkte in einem Selbstbedienungsladen vermarkten möchten

👤 Mag. Birgit Kopp, Alexandra Bichler BBEd, Mag. Martina Obermaier

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0078127

🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

**Anmeldung:** BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 23.11.2022



▶ 3-0077660

🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 11.01.2023

▶ 3-0078262

🕒 Fr. 20.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Zwettl**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 13.01.2023

▶ 3-0078202

🕒 Fr. 27.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Melk**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 20.01.2023

▶ 3-0078063

🕒 Fr. 24.03.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Wiener Neustadt**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 17.03.2023

## Photovoltaikanlagen auf Freiflächen

PV-Anlagen aus dem Blickwinkel verschiedener Rechtsbereiche (Raum- und Bauordnung, NÖ Elektrizitätsgesetz, Naturschutz, ...), wichtige Punkte bei der Vertragsgestaltung mit Betreibern, steuerliche Bewertung von "Agrarphotovoltaikanlagen", PV-Förderungen (Erneuerbaren-Ausbau-Gesetz)

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die selbst eine PV-Anlage betreiben oder Grundstücke an Betreiber überlassen wollen

👤 Ing. Christoph Wolfesberger, RechtsexpertInnen der LK NÖ

+ 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077453

🕒 Mo. 14.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Amstetten**

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 07.11.2022

▶ 3-0077942

🕒 Mo. 05.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 28.11.2022

▶ 3-0077695

🕒 Di. 13.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **BBK Korneuburg**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 06.12.2022

▶ 3-0077395

🕒 Mi. 08.03.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Thaya, GH Trefanitz**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 01.03.2023

▶ 3-0078198

🕒 Mi. 22.03.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Inning, GH Birgl**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 15.03.2023



## Rechtliches zum Pflegefall in der Familie

Vermittlung eines Überblicks über Gestaltungsmöglichkeiten und wichtige rechtliche Regelungen. Behandelt werden besonders nachstehende Themen: PflegegeldEinstufung und Rechtsschutz; was pflegende Angehörige tun können, um ihre spätere Pension zu erhöhen (kostenlose Selbstversicherung); die geförderte 24-Stunden-Betreuung; das Erwachsenenschutzgesetz (Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung); Fragen zum Kostenersatz bei Unterbringung im Pflegeheim; vertragliche Klauseln in Übergabeverträgen und ihre Auswirkungen

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

👤 RechtsexpertInnen der LK NÖ

+ 20 € pro Betrieb gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077684

🕒 Mo. 05.12.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Korneuburg**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 29.11.2022

▶ 3-0077565

🕒 Mi. 21.12.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Melk**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 14.12.2022

## Ausfüllen der Einkommensteuererklärung 2022

Die TeilnehmerInnen sollen selbstständig ihre Einkommensteuererklärungsformulare in der Voll- und Teilpauschalierung für das Jahr 2022 ausfüllen können. Auch die FinanzOnline-Eingabe wird erläutert.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die pauschalierte Einkommensteuererklärungen abgeben müssen

👤 Ing. Leopold Weiß

+ 10 € pro Person

▶ 3-0077377

🕒 Do. 09.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 02.03.2023

## RECHT, STEUER, SOZIAL- UND ARBEITSRECHT

### Recht, Steuer, Soziales

kostenfrei,  
Kammersekretäre

### Recht

kostenfrei,  
Michael Maschl, T 05 0259 27103

### Steuer

kostenfrei,  
Roman Prein, T 05 0259 27203

### Sozialrecht

kostenfrei,  
Wolfgang Dobritzhofer, T 05 0259 27302

### Arbeitsrecht

kostenfrei,  
Martin Erasmus, T 05 0259 27304

### Grundberatung Datenschutz

kostenfrei,  
Michael Maschl, T 05 0259 27103

### Beitragsgrundlagenoption

Pauschale 60 Euro,  
Wolfgang Dobritzhofer, T 05 0259 27302

### Erstanstellung von Fremdarbeitskräften im bäuerlichen Betrieb

kostenfrei,  
Martin Erasmus, T 05 0259 27304

### Einheitswertbescheid-Beschwerde – Hilfestellung

kostenfrei,  
Berater der BBK

### Einheitswert-Wertfortschreibung – Hilfestellung

kostenfrei,  
Berater der BBK

### Umwelt und Naturschutz

kostenfrei,  
Roman Portisch,  
T 05 0259 27106

## PACHT, HOFÜBERGABE

### Pachtvertragsentwurf

Pauschale 45 Euro,  
Kammersekretäre

### Bewirtschaftungsvertragsentwurf

Pauschale 45 Euro,  
Kammersekretäre

### Betriebsverpachtung Pachtvertragsentwurf

Pauschale 45 Euro,  
Kammersekretäre

### Basisberatung: Bäuerliche Hofübergabe-/übernahme

kostenfrei,  
Kammersekretäre

### Beratungspaket: Bäuerliche Hofübergabe-/übernahme

Pauschale 180 Euro,  
Michael Maschl, T 05 0259 27103



Wissen & Verstehen  
**LANDWIRTSCHAFT FÜR ALLE**

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)

## Die neue Webseite der Landwirtschaftskammer Niederösterreich für Konsumentinnen und Konsumenten.

Gehen Sie mit uns den „Weg der Lebensmittel“.

Lernen Sie unsere Bäuerinnen und Bauern kennen und unsere Landwirtschaft verstehen.



**Vielfältiges Wissen kompakt erfahren!**

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)



## Erdäpfelfachtag der IGE



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

**Zielgruppe:** Erdäpfelbäuerinnen und -bauern

👤 DI Anita Kamptner, weitere FachexpertInnen

+ 20 € für Nicht-IGE Mitglieder

🕒 Do. 02.02.2023

📍 **Stockerau, Z2000 oder**

**Online (Hybridveranstaltung)**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 22110

## Erdäpfelpflanzgut

Das Pflanzgut ist entscheidend für die erfolgreiche Erdäpfelproduktion. In diesem Seminar wird aufgezeigt, welche Maßnahmen zur Pflanzgutvorbereitung zur Verfügung stehen und wie das Potenzial der verschiedenen Sorten optimal ausgeschöpft werden kann.

**Zielgruppe:** ErdäpfelproduzentInnen

👤 Mark Mitschke, DI Anita Kamptner, weitere FachexpertInnen

+ 20 € pro Person, für IGE-Mitglieder wird der Beitrag vom Verband übernommen

🕒 Mo. 21.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Stockerau, Kaiserrast**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 2110 bis 14.11.2022

## 21. Grünland- und Viehwirtschaftstag

Aktuelles aus der Grünland- und Viehwirtschaft

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Produktionsschwerpunkt Grünland und Tierhaltung

▶ 3-0078219

🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-13:30 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## ÖPUL 23: Biodiversität und Landwirtschaft



Biodiversität ist in aller Munde. Daher spielt dieses Thema auch im neuen ÖPUL-Programm 2023 eine große Rolle. Alle teilnehmenden Betriebe der Maßnahmen "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" müssen im neuen Programm eine verpflichtende Weiterbildung von 3 h zum Thema Biodiversität absolvieren. In diesem Kurs geht es um die Bedeutung der Biodiversität für die Landwirtschaft. Was bedeutet der Begriff Biodiversität eigentlich? Wo findet man in der Landschaft Biodiversitäts-Hotspots? Wie kann jeder ein-

# PFLANZEN-PRODUKTION

## ACKERBAU UND GRÜNLAND



### ARBEITSKREIS ACKERBAU

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

#### Ihr Nutzen:

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

#### Information:

Johannes Zauner BSc,  
T 05 0259 22135



### PRÄMIENRELEVANTE WEITERBILDUNGEN IM ÖPUL 2023



Das neue ÖPUL-Programm 2023 tritt ab 1.1.2023 in Kraft und beinhaltet für einige Maßnahmen prämierelevante Weiterbildungen. Dafür wird es ab heuer vom LFI Niederösterreich und der LK Niederösterreich diverse Weiterbildungsangebote geben. Nutzen Sie diese Möglichkeiten, um rechtzeitig die notwendigen Weiterbildungsstunden zu absolvieren! Genauere Informationen und die Termine für diese Veranstaltungen finden Sie auf der LFI-Homepage, im regionalen BBK-Rundschreiben oder in den diversen Printmedien.

### Ackerbautage

Ackerbautage mit aktuellen Themen werden in vielen Bezirken abgehalten. Sofern die Termine zu Redaktionsschluss noch nicht feststanden, werden sie zeitgerecht im jeweiligen BBK-Rundschreiben veröffentlicht. Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich – Ausmaß der Anrechenbarkeit und Kosten werden im jeweiligen BBK-Rundschreiben veröffentlicht.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Produktionsschwerpunkt Ackerbau

+ auf Anfrage

▶ 3-0077708

🕒 Fr. 13.01.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Thaya, Gemeindesaal**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 06.01.2023

▶ 3-0078439

🕒 Termin offen; 3,5 UE

📍 **Bezirke Wr. Neustadt / Neunkirchen**

👤 BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000

zelle auf seinem Betrieb die Biodiversität fördern? Welcher biodiversitätsrelevante Sinn steht hinter den Auflagen der Maßnahmen „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ und „Biologische Wirtschaftsweise“? Welche Biodiversitätsbereiche werden durch die Auflagen gefördert?

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 PflanzenbauexpertInnen der LK NÖ, PraktikerInnen
- + 20 € pro Person
- ▶ Termine und Orte werden zeitgerecht bekannt gegeben.
- 📍 in Ihrer regional zuständigen BBK

## ÖPUL 23: Vorbeugender Grundwasserschutz-Einführung

Die Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz Acker“ im ÖPUL 2023 baut sehr stark auf den Vorgaben des Nitrataktionsprogrammes (NAPV) auf. Daher wird in dieser Einführungsveranstaltung als erstes das neue NAPV mit seinen Auflagen erklärt und auch auf die damit zusammenhängenden GLÖZ-Standards eingegangen. Ein besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, wie der Stickstoffsaldo mit den tatsächlichen Entzugswerten berechnet wird und was ein Stickstoffüberschuss für die folgende Kultur bedeutet. Wie erfolgt die Weiterrechnung eines Stickstoffüberschusses? Die Maßnahme selbst wird natürlich auch im Zuge des Kurses erklärt.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-GWA

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 PflanzenbauexpertInnen der LK NÖ, PraktikerInnen
- + 20 € pro Person
- ▶ Termine und Orte werden zeitgerecht bekannt gegeben.
- 📍 in Ihrer regional zuständigen BBK

## Webinar: Gesetzliche Aufzeichnungen für ÖPUL und Gewässerschutz mit „LBG Agrar“

 Sie möchten den gesetzlichen Dokumentationspflichten für Pflanzenschutz und Düngung bzw. vorbeugendem Gewässerschutz schnell und unkompliziert nachkommen? Mit „LBG Agrar“ – der webbasierten Software für Düngung, Pflanzen-/Gewässerschutz – steht Ihnen eine moderne Anwendung am PC und Smartphone für diese Pflichten zur Verfügung. Sie lernen die Funktionen und Nutzungsmöglichkeiten von „LBG Agrar“ zur Optimierung der eigenen Aufzeichnungen praxisorientiert kennen – bis hin zur biologischen Wirtschaftsweise, Lagerführung und betriebswirtschaftlichen Auswertungen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- ▶ Termine auf Anfrage
- 🕒 1 UE
- 📍 Online-Seminarraum
- 📍 [www.lbg.at/webinare](http://www.lbg.at/webinare), T 050 654

Ikberatung

## ACKERBAU UND GRÜNLAND

### Pflanzenbau aktuell

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

### Nährstoffberechnung

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

### Beratungspaket Rapsanbau

150 Euro,  
Josef Wasner, T 05 0259 22000

### Arbeitskreis Ackerbau

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

### Mehr und besseres Futter aus dem Grünland

kostenfrei, 30 Euro Hofpauschale,  
Martina Löffler, T 05 0259 22131

### Pflanzenschutz allgemein

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK und BBK,  
T 05 0259 22000

### Boden und Düngung

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK und BBK,  
T 05 0259 22000

### Ackerbau oder Grünland allgemein

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK und BBK,  
T 05 0259 22000

### Pflanzenproduktion

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK und BBK

### Cross Compliance – Pflanzenbau

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK und BBK

### Almwirtschaft

kostenfrei,  
Manfred Weinhappel, T 05 0259 22000

### Sonderkulturen allgemein

kostenfrei,  
Manfred Weinhappel, T 05 0259 22000



## PFLANZENSCHUTZ



### Pflanzenschutz-Sachkundekurs

#### Ausbildungskurs

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

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

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

- 👤 DI Judith Millautz, Ing. Robert Diem, Hubert Maglock, Julia Muck-Arthaber BSc, Ing. Roman Hauer, DI Johannes Schmiedl, DI Christian Emsenhuber

+ 120 € gefördert, 250 € ungefördert, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0078625
- 🕒 Mi. 19.10.-Fr. 21.10.2022; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**

- ▶ 3-0078626
- 🕒 Mi. 01.03.-Fr. 03.03.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

i

### WARNDIENST.LKO.AT

Die neuesten Pflanzenschutz-Infos und Schadwarnungen - stets aktuell und rasch bei Ihnen: [warndienst.lko.at](http://warndienst.lko.at)

## Pflanzenschutz- Sachkundeweiterbildung - 5h



Jeder Besitzer eines Pflanzenschutz-Sachkundeausweises muss zur Verlängerung des Ausweises fünf Stunden an Weiterbildung absolvieren. Mit diesem Kurs können Sie Ihre gesamte Weiterbildungsverpflichtung auf einmal erfüllen. Seminare im Ausmaß von jeweils fünf Unterrichtseinheiten, welche der Region, der angebauten Kultur bzw. der Bewirtschaftungsform angepasst sind. Mögliche Themen: Pflanzenschutz in den Kulturen Getreide, Mais, Raps, Ölsaaten oder Erdäpfel; Resistenzmanagement, Gewässerschutz, Pflanzenschutz und Bienenschutz, Düsenteknik inkl. Abdriftminderung in Feldkulturen oder Raumkulturen, Neophyten, Transport, Lagerung, integrierte Maßnahmen im Getreidebau (neu in Planung), Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau, Obstbau und Biolandbau; Unkrautmanagement im Grünland: Unkräuter auf Futterwiesen, Herbizide im Grünland; Anwenderschutz

**Anrechenbarkeit:** 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Mitzubringen:** Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

👤 PflanzenschutzexpertInnen der LK NÖ

+ 15 € gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077970

🕒 Di. 08.11.2022; 09:00-14:00 Uhr

📍 **BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf,  
T 05 0259 40400 bis 01.11.2022

▶ 3-0078286

**Schwerpunkt: Grünland und Wald**

🕒 Do. 10.11.2022; 09:00-13:30 Uhr

📍 **Purgstall, Mostlandhof**

**Anmeldung:** BBK Scheibbs,  
T 05 0259 41500 bis 03.11.2022

▶ 3-0078267

**Schwerpunkt: Grünland**

🕒 Mi. 16.11.2022; 08:30-13:30 Uhr

📍 **Scheiblingkirchen,**

**GH Reisenbauer**

**Anmeldung:** BBK Neunkirchen,  
T 05 0259 41400 bis 09.11.2022

▶ 3-0078049

**Schwerpunkt: Forstwirtschaft**

🕒 Do. 01.12.2022; 08:30-13:30 Uhr

📍 **Petersbaumgarten,**

**GH Pichler**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt,  
T 05 0259 42000 bis 24.11.2022

▶ 3-0078268

**Schwerpunkt:**

**Ackerbau und Anwenderschutz**

🕒 Mi. 11.01.2023; 08:30-13:30 Uhr

📍 **Zwettl,**

**Raiffeisenlagerhaus Taverne**

**Anmeldung:** BBK Zwettl,  
T 05 0259 42100 bis 04.01.2023

## Webinar: Pflanzenschutz- Sachkundeweiterbildung Drahtwurm und Maiswurzelbohrer



Drahtwurm und Maiswurzelbohrer haben enormes Schadpotenzial in Maisflächen. Für eine nachhaltige Regulierung ist es daher wichtig, sich mit den Eigenschaften dieser Schädlinge auseinanderzusetzen. In diesem Webinar, an dem Sie bequem von zu Hause aus teilnehmen können, werden die Biologie von Drahtwurm und Maiswurzelbohrer sowie Möglichkeiten zu deren Regulierung vorgestellt. Auf die vielfachen Möglichkeiten wie pflanzenbauliche Maßnahmen, die biologische Regulierung mittels Pilze und Bakterien sowie Saatfurchengranulate wird eingegangen. Ebenso werden der Einfluss der Sorten oder von Begrünungen auf den Befall diskutiert und Erfahrungen aus der Praxis präsentiert.

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig!

👤 Ing. Franz Schuster, Dr. Patrick Hann,

Mag. Katharina Wechselberger

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077265

🕒 Di. 17.01.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 10.01.2023

## Webinar: Pflanzenschutz- Sachkundeweiterbildung Grünland



**Unkrautmanagement im Grünland**

Sachgerechter Umgang mit Pflanzenschutzmitteln: Abdrift, Düsenteknik, Transport und Lagerung, Gerätereinigung, Umgang mit Restmengen, PSM-Register (Gewässerschutz, Bienenschutz, Abstandsauflagen); Unkrautmanagement im Grünland: Unkräuter auf Futterwiesen, Herbizide im Grünland

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig!

👤 DI Martina Löffler, DI Julia Muck-Arthaber

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077134

🕒 Mi. 22.02.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 15.02.2023

## Webinar: Pflanzenschutz- Sachkundeweiterbildung Neue und invasive Unkräuter im Ackerbau



Biologie und Maßnahmen zur Eindämmung von Ambrosia (Ragweed), Stechapfel, Samtpappel und Kreuzkraut werden besprochen.

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig

👤 DI Rea Maria Hall

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0076436

🕒 Di. 24.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 17.01.2023

## Webinar: Pflanzenschutz- Sachkundeweiterbildung Neue und invasive Unkräuter im Grünland



Biologie und Maßnahmen zur Eindämmung von Staudenknöterich, Kreuzkraut, Bärenklau, Seidenpflanze und Goldrute werden besprochen.

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig

👤 DI Rea Maria Hall

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0076434

🕒 Di. 22.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 15.11.2022

## Webinare – aktive Kursteilnahme via Internet



Seminarbesuch bequem von zu Hause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich!

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Nähere Infos unter  
[lfi.at/webinare](https://lfi.at/webinare)





## Pflanzenschutz-Sachkundeweiterbildung Pflanzenschutz im Wald

Pflanzenschutzmaßnahmen im Wald: Pilzkrankheiten, Unkrautmanagement bei Aufforstungen, Schädlinge (Borkenkäfer!), Schutz vor Wildverbiss

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig!

👤 DI Karl Schuster

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078593

🕒 Do. 15.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 08.12.2022

## Webinar: Pflanzenschutz-Sachkundeweiterbildung Weinbau 3h

Sachgerechter Umgang mit Pflanzenschutzmitteln: Abdrift, Düsenteknik, Transport und Lagerung, Gerätereinigung, Umgang mit Restmengen, PSM-Register (Gewässerschutz, Bienenschutz, Abstandsaufgaben), Pflanzenschutzstrategien im Weinbau

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** WinzerInnen

**Voraussetzung:** Pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig!

👤 Christian Eitler BSc,

DI Julia Muck-Arthaber

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0076233

🕒 Di. 31.01.2023; 16:00-19:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.01.2023

## Farminar: Pflanzenschutz und Anwenderschutz – mit Sicherheit vereinbar!



Die richtige Schutzausrüstung und der korrekte Umgang mit Pflanzenschutzmitteln stellen einen ganz wichtigen Aspekt für die Gesunderhaltung von AnwenderInnen von Pflanzenschutzmitteln dar. Haben Sie sich schon einmal darüber Gedanken gemacht, ob Sie die richtigen Handschuhe beim Ansetzen der Spritzbrühe verwenden? Oder wie Sie Ihre Schutzmaske richtig aufbewahren? Wie Sie Ihr Pflanzenschutzgerät korrekt befüllen und welchen Beitrag die moderne Pflanzenschutzgerätetechnik zur Reduktion der Kontaminationsgefahr leisten kann? Dieses Farminar beschäftigt sich auf anschauliche und praxisorientierte Weise mit wichtigen Aspekten, die bei Pflanzenschutzarbeiten hinsichtlich des AnwenderInnenschutzes zu beachten sind.

**Anrechenbarkeit:** 2h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** InhaberInnen eines NÖ Pflanzenschutz-Sachkundeausweises

**Voraussetzung:** pro TeilnehmerIn ist ein eigenes Gerät mit Internetzugang notwendig

👤 DI Judith Millautz, Ing. Roman Hauer

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0076344

🕒 Termin auf Anfrage

**Dauer:** 2 UE

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Weiterbildung für den Pflanzenschutz- Sachkundeausweis



Onlinekurs

Personen, welche einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestmaß von 5 Stunden. Der Kurs ist 2- oder 5-stündig buchbar. Inhalte 2-Stunden-Kurs: Rechtsgrundlagen, Pflanzenschutzgerätetechnik, österreichisches Pflanzenschutzmittelregister; Inhalte 5-Stunden-Kurs: Rechtsgrundlagen, integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik

**Anrechenbarkeit:** je nach Dauer 2h bzw. 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, welche eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

+ 25 € pro Person (2-stündig) bzw. 40 € pro Person (5-stündig)

**Dauer:** 2 bzw. 5 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

## Erste Hilfe im Vergiftungsfall gemäß Anlage 5 der Giftverordnung 2000



Betriebe und berufsmäßige Verwender benötigen für den Bezug von Giften eine Bescheinigung, die bei Vorliegen der Voraussetzungen von der örtlich zuständigen Behörde auszustellen ist. Für die Beantragung dieser Bescheinigung benötigen AntragsstellerInnen neben dem Nachweis der Sachkunde auch einen Nachweis über die Kenntnisse von Maßnahmen der Ersten Hilfe. Dieser Kurs vermittelt folgende Inhalte: gesetzliche Grundlagen für den Erwerb einer Giftbezugsbescheinigung, Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen für den Umgang mit Giften, Auswahl und Anwendung der persönlichen Schutzausrüstung, Unterweisung in lebensrettende Sofortmaßnahmen unter besonderer Berücksichtigung von Vergiftungsfällen

**Anrechenbarkeit:** 2h PSM-Sachkunde

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

**Voraussetzung:** Sachkundigkeit im sachgerechten und sicheren Umgang mit Giften

👤 DI Judith Millautz, Hubert Maglock,

Ing. Roman Hauer

+ 66 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0078280

🕒 Di. 06.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 LK-Technik Mold

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200 bis 29.11.2022

## Pflanzenbau



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

- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (5h, € 40)
- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (2h, € 25)
- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Weinbau (5h, € 40)
- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Gartenbau, Gemüsebau und Obstbau (5h € 40)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter [lfi.at/onlinekurse](https://lfi.at/onlinekurse)



## WEINBAU

### Weinbautage

Weinbautage werden in Zusammenarbeit mit den Bezirksweinbauverbänden, der LK und den Absolventenverbänden der Weinbauschulen angeboten und finden in allen Weinbauregionen Niederösterreichs statt. Sofern die Termine zu Redaktionsschluss noch nicht feststanden, werden sie zeitgerecht in den jeweiligen BBK- und Absolventenverbandsrundschriften veröffentlicht. Bei pflanzenschutzrelevanten Inhalten ist eine Anrechnung als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutzausweis möglich – Ausmaß der Anrechenbarkeiten und Kosten werden im jeweiligen BBK-Rundschriften veröffentlicht.

**Zielgruppe:** WinzerInnen

👤 in- und ausländische WeinbauexpertInnen

📍 Termine und Orte auf Anfrage in Ihrer regionalen Bezirksbauernkammer

### Bodenschätze – Begrünungen selbst mischen

Qualitätswein benötigt Qualitätsboden. Die Steigerung der Bodenqualität in die eigene Hand zu nehmen und die richtigen Begrünungsmischungen zusammenzustellen, sind das Ziel. Lerne die Funktionen einzelner Begrünungsmischungspartner kennen, stelle deine individuelle standortspezifische Begrünungsmischung zusammen und erhöhe dadurch die Artenvielfalt im Weingarten und Widerstandsfähigkeit deiner Reben.

**Zielgruppe:** WinzerInnen

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

👤 Nicole Mayer BA BSc

+ 40 € pro Person

▶ KR2170

🕒 Mo. 13.02.2023; 13:00-16:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 06.02.2023

### Wundarmer Rebschnitt

Der wundarme Rebschnitt mit seiner Rücksichtnahme auf die Saftströme und Lebensvorgänge in der Pflanze verbessert die Vitalität und Lebensdauer Ihrer Reben und beeinflusst somit den Ertrag. Inhalt: theoretische Grundlagen und praktische Übungen

**Zielgruppe:** WinzerInnen

**Voraussetzung:** Grundfertigkeiten im Weinbau

**Mitzubringen:** warme Kleidung, Rebschere

👤 Ing. Christoph Gabler

+ 50 € pro Person

▶ KR2166

🕒 Fr. 16.12.2022; 08:00-12:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 1 Woche vor Kursbeginn



### Weinsensorik für Frauen Teil 1 – Weißweinsorten

Grundgeschmacksarten, Weißweinsorten kennen lernen, beschreiben usw.

**Zielgruppe:** Winzerinnen, Kellermeisterinnen, Mitarbeiterinnen von Weingütern

**Mitzubringen:** 1 typische Weißweinprobe aus dem eigenen Betrieb kann mitgebracht werden.

👤 Ing. Susanne Rappold-Schlegl

+ 50 € pro Person

▶ KR2160

🕒 Di. 17.01.2023; 17:00-20:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 10.01.2023

### Weinsensorik für Frauen Teil 2 – Rosé und Rotweine

Rotweinsorten in Österreich und international kennen lernen; Trend Rosé!

**Zielgruppe:** Winzerinnen, Kellermeisterinnen, Mitarbeiterinnen von Weingütern

👤 Ing. Susanne Rappold-Schlegl

+ 50 € pro Person

▶ KR2175

🕒 Di. 31.01.2023; 17:00-20:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 24.01.2023

### Weinsensorik für Frauen Teil 3 – von PatNat bis TBA mit Käsebegleitung

Qualitäts- und Prädikatsweinstufen - Degustation moderner Weintrends

**Zielgruppe:** Winzerinnen, Kellermeisterinnen, Mitarbeiterinnen von Weingütern

👤 Ing. Susanne Rappold-Schlegl

+ 60 € pro Person

▶ KR2176

🕒 Di. 21.02.2023; 17:00-20:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 14.02.2023

### Weinanalytik Basisseminar

Festigen oder erlernen Sie die Grundanalysen, die jeder Weinerzeuger/jede Weinerzeugerin in seinem/ihrem Keller benötigt: freies SO<sub>2</sub>, Frei- und Gesamt-SO<sub>2</sub>, Säure, pH-Wert, Zucker-Schnellmethode.

**Zielgruppe:** WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

👤 Ing. Andreas Burgstaller

+ 45 € pro Person

▶ KR2167

🕒 Do. 01.12.2022; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 24.11.2022

### Weinanalytik Profiseminar

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

**Zielgruppe:** WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

👤 Ing. Andreas Burgstaller

+ 45 € pro Person

▶ KR2168

🕒 Do. 15.12.2022; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 08.12.2022

ikberatung

## WEINBAU

### Spezialberatung Weinbau und Kellerwirtschaft

105 Euro / Stunde,  
Weinbauberater, T 05 0259 22200

### Weinbau

kostenfrei,  
Weinbauberater, T 05 0259 22200

### Bio-Umstellungsberatung:

#### Spezialmodul Weinbau

90 Euro,  
Victoria Loimer, T 05 0259 22202



Mit Beratung zum Erfolg  
noe.iko.at/beratung

## Weine objektiv beschreiben – Basiskurs

Qualitativ guter Weingenuss fängt mit den richtigen Worten an. Die TeilnehmerInnen lernen die Grundlagen der Weinbeschreibung kennen, können Voraussetzungen für eine gute Weinverkostung schaffen und die Grundgeschmacksrichtungen benennen. Die neuen Kenntnisse werden unter Anleitung geübt und perfektioniert.

**Zielgruppe:** WinzerInnen, KellermeisterInnen, MitarbeiterInnen von Weingütern

**Mitzubringen:** eigene Weine zur Beschreibung vor Ort (freiwillig)

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

👤 Nicole Mayer BA BSc

+ 45 € pro Person

▶ KR2169

🕒 Mo. 30.01.2023; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 23.01.2023

## Weinfehler

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

**Zielgruppe:** WinzerInnen, KellermeisterInnen und KellermitarbeiterInnen

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

👤 Ing. Heribert Wenzl

+ 45 € pro Person

▶ KR2174

🕒 Di. 24.01.2023; 18:00-21:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 17.01.2023

## Webinar: „LBG Kellerbuch“ – für Winzer, Weinhandel, Vinotheken, Destillieren | „LBG Registrierkasse“



Erfahren Sie in praxisnahen Webinaren, wie Sie das „LBG Kellerbuch“ bestmöglich in Ihrem Betrieb nutzen, damit Ihnen mehr Zeit für Ihre eigentlichen Aufgaben bleibt. Kelleraufzeichnungen, Rechnungslegung, Rückverfolgbarkeit, Logistik, Belegerstellung, Mahnwesen, Anbindung an die „LBG Registrierkasse“ für den optimalen digitalen Workflow, betriebswirtschaftliche Auswertungen und vieles mehr. Spezial-Webinare für die Erntemeldung und Bestandsmeldung. Für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene. Gerne auch zum Kennenlernen vom „LBG Kellerbuch“ bzw. der „LBG Registrierkasse“.

**Zielgruppe:** WinzerInnen, Weinhandel, Vinotheken, Destillieren

▶ Termine auf Anfrage

**Dauer:** 1 UE

📍 Online-Seminarraum

🌐 [www.lbg.at/webinare](http://www.lbg.at/webinare), T 050 654

## OBSTBAU

### Zertifikatslehrgang BaumwärterIn & ObstbaumpflegerIn



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

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** LandwirtInnen und GärtnerInnen, StreuobstwiesenbesitzerInnen, SaB, UaB

👤 DI Bernd Kajtna, Mag. Siegfried Tatschl,

DI Gerlinde Koller-Steininger,

Ing. Georg Schramayr, Martina Grabner,

Ing. Herbert Szyhska,

Ing. Martin Engelmeier,

Dr. Andreas Spornberger,

Mag.(FH) Mag. Martina Obermaier

+ 790 € gefördert, 1.990 € ungefördert

▶ 3-0079097

🕒 Feb.-Okt. 2023

**Dauer:** 120 UE

📍 Purgstall, Mostlandhof

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Einführung in die Pomologie

**Grundlagen der Obstsortenbestimmung**

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

**Zielgruppe:** StreuobstbewirtschafterInnen, VerarbeiterInnen von Streuobst, BaumschulbetreiberInnen, MultiplikatorInnen, SortensammlerInnen

👤 DI Bernd Kajtna

+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0078854

🕒 Sa. 07.10. und Sa. 04.11.2023

📍 Purgstall, Mostlandhof bzw. Schiltern

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 30.09.2023

## Wertvolles Wildobst – erkennen und verarbeiten



Ziel des Praxisseminars ist es, den Reichtum der bunten Obstpracht und die Nährhaftigkeit wildwachsender Früchtevielfalt zu erkennen. Durch eine übersichtliche Anordnung im Seminarraum soll die Vielzahl der nutzbaren Wildfrüchte dargestellt werden. Die gesammelten Wildobst- und Wildnussarten werden in Schüsseln aufgestellt und einige Kostproben gereicht. Vor allem werden weniger bekannte sowie scheinbar als giftig geltende Arten besprochen. Bei einem kurzen Rundgang werden Wildobstarten, ihre Standortansprüche und das Wissen darum erläutert, sofern die Möglichkeit besteht. Am Nachmittag werden mehrere Mischmarmeladen und Wildobstsoßen hergestellt.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Dr. Michael Machatschek

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert

▶ 3-0078855

🕒 Do. 07.09.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Langenzersdorf, Betrieb Zimmel

▶ 3-0078141

🕒 Sa. 09.09.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Göstling/Ybbs, Hochkarhof

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Apfel und Birne – Verarbeitungsmöglichkeiten verschiedener Sorten

Sie haben unterschiedliche Sorten an Äpfeln und Birnen und fragen sich, für welche Zwecke die jeweiligen Sorten geeignet sind. Oder Sie überlegen, welche Sorten Sie pflanzen sollen, um diese für bestimmte Verarbeitungsformen verwenden zu können. In diesem Seminar bekommen Sie Antworten auf diese und weitere Fragen. Zum Seminar können Sie Ihre eigenen (unbekannten) Sorten mitnehmen, diese werden von unserer versierten Pomologin bestimmt und hinsichtlich ihrer Verwendungsmöglichkeiten besprochen. Ob für Saft, Most, Kuchen, Kompott, Mus, Marmelade/Konfitüre, als Dörrobst, im Chutney oder einfach als besonders gute Lagersorte - es gibt viele Optionen, die Sortenvielfalt zu nutzen. Am Biohof Ertl besichtigen wir zudem die Verarbeitungsräume sowie die Obstanlage, um das Thema zu vertiefen.

**Zielgruppe:** ObstproduzentInnen, VerarbeiterInnen, DirektvermarkterInnen

👤 Dr. Martina Schmidthaler, Johannes Ertl

+ 65 € gefördert, 125 € ungefördert, 60 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0078589

🕒 Mi. 27.09.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Pöggstall, Biohof Ertl

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

[www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 22.09.2023

## Obstbaumschnittkurse

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Obstbäumen, Interessierte

**Mitzubringen:** Baumschere, Baumsäge, Arbeitshandschuhe, Arbeitskleidung

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich

▶ KR2163

👤 Ing. Leonhard Czipin

+ 55 € pro Person

🕒 Sa. 04.02.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 LFS Krems

**Anmeldung:** LFS Krems, T 02732 87516 bis 28.01.2023

▶ ED1550

👤 Ing. Erich Strobl

+ 70 € pro Person

🕒 Sa. 18.03.2023; 09:00-17:30 Uhr

📍 LFS Edelhof

**Anmeldung:** LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 11.03.2023

## Baumschnitt – Schwerpunkt Kernobst

Allgemeine Voraussetzungen – Bedeutung des Schnittes; Standortwahl; Entwicklungsphasen eines Obstbaumes; Triebförderung – Wuchsgesetze; Einfluss der Schnittstärke auf das Wachstum – physiologisches Gleichgewicht; Schnitttermine – Wuchsleistung; Kronenformen und -organe; Baumformen und Stammhöhe; Schnittwerkzeuge

**Zielgruppe:** GartenbesitzerInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Baumschere, Klappsäge oder Bogensäge (wenn vorhanden)

👤 Ing. Maria Resch

+ 60 € pro Person

▶ GI3115

🕒 Di. 31.01.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 24.01.2023



## Obstbaumpflege und Obstbaumschnitt

Tipps und Tricks für die richtige Pflege und den Schnitt von Beerensträuchern und Obstbäumen

**Zielgruppe:** HobbygärtnerInnen

👤 Mst. Gerlinde Blauensteiner

+ 75 € pro Person

▶ WA3354

🕒 Mi. 22.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 15.03.2023

## 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 Themen sein. Ziel ist es, einfache Obstbaumschnitte selbst durchführen zu können, um schöne und ertragreiche Bäume und Beerensträucher zu erhalten.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen und andere Interessierte, die Fragen zur Behandlung ihrer Obstbäume haben und fachkundige sowie praxisnahe Informationen wünschen

**Mitzubringen:** warme Arbeitskleidung, Gartenschere, nur wenn vorhanden eine Baumsäge (bitte keine Säge kaufen) - Infos über das richtige Werkzeug gibt es auch beim Kurs

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0078857

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Spitz, Obstgarten Pölzer

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.02.2023



## OBSTBAU

### Obstbau Spezialberatung

bis zu drei Besuche;  
erster Besuch kostenfrei,  
zweiter und dritter Besuch je 60 Euro,  
Obstbauberater, T 05 0259 22300

### Obstbau allgemein

kostenfrei,  
Obstbauberater, T 05 0259 22300



## Pflegeschnitt alter Hochstamm-Birnbäume mit Hubarbeitsbühne

Unsere alten Birnenhochstämme stammen zum Großteil aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Ein Teil davon ist noch in gutem Zustand, ein weiterer kränkelt, und einem Teil geht es schlecht. Birnbäume, die bereits Mitte Juli ihr Laub verfärben oder vom Frühjahr weg nur mehr eine sehr schütterre Kronenbelaubung haben, sind in ihrem Weiterbestand sehr gefährdet. Durch einen fachlichen Pflegeschnitt kann man die kränkelnden Bäume zum neuen Austrieb anregen und diese Bestände noch viele Jahrzehnte in die Zukunft mitnehmen. Im Kurs werden Bäume in belaubtem und unbelaubtem Zustand behandelt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, welche die technische Handhabung einer Arbeitsbühne und den richtigen Pflegeschnitt an alten Hochstamm-Birnbäumen lernen und vertiefen wollen

**Mitzubringen:** warme Arbeitskleidung, Gartenschere, Baumsäge (wenn vorhanden)

👤 Engelbert Wieser

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0078651

🕒 Do. 23.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Purgstall/Erlauf, Mostlandhof

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 16.03.2023

## Obstbaumveredelung

Warum wird veredelt? Grundlagen; verschiedene Veredelungsmethoden kennen lernen; wichtiges Werkzeug zum Veredeln; praktische Durchführung

**Zielgruppe:** GartenbesitzerInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Veredelungsmesser, Edelreiser (wenn vorhanden)

👤 Ing. Maria Resch

+ 40 € pro Person

▶ GI3116

🕒 Mo. 30.01.2023; 15:00-19:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 23.01.2023

## Veredelungskurs

Theorie - generative und vegetative Vermehrungsmethoden; Praxis - Veredelungsmethoden, Okulieren, Kopulieren, Rindenpfropfen, Geißfußpfropfen, Spaltpfropfen

**Mitzubringen:** Baumschere, Veredelungsmesser (wenn vorhanden)

👤 Ing. Erich Strobl

+ 30 € pro Person

▶ ED1551

🕒 Fr. 17.03.2023; 18:30-21:30 Uhr

📍 LFS Edelhof

**Anmeldung:** LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 10.03.2023



## Vermehrung von Obstgehölzen – das Sommerveredeln

Veredelung von Obstbäumen; 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

**Zielgruppe:** BaumwärterInnen, ObstbaumbesitzerInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** falls vorhanden Veredelungs- oder Okuliermesser; Wer selbst Obst-Unterlagen zum Veredeln in Töpfen hat, kann diese mitnehmen und wer eigene Sorten veredeln möchte, sollte die Reiser (ideal sind bleistift-dicke einjährige Langtriebe) möglichst kurz vorher schneiden, sofort entblättern und in feuchten Tüchern oder Zeitungspapier verpackt mitbringen.

👤 Dr. Andreas Spornberger  
+ 25 € gefördert, 45 € ungefördert

▶ 3-0074509  
🕒 Fr. 04.08.2023; 09:30-13:30 Uhr  
📍 **Wien, Versuchsanstalt Jedlersdorf**

▶ 3-0079098  
🕒 Di. 25.07.2023; 14:00-18:00 Uhr  
📍 **Oberdanegg, Garten Paskiewicz**

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

## 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 erhalten und die Umgebung so zu gestalten, dass ein natürliches Gleichgewicht entsteht.

**Zielgruppe:** BaumwärterInnen, HausgartenbesitzerInnen, Obstinteressierte

👤 Dr. Andreas Spornberger  
+ 25 € gefördert, 45 € ungefördert

▶ 3-0073960  
🕒 Fr. 12.05.2023; 09:30-13:30 Uhr  
📍 **Kirchberg/Wagram, Wagramhalle**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 05.05.2023

## Blütenökologie – das Phänomen der Obstbaumblüte

Die Obstbaumblüte, ihr Zeitpunkt, der gleichzeitige Witterungsverlauf, die Verfügbarkeit von Bestäuberorganismen und das Kleinklima sind die entscheidenden Faktoren für eine reiche Obsternte und damit auch für den Fortbestand des Kulturlandschaftlich so bedeutsamen Streuobstbaues. Ein Blick auf die Blütenökologie, auf die Naturzusammenhänge rund um dieses jährliche Phänomen macht sich wirtschaftlich, naturschutzfachlich und auch touristisch bezahlt.

**Zielgruppe:** BaumwärterInnen, ObstbaumbesitzerInnen, LandwirtInnen, Interessierte

👤 Ing. Georg Schramayr  
+ 25 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0078648  
🕒 Sa. 13.05.2023; 14:00-16:00 Uhr  
📍 **Wienerbruck, Ötscher-Basis**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.05.2023

## Hochlagenobstbau

Es ist bekannt, dass im Ötschergebiet trotz seiner rauen Lagen Obstbau betrieben wurde und wird, der in erster Linie zur Selbstversorgung dient. 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 erster Linie gemeinsam mit den Bewohnern des Ötschergebietes verwirklicht werden. 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.

**Zielgruppe:** StreuobstwiesenbesitzerInnen in der Region ÖTSCHERREICH

**Mitzubringen:** eigenes Obst zum Bestimmen

👤 Ing. Georg Schramayr,  
DI Gerlinde Handlmecher,  
Dr. Martina Schmidthaler  
+ auf Anfrage

▶ 3-0073959  
🕒 Oktober 2023,  
genauer Termin auf Anfrage  
📍 **Wienerbruck, Ötscher-Basis**  
📍 LFI NÖ, T 05 0259 26100



### INFORMATION

Einführungskurse in für Obstbauern geeignete Softwareangebote finden Sie im Kapitel „Direktvermarktung“ auf der Seite 94.

## Grundlagen der professionellen Bio-Haselnussproduktion

In diesem Kurs widmen wir uns voll und ganz der Haselnuss. Dabei werden Sie die wichtigsten Faktoren und Grundlagen für die Produktion von Bio-Haselnüssen kennen lernen. Was benötigt die Kultur und Pflege von Haseln und welche Sorten gibt es? Welche Standorte sind geeignet? Welche Herausforderungen, wie etwa Schädlinge, können in der Kulturführung auftreten und mit welchen Strategien kann ihnen im Bio-Anbau begegnet werden? Neben diesen Fragen widmen wir uns der Aufbereitung, Verarbeitung und dem Vermarktungspotenzial der Haselnuss. Im Kurs werden zwei Betriebe vorgestellt, die seit längerem Bio-Haselnüsse produzieren. Ein Bio-Betrieb präsentiert dabei sein Agroförst-Anbausystem, bei dem Haselnüsse mit Ackerbau kombiniert werden. Beim Praxisbetrieb besuchen wir vor Ort die Haselnuss-Anlage und bekommen praktische Einblicke in die Aufbereitungsanlagen.

**Zielgruppe:** Ackerbaubetriebe, Grünlandbetriebe, Obstbaubetriebe

👤 Johannes Mühl, Mag. Karl Waltl,  
Gerald Popp  
+ 75 € gefördert, 150 € ungefördert,  
70 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0078586  
🕒 Fr. 22.09.2023; 09:00-17:00 Uhr  
📍 **Waidhofen a.d.Thaya**  
**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
[www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe)  
bis 15.09.2023



### INFORMATION

Einen Kurs zum Thema "Alternative Obstarten für den Erwerbsobstbau finden Sie im Kapitel "Umwelt und Biolandbau" auf der Seite 65.

## GARTEN- UND GEMÜSEBAU



### ZLG Gartenbäuerin



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

**Anrechenbarkeit:** 3h PSM-Sachkunde, 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, HausgartenbesitzerInnen, UaB, SaB

👤 DI Wolfgang Palme, Dr. Veronika Walz, Ing. Georg Schramayr, Ruth Devime, DI Dr. Elisabeth Steinbuch, Dr. Heinz Wilfinger, Andrea Rauscher, Elisabeth Pletzka-Pichler, Eva-Maria Denk, DI Andreas Steinert, Petra Paszkiewicz, Dipl.-Päd. Wolfgang Funder,

+ 790 € gefördert, 2.200 € ungefördert

📍 **Verschiedene Orte in NÖ**

🕒 **Lehrgangsstart:** Juli 2023

**Dauer:** 144 UE

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

### Der Anbau von Wintergemüse: im Sommer in den nächsten Winter starten

Wer im Winter Frischgemüse ernten will, muss rechtzeitig mit dem Anbau beginnen. Denn im Winter ernten wir, was im Spätsommer und Herbst gewachsen ist. Nur mit einer passenden Anbautabelle schaffen wir eine lückenlose Fruchtfolge im Beet. In praktischen Übungen bereiten wir gemeinsam die ersten eigenen Jungpflänzchen für den Winter vor.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

👤 DI Wolfgang Palme

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078532

🕒 Mi. 30.08.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Zinsenhof b. Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanstalt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.08.2023

### Der Anbau von Wintergemüse: ernten ohne zu heizen

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

👤 DI Wolfgang Palme

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078534

🕒 Mi. 25.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Zinsenhof b. Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanstalt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.01.2023



### Fruchtgemüsevielfalt für Direktvermarktung und Selbstversorgung

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen und GartenbesitzerInnen

👤 DI Wolfgang Palme

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078533

🕒 Mi. 23.08.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Wien, City Farm Augarten**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 16.08.2023

### 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!

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, SaB, GartenbesitzerInnen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 25 € gefördert, 45 € ungefördert

▶ 3-0078541

🕒 Mo. 05.06.2023; 16:00-19:00 Uhr

📍 **Herzogenburg, Rosenhaus Haslinger**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 30.05.2023

### Perfekter Rasen zum halben Preis

Rasch und günstig den Rasen optimieren; Tipps für Saat- und Rollrasen, Boden, Düngung und Bewässerung

**Zielgruppe:** HobbygärtnerInnen

👤 DI Günther Kodym

+ 40 € pro Person

▶ WA3355

🕒 Sa. 04.03.2023; 08:00-13:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 25.02.2023

## 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 herzustellen 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. Es sind keine gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Vorkenntnisse erforderlich.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

👤 Eva-Maria Denk

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0074530

🕒 Do. 19.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.01.2023

ikberatung

## GEMÜSE, GARTEN

### LK Gemüse-News

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

### Beratungspaket intensiver Gemüse-, Garten- und Erdäpfelbau

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

### Gartenbau Personalmanagement

250 Euro,  
Christian Kornherr, T 05 0259 22405

### Sonderkulturen allgemein

kostenfrei,  
Pflanzenbauberater LK, T 05 0259 22000

### Gemüsebau/Gartenbau

kostenfrei,  
Gemüsebauberater, T 05 0259 22400

### Gartenbau

kostenfrei,  
Gartenbauberater, T 05 0259 22400



Mit Beratung zum Erfolg  
noe.iko.at/beratung

## 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.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

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

👤 Petra Paszkiewicz

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0074526

🕒 Di. 11.04.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Oberdanegg, Seminarraum Paszkiewicz

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 04.04.2023

## Rund um den Kräutergarten

Tipps zur Anlage eines Kräutergartens, Pflege, Bodenverhältnisse, Anwendung und Heilwirkung der Kräuter

**Zielgruppe:** HobbygärtnerInnen

👤 Mst. Gerlinde Blauensteiner

+ 65 € pro Person

▶ WA3353

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 24.02.2023

## Pflanzenvermehrung durch eigenes Saatgut



Samenfest oder Hybrid, sortenecht oder verkreuzt? Grundlagenkenntnisse zu Samenbau, Ernte und Reinigung ermöglichen jedem, zum Erhalt von Sortenvielfalt beizutragen. Theorie und Praxis, Saatgut zum Mitnehmen

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Paszkiewicz

▶ 3-0078875

🕒 Di. 03.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

▶ 3-0078874

🕒 Do. 05.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Oberdanegg, Seminarraum Paszkiewicz

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

# HIGHLIGHTS 2022/23



## » ZERTIFIKATSLEHRGANG BODENPRAKTIKER

Lernen Sie bei diesem Lehrgang, wie Sie durch sorgfältige Bodenbewirtschaftung und Humussteigerung nachhaltig gute Erträge und Pflanzengesundheit sicherstellen können.

▶ Seite 60



## » ZERTIFIKATSLEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF

Sie möchten ihren Hof für Kinder und Jugendliche öffnen und ihre Arbeit an Schulklassen vermitteln? Dieser Lehrgang gibt ihnen das nötige Rüstzeug dafür!

▶ Seite 89



## » ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK

Sie wollen traditionelles Wissen der Kräuterkunde für sich nutzen und an ihre Mitmenschen weitergeben? Bei diesem Lehrgang werden Sie mit allen Sinnen in die Welt der Wildkräuter eintauchen.

▶ Seite 105



# TIERHALTUNG

## TIERHALTUNG ALLGEMEIN



### ARBEITSKREISE FÜR TIERHALTER/INNEN

#### Ausgangssituation:

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

#### Ziel des Arbeitskreises:

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

#### TGD-Anerkennung:

3h bei Teilnahme an mindestens 3 Treffen/Bildungssaison

**(Achtung: 3h TGD-Anerkennung nur bei Absolvierung von mind. 9 UE)**

+ jährlicher Kostenbeitrag wird eingehoben!

### ARBEITSKREISE GIBT ES FÜR FOLGENDE PRODUKTIONSZWEIGE:

#### AK Rindermast:

Projektleiter DI Markus Zehetgruber, T 05 0259 23205

#### AK Mutterkuhhaltung:

Projektleiterin Christina Hell BSc BEd, T 05 0259 23206

#### AK Milchproduktion:

Projektleiter Dr. Marco Horn, T 05 0259 23304

#### AK Schweinehaltung (Ferkelerzeugung und Schweinemast):

Projektleiterin DI Martina Gerner, T 05 0259 23211

#### AK Lämmerproduktion:

Projektleiterin DI Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

#### AK Schafmilchproduktion:

Projektleiterin DI Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903



## Ausbildung für TGD-Arzneimittelanwender

gemäß TGD-Verordnung 2009 Anhang 4 Artikel 1 Ziffer 1

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

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

👤 Dr. Michael Oppitz, Dr. Johannes Klinger, Dr. Christoph Hofer-Kasztler  
+ 45 € gefördert, 90 € ungefördert,

▶ 3-0078530

🕒 Do. 03.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Pöchlarn, GH Gramel**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 und BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 28.10.2022

▶ 3-0078986

🕒 Mi. 09.11.2022; 08:30-16:30 Uhr

📍 **Scheiblingkirchen, GH Reisenbauer**

**Anmeldung:** BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 02.11.2022

▶ 3-0078646

🕒 Mi. 30.11.2022; 08:30-16:30 Uhr

📍 **Zwettl, Raiffeisenlagerhaus Taverne**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 23.11.2022

▶ 3-0078133

🕒 Mi. 15.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Wilhelmsburg,**

**GH Guttenbrunner-Franzl**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 08.02.2023

## Ausbildung für die Herstellung von Fütterungsarzneimitteln

gemäß TGD-Verordnung 2009 Anhang 4 Artikel 1 Ziffer 1

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

**Zielgruppe:** TierhalterInnen, welche die Herstellung von Fütterungsarzneimitteln beabsichtigen

👤 Ing. Johann Schmutzer

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078643
- 🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **BBK Krems**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 22.02.2023

## Ausbildungskurs zum EU-Befähigungsnachweis für Tiertransporte



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Personen, welche Tiertransporte über 65 km durchführen möchten

- 👤 Dr. Christoph Hofer-Kasztler, Dr. Michael Püringer-Lepschy
- + 65 € gefördert, 130 € ungefördert,

- ▶ 3-0078987
- 🕒 Mo. 05.12.2022; 13:00-17:00 Uhr
- 📍 **Petersbaumgarten, GH Pichler**
- Anmeldung:** BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 28.11.2022

## Tierhaltertag 2022



In der Tierhaltung ist es wichtig, über die aktuellen gesetzlichen Neuerungen, Themen und die Marktsituation informiert zu sein. Inhalte: neue Maßnahmen "Tierwohl" ÖPUL 2023; Tiertransporte - Neuerungen; neues Tierhalterpaket 2022; Cross Compliance-Kontrollen in der Tierhaltung; Veterinärthemen (Schweinepest, ...); Marktgeschehen

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** TierhalterInnen

- + 10 € pro Betrieb

### Bezirk Waidhofen/Thaya

- 👤 DI Rudolf Assfall
- ▶ 3-0079149
- 🕒 Di. 25.10.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Raabs/Thaya, Stadthotel**

- ▶ 3-0079050
- 🕒 Fr. 28.10.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Thaya, GH Haidl**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 21.10.2022

### Bezirk Gmünd/Zwettl

- 👤 Ing. Erich Praher
- ▶ 3-0078342
- 🕒 Mo. 31.10.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Altmelon, GH Spiegl**

- ▶ 3-0078346
- 🕒 Mo. 07.11.2022; 19:30-22:30 Uhr
- 📍 **Zwettl, GH Schrammel**
- ▶ 3-0078343
- 🕒 Do. 10.11.2022; 19:30-22:30 Uhr
- 📍 **Göpfritz, Kulturstadl**

- ▶ 3-0078344
- 🕒 Fr. 11.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Eisgarn, GH zur Post**

- ▶ 3-0078347
- 🕒 Mo. 14.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Langschlag, GH Mayerhofer**

- ▶ 3-0078348
- 🕒 Do. 17.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Groß Gerungs, GH Mathe**

- ▶ 3-0078350
- 🕒 Do. 17.11.2022; 19:30-22:30 Uhr
- 📍 **Kirchschlag, GH Kirchenwirt "Zum Adam"**

- ▶ 3-0078351
- 🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Großschönau, GH Thaler**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 oder BBK Gmünd, T 05 0259 40500

### Bezirk Krems

- 👤 DI Josef Stangl
- ▶ 3-0078794
- 🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **Allentsgschwendt, GH Petz**

- ▶ 3-0078776
- 🕒 Fr. 18.11.2022; 13:00-16:00 Uhr
- 📍 **Els, GH Enne**

- ▶ 3-0078789
- 🕒 Mo. 28.11.2022; 19:30-22:30 Uhr
- 📍 **Gföhl, GH Haslinger**

- ▶ 3-0078791
- 🕒 Mo. 09.01.2023; 19:30-22:30 Uhr
- 📍 **Loitzendorf b. Maria Laach, GH Lagler**

### Bezirk Tulln

- 👤 DI Josef Stangl, DI Veronika Nowak-Graf
- ▶ 3-0078829
- 🕒 Do. 19.01.2023; 13:00-16:00 Uhr
- 📍 **BBK Tullnerfeld**

## Fleisch aus Gras

Ein durchschnittlicher Beispiel-Grünlandbetrieb wird einerseits mit und andererseits ohne Tierhaltung betriebswirtschaftlich durchgerechnet. Bei dieser Berechnung wird auch auf die Teilnahme an verschiedenen ÖPUL Maßnahmen, an unterschiedlichen Vermarktungsprogrammen und auch auf den Vergleich zwischen konventioneller und biologischer Bewirtschaftung eingegangen. Diese Kalkulation wird im Rahmen des Seminars den TeilnehmerInnen vorgestellt.

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

- 👤 DI August Bittermann, Ing. Martin Heigl
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078073
- 🕒 Fr. 13.01.2023; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **Purgstall, Mostlandhof**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23202 bis 09.01.2023

## Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb



### Onlinekurs

Gesunde und leistungsfähige Tiere sind das wertvollste Kapital eines landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetriebes. Durch gezielte Biosicherheitsmaßnahmen sollen die Tiere am Hof vor der Gefahr der Einschleppung sowie Verschleppung von Krankheitserregern bestmöglich geschützt werden. In diesem Onlinekurs erhalten Sie praktische und hilfreiche Informationen zum Thema Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb und praktische Tipps zur Umsetzung. Inhalt: Grundlagen der Biosicherheit; Übertragungswege von Erregern; Schutzmaßnahmen gegen Krankheitsübertragungen; Biosicherheit am Betrieb

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Betriebe (BewirtschafterInnen oder mitarbeitende Familienangehörige), welche beim Tiergesundheitsdienst (TGD) Mitglied sind sowie alle Interessierten

- + 25 € pro Person

**Dauer:** 2 UE

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Tierhaltung



Onlinekurse gibt es auch im Bereich Tierhaltung. Sie können sich zeitlich ungebunden von zu Hause aus weiterbilden.

- TGD-Betriebserhebung – Vorbereitung, Ablauf und betrieblicher Mehrwert (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Eutergesundheit erhalten – vorbeugen – behandeln (2h, € 25, 2h TGD Anerkennung)
- Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung (2h, € 25, 1h TGD-Anerkennung)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter [lfi.at/onlinekurse](https://lfi.at/onlinekurse)



## ALM- UND WEIDEWIRTSCHAFT



### Fachtagung Almwirtschaft



Der Almfachtag bietet BewirtschafterInnen von Almen, Gemeinschafts- und Privatweiden und deren AuftreiberInnen wichtige Informationen zu den Themen Tiergesundheit, Weidemanagement, Förderungen und Rechtsthemen in Bezug auf Alm- und Weidewirtschaft. Eine Mischung aus ExpertInnen und PraktikerInnen verbindet Theorie und Praxis zu einem sinnvollen Ganzen. Ergänzt wird dieses Fachprogramm mit der Möglichkeit, in einem Workshop die persönlichen Anliegen als AlmbewirtschafterIn zu deponieren.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Alm- und Weidebäuerinnen und -bauern, HalterInnen

👤 Mag. Daniela Gramelhofer,  
Dr. Andreas Bohner, DI Andreas Schlager,  
Dr. Elisabeth Stöger,  
DI August Bittermann

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0078240

🕒 Do. 01.12.2022; 08:30-16:30 Uhr

📍 **Rabenstein,**

**Gemeinde- und Kulturzentrum**

**Anmeldung:** NÖ Alm- und

Weidewirtschaftsverein, T 05 0259 46700  
bis 24.11.2022

### Webinar: Tag der Weide



Welche Bedingungen müssen vom Betrieb erfüllt werden, dass Weide Sinn macht? Abhängig von der Flächenausstattung und den Umweltbedingungen können verschiedene Weidesysteme umgesetzt werden. Welche Auswirkungen Weide auf die Futterkosten, Futterqualität und Arbeitswirtschaft hat, wird von Praktikern und Ökonomen erläutert.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** WeidehalterInnen und LandwirtInnen mit Interesse an Weidehaltung

👤 Reinhard Gastecker, Ing. Martin Heigl,  
Landwirte mit Weidepraxis

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078077

🕒 Fr. 17.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200  
bis 13.03.2023

## Tipps für den erfolgreichen Weidebeginn



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** TierhalterInnen mit Interesse an der Weidehaltung

👤 Ing. Helmut Riegler-Zauner

+ 10 € gefördert, 20 € ungefördert

▶ 3-0078200

🕒 Mo. 03.04.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LFS Edelhof**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200  
bis 27.03.2023

## Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung



**Onlinekurs**

Um eine Alm erfolgreich zu bewirtschaften, müssen viele Faktoren berücksichtigt werden. Mit diesem Onlinekurs können sich Betriebe gezielt informieren und sich die Grundlagen der Almbewirtschaftung aneignen. Inhalte: Standortbedingungen - externe Einflussfaktoren auf eine Alm; Vegetation: Pflanzengesellschaften und Zeigerpflanzen; Almweidemanagement - Einfluss der Bewirtschaftung auf die Vegetation; almtaugliches Weidevieh - Anforderungen an eine Alm, Vorbereitung der Tiere auf die Alm; Herdenmanagement - richtiger Umgang mit dem Weidevieh; Tiergesundheit - Krankheitssymptome frühzeitig erkennen; Biodiversität - Einfluss der Bewirtschaftung auf die Biodiversität

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Almpersonal, Bäuerinnen und Bauern, TGD-Mitglieder, Interessierte

+ 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



## RINDER – MILCHKUH



### Q<sup>PLUS</sup>-GEEIGNETE KURSE IM LFI BILDUNGSKALENDER

Q<sup>plus</sup>-Kuh bzw. Q<sup>plus</sup>-Schafe und Ziegen sind ein freiwilliges Modul im AMA Gütesiegel, woran alle LKV Mitglieder teilnehmen können. In diesem Programm sind je nach Produktionsart (Milch, Fleisch oder Aufzucht) verschiedene Gesundheitsparameter in Form von Kennzahlen definiert, die nicht überschritten werden sollten. Werden sie überschritten, wird die/der LandwirtIn im Zuge des Jahresberichtes schriftlich informiert. In Folge muss entweder eine Beratung durch einen Fachberater inkl. Beratungsprotokoll in Anspruch genommen oder eine geeignete Weiterbildungsveranstaltung besucht werden.

Die für Q<sup>plus</sup>-Kuh bzw. Q<sup>plus</sup>-Schafe und Ziegen geeigneten Bildungsveranstaltungen bzw. Seminare sind im LFI Bildungsprogramm mit dem Logo markiert.

### Webinar: Mehr Erfolg im Kuhstall



Die laufende Entwicklung in der Landwirtschaft stellt hohe Anforderungen an die Betriebsleitung und das tägliche Management. Bei „Mehr Erfolg im Kuhstall“ erhält jede/r interessierte RinderzüchterIn und MilchviehalterIn wertvolle Anregungen, wie die eigene Produktion weiter verbessert werden kann. Weiterbildung für MilchviehalterInnen mit den Themenbereichen Kosteneffizienz in der Milchproduktion, Gülleaufbereitung, „mit verbessertem Management zu alten Kühen“, heimisches Eiweiß und Lebensqualität

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** MilchviehalterInnen, RinderhalterInnen

👤 DI Gerald Biedermann, Dr. Marco Horn,  
DI Andreas Zentner, DI Josef Stangl,  
Dr. Josef Wasner, DI Gerald Stögmüller,  
Praktiker

+ 20 € gefördert, 30 € ungefördert  
Teilnehmerbeitrag gilt für beide Webinar-  
teile, beide Teile nur gemeinsam buchbar

▶ 3-0078206

🕒 Mi. 14.12. und Do. 15.12.2022;  
19:30-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 06.12.2022

## Plötzlich Milchbäuerin/ Milchbauer! - Was nun?



### Grundlagenseminar für EinsteigerInnen in die Milchkuhhaltung

Behandelt werden grundlegende Themen rund um die Bedürfnisse eines Wiederkäuers in Bezug auf Haltung und Fütterung sowie Kälber- und Jungviehaufzucht. Die TeilnehmerInnen lernen, was beim Melkvorgang zu beachten ist, um hygienisch einwandfreie und hochqualitative Milch zu erzeugen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Vermittlung von praktischem Wissen gelegt, um die TeilnehmerInnen in der Erkennung, Beurteilung und Behebung von Problemen (z.B. 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.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Jungbäuerinnen und Jungbauern, Neu- und WiedereinsteigerInnen in die Milchviehhaltung, Melkpersonal

👤 Ing. Florian Staudinger,  
Johanna Mandl BEd

+ 40 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0077972

🕒 Fr. 03.02.2023; 08:30-16:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300  
bis 27.01.2023

## Webinar: Fachinformationskreis Milchvieh – Fütterungscontrolling und Anpassen der Ration



Mit dem am Betrieb vorhandenen Futter die Herde gut zu versorgen, das ist üblicherweise das Ziel einer Fütterungsplanung. Die Basis dafür ist oft eine Rationsberechnung. Aber wie kontrolliert man, ob das, was berechnet wurde, das Beste für die Kuh war und in der Praxis auch zutrifft. Welche Signale und Orientierungswerte lassen Fütterungsmängel sichtbar werden und wie kann man angemessen darauf reagieren? Das Erkennen und Beheben von Fütterungsfehlern lässt sich erlernen. Auf welche Signale bei Kuh und Stall in der täglichen Praxis geachtet werden soll und wie man darauf reagieren kann, ist der Schwerpunkt im diesjährigen Webinar.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 Johanna Mandl BEd, Julia Pflügl BSc,  
Ing. Christoph Nagl

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078235

🕒 Do. 16.02. und Do. 23.02.2023; 19:30-21:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** online oder in der regional zuständigen BBK

## Fachkurs für MilchproduzentInnen



Ein Überblick über die aktuellen Haltungsformen und Haltungskennzeichnung und ein kurzer Ausblick auf zukünftige Entwicklungen. Ein weiterer Themenschwerpunkt kann individuell aus der Liste der milchwirtschaftlichen Vortragsthemen gewählt werden. Abgeschlossen wird die Veranstaltung mit der Verkostung von Butter und einer Ideensammlung über die Vermittlung von Milch-Botschaften.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Milchbäuerinnen und Milchbauern, an Milchwirtschaft Interessierte

👤 Ing. Florian Staudinger, Dr. Marco Horn,  
Johanna Mandl BEd

+ 15 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0077962

🕒 Do. 26.01.2023; 13:00-16:00 Uhr

📍 Frankenfels, GH Voralpenhof

**Anmeldung:** BBK St. Pölten,  
T 05 0259 41600 bis 19.01.2023

▶ 3-0077961

🕒 Do. 02.02.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 Kirchberg/Pielach, GH Kemetner

**Anmeldung:** BBK St. Pölten,  
T 05 0259 41600 bis 26.01.2023

▶ 3-0078894

🕒 Di. 14.02.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 Hofstetten, OSTWIND im GH Mentil

**Anmeldung:** BBK St. Pölten,  
T 05 0259 41600 bis 07.02.2023

▶ 3-0077963

🕒 Di. 28.02.2023; 13:00-16:00 Uhr

📍 Purgstall, Mostlandhof

**Anmeldung:** BBK Scheibbs,  
T 05 0259 41500 bis 21.02.2023

▶ 3-0078138

🕒 Do. 09.03.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 Wang, GH Josefhof

**Anmeldung:** BBK Scheibbs,  
T 05 0259 41500 bis 02.03.2023



## Erfolgreiche Kalbinnenaufzucht in der Praxis



Erfolgreiche MilchkuhalterInnen setzen in der Kalbinnenaufzucht auf Gesundheit und Langlebigkeit. In diesem Praxisseminar bekommt jede/r KursteilnehmerIn wertvolle Hinweise, wie das Management der Jungtieraufzucht im eigenen Betrieb verbessert werden kann. Neben den Erfolgsfaktoren wie z.B. dem Erstkalbealter werden auch Alternativen zur eigenen Bestandsergänzung und Möglichkeiten für Aufzuchtbetriebe (Partnerbetrieb, Preisbildung, Exportkalbinnen, ...) diskutiert. Eine gut geplante Aufzucht der Jungtiere trägt dazu bei, dass man stabile und leistungsfähige Milchkühe erhält. Ein Betriebsbesuch ermöglicht den Austausch unter Praktikern bei einem Aufzuchtbetrieb (=Partnerbetrieb).

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 DI Gerald Biedermann,  
Ing. Helmut Riegler-Zauner

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0078201

🕒 Di. 14.02.2023; 09:00-15:30 Uhr

📍 Krumbach, GH Heissenberger

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt,  
T 05 0259 42000 bis 07.02.2023

## Webinar: Erfolgreiche Kalbinnenaufzucht



Erfolgreiche MilchkuhalterInnen setzen in der Kalbinnenaufzucht auf Gesundheit und Langlebigkeit. In diesem Webinar bekommt jede/r KursteilnehmerIn wertvolle Hinweise, wie das Management der Jungtieraufzucht im eigenen Betrieb verbessert werden kann. Neben den Erfolgsfaktoren wie z.B. dem Erstkalbealter werden auch Alternativen zur eigenen Bestandsergänzung und Möglichkeiten für Aufzuchtbetriebe (Partnerbetrieb, Preisbildung, Exportkalbinnen, ...) diskutiert. Eine gut geplante Aufzucht der Jungtiere trägt dazu bei, dass man stabile und leistungsfähige Milchkühe erhält.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 DI Gerald Biedermann,  
Ing. Helmut Riegler-Zauner

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078203

🕒 Mo. 27.02.2023; 09:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23202  
bis 22.02.2023

## Digitales Herdenmanagement mit LKV Herdenmanager und RDVmobil

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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** innovative RinderhalterInnen

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

**Mitzubringen:** eigenes Smartphone, AMA-Pincode

 Ing. Martin Gehringer

**Termine und Orte** werden zeitgerecht bekannt gegeben.

 LKV NÖ, T 05 0259 49150

## Milchvieh-Rationsberechnungen mit dem Online-Rationsberechnungsprogramm

Sie wollen Ihre Ration optimal zusammenstellen und gleichzeitig kostengünstig füttern? Wenn ja, sind Sie bei diesem Seminar genau richtig! Die Ration wird dabei online mit dem LKV-Rationsberechnungsprogramm, welches Milchviehbetrieben unter Leistungskontrolle kostenlos zur Verfügung steht, selbständig berechnet. Im Anschluss werden die erstellten Rationen durch Fütterungsexperten der LK NÖ überprüft und praktische Verbesserungsmöglichkeiten erarbeitet.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** MilchviehalterInnen unter Leistungskontrolle mit Interesse an der Rationsberechnung und -optimierung für Milchvieh

**Mitzubringen:** aktueller Futtermitteluntersuchungsbefund, Tagesbericht

 DI Thomas Tüchler, DI Gerald Stögmüller  
 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078243  
 Mo. 21.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

 **BBK Baden und Mödling**  
**Anmeldung:** BBK Baden und Mödling, T 05 0259 40200 bis 14.11.2022

▶ 3-0078247  
 Di. 22.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

 **BBK Amstetten**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 16.11.2022

▶ 3-0078264  
 Mi. 23.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

 **BBK Scheibbs**  
**Anmeldung:** BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 16.11.2022

▶ 3-0078265  
 Do. 24.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

 **BBK Zwettl**  
**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 17.11.2022

▶ 3-0078266  
 Fr. 25.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

 **BBK Melk**  
**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 18.11.2022

## Praktisches Eutergesundheitsmanagement

Die Voraussetzung für die Erzeugung von qualitativ hochwertiger Milch sind gesunde Euter. Wer die richtigen Maßnahmen ergreift und vorbeugt, spart viel Geld, Zeit und Mühe. In diesem Seminar sollen vor allem die Erfahrungen und Fragen aus der Praxis Platz finden, um die Erfolgsfaktoren für gesunde Euter kennen zu lernen. Die Faktorenkrankheit Mastitis entsteht vereinfacht dargestellt im Zusammenspiel von Umwelt (Haltung, Fütterung, Management) - Tier (genetische Einflüsse, Laktationsstadium, Rang in der Herde, ...) und Erreger (umwelt- oder kuhassoziierte Erreger). Kleine Veränderungen können hier große Auswirkungen haben. Welche diese sind und wie sie sich im laufenden Betrieb integrieren lassen, wird ein Schwerpunkt sein.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

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

 Johanna Mandl BEd  
 15 € gefördert, 20 € ungefördert

▶ 3-0077956  
 Fr. 02.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

 **Waidhofen/Ybbs, GH Kerschbaumer**  
**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Ybbs, T 05 0259 41900 bis 25.11.2022

▶ 3-0077955  
 Mo. 05.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

 **Wiesenfeld, GH Bekier**  
**Anmeldung:** BBK Lilienfeld, T 05 0259 41000 bis 30.11.2022

▶ 3-0078066  
 Di. 10.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

 **Bad Fischau-Brunn, GH Fromwald**  
**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 oder BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 05.01.2023

▶ 3-0077951  
 Di. 14.02.2023; 09:00-12:00 Uhr

 **Hoheneich, GH Pöhn**  
**Anmeldung:** BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 08.02.2023

▶ 3-0078139  
 Fr. 24.02.2023; 09:00-12:00 Uhr

 **Purgstall an der Erlauf, GH Prinz**  
**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 oder BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 17.02.2023

## Eutergesundheit – erhalten – vorbeugen – behandeln

Onlinekurs

 Die Voraussetzung für die Erzeugung von qualitativ hochwertiger Milch sind gesunde Euter. Wer die richtigen Maßnahmen ergreift, spart viel Geld, Zeit und Mühe. In diesem Onlinekurs wird das Thema Eutergesundheit umfassend besprochen. Sie erhalten wertvolle Tipps für Ihre tägliche Melkarbeit sowie für das betriebsindividuelle Eutergesundheitsmanagement. Der Kurs kann zeitlich flexibel und ortsunabhängig durchgeführt werden und dauert etwa zwei Stunden.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Betriebe (BewirtschafterInnen oder mitarbeitende Familienangehörige), welche beim Tiergesundheitsdienst (TGD) Mitglied sind sowie alle Interessierten

 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

## Fachtag für Melkroboter-InteressentInnen

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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Betriebe mit Interesse am Melkroboter

**Mitzubringen:** warme, saubere Kleidung für Betriebsbesichtigungen

 DI Gerald Biedermann, Dr. Marco Horn, Ing. Josef Rechberger,  
 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0077997  
 Mi. 16.11.2022; 09:00-16:00 Uhr

 **Zwettl, Bergwirt Schrammel**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 14.11.2022

▶ 3-0077998  
 Fr. 18.11.2022; 09:00-16:00 Uhr

 **Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 14.11.2022



### Webinar: Melkroboter-Stammtisch



Der Melkroboter-Stammtisch dient dem gezielten Erfahrungsaustausch zwischen Melkroboterbetrieben. Der Betrieb von automatischen Melksystemen erfordert ein hohes Maß an technischem Verständnis und stellt hohe Ansprüche an das Herdenmanagement. Praktiker und Experten berichten über ihre Erfahrungen mit automatischen Melksystemen (AMS). Heuer stellen wir uns mit dem norddeutschen Berater Jan Hinnerk Alberti die Frage, wie die Kosten des automatischen Melkens optimiert werden können.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Melkroboter-Betriebe

👤 Dr. Marco Horn, Jan Hinnerk Alberti

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078000

🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 24.02.2023

### Webinar: Heutrocknungsanlagen – Möglichkeiten und Grenzen



Bestes Grundfutter ist die Voraussetzung für eine gesunde Milchviehherde, die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion und hochwertige Milchprodukte. Um die Heuqualität zu verbessern und gleichzeitig das Wetterisiko bei der Heuernte zu minimieren, bestehen verschiedene Möglichkeiten der Heutrocknung. Das Webinar vermittelt die Vor- und Nachteile der verschiedenen Heutrocknungstechniken, Kennzahlen zur Wirtschaftlichkeit und die richtige Rationsgestaltung mit Belüftungsheu.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Betriebe mit Interesse an Heutrocknungsanlagen

👤 DI Gerald Stögmüller, Dr. Marco Horn, Mag. Matthias Kittl

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078003

🕒 Mo. 07.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 04.11.2022

### Webinar: Upgrade für Ihren Kuhstall – Licht, Luft, Ruhe, ...



Die Arbeit mit gesunden Tieren macht Spaß. Stallklima und Kuhkomfort sind entscheidend für Tiergesundheit, Fruchtbarkeit und Leistungsbereitschaft unserer Rinder. Das Webinar liefert praktische Tipps, wie Stallklima und Kuhkomfort im eigenen Stall bewertet und bestehende Ställe einfach und günstig optimiert werden können. Ihre Kühe werden es Ihnen danken!

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Milchviehbetriebe, rinderhaltende Betriebe

👤 Reinhard Gastecker,

Dr. Marco Horn

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077959

🕒 Mo. 05.12.2022; 19:30-22:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 01.12.2022

### Kälberaufzucht

Verschiedene Methoden der Aufzucht, muttergebundene Aufzucht, Erfahrungen der letzten zwei Jahre an der LFS Warth

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Ing. Hans Rigler

+ 20 € pro Person

▶ WA3368

🕒 Fr. 11.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 04.11.2022

### Exkursion: Weidenutzung für Milchviehbetriebe

Mit einem gut geplanten Weidemanagement läßt sich nicht nur für die Milchkühe das Tierwohl steigern, sondern auch bei entsprechenden Grundvoraussetzungen die Lebensqualität der Bauernfamilie erhöhen. Weiters ist ein Vollweidebetrieb, welcher den gesamten Viehbestand während der Vegetationsperiode von der Weide ernährt, ökonomisch überlegen. Dies wurde im Rahmen eines Projekts in Bayern in Form einer Vollweideviehhaltung (ohne Zufütterung von Grobfutter) und einer saisonalen Abkalbung festgestellt. Wie dieses Weidemanagement genau funktioniert, erfährt jede/r ExkursionsteilnehmerIn von bayrischen Praxisbetrieben.

**Zielgruppe:** MilchviehalterInnen

+ 130 € gefördert, 260 € ungefördert

▶ 3-0078209

🕒 Mi. 12.04.-Do. 13.04.2023; 08:00-16:00 Uhr

📍 Bayern

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 05.04.2023

lkberatung

## MILCHWIRTSCHAFT

### Eutergesundheitsmanagement

Pauschale 120 Euro,

Johanna Mandl, T 05 0259 23302

### Direktvermarktung – Milchprodukte spezial

Pauschale 80 Euro,

Florian Staudinger, T 05 0259 23303

### Arbeitskreis Milchproduktion

Jahresbeitrag 80 Euro,

Marco Horn, T 05 0259 23304

### Milchwirtschaft

kostenfrei,

Johanna Mandl, T 05 0259 23302

### Stallklima und Kuhkomfort

Pauschale 120 Euro,

Marco Horn, T 05 0259 23304



Mit Beratung zum Erfolg  
noe.lko.at/beratung

### Exkursion: MilchproduzentInnen mit Direktvermarktung

Der Erfahrungsaustausch unter MilchviehalterInnen ermöglicht einen Wissenstransfer unter Praktikern und fördert kreative Ideen zur Arbeitserleichterung und betrieblichen Weiterentwicklung. Bei dieser Exkursion werden zwei Milchviehbetriebe besichtigt und über aktuelle milchwirtschaftliche Themen diskutiert. Die TeilnehmerInnen fahren mit den eigenen Autos.

**Zielgruppe:** MilchviehalterInnen

**Mitzubringen:** saubere Stallkleidung

👤 Ing. Florian Staudinger

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0078137

🕒 Fr. 28.10.2022; 09:00-16:00 Uhr

📍 Treffpunkt: P+R Anlage Hürm,

A1-Abfahrt Loosdorf

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23300 bis 21.10.2022



**LKV** Aktuelle Informationen im milch-  
wirtschaftlichen Bereich erleich-  
tern betriebliche Entscheidungen und sind die  
Voraussetzung, um Strategien für die Zukunft  
zu entwickeln. Sie erhalten Einblick in die neu-  
esten Trends und Entwicklungen am Milch-  
markt (Anlieferung, Absatz, Milchpreis). Ne-  
ben marktwirtschaftlichen Inhalten werden  
Milchprodukte präsentiert und Wissen über  
Milchprodukte vermittelt. Die Veranstaltun-  
gen werden mit regionalen Themenschwer-  
punkten (Qualitätssicherungsmaßnahmen,  
Tierwohlmaßnahmen, Vermarktungshilfen,  
Bezeichnungsschutz, regionale Vermarktung,  
aktuelle Rechtsbestimmungen, ...) angeboten.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** MilchviehalterInnen

👤 diverse FachexpertInnen

+ 15 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0077985

🕒 Di. 29.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-EEB

📍 **Kirchberg/Pielach, Kirchberghalle**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten,  
T 05 0259 41600 oder BBK Lilienfeld,  
T 05 0259 41000 bis 22.11.2022

▶ 3-0077990

🕒 Fr. 02.12.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Bergland, Berglandhalle NÖ Genetik**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100  
oder BBK Scheibbs, T 05 0259 41500  
bis 25.11.2022

▶ 3-0077987

🕒 Do. 12.01.2023; 09:00-12:30 Uhr

📍 **Biberbach, GH Kappl**

**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 oder  
BBK Waidhofen/Ybbs, T 05 0259 41900  
bis 05.01.2023

▶ 3-0077982

🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-11:30 Uhr

📍 **Kirchschlag,  
GH Kirchenwirt "Zum Adam"**

▶ 3-0077984

🕒 Mi. 18.01.2023; 13:30-16:00 Uhr

📍 **Groß Gerungs, GH Mathe**

▶ 3-0077461

🕒 Fr. 20.01.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Dobersberg, Meli's Café-Restaurant**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya,  
T 05 0259 41800 bis 13.01.2023

▶ 3-0077991

🕒 Mo. 23.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Weinzierl am Walde, GH Angerer**

**Anmeldung:** BBK Krems, T 05 0259 40900  
bis 16.01.2023

▶ 3-0078134

🕒 Di. 24.01.2023; 09:00-12:30 Uhr

📍 **Hoheneich, GH Pöhn**

**Anmeldung:** BBK Gmünd,  
T 05 0259 40500 bis 17.01.2023

## RINDER – MUTTERKUH

i

### FACHINFORMATIONSKREISE MUTTERKUHHALTUNG

**Ausgangssituation:** Die Produktions-  
formen Mutterkuhhaltung sowie Kal-  
binnen- und Ochsenmast stehen im  
Spannungsfeld der geänderten Rahmen-  
bedingungen. Der ökonomische Druck  
fordert detaillierte Analysen, um Schwä-  
chen zu erkennen und diesen durch ge-  
eignete Maßnahmen entgegenzuwirken.

**Ziel des Projekts:** Die Fachinformati-  
onskreise bieten den TeilnehmerInnen die  
Möglichkeit der fachlichen Weiterbildung  
und zum Erfahrungsaustausch mit Berufs-  
kollegInnen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD pro Veranstal-  
tung

Die Auftaktveranstaltung zu den Themen  
„Tierbezogene ÖPUL-Maßnahmen“ und  
„Betriebsvorstellung“ werden in den ein-  
zelnen Regionen zu folgenden Terminen  
angeboten:

Region	Termin/Startveranstaltung	Ort
Triestingtal: Mödling, Baden	10.10.2022, 19:30 Uhr	Furth/Triesting, GH „Zur Bruthenne“
NÖ Mitte: Region Türnitz	17.10.2022, 19:30 Uhr	Türnitz, Traisentalerhof
Ötscherland: Region Scheibbs	12.10.2022, 19:30 Uhr	Randegg, GH Schliefaufhof
Mostviertel: Region Waidhofen/Ybbs	24.10.2022, 19:30 Uhr	St. Peter/Au, GH Schoisengeyr
NÖ Süd: Region Grimmenstein	04.11.2022, 19:00 Uhr	Petersbaumgarten, GH Pichler
Mostviertel Ost: Region Laaben	11.10.2022, 19:30 Uhr	Innermanzing, GH Schilling
Waldviertel Ost: Region Gföhl	22.11.2022, 19:30 Uhr	Lichtenau, GH Pemmer
Waldviertel West: Region Zwettl	21.11.2022, 19:30 Uhr	Frankenreith, GH Schrammel
Waldviertel Nord: Region Waidhofen/Thaya	30.11.2022, 19:30 Uhr	Dietmannsdorf Wildhäuser, GH Powisch
Weinviertel: Region Mistelbach	03.11.2022, 19:00 Uhr	BBK Mistelbach

**Weitere Termine und Orte werden im  
BBK-Rundschreiben bekannt gegeben.**

+ € 10 pro Betrieb gefördert,  
€ 20 ungefördert



**Auskunft:**

DI August Bittermann, T 05 0259 23201,  
Christina Hell BEd BSC, T 05 0259 23206

## Webinar: Fachinformation Mutterkuhhaltung



Die Produktionsformen Mutterkuhhaltung sowie Kalbinnen- und Ochsenmast stehen im Spannungsfeld der geänderten Rahmenbedingungen. Der ökonomische Druck fordert detaillierte Analysen, um Schwächen zu erkennen und diesen durch geeignete Maßnahmen entgegenzuwirken. Die Fachinformationskreise bieten den TeilnehmerInnen einerseits die Möglichkeit der fachlichen Weiterbildung und andererseits die des Erfahrungsaustauschs mit BerufskollegInnen. Zusätzlich zu den Präsenzveranstaltungen in den insgesamt 10 Regionen in Niederösterreich werden auch heuer für alle Fachinformationskreise Webinare angeboten.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** MutterkuhhalterInnen

👤 Alois Kiegerl, Dr. Berthold Traxler

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078018

🕒 Mi. 18.01.2023; 19:30-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23202  
bis 11.01.2023

## Tierbeobachtung am Mutterkuhbetrieb



Ein gesundes Kalb pro Kuh und Jahr gilt als Ziel für die Wirtschaftlichkeit im Betriebszweig Mutterkuhhaltung. Dafür braucht es ein optimales Gesundheitsmanagement am Betrieb. Um die Kuhsignale richtig lesen zu können, braucht es Information und Übung. Das frühzeitige Erkennen von Krankheitsanzeichen ist Hauptthema dieses Seminars - denn umso früher Sie Probleme erkennen, desto einfacher können Sie diese korrigieren. Die Themen Fruchtbarkeit der Mutterkuh, die Geburt des Kalbes und Kälbergesundheit am Mutterkuhbetrieb werden in diesem Seminar behandelt. Nach einer theoretischen Einführung am Vormittag werden am Nachmittag die entsprechenden Maßnahmen in der Praxis geübt.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Mutterkuhhaltung

**Mitzubringen:** saubere, warme Arbeitskleidung, saubere Gummistiefel

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 30 € gefördert, 140 € ungefördert

▶ 3-0078022

🕒 Mo. 28.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

▶ 3-0078024

🕒 Di. 29.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Gresten, GH Kummer**

▶ 3-0078038

🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Edelhof**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23202  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## RINDER – ZUCHT

### Kurzlehrgang für Besamung (Rinder) am eigenen Betrieb



Es werden Lerninhalte betreffend Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane vermittelt.

**Anrechenbarkeit:** 3h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

**Voraussetzungen:** abgeschlossene oder laufende landwirtschaftliche Ausbildung

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung

👤 Dr. Gabriele Wetchy, Herbert Stadler,  
Dr. Helmut Herndl, Mag. Ann-Kathrin  
Autz, Dr. Friedrich Führer

+ 220 € gefördert, 440 € ungefördert

**Dauer:** 3 Tage, jeweils 08:00-17:00 Uhr

📍 **Bergland, Berglandhalle Seminarraum**

**Anmeldung:** GENOSTAR Rinderbesamung  
GmbH, T 05 0259 49005; Termin wird bei der  
Anmeldung bekannt gegeben!

### Züchtertage



**Zucht- und Vermarktungsstrategien, aktuelle  
Fragen der Tiergesundheit**



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderzüchterInnen aus NÖ

👤 Ernst Grabner, Ing. Martin Gehringer,  
DI Karl Zottl

▶ 3-0077486

**Ort und Termin werden individuell  
ausgeschrieben**, spezielle Einladungen  
werden gesondert versendet.

📍 NÖ Genetik Rinderzuchtverband,  
T 05 0259 49100

### Brown Swiss Züchtertage



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

die Abschlussdiskussion auf einem Braunviehzuchtbetrieb statt, der im Sinne des praxisnahen Erfahrungsaustausches besucht wird.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** ZüchterInnen der Rasse Brown Swiss

▶ 3-0077488

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

📍 NÖ Genetik Rinderzuchtverband,  
T 05 0259 49100

### Holstein Züchtertage



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** ZüchterInnen der Rasse Holstein

▶ 3-0077489

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

📍 NÖ Genetik Rinderzuchtverband,  
T 05 0259 49100

### Züchterstammtische Fleischrinder



Die Besonderheiten jeder Rasse sprechen unterschiedliche Landwirte an. Diese Züchterstammtische sollen den Züchtern und an der jeweiligen Rasse Interessierten spezielle Informationen über die jeweilige Rasse bezüglich Zuchtauswahl und Stiereinsatz näherbringen. Gesunde und leistungsfähige Tiere sind die Grundlage für eine erfolgreiche Zucht, weshalb bei diesen Veranstaltungen wertvolle Tipps und Hinweise zur Hebung des Tierwohls und Biosicherheit für die tägliche Arbeit am Betrieb vermittelt werden.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** ZüchterInnen und InteressentInnen

👤 Ing. Josef Fleischhacker

▶ 3-0077490

**Orte und Termine werden regional  
und individuell ausgeschrieben.**

📍 NÖ Genetik Rinderzuchtverband,  
T 05 0259 49103

## RINDER – MAST

### Rindermasttag



Der wirtschaftliche Erfolg eines Rindermastbetriebes hängt von vielen Faktoren ab. Der Rindermasttag bietet den intensiven Stier-, Ochsen- und KalbinnenmästerInnen wertvolle Informationen zu den Themen Qualitätsfleischprogramme, Fütterung und Wirtschaftlichkeit. Die Erfahrungen eines Praktikers aus den Arbeitskreisen ergänzen die Informationen der FachexpertInnen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RindermästerInnen

- ▶ Dr. Siegfried Pöchtrager, Thomas Maurovich, DI Barbara Rüel, Dr. Christian Dürnberger, Lukas Refenner, DI Werner Habermann
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078210

🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 Kilb, Kulturzentrum K4

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 23.11.2022

### Informationsveranstaltung für RindermästerInnen



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RindermästerInnen

- ▶ DI Werner Habermann, Ing. Stefan Mader, Dr. Marc Urdl
- + 10 € pro Betrieb gefördert, 20 € ungefördert

▶ 3-0078229

🕒 Mi. 01.02.2023; 14:00-17:00 Uhr

📍 Echtsenbach, GH Klang

▶ 3-0078230

🕒 Do. 02.02.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 Inning, GH Birgl

▶ 3-0078231

🕒 Do. 02.02.2023; 19:00-22:00 Uhr

📍 Amstetten, GH Hilmbauer

▶ 3-0079084

🕒 Mi. 15.02.2023; 19:30-22:30 Uhr

📍 LFS Warth

▶ 3-0078225

Webinar

🕒 Di. 21.02.2023; 19:00-21:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 14.02.2023

### Webinar: Grundlagen der Rationsberechnung in der Rindermast



Grund- und Kraftfutter sollten, basierend auf analysierten Futtermitteln, in den unterschiedlichen Mastphasen bedarfsgerecht zugeteilt werden. Nur wer die Inhaltsstoffe seiner selbsterzeugten (Grund-)Futtermittel kennt, kann auch mit Ergänzungen richtig reagieren und somit den Gesundheitsstatus und die Tierleistungen erhöhen. Im Seminar werden die wichtigsten Futtermittel sowie die entscheidenden Kriterien einer korrekten Rationsgestaltung in der intensiven Stiermast besprochen. Auswirkungen verschiedener Rationstypen auf die Tageszunahme und die Wirtschaftlichkeit werden herausgearbeitet.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RindermästerInnen

- ▶ DI Markus Zehetgruber, DI Gerald Stögmüller
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078223

🕒 Di. 21.03.2023; 19:00-21:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 14.03.2023

### Kälbergesundheit am Mastbetrieb



Junge Mastkälber sind empfindlich und brauchen gute Betreuung und genaue Beobachtung. Oft können die Jungtiere mit einfachen Maßnahmen aus der Pflanzenheilkunde gesund erhalten und mit homöopathischen Arzneien unterstützt werden. Der Kurs gibt praktische Tipps dazu.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

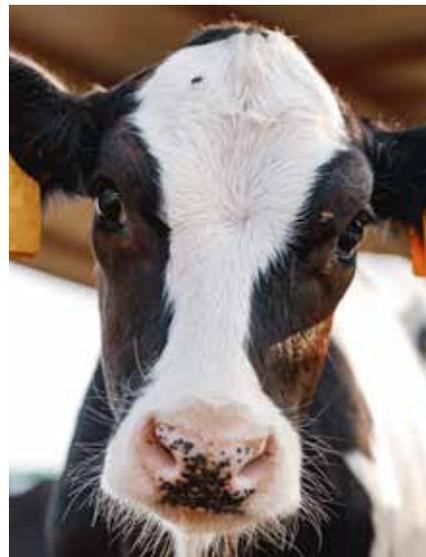
- ▶ Dr. Elisabeth Stöger
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0078075

🕒 Fr. 02.12.2022; 08:30-12:30 Uhr

📍 BBK Melk

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 25.11.2022



## RINDER – ALLGEMEIN



### Klauenpflege der Kuh – Grundkurs



**LKV** "Flotte" Kühe bringen mehr Erfolg im Stall! Dieser Kurs ist speziell für NeueinsteigerInnen in der Klauenpflege konzipiert. Das heißt, man erfährt in einem zweistündigen Theorieteil wichtige Grundlagen der Klauenpflege. Am Tag darauf erfolgt die Klauenpflege in der Praxis (Totklaue bzw. am Tier). So können Lahmheiten langfristig vermieden werden bzw. erfährt man, wie man bei Klauendefekten richtig reagiert.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

**Mitzubringen:** saubere, warme Arbeitskleidung; ev. eigenes Klauenwerkzeug

- ▶ Johannes Berger oder Katharina Hoffelner
- + 90 € gefördert, 180 € ungefördert

▶ 3-0077877

🕒 Mo. 23.01.-Di. 24.01.2023;

1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr

2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 19.12.2022

▶ 3-0077872

🕒 Mo. 16.01.-Di. 17.01.2023;

1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr

2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Edelhof

▶ 3-0077875

🕒 Do. 19.01.-Fr. 20.01.2023;

1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr

2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Warth

▶ 3-0077882

🕒 Di. 24.01.-Mi. 25.01.2023;

1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr

2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Hohenlehen

▶ 3-0077884

🕒 Mi. 25.01.-Do. 26.01.2023;

1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr

2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Pyhra

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.12.2022



## Klauenpflege der Kuh – Perfektionskurs



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen mit Praxiserfahrung in Klauenpflege

**Mitzubringen:** warme, saubere Arbeitskleidung

👤 Katharina Hoffelner oder Johannes Berger

+ 90 € gefördert, 180 € ungefördert

▶ 3-0077886

🕒 Mi. 01.03.-Do. 02.03.2023;  
1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr  
2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 19.12.2022

▶ 3-0077889

🕒 Di. 02.03.-Mi. 03.03.2023  
1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr  
2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Hohenlehen

▶ 3-0077893

🕒 Di. 07.03.-Mi. 08.03.2023;  
1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr  
2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Edelhof

▶ 3-0077894

🕒 Mi. 08.03.-Do. 09.03.2023;  
1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr  
2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Pyhra

▶ 3-0077895

🕒 Do. 09.03.-Fr. 10.03.2023;  
1. Tag Theorie: 19:30-21:00 Uhr  
2. Tag Praxis: 08:45-16:30 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 19.12.2022

## Homöopathie für Nutztierhaltung - Grundkurs



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 Dr. Elke Pöchlauer

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert pro Kurstag

▶ 3-0078334

Grundkurs Tag 1

🕒 Mo. 21.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 BBK Amstetten

▶ 3-0078335

Grundkurs Tag 2

🕒 Di. 22.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 BBK Amstetten

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

## Homöopathie für Nutztierhaltung - Aufbaukurs



Wir besprechen in zwei Teilen (Tagen) die am häufigsten eingesetzten homöopathischen Einzelmittel, die in keiner Hausapotheke fehlen sollten.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

**Voraussetzung:** kein Anfängerkurs - Absolvierung eines Grundkurses in Homöopathie ist erforderlich.

👤 Dr. Elke Pöchlauer

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert pro Kurstag

▶ 3-0078326

Aufbaukurs Tag 1

🕒 Mo. 14.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 Dobersberg, ehem. BBK

▶ 3-0078327

Aufbaukurs Tag 2

🕒 Di. 15.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 Dobersberg, ehem. BBK

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



## Homöopathie für Nutztierhaltung - Schüsslersalze



Die Mineralstofftherapie nach Dr. Schüssler ist eine einfache, risikolose und für jeden anwendbare Heilmethode. Nach ihrem Entdecker Dr. Schüssler sind viele Leiden auf einen Mangel an anorganischen Stoffen im Körper zurückzuführen. Auch bei unseren Haustieren, speziell bei Hochleistungstieren, haben wir vielfach mit Mangelerscheinungen zu tun. In diesem Kurs lernen wir 12 Hauptmineralsalze und 12 Zusatzmineralsalze und ihre Bedeutung für den Körper kennen. Durch das Zuführen der Schüsslersalze hat auch die Homöopathie eine bessere Basis, zu wirken, somit unterstützen Schüsslersalze die Wirkung der homöopathischen Therapie.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen, keine Vorkenntnisse nötig

👤 Dr. Elke Pöchlauer

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert

▶ 3-0077740

OnlineSeminar

🕒 Do. 01.12.; 19:00-21:00 Uhr und  
Fr. 02.12.2022; 09:00-16:00 Uhr

📍 LFI Online-Seminarraum

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 24.11.2022

## Rinderklassifizierung in der Praxis



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 Ing. Manfred Roitner, Ing. Franz Sterkl

+ 10 € pro Betrieb

▶ 3-0077805

🕒 Di. 31.01.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 Pöchlarn, GH Gramel

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100  
bis 24.01.2023

▶ 3-0077804

🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 St. Martin b. Gmünd,  
Heurigenstüberl Pichler

**Anmeldung:** BBK Gmünd,  
T 05 0259 40500 bis 22.02.2023

## ALLGEMEINE TIERHALTUNG

### Tierhaltung

kostenfrei,  
Andreas Moser, T 05 0259 23001

### Viehvermarktung

kostenfrei,  
Manfred Roitner, T 05 059 23401

## QUALITÄT, TIERSCHUTZ, TIERGESUNDHEIT

### Veterinärangelegenheiten

kostenfrei,  
Stefan Fucik, T 05 0259 23501

### Cross Compliance – Tierhaltung

kostenfrei,  
Stefan Fucik, T 05 0295 23501

## FÜTTERUNG

### Interpretation von Untersuchungsbefunden des FML Rosenau

kostenfrei,  
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

### Fütterungsberatung für Milchvieh

Pauschale 120 Euro,  
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

### Rationsberechnung für Rinder

kostenfrei,  
Gerald Stögmüller, T 05 0259 23601

## RINDERHALTUNG

### Alternativen in der Rinderhaltung

kostenfrei,  
August Bittermann, T 05 0259 23201

### Produktionsoptimierung in der Mutterkuhhaltung

kostenfrei,  
August Bittermann, T 05 0295 23201

### Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

Jahresbeitrag 80 Euro,  
Christina Hell, T 05 0259 23206

### Arbeitskreis Rindermast

Jahresbeitrag 80 Euro,  
Markus Zehetgruber, T 05 0259 23205

### Rinderhaltung

kostenfrei,  
Andreas Moser, T 05 0259 23001

### Almwirtschaft

kostenfrei,  
August Bittermann, T 05 0259 23201

## SCHWEINEHALTUNG

### Produktionsoptimierung in der Schweinehaltung

kostenfrei,  
Martina Gerner, T 05 0259 23211

### Arbeitskreis Schweinehaltung (Ferkelproduktion und Schweinemast)

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

### Freiland Schweinehaltung

kostenfrei,  
Helmuth Raser, T 05 0259 23214

### Schweinehaltung

kostenfrei,  
Martina Gerner, T 05 0259 23211

## SCHWEINEHALTUNG



### FACHINFORMATIONSKREIS SCHWEINEHALTUNG

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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD pro Veranstaltung

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

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

#### Auskunft:

DI Josef Bandion, T 05 0259 23212

### Schweinefachtag und Schweinefachabende



Die Schweinefachtag und -abende bieten Weiterbildungsmöglichkeiten und Austausch für SchweinehalterInnen. Die Veranstaltungen behandeln Themen wie beispielsweise: Jungsauenpotenzial - worauf ist zu achten?; Absetzen ohne Zink; Stallklima - welche Möglichkeiten zur Kühlung gibt's?; die Schweinehaltung im Spannungsfeld zwischen KonsumentInnenvorstellung und Kaufentscheidung; Schlachtdatenauswertung - an welcher Schraube kann gedreht werden?; österreichische Schweineproduktion im internationalen Vergleich; aktuelle Themen: afrikanische Schweinepest, amtliche Biosicherheitskontrolle, Tierhaltungsverordnung, Schweinegesundheitsverordnung, Tierschutzpaket

**Anrechenbarkeit:** auf Anfrage

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 SchweinehaltungsexpertInnen

+ 10 € pro Betrieb gefördert,  
25 € ungefördert

#### Schweinefachtag

▶ 3-0077582

🕒 Di. 22.11.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 LK-Technik Mold

**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700  
bis 18.11.2022



- ▶ 3-0077585  
🕒 Do. 24.11.2022; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK Mistelbach**  
**Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 22.11.2022
  - ▶ 3-0077590  
Tullnerfelder Schweinefachtag  
🕒 Mo. 05.12.2022; 13:30-16:30 Uhr  
📍 **Atzelsdorf, GH Schreiblehner**  
**Anmeldung:** BBK Tullnerfeld, T 05 0259 41700 bis 01.12.2022
  - ▶ 3-0077588  
🕒 Mi. 07.12.2022; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **Lichtenwörth, GH Halbax**  
**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 05.12.2022
  - ▶ 3-0077589  
🕒 Mi. 14.12.2022; 13:00-16:00 Uhr  
📍 **LFS Edelhof**  
**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 12.12.2022
  - ▶ 3-0077591  
🕒 Fr. 20.01.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **Allentzgschendt, GH Petz**  
**Anmeldung:** BBK Krems, T 05 0259 40900 bis 18.01.2023
- Schweinefachabende**
- ▶ 3-0077666  
Webinar, Spezialthema „Bio“  
🕒 Mi. 30.11.2022; 19:00-21:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 28.11.2022
  - ▶ 3-0077601  
Webinar  
🕒 Di. 13.12.2022; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 09.12.2022
  - ▶ 3-0077592  
🕒 Mi. 25.01.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **BBK St. Pölten**  
**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 23.01.2023
  - ▶ 3-0077594  
🕒 Mi. 15.02.2023; 18:00-21:00 Uhr  
📍 **BBK Bruck/Leitha-Schwechat**  
**Anmeldung:** BBK Bruck/Leitha-Schwechat, T 05 0259 40300 bis 13.02.2023
  - ▶ 3-0077595  
🕒 Mi. 15.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **Wolfsbach, GH Karan**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 13.02.2023
  - ▶ 3-0077597  
🕒 Do. 16.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **BBK Hollabrunn**  
**Anmeldung:** BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 14.02.2023

- ▶ 3-0077593  
🕒 Mi. 22.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **St. Leonhard/Forst, Volkshaus**  
**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 20.02.2023
- ▶ 3-0077602  
Webinar  
🕒 Di. 07.03.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 03.03.2023

## Niederösterreichischer Schweinefachtag



### Sparte Ferkelproduktion

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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

+ für LandwirtInnen kostenlos (TN-Beitrag wird von Sponsoren übernommen), 30 € ungefördert

- ▶ 3-0077543  
🕒 Mo. 09.01.2023; 10:00-14:00 Uhr  
📍 **Hollabrunn, Stadtsaal**

- ▶ 3-0077544  
🕒 Mo. 09.01.2023; 18:00-22:00 Uhr  
📍 **Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 05.01.2023

## NÖ Schweinefachtag



### Schweinemast

Die Tagung ermöglicht Ihnen einen Überblick zu aktuellen Themen in der Schweinehaltung und bietet Informationen zu Tiergesundheit, Fütterung und Management sowie zum Schweinemarkt.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 Dr. Siegfried Pöchtrager, DI Barbara Rüel, DI Werner Habermann, Dr. Christian Dürnberger

+ für LandwirtInnen kostenlos (TN-Beitrag wird von Sponsoren übernommen), 30 € ungefördert

- ▶ 3-0077536  
🕒 Di. 29.11.2022; 09:00-16:00 Uhr  
📍 **Kilb, Kulturzentrum K4**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 28.11.2022



## Änderung Tierhaltungsverordnung – Was ist neu? Was muss ich jetzt wissen?



Einige Bereiche in der Schweinehaltung, wie z.B. das Kupieren, wurden mit 2022 in der Tierhaltungsverordnung neu geregelt. Im Seminar erfahren Sie, was genau geändert wurde und wie Sie diese Änderungen in Ihrem Betrieb umsetzen können.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 DI Martina Gerner, Amtstierarzt

+ 15 € gefördert, 80 € ungefördert

### Präsenzkurs

**Termin und Ort auf Anfrage**

**Dauer:** 3 UE

### Webinar

🕒 Termin auf Anfrage

**Dauer:** 2 UE

📍 **LFI-Online Seminarraum**

📞 LK NÖ, T 05 0259 23100

## Schweinemast erfolgreich umsetzen "Besser werden – Spitze bleiben"



### Kosten und Erlös fest im Griff

Der wirtschaftliche Erfolg zwischen den Schweinemastbetrieben unterscheidet sich um 10 bis 20 Euro je verkauftem Mastschwein. Die größten Differenzen bestehen bei den Futterkosten und der Vermarktung. Gezielte Vermarktungsstrategien und betriebsindividuell angepasste Vermarktung mit einer Schlachtdatenauswertung zeigen Möglichkeiten der Verbesserung auf. Potenziale zur wirtschaftlichen Verbesserung und die Marktsituation werden bei diesem Seminar aufgezeigt und ausführlich erläutert.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** MastschweinehalterInnen

👤 DI Josef Bandion, Ferdinand Luger,

Ing. Johann Schmutzer

+ 20 € gefördert, 65 € ungefördert

- ▶ 3-0077524  
🕒 Di. 06.12.2022; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **LFS Gießhübl**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 05.12.2022

- ▶ 3-0077525  
🕒 Di. 17.01.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **BBK St. Pölten**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100 bis 16.01.2023

## Webinar: Erfolgreich Absetzen ohne Zink



### Strategien und Praxisbeispiele

Das Webinar beschäftigt sich mit der Ferkelgesundheit von der Geburt bis zur Aufzucht von Ferkeln (Fütterungsstrategien, Absetzmanagement, ...) und mit dem Absetzen ohne Einsatz von Zink und Antibiotika in therapeutischen Dosen. Welche Faktoren sind für ein erfolgreiches Absetzmanagement (ohne Zink) wichtig? Was müssen Sie in der Praxis beachten? Mit welchen Maßnahmen kann Ferkelabsetzdurchfall vorgebeugt werden? In diesem Webinar wird praxisnah auf die wichtigsten Faktoren für ein erfolgreiches Absetzen von Ferkeln eingegangen und es werden anhand von Praxisbeispielen Wege gezeigt, die ein Absetzen ohne Zinkoxid ermöglichen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 Mag. Eva Klinger, DI Johannes Mader

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077578

🕒 Do. 01.12.2022; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100

bis 28.11.2022

## Tierschutz für SchweinehalterInnen



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 Johannes Spangel, DI Martina Gerner, Mag. Thorben Rahlves

+ 15 € pro Betrieb gefördert, 80 € ungefördert

▶ 3-0079162

Präsenzkurs

🕒 Mi. 23.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Amstetten**

▶ 3-0079163

Webinar

🕒 Mi. 07.12.2022; 13:00-16:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100

## Künstliche Besamung beim Schwein für Eigenbestandsbesamer



### Ausbildungslehrgang gem. § 34 NÖ Tierzuchtverordnung

Im Ausbildungslehrgang werden unter anderem folgende Schwerpunkte gesetzt: Rechtsvorschriften und Aufzeichnungspflichten für Eigenbestandsbesamer; Tiergesundheit und Tierhygiene; anatomische und physiologische Grundlagen der Fruchtbarkeit von Sauen und Ebern; von der Spermagewinnung bis zur künstlichen Besamung; Eberauswahl und Zuchtwert; Fruchtbarkeits- und Besamungsmanagement; Besamungstechnik und Besamungspraxis

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** SchweinezüchterInnen

**Voraussetzung:** 24 Stunden vor Lehrgangsbeginn kein Kontakt zu Schweinen

👤 Romana Grundböck, DI Martina Gerner, Mag. Ferdinand Entenfellner

+ 75 € gefördert, 150 € ungefördert

▶ 3-0077545

**Termin und Ort auf Anfrage**

Dauer: 12 UE

📍 LK NÖ, T 05 0259 23100

## Schweineklassifizierung in der Praxis



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen

👤 Ing. Manfred Roitner, Ing. Franz Sterkl

+ 10 € pro Betrieb

▶ 3-0077799

🕒 Di. 14.03.2023; 08:00-12:30 Uhr

📍 **Ruprechtshofen,**

**Schlachtbetrieb Grandits**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100

bis 07.03.2023



## Grundlagen der Freilandschweinehaltung



### Tierschutz, Grundwasserschutz, Tierwohl, Fütterung und weitere Anforderungen

Die Freilandschweinehaltung erfordert umfassende rechtliche und praktische Kenntnisse. Neben Tierschutzgesetz, Tierkennzeichnung und -meldung, Futtermittelrecht sowie wasserrechtlichen Bestimmungen stellt besonders die Schweinegesundheitsverordnung umfangreiche Anforderungen an die Freilandschweinehaltung. NeueinsteigerInnen und Interessierten wird ein Überblick über die rechtlichen Grundlagen gegeben und anhand von Beispielen gezeigt, wie diese umgesetzt werden können.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** FreilandschweinehalterInnen und andere Interessierte

**Mitzubringen:** ev. Lageplan oder Bild von der Fläche für die Freilandschweinehaltung

👤 Helmut Raser BSc

+ 15 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

▶ 3-0077668

Präsenzkurs

🕒 Do. 09.03.2023; 09:30-12:30 Uhr

📍 **Raipoltenbach, GH Schabschneider**

▶ 3-0077671

Webinar

🕒 Mi. 13.09.2023; 19:00-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100

bis 3 Tage vor Kursbeginn

## Seminar für FreilandschweinehalterInnen



### Tierschutz, Grundwasserschutz und Tierwohl praktisch umsetzen

Im Seminar können sich Profis und NeueinsteigerInnen über die diversen Umsetzungsmöglichkeiten einer Freilandschweinehaltung austauschen. Einzelne Fachbereiche sollen durch LandwirtInnen und andere ExpertInnen erörtert werden. In einem Theorie-Teil werden Tipps zu Haltung, Tiergesundheit, Management und Fütterung gegeben. Bei einem Rundgang auf einem Praxisbetrieb wird auf die Umsetzung einer Freilandhaltung eingegangen und mit dem Betriebsleiter diskutiert.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** FreilandschweinehalterInnen und andere Interessierte

👤 DI Martina Löffler, Helmut Raser BSc

+ 40 € pro Betrieb gefördert, 80 € ungefördert

▶ 3-0077678

🕒 Do. 09.03.2023; 13:30-19:00 Uhr

📍 **Raipoltenbach, GH Schabschneider**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23100

bis 06.03.2023

# SCHAFE UND ZIEGEN

## Wegweiser für die Schaf- und Ziegenhaltung



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** EinsteigerInnen in die Schaf- und/oder Ziegenhaltung

- 👤 DI Laura Peham, DI Patrizia Reisinger
- + 50 € pro Betrieb gefördert, 100 € ungefördert

- ▶ 3-0077869  
Präsenzkurs  
🕒 Fr. 25.11.2022; 09:00-17:00 Uhr  
📍 **Bad Traunstein, GH Fichtinger**

- ▶ 3-0077871  
Präsenzkurs  
🕒 Fr. 24.03.2023; 09:00-17:00 Uhr  
📍 **Frankenfels, GH Voralpenhof**

- ▶ 3-0077874  
OnlineSeminar  
🕒 Fr. 21.04.2023; 17:00-20:00 Uhr und Sa. 22.04.2023; 09:00-12:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**

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

## Fachinformationskreis für SchafhalterInnen



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchafhalterInnen

- 👤 DI Laura Peham, Hannes Neidl, DI Patrizia Reisinger

- ▶ 3-0077928  
🕒 Do. 16.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **Petersbaumgarten, GH Pichler**

- ▶ 3-0077929  
🕒 Fr. 17.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **Randegg, GH Schliefaufhof**

- ▶ 3-0077930  
🕒 Do. 23.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **Böheimkirchen, GH Fam. Winter**

- ▶ 3-0077931  
🕒 Fr. 03.03.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **Zwettl, GH Haider**

- ▶ 3-0077933  
OnlineSeminar  
🕒 Mo. 13.03.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**

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

## OnlineSeminar: Fachinformationskreis ZiegenhalterInnen



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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** ZiegenhalterInnen

- 👤 DI Laura Peham, Hannes Neidl, DI Patrizia Reisinger

- ▶ 3-0077936  
🕒 Mi. 15.02.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46901 bis 08.02.2023

## OnlineSeminar: Milchschaf- und Milchziegenfachtag



Der Milchschaf- und Milchziegenfachtag beschäftigt sich mit relevanten Themen der Branche. Die Themenvielfalt reicht von wirtschaftlich bedeutenden Krankheiten, über die Marktlage, bis hin zu praktischen Hürden bei der täglichen Arbeit im Stall.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

- 👤 Dr. Konstantinos Petalas, Dr. Beate Berger, Johanna Mandl BEd
- + 35 € gefördert, 70 € ungefördert

- ▶ 3-0077891  
🕒 Fr. 13.01.2023; 13:00-16:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46900 bis 09.01.2023

## OnlineSeminar: Mehr Erfolg im Schaf- und Ziegenstall – rund um die Geburt



In diesem OnlineSeminar werden alle wichtigen Fragen rund um die Geburt bei Schaf und Ziege behandelt. Die zentralen Themen des Seminars sind Vorbereitung auf die Geburt, richtige Fütterung vor der Geburt, Geburtsablauf, Unterstützung während der Geburt sowie mögliche Probleme der Lämmer und Kitze nach der Geburt.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

- 👤 Dr. Karl-Heinz Kaulfuß
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0077863  
🕒 Mo. 05.12.2022; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46901 bis 28.11.2022

## OnlineSeminar: Jungtiere auf der Weide – Herausforderungen und Praxistipps



Das Seminar beschäftigt sich vor allem mit der Gewöhnung an die Weidehaltung, Herausforderungen der Futterumstellung und den besonderen Bedürfnissen von Jungtieren auf der Weide. Zudem sollen hilfreiche Praxistipps gegeben werden, um die Aufzucht von gesunden und leistungsfähigen Tieren auf der Weide zu gewährleisten.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

- 👤 Dr. Karl-Heinz Kaulfuß, Andreas Geß MSc
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078270  
🕒 Mo. 27.03.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46901 bis 20.03.2023

## OnlineSeminar: Mastlämmer – mit Qualität zum Erfolg



In diesem OnlineSeminar werden die Voraussetzungen für die Erzeugung von jungen, vollfleischigen Qualitätslammern durch optimale Fütterung und angepasstes Management näher behandelt.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** SchafhalterInnen

- 👤 Stefanie Gappmaier
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078271  
🕒 Mo. 23.01.2023; 19:00-22:00 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46900 bis 16.01.2023

## Onlineseminar: Homöopathie und Heilpflanzen bei Schafen und Ziegen

Dieses Onlineseminar setzt die Grundlagen der Homöopathie bei Schaf- und ZiegenhalterInnen voraus, welche im Zuge des Grundkurses im Vorjahr oder durch vergleichbare Kurse gewonnen wurden. Folgende Inhalte werden im Aufbaukurs näher behandelt: Unterstützung von Lämmern und Kitzen nach der Geburt; Homöopathie bei Durchfall und Lungenentzündung; Entzündungsablauf verstehen und Euterentzündungen, Abszesse, Lippengrind homöopathisch begleiten

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und ZiegenhalterInnen

**Voraussetzung:** Besuch des Kurses „Grundlagen der Homöopathie bei Schafen und Ziegen“

 Dr. Elisabeth Stöger

+ 65 € gefördert, 130 € ungefördert

▶ 3-0077900

🕒 Di. 17.01.; Di. 24.01. und Di. 31.01.2023; 19:00-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46901 bis 10.01.2023

## Klauenpflegekurs für Schaf- und ZiegenhalterInnen

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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

**Mitbringungen:** saubere, warme Arbeitskleidung

 Dr. Elisabeth Stöger, Marcus Brunner

+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0077879

🕒 Theorie: Do. 10.11.2022; 19:00-22:00 Uhr (Webinar)

🕒 Praxis: Fr. 11.11.2022; 08:00-12:00 Uhr bzw. 13:00-17:00 Uhr

📍 **Purgstall/Erlauf, Betrieb Kinkartz**

▶ 3-0077881

🕒 Theorie: Do. 13.04.2023; 19:00-22:00 Uhr (Webinar)

🕒 Praxis: Fr. 14.04.2023; 08:00-12:00 Uhr bzw. 13:00-17:00 Uhr

📍 **Maria Taferl, Betrieb Gruber**

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

## Zweitägiger Intensivkurs - Schafscheren selbst gemacht

Dieser zweitägige Schafscherkurs bietet die Möglichkeit, das Schafscheren zu erlernen oder die Technik zu verfeinern. Es werden das richtige Fangen, Fixieren sowie die speziellen Techniken des Scherens von Grund auf erlernt. Unter professioneller Aufsicht hat jede/r TeilnehmerIn die Möglichkeit, die Handgriffe am Tier zu erlernen und zu festigen. Weiters erhält man interessante Informationen und Kontaktadressen rund um das Thema Wolle. Die Übernachtungsmöglichkeiten werden einen Monat vor Kursbeginn zugestellt.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** SchafhalterInnen

**Mitbringungen:** saubere, warme Arbeitskleidung

**Voraussetzung:** Grundkenntnisse über den korrekten Umgang mit Schafen

 Karl Gansberger

+ 120 € gefördert, 240 € ungefördert

▶ 3-0077904

🕒 Do. 20.10.-Fr. 21.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Zwentendorf, Betrieb Eisenschenk**

▶ 3-0077905

🕒 Do. 09.03.-Fr. 10.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Purgstall/Erlauf, Betrieb Kinkartz**

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

## Praxistag: Fach- und tiergerechtes Schlachten von Schafen und Ziegen

Die Selbstversorgung mit hochwertigem Lamm- und Schaffleisch, Kitz- und Ziegenfleisch sowie die Direktvermarktung werden für Schaf- und ZiegenhalterInnen immer bedeutender. Daher liefert dieser Kurs die theoretischen und praktischen Grundlagen, um die Tiere fach- und tiergerecht zu schlachten. Die TeilnehmerInnen erlernen Grundlegendes über den Schlachtvorgang, die Schlachthygiene, die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch den Tierarzt und die Schlachtkörperklassifizierung.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder ZiegenhalterInnen

 Johann Schnabel

+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0078273

🕒 Mi. 09.11.2022; 09:00-15:00 Uhr

📍 **LFS Hohenlehen**

**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46901 bis 02.11.2022

## Altschafverwertung in der Hausschlachtung

Schaffleisch ist ein sehr hochwertiges und wertvolles Produkt. Dieser Kurs liefert die Grundlagen, um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln und zeigt, wie vielfältig die Produktpalette aus Altschaf sein kann. Die TeilnehmerInnen erlernen Grundlegendes über Hygiene, rechtliche Grundlagen, richtige Schlachtkörperzerlegung und die Reifung von Fleisch. Weiters wird im praktischen Teil die richtige Zerlegetechnik demonstriert.

**Zielgruppe:** SchafhalterInnen

 Markus Schnitzler

+ 75 € gefördert, 150 € ungefördert

▶ 3-0077939

🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** NÖ Landesverband für Schafe u. Ziegen, T 05 0259 46900 bis 11.11.2022

**ikberatung**

## TIERHALTUNG: SONSTIGE LANDWIRTSCHAFTLICHE NUTZTIERE

### Arbeitskreis Lämmerproduktion

Jahresbeitrag 50 Euro,  
Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

### Schaf- und Ziegenhaltung

kostenfrei,  
Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

### Arbeitskreis Schafmilchproduktion

Jahresbeitrag 50 Euro,  
Patrizia Reisinger, T 05 0259 46903

### Pferdehaltung

kostenfrei,  
Viktoria Egger, T 05 0259 23104

### Geflügelhaltung

kostenfrei,  
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404

### Wildtierhaltung

kostenfrei,  
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404

### Kaninchenhaltung

kostenfrei,  
Oliver Bernhauser, T 05 0259 23404



# PFERDEHALTUNG

## Zertifikatslehrgang Reitpädagogische Betreuung



Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse, um den Kindern den spielerischen Zugang zu Pferden zu ermöglichen. Sie gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten. Es handelt sich bei der Ausbildung nicht um Reitunterricht oder therapeutisches Reiten.

Inhalte: Kommunikation, Grundlagen der Pädagogik und Entwicklungspsychologie, Erlebnispädagogik, methodisch/didaktische Grundprinzipien, Grundlagen der Pferdeausbildung für den spielpädagogischen Einsatz, grundlegendes Marketing und Unternehmenskonzept, rechtliche, steuerliche und versicherungstechnische Aspekte, Erarbeitung und Präsentation der Abschlussarbeiten

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen, mitarbeitende Familienangehörige oder Angestellte eines landwirtschaftlichen Betriebes, PferdehalterInnen

- 👤 Sabine Dell'mour,  
Mag. Johanna Thanheiser
- + 550 € gefördert, 1.980 € ungefördert

- ▶ 3-0078935
- 🕒 Lehrgangstart: Do. 30.03.2023  
Dauer: 104 UE
- 📍 **Trasdorf, ABC Ranch**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 20.02.2023



## Zertifikatslehrgang Ganzheitliche Reitpädagogik – GRIPS



Bei der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour steht der Mehrwert des Reitens im Vordergrund. Kinder/Jugendliche/Erwachsene erhalten einen positiven Zugang zum Reiten und zu den Pferden. Das Pferd wird nicht als Sportgerät angesehen, sondern als Freund und Partner. Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse für den ganzheitlichen Reitansatz. Sie gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Inhalte: Gruppenzusammenführung, Methodik, Pferdekunde, Materialkunde, Pferdeausbildung, Anatomie und Bewegungslehre, Reittheorie/Biomechanik, Sicherheit und Unfallverhütung, Psychologie und Umgang mit Krisen, Didaktik/Unterrichtstechniken, Unternehmensführung; Dieser Lehrgang schließt mit zwei Prüfungstagen ab.

**Zielgruppe:** AbsolventInnen vom ZLG Reitpädagogische Betreuung, LandwirtInnen mit Pferden, bäuerliche Familienangehörige von UaB-Betrieben mit Pferden, Reiterbauernhöfe, Einstellbetriebe, Reitlehrpersonal div. Reitbetriebe

**Voraussetzung:** fachspezifische Vorkenntnisse wie das Reiten der Grundgangarten; sicherer, ausbalancierter Sitz; Grundkenntnisse Longieren; positive Teilnahme an einer Sichtung

- 👤 Mag. Johanna Thanheiser,  
Sabine Dell'mour
- + 2.275 € pro Person
- ▶ 3-0078934
- 🕒 Lehrgangstart: Di. 29.08.2023  
Dauer: 128 UE
- 📍 **Trasdorf, ABC Ranch**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 24.07.2023

## Digitales Lernen – Weiterbildung von zu Hause aus



Mit den Onlineangeboten können Sie digital Weiterbildungen absolvieren.

Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unseren Onlinekursen, Online-seminaren, Webinaren, Farminaren und Cookinaren wird dies möglich.

Nähere Infos unter  
[lfi.at/digitaleslernen](http://lfi.at/digitaleslernen)



## Onlineseminar: Ausgerechnet Pferdewirtschaft

Was bleibt netto vom Brutto?

In kompakter Form werden die wesentlichen Bausteine eines effizienten und praktikablen Controllingsystems vorgestellt, das jeder gewinnorientierte Pferdebetrieb - ob landwirtschaftlich oder gewerblich - als fundiertes Steuerungsinstrument dringend benötigt. Controlling hilft bei den laufenden Entscheidungen in den Bereichen Einkauf, Logistik, Preiskalkulation und Zeitmanagement und gibt die Antwort auf die Frage, wie in den einzelnen Betriebszweigen strategisch die Weichen für die Zukunft zu stellen sind. Darüber hinaus befasst sich das Seminar nicht nur mit den Bruttoerfolgen in der Pferdewirtschaft, sondern berücksichtigt alle gesetzlichen Abgaben (Einkommensteuer, Umsatzsteuer und Sozialversicherungsbeiträge), um die Frage zu beantworten: "Was bleibt netto vom Brutto?"

- Zielgruppe:** PferdehalterInnen
- 👤 Mag. Brigitte Kuttner-Raaz
- + 75 € gefördert, 145 € ungefördert

- ▶ 3-0077907
- 🕒 Di. 14.02. und Mi. 15.02.2023;  
13:00-16:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 07.02.2023

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

- Zielgruppe:** PferdehalterInnen
- 👤 Mag. Claudia Lenger
- + 60 € gefördert, 120 € ungefördert

- ▶ 3-0077910
- 🕒 Fr. 21.10.2022; 09:00-15:00 Uhr
- 📍 **Inning, GH Birgl**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Praktische Fragen zum Pferdebetrieb

### 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 auf den Weg von der Einzeltierhaltung hin zur Gruppenhaltung eingegangen. Im Weiteren werden die Nachhaltigkeit und Verwendung von natürlichen Baustoffen thematisiert.

#### Zielgruppe: PferdehalterInnen

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

▶ 3-0077922

#### Onlineseminar

- 🕒 Di. 17.01. und Do. 19.01.2023; 16:00-19:00 Uhr

#### 📍 LFI-Online Seminarraum

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

## 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.

#### Zielgruppe: PferdehalterInnen mit Interesse an Pferdezüchtung und -kauf

- 👤 DI Viktoria Egger
- + 50 € pro Person

▶ 3-0077912

- 🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-15:00 Uhr

#### 📍 LFS Tullnerbach

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



## Fruchtbare Stuten und gesunde Fohlen

Dieses Seminar richtet sich an alle passionierten PferdezüchterInnen und jene, die es noch werden wollen. Wie kann die Fruchtbarkeit der Stute beeinflusst und verbessert werden? Wie gestaltet sich die optimale Fruchtbarkeitsvorsorge? Was gilt es vor, während und nach der Fohle Geburt zu beachten? Worauf muss in den ersten Lebenstagen bis hin zu einer pferdegerechten Aufzucht besonderes Augenmerk gelegt werden? Inhalte: Einflussfaktoren der Fruchtbarkeit von Stuten, Maßnahmen zur Verbesserung, Natursprung – künstliche Besamung – Embryotransfer, Fohle Geburt und die ersten Lebenstage, Aufzucht

#### Zielgruppe: PferdehalterInnen

- 👤 Dr. Sven Budik
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0077916

- 🕒 Do. 02.02.2023; 17:00-21:00 Uhr

#### 📍 St. Pölten, GH Böck - Roter Hahn

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

## Homöopathie für Pferde – Grundkurs

Die Homöopathie ist eine alternative Heilmethode, die rund 200 Jahre alt ist und heute noch die gleiche Gültigkeit besitzt wie damals. Sie zeigt gute Wirkung bei akuten und chronischen Krankheiten unserer Pferde. Im ersten Teil werden die Grundlagen der Homöopathie besprochen, das Ähnlichkeitsprinzip, Potenzierung, Dosierung und die Arzneimittelbilder von den am häufigsten eingesetzten homöopathischen Arzneien für unsere Pferde, die in keiner Hausapotheke fehlen sollten. Im zweiten Teil werden weitere wichtige homöopathische Arzneien, die für unsere Pferde sehr hilfreich sind, besprochen. Tipps aus der Praxis und die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch helfen das theoretisch Erlernte in die Praxis umzusetzen.

#### Zielgruppe: PferdehalterInnen

- 👤 Dr. Elke Pöchlauer
- + 55 € gefördert, 110 € ungefördert pro Kurstag

▶ 3-0078330

#### Grundkurs Tag 1

- 🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

#### 📍 Alt Lengbach,

**Seminarhotel Steinberger**

▶ 3-0078331

#### Grundkurs Tag 2

- 🕒 Sa. 19.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

#### 📍 Alt Lengbach,

**Seminarhotel Steinberger**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Richtig reiten reicht: Pferde gesund reiten

Das wohl bekannteste Zitat von Paul Stecken „Richtig reiten reicht!“ sollte als oberstes Kredo für ReiterIn, TrainerIn und AusbilderIn aller Disziplinen und Leistungsniveaus gelten. Was aber bedeutet die „klassische Ausbildung“ für Pferd und ReiterIn? Wie kann ich mein Pferd durch die tägliche Arbeit gesund erhalten, besser und pferdegerechter reiten? In welchem Zusammenhang stehen Biomechanik, Anatomie und Gesunderhaltung und warum ist die Skala der Ausbildung so wichtig? Inhalte: Skala der Ausbildung; klassische und gesunderhaltende Ausbildung von Pferd und ReiterIn; Anatomie, Biomechanik, Gesunderhaltung; gängige Reitfehler und deren Auswirkung auf die Pferdegeseundheit; Grenzen und Möglichkeiten von Sattel, Zaumzeug und Trense; praktische Demonstration im Reiten; praktische Tipps für die tägliche Arbeit. Die TeilnehmerInnen des Seminars sollen Bewusstsein für eine pferdegerechte Ausbildung von Pferd und ReiterIn bekommen sowie ein Verständnis für die Gesunderhaltung ihrer Pferde durch richtiges Reiten entwickeln. Ziel ist es, den TeilnehmerInnen praktische Tipps für ihre tägliche Arbeit mit ihrem Pferd mit nach Hause zu geben.

#### Zielgruppe: PferdehalterInnen

- 👤 Dipl. TA Clemens Croy, Johann Riegler
- + 70 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0077919

- 🕒 Sa. 12.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

#### 📍 LFS Tullnerbach

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 05.11.2022

## Vorbereitung auf eine Zuchtveranstaltung – praktische Tipps & Tricks

Wie können Fohlen und Pferde optimal auf Schauen und Zuchtpräsentationen vorbereitet werden? Wie beeinflusst korrektes und professionelles Vorstellen den Erfolg? Worauf ist bei Ausrüstung, Equipment und Outfit zu achten? Welche Kriterien werden von der Kommission beurteilt? Inhalte: zeitgerechte, sinnvolle und zielgerichtete Vorbereitung auf die Präsentation, „Herausgebrachtsein“ des Pferdes, Outfit des Vorführers, Hilfsmittel und Equipment, Beurteilungskriterien, korrektes Präsentieren und Vorstellen, Einfluss von Präsentation und Vorstellung; Erlangen von grundätzlichem Wissen über professionelle Vorbereitung und korrekte Vorstellung von Pferden bei Zuchtveranstaltungen inkl. praktischer Demonstration des Vorführens.

#### Zielgruppe: PferdezüchterInnen, VorführerInnen und Zuchtinteressierte

- 👤 Dr. Leopold Erasmus, DI Viktoria Egger
- + 35 € pro Person

▶ 3-0077914

- 🕒 Fr. 17.03.2023; 13:00-17:00 Uhr

#### 📍 LFS Tullnerbach

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 10.03.2023

# TEICHWIRTSCHAFT UND AQUAKULTUR



## Grundkurs Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen



Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in wesentliche Aspekte der Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen, von der grundlegenden Technologie über den Betrieb und die Wartung von Kreislaufanlagen bis zur Verarbeitung und Vermarktung der Fische. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Betriebshygiene und wirtschaftliche sowie rechtliche Aspekte. Absolventinnen und Absolventen sollen in die Lage versetzt werden, die technologischen sowie wirtschaftlichen Möglichkeiten und Risiken der Fischproduktion in einer Warmwasser-Kreislaufanlage abzuschätzen und so die Grundlage für den Einstieg in diese Form der Fischproduktion erwerben. Ein Teil des fünftägigen Kurses wird als Onlinekurs abgehalten. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF).

**Anrechenbarkeit:** 4h TGD

**Zielgruppe:** InteressentInnen an der Fischzucht in Kreislaufanlagen

- 👤 Dr. Christian Bauer, Gottfried Pichler, Dr. Heinz Heistingner, DI DI Leo Kirchmaier
- + 500 € pro Person

**Dauer:** 40 UE

- 📍 Ort, Termin und Anmeldeinformationen werden auf der Homepage <https://www.baw.at/erwachsenenbildung/Grundkurs-Warmwasser-Kreislaufanlagen.html> bekannt gegeben.

## Grundkurs Karpfenteichwirtschaft



Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in alle Aspekte der Karpfenteichwirtschaft, vom Teichbau über die Bewirtschaftung inkl. Vermehrung bis zur Verarbeitung und Vermarktung. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Bioproduktion und verschiedene rechtliche Aspekte. Absolventinnen und Absolventen werden über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Fischproduktion in Teichen informiert sowie die Netzwerke und Institute kennen lernen, die Beratung und Hilfe anbieten. Sie werden in die Lage versetzt, eine kleine Teichwirtschaft (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben. Ein Teil des fünftägigen Kurses wird als On-

linekurs abgehalten. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF).

**Anrechenbarkeit:** 4h TGD

**Zielgruppe:** TeichwirtInnen und solche, die es noch werden wollen

- 👤 DI DI Leo Kirchmaier, Günther Gratzl, Dr. Christian Bauer
- + 500 € pro Person

**Dauer:** 40 UE

- 📍 Ort, Termin und Anmeldeinformationen werden auf der Homepage <https://www.baw.at/erwachsenenbildung/Grundkurs-Warmwasser-Kreislaufanlagen.html> bekannt gegeben.

## Forellenzüchterrunde



Wie steht es um die heimische Fischproduktion? Gibt es ausreichend Fördermittel für betriebliche Investitionen? Was tut sich auf dem Futtermittelsektor? Diese und weitere Fragen werden im Rahmen der Informationsveranstaltung beantwortet, um einen Überblick über die aktuelle Situation in der Aquakultur in Österreich zu erhalten und am letzten Stand der Produktionstechnik und Wissenschaft zu bleiben. Fachaustausch und Diskussionen inklusive.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** FischzüchterInnen und EinsteigerInnen

- 👤 Dr. Heinz Heistingner, DI Melanie Haslauer, Dr. Franz Lahnsteiner
- + 20 € gefördert aus Mitteln des EMFF14-20

- ▶ 3-0077810
- 🕒 Mo. 07.11.2022; 13:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Scheibbs**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23105 bis 31.10.2022

## Bäuerliche Forellenproduktion



mit Anlagenbesichtigung in der Bergbauernschule Hohenlehen

Seit dem Jahr 2019 gibt es an der Landwirtschaftlichen Fachschule in Hohenlehen (Bergbauernschule) eine Durchflussanlage zur Produktion von Bio-Forellen und Saiblingen. Die ReferentInnen informieren über die Forellenproduktion in Österreich, die Produktionsweise in Durchflussanlagen und die Aufzucht vom Ei bis zum Fisch. Am Nachmittag folgt der Praxisteil mit Anlagenbesichtigung und der Möglichkeit, beim Ausnehmen und Filettieren von Forellen selbst Hand anzulegen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

- 👤 Helga Blaimauer, DI Paul Egger, DI Melanie Haslauer
- + 40 € gefördert aus Mitteln des EMFAF21-27

- ▶ 3-0077814
- 🕒 Fr. 20.01.2023; 10:00-16:00 Uhr
- 📍 **LFS Hohenlehen**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23105 bis 13.01.2023



## BILDUNGSGUTSCHEINE

**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!**

**Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind 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](mailto:lfi@lk-noe.at)

## Besichtigung der Kreislaufanlage der LFS Edelhof

Seit dem Jahr 2019 gibt es an der Landwirtschaftlichen Fachschule in Edelhof eine Kreislaufanlage zur Produktion von Afrikanischen Welsen. Die Produktionskapazität der Anlage beträgt ca. 6 t/Jahr. Im Rahmen der Veranstaltung wird die Anlage besichtigt, vorher werden bei einem Vortrag die wichtigsten Eckdaten der Kreislaufanlage vorgestellt.

- 👤 DI Melanie Haslauer, DI Johannes Bichl
- + 15 € gefördert aus Mitteln des EMFAF21-27
- ▶ 3-0077812
- 🕒 Mi. 22.02.2023; 14:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Edelhof**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23105 bis 15.02.2023

## Fischräucherkurs

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

**Zielgruppe:** FischverarbeiterInnen

- 👤 Günther Gratzl, DI Melanie Haslauer, Josef Blauensteiner, DI Johannes Bichl
- + 40 € gefördert aus Mitteln des EMFAF21-27

- ▶ 3-0077808
- 🕒 Di. 31.01.2023; 13:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Edelhof**  
**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23105 bis 24.01.2023



## GEFLÜGELHALTUNG

### Legehennenhaltung für die Direktvermarktung

Das Seminar richtet sich an Betriebe, welche die Geflügelhaltung als Zuerwerb oder als zusätzliches Standbein im Betrieb etablieren wollen - also nicht an Betriebe, welche über eine Vertragsproduktion in großem Umfang vermarkten wollen! Es wird über den Markt, produktionstechnische Überlegungen und Einblicke, Tierschutz und rechtliche Hinweise insbesondere für die Direktvermarktung informiert, Beispiele für kostengünstige Baulösungen werden besprochen.

**Zielgruppe:** TierhalterInnen, welche die Geflügelhaltung als Zuerwerb oder zusätzliches Standbein im Betrieb etablieren wollen

👤 Ing. Oliver Bernhauser, DI Eduard Wagner  
+ 15 € pro Person

- ▶ 3-0077723
- 🕒 Do. 10.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **LFS Gießhübl**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 03.11.2022

### Mastgeflügelhaltung für die Direktvermarktung

Es werden Grundlagen der Haltung von Masthühnern, Puten, Gänsen und Enten besprochen. Das Seminar richtet sich an Betriebe, welche an einen Einstieg in diese Sparte für die Direktvermarktung (nicht für die Vertragsproduktion für Schlachtbetriebe) denken. Eine Besichtigung des Geflügelstalls (Masthühner und Puten) der LFS Gießhübl rundet das Seminar ab.

**Zielgruppe:** Betriebe, welche an einen Einstieg in die Mastgeflügelhaltung für die Direktvermarktung (nicht für die Vertragsproduktion für Schlachtbetriebe) denken

👤 DI Eduard Wagner, Ing. Oliver Bernhauser  
+ 15 € pro Person

- ▶ 3-0077716
- 🕒 Do. 10.11.2022; 13:00-16:00 Uhr
- 📍 **LFS Gießhübl**  
**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 03.11.2022

### Masthühner auf der Weide

Das Handwerkzeug für Produktion (auch bio), Haltung und Vermarktung sowie gesetzliche Grundlagen werden vermittelt.

**Zielgruppe:** Interessierte an Masthühnerhaltung

👤 DI Günther Kodym  
+ 35 € pro Person

- ▶ WA3347
- 🕒 Sa. 27.05.2023; 08:00-12:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0  
bis 20.05.2023

## FARMWILD

### Wildbiologische Grundsätze und Folgerungen für Farmwild

Praxiskurs

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

**Anrechenbarkeit:** 3h TGD

**Zielgruppe:** praktizierende und zukünftige FarmwildhalterInnen

+ 75 € pro Person

**Ort und Termin auf Anfrage**

**Anmeldung und Information:** Verband NÖ Wildtierhalter, T 05 0259 23404

### Sachkundelehrgang: Arzneimittelanwendung bei Wildtieren

Durch sein naturnahes Verhalten und der extensiven Haltung sind notwendige Behandlungen bei Farmwild oder eine Verbringung nur durch eine Immobilisierung möglich. Auch der Einsatz von bestimmten Parasitenbekämpfungsmitteln setzt eine Sachkundigkeit aus praktischen und rechtlichen Gründen voraus. KursteilnehmerInnen erhalten rechtliche Informationen und praktische Anweisungen in der Anwendung und Handhabung von erforderlichen Arzneimitteln. Weiters erfolgt eine Schulung über Hygiene, Mikrobiologie, Zoonosen und Wildkrankheiten, welche Voraussetzung für eine sichere Arzneimittelanwendung ist. Eine Arzneimittelanwendung durch KursabsolventInnen setzt eine Mitgliedschaft beim Wild-Tiergesundheitsdienst voraus.

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

**Voraussetzung:** Mitgliedschaft beim Wild-Tiergesundheitsdienst

+ 150 € pro Person

**Ort und Termin auf Anfrage**

- 📍 Verband NÖ Wildtierhalter,  
T 05 0259 23404

## Sachkundelehrgang: Schießen von Farmwild im Gehege



Die Schlachtung von Farmwild in Gehegen wird mit Hilfe von Schusswaffen durchgeführt. Die sichere Handhabung der Schusswaffen einerseits und die richtige Anwendung bei der Schlachtung im Sinne des Tierschutzes andererseits erfordern grundlegendes Wissen, das durchführende Personen haben müssen. Zusätzlich werden im Kurs Kenntnisse vermittelt, welche für bestimmte Marktsegmente im Rahmen einer TGD-Mitgliedschaft die Gültigkeit der Schlachttieruntersuchung verlängern.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** praktizierende und zukünftige FarmwildhalterInnen

👤 Josef Sulzberger, Dr. Helmut Herndl  
+ 45 € für Mitglieder NÖ Wildtierhalterverband, 85 € für Nichtmitglieder

- ▶ 3-0079160
- 🕒 Fr. 25.11.2022; 13:00-18:00 Uhr
- 📍 **Inning, GH Birgl**  
**Anmeldung:** Verband NÖ Wildtierhalter,  
T 05 0259 23404, bis 23.11.2022



### 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/lf.niederösterreich**

## IMKEREI

### Grundkurs für den Imkerei-Einstieg



Du interessierst dich für Bienen und überlegst, eigene Völker zu betreuen? Dann ist diese Grundschulung genau das Richtige! Inhalte: persönliche Eignung und Voraussetzungen für die Bienenhaltung; Mindestanschaffungen in der Hobbyimkerei und Kauf von Bienenvölkern; Leben der Bienen und anfallende Arbeiten im Jahreskreislauf; Verbandsorganisation, VIS-Registrierung, NÖ Bienezuchtgesetz. Vor Ort erhältst du umfassende Kursunterlagen als Nachschlagewerk für Theorie und Praxis sowie die Doppel-DVD "Ein Bienenjahr - Ein Imkerjahr".

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

👤 Udo Weninger, IM Ing. Verena Hagelkruys, IM Thomas Trenker, IM Ing. Josef Niklas, IM Werner Schuster, IM Johann Fuchs, IM Ing. Christian Schmid, Dr. Klaus Ofner, DI Gertrude Haumer, IM DI Günter Wudy, IM Franz Fallmann, IM DI Dietmar Niessner, IM Walter Puhl

+ 95 € pro Person

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
<b>Schlossgasthof Rosenburg</b>	Sa. 29.10.2022	09:00-17:00 Uhr	LI6588
	Sa. 18.02.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6473
<b>NÖ Imkerschule Warth</b>	Mo. 31.10.2022	09:00-17:00 Uhr	LI6456
	Mo. 05.12.2022	09:00-17:00 Uhr	LI6457
	Mo. 27.02.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6459
<b>LFS Hollabrunn</b>	So. 15.01.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6467
	So. 12.03.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6549
<b>LFS Gießhübl</b>	Sa. 14.01.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6465
<b>LFS Obersiebenbrunn</b>	Sa. 28.01.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6471
<b>LFS Krems</b>	Fr. 03.02.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6468
<b>LFS Mistelbach</b>	Fr. 10.02.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6470
<b>LFS Edelfhof</b>	Sa. 11.02.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6461
<b>LFS Pyhra</b>	Di. 07.03. und Di. 14.03.2023	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI6472
<b>BZ Gaming</b>	Sa. 18.03.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6463
<b>LFS Tullnerbach</b>	Di. 28.03. und Mi. 29.03.2023	jeweils 18:00-22:00 Uhr	LI6476
<b>LFS Langenlois</b>	Sa. 01.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6469
<b>Die Garten Tulln</b>	Sa. 15.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6475
<b>Online Seminarraum (Webinar)</b>	Di. 22.11. und Mi. 23.11.2022	jeweils 18:00-21:30 Uhr	LI6643
<b>Online Seminarraum (Webinar)</b>	Di. 11.04. und Mi. 12.04.2023	jeweils 18:00-21:30 Uhr	LI6644
<b>Online Seminarraum (Webinar)</b>	Di. 13.06. und Mi. 14.06.2023	jeweils 18:00-21:30 Uhr	LI6645

### Praxis 1 – Praxisgrundlagen



Lerne bei den Praxisgrundlagen imkerliche Gerätschaften und Werkzeuge kennen. Welche Arbeiten erwarten eine/n ImkerIn nach dem Winter und was kann man bereits am Bienenstand und Flugloch beobachten?

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkerei-Einstieg

👤 Helmuth Dörr, IM Ing. Josef Niklas, IM Ing. Thomas Hagelkruys, IM Walter Puhl

+ 40 € pro Person

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
<b>LFS Krems</b>	Sa. 25.03.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6560
<b>LFS Gießhübl</b>	Fr. 31.03.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6543
<b>Schlossgasthof Rosenburg</b>	So. 02.04.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6589
<b>LFS Langenlois</b>	Sa. 08.04.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6566



## Praxis 1+2 – Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte



Lerne bei den Praxisgrundlagen imkerliche Gerätschaften und Werkzeuge kennen. Welche Arbeiten erwarten eine/n ImkerIn nach dem Winter und was kann man bereits am Bienenstand und Flugloch beobachten? Erste relevante Eingriffe im Bienenvolk sind im Frühjahr nötig, um die Bienen bestmöglich in ihrer Entwicklung zu unterstützen. Wir zeigen diese Erweiterungsschritte am Lehrbienenstand vor und geben Einblick in das Leben der Bienenwesen.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

👤 DI Gertrude Haumer, IM Johann Fuchs, Dr. Klaus Ofner, Harald Kuba, IM Franz Fallmann, IM DI Günter Wudy, IM Ing. Thomas Hagelkruys, Team der NÖ Imkerschule, IM DI Dietmar Niessner, IM Mag. (FH) Günter Hödl, IM Mag. Michael Hödl

+ 80 € pro Person

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

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
<b>LFS Edelhof</b>	Fr. 31.03.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6519
<b>LFS Obersiebenbrunn,</b> Kursort Orth/Donau, Imkerei Fuchs	Fr. 31.03.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6576
	Sa. 01.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6577
<b>LFS Mistelbach</b>	Fr. 07.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6572
<b>BZ Gaming</b>	Sa. 15.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6524
	Sa. 15.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6582
<b>LFS Pyhra</b>	Sa. 22.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6583
	Sa. 22.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6596
<b>Die Garten Tulln</b>	So. 23.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6595
	Do. 20.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6509
<b>NÖ Imkerschule Warth</b>	Fr. 21.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6510
	Sa. 22.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6638
<b>LFS Tullnerbach</b>	Sa. 22.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6638
	Sa. 29.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6550
<b>LFS Hollabrunn,</b> Kursort Leitzersdorf	So. 30.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6551

## Praxis 2 – Erweiterungsschritte



Erste relevante Eingriffe im Bienenvolk sind im Frühjahr nötig, um die Bienen bestmöglich in ihrer Entwicklung zu unterstützen. Wir zeigen diese Erweiterungsschritte am Lehrbienenstand vor und geben Einblick in das Leben der Bienenwesen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

👤 Helmuth Dörr,  
IM Ing. Thomas Hagelkruys,  
IM Ing. Josef Niklas, IM Walter Puhl

+ 40 € pro Person

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

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
<b>LFS Krems</b>	Sa. 15.04.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6561
<b>Schlossgasthof Rosenburg</b>	So. 16.04.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6590
<b>LFS Gießhübl</b>	Fr. 21.04.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6544
<b>LFS Langenlois</b>	Sa. 22.04.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6567



### Praxis 3 – Schwarmverhinderung



Die Teilung eines Bienenvolkes ist ein natürlicher Vorgang, aber ist dies immer gewünscht? Bei der Schwarmverhinderung zeigen wir vorbeugende Maßnahmen, um ein Abschwärmen des Volkes zu verhindern und verschiedene Arten, Jungvölker zu bilden.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

IM Ing. Josef Niklas, IM Walter Puhl,  
Team der NÖ Imkerschule,  
IM Franz Fallmann, IM DI Günter Wudy,  
IM DI Dietmar Niessner, Helmuth Dörr,  
DI Gertrude Haumer,  
IM Ing. Thomas Hagelkruids

+ 40 € pro Person

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

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
LFS Gießhübl	Fr. 05.05.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6545
LFS Langenlois	Sa. 06.05.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6568
NÖ Imkerschule Warth	Fr. 12.05.2023	08:00-12:00 Uhr	LI6511
	Fr. 12.05.2023	13:00-17:00 Uhr	LI6512
BZ Gaming	Sa. 13.05.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6525
LFS Pyhra	Sa. 13.05.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6584
LFS Tullnerbach	Sa. 13.05.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6639
LFS Krems	Sa. 13.05.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6562
LFS Edelhof	Fr. 19.05.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6520
Schlossgasthof Rosenburg	So. 04.06.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6591

### Praxis 3+4 – Schwarmverhinderung + Honigernte



Die Teilung eines Bienenvolkes ist ein natürlicher Vorgang, aber ist dies immer gewünscht? Bei der Schwarmverhinderung zeigen wir vorbeugende Maßnahmen, um ein Abschwärmen des Volkes zu verhindern und verschiedene Arten, Jungvölker zu bilden. Den Bienen Honig zu entnehmen, bedarf einiger Kenntnisse. Wann ist der Honig in den Waben erntereif und wie gehe ich bei der Honigernte vor? Bei dieser Praxis zeigen wir auch gängige Methoden von Schleuderung, Klärung und Abfüllung.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

IM Johann Fuchs,  
IM Ing. Thomas Hagelkruids,  
IM Mag. (FH) Günter Hödl,  
IM Mag. Michael Hödl,  
Dr. Klaus Ofner, Harald Kuba

+ 80 € pro Person

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

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
LFS Obersiebenbrunn, Kursort Orth/Donau, Imkerei Fuchs	Fr. 28.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6578
	Sa. 29.04.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6579
Die Garten Tulln	Sa. 06.05.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6597
	Sa. 20.05.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6598
LFS Hollabrunn Kursort Leitzersdorf	Sa. 13.05.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6557
	So. 14.05.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6558
LFS Mistelbach	Do. 18.05.2023	09:00-17:00 Uhr	LI6573



## Praxis 4 – Honigernte



Den Bienen Honig zu entnehmen, bedarf einiger Kenntnisse. Wann ist der Honig in den Waben erntereif und wie gehe ich bei der Honigernte vor? Bei dieser Praxis zeigen wir auch gängige Methoden von Schleuderung, Klärung und Abfüllung.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

IM Walter Puhl, Helmuth Dörr, IM Franz Fallmann, IM DI Günter Wudy, Team der NÖ Imkerschule, DI Gertrude Haumer, IM Ing. Josef Niklas, IM DI Dietmar Niessner, IM Ing. Thomas Hagelkruys

+ 40 € pro Person

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
LFS Langenlois	Sa. 27.05.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6569
LFS Krems	Sa. 03.06.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6563
BZ Gaming, Kursort Gresten	Sa. 10.06.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6526
LFS Pyhra	Sa. 10.06.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6585
NÖ Imkerschule Warth	Fr. 16.06.2023	08:00-12:00 Uhr	LI6513
	Fr. 16.06.2023	13:00-17:00 Uhr	LI6514
LFS Edelhoft	Fr. 16.06.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6521
LFS Gießhübl	Fr. 16.06.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6546
LFS Tullnerbach	Sa. 17.06.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6640
Schlossgasthof Rosenberg	So. 18.06.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6592

## Praxis 5 – Varroabehandlung



Jedes Behandlungsverfahren gegen die Varroamilbe birgt Risiken und sollte vom Imker/von der Imkerin nicht leichtfertig durchgeführt werden. Die stetige Kontrolle der Milbenbelastung, die ganzjährigen Einträge in die Stockkarten sowie Durchführung und Aufzeichnung der Varroabehandlung verschaffen nicht nur einen klaren Überblick, sondern helfen bei der Erstellung eines Behandlungskonzeptes. Wir zeigen den Einsatz von organischen Säuren und erklären ihren Nutzen bei der richtigen Anwendung.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

IM DI Dietmar Niessner, IM Johann Fuchs, IM Walter Puhl, DI Gertrude Haumer, IM Ing. Josef Niklas, Harald Kuba, IM DI Günter Wudy, IM Ing. Thomas Hagelkruys, Helmuth Dörr, Team der NÖ Imkerschule, IM Franz Fallmann

+ 40 € pro Person

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
LFS Tullnerbach	Sa. 01.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6641
LFS Obersiebenbrunn, Kursort Orth/Donau, Imkerei Fuchs	Sa. 08.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6580
Die Garten Tulln	Sa. 08.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6599
	Sa. 15.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6600
LFS Langenlois	Sa. 08.07.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6570
LFS Edelhoft	Fr. 14.07.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6522
LFS Gießhübl	Fr. 14.07.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6547
LFS Mistelbach	Sa. 15.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6574
LFS Pyhra	Sa. 15.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6586
LFS Krems	Sa. 15.07.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6564
Schlossgasthof Rosenberg	So. 16.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6593
	Fr. 21.07.2023	08:00-12:00 Uhr	LI6515
NÖ Imkerschule Warth	Fr. 21.07.2023	13:00-17:00 Uhr	LI6516
	Fr. 21.07.2023	13:00-17:00 Uhr	LI6516
BZ Gaming	Sa. 22.07.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6527



## Praxis 5+6 – Varroa- behandlung + Herbstrevision



Jedes Behandlungsverfahren gegen die Varroamilbe birgt Risiken und sollte vom Imker/ von der Imkerin nicht leichtfertig durchgeführt werden. Die stetige Kontrolle der Milbenbelastung, die ganzjährigen Einträge in die Stockkarten sowie Durchführung und Aufzeichnung der Varroabehandlung verschaffen nicht nur einen klaren Überblick, sondern helfen bei der Erstellung eines Behandlungskonzeptes. Wir zeigen den Einsatz von organischen Säuren und erklären ihren Nutzen bei der richtigen Anwendung. Bei der Herbstrevision sollten die letzten intensiven Eingriffe erfolgt sein, bevor die Bienen in den Herbst entlassen werden. Ist ausrei-

chend Winterfutter vorhanden und ist der Standort ideal für die Überwinterung? Gibt es unter den Völkern Schwächlinge, Räuberei und welche Maßnahmen treffe ich zur Wintersicherung vor Nagern und Vögel? Besteht akuter Handlungsbedarf hinsichtlich Varroa? Planung der Restentmilbung in der brutfreien Zeit; sicheres Lagern von Wachs, Waben & Co.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

👤 IM Mag. (FH) Günter Hödl,

IM Mag. Michael Hödl

+ 80 € pro Person

▶ LI6559

📍 **LFS Hollabrunn,**

Kursort Leitzersdorf

🕒 Sa. 05.08.2023; 09:00-17:00 Uhr

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,  
T 0677 61865001 bis 30.07.2023

## Praxis 6 – Herbstrevision



Bei der Herbstrevision sollten die letzten intensiven Eingriffe erfolgt sein, bevor die Bienen in den Herbst entlassen werden. Ist ausreichend Winterfutter vorhanden und ist der Standort ideal für die Überwinterung? Gibt es unter den Völkern Schwächlinge, Räuberei und welche Maßnahmen treffe ich zur Wintersicherung vor Nagern und Vögel? Besteht akuter Handlungsbedarf hinsichtlich Varroa? Planung der Restentmilbung in der brutfreien Zeit; sicheres Lagern von Wachs, Waben & Co.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

👤 IM Walter Puhl, Harald Kuba,

Team der NÖ Imkerschule,

IM Ing. Josef Niklas, IM Johann Fuchs,

IM Ing. Thomas Hagelkruys, DI Gertrude

Haumer, IM Franz Fallmann, Helmuth

Dörr, IM DI Günter Wudy, IM DI Dietmar

Niessner

+ 40 € pro Person

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ORT	TERMIN	UHRZEIT	KURSNR.
<b>LFS Langenlois</b>	Sa. 19.08.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6571
<b>LFS Mistelbach</b>	Sa. 26.08.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6575
<b>NÖ Imkerschule Warth</b>	Fr. 01.09.2023	08:00-12:00 Uhr	LI6517
	Fr. 01.09.2023	13:00-17:00 Uhr	LI6518
<b>LFS Gießhübl</b>	Fr. 01.09.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6548
<b>LFS Obersiebenbrunn,</b> Kursort Orth/Donau, Imkerei Fuchs	Sa. 02.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6581
<b>Schlossgasthof Rosenburg</b>	So. 03.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6594
<b>LFS Edelhof</b>	Fr. 08.09.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6523
<b>BZ Gaming,</b> Kursort Gresten	Sa. 09.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6528
	Sa. 09.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6601
<b>Die Garten Tulln</b>	Sa. 16.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6602
	Sa. 16.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6602
<b>LFS Krems</b>	Sa. 09.09.2023	14:00-18:00 Uhr	LI6565
<b>LFS Pyhra</b>	Sa. 16.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6587
<b>LFS Tullnerbach</b>	Sa. 16.09.2023	09:00-13:00 Uhr	LI6642



## Königinnenzucht für AnfängerInnen



Einfache Tipps rund um die Königinnenzucht für AnfängerInnen; von Selektion und den richtigen Aufzeichnungen bis hin zu Pflege und Aufzucht von Reinzuchtköniginnen

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen

**Voraussetzung:** Grundkurs für den Imkereieinstieg

👤 IM Alois Spanblöchl, IM Franz Fallmann

+ 40 € pro Person

▶ LI6646

Webinar

🕒 Do. 03.11.2022; 17:00-21:00 Uhr

📍 Online Seminarraum

▶ LI6694

Präsenzkurs

🕒 Sa. 20.05.2023; 13:00-17:00 Uhr

📍 BZ Gaming

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Königinnenzucht und Belegstelle



Einfache Tipps rund um die Königinnenzucht für AnfängerInnen; von Selektion und den richtigen Aufzeichnungen, Umlarven, Begattungskästchen füllen bis hin zum Besuch der Belegstelle Hirschgrund bzw. Höllental

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

👤 Dr. Klaus Ofner, IM Alois Spanblöchl

+ 40 € pro Person

▶ LI6698

🕒 Do. 01.06. und Do. 15.06.2023; 17:00-19:00 Uhr

📍 LFS Mistelbach

▶ LI6682

🕒 Do. 29.06.2023; 08:00-12:00 Uhr

📍 NÖ Imkerschule Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Erfolgreiche Königinnenzucht – Theorie



Folgende Themen werden bei diesem Theoriekurs behandelt: Selektion, Aufzucht, Anpaarung und Verwendung der Königin

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Alois Spanblöchl

+ 80 € pro Person

▶ LI6661

🕒 Fr. 03.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 27.01.2023

## Erfolgreiche Königinnenzucht - Praxis



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

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt, 8h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Alois Spanblöchl

+ 80 € pro Person

▶ LI6673

🕒 Mi. 10.05.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 03.05.2023

## Flachzarge versus Jumbo



Zwei völlig unterschiedliche Betriebsweisen und dennoch eignen sich beide zum erfolgreichen Imkern. Welche Unterschiede gibt es hinsichtlich Erweiterung, Wabenumtrieb, Behandlungskonzept und Jungvolkbildung?

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Alois Spanblöchl

+ 160 € pro Person

▶ LI6668

🕒 Do. 23.03.-Fr. 24.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 16.03.2023

## Praxis Bienenpflege



Wissenswertes rund um die richtige Bienenpflege

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt, 8h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Wolfgang Oberrisser,

IM Alois Spanblöchl

+ 80 € pro Person

▶ LI6670

🕒 Fr. 05.05.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 28.04.2023

## Praxistage für angehende ImkerfacharbeiterInnen



Dreitägiger Kurs für angehende ImkerfacharbeiterInnen; Inhalt: Bienenpflege, Zucht, Erkennen von Bienenkrankheiten. Die einzelnen Themen sind verpflichtend und können auch in Tageskursform absolviert werden.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt, 24h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Wolfgang Oberrisser,

IM Alois Spanblöchl, DI Thomas Fandl

+ 240 € pro Person

▶ LI6679

🕒 Mo. 05.06.-Mi. 07.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 29.05.2023

## Webinar: Was fehlt meinem Bienenvolk?



Jeder Imker und jede Imkerin stellt sich irgendwann die Frage, habe ich etwas falsch gemacht oder was fehlt meinem Bienenvolk? Ganz nach dem Motto "Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen" klären wir die gängigsten Fragen rund um die Bienengesundheit. Vermeidbare Auffälligkeiten erkennen und beseitigen (zornige Bienen, geschwächte Völker, die Weiselprobe). Was sind tatsächliche Krankheitsbilder und wann besteht akuter Handlungsbedarf (Milbendruck, Faulbrut, Vergiftungsverdacht)?

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Ing. Christian Schmid

+ 40 € pro Person

▶ LI6647

🕒 Mi. 07.12. und Do. 08.12.2022; 18:00-20:00 Uhr

📍 Online Seminarraum

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 30.11.2022

## Erkennen von Bienenkrankheiten mit Varroa 3.0



Erkennung von anzeigepflichtigen Bienenkrankheiten und deren Sanierung in Theorie und Praxis - kurz und einfach zusammengefasst.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt, 8h Praxispass, 4h Varroa

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

👤 IM Wolfgang Oberrisser, DI Thomas Fandl

+ 80 € pro Person

▶ LI6684

🕒 Fr. 07.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 30.06.2023

## Webinar: Faulbrut erkennen & sanieren



Bei der Amerikanischen Faulbrut handelt es sich um eine bakterielle Brutkrankheit der Honigbienen. Bereits im Verdachtsfall ist diese Bieneneseuche anzeigepflichtig. Aufklärung in der Imkerschaft über Schadbild, die korrekte Vorgehensweise der Meldung und die Maßnahmen zur Sanierung und Vorbeugung ist essenziell für die Bekämpfung der Faulbrut.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM Ing. Christian Schmid

+ 40 € pro Person

- ▶ LI6652
- 🕒 Mo. 16.01. und Di. 17.01.2023; 18:00-20:00 Uhr
- 📍 **Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Trachtpflanzenseminar mit Kräuterwanderung

Trachtpflanzen erkennen und so die Bienen durch den Anbau dieser in Garten und Landwirtschaft unterstützen.

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

- 👤 IM Elke Holly
- + 80 € pro Person

- ▶ LI6675
- 🕒 Do. 25.05.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 18.05.2023

### Vom Wachs zur Kerze

Alles über die Herstellung von Bienenwachskerzen: Rollen, Ziehen, Gießen!

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

- 👤 IM Wolfgang Oberriesser
- + 80 € pro Person

- ▶ LI6656
- 🕒 Fr. 04.11.2022; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 28.10.2022

### Waldtrachtkurs

Erkennen und Auffinden aller wichtigen Honigtauerzeuger in Österreich auf Fichte, Tanne, Lärche, Kiefer (Föhre und Latsche), Ahorn, Eiche und Linde in Theorie und Praxis (Waldbegehung). Wie baut sich eine Population an Honigtauspendern auf - vom Winterei oder Larve bis hin zur Waldtracht; verschiedene Möglichkeiten zur Einschätzung einer Waldtracht anhand der Populationsdichte der Honigtauerzeuger

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

- 👤 IM Hubert Pölzl
- + 80 € pro Person

- ▶ LI6677
- 🕒 Fr. 26.05.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 19.05.2023



### Rechts- und Steuerfragen in der Hobbyimkerei

Wir erzählen aus der Praxis, welche rechtlichen Fallen wir erlebt haben und wie man diese vermeiden kann. Was sind Borderline-Produkte in der Imkerei? Was gehört zur Urproduktion und was zählt als be- und verarbeitetes Produkt? Wie weit reicht ein Hobby und welche Steuergrenzen gilt es zu beachten?

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

- 👤 IM Ing. Verena Hagelkruys, IM Mag. (FH) Günter Hödl
- + 40 € pro Person

- ▶ LI6705
- 🕒 Sa. 12.11.2022; 14:00-18:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

- ▶ LI6666
- 🕒 Fr. 17.03.2023; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**

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

### Modernes Marketing in der Imkerei

Modernes Marketing und Vermarktungschancen rund um Honig, Bienenprodukte, Bienen und Königinnen in Österreich; von Direktvermarktung bis Großhandel inkl. unterschiedlicher Etikettenregelung. Welche Vermarktung passt zu mir? Wie finde ich meine Kunden inkl. Social Media und anderer Marketingstrategien? Welche Vermarktungssiegel wie AMA, BIO, Demeter etc. gibt es und was sagen diese aus?

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

- 👤 IM Ing. Verena Hagelkruys
- + 40 € pro Person

- ▶ LI6701
- 🕒 Sa. 05.11.2022; 14:00-18:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

- ▶ LI6703
- 🕒 Sa. 11.02.2023; 14:00-18:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

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

### Rechtliche Aspekte der Kosmetikherstellung

Kosmetikverordnung inkl. Notifizierung und "Gute Herstellungspraxis"; Werbeausagen und Pflichtkennzeichnung; Sicherheitsbewertung und Sammelsicherheitsbewertung; Regeln zur Abgrenzung und Naturkosmetik

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

- 👤 DI Gregor Özelt
- + 40 € pro Person



- ▶ LI6659
- 🕒 Do. 01.12.2022; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Imkerei – vom Hobby zum Nebenerwerb

Wir erzählen aus der Praxis, welche Erfahrungen wir gemacht haben und worauf man achten muss, wenn man seine Imkerei vergrößert. Zuverdienstgrenzen, Steuer und Recht, Hygienemaßnahmen, Konformitätsbestätigungen, Etikettenregeln, BIO-Zertifizierung; der richtige Umgang mit Kontrollen und Meldestellen

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei

- 👤 IM Ing. Verena Hagelkruys
- + 40 € pro Person

- ▶ LI6708
- 🕒 Sa. 19.11.2022; 14:00-18:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

- ▶ LI6710
- 🕒 Sa. 25.02.2023; 14:00-18:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

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

### Imkerei – vom Nebenerwerb zum Beruf

Wir erzählen aus der Praxis, wie eine hauptberufliche Imkerei funktionieren kann und was sie mit sich bringt. Neuausrichtung der Imkerei auf Hauptberuf und effiziente Honigproduktion sowie Völker- und Königinnenverkauf; Jahresplanung, Vermarktung und Organisationselemente einer Erwerbsimkerei; Voraussetzung, Führung, Ausbildung von Lehrlingen und MitarbeiterInnen sowie betriebliche Leitung; Lohnsteuer und Gewererecht

**Zielgruppe:** ImkerInnen

**Voraussetzung:** Kenntnisse in der Imkerei

- 👤 IM Ing. Verena Hagelkruys
- + 80 € pro Person

- ▶ LI6712
- 🕒 Sa. 26.11.2022; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

- ▶ LI6714
- 🕒 Sa. 04.03.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **Schlossgasthof Rosenberg**

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



# UMWELT UND BIOLANDBAU

## BIOLANDBAU - PFLANZENPRODUKTION

### Zertifikatslehrgang BodenpraktikerIn



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

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO, 10h ÖPUL-GWA (Ackerbau) bzw. 5h ÖPUL-HBG (Grünland)

#### BodenpraktikerIn Ackerbau:

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

#### BodenpraktikerIn Grünland:

**Auskunft:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, DI Agnes Scheucher, T 0676 842214342

### Einführungsseminar in den Bio-Ackerbau



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

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** NeueinsteigerInnen in den Bio-Ackerbau

- ▶ Franz Baminger, DI Harald Schmidt, Dr. Peter Meindl, Dr. Robert Schneider, DI Martin Fischl, Ing. Christoph Berndl
- + 120 € pro Betrieb gefördert, 230 € ungefördert

- ▶ 3-0077149
- 🕒 Mo. 05.12.-Mi. 07.12.2022; 09:00-16:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 22110 bis 28.11.2022

### Grundlagen des Biologischen Ackerbaus



#### Umstellungskurs

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

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO  
**Zielgruppe:** NeueinsteigerInnen in den Bio-Ackerbau, Interessierte

- ▶ DI Martin Fischl, Dr. Robert Schneider
- + 80 € gefördert, 160 € ungefördert, 70 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

- ▶ 3-0077150
- 🕒 Mo. 16.01.-Di. 17.01.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Obersiebenbrunn**
- Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe bis 09.01.2023

### Webinar: Gut vorbereitet in die Bio-Kontrolle – Pflanzenbau



Wir wissen um die Wichtigkeit der Bio-Kontrolle, vor allem, wenn es um Konsumentenvertrauen und Glaubwürdigkeit unserer hochwertigen Bio-Produkte geht. Für einen reibungslosen Ablauf der Bio-Kontrolle sind übersichtliche und aktuelle Aufzeichnungen wichtig. In diesem Webinar erfahren Sie, auf welche Punkte die Kontrollstelle besonders achtet und wie Sie sich am besten auf die Bio-Kontrolle vorbereiten können! (Termin für Acker-, Gemüse-, Wein- und Obstbäuerinnen und -bauern)

**Anrechenbarkeit:** 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Acker-, Gemüse-, Wein- und Obstbäuerinnen und -bauern

- ▶ MitarbeiterIn der Austria Bio Garantie (Bio-Kontrollstelle)

- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert, 10 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

- ▶ 3-0077146
- 🕒 Do. 20.04.2023; 19:00-20:30 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe bis 13.04.2023

### BioNet-Ackerbautag



Die BioNet-Ackerbautage informieren an den einzelnen Terminen über aktuelle pflanzenbauliche Themen im Bio-Ackerbau: Frühjahrsanbau 2023 - ausgewählte Ergebnisse von BioNet-Praxisversuchen bei Mais, Soja, Körnerleguminosen und Ölkürbis; aktuelle Entwicklungen am Bio-Markt national und international; Bio-Fruchtfolgen unter dem Einfluss von ÖPUL 2023; Weizensteinbrand - wie vorbeugen, wo steht die Züchtung steinbrandresistenter Sorten? Können Biodiversitätsflächen bzw. -streifen auch positive pflanzenbauliche Effekte im Bio-Ackerbau bringen?

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-LandwirtInnen

- ▶ DI Martin Fischl, DI Andreas Surböck, Dr. Heinrich Grausgruber, Dr. Peter Meindl

- + 20 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

- ▶ 3-0078549
- 🕒 Do. 24.11.2022; 13:00-18:00 Uhr
- 📍 **Kettlasbrunn, GH Schmidt**
- ▶ 3-0078550
- 🕒 Fr. 25.11.2022; 13:00-18:00 Uhr
- 📍 **Deutsch Brodersdorf, GH Gratzer**

- ▶ 3-0078548
- 🕒 Fr. 02.12.2022; 13:00-18:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**

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

## Bio-Ackerbauforum

Die Landtechnik unterliegt ständigen Veränderungen. Landtechnik-Hersteller berücksichtigen zunehmend die Ansprüche des Bio-Landbaus. Bei dieser Vortrags- und Diskussionsveranstaltung für Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern im Rahmen der Messe "bio ÖSTERREICH" erfahren Sie Aktuelles über die Herausforderungen durch den Klimawandel an Bodenbearbeitung und Fruchtfolge und die Antworten der Landtechnik auf die Herausforderungen Wasser sparen und Erosion vermeiden. Im Rahmen der Diskussion können Sie Erfahrungen mit ExpertInnen und PraktikerInnen austauschen und Kontakte knüpfen.

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

**Voraussetzung:** Besuch der Messe "bio ÖSTERREICH" in Wieselburg

- ▶ 3-0077145
- 🕒 So. 13.11.2022; 09:30-12:00 Uhr
- 📍 **Messe Wieselburg**

## Gesicherte Nährstoffversorgung im Bio-Ackerbau durch Fruchtfolge und Düngung



Sie haben Ihre optimale Fruchtfolge am Bio-Ackerbaubetrieb noch nicht gefunden? Sie überlegen, ob Sie Zukaufdünger einsetzen? Bei diesem Seminar behandeln wir die Themen Fruchtfolge, Nährstoffkreisläufe, Stickstoffversorgung durch Klee und Luzerne, Klee-Nutzung in Form von Cut & Carry, Anbau von Zwischenfrüchten, Zukaufdünger (N, P, S, Ca etc.) und vieles mehr. Mit diesem Wissen können Sie Ihren Betrieb optimieren und befriedigende Erträge erzielen.

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

👤 Ing. Manuel Böhm

- ▶ 3-0077147  
**Webinar**  
**Anrechenbarkeit:** 1h ÖPUL-BIO  
+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert, 15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder  
🕒 Mo. 27.02.2023; 19:00-20:30 Uhr  
📍 **LFI-Online Seminarraum**

- ▶ 3-0077151  
**Präsenzkurs**  
**Anrechenbarkeit:** 4h ÖPUL-BIO  
+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert, 25 € für BIO AUSTRIA Mitglieder  
🕒 Mi. 01.03.2023; 13:00-17:30 Uhr  
📍 **LFS Obersiebenbrunn**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Webinar: Syntropische Landwirtschaft

Die Syntropische Landwirtschaft ist ein innovatives Anbausystem, welches die Natur als Vorbild hat. Anders als der Name vermuten lässt, ist die syntropische Landwirtschaft, entwickelt vom Schweizer Pionier Ernst Götsch, auch im gemäßigten mitteleuropäischen Klima anwendbar. Prinzipien sind dabei u.a. die Maximierung der Photosynthese, der Anbau gemäß einer natürlichen Sukzession/Pflanzenabfolge, bedeckter Boden und dichte Bepflanzung, der periodische Rückschnitt oder die gezielte Nutzung der Lebenszyklen von Pflanzen. Im Webinar werden die Grundlagen, Prinzipien und Kernelemente der syntropischen Landwirtschaft vorgestellt und durch verschiedene Beispiele ergänzt. Im zweiten Teil des Webinars berichten zwei Pionierbetriebe (Hof Lebensberg, Gut und Bösel) über ihre Konzepte und Erfahrungen bei der Umsetzung syntropischer Landwirtschaft und der Agroforstsysteme.

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe

- 👤 Renke de Vries, Janine Raabe, Ursula Arztmann
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert, 25 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

- ▶ 3-0077213
- 🕒 Di. 10.01. und Do. 12.01.2023; 19:00-21:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 03.01.2023

## Webinar: Nachhaltige Bodenbewirtschaftung



Am 5. Dezember ist der Tag des Bodens. Aus diesem Anlass beschäftigen wir uns mit dem Boden im Bio-Ackerbau. Der Boden mit seinem Humusgehalt ist die Grundlage für gesunde Lebensmittel und für einen erfolgreichen Bio-Ackerbau. Wasser sparen und Erosion verhindern sind das Gebot der Stunde in Zeiten des Klimawandels. Dr. Gernot Bodner, Boden-Experte an der Universität für Bodenkultur, berichtet über neueste Forschungsergebnisse zu Humusaufbau, Bodenbearbeitung und Begrünungen, mit deren Hilfe wir unsere Bio-Ackerböden klimafit machen können.

**Anrechenbarkeit:** 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

- 👤 Dr. Gernot Bodner
- + 20 € gefördert, 50 € ungefördert, 10 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

- ▶ 3-0077218
- 🕒 Mo. 05.12.2022; 15:00-17:30 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 28.11.2022

## Webinar: Humusbilanzierung für den eigenen Betrieb



Das Webinar widmet sich der Bedeutung des Humus für Bodenfruchtbarkeit sowie Klima- und Grundwasserschutz. Dabei wird die neue Humustheorie vorgestellt und der Frage nach stabilen Humusverbindungen im Boden nachgegangen. Die Humusbilanzierung wird als Recheninstrument vorgestellt, dabei werden Vor- und Nachteile verschiedener humusaufbauender Maßnahmen wie Fruchtfolge, Zufuhr von Ernterückständen, Gründüngung und Kompost erläutert. Die TeilnehmerInnen erfahren, wie sie aus eBOD (elektronische Bodenkarte) die Bodendaten für die Humusbilanzierung entnehmen und welche Informationen sie noch für ihren Betrieb nutzen können.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-GWA

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die sich für Humusaufbau, Boden- sowie Grundwasserschutz interessieren

- 👤 DI Lisa Doppelbauer, Christoph Reithofer BSc
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert

- ▶ 3-0079114
- 🕒 Di. 31.01.2023; 14:00-17:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.01.2023

Ikberatung

## BIOLOGISCHE PRODUKTION

### PFLANZENBAU

**Bio-Umstellungsberatung:**

**Spezialmodul Ackerbau**

Pauschale 60 Euro,  
Martin Fischl, T 05 0259 22112

**Bio-Umstellungsberatung:**

**Spezialmodul Weinbau**

Pauschale 60 Euro,  
Victoria Loimer, T 05 0259 22202

**Beratung Biologischer Obstbau**

bis zu drei Besuche; erster Besuch kostenfrei, zweiter und dritter Besuch je 60 Euro, Obstbauberater, T 05 0259 22300

**Bio-Landbau**

kostenfrei,  
Bioberater LK, T 05 0259 22000

### TIERHALTUNG

**Bio-Umstellungsberatung:**

**Spezialmodul Tierhaltung**

Pauschale 60 Euro,  
Anna Eckl, T 05 0259 23207



Mit Beratung zum Erfolg  
[noe.iko.at/beratung](http://noe.iko.at/beratung)



### Webinar: Stickstoffdynamik im viehlosen Ackerbau



Viehlose Bewirtschaftung erfordert eine viel genauere Kenntnis der Stickstoffverfügbarkeit, besonders im biologischen Landbau. In diesem praxisorientierten Seminar werden die Grundlagen der N-Dynamik und die Bedeutung der Stickstofffixierung durch Leguminosen besprochen. Eine einfache Methode zur Abschätzung des Nitrat-N im Boden wird vorgestellt.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-GWA

**Zielgruppe:** (Bio-)LandwirtInnen mit viehlosen Ackerbaubetrieben

👤 Dr. Eva Erhart, Mag. Marion Bonell, DI Elisabeth Neuner

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0079116

🕒 Di. 28.02.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI Online-Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 21.02.2023

### Webinar: Standort- und fruchtfolgeangepasste Begrünungen – vielfältige Wirkung



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

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

👤 DI Lisa Doppelbauer, Christoph Reithofer BSc

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0079117

🕒 Mi. 16.11.2022; 14:00-17:00 Uhr

📍 **LFI Online-Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.11.2022

### Keine Angst vor der Ackerdistel



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

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** (Bio-)Ackerbäuerinnen und -bauern

👤 Dr. Wilfried Hartl

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0079120

🕒 Fr. 26.05.2023; 13:30 - 18:30 Uhr

📍 **Wien-Essling, Bio Forschung Austria**

**Anmeldung:** Bio Forschung Austria, T 01 4000 49150 bis 19.05.2023

### Exkursion Mehrnutzungshecken

Hecken sorgen dafür, dass der fruchtbare Oberboden vor Winderosion geschützt wird und verbessern das Kleinklima. Dies wird als Anpassung an den Klimawandel immer wichtiger. Hecken bieten Lebensräume für Insekten, Vögel und Säugetiere und fördern dadurch Biodiversität und Nützlinge. Mehrnutzungshecken werden so angelegt, dass sie über diese positiven Wirkungen hinaus noch einen Zusatznutzen für den Betrieb, wie beispielsweise die Nutzung von Wildobst und Nüssen, bringen. Wir besichtigen bestehende Mehrnutzungshecken am Betrieb Binder und analysieren sie gemeinsam mit dem Betriebsleiter im Hinblick auf Nutzen, Biodiversität und Schutzfunktion. Auch andere Nutzungsmöglichkeiten von Mehrnutzungshecken werden besprochen. Mehrnutzungshecken sind ein für mitteleuropäische Landwirtschafts- und Klimabedingungen geeignetes und erprobtes Agroforstsystem.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an einer aktiven Gestaltung ihrer Agrarlandschaft interessiert sind

👤 Franz Binder, Dr. Erwin Szlezak, Dr. Eva Erhart, Dr. Wilfried Hartl

**Termin und Ort auf Anfrage**

📍 **Bio Forschung Austria,** T 01 4000 49150

### Wassereffizienter Ackerbau



Durch die Klimaerwärmung ist mit häufiger vorkommenden Wetterextremen zu rechnen. Dies stellt die Landwirtschaft vor große Herausforderungen, weil Wasser einerseits zur knappen Ressource wird und andererseits intensive Niederschlagsereignisse mit starker Bodenerosion zu erwarten sind. Diese veränderten Bedingungen erfordern es umso mehr, Böden in ihren bestmöglichen Zustand zu bringen. Im Seminar werden Maßnahmen besprochen, welche die Wasseraufnahme

und Wasserspeicherfähigkeit von Böden erhöhen sowie unnötige Wasserverluste vermeiden helfen. Die Zusammenhänge von Boden-Pflanze-Wasserhaushalt und Klima werden praxisorientiert mit Schaubildern und Best Practice Beispielen nähergebracht.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO, 4h ÖPUL-GWA

**Zielgruppe:** (Bio-)Ackerbäuerinnen und -bauern

👤 Dr. Wilfried Hartl, Ing. Rudolf Votzi

+ € 55 gefördert, € 110 ungefördert

▶ 3-0079115

🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-17:30 Uhr

📍 **Wien-Essling, Bio Forschung Austria**

**Anmeldung:** Bio Forschung Austria, T 01 4000 49150 bis 22.02.2023

### Bodenbearbeitung optimieren



Eine angepasste Bodenbearbeitung bei unterschiedlichen Bodenarten und Bodenzuständen ist eine Herausforderung. Die Wahl des bestmöglichen Gerätes und die richtige Bestückung und Einstellung des jeweiligen Gerätes beruhen sehr auf eigenen Erfahrungen, aber auch auf simplen physikalischen und bodenbiologischen Grundlagen. Diese Grundlagen sowie ökosystemare Zusammenhänge werden im Seminar vermittelt. Sie sollen eine optimale Gerätewahl und Anwendung erleichtern, um geeignete Maßnahmen zum richtigen Zeitpunkt setzen zu können.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO, 3h ÖPUL-DIV

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Dr. Wilfried Hartl, Ing. Josef Jugovits

+ € 55 gefördert, € 110 ungefördert

▶ 3-0079118

🕒 Do. 02.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Wien-Essling, Bio Forschung Austria**

**Anmeldung:** Bio Forschung Austria, T 01 4000 49150 bis 26.01.2023



## Wildbienen- und Nützlingsförderung im Bio-Landbau



Die wichtigsten Wildbienen sowie Nützlinge und ihre Bedeutung für die Landwirtschaft werden behandelt. Anhand von Beispielen (Bestäubung durch Wildbienen, natürliche Schädlingsregulation durch Nützlinge) wird gezeigt, welche Leistungen Nützlinge meist unerkannt vollbringen. Möglichkeiten zur Schädlingsbekämpfung und Nützlingsförderung durch Schaffung von geeigneten Lebensräumen (z.B. Hecken, Blühstreifen) u.a. werden besprochen. Bei Übungen (Mikroskopieren, Aufsammlungen im Freiland, Vegetation) werden die Kenntnisse erweitert und Methoden gezeigt, die auch am Betrieb angewendet werden können.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

**Zielgruppe:** (Bio-)LandwirtInnen

👤 Katharina Zenz MSc

+ € 25 gefördert, € 50 ungefördert

▶ 3-0079119

🕒 Mi. 28.06.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Wien-Essling, Bio Forschung Austria**

**Anmeldung:** Bio Forschung Austria,

T 01 4000 49150 bis 21.06.2023

## Beikräuter erkennen und als Zeigerpflanzen nutzen



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

**Anrechenbarkeit:** 4h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

**Mitzubringen:** wetterfeste Kleidung

👤 Ing. Christophorus Ableidinger

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert,

30 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077152

🕒 Di. 16.05.2023; 13:00-17:30 Uhr

📍 **Wien-Essling, Bio Forschung Austria**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

www.bio-austria.at/kurse-noe

bis 09.05.2023

## Nachhaltiger Bio-Maisanbau



Der Fachtag bietet die gesammelte Kompetenz aus zwei Projekten im Rahmen der europäischen Innovationspartnerschaften mit dem Schwerpunkt auf erosionsmindernde, wassersparende und humuserhaltende Verfahren des Bio-Maisanbaus. Die Themenbreite reicht von Mulchsaat nach unterschiedlichen Verfahren des Begrünungsumbruchs, Direktsaat mit der

RollerCrimper-Methode über Lebendmulchverfahren in StripTill-Systemen bis hin zu Transfermulchsystemen.

**Anrechenbarkeit:** 4h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-LandwirtInnen

👤 DI Andreas Surböck, DI Marion Gerstl, Christian Rechberger, Christian Kugler, Walter Klingenbrunner, DI Martin Fischl, Werner Rohringer, Josef Steyrer,

+ 20 € pro Betrieb gefördert,

50 € ungefördert

▶ 3-0078545

🕒 Mi. 18.01.2023; 13:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 22110

bis 11.01.2023

## Biodiversität im Bio-Ackerbau



Blühstreifen, Bodengesundung, Klee gras oder Diversitätsflächen in die Fruchtfolge zu integrieren oder stillgelegte Flächen dafür zu nutzen, kann positive Beiträge für eine Artenvielfalt bringen. Der ordentliche Umgang mit Saatgut bzw. der Anbau soll richtig gemacht werden. Die Vorteile und Hilfestellung dazu erfahren Sie in diesem Seminar mit Exkursion in die Wildnis.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

**Zielgruppe:** Bio-Ackerbäuerinnen und -bauern

**Mitzubringen:** wetterangepasste Kleidung

👤 DI Paul Weiß

+ 20 € gefördert, 80 € ungefördert,

15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077219

🕒 Mo. 19.06.2023; 13:00-17:30 Uhr

📍 **Lasse, Schießstand**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

www.bio-austria.at/kurse-noe

bis 12.06.2023

## Wiesensäume und Böschungen – ein wertvoller Beitrag zur Biodiversität



Die intensive Grünlandnutzung und häufige Mahd beeinträchtigt nachhaltig die Artenvielfalt sowohl in der Tier- als auch in der Pflanzenwelt. Umso interessanter sind Böschungen und Wiesensäume als wertvolle Rückzugsgebiete und Lebensräume. Bei dieser Exkursion beschäftigen wir uns sowohl mit Pflanzen als auch Insekten dieser Habitate und nehmen sie genauer unter die Lupe.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

**Mitzubringen:** wetterangepasste Kleidung, Schreibutensilien

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 15 € gefördert, 60 € ungefördert,

10 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077216

🕒 Di. 06.06.2023; 13:30-16:50 Uhr

📍 **St. Oswald, GH Wimmer-Scheuchenschuhl, Treffpunkt: Parkplatz GH Wimmer**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

www.bio-austria.at/kurse-noe

bis 30.05.2023

## Bio-Grünlandforum: Grundfuttereffizienz

Gestiegene Kosten von Zukauffutter fordern höhere Effizienz der eigenen Grundfüttermittel. Gerald Stögmüller zeigt mit Auswertungen von Futteranalysen im Futtermittellabor sowie aus österreichweiten Projekten die Einflussfaktoren auf die Futterqualität (Schnittzeitpunkt, Gärqualität, Futterhygiene, Clostridienbelastung) auf. Darauf aufbauend wird Gabriele Hirsch auf die Bestandesführung in Richtung standortangepasste Wiesenutzung eingehen und mögliche Stellschrauben für höhere und bessere Grünlanderträge aufzeigen.

**Zielgruppe:** Bio-Grünlandbetriebe

**Voraussetzung:** Besuch der Messe

"bio ÖSTERREICH" in Wieselburg

👤 DI Gerald Stögmüller, Gabriele Hirsch

▶ 3-0077228

🕒 So. 13.11.2022; 13:00-15:30 Uhr

📍 **Messe Wieselburg**

## Bio-Grünlandtag: Abgestufter Wiesenbau



Eine Möglichkeit für mehr Artenvielfalt und energiereiches Grundfutter

Häufig wird Grünland nach dem Gießkannenprinzip versorgt – gleich viel Dünger für alle Flächen. Dafür reichen aber oft die betriebs-eigenen Wirtschaftsdüngermengen nicht aus. Es droht eine schleichende Aushagerung. Dieses Seminar zeigt auf, wie man mit Hilfe von abgestufter Wiesenbau die Qualität von Grundfutter erhöhen und gleichzeitig die Biodiversität fördern kann. Welche Flächen sind für reduzierten Düngereinsatz geeignet und wie schaut eine angepasste Nutzung von diesen aus? Wie beeinflusst sie diese Wirtschaftsweise die Biodiversität und warum ist sie eigentlich wichtig? Wenn Sie sich das alles fragen, ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie! Ergänzt wird die Veranstaltung durch eine Exkursion zur praktischen Umsetzung.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-HBG

**Zielgruppe:** Grünlandbetriebe

**Mitzubringen:** wetterangepasste Kleidung, Schreibutensilien

👤 DI Wolfgang Angeringer

+ 40 € gefördert, 80 € ungefördert,

35 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077153

🕒 Di. 13.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Veit/Gölsen, s'Wirtshaus**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

www.bio-austria.at/kurse-noe

bis 06.06.2023



## Webinar: Bio-Eiweißfrüchte im Berggebiet

Eiweißfrüchte und ihre Ökosysteme sind ein wichtiger Baustein für eine nachhaltige Landwirtschaft. Sie tragen zu einer positiven Humus- bzw. Kohlenstoffbilanz und der biologischen Vielfalt unserer Agrarlandschaft bei und verbessern die Bodenfruchtbarkeit. Außerdem gelten sie als wichtige Eiweißlieferanten für Mensch und Tier. Experten gehen von einer verstärkten Nachfrage in den nächsten Jahren aus. Der Referent gibt einen Einblick, welche Eiweißfrüchte für das Berggebiet interessant sind und wie Anbau, Kulturführung und Ernte funktionieren.

**Zielgruppe:** landwirtschaftliche Betriebe

**Referent:** DI Daniel Lehner

+ 45 € gefördert, 90 € ungefördert

🕒 Do. 01.12.2022; 13:00-16:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA Tirol,  
T 0512 572993

## Zeigerpflanzen im Grünland



Pflanzen sind wichtige Bioindikatoren in unserer Landschaft. Durch Beobachtung der Entwicklung des Pflanzenbestandes lassen sich u.a. eine Reihe von Informationen über den Boden, die Bewirtschaftungsweise aber auch Stressfaktoren wie z.B. Trockenheit ablesen. An diesem Nachmittag beschäftigen wir uns intensiv mit dieser Thematik und lernen, die Zeichen der Natur besser zu verstehen.

**Anrechenbarkeit:** 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Grünlandbetriebe

**Mitzubringen:** wetterangepasste Kleidung, Schreibutensilien

👤 DI Martina Löffler

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert,  
20 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077148

🕒 Mi. 24.05. und Do. 25.05.2023;  
14:00-16:30 Uhr

📍 **Hofamt Priel**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 19.05.2023

## Biologische Pilzzucht

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, welche nach Alternativen in der Produktion suchen

👤 Mag. Thomas Pfister

+ 50 € gefördert, 95 € ungefördert,  
45 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077220

🕒 Fr. 24.03.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 **Mank, Biohof Pichler**

▶ 3-0078525

🕒 Fr. 15.09.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 **Obersdorf, Biohof Vogt**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Landwirtschaftliche Bio-Pilzproduktion

Dieser Kurs vermittelt fundiertes Basiswissen zur biologischen Pilzzucht für Beginner und auch Fortgeschrittene, die gerne selbst eine kleine bis mittelgroße landwirtschaftliche Pilzproduktion umsetzen möchten. Die Zucht von Austernpilzen und verwandten Seitlingsarten, Zuchtbedingungen, technische und räumliche Anforderungen, kosteneffiziente und ressourcenschonende Produktion, Hygieneanforderungen, Bio-Zertifizierung und eine Marktanalyse sind Inhalte des Seminars. Im Praxisteil des Kurses werden Pilz-Substrate gemischt, mit Pilzen beimpft und in einen Eimer gefüllt. Jede/r TeilnehmerIn nimmt den befüllten Pilz-Eimer mit nach Hause, um selbst erste Schritte in der Bio-Pilzzucht unternehmen zu können.

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe, DirektvermarkterInnen

👤 Klaus Grübler

+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert,  
55 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077222

🕒 Di. 19.09.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Maria Anzbach, Dreierhof**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 12.09.2023



## Webinar: Förderung und Einsatz von Mykorrhiza-Pilzen und Kultur von Speisepilzen mit Gehölzen

Mykorrhiza-Pilze bilden eine Lebensgemeinschaft mit Pflanzen. Durch Mykorrhiza werden Pflanzen besser mit Nährstoffen und Wasser versorgt. Das Bodenleben, die Durchwurzelung sowie das Pflanzenwachstum und die Pflanzengesundheit werden gefördert. Der erste Webinar-Teil beschäftigt sich mit den Grundlagen der Verwendung, Anwendungsfeldern und -methoden sowie potenziellen Wirkungen von Mykorrhiza bei landwirtschaftlichen Gehölzen (Obst, Energieholz, Agroforst). Der zweite Webinar-Termin behandelt den Anbau von Speisepilzen wie etwa Trüffeln.

👤 Dr. Carolin Schneider, Sabine Hörnicke

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert,  
20 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077144

🕒 Do. 02.02. und Do. 09.02.2023;  
19:00-20:40 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 26.01.2023

## Grundlagen und Planung von Agroforstsystemen



Agroforstsysteme kombinieren Gehölze mit landwirtschaftlichen Kulturpflanzen oder Tierhaltung. Sie bieten Lösungsansätze für gegenwärtige Herausforderungen wie Klimawandel, Biodiversitätsverlust oder Trockenheit. Sie strukturieren die Landschaft, schützen vor Erosion, wirken positiv auf Wasser- und Nährstoffhaushalt und schaffen erweiterte Einkommensmöglichkeiten und Standbeine. In diesem Seminar beschäftigen wir uns mit den Grundlagen und mit Planungsaspekten von Agroforstsystemen. Welche Formen von Agroforst gibt es und welche Kombinationsformen sind möglich? Worauf ist bei der Planung von Agroforstsystemen zu achten und wie geht man bei der Planung vor? Welche Gehölze können eingesetzt werden und wie gestaltet sich deren Pflege? Wie ist die rechtliche Situation von Agroforst in Österreich? Auf diese und andere Fragen geben wir im Seminar Antworten. Die KursteilnehmerInnen können ihre eigenen Planungsüberlegungen und Ideen mitbringen, die im Seminar besprochen werden.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

👤 DI Mareike Jäger, DI Karl Schuster

+ 75 € gefördert, 140 € ungefördert,  
70 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077211

🕒 Mi. 25.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 18.01.2023

## Webinar: Agroforst – vielfältige Vorteile für meine Flächen



Mit dem Begriff Agroforstwirtschaft werden Landnutzungssysteme bezeichnet, bei denen Gehölze (Bäume oder Sträucher) mit Ackerkulturen und/oder Tierhaltung so auf einer Fläche kombiniert werden, dass zwischen den verschiedenen Komponenten ökologische und ökonomische Vorteilswirkungen entstehen. Wie genau funktionieren Agroforstsysteme, wie lassen sie sich umsetzen und wie schafft man eine gute Kombination aus Bäumen mit Acker, Wiesen oder Weiden? Wie wird ein Agroforstsystem geplant und was ist bei der Anordnung, Flächenauswahl und Baumdichte zu beachten? Welche Rolle spielt die Holz- und Obstproduktion für Umweltleistungen wie Biodiversität, Boden- und Gewässerschutz?

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-DIV

**Zielgruppe:** landwirtschaftliche Betriebe

👤 DI Roland Teufl

+ 45 € gefördert, 90 € ungefördert

🕒 Do. 26.01.2023; 18:30-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA Tirol,  
T 0512 572993

## Webinar: Energiegehölze und Energiepflanzen in der Landwirtschaft

Durch den Klimawandel, Energiekrisen und den forcierten Ausstieg aus fossilen Energieträgern steigt der Bedarf nachhaltiger erzeugter Energie. Dieses Webinar bietet einen Überblick zu Möglichkeiten der Biomasseproduktion auf landwirtschaftlichen Flächen. Die Grundlagen zur Produktion und Praxisbeispiele zu Energiegehölzen bzw. mehrjährigen Energiepflanzen sind Thema des Webinars. Energiegehölze als Kurzumtriebsplantagen, oft mit Pappeln oder Weiden, werden in Bezug auf Etablierung, Pflege, Bio-Anbau, Ernte, Verwendung, rechtliche Fragen und wirtschaftliche Überlegungen vorgestellt. Den zweiten Teil des Webinars bilden die Produktion und Nutzung mehrjähriger Kulturpflanzen wie Miscanthus, Silphie, Sida und weiterer Dauerkulturen zur energetischen Nutzung.

👤 Christian Wagner, Gerhard Weißhäupl, Mag. Bernhard Riener, Dr. Maendy Fritz, DI Karl Schuster

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert, 30 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077225

🕒 Di. 14.02. und Mi. 15.02.2023;  
19:00-21:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 07.02.2023

## Pflanzenkohle – Herstellung, Eigenschaften und Verwendung in der Landwirtschaft



Anhand der Terra Preta wird aufgezeigt, welche Rolle Pflanzenkohle für einen fruchtbaren Boden spielen kann. Dabei geht es um die Ausarbeitung von Empfehlungen, wie Pflanzenkohle im eigenen Betrieb eingesetzt werden kann und welche Wirkungen kurz-, mittel- und langfristig zu erwarten sind. Neben der Erkennung der Qualität und der Bewertung der Kohle sollen die KursteilnehmerInnen nach diesem Seminar auch selbst Kohle herstellen können. Es werden die derzeit gängigen und bekannten Verfahren gezeigt und im praktischen Teil wird selbst mit einfachsten Mitteln hochwertige Pflanzenkohle hergestellt. Ergänzt wird der Kurs durch die Besichtigung der Wald-Köhlerlei Hochecker. Hier wird gezeigt, wie die traditionelle Herstellung von Holzkohle funktioniert.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe, Acker- und Grünlandbetriebe

👤 DI Gerald Dunst, Theresia Hochecker

+ 65 € gefördert, 125 € ungefördert, 60 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077214

🕒 Mi. 20.09.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Michelbach**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 13.09.2023

## Die Kunst des Kompostierens



Kompostierung schließt Kreisläufe, fördert den Humusaufbau und die Verlebendigung von Böden. Das Verstehen der Bodenbildung führt uns zu den Lebensbedingungen und -prozessen des Organismus Kompost und deren Steuerung. Verschiedene Kompostierungsmethoden (Garten, Feldrand, befestigte Kompostanlage), die Technik des Kompostierens sowie planerische und bauliche Aspekte einer Kompostanlage werden vorgestellt. Ergänzend werden Bokashi, Biokohle, Komposttee und bio-dynamische Präparate besprochen. Zur Beurteilung der Kompostqualität werden unterschiedliche Methoden der Kompostanalyse besprochen und im Praxisteil angewendet, hierzu können eigene Komposte mitgebracht werden. Das gemeinsame Aufsetzen einer Kompostmiete vertieft das Wissen.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** landwirtschaftliche Betriebe

**Mitzubringen:** eigene Kompostproben, wetterangepasste Kleidung

👤 DI Florian Amlinger

+ 70 € gefördert, 140 € ungefördert, 65 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077215

🕒 Mi. 22.03.2023; 09:00-17:30 Uhr

📍 **Maria Anzbach, Dreierhof**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 15.03.2023



## Alternative Obstarten für den Bio-Erwerbsobstbau



Die große Vielfalt an Obstarten und -sorten bietet ein innovatives Potenzial für den Erwerbsobstbau und auch eine gute Ergänzung im Sortiment für DirektvermarkterInnen. In diesem Seminar werden Sie Sorten kennen lernen, die sowohl wirtschaftlich als auch kulinarisch an Bedeutung gewinnen. Die Sortenwahl wurde im Hinblick auf die aktuellen und zunehmenden Anbauherausforderungen wie Trockenheit und Resistenz gegen Spätfröste sowie Marktpotenzial getroffen. Im Fokus des Kurses stehen Maulbeeren, Paw Paws/Indianerbananen, Ölweiden, Nashibirnen, Chinesische Datteln, Quitten und Zitronenquitten sowie diverse Pflaumenarten und -sorten. Die jeweiligen Obstarten werden in Bezug auf Kultur, Standort, Pflege, Sortenauswahl sowie auch betreffend Verarbeitungs- und Vermarktungsmöglichkeiten vorgestellt. Zudem werden die Bäume im Schaugarten Alchemistenpark im Wuchs zu sehen sein und natürlich auch in verarbeiteter Form verkostet.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, ObstproduzentInnen

👤 Mag. Siegfried Tatschl

+ 73 € gefördert, 143 € ungefördert, 68 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0078572

🕒 Do. 16.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Kirchberg/Wagram, Wagramhalle**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Biointensiver Gemüsebau

Speiseplanergänzung mit biologisch produzierten Gemüsen auf begrenztem Raum

**Zielgruppe:** HobbygärtnerInnen, MarktgärtnerInnen, LandwirtInnen

👤 DI Günther Kodym

+ 40 € pro Person

▶ WA3356

🕒 Sa. 10.06.2023; 08:00-13:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629/2222-0  
bis 03.06.2023

## BIOWEINBAU



### Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau



Sie denken an eine Umstellung auf biologischen Weinbau oder möchten Ihre Weingärten verstärkt nach ökologischen Kriterien bewirtschaften? Dieser Lehrgang vermittelt das grundlegende Wissen rund um den Bio-Weinbau und unterstützt Sie so bei der Umstellung von konventioneller auf biologische(re) Wirtschaftsweise. Sie erlernen eine nachhaltige Bewirtschaftungsweise, erhalten Einblick in das Wissen renommierter in- und ausländischer ReferentInnen und lernen namhafte Bio-Weingüter kennen. Der Lehrgang ist praxisorientiert aufgebaut, gibt fachlichen Input sowie Einblick in die Arbeit von Bio-WinzerInnen.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO, 3h ÖPUL-DIV, 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** WinzerInnen und MitarbeiterInnen in einem Weinbaubetrieb

**Voraussetzung:** Mindestalter: vollendetes 18. Lebensjahr; BetriebsführerIn eines Weinbaubetriebes oder Fachschulabschluss Wein-/Obstbau bzw. Weinbau-FacharbeiterIn oder höherwertige Ausbildung für Wein-/Obstbau, ansonsten mind. 2 Jahre Berufserfahrung in Weinbaubetrieben bzw. Kellereien

👤 einschlägige FachexpertInnen aus Schule, Beratung und Wissenschaft sowie von Bio-Verbänden und Praxisbetrieben  
 + 600 € gefördert, 2.000 € ungefördert

▶ 3-0078163

🕒 Lehrgangstart: Do. 13.04.2023  
 Dauer: 120 UE

📍 **LFS Krems**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.04.2023

### Umstellungskurs biologischer Weinbau



Bio-Weinbau in Österreich, rechtliche Grundlagen, Kontrolle und Bio-Verbände, kellerwirtschaftliche Richtlinien, Boden und Begrünungsmanagement im biologischen Weinbau, Pflege im Unterstockbereich, kulturtechnische Maßnahmen als vorbeugende Maßnahmen im Pflanzenschutz, Pflanzenschutz und Pflanzpflege

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

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

👤 Anton Groiss, Dr. Wilfried Hartl, Dr. Robert Schneider, Christian Eitler BSc

▶ 3-0078594

Termin und Kosten auf Anfrage  
 Dauer: 8 UE

📍 **BBK Hollabrunn**

📞 LK NÖ, T 05 0259 22200

### Bio-WinzerInnen-Tag

Jährliche Tagung mit Vorträgen zu aktuellen Themen rund um den biologischen Weinbau, Diskussion, Erfahrungsaustausch

**Zielgruppe:** Bio-WinzerInnen

Kosten auf Anfrage

▶ 3-0078602

Termin und Ort auf Anfrage

📞 LK NÖ, T 05 0259 22200

### Erfahrungsaustausch Biologischer Weinbau



Besichtigung eines in Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise arbeitenden Weinguts; Begehung von Weingärten sowie Besprechen der aktuellen Situation; Erkennen und Bekämpfung der wichtigsten Krankheiten; Planung einer Begrünungsstrategie in Hinblick auf die momentane Wettersituation

**Anrechenbarkeit:** 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-WinzerInnen

👤 Christian Eitler BSc

▶ 3-0078598

Ort, Termin und Kosten auf Anfrage

📞 LK NÖ, T 05 0259 22200



### Pflanzenschutzstrategien im biologischen Weinbau

Nach einem kurzen Rückblick auf das Weinbaujahr 2022 werden neue Entwicklungen und Strategien vorgestellt, um für die neue Saison 2023 gut gerüstet zu sein. Es werden alle relevanten Änderungen zum Thema Pflanzenschutz und Pflanzenstärkung im biologischen Weinbau behandelt und neue Produkte der jeweiligen Vertriebsfirmen vorgestellt.

**Zielgruppe:** Bio-WinzerInnen

▶ 3-0078600

Ort, Termin und Kosten auf Anfrage

📞 LK NÖ, T 05 0259 22200



### NOE.LFI.AT – KURSANGEBOT RUND UM DIE UHR

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



### WERDE EIN FAN VOM LFI NÖ!

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



Es lohnt sich, ein Fan zu sein!

Schau vorbei unter:

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

# BIOLOGISCHE TIERHALTUNG

## Bio-Tierhaltung im Grünland



### Umstellerkurs

Die Umstellung auf Bio-Landwirtschaft ist ein entscheidender Schritt und bringt meist viele Veränderungen im Arbeitsablauf eines Betriebes. In diesem zweitägigen Seminar bekommen Sie Antworten auf die wichtigsten Fragen: Welche Richtlinien sind zu beachten? Wie funktioniert die Bio-Kontrolle? Wie erreiche ich eine standortangepasste Nutzung im Bio-Grünland? Wie muss die Düngung und Wirtschaftsdüngerzubereitung gestaltet werden, damit die Bodenfruchtbarkeit verbessert und der Ampfer in Schach gehalten wird? Wie setze ich Weidhaltung auf meinem Betrieb erfolgreich um? Abgerundet wird das Programm mit Praktikerberichten und einer Hofbesichtigung. Je nach Bedarf wird für gemischte Ackerbau- und Grünlandbetriebe ein Bio-Ackerbau-Teil ergänzt!

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** NeueinsteigerInnen im Bio-Landbau mit Grünland

👤 DI Jakob Gadermaier, DI Anna Eckl, DI Agnes Scheucher

+ 70 € gefördert, 140 € ungefördert, 60 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077236

🕒 Di. 14.03.-Mi. 15.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Hürm, Biohof Kurz**

▶ 3-0078578

🕒 Di. 21.03.-Mi. 22.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Edelhof**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Webinar: Gut vorbereitet in die Bio-Kontrolle – Grünland und Tierhaltung



Wir wissen um die Wichtigkeit der Bio-Kontrolle, vor allem, wenn es um Konsumentenvertrauen und Glaubwürdigkeit unserer hochwertigen Bio-Produkte geht. Für einen reibungslosen Ablauf der Bio-Kontrolle sind übersichtliche und aktuelle Aufzeichnungen wichtig. In diesem Webinar erfahren Sie, auf welche Punkte die Kontrollstelle besonders achtet und wie Sie sich am besten auf die Bio-Kontrolle vorbereiten können.

**Anrechenbarkeit:** 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Grünland- sowie alle tierhaltenden Bio-Betriebe (inkl. Imker); Betriebe, welche an einer Bio-Umstellung interessiert sind

👤 MitarbeiterIn der Austria Bio Garantie (Bio-Kontrollstelle)

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert, 10 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077232

🕒 Di. 18.04. und Mi. 19.04.2023; 19:00-21:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 11.03.2023

## Webinar: Richtlinien-Update in der Bio-Wiederkäuerhaltung



Das Webinar verschafft Ihnen einen Überblick über die Neuerungen bei den Bio-Richtlinien und gibt Tipps für die praktische Umsetzung am Betrieb. Zusätzlich erklärt eine Bio-Kontrollstelle die Vorgehensweise bei Kontrollen und möglichen Verstößen.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe mit Wiederkäuerhaltung

👤 DI Anna Eckl, DI Jakob Gadermaier

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077944

🕒 Di. 28.02.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

▶ 3-0077945

🕒 Mi. 01.03.2023; 19:00-22:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 22.02.2023

## Tierwohl in der Bio-Rinderhaltung



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-RinderhalterInnen

👤 Nicholas Fürschuss

+ 20 € gefördert, 60 € ungefördert, 15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077240

🕒 Mi. 01.02.2023; 09:00-14:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

▶ 3-0077244

🕒 Mi. 15.02.2023; 09:00-14:00 Uhr

📍 **LFS Hohenlehen**

▶ 3-0077245

🕒 Mi. 22.02.2023; 09:00-14:00 Uhr

📍 **LFS Edelhof**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Eutergesundheit verstehen und fördern – mit Homöopathie und Heilpflanzen unterstützen



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Rinder-, Schaf- und ZiegenhalterInnen

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 30 € gefördert, 130 € ungefördert

▶ 3-0077725

🕒 Fr. 17.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Purgstall, Mostlandhof**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 10.02.2023

## Webinar: Rund um die Geburt – Kalb und Kuh



Die Geburt im Kuhstall ist immer wieder eine Herausforderung und Geduldssprobe. In diesem Webinar erfahren Sie mehr über den normalen Geburtsablauf und die Geburtsphasen. Wir begleiten die Kuh auch in der Nachgeburtsphase und das Kalb bei der Kolostrumaufnahme. Anzeichen der Geburt, Komplikationen sowie mögliche Unterstützung mit Homöopathie und Hausmitteln werden ebenfalls thematisiert.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** rinderhaltende Betriebe

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 20 € gefördert, 60 € ungefördert, 15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077235

🕒 Do. 24.11.2022; 19:00-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 22.11.2022

## Gesunde Kälber in der Milch- und Mutterkuhhaltung



Eines der wichtigsten Ziele eines rinderhaltenden Betriebes ist es, gesunde und vitale Kälber zu haben. Kälbergesundheit beginnt mit einem guten Geburtsverlauf. Warum ist Kolostrum (Biestmilch) lebenswichtig? Was muss man bei der Nabelversorgung beachten? Die Auslöser einer Durchfallerkrankung und auch deren Vorbeugung werden in diesem Seminar besprochen. Die Themen Tränkeplan und Mineralstoffversorgung runden das Seminar ab.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

- 👤 Dr. Elisabeth Stöger
- + 40 € gefördert, 80 € ungefördert

▶ 3-0077753

🕒 Di. 14.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Lehenrotte, GH Traisentalerhof**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 07.02.2023

## Heilpflanzen und Hausmittel für Wiederkäuer - Grundlagen



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** HalterInnen von Wiederkäuern (Rind, Schaf, Ziege)

- 👤 Dr. Elisabeth Stöger
- + 30 € gefördert, 130 € ungefördert

▶ 3-0077717

🕒 Mi. 15.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Baden und Mödling**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 08.02.2023



## Heilpflanzen und Hausmittel für Wiederkäuer – AufbauSeminar



**Haut, Verletzungen, Milchbildung – Kräuter zum Gesunderhalten**

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

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** HalterInnen von Wiederkäuern (Rind, Schaf, Ziege)

**Voraussetzung:** Besuch eines Heilpflanzen-Grundlagen-Kurses

- 👤 Dr. Elisabeth Stöger
- + 20 € gefördert, 80 € ungefördert

▶ 3-0077722

🕒 Do. 16.02.2023; 08:30-12:30 Uhr

📍 **BBK Baden und Mödling**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200 bis 08.02.2023

## Stallumbau – vom Anbindestall zum Laufstall



**Der Weg zur Umsetzung im Rahmen der neuen Bio-Verordnung**

Die Anforderungen an einen Rinderstall sind groß und ändern sich von Zeit zu Zeit. Der Trend geht weg vom Anbindestall hin zum Laufstall und stellt viele Biobäuerinnen und Biobauern vor die Entscheidung: umbauen oder neu bauen? In der Praxis gibt es viele gute Ideen. Kombiniert mit den gesetzlichen Vorgaben und den eigenen Vorstellungen kann die beste Lösung gefunden werden. Die KursteilnehmerInnen lernen in dem Seminar praxistaugliche Stallbaulösungen kennen, können Kosten einschätzen, zudem werden Möglichkeiten für den eigenen Betrieb überlegt.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-RinderhalterInnen

**Mitzubringen:** saubere Stallkleidung, Schreibzeug

- 👤 Franz Promegger
- + 60 € gefördert, 120 € ungefördert, 55 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077237

🕒 Mi. 01.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Windhag bei Waidhofen/Ybbs, GH Windhagerwirt**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe bis 22.02.2023

## Praxiskurs Koppelweide



Durch gezielte Beweidung Trockenphasen trotzen

Durch das Koppeln von Weiden wird den Pflanzen mehr Rastzeit gewährt und es können Futterreserven auf der Weide aufgebaut werden. Zusätzlich zeigen jüngste Studienergebnisse, dass die Koppelweide einen gleichmäßigen Zuwachs auch in Trockenphasen ermöglicht. Die Unterschiede im Management sowie die Vor- und Nachteile der Koppelweide im Vergleich zur Kurzrasenweide werden am Betrieb Wagner (Kurzrasenweide-Pionier) erläutert. Weiters wird in der Praxis gezeigt, wie artenreiche Kräuterweiden durch eine Koppelweide effizient genützt und so resilientere Pflanzenbestände am Betrieb integriert werden können.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Betriebe mit Weidehaltung oder solche, die an Weide interessiert sind

- 👤 Manuel Winter BSC
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert, 25 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077233

🕒 Di. 25.04.2023; 13:00-16:30 Uhr

📍 **Grünbach b. Freistadt, Betrieb Wagner**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe bis 18.04.2023

## Nährstoffmangel und Futteruntersuchungen im Grünland



Der Klimawandel setzt den Grünlandbeständen zu. Es werden immer weniger GVE/ha satt. Die Nährstoffspirale dreht sich nach unten statt im Kreis. In diesem zweiteiligen Kurs geht es um Mängel, die in Futteruntersuchungen bzw. am Tier sichtbar werden, sodass gezielt gedüngt und gefüttert werden kann, um die Spirale mit möglichst wenig Aufwand und Umweltschäden wieder nach oben zu drehen. Vorgestellt wird auch, wo und wie Futteruntersuchungen durchgeführt werden können. Um die Futter- und ev. auch Bodenuntersuchungen gut interpretieren und einordnen zu können, werden wir im Jänner 2023 (in Präsenz) die Untersuchungen auswerten und vergleichen. Beide Termine sind im Preis inbegriffen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD; 2h ÖPUL-BIO pro Kursteil

**Zielgruppe:** Grünlandbetriebe

- 👤 DI Gerald Stögmüller, DI Josef Springer
- + 30 € gefördert, 135 € ungefördert, 25 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077248

Teil 1: Webinar

🕒 Di. 08.11.2022; 19:00-21:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

Teil 2: Präsenzveranstaltung

Termin und Ort werden beim Webinar bekannt gegeben.

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe bis 01.11.2022

## Tiergesundheit auf der Alm – praktische Hinweise zur Pflege



Auf der Alm sind die Mittel zur Kontrolle der Tiergesundheit begrenzt. In diesem Seminar werden einfache Anwendungen am Tier, die auf der Alm gut möglich sind, vermittelt. Wie erkenne ich schwerwiegende Erkrankungen und wann muss der Tierarzt verständigt werden? Ebenfalls wird die Anwendung von Heilpflanzen und Homöopathie auf der Alm behandelt.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen, Almpersonal

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0077746

🕒 Sa. 03.12.2022; 08:30-12:30 Uhr

📍 Waidhofen/Ybbs, GH Kerschbaumer

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200  
bis 23.11.2022

## Webinar: Zeitgemäße Weidehaltung in der Bio-Landwirtschaft



Durch die Entwicklungen der Grünlandwirtschaft hat die Weidehaltung in den letzten Jahrzehnten an Bedeutung verloren. Doch nun scheint dieser Trend gestoppt zu sein. Einerseits sind es die gestiegenen Anforderungen, den Rindern Zugang zu Weideflächen zu gewähren – speziell im Bio-Bereich, andererseits sind es aber auch innerbetrieblich Chancen, die bei passender Flächenausstattung des Betriebes genutzt werden können. Neue Erkenntnisse aus der Forschung und fundierte Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass sich die Weidehaltung in eine zeitgemäße Grünlandbewirtschaftung gut integrieren lässt. Erfahren Sie in diesem Webinar die wichtigsten Grundlagen und Managementmaßnahmen für ein gutes Gelingen der Weidehaltung bei Rindern. Holen Sie sich auch Tipps für die Gestaltung von Unterständen und Witterungsschutzeinrichtungen auf Weiden und erfahren Sie, was dabei zu beachten ist.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Betriebe mit Interesse an der Umsetzung der Weidehaltung

👤 Reinhard Gastecker, DI Jakob Gadermaier, Stefan Rudlstorfer ABL

+ 25 € gefördert, 50 € ungefördert,  
20 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077234

🕒 Di. 28.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 21.03.2023

## Webinar: Frühjahrsautrieb – Rinder weidefit machen



In diesem Webinar erhalten Sie wichtige Informationen, die Sie beim Frühjahrsautrieb auf die Weide oder auf der Alm beachten müssen. Themen wie rechtzeitige Klauenpflege, langsame Futterumstellung und Parasitenkontrolle in der Weidezeit werden hier ausführlich besprochen. Ebenfalls wird auch in diesem Webinar auf die Kotbeurteilung und auf die Fliegenabwehr eingegangen.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0077739

🕒 Mi. 08.03.2023; 19:30-21:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200  
bis 01.03.2023

## Webinar: Futternutzung von Zwischenfrüchten



Dieses Webinar beschäftigt sich mit dem Aufbau der wichtigsten Zwischenfruchtkulturen, welche zur Futternutzung, sei es nun Schnitt oder Beweidung, besonders geeignet sind. Worauf bei der Fruchtfolge, Fütterung und Beweidung zu achten ist, wird ebenfalls Thema sein.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** tierhaltende Betriebe

👤 Manuel Winter BSc

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert,  
15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077249

🕒 Mi. 22.02.2023; 19:00-21:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe  
bis 21.02.2023

## Futternutzung von Zwischenfrüchten – pflanzenbauliche Aspekte



Die Futternutzung von Zwischenfrüchten in Form von Beweidung oder auch Schnittnutzung ist eine Möglichkeit, eine optimale Versorgung der Tiere mit energiereichen Kulturpflanzen zu gewährleisten - auch wenn die Sommer heiß und trocken sind. Dabei kann u.a. Mob Grazing zur Anwendung kommen. Bei diesem Seminar erfahren Sie, wie man das System Koppelweide ideal mit der Futternutzung von Zwischenfrüchten kombiniert und worauf man bei der Umsetzung, auch aus pflanzenbaulicher Sicht, achten sollte. Abgerundet wird das Seminar durch eine Betriebsexkursion.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 3h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** tierhaltende Betriebe

👤 Manuel Winter BSc, Manuel Böhm

+ 40 € gefördert, 70 € ungefördert,  
35 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077238

**Termin und Ort** auf Anfrage

**Dauer:** 6 UE

📍 BIO AUSTRIA NÖ & Wien,  
www.bio-austria.at/kurse-noe

## Trockenstellen ohne Trockensteller – (wie) geht das?



Ein gesundes Euter ist Voraussetzung für ein langes Kuhleben. Oft beginnen Euterentzündungen in der Trockenstehzeit. Im Seminar werden der Aufbau des Euters und die Phasen des Trockenstellens besprochen, worauf man vorm und beim Trockenstellen achten sollte. Welche Kühe haben ein Risiko für Euterentzündungen in der Trockenstehzeit? Wie erkenne ich Risikotiere? Welche Vorbeugemaßnahmen gibt es für eine gesunde Trockenstehzeit?

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen

👤 Dr. Elisabeth Stöger

+ 30 € gefördert, 60 € ungefördert

▶ 3-0077744

🕒 Mo. 13.02.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 Zwettl, Raiffeisenlagerhaus Taverne

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200  
bis 06.02.2023

## Webinar: Low-Input in der Milchviehhaltung



Betriebe, die nach dem Konzept Low-Input arbeiten, versuchen, wirtschaftlich effizient zu sein, in dem sie die Abhängigkeit von externen Betriebsmitteln minimieren und Kosten sparen. Das Ziel ist eine hohe Grundfutter-Lebensleistung sowie geringe Produktionskosten. Gesunde Kühe und niedrige Remontierungs- und Tierarztkosten sind die Basis für den Betriebserfolg. Dieser grundfutterbasierte Produktionsansatz bietet eine interessante Alternative zur Intensivierung. Wenn auf Low-Input gesetzt wird, dann muss diese Strategie jedoch nicht nur in der Fütterung, sondern im gesamten Betriebskonzept konsequent umgesetzt werden. In zwei Webinar-Abenden werden sowohl die wichtigsten Stellschrauben sowie die Wirtschaftlichkeit der Low-Input-Strategie analysiert.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-BIO

👤 DI Andreas Steinwider, Dr. Marco Horn

+ 45 € gefördert, 90 € ungefördert,  
30 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

🕒 Do. 27.10. und Di. 29.11.2022; 19:00-22:00 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA Tirol,  
T 0512/572993

## Exkursion zu "Low-Input"-Betrieben



Einfach nur Kraftfutter zu reduzieren, um Kosten zu sparen, wird auf Dauer nicht gut funktionieren. Nach den entsprechenden Webinaren zum Thema (27.10. und 29.11.) sehen wir uns zwei langjährige "Low-Input"-Betriebe im Mostviertel an. Dort können wir sehen, was noch alles zur "Low-Input"-Strategie dazu gehört, sodass der Betrieb mit sehr wenigen externen Betriebsmitteln rund läuft.

**Anrechenbarkeit:** 5h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** TeilnehmerInnen der Webinare "Low-Input" sowie Interessierte

+ 35 € gefördert, 65 € ungefördert,  
30 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077239

🕒 Di. 07.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Raum Ybbs- und Erlaufstal**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

[www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe)

bis 28.02.2023

## Tierwohl in der Bio-Schaf- bzw. Bio-Ziegenhaltung



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 4h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-Schaf- und -ZiegenhalterInnen

👤 DI Patrizia Reisinger

+ 20 € gefördert, 100 € ungefördert,  
15 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0077246

**Tierwohl Bio-Schafe**

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-15:30 Uhr

📍 **Maria Taferl, GH Schachenhofer**

▶ 3-0077247

**Tierwohl Bio-Ziegen**

🕒 Mo. 06.03.2023; 09:00-15:30 Uhr

📍 **Kirnberg/Mank, GH Lindenhof**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

[www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe)

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## NÖ Bio-Schweinefachtag – Ferkelproduktion



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 2h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-FerkelproduzentInnen

👤 Werner Hagmüller, Michael Mader,  
Dr. Regina Zodtl

+ 30 € pro Betrieb gefördert,  
60 € ungefördert

▶ 3-0077703

🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Neuhofen an der Ybbs,**

**Heuriger Perbersdorfer**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200

bis 27.02.2023

## NÖ Bio-Schweinefachtag – Mast



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

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD, 1h ÖPUL-BIO

**Zielgruppe:** Bio-SchweinemästerInnen

👤 Werner Hagmüller, Clemens Rödl,  
Helmuth Raser BSc

+ 30 € pro Betrieb gefördert,  
60 € ungefördert

▶ 3-0077704

🕒 Do. 02.03.2023; 13:30-16:30 Uhr

📍 **Neuhofen an der Ybbs,**

**Heuriger Perbersdorfer**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 23200

bis 27.02.2023



## Webinar: Einführung in die biologische Bienenhaltung



Bio-Imkerei - rechtliche Grundlagen der EU-Verordnung und der Richtlinien der Bio-Verbände ins Alltagsdeutsch und die Praxis übersetzt. Warum? Weil du den besten Honig der Welt erzeugen willst - als Wertschätzung der Biene gegenüber - und du keine Anfangsfehler machen willst, die dem entgegenstehen. Ein bisschen Ahnung von Bienen und Imkerei ist hilfreich.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

👤 IM DI Dietmar Niessner

+ 80 € pro Person

▶ LI6653

🕒 Di. 21.03. und Mi. 22.03.2023; 18:00-22:00 Uhr

📍 **Online Seminarraum**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 14.03.2023

## Biologisch imkern



Bio-Imkerei - rechtliche Grundlagen der EU-Verordnung und der Richtlinien der Bio-Verbände ins Alltagsdeutsch und die Praxis übersetzt. Warum? Weil du den besten Honig der Welt erzeugen willst - als Wertschätzung der Biene gegenüber - und du keine Anfangsfehler machen willst, die dem entgegenstehen. Auch geeignet für den Umstieg zur biologischen Bienenhaltung.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

**Voraussetzung:** Kenntnisse in der Imkerei

👤 IM DI Dietmar Niessner bzw. DI Christian

Boigenzahn

+ 80 € pro Person

▶ LI6658

🕒 Fr. 18.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

▶ LI6692

🕒 Sa. 22.04.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Edelhof**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Einstieg in die Bio-Bienenhaltung mit Berücksichtigung der BIO AUSTRIA-Richtlinien



Die Bio-Imkerei ist in der Imkereiszene schon lange anerkannt. Sie hat auch ihre Anerkennung im Fördersystem Österreichs gefunden. Bio-Imkerei ist aber auch ein Zeichen der Wertschätzung der Biene gegenüber. Der Kurs soll bei der Entscheidungsfindung, beim Start und in der Praxis unterstützen. Anhand der aktuellen neuen EU-Verordnung sowie nationaler Gesetze und Erlässe werden die Vorschriften für BIO AUSTRIA und DEMETER erarbeitet. Spezielle Vorgaben der Etikettierung, Verarbeitung, Kontrolle und Besonderheiten der Varroaregulierung werden besprochen. Nach Wunsch und Möglichkeit kann auch eine Präsenzveranstaltung vor Ort organisiert werden.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** ImkerInnen

**Voraussetzung:** Erfahrung in der Bienenhaltung empfohlen

DI Dietmar Niessner

50 € gefördert, 90 € ungefördert, 40 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0078357  
Präsenzkurs  
**Termin und Ort auf Anfrage**  
**Dauer:** 8 UE

▶ 3-0078504  
Webinar  
 Mo. 06.02., Di. 07.02. und Mi. 08.02.2023; 18:30-21:15 Uhr  
 **LFI-Online Seminarraum**

▶ 3-0078505  
Webinar  
 Mo. 18.09., Di. 19.09. und Mi. 20.09.2023; 18:30-21:15 Uhr  
 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Webinar: Nischen in der Bio-Tierhaltung



In diesem Webinar wird der Kärntner BIO AUSTRIA Berater Stefan Kopeinig jene Tierarten vorstellen, denen in der Tierhaltung weniger Aufmerksamkeit geschenkt wird. Puten, Perlhühner, Hasen, Fische, Enten, Wachteln und Gänse sind Nischen, jedoch haben sie ein großes Potenzial für Betriebe, die auf der Suche nach neuen Standbeinen sind. Das Angebot jener Nischenprodukte befriedigt bei weitem nicht die Nachfrage und bietet damit Chancen für die Zukunft. Welche Ansprüche die jeweilige Tierart an Haltung und Fütterung hat, wird in diesem Webinar erklärt.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-BIO

Stefan Kopeinig

45 € gefördert, 90 € ungefördert

Mi. 17.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA Tirol, T 0512 572993

**Ikberatung**

[noe.iko.at/beratung](http://noe.iko.at/beratung)

**Starker Partner, klarer Weg**  
für unseren Hof, unseren Erfolg und unsere Zukunft!



# Kochseminare & Cookinare mit der Bäuerin!

Miteinander Kochen ist die halbe Arbeit, das gemeinsame Essen danach die doppelte Freude! Lernen Sie in nur vier Stunden von unserer Seminarbäuerin, bäuerliches Kochwissen modern anzuwenden: Von Vorspeisen und Suppen über Hauptspeisen und Salate bis zum Dessert. Und zum Nach- und Wiederkochen nehmen Sie die Komm & koch-Rezeptbroschüre nach Hause mit!

**Kochseminare finden in ganz Niederösterreich statt!**



Wir haben Kochseminare für Sie zu folgenden Kategorien: Aufkocht is!, Backzeit is!, Saison is!, Süße Zeit is!, Wie's Brauch is!, So einfach is!, Männer unter sich!, Team-Kochen, Für Kids!

## Was sind Cookinare?

Cookinare sind spezielle Online Kochseminare, die LIVE von einer Kursküche direkt übertragen und bequem von Zuhause aus besucht werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu verschiedenen saisonalen Themen zu und beantworten alle Fragen.



**Alle aktuellen „Komm & koch mit der Bäuerin“-Kochseminare und Cookinare finden Sie unter**

[www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

[www.noefi.at](http://www.noefi.at)

[www.seminarbaeuerinnen-noe.at](http://www.seminarbaeuerinnen-noe.at)

[www.baeuerinnen-noe.at](http://www.baeuerinnen-noe.at)

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)





© Franz Gleiss

# GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

## Cookinar-Zeit is! Früchtebrot, Stollen & Kletzenbrot!



Der Winter steht vor der Tür – Zeit, die traditionellen Köstlichkeiten zuzubereiten: Die süße Palette reicht vom saftigen Apfelbrot über knusprige Cantucchini bis zu Klassikern wie Kletzenbrot und Christstollen. Mit diesen Köstlichkeiten wird die Winterzeit zur schönsten Zeit für Naschkatzen!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Christine Bauer
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077074
- 🕒 Do. 10.11.2022; 17:30-19:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 03.11.2022

## Cookinar-Zeit is! Krampus & Nikolaus - selbst backen!



Noch selten hat euch der Nikolaus und der Krampus so viel kulinarische Freude bereitet: Im Back-Cookinar für Kinder werden die beiden Germteig-Gesellen mit Feuereifer geknetet, geformt, verziert und gebacken. Mitbacken dürft ihr alle – ob ganz klein oder groß.

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne backen (auch für Erwachsene)

- 👤 Anna Dommaier
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077075
- 🕒 Do. 01.12.2022; 15:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 24.11.2022

## Cookinar-Zeit is! Apfelglück!



Äpfel haben in der Küche das ganze Jahr Saison und sind das beliebteste Obst. Aus ihnen lassen sich wahre Köstlichkeiten zaubern. Ob süß oder pikant, der Apfel ist ein Verwandlungskünstler. Im Cookinar erfahren Sie alles Wissenswerte zu den verschiedenen Sorten, zur Apfelverarbeitung und rund ums Kochen und Backen.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Christina Scharinger
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077076
- 🕒 Mi. 11.01.2023; 15:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 04.01.2023

## Cookinar-Zeit is! Fasten mit Genuss!



Das Fasten wäre so gesund, wenn ... naja: das Fasten nicht wäre. Dass Fasten und Genuss sich gar nicht ausschließen müssen, zeigen die Rezepte, die Sie in diesem Cookinar kennen und zubereiten lernen – ob Fastenbrezen, Stohsuppe oder Krautfleckerl, ob köstliche Fischsalate oder aromatische Säfte.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Gabriele Thaller
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077268
- 🕒 Mi. 22.02.2023; 15:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 15.02.2023

## Cookinar-Zeit is! Laberl, Salzstangerl & Co.!



Willkommen in der Backstube. Aus selbstgemachten Weizenteigen formen wir eine Vielfalt an herzhaften und knusprigen Gebäckstücken wie Salzstangerl, Baguette, Jourgebäck, Speckstangerl und Co. Und das Wachauer Laibchen als heimischer Klassiker? Das darf im Körbchen natürlich nicht fehlen.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Jennifer Gruber
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077269
- 🕒 Do. 16.03.2023; 17:30-19:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 09.03.2023

## Cookinar-Zeit is! Gründonnerstag - jetzt wird's grün!



Grün ist die Farbe der Hoffnung – und keineswegs nur jene von Spinat. Dieses Cookinar bringt Abwechslung in die Osterküche: Im kulinarischen Nest finden sich Kräutersuppen ebenso wie clever gewürzte Omeletts, schmackhafte Quiches oder Gnocci und Wildkräuter im Nudelteigmantel.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Christine Bauer
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077270
- 🕒 Di. 04.04.2023; 15:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 28.03.2023

## Cookinar-Zeit is! Kuchen unlimited!



Was haben Streusel, Haube & Guss gemeinsam: richtig, den Kuchen! Alles, was noch ins Kuchen-Universum gehört, erlernen Sie in diesem Cookinar: Verschiedene Teige wie Biskuit-, Rühr- oder Mürbteig bilden die solide Basis, Früchte der Saison, Nüsse und Schokolade bringen Abwechslung.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

- 👤 Christine Berthold
- + 25 € pro Person

- ▶ 3-0077271
- 🕒 Do. 11.05.2023; 17:30-19:00 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**
- Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) bis 04.05.2023

## Cookinar-Zeit is! Auf die Plätze, fertig, an den Grill!



Wer denkt beim Grillen nicht automatisch an Sommer, Sonne und Gartenparty? Mit saftigen Steaks, knackigem Gemüse, fruchtigen Soßen und Kaiserschmarrn am Grill wird jeder Grillabend zum Burner. Welcher Grillen am besten zum Einsatz kommt, welcher Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen liegt und wie das Steak besonders saftig wird, das alles erfahren Sie in diesem Cookinar.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
 👤 Jennifer Gruber  
 + 25 € pro Person

▶ 3-0077273  
 ⌚ Do. 01.06.2023; 17:30-19:00 Uhr  
 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)  
 bis 25.05.2023

## Cookinar-Zeit is! Marille mag man eben!



An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist fruchtgewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte. Wie Sie damit kulinarisch frische Akzente setzen, erfahren Sie im „Marillencookinar“: Von Marmelade und Sirup bis zu Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel – all diese Leckereien werden zubereitet.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
 👤 Anna Dommaier  
 + 25 € pro Person

▶ 3-0077274  
 ⌚ Di. 04.07.2023; 17:30-19:00 Uhr  
 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)  
 bis 27.06.2023



## Komm & koch mit der Bäuerin: Niederösterreich tischt auf!



Dieses Kochseminar nimmt Sie mit auf einen Streifzug durch die vier Viertel des Landes. Die Vielfalt der Regionen und Regionalität spiegelt sich in den Töpfen und Pfannen wider: von der Veltlinsuppe bis hin zum Blunzentrudel, vom Karpfengulasch über Mostkrenfleisch und Heidensturz bis zu Mohnzesten. Für jeden Geschmack ist in diesem Kochkurs der Tisch gedeckt. Guten Appetit und Mahlzeit!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)



## Komm & koch mit der Bäuerin: Pizza, Gnocchi & Co.



Knuspriger Teig, reife Paradeiser und dann noch die milde Würze von Basilikum – es ist Pizza-Zeit! In diesem Kochseminar lernen Sie die italienischen Klassiker mit allem kennen, was dazugehört: von selbst gemachten Pizzateigen über mürbe Pizzastangerl bis zur geschmackigen Pizzaiola (Pizza-Tomatensauce). Wie wär's als Abwechslung mit selbst gewetzten Erdäpfelgnocchi auf Blattsalat, einem Flammkuchen oder italienischen Süßspeisen wie einer Zabaione oder einer Panna-Cotta zum Dessert? Buon appetito!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Vegetarisch is(s)t Vielfalt!



Veggie-Rezepte gelten heute als fixe Bausteine moderner und bewusster Ernährung. Dabei haben sie in Österreich als „Freitagsküche“ eine lange Tradition. Gemeinsam zaubern wir in diesem Kochkurs aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide und anderen Zutaten Gerichte „mit Biss und Geschmack“ - von pikant bis süß und so köstlich, dass gerne ein paar Mal in der Woche Freitag sein darf.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Gut, besser, Burger! - Patties, Buns & Co.



Lernen Sie in diesem Kochkurs den Burger von seiner kreativen Seite kennen. Im Kochseminar stehen frisch gebackene Burger-Brötchen (Buns) und das Zubereiten und Formen der variantenreichen Burger-Füllungen (Patties) am Programm. 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!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Mund.Werk - Fingerfood für jeden Anlass



Was mach' ich für Silvester oder die nächste Geburtstagsfeier? In diesem Kurs gibt's mundgerechtes Fingerfood für Parties, Feste und Feiern aller Art. Im Kurs lernen Sie einfache, unkomplizierte Snacks von süß bis pikant kennen und wie Sie die kleinen Häppchen richtig in Szene setzen können, sagen Ihnen die Seminarbäuerinnen. Zum Schluss gibt's eine gemeinsame Verkostung! Gegessen wird von der Hand in den Mund.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: 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 von der Brotbotschafterin bzw. Seminarbäuerin, Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Kürbisbrot und Toastbrot bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung! Versprochen: Nach diesem Backkurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 60 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €

🕒 Dauer: 5 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Kreative Brotideen!



Für alle, die eine Vielfalt an Brotspezialitäten backen und kennen lernen wollen -

ob Knopfbrot, Zupfbrot, Zwiebelbrot, Molkebrot, Kletzenbrot oder ein Ciabatta oder Focaccia. Aber auch ein Roggenbrot mit Langzeitführung finden Sie in der neuen Rezeptbrochure. In diesem Spezialbackkurs werden verschiedene Brote gefertigt - mit speziellen Zutaten und innovativen Herstellungsarten, wie zum Beispiel bei der Brotlaseagne. Lassen Sie sich vom Brotduft verführen.

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 60 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 10 €

🕒 Dauer: 5 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Langzeitführung - Brot & Gebäck für Fortgeschrittene



„Gut Ding braucht Weile“ Diese Weisheit hat gerade bei Brot und Gebäck ihre

Gültigkeit. Bei der „Langzeitführung“ muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten immer wieder ruhen. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen verbessern sich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit von Brot, Gebäck oder Striezel. Lernen Sie in diesem Spezialkurs die hohe Schule des Brotbackens mit Langzeitführung! Vorkenntnisse zum Thema Brotbacken sind erforderlich!

**Zielgruppe:** alle, die gerne ihr bereits vorhandenes Wissen zum Brotbacken erweitern möchten

**Mitzubringen:** Hausschuhe, Kochschürze

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 60 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 10 €

🕒 Dauer: 5 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Weckerl - knusprig & frisch selbst gebacken!



Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück.

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

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 60 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 10 €

🕒 Dauer: 5 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Kulinarische Mitbringsel



Kräutersalz, das „Glück ins neue Haus bringt“; Schokolikör, der Weihnachten oder

einem besonderen Anlass die Süße gibt; Marillensenf oder ein köstliches Chutney, das einem „Dankeschön“ die köstliche Würze verleiht: Selbstgefertigte kulinarische Mitbringsel lassen daneben jedes Präsent „von der Stange“ verblassen. Holen Sie sich in diesem Kochseminar von der Seminarbäuerin Ideen, die Ihrer Kreativität Flügel und Ihren kleinen Geschenken das „besondere Etwas“ verleihen!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €

🕒 Dauer: 4 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)



## Komm & koch mit der Bäuerin: Fermentieren - Gemüse haltbar gemacht!



Mit Kreativität, Gemüse, Salz und Zeit kann jeder seine eigenen fermentierten Spezialitäten herstellen.

Milchsäuregärung bzw. Fermentation ist ein Verfahren aus Omas Zeiten, das gerade wiederentdeckt wird. Das vergorene Gemüse bietet eine wunderbare Aromenvielfalt: Die belebende Säure, die prickelnde Frische und der exquisite Geschmack geben ihm eine besondere Note. Lassen Sie sich inspirieren von der regionalen Geschmacksvielfalt und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Fermentierens von Gemüse. Viel Freude beim Hobeln, Stampfen und natürlich beim Verkosten von selbstgemachten Köstlichkeiten wie Sauerkraut, Kimchi und Wurzelgemüsemix!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden), kleine Gläser mit Deckel (200 – 250 ml)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €

🕒 Dauer: 4 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Spargelgenuss - einfach himmlische Gerichte



Grün-weiß-violett beginnt die Erntesaison von Spargel in Niederösterreich.

Erleben Sie in diesem Kurs, was Spargel jenseits von „Sauce Hollandaise“ noch alles zu bieten hat: etwa als unwiderstehliche Suppe, als Füllung in herzhaftem Strudel, Aufläufen oder geschmackigen Blätterteigtascherln. Und wussten Sie, dass Spargel nur händisch geerntet wird. Dies und viele interessante Details zum schlanken Gemüse erfahren Sie in diesem Spargelkurs.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen

**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)

👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ

+ 30 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €

🕒 Dauer: 4 UE

**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Phantasievolle Desserts



„Naschkatzen, vereinigt euch!“ heißt es bei diesem phantasievollen Kochseminar. Von Cremen über Parfaits bis hin zu den Klassikern der österreichischen Mehlspeisenküche wie Salzburger Nockerl oder die heiß geliebte Kardinalschnitte ist alles mit dabei. Kreative Rezeptideen kombiniert mit traditionellem Küchenwissen sorgen für Highlights bei den süßen Köstlichkeiten für jeden Anlass. Tipps und Tricks lernen Sie von der Seminarbäuerin direkt aus erster Hand. Also, was wäre das Leben, wenn wir uns nicht hin und wieder ein köstliches Dessert gönnen würden?

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Kekse für alle Fälle - selbst backen und verzieren



Selbstgebackene Keks-Kreationen haben das ganze Jahr über Saison: natürlich zu Weihnachten, genauso zu Ostern, zum Geburtstag oder zur Hochzeit. Oder wie wär's mit originellen Glückskekse zu Silvester? Lernen Sie mit verschiedenen Teigen, Glasuren und Verzierungen die himmlische Vielfalt der Kekse kennen. Bei heißen Öfen und kühlen Getränken werden auch Sie bestimmt zum Backprofi. Wetten, dass Sie in Zukunft kein Anlass mehr in (Back-)Verlegenheit bringen wird.

**Zielgruppe:** alle, die gerne backen  
**Mitzubringen:** Kochschürze, Geschirrtücher, Keksdose  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 60 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 5 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 1: Striezel & Co.

Geflochtenes und Geformtes im Jahreskreis



Können Sie noch 6-er Striezel flechten? Und kennen Sie schon die moderne Art der Germteigbereitung? Viele „Backkünste“ verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Ob Striezel, Osterkranz, Osterbrot, Vollkorn-Kipferl, Krampus, Nikolaus, oder Osterhasen ... im Backkurs wird mit der Seminarbäuerin geflochten und geformt, was der Teig hält! Geeignet für Wissbegierige mit und ohne Vorkenntnisse.

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche



Wie kommt der schmelzende „Gummi“ in den Erdäpfelknödel, ohne im Entferntesten wie solcher zu schmecken? Wie der Flaum in den Germknödel? Und mittels welcher Feinheiten wird Ihnen künftig jeder Knödel zu einer „runden Sache“ geraten? Ob als Suppen- einlage, Beilage, Nach- oder auch Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

**Zielgruppe:** alle, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Burger-Party für Kids!



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 Seminarbäuerinnen, die dir zeigen, wie's geht. Und mit Riesenspaß beim gemeinsamen Burger-Bauen und danach beim Burger-Schmausen!

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** 1 Geschirrtuch, Hausschuhe  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 20 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 10 €  
 ⌚ Dauer: 2,5 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)



## Komm & koch mit der Bäuerin: Pizzafritzer für Kids!

Für Kids!



Mit Pizzas haben sogar Koch-Profis ihre ersten Erfahrungen gemacht, mit so viel Spaß und – hmm! Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen wird in diesem Kids-Seminar geschnitten, geknetet, fantasievoll belegt und knusprig gebacken. Wir bereiten den perfekten Pizzateig und köstliche Pizza-Sauce. Versprochen: Am Ende wird gemeinsam gekostet und genossen!

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 20 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 10 €  
 ⌚ Dauer: 2,5 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Wir backen Muffins!

Für Kids!



Kleiner Kuchenspaß ganz groß und darf bei keiner Party fehlen. Ein Genuss für Groß und Klein und nebenbei sind Muffins kinderleicht und schnell gezaubert. Ob in pikanter Variante zur Jause oder für Naschkatzen mit Schokostückchen, saftigen Früchtchen, knackigen Nussstückchen, glasiert, mit Topping, Frosting oder Staubzucker - alles ist möglich! Komm, sei dabei.

**Zielgruppe:** alle Kinder, die gerne kochen  
**Mitzubringen:** Hausschuhe, Kochschürze  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 20 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 2,5 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

## Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich!



Zubereitet wird eine Menüfolge aus Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und süßem Nachtisch. Von traditioneller HausMANNs-kost bis zu außergewöhnlichen Gerichten - hier werden alle kulinarischen Erwartungen erfüllt. Versprochen: Hier wird mit der Seminarbäuerin auf Männerart gekocht und genossen!

**Zielgruppe:** alle Männer, die gerne kochen - wichtig sind das Interesse fürs Kochen, die Freude am Essen und vor allem der Spaß am Kochen in der Gruppe  
**Mitzubringen:** Kochschürze (wenn vorhanden)  
 👤 Seminarbäuerinnen und Kursleiterinnen aus NÖ  
 + 27 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten von ca. 15 €  
 ⌚ Dauer: 4 UE  
**Anmeldung:** [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

# KOCHEN IN DER FACHSCHULE

## Brotbacken

Frisch zubereitetes Brot genießen; Herstellung von Sauerteig, Misch- und Dinkelbrot, Baguette; Poolish

**Zielgruppe:** HobbybäckerInnen

👤 Elfriede Stückler

+ 70 € pro Person

▶ WA3362

🕒 Fr. 04.11.2022; 08:30-14:30 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 28.10.2022

## Schnell und regional kochen – Kochen mit Männern

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

**Zielgruppe:** interessierte Männer

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 28 € pro Person

▶ GI3113

🕒 Fr. 11.11.2022; 19:00-23:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 04.11.2022

## Kochen mit Wild – für Männer

Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Nachtische werden zubereitet und verkostet

**Zielgruppe:** interessierte Männer

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 35 € pro Person

▶ GI3112

🕒 Mi. 30.11.2022; 19:00-23:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 23.11.2022

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

Teigbereitung mit Vorteigen (Poolish, Sauerteig), Teigreifung, Kleingebäck formen, Backhinweise, div. Backöfen

**Zielgruppe:** HobbybäckerInnen

👤 Elfriede Stückler

+ 70 € pro Person

▶ WA3364

🕒 Sa. 05.11.2022; 08:30-14:30 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 29.10.2022

## Italienische Küche mit regionalen Zutaten

Kreative, köstliche italienische Speisen werden zubereitet und verkostet. Regionale Lebensmittel werden verwendet.

**Zielgruppe:** interessierte Frauen und Männer

**Mitzubringen:** Behälter

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 28 € pro Person

▶ GI3111

🕒 Fr. 31.03.2023; 19:00-23:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 24.03.2023

## Kochen mit SeniorInnen

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

**Zielgruppe:** interessierte Frauen und Männer

👤 Ing. Helga Kölbl

+ 28 € pro Person

▶ GI3114

🕒 Fr. 24.02.2023; 15:00-19:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 17.02.2023



## Cookinare 2022/23



**Es weihnachtet: Früchtebrot, Stollen & Kletzenbrot**  
Do, 10. November 2022, 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Christine Bauer



**Für kids - back mit: Krampus & Nikolaus**  
Do, 1. Dezember 2022, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Anna Dommaier



**Labert, Salzstangerl & Co!**  
Do, 16. März 2023, 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Jenny Gruber



**Apfelglück!**  
Mi, 11. Jänner 2023, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Christina Scharinger



**Fasten mit Genuss!**  
Mi, 22. Februar 2023, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Gaby Thaller

**Dauer:** 90 Minuten; **Preis:** 25 Euro  
Für weitere Informationen und zur Anmeldung zu den Cookinaren wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der LK NÖ, Tel. 05 0259 28200, E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Informationen zu den Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)









# BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK

## BAUTECHNIK

ikberatung

### BAUEN

#### Bauen Grundberatung

Wirtschaftsgebäude kostenfrei,  
Wohnhaus 60 Euro,  
Bauberater, T 05 0259 25400

#### Bauen Entwurfsplanung

Wirtschaftsgebäude  
Pauschale 150/210/270 Euro,  
Wohnhaus 60/210/270 Euro,  
Bauberater, T 05 0259 25400

#### Einreichplanung – Baukonzept und Planung

individuelle Kostenfestlegung,  
Bauberater, T 05 0259 25400

#### Planung, Auslegung und Überprüfung der Lüftungsanlage in Stallungen

Stunde 30 Euro,  
Gottfried Etlinger, T 05 0259 29232

#### Beurteilung von Bauvorhaben im Behördenverfahren

einmalig 60 Euro Beurteilung des  
Bauvorhabens und Stellungnahme bzw.  
30 Euro pro Stunde für Modellrechnung  
zur Geruchsausbreitung,  
Gottfried Etlinger, T 05 0259 29232

#### Projektberatung IPPC-Genehmigungsverfahren

Stunde 87,50 Euro exkl. USt.,  
Gottfried Etlinger, T 05 0259 25306

#### Bauen

kostenfrei, Bauberater, T 05 0259 25400



Mit Beratung zum Erfolg  
noe.iko.at/beratung

### Stallbautag Milchviehstall/ Rinderstall – planen, bauen, finanzieren



Wie können zeitgemäße Milchviehställe/Rinderställe kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu verschiedenen Haltungssystemen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Betriebsbesichtigungen mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag runden das Programm ab.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** bauinteressierte MilchviehhalterInnen

👤 BauberaterIn, BW-BeraterIn  
+ 20 € pro Betrieb gefördert,  
40 € ungefördert

▶ 3-0078410

🕒 Fr. 02.12.2022; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Purgstall an der Erlauf, GH Prinz**

**Anmeldung:** BBK Scheibbs,  
T 05 0259 41500 bis 25.11.2022

▶ 3-0078384

🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400  
bis 11.01.2023

▶ 3-0078398

🕒 Fr. 03.02.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **BBK Zwettl**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100  
bis 28.01.2023

▶ 3-0078399

🕒 Do. 16.02.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Biberbach, GH Kappl**

**Anmeldung:** BBK Amstetten,  
T 05 0259 40100 bis 09.02.2023

### Stallbautag Rindermast - planen, bauen, finanzieren



Wie können zeitgemäße Rindermastställe kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu verschiedenen Haltungssystemen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Eine Betriebsbesichtigung mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag rundet das Programm ab.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** bauinteressierte RindermästerInnen

👤 DI Gerald Biedermann,  
Ing. Rudolf Schütz, DI Eduard Wagner

+ 20 € pro Betrieb gefördert,  
40 € ungefördert

▶ 3-0078407

🕒 Do. 26.01.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Stallbautag extensive Rinderhaltung – planen, bauen, finanzieren



Wie können Ställe für extensive Rinderhaltung kostengünstig und effizient gebaut werden? In diesem Seminar bekommen Sie Informationen zur Stallbauförderung, zu verschiedenen Haltungssystemen, Produktions- und Vermarktungsmöglichkeiten für Rinder im Grünlandgebiet, Mutterkuhhaltung, Kalbinnen- und Ochsenprogrammen, Dünger- und Futterlagerung sowie Grundlagen für eine erfolgreiche Baugenehmigung. Es werden unterschiedliche Um- und Zubauten, Neubaulösungen und Gebäudekonstruktionen vorgestellt. Eine Betriebsbesichtigung mit Erfahrungsaustausch am Nachmittag rundet das Programm ab.

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** bauinteressierte MutterkuhhalterInnen

👤 Ing. Rudolf Schütz, DI Martin Ebenberger,  
Ing. Hermann Katzensteiner,  
DI August Bittermann

+ 20 € pro Betrieb gefördert,  
40 € ungefördert

▶ 3-0078405

🕒 Fr. 03.02.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **St. Veit an der Gölsen,  
GH Bekier**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400  
bis 28.01.2023

## Stallbautag - Zuchtsauen



Ob Bewegungsbucht oder Einzelstandhaltung für max. 10 Tage - die Änderungen der 1. Tierhaltungsverordnung betreffen alle ferkelproduzierenden Betriebe. Programm: gesetzliche Rahmenbedingungen - was hat sich geändert?; stallbauliche Lösungen; Vorstellung unterschiedlicher Systeme (Warte-/Deckstall sowie Bewegungsbuchten), Praxistauglichkeit; Bericht eines Praktikers; betriebswirtschaftliche Aspekte (Investitionsförderung); Arbeitsmanagement und Produktionsrhythmus

**Anrechenbarkeit:** 2h TGD

**Zielgruppe:** bauinteressierte FerkelproduzentInnen

👤 DI Martina Gerner, Helmuth Raser BSc, Ing. Johannes Spangel, Ing. Martin Heigl

+ 20 € pro Betrieb gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078419

🕒 Do. 12.01.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400 bis 05.01.2023

## Schweine Stallbau - Baustellenbesichtigung

Es werden 1-2 Stallbauten in der Rohbauphase besichtigt. In Gesprächen mit Bauherrn und Beratern wird Auskunft über die Standortentscheidung, die Wahl der verschiedenen Techniken (Lüftung, Fütterung, Güllesystem, ...), den Verlauf des Genehmigungsverfahrens, die bauliche Umsetzung und sonstige Besonderheiten gegeben.

**Zielgruppe:** bauinteressierte SchweinehalterInnen

👤 Ing. Johannes Spangel, DI Eduard Wagner

+ 20 € pro Betrieb

▶ 3-0077436

**Termine und Orte werden zeitgerecht bekannt gegeben.**

📍 LK NÖ, T 05 0259 25400

## Webinar: Außenklimaställe für die Schweinemast



**Was ist zu beachten?**

Wie können Außenklimaställe für die Schweinemast kostengünstig und funktionsfähig gebaut werden? In diesem Webinar bekommen Sie Informationen zu verschiedenen Stallsystemen, Vermarktungsmöglichkeit und zur Stallbauförderung. Es werden unterschiedliche Systeme für den Neu- und Umbau vorgestellt.

**Anrechenbarkeit:** 1h TGD

**Zielgruppe:** bauinteressierte Schweinebetriebe

👤 DI Eduard Wagner, Ing. Johannes Spangel

+ 20 € pro Person

▶ 3-0078420

🕒 Do. 23.02.2023; 09:00-11:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400 bis 16.02.2023

## Landwirtschaftliche Einstellgebäude

**Wie sieht Ihre optimale Halle aus?**

Rechtliche Rahmenbedingungen, Planungsgrundlagen (Dimensionierung), bauliche Ausführungen, technische Ausstattung, Hoftankstelle, Hofwerkstätte, ...; Besichtigung der Halle und Hofwerkstätte in der LK-Technik Mold

**Zielgruppe:** bauinteressierte LandwirtInnen

👤 Ing. Johannes Spangel

+ 20 € pro Betrieb gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078421

🕒 Do. 26.01.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400 bis 19.01.2023

## Bauen im Grünland

**Was darf wo gebaut werden?**

Raumordnung und Baurecht - welche Voraussetzungen sind für Bauten im Grünland zu erfüllen?; Betriebskonzept; Bauwerke zur Ausübung der Land- und Forstwirtschaft und deren Nebengewerbe; Hofstellenwidmung

**Zielgruppe:** bauinteressierte LandwirtInnen

👤 Mag. Theres Gruber, DI Karl Pumpler, Ing. Rudolf Schütz

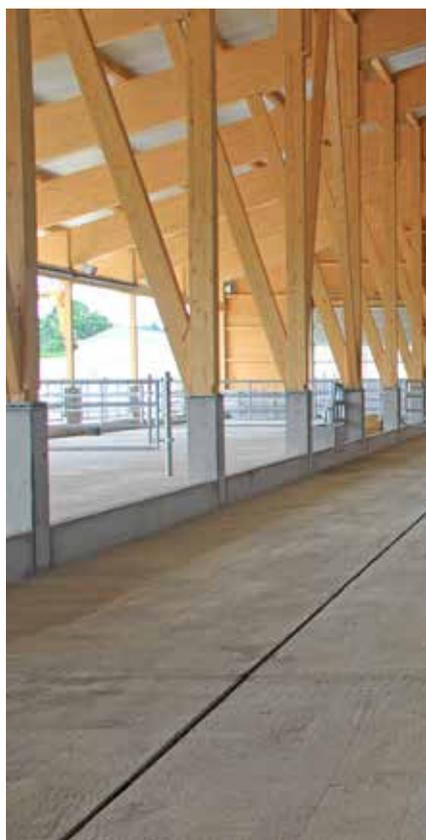
+ 20 € pro Betrieb gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078408

🕒 Mi. 15.02.2023; 09:00-12:00 Uhr

📍 **Stockerau, Kaiserrast**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40803 bis 08.02.2023



## Webinar: Wohnen unter einem Dach

**Bauliche Lösungen für Mehrgenerationen-Wohnen am Hof**

Auf einem Hof arbeiten und wohnen meist mehrere Generationen gemeinsam. Umso wichtiger ist es, dass jede Generation ihren Rückzugsraum hat und der Wohnraum gut geplant ist. Dieser Kurs informiert über die rechtlichen Rahmenbedingungen und klärt unter anderem die Fragen: Wer darf sich eigentlich am Hof eine Wohneinheit bauen? Ist dies auch in Form eines Ausgedinges möglich? Die Themenpalette umfasst weitere Generationen-Wohnen (Anpassung an wandelnde Familienstrukturen) sowie barrierefreies Bauen. Außerdem soll aufgezeigt werden, welche Lösungen es für einen respektvollen Umgang mit der vorhandenen Baustruktur gibt (moderne und reizvolle Umbaulösungen im Bestand).

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die ein Wohnhaus neu bauen oder umbauen wollen

👤 DI Stefanie Wagner

+ 20 € pro Person

▶ 3-0078409

🕒 Do. 16.02.2023; 18:00-19:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25400 bis 09.02.2023

## 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

+ 115 € pro Person, 105 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0077205

🕒 Di. 07.03.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200 bis 28.02.2023

# LANDTECHNIK

## Webinar: Rinderställe effizient lüften



Ausreichende Be- und Entlüftung sind wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Rinderhaltung. Das Webinar zeigt Möglichkeiten auf, um in geplanten und auch bestehenden Ställen optimale klimatische Bedingungen für die Tiere zu schaffen.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** RinderhalterInnen, die ihre Lüftungssysteme optimieren möchten

👤 Ing. Gottfried Etlinger

+ 20 € pro Person

▶ 3-0078376

🕒 Di. 13.12.2022; 10:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 06.12.2022

## Webinar: Welche Genehmigungen brauche ich für meinen geplanten Stall?

Wegweiser im Genehmigungsdschungel

Wagt man den Schritt, einen neuen Stall zu errichten, bedarf es guter Planung im Vorfeld. Neben der Auswahl des Stallsystems und der entsprechenden Technik ist eine genaue Vorbereitung auf das bzw. die Genehmigungsverfahren mit der Behörde unumgänglich. Das Webinar soll Aufschluss geben, welche Verfahren für die jeweiligen Bauvorhaben, abhängig von Standort, Tierkategorie und Bestandesgröße, relevant sind.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die sich über Genehmigungsschritte beim Stallbau informieren wollen

👤 Ing. Gottfried Etlinger

+ 20 € pro Person

▶ 3-0078375

🕒 Di. 21.02.2023; 10:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Webinar: Emissionsminderung in der Schweinehaltung



Emissionen aus Schweinestallungen, vor allem Geruch, führen immer häufiger zu Problemen mit Anrainern und den Behörden. Das Webinar soll Aufschluss geben, welche technischen und organisatorischen Lösungsansätze in der Planung und in bestehenden Betrieben möglich sind, um diese Probleme zu minimieren.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** SchweinehalterInnen, die ihre Lüftungssysteme hinsichtlich Emissionen optimieren wollen

👤 Ing. Gottfried Etlinger

+ 20 € pro Person

▶ 3-0078372

🕒 Di. 10.01.2023; 10:00-11:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 03.01.2023

## Traktorinformationstag

Der Traktor ist das zentrale Arbeitsgerät am Hof und stellt eine große Investition dar. Umso wichtiger ist es, den Traktor mit all seinen Funktionen und Möglichkeiten voll auszunutzen. Zunächst erfahren Sie Aktuelles zum Kraftfahrrecht. Der Kundendienstbetreuer des Traktorherstellers erklärt Ihnen die Funktionen anhand eines Vorführtraktors, dabei gehen die Informationen über die Übergabeeinschulung weit hinaus. Sie erhalten Tipps zur Vermeidung von Fehlern und Störungen und können spezielle Fragen direkt klären. Sehr gewinnbringend wird der Erfahrungsaustausch mit den BerufskollegInnen erlebt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die einen neuen Traktor angeschafft haben oder vor einer Kaufentscheidung stehen

**Mitzubringen:** ev. vorhandene Betriebsanleitung

👤 Ing. Christoph Berndl,

techn. Kundendienst der Traktorfirmer

+ 55 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0078417

Lindner Lintrac 75LS / 95LS / 115LS

🕒 Di. 06.12.2022; 09:00-16:30 Uhr

📍 LK-Technik Mold

▶ 3-0078610

Massey Ferguson Baureihe 5S-Serie

🕒 Di. 06.12.2022; 09:00-16:30 Uhr

📍 LK-Technik Mold

▶ 3-0078611

Massey Ferguson Baureihe 6700S / 7700S

🕒 Mi. 07.12.2022; 09:00-16:30 Uhr

📍 LK-Technik Mold

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Ladungssicherung in der Landwirtschaft

Theoretische Einführung in die Grundlagen der Ladungssicherung, technische Möglichkeiten bei Palettenware, Schüttgut und Stückgut. Im Anschluss werden praktische Übungen zur Ladungssicherung am Anhänger in der Maschinenhalle durchgeführt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die praktische Lösungen zum Thema Ladungssicherung suchen

👤 Ing. Christoph Wolfesberger,

Ing. Christoph Berndl

+ Kosten auf Anfrage

**Ort und Termin auf Anfrage**

**Dauer:** 3 UE

📍 LK-Technik Mold, T 05 0259 29220

## Kraftfahrrechtliche Bestimmungen in der Landwirtschaft

Die TeilnehmerInnen erfahren die für Straßenfahrten relevanten gesetzlichen Bestimmungen zu den unterschiedlichen landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten. Bei Fahrten mit landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten gibt es im Kraftfahrrecht viele gesetzliche Ausnahmebestimmungen: Wo stoßen wir an Grenzen? Wie erfolgt die richtige Kennzeichnung? Ab wann ist eine Bremsanlage aufzubauen? Jede/r TeilnehmerIn bekommt eine ÖKL Broschüre "Traktor im Straßenverkehr".

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Ing. Christoph Wolfesberger,

Ing. Christoph Berndl

+ Kosten auf Anfrage

**Ort und Termin auf Anfrage**

**Dauer:** 2 UE

📍 LK-Technik Mold,

T 05 0259 29220



## TECHNIK

### Drohneninspektion – Landwirtschaft

je nach Vereinbarung,  
Stefan Polly, T 05 0259 29221

### Lenksystem – Fahrspurplanung

je nach Vereinbarung,  
Stefan Polly, T 05 0259 29221

### Verkehrs-Check: korrekte Ausstattung von Landmaschinen im Straßenverkehr

Pauschale 30 Euro,  
Christoph Wolfesberger, T 05 0259 29233

### Grundberatung: Ankauf eines landwirtschaftlichen Gerätes

kostenfrei,  
Gottfried Hauer, T 05 0259 29502

### Landtechnik

kostenfrei,  
Herbert Haneder, T 05 0259 29201





## Landmaschinen im Straßenverkehr



### Onlinekurs

Die gesetzlichen Bestimmungen von landwirtschaftlichen Geräten im Straßenverkehr (Kennzeichnung, Beleuchtung, Maße/Gewichte, Anhänger, Zulassung, ...) werden durch klar strukturierte und zeitlich überschaubare Lernsequenzen anschaulich vermittelt. Damit können die Teilnehmenden ihre Wissenslücken in einzelnen Bereichen schließen. Von jedem internetfähigen Endgerät aus stehen so die aktuellen Anforderungen und gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Traktor und landwirtschaftliche Geräte im Straßenverkehr jederzeit zur Verfügung. Inhalte: Führerschein und Zulassung; Traktor im Straßenverkehr; Anbaugeräte; Anhänger; gezogene Geräte und Arbeitsmaschinen; Tiertransport

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, bäuerliche Familienangehörige, TraktorfahrerInnen

+ 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 05 025 926100

## Energieeffizienz und Bodenschonung in der Außenwirtschaft

Wie kann ich als LandwirtIn am einfachsten Diesel einsparen und was hat dies mit Bodenschonung zu tun? Die Themen reichen von Motor- und Getriebetechnik bis zum Fahren mit GPS, über Reparaturarbeiten, Elektrifizierung in der Landwirtschaft und eigenes Fahrverhalten bis hin zu angepasstem Reifendruck. Die Vorteile des richtigen Reifendrucks und die unterschiedlichen Reifendruckregelungen werden vorgestellt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an einer energiesparenden und bodenschonenden Wirtschaftsweise interessiert sind

👤 Ing. Christoph Wolfesberger

+ Kosten auf Anfrage

**Ort und Termin auf Anfrage**

**Dauer:** 2 UE

📍 **LK-Technik Mold**, T 05 0259 29220

## Einsparungspotenziale für Ackerbau- und Grünlandprofis

Die Maschinenkosten machen einen wesentlichen Anteil der Produktionskosten aus. An welchen Schrauben Sie drehen können, um diese Kosten zu senken, wollen wir Ihnen in diesem Seminar durch die Kombination von Theorie und Praxis vermitteln. Die verwendeten Maschinen, der Einsatz der richtigen Bereifung und auch der passende Bearbeitungszeitpunkt sind Schlüsselfaktoren für Einsparungen im Zugkraftbedarf, im Treibstoffverbrauch und im Verschleiß. Außerdem sind sie auch ausschlaggebend für eine bodenschonende Bearbeitung Ihrer Felder und Wiesen. Mit fachgerechter Einstellung des Reifenfülldrucks und angepasster Bearbeitungstiefe können Sie bei der Bodenbearbeitung nicht nur Kosten senken, sondern auch die Schlagkraft und Effizienz erhöhen sowie Schadverdichtungen hintanhalten.

**Zielgruppe:** Acker- und Grünlandbäuerinnen und -bauern, denen es wichtig ist, kostenbewusst und bodenschonend zu arbeiten

👤 Ing. Christoph Berndl, Ing. Robert Diem, Ing. Hans Gnauer,

Ing. Christoph Wolfesberger

+ 68 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0078608

🕒 Mi. 12.04.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 05.04.2023

## Molder Pflanzenschutzseminar 2023 – Effizient, sicher und modern!



Weiterbildung für den sachkundigen Pflanzenschutz-Profi! Ein effizienter und umweltschonender Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft setzt entsprechende Sachkundigkeit des Anwenders voraus. Speziell die Pflanzenschutzarbeit steht gegenwärtig oftmals in der öffentlichen Kritik. Umso wichtiger ist es, mit entsprechender Sorgfalt und Professionalität in diesem Bereich zu agieren. Das Seminar bietet sachkundigen Anwendern eine Vertiefung ihres Wissens rund um die Pflanzenschutzarbeit im Ackerbau. Sowohl in Theorie als auch in der Praxis werden folgende Themen intensiv behandelt: Anwendungszeitpunkt und Applikationstechnik optimieren, Mittelauswahl, gesetzliche Bestimmungen, Abdrift reduzieren, Pflanzenschutz neben sensiblen Bereichen, digitale Technologien im Pflanzenschutz zur Reduktion des PSM-Einsatzes.

**Anrechenbarkeit:** 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, BeraterInnen

**Mitzubringen:** Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

👤 Christian Emsenhuber BSc, Ing. Hans Gnauer, DI Judith Millautz, Ing. Simon Brandeis, Ing. Roman Hauer, Robert Zinner BSc

+ 70 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0078277

🕒 Do. 02.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 26.01.2023

## Molder Pflanzenschutzseminar für Weinbau



Ein effizienter und umweltschonender Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Weinbau setzt entsprechende Sachkundigkeit des Anwenders voraus. Unsachgemäßer Einsatz von PS-Mitteln wird oftmals, und das mit Recht, in der Öffentlichkeit diskutiert und kritisiert. Umso wichtiger ist es, die eingesetzten Wirkstoffe zielgerichtet auszubringen, sodass optimale Wirkung bei gleichzeitig minimaler Umweltbeeinflussung erzielt wird. Dieses Seminar ist als Vertiefung des Fachwissens und als Weiterbildung für Sachkundige aufgebaut. In Theorie und Praxis werden folgende Themenbereiche behandelt: rechtliche Bestimmungen über Transport und Lagerung von PS-Mitteln, Anwenderschutz und Arbeitssicherheit, Wirkstoffauswahl, Warndienste, Resistenzmanagement, Wasserqualität und -temperatur, Mischreihenfolge, Düsen- und Gebläsetechnik, Einstellung und Wartung sowie fachgerechte Befüllung und Reinigung von PS-Geräten, Einfluss der Gebläseluft auf die Verteilung des Sprühnebels, Abdriftminimierung.

**Anrechenbarkeit:** 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, BeraterInnen

**Mitzubringen:** Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

👤 Franz-Joseph Stift, Mag. Karl Lind, Ing. Robert Diem, Christian Emsenhuber BSc

+ 65 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0078609

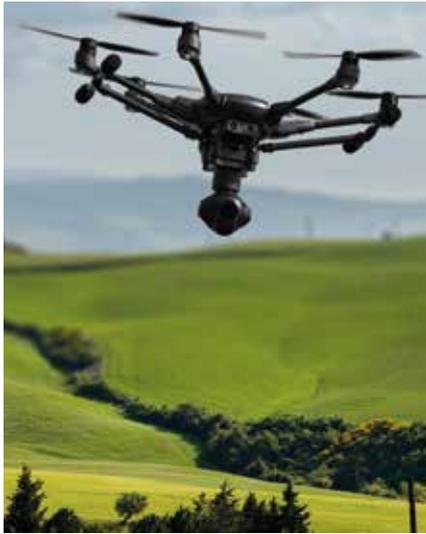
🕒 Fr. 03.02.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 27.01.2023





## INNOVATION FARM – FARMING FOR FUTURE



Die Innovation Farm beschäftigt sich mit neuen Technologien, Trends und Entwicklungen und macht diese für die Landwirtschaft sichtbar, greifbar und vor allem anwendbar.

### 3 Themenbereiche:

- Ackerbau
- Grünland
- Innenwirtschaft

### 3 Standorte – 20 Pilot- und Demobetriebe in ganz Österreich



Kursangebote, die aus diesem Projekt entwickelt wurden, sind mit dem Logo



gekennzeichnet.

**Nähere Informationen:**  
www.innovationfarm.at

## Drohneinsatz in der Land- und Forstwirtschaft



Von der Bekämpfung diverser Schädlinge, wie zum Beispiel dem Maiszünsler, bis hin zur Ermittlung des Vegetationsindex von Kulturpflanzen reichen die Verwendungen von Drohnen. Verschiedene Kamera- und komplexe Softwaresysteme machen dies möglich. Die Drohne hat gegenüber der Zugmaschine einen großen Vorteil – sie kann bestimmte landwirtschaftliche Arbeiten bodenschonend erledigen. Landwirtschaftskammer und LFI NÖ bieten daher eine Informationsveranstaltung an, um interessierten Land- und Forstwirtschaftlern einen Überblick über diese neue Technik zu geben. Praktische Vorführungen der Einsatzmöglichkeiten ergänzen die Veranstaltung.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an der Nutzung dieser neuen Technologie interessiert sind

- 👤 Ing. Christoph Wolfesberger, Ing. Stefan Polly
- + 30 € gefördert, 60 € ungefördert

- ▶ 3-0078382
- 🕒 Di. 21.03.2023; 13:00-16:30 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 14.03.2023

## Smarte Aufzeichnungssysteme und nützliche Apps in der Landwirtschaft



Durch die rasche Weiterentwicklung der Datenverarbeitungssysteme bewegt sich die Landwirtschaft immer weiter in Richtung Precision & Smart Farming. Daher spielt ein modernes Aufzeichnungssystem, auch Farmmanagementsystem genannt, für die Datensammlung und Datenspeicherung eine zentrale Rolle. Durch ein solches System können landwirtschaftliche Maßnahmen wie Düngung und Pflanzenschutzanbringung leicht erfasst werden. Einmal eingegeben, können übersichtliche Berichte für diverse Kontrollen sehr einfach erstellt werden.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Interesse an smarten Technologien

- 👤 Ing. Stefan Polly
- + 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0078379
- 🕒 Do. 09.02.2023; 09:00-11:30 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 02.02.2023

## Teilflächenspezifische Düngung



Dünger ökonomisch und ökologisch einsetzen



Durch die Digitalisierung können viele Arbeitsschritte „smarter“ gemacht werden.

Oft hört man in diesem Zusammenhang den Begriff „Precision Farming“. Dieser bedeutet, dass der/die LandwirtIn eine ortsdifferenzierte und zielgerichtete Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Nutzflächen betreibt (z.B. bedarfsgerechte Düngung). Durch moderne Techniken kann der Stickstoffbedarf von Kulturen bereits vor der Düngung ermittelt und somit eine bedarfsgerechte Düngung gewährleistet werden. Diese Informationsveranstaltung gibt interessierten LandwirtInnen einen detaillierten Einblick in das Thema „Teilflächenspezifische Düngung“.

**Anrechenbarkeit:** 3h ÖPUL-GWA

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Interesse an dieser Technologie

- 👤 DI Josef Springer, Ing. Stefan Polly, Ing. Reinhard Hörmansdorfer
- + 35 € gefördert, 70 € ungefördert

- ▶ 3-0078383
- 🕒 Di. 28.03.2023; 13:00-16:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29220 bis 21.03.2023

## Höherer Ertrag bei niedrigerem Betriebsmitteleinsatz? Vorteile variabler Aussaat und Düngetechnik



Bei der teilflächenspezifischen Bewirtschaftung werden die Mengen der Betriebsmittel an die unterschiedlichen Ertragsfähigkeiten innerhalb eines Schlates angepasst. Teilflächenspezifische Bewirtschaftung - welcher Nutzen verbirgt sich dahinter für meinen Betrieb? Welches Datenmaterial steht mir zur Verfügung? Versuchsdaten der Innovation Farm - welche Schlüsse können für die Praxis gezogen werden?

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

- 👤 Robert Zinner BSc, Ing. Gottfried Hauer, Fabian Butzenlechner
- + 60 € pro Person, 40 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0078480
- 🕒 Do. 02.03.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200 bis 24.02.2023



## Webinar: Geoinformationssysteme (GIS) in der Land- und Forstwirtschaft



Durch die Digitalisierung werden immer mehr Prozesse im Büro geplant. Eine Hilfe kann hier ein Geoinformationssystem sein. Mit der Software können Feldstücke präzise visualisiert und bearbeitet werden. Dabei können Feldgrenzen bearbeitet und für das Lenksystem bzw. für Section Control aufbereitet werden. Weiters ist es möglich, mit der Software Applikationskarten für Düngung oder Pflanzenschutz zu erstellen. Auch Drohnenbilder können sehr gut visualisiert werden. In dem Webinar wird dem/der LandwirtIn ein Einblick in die digitale Möglichkeit von GIS gewährt. Praktische Beispiele wie die Erstellung einer Pflanzenschutzkarte runden das Webinar ab.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Interesse an dieser Technologie haben

👤 Ing. Stefan Polly  
+ 30 € pro Person

- ▶ 3-0078377
- 🕒 Di. 21.02.2023; 09:30-11:30 Uhr
- 📍 **LFI-Online Seminarraum**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29220 bis 14.02.2023

## Wer fährt? Überblick über Lenksysteme



Dieser Kurs bietet dem/der PraktikerIn einen Einstieg in die Grundlagen der GPS-Lenksysteme und deren praktische Anwendung: Grundlagen und Funktion von GPS-Systemen; Stand der Technik von Spurführungshilfen und automatischen Lenksystemen; praktische Anwendung von automatischen Lenksystemen; Erfahrungsberichte mit automatischen Lenksystemen

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

👤 Matthias Engelbrecht MSc,  
Ing. Stefan Polly  
+ 75 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0078481
- 🕒 Di. 07.02.2023; 09:00-16:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 31.01.2023

## Einfache Kartierung - Wiederfinden meiner Drainagen, Bodenproben, Leitungen usw.



In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie mit Ihrem Smartphone Drainagen, Bodenproben, Leitungen mittels GPS einmessen können, damit diese zu einem späteren Zeitpunkt wiedergefunden werden können.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Android-Smartphone

👤 Ing. Simon Brandeis  
+ 55 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0078479
- 🕒 Do. 16.03.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 09.03.2023



## ARBEITSKREIS BIOGAS

Zukunftsorientierte BetreiberInnen von Biogas-Anlagen optimieren laufend ihre Energieproduktion und steuern damit erfolgreich einen Kreislaufprozess der Natur. Sie gehen zielstrebig und aktiv ans Werk, um auch in Zukunft Marktchancen mit Ökostrom, Wärme und Biomethan zu realisieren.

Gutes Management der verschiedenen Prozesse einer Biogas-Anlage sind neben dem angepassten Einsatz neuester Steuerungs- und Anlagentechnik sowie wirtschaftlich vertretbaren Substratkosten wichtige Voraussetzungen für eine wettbewerbsfähige Biogas-Produktion. Der verstärkte Einsatz von preisgünstigen Substraten wie Maisstroh, Zwischenfrüchten und Wirtschaftsdünger erfordert neue und innovative Anlagenkonzepte. Dies stellt auch hohe Anforderungen an die BetreiberInnen von Biogas-Anlagen.

Als AnlagenbetreiberIn sollten Sie stets aktuell informiert sein. Profitieren Sie vom Informationsaustausch mit anderen AnlagenbetreiberInnen im Arbeitskreis Biogas und holen Sie sich wertvolle Anregungen. Treten Sie aktiv dem Benchmark-System der Arbeitskreis-Beratung Biogas bei. Die Themen werden gemeinsam im Arbeitskreis nach den Wünschen der Mitglieder festgelegt und behandelt.

**Information:**  
DI Florian Brunner,  
T 0664 3907900  
E brunner@kompost-biogas.info

## BIOENERGIE UND KLIMASCHUTZ

### Photovoltaikanlagen auf landwirtschaftlichen Dachflächen

Das Seminar ist für jene LandwirtInnen gedacht, die eine Photovoltaikanlage auf ihren landwirtschaftlichen Dachflächen errichten möchten. Welche Möglichkeiten bietet die Technik? Worauf muss in der Planungsphase besonders geachtet werden? Ist eine Notstromversorgung durch die Photovoltaikanlage möglich? Welche Anlagengröße ist für meinen Betrieb die Sinnvollste? Bei welchen Betriebszweigen ist eine hohe Eigenverbrauchsquote erreichbar?; Förderungsmodelle, Praxisbeispiele

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Interesse an einer Photovoltaikanlage haben

👤 Ing. Christoph Wolfesberger  
+ 25 € pro Betrieb

- ▶ 3-0078071
- 🕒 Mi. 16.11.2022; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **BBK Gänserndorf**  
**Anmeldung:** BBK Gänserndorf,  
T 05 0259 40400 bis 09.11.2022

- ▶ 3-0077475
- 🕒 Mi. 30.11.2022; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **Pöchlarn, GH Gramel**  
**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100  
bis 23.11.2022

- ▶ 3-0077946
- 🕒 Di. 06.12.2022; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700  
bis 30.11.2022

- ▶ 3-0077426
- 🕒 Do. 19.01.2023; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **Waidhofen/Ybbs, GH Kerschbaumer**  
**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Ybbs,  
T 05 0259 41900 bis 12.01.2023

- ▶ 3-0078055
- 🕒 Do. 26.01.2023; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **Bad Fischau, GH Fromwald**  
**Anmeldung:** BBK Wr. Neustadt,  
T 05 0259 42000 bis 19.01.2023

- ▶ 3-0078362
- 🕒 Do. 23.02.2023; 09:00-12:30 Uhr
- 📍 **Hoheneich, GH Pöhn**  
**Anmeldung:** BBK Gmünd,  
T 05 0259 40500 bis 16.02.2023





## Holzheizsysteme

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

**Zielgruppe:** Interessierte an einer Biomasseheizung

- 👤 DI Herbert Haneder
- + 15 € pro Person

- ▶ 3-0078276
- 🕒 Mi. 25.01.2023; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 18.01.2023



## ENERGIE

### Heizungsberatung

kostenfrei,  
Herbert Haneder, T 05 0259 29201

### Biomasse-Nahwärmeversorgung

je nach Variante kostenfrei oder  
30 Euro pro Stunde,  
Herbert Haneder, T 05 0259 29201

### Beratung Photovoltaik und Stromspeicher

je nach Variante kostenfrei oder  
Pauschale 60 Euro,  
Christoph Wolfesberger,  
T 05 0259 29233

### Energie

kostenfrei, Herbert Haneder,  
T 05 0259 29201

### Stallklimaberatung

kostenfrei,  
Gottfried Etlinger, T 05 0259 29232



## HANDWERK UND SCHWEISSEN



## VERPFLEGUNGS- UND NÄCHTIGUNGSTARIFE

### Allgemein

Mittagessen, Abendessen: 9,90 €  
Nächtigung mit Frühstück:  
48,00 € (DZ), 53,00 € (EZ)

### Kurstarife

(gültig für KursteilnehmerInnen, die einen Kurs der LK-Technik Mold besuchen)  
Mittagessen, Abendessen: 9,90 €  
Nächtigung mit Frühstück:  
34,50 € (DZ), 39,50 € (EZ)

alle Preise zzgl. Kurtaxe

### Hinweis zu den Kurszeiten:

Bei 2-tägigen Kursen ist die Beginnzeit am 2. Tag generell um 8 Uhr.

© Bilder: LK-Technik Mold

## KFZ-Elektrik, 2-tägiger Praxiskurs

Zwei spannende Kurstage mit fundiertem, umfangreichem technischem 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 Relaischaltungen 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. **Zielgruppe:** LandwirtInnen, die sich über neue Technologien im Ackerbau informieren wollen

- 👤 Mst. Walter Horzynek,  
Mst. Ing. Wolfgang Turk

- + 190 € pro Person, 170 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung
- ▶ 3-0077201
- 🕒 Do. 26.01.-Fr. 27.01.2023;  
09:00-16:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 19.01.2023

## Kleingeräte warten und pflegen

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

**Zielgruppe:** Interessierte, die ihre Geräte mit Kleinmotoren gut in Schuss halten wollen

- 👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 100 € pro Person, 90 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0077204
- 🕒 Di. 28.02.2023; 09:00-16:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 21.02.2023

## 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 der 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. Ing. Wolfgang Turk,  
Mst. Walter Horzynek
- + 85 € pro Person, 75 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0077203
- 🕒 Di. 13.12.2022; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 06.12.2022

## 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 selbstständig 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
- + 290 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0077197
- 🕒 Do. 03.11.-Fr. 04.11.2022; 09:00-16:30 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**

- ▶ 3-0077199
- 🕒 Mo. 06.02.-Di. 07.02.2023; 09:00-16:30 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 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.

**Zielgruppe:** Interessierte, die sich intensiver mit dem Drehen von Metallteilen beschäftigen wollen

**Voraussetzung:** Vorkenntnisse notwendig, Absolvierung des Grundkurses von Vorteil

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Schutzbrille

- 👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 290 € pro Person inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0077200
- 🕒 Di. 06.12.-Mi. 07.12.2022; 09:00-16:30 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200 bis 30.11.2022

## 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.

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

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, ev. Lederhandschuhe

- 👤 Ing. Robert Diem
- + 220 € pro Person, 200 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

- ▶ 3-0077196
- 🕒 Mo. 24.04.-Di. 25.04.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 17.04.2023

## Gratisinfotag Schweißen

Die LK-Technik 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 Öffnungszeiten von 09.00 Uhr bis 15.30 Uhr 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 LK-Technik Mold kostenlos informieren.

**Zielgruppe:** Interessierte, die sich einen Überblick über gängige Schweißverfahren verschaffen wollen

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

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

- ▶ 3-0077142
- 🕒 Fr. 22.09.2023; 09:00-15:00 Uhr
- 📍 **LK-Technik Mold**  
**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 15.09.2023

## 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. Theoretisch: Eigenschaften und Vorteile des Verfahrens, Geräteauswahl, Werkstoffkunde, Elektrodenarten und Arbeitssicherheit. Diese Inhalte werden übersichtlich in einem Skriptum dargestellt. Bei den Übungen im Praxisteil schweißen Sie Eck-, Stumpf- und Kehlnähte an verschiedenen Blechdicken und in den üblichen Schweißpositionen. Anhand von Bruchproben wird die Qualität der Schweißnähte beurteilt.

**Zielgruppe:** Personen, die ein Schweißverfahren mit einfacher, preiswerter und robuster Gerätetechnik anwenden wollen

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

- 👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer,  
Mst. Ing. Wolfgang Turk
- + 245 € pro Person, 225 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

- ▶ 3-0077183
- 🕒 Di. 14.03.-Mi. 15.03.2023; 09:00-16:30 Uhr

- ▶ 3-0077184
- 🕒 Mo. 16.10.-Di. 17.10.2023; 09:00-16:30 Uhr

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Elektroschweißen - Praxiskurs der LFS Warth

Vermittlung theoretischer Grundlagen, praktische Übungen, Unfallschutz

- 👤 Ing. Christian Mittner
- + 110 € pro Person

- ▶ WA3359
- 🕒 Sa. 28.01.2023; 08:00-16:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 21.01.2023



## MAG-Schweißen (Schutzgasschweißverfahren Metall-Aktiv-Gas)

Das Schutzgasschweißen ist ein weit verbreitetes, universell einsetzbares und leistungsfähiges Schweißverfahren. Theoretisch: Eigenschaften und Vorteile des Verfahrens, Geräteauswahl, Werkstoffkunde, Schutzgase, Schweißzusätze (Schweißdrahtqualitäten) und Arbeitssicherheit. Diese Inhalte werden übersichtlich in einem Skriptum dargestellt. Im Praxisteil erlernen Sie die richtige Geräteeinstellung und -wartung. Bei den Übungen werden Eck-, Stumpf- und Kehlnähte an verschiedenen Blechdicken und in den üblichen Schweißpositionen trainiert. Anhand von Bruchproben wird die Qualität der Schweißnähte beurteilt.

**Zielgruppe:** Personen, die die Anwendung eines leistungsfähigen Schweißverfahrens kennen lernen wollen

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

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

+ 245 € pro Person, 225 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0077185

🕒 Mi. 18.01.-Do. 19.01.2023; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0077186

🕒 Mo. 26.06.-Di. 27.06.2023; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0077187

🕒 Do. 19.10.-Fr. 20.10.2023; 09:00-16:30 Uhr

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## WIG-Schweißen (Wolfram-Inert-Gas)

Das WIG-Schweißen ist ein hochwertiges Schweißverfahren. Die sauberen und glatten Schweißnähte werden vor allem im Niro- und Alubereich sehr geschätzt. Der Theorieteil, komplettiert durch ein Skriptum, behandelt die richtige Geräteauswahl, Vor- und Nachteile des Verfahrens und den Umgang mit unterschiedlichen Werkstoffen. In der Schweißwerkstätte üben Sie Eck-, Stumpf- und Kehlnähte an unlegiertem Baustahl S 235, Edelstahl (Nirosta) und Aluminium. Die Vermeidung von Anlauffarben und Nachbehandlung von Schweißnähten auf Edelstahlblechen werden gezeigt.

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

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

+ 245 € pro Person, 225 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0072498

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

▶ 3-0077188

🕒 Mi. 01.03.-Do. 02.03.2023; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0077190

🕒 Do. 29.06.-Fr. 30.06.2023; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0077191

🕒 Di. 24.10.-Mi. 25.10.2023; 09:00-16:30 Uhr

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Reparaturschweißen in der Landwirtschaft

Das Reparaturschweißen ist für die Instandsetzung von Geräten unerlässlich, es erfordert allerdings weitreichende Kenntnisse über die Werkstoffe und deren Schweißbeugung. Einen Überblick über die möglichen Schweißverfahren Elektro-, MIG/MAG-, WIG- und Gasschmelzschweißen sowie die Gestaltung von Schweißverbindungen bietet der Theorieteil samt ausgeteiltem Skriptum. Es folgen Übungen in der Schweißwerkstätte an den Werkstoffen Niro, Aluminium, Stahl und Gusseisen. Wie werden Spannungen und Verzug minimiert? Das Auftragschweißen und die Verschleißbeschichtung werden gezeigt.

**Zielgruppe:** Interessierte mit bereits vorhandenen Grundfertigkeiten im Elektro- und MAG-Schweißen

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, Arbeitshandschuhe, festes Schuhwerk

👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer

+ 245 € pro Person, 225 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen, Materialbeitrag und Pausenverpflegung

▶ 3-0077192

🕒 Mi. 22.03.-Do. 23.03.2023;  
09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 15.03.2023

## Solardörrer – Selbstbaukurs

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

**Zielgruppe:** Interessierte, die ohne Energiekosten Obst, Gemüse, Pilze oder Kräuter trocknen möchten

**Mitzubringen:** Tapeziermesser, Handtacker, Akkuschauber (wenn vorhanden)

👤 Ing. Erich Strobl

+ 185 € pro Person

▶ ED1548

🕒 Sa. 13.05.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LFS Edelfhof**

**Anmeldung:** LFS Edelfhof, T 02822 52402 bis 06.05.2023

## Einen Gartenstecker aus Metall anfertigen

Ein eigenes kleines Kunstwerk für den Garten selbst 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 jede/r TeilnehmerIn ein individuelles Schmuckstück für den Garten mit nach Hause nehmen.

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Arbeitshandschuhe

👤 Mst. Ing. Wolfgang Turk

+ 125 € pro Person, 115 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0077194

🕒 Di. 04.04.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 29.03.2023

## 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! Die Anmeldung ist erst mit vollständig bezahltem Kursbeitrag gültig!

**Mitzubringen:** Arbeitskleidung, festes Schuhwerk, Arbeitshandschuhe

👤 Ing. Reinhard Hörmansdorfer

+ 225 € pro Person, 205 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0077193

🕒 Mi. 26.04.-Do. 27.04.2023; 09:00-16:30 Uhr

📍 **LK-Technik Mold**

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 19.04.2023

# FÜHRERSCHEINKURSE

## Traktorführerschein - Klasse F

### Kurzkurs für FührerscheinbesitzerInnen B

**Zielgruppe:** BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung für Zugmaschinen, selbstfahrende Arbeitsmaschinen und Sonderkraftfahrzeuge mit Anhängern erwerben wollen

**Voraussetzung:** Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

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

👤 Josef Zeiner, Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer, Referenten der Fahrschule Pfeifer

+ 490 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078373  
🕒 Theoriekurs: Do. 10.11. 2022;  
08:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 21.11.-Fr. 25.11.2022  
Theorieprüfung: Mi. 16.11. 2022  
Praktische Prüfung: Fr. 02.12. 2022

▶ 3-0078374  
🕒 Theoriekurs: Mi. 11.01.2023;  
13:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 23.01.-Fr. 27.01.2023  
Theorieprüfung: Mi. 18.01.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 03.02.2023

▶ 3-0078378  
🕒 Theoriekurs: Mo. 06.03.2023;  
17:00-21:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 20.03.-Fr. 24.03.2023  
Theorieprüfung: Mi. 15.03.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 31.03.2023

▶ 3-0078381  
🕒 Theoriekurs: Do. 13.04.2023;  
08:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 24.04.-Fr. 28.04.2023  
Theorieprüfung: Mi. 19.04.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 05.05.2023

▶ 3-0078388  
🕒 Theoriekurs: Mi. 13.09.2023;  
13:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 25.09.-Fr. 29.09.2023  
Theorieprüfung: Mi. 20.09.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 06.10.2023

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200  
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

## Führerscheinergänzungskurs - Klasse BE mit Theorieprüfung

**Zielgruppe:** BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchstzulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 7000 kg)

**Voraussetzung:** Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

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

👤 Josef Zeiner, Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer, Referenten der Fahrschule Pfeifer

+ 490 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078390  
🕒 Theoriekurs: Fr. 11.11. 2022;  
09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 21.11.-Fr. 25.11.2022  
Theorieprüfung: Mi. 16.11.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 02.12.2022

▶ 3-0078391  
🕒 Theoriekurs: Do. 12.01.2023;  
14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 23.01.-Fr. 27.01.2023  
Theorieprüfung: Mi. 18.01.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 03.02.2023

▶ 3-0078392  
🕒 Theoriekurs: Di. 07.03.2023;  
17:00-20:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 20.03.-Fr. 24.03.2023  
Theorieprüfung: Mi. 15.03.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 31.03.2023

▶ 3-0078393  
🕒 Theoriekurs: Fr. 14.04.2023;  
09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 24.04.-Fr. 28.04.2023  
Theorieprüfung: Mi. 19.04.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 05.05.2023

▶ 3-0078395  
🕒 Theoriekurs: Do. 14.09.2023;  
14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung:  
Mo. 25.09.-Fr. 29.09.2023  
Theorieprüfung: Mi. 20.09.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 06.10.2023

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200  
bis 3 Wochen vor Kursbeginn

## Führerscheinergänzungskurs - Klasse BE nur praktische Prüfung

**Zielgruppe:** BesitzerInnen der Führerscheinklassen B und F, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchstzulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 7000 kg)

**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)

👤 Josef Zeiner, Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer, Referenten der Fahrschule Pfeifer

+ 260 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078411  
🕒 Praktische Ausbildung:  
Mo. 28.11. oder Di. 29.11.2022  
Praktische Prüfung: Fr. 02.12.2022

▶ 3-0078412  
🕒 Praktische Ausbildung:  
Mo. 30.01. oder Di. 31.01.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 03.02.2023

▶ 3-0078413  
🕒 Praktische Ausbildung:  
Mo. 27.03. oder Di. 28.03.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 31.03.2023

▶ 3-0078415  
🕒 Praktische Ausbildung:  
Mo. 02.05. oder Di. 03.05.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 05.05.2023

▶ 3-0078416  
🕒 Praktische Ausbildung:  
Mo. 02.10. oder Di. 03.10.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 06.10.2023

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,  
T 05 0259 29200  
bis 2 Wochen vor Kursbeginn



## Kombination der Klassen BEF

**Zielgruppe:** BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung für Zugmaschinen, selbstfahrende Arbeitsmaschinen und Sonderkraftfahrzeuge mit Anhängern sowie zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen

**Voraussetzung:** Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

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

👤 Josef Zeiner, Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer, Referenten der Fahrschule Pfeifer

+ 890 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078400

🕒 Theoriekurs: Do. 10.11.; 08:00-12:00 Uhr und Fr. 11.11.2022; 09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 21.11.-Fr. 25.11.2022  
Theorieprüfung: Mi. 16.11.2022  
Praktische Prüfung: Fr. 02.12.2022

▶ 3-0078401

🕒 Theoriekurs: Mi. 11.01.; 13:00-17:00 Uhr und Do. 12.01.2023; 14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 23.01.-Fr. 27.01.2023  
Theorieprüfung: Mi. 18.01.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 03.02.2023

▶ 3-0078402

🕒 Theoriekurs: Mo. 06.03.; 17:00-21:00 Uhr und Di. 07.03.2023; 17:00-20:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 20.03.-Fr. 24.03.2023  
Theorieprüfung: Mi. 15.03.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 31.03.2023

▶ 3-0078404

🕒 Theoriekurs: Do. 13.04.; 08:00-12:00 Uhr und Fr. 14.04.2023; 09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 24.04.-Fr. 28.04.2023  
Theorieprüfung: Mi. 19.04.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 05.05.2023

▶ 3-0078406

🕒 Theoriekurs: Mi. 13.09.; 13:00-17:00 Uhr und Do. 14.09.2023; 14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 25.09.-Fr. 29.09.2023  
Theorieprüfung: Mi. 20.09.2023  
Praktische Prüfung: Fr. 06.10.2023

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200

bis 3 Wochen vor Kursbeginn



## Führerscheinergänzungskurs - "Code 96"

**Zielgruppe:** BesitzerInnen der Führerscheinklasse B, welche die Lenkerberechtigung zum Ziehen von schweren Anhängern mit Kraftwagen der Klasse B erwerben wollen (Summe der höchstzulässigen Gesamtgewichte von PKW und Anhänger über 3500 kg bis maximal 4250 kg)

**Voraussetzung:** Besitz einer gültigen Lenkerberechtigung der Klasse B

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

👤 Josef Zeiner, Christian Falkinger, Ing. Roman Hauer, Referenten der Fahrschule Pfeifer

+ 400 € pro Person inkl. Pausenverpflegung

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078616

🕒 Theoriekurs: Fr. 11.11.2022; 09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 21.11.-Fr. 25.11.2022

▶ 3-0078618

🕒 Theoriekurs: Do. 12.01.2023; 14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 23.01.-Fr. 27.01.2023

▶ 3-0078619

🕒 Theoriekurs: Di. 07.03.2023; 17:00-20:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 20.03.-Fr. 24.03.2023

▶ 3-0078620

Theoriekurs: Fr. 14.04.2023; 09:00-12:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 24.04.-Fr. 28.04.2023

▶ 3-0078621

Theoriekurs: Do. 14.09.2023; 14:00-17:00 Uhr  
Praktische Ausbildung: Mo. 25.09.-Fr. 29.09.2023

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200

bis 2 Wochen vor Kursbeginn

## Ausbildung zum/zur StaplerfahrerIn

Ladetätigkeiten mit dem Hubstapler zählen zu den gefährlichen Arbeiten in der Landwirtschaft, im Gewerbe und in der 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. Reinhard Hörmansdorfer, Ing. Robert Diem

+ 265 € pro Person inkl. Kursunterlagen, Pausenverpflegung und einmaliger Prüfungsgebühr

📍 **LK-Technik Mold**

▶ 3-0078281

🕒 Di. 22.11.-Do. 24.11.2022; 09:00-16:30 Uhr

▶ 3-0078282

🕒 Mi. 03.05.-Fr. 05.05.2023; 09:00-16:30 Uhr

**Anmeldung:** LK-Technik Mold, T 05 0259 29200

bis 2 Wochen vor Kursbeginn





# DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENSKOMBINATION

## SCHULE AM BAUERNHOF



### SCHULE AM BAUERNHOF



Das Projekt „Schule am Bauernhof“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI, bei der Bäuerinnen und Bauern Schulklassen auf ihre Betriebe einladen und ihnen so den Lebensraum Bauernhof näherbringen.

Diese „Schule“ auf dem Bauernhof hat das Ziel, die Kinder von heute zu begleiten, wenn sie mündige und nachhaltig denkende Erwachsene von morgen werden sollen. Zudem möchte „Schule am Bauernhof“ Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit bieten, die Produktion wertvoller Lebensmittel hautnah zu erleben und die Lebensweise der Bäuerinnen und Bauern kennen zu lernen. Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projekts „Land- und Forstwirtschaft und Schule“. [www.landwirtschaftundschule.at](http://www.landwirtschaftundschule.at)

#### Nähere Informationen:

Ing. Karin Kern, T 05 0259 28205  
E [karin.kern@lk-noe.at](mailto:karin.kern@lk-noe.at)  
I [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)

Betriebe, die am Programm „Schule am Bauernhof“ teilnehmen, verpflichten sich zu jährlichen entsprechenden Weiterbildungsmaßnahmen. Dafür anrechenbare Bildungsangebote in diesem Katalog sind mit dem Vermerk „Schule am Bauernhof“ und dem  gekennzeichnet.

### Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof

Sie haben einen landwirtschaftlichen Betrieb und möchten Ihre Hoflore für Kinder und Jugendliche öffnen? Sie möchten die realistische Landwirtschaft zeigen und Kinder aktiv mitarbeiten lassen? Dann ist der LFI-Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ genau das Richtige für Sie! Beim Lehrgang erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form einen umfassenden Einblick in das Aufgabengebiet von Schule am Bauernhof. Sie lernen Betriebe vor Ort kennen sowie die pädagogischen, didaktischen und rechtlichen Grundlagen. Am Ende des Lehrgangs haben Sie ein detailliertes Drehbuch erstellt, das den roten Faden für eine gelungene Hofführung darstellt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die im Rahmen von "Schule am Bauernhof" Schulklassen auf ihrem Hof empfangen möchten

- 👤 Mag. Martin Krejcarek, Ing. Karin Kern, Katharina Mayrhofer, Theresa Sterkl MA, DI Bernadette Laister, Georg Derbuch, Ing. Michael Hell, Barbara Kathrein
- + 660 € gefördert, 2.600 € ungefördert

- ▶ 3-0077062
- 🕒 Lehrgangsstart: Mi. 18.01.2023
- Dauer:** 88 UE
- 📍 **St. Pölten-Waitzendorf, GH Seeland bzw. St. Pölten, LK NÖ**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 07.12.2022

### Infotag für Interessenten und NeueinsteigerInnen für „Schule am Bauernhof“

Beim Infotag erhalten Sie einen Überblick über die Voraussetzungen und Chancen für "Schule am Bauernhof" und lernen einen Schule am Bauernhof-Betrieb vor Ort kennen. Wenn Sie sich dann entscheiden, bei "Schule am Bauernhof" mitzumachen, vermittelt

Ihnen der 11-tägige Zertifikatslehrgang das notwendige Rüstzeug, um die Programme für Schulklassen professionell durchführen zu können.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an "Schule am Bauernhof" interessiert sind und sich näher darüber informieren möchten

- 👤 Petra Rank, Franz Rank, Karin Kern
- + 25 € gefördert, 100 € ungefördert

- ▶ 3-0077064
- 🕒 Do. 20.10.2022; 09:00-13:00 Uhr
- 📍 **Wald b. Pyhra**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 13.10.2022

### Exkursion Schule am Bauernhof

Es werden Schule am Bauernhof-Betriebe besucht und dabei Methoden, Ideen und Erfahrungen ausgetauscht.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

- Zielgruppe:** Schule am Bauernhof-Betriebe
- + 35 € gefördert, 140 € ungefördert

- ▶ 3-0077066
- 🕒 Do. 20.04.2023; 08:30-16:30 Uhr
- 📍 **Weinviertel**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 13.04.2023

### Boden begreifen – Weiterbildung für Schule am Bauernhof-Betriebe

Boden ist unsere Lebensgrundlage und spielt für unsere Ernährung, sauberes Trinkwasser und als Kohlenstoffspeicher eine wichtige Rolle. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung der Böden leisten LandwirtInnen einen Beitrag für die Gesellschaft, der weit über die Produktion von Nahrungsmitteln hinausgeht. Um dies zielgruppengerecht zu vermitteln und die Begeisterung für Boden zu wecken, bietet Ihnen die Referentin eine in der Praxis erprobte Auswahl von Experimenten und kreativen Methoden sowie fachliche Hintergrundinformation (z.B. Acker- und Grünland-Bodenfächer, 2022). Die interaktive Gestaltung macht die Weiterbildung mit allen Sinnen erlebbar. Mit diesen Tipps kann das Thema Boden ganz einfach mit Erwachsenen, Kindern und Jugendlichen umgesetzt werden.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

- Zielgruppe:** AnbieterInnen von Schule am Bauernhof
- 👤 DI Dr. Sigrid Schwarz
- + 60 € gefördert, 245 € ungefördert

- ▶ 3-0077065
- 🕒 Mo. 20.03.2023; 08:30-17:00 Uhr
- 📍 **Maria Anzbach, Dreierhof**
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200 bis 13.03.2023

i

ZLG

## ZERTIFIKATSLEHRGANG TEICH-RANGER/IN

Im Frühjahr 2023 startet der Zertifikatslehrgang Teich-RangerIn.

Der ZLG Teich-RangerIn soll fachlich und pädagogisch interessierten Personen die Qualifikation verleihen, Kindern und Jugendlichen vor Ort an Teichen Wissen über die dort stattfindende Lebensmittelproduktion sowie die mit der Teichbewirtschaftung verbundenen Klima- und Ökosystemdienstleistungen zu vermitteln.

### Informationen:

E andrea.kirchmaier@lk-noe.at oder  
E office@klar-waldviertelnord.at



## URLAUB AM BAUERNHOF

### Urlaub am Bauernhof - eine Chance für meinen Betrieb?

Haben Sie schon einmal mit dem Gedanken gespielt, Gästen einen Blick hinter die Hof-tür zu gewähren, ihnen die Vielseitigkeit der Landwirtschaft und unseres Bundeslandes Niederösterreich zu vermitteln und dadurch Ihr Einkommen aufzubessern? Wir informieren Sie in diesem Seminar unter anderem über die Markenphilosophie, Trends und Entwicklungen im Tourismus, persönliche, betriebliche, regionale und rechtliche Voraussetzungen. Weiters bieten wir Ihnen die Möglichkeit zur Besichtigung eines Urlaub am Bauernhof-Betriebes, wo die Betriebsleiter über persönliche Erfahrungen aus erster Hand berichten.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die interessiert sind, in den Betriebszweig "Urlaub am Bauernhof" bzw. in die Privatzimmervermietung einzusteigen

👤 Katrin Teufel MA, Alexandra Bichler BBEd  
+ 15 € pro Person

▶ 3-0078446

🕒 Mo. 28.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 Waidhofen/Ybbs, Biohof Ebenbauer

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500  
bis 21.11.2022

### Frühstücksgenuss für meine Gäste

Mit dem perfekten Urlaub am Bauernhof-Frühstück in den Tag! Die ernährungsphysiologische Bedeutung des Frühstücks; wichtige Regeln und Trends in der Ernährung; regionale und saisonale Schmankerl am Frühstückstisch; Wie wird das Frühstück kalkuliert? Frühstücksbuffet: Decken des Frühstückstisches; Zubereitung, Kalkulation und Verkostung verschiedener Frühstücksschmankerl

**Zielgruppe:** AnbieterInnen von Urlaub am Bauernhof und PrivatzimmervermieterInnen, die ihr Frühstücksangebot noch ansprechender gestalten und richtig kalkulieren möchten; NeueinsteigerInnen in diesen Betriebszweig

**Mitzubringen:** Schürze

👤 Gerlinde Wiesinger

+ 42 € gefördert, 81 € ungefördert

▶ 3-0078499

🕒 Di. 31.01.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 BBK Krems

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 24.01.2023

▶ 3-0078500

🕒 Di. 21.02.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 BBK Mistelbach

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 14.02.2023



## Erlebnis Bauernhof

Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Schulen und Kindergärten

[www.erlebnisaubauernhof-noe.at](http://www.erlebnisaubauernhof-noe.at)

**Erlebnis Bauernhof**  
Hier passiert Unterricht



**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:** Führung am Betrieb einer Landwirtschaftlichen Fachschule zu Themen um Landwirtschaft, Wald, Wild und Jagd.

**Nähere Informationen** erhalten Sie im Referat  
Gesellschaftsdialog bei DI Andrea Kirchmaier, MSc, BEd  
Tel. 05 0259 28200 oder E-Mail: andrea.kirchmaier@lk-noe.at

**LK** Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich

**Ländliches  
Fortbildungs  
Institut** **LFI**

## Ökologisch reinigen – gut für die Umwelt, meine Gäste und mich

An diesem Weiterbildungstag wird unter anderem über Inhaltsstoffe in Reinigungsmitteln, Chemikalienkennzeichnung, Sortimentsgestaltung und Reinigungstechnik informiert. Der Schwerpunkt des Seminars liegt klar im Bereich „ökologisches Reinigen“, weshalb ein besonderes Augenmerk auf einen adäquaten Umgang mit Reinigungsmitteln, die richtige Dosierung und Reinigungstechnik gelegt wird. Dieses Seminar beinhaltet viele Informationen, welche für die professionelle Reinigung, aber auch für die Reinigung zu Hause hilfreich sind. Sie nehmen praktische Tipps mit nach Hause, wie Sie die Reinigung Ihrer Zimmer, Ferienwohnungen und Gästebereiche besonders schonend für Materialien, Umwelt und Mensch gestalten können.

**Zielgruppe:** Urlaub am Bauernhof-Betriebe, BuschenschänkerInnen und Interessierte

👤 Doris Pfeiffer

+ 76 € gefördert, 142 € ungefördert

▶ 3-0078546

🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **Bergland, Kerndlerhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 11.01.2023

## Exkursion zum Hochhubergut

Der nachhaltigste Urlaub am Bauernhof-Betrieb Österreichs

2021 schrieb der Bundesverband Urlaub am Bauernhof Österreich einen Innovationswettbewerb mit dem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit aus. Zum Sieger gekürt wurde die Familie Postlmayr mit ihrem Hochhubergut in Oberösterreich. Das nachhaltige Konzept zieht sich durch alle Lebensbereiche des energieautarken Bio-Bauernhofs. Der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur steht sowohl in der landwirtschaftlichen Nutzung als auch in der Vermietung im Vordergrund. Morgen noch einen kleinen Schritt nachhaltiger und besser zu sein als heute - das ist die Vision der Familie Postlmayr. Kleine Details tragen zu einem großen Ganzen bei. Lassen Sie sich bei einer Exkursion zum nachhaltigsten Urlaub am Bauernhof-Betrieb - beginnend mit einem reichhaltigen Frühstück - inspirieren und nehmen Sie sich Ideen für Ihren eigenen Betrieb mit!

**Zielgruppe:** Urlaub am Bauernhof-Betriebe und Interessierte

+ 55 € gefördert, 90 € ungefördert, inkl. Bus-Anreise ab St. Pölten

▶ 3-0078543

🕒 Mi. 19.04.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Aschach/Steyr, Hochhubergut**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.04.2023

## GREEN CARE



### GREEN CARE – WO MENSCHEN AUFBLÜHEN



„Green Care – Wo Menschen aufblühen“ macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme. Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Grundlage für die Qualität von Green Care-Angeboten ist die Qualifikation der LandwirtInnen. Das LFI bietet daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

📧 **office@greencare-oe.at**, **www.greencare-oe.at**

## Green Care schnuppern

Sie bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und interessieren sich für Green Care als Einkommensalternative? Dieser Schnuppertag bietet Ihnen die Möglichkeit, einen erfolgreichen Green Care-Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die Green Care-Betriebsführer stellen ihr Angebot vor und berichten über ihre in der Praxis gemachten Erfahrungen. Wir informieren Sie außerdem über die grundlegenden Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Angebotsformen für Green Care sowie über Unterstützungsangebote für Bäuerinnen und Bauern, die in diesen Bereich einsteigen möchten. Am Ende des Kurses können Sie dann besser abschätzen, ob Green Care das Richtige für Sie und Ihren Betrieb sein kann.

**Zielgruppe:** aktive Bäuerinnen und Bauern, die sich für Green Care als Einkommensalternative interessieren

👤 DI Christine Haghofer, Dr. Josef Hainfellner

+ 24 € gefördert, 90 € ungefördert

▶ 3-0078180

🕒 Fr. 16.06.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Perschling, Gestüt Haspelwald**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.06.2023

## Zertifikatslehrgang Green Care - Gesundheit fördern am Hof



Der Zertifikatslehrgang richtet sich an aktive Bäuerinnen und Bauern, die Programme in der präventiven Gesundheitsförderung am eigenen Hof anbieten möchten. Die Ausbildung bietet eine pädagogische Zusatzqualifikation, um solche Angebote entwickeln und umsetzen zu können. Dabei werden die Ressourcen des eigenen Bauernhofs genutzt, um das Wohlbefinden von Menschen zu fördern, die vorbeugend etwas für ihre Gesundheit tun wollen. Eine Kooperation mit externen Partnern aus dem Gesundheitsbereich ist zumeist erforderlich.

**Inhalte:** theoretische Grundkenntnisse: Begriffsklärung Gesundheit, Gesundheitsförderung, gesundheitsförderliche Potenziale des Bauernhofs; praktische Grundkenntnisse: praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse, Methoden und Umsetzungsmöglichkeiten von gesundheitsfördernden Angeboten am Hof, Konzept- und Angebotsentwicklung; Grundkenntnisse der Unternehmensführung: betriebswirtschaftliche Grundlagen und Angebotskalkulation, Entwicklung von Marketingkonzepten, Abgrenzung zu Gewerbebereich; Steuer- und Sozialrecht

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Interesse und dem Wunsch, Angebote im Bereich der Gesundheitsförderung am Bauernhof selbst und/oder mit KooperationspartnerInnen umzusetzen

**Voraussetzung:** aktiver landwirtschaftlicher Betrieb mit Betriebsnummer; Vollendung des 25. Lebensjahres; land- und forstwirtschaftliche Qualifikation (FacharbeiterIn oder höherwertig) oder mindestens fünf Jahre Berufserfahrung

👤 einschlägige FachexpertInnen

+ 820 € gefördert, 2.783 € ungefördert

▶ 3-0077858

**Online-Infoveranstaltung zum Lehrgang**

👤 Christine Stummer, Heidi Reiser-Reiwöger

+ kostenlos für LandwirtInnen

🕒 Do. 20.10.2022; 16:00-19:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI OÖ Kundenservice, T +43 (0)50 6902 1500 bis 10.10.2022

▶ 3-0077337

**Zertifikatslehrgang**

🕒 Lehrgangsstart: Do. 12.01.2023

**Dauer:** 176 UE

📍 **St. Pölten, Linz, Green Care-Höfe in NÖ und OÖ; ein Teil des Kurses wird online durchgeführt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 05.01.2023





## Zertifikatslehrgang Tiergestützte Intervention am Bauernhof



Die Tiergestützte Intervention (TGI) dient als Überbegriff und teilt sich in die Tiergestützte Aktivität (TGA), Pädagogik (TGP), Soziale Arbeit (TGS) und Therapie (TGT). Der Zertifikatslehrgang „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“ ist ein Basislehrgang zur Erlangung grundlegender Kompetenzen, wobei die Tiergestützte Aktivität (TGA) im Mittelpunkt steht, die als Querschnittskompetenz zur Umsetzung von TGI-Maßnahmen dient und somit auch die Basis für Angebote im Bereich der TGP, TGS und TGT darstellt.

Der Zertifikatslehrgang „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“ qualifiziert Bäuerinnen und Bauern zur Umsetzung von Angeboten der TGA auf ihren Höfen. LandwirtInnen, die zusätzlich über Grundberufe aus dem Bildungs-, Gesundheits- und Sozialbereich verfügen, werden durch diesen Zertifikatslehrgang befähigt, eigenständig TGI-Maßnahmen in den Bereichen TGP, TGS und TGT (je nach Grundberuf) zu entwickeln und umzusetzen. Ausgangs- und Bezugspunkt des Zertifikatslehrgangs bildet der Bauernhof als einmalige Umgebung für TGI-Maßnahmen. Die komplexe Struktur eines Hofes mit ihrer Vielfalt an natürlichen Wechselwirkungen, Beziehungen und Kreisläufen nimmt Einfluss auf Ablauf und Effekt von tiergestützten Maßnahmen und eröffnet eine vielfältige Erfahrungswelt, die bewusst in die Entwicklung von TGI-Maßnahmen eingebunden werden kann.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit und ohne Grundberuf aus dem Bildungs-, Gesundheits- oder Sozialbereich

- 👤 einschlägige FachexpertInnen
- + auf Anfrage

▶ 3-0078622

Online-Infoveranstaltung zum ZLG

**Termin und Ort auf Anfrage**

**Dauer:** 3 UE

📍 LFI NÖ, T 05 0259 26100

▶ 3-0078617

Zertifikatslehrgang

**Termin und Ort auf Anfrage**

**Dauer:** 204 UE

📍 LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Green Care Exkursion

Exkursion zu erfolgreichen Green Care-Höfen in Niederösterreich

Sie bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und interessieren sich für Green Care als Einkommensalternative? Diese Fachexkursion bietet Ihnen die Möglichkeit, erfolgreiche Green Care-Betriebe vor Ort kennen zu lernen. Die Green Care-BetriebsführerInnen stellen ihr Angebot vor und berichten über ihre in der Praxis gemachten Erfahrungen.

Der erste besuchte Betrieb bietet Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen einen neuen Lebens- und Arbeitsmittelpunkt. Das zweite Betriebsbeispiel bietet Kindern die Möglichkeit, durch Naturerfahrungen und Erfahrungen mit Tieren ihre sozialen Kompetenzen zu verbessern.

**Zielgruppe:** Green Care-BetriebsführerInnen, an Green Care interessierte LandwirtInnen und andere interessierte Personen

- 👤 DI Christine Haghofer, Dr. Josef Hainfellner
- + 40 € gefördert, 162 € ungefördert inkl. Anreise mit Bus ab St. Pölten

▶ 3-0079058

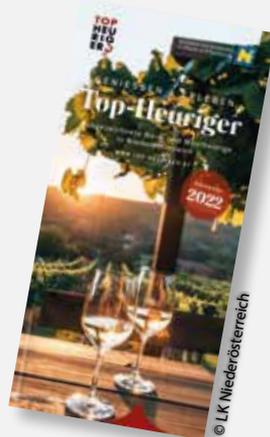
🕒 Do. 17.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 Hofstetten-Grünau, Anlaßhof bzw. Behamberg, Hardeggerhof

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 10.11.2022



## TOP-HEURIGER-KALENDER



Die „Top-Heuriger“ Niederösterreichs verwöhnen ihre Gäste mit ausgezeichneten Weinen oder Mosten und regionalen Spezialitäten. Einen ausgezeichneten Betrieb in Ihrer Nähe finden Sie im aktuellen Top-Heuriger-Kalender, welcher unter [www.top-heuriger.at](http://www.top-heuriger.at), per Telefon 05 0259 26500 oder per Mail an [office@top-heuriger.at](mailto:office@top-heuriger.at) kostenlos angefordert werden kann.

## DIREKT- VERMARKTUNG

### Einstieg in die Direktvermarktung – eine Chance für meinen Hof

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? Bei diesem Einsteigerkurs erhalten Sie einen Überblick zu folgenden Themen: Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Risiken, Vermarktungswege, rechtliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Unterstützungsangebote für interessierte LandwirtInnen, Erfahrungsbericht bzw. Besichtigung eines erfolgreichen Direktvermarktungsbetriebs. Nach diesem Kurs können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie, Ihre Familie und Ihren Hof ist. Sie wissen Bescheid, an welche Stellen Sie sich für Ihre betriebsindividuellen Detailfragen wenden können.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an einem Einstieg in die Direktvermarktung interessiert sind

- 👤 Roswitha Zach BSc, Mag.(FH) Mag. Martina Obermaier

▶ 3-0077212

Webinar

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

🕒 Do. 27.10. und Mo.31.10.2022; 16:00-18:30 Uhr

📍 LFI-Online Seminarraum

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 20.10.2022

▶ 3-0078438

Präsenzveranstaltung

+ 29 € gefördert, 54 € ungefördert

🕒 Fr. 17.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 Bezirk Wr. Neustadt / Neunkirchen

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 oder BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 10.03.2023



## Zertifikatslehrgang Bäuerlicher Buschenschank



Im Zertifikatslehrgang für bäuerliche BuschenschänkerInnen erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau eines Buschenschanks.

Lehrgangsinhalte: Persönlichkeitsbildung, Kommunikation und Gesprächsführung, Konflikt- und Stressmanagement, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung, Marketing, Betriebs- und Marketingkonzept, rechtliche Grundlagen, Lebensmittelhygiene und Allergene, Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen, Wein-/Mostpräsentation und Sensorik, Speisenangebot und Speisekalkulation, Service, Arbeitsorganisation, Speisekarte, Exkursion, Abschlusspräsentation

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in diesen Betriebszweig

👤 einschlägige FachexpertInnen

+ 800 € gefördert, 2.500 € ungefördert,  
€ 760 für Top-Heurige inkl. Betriebskonzept

▶ 3-0078145

🕒 Lehrgangstart: Do. 01.12.2022

**Dauer:** 128 UE

📍 **BBK Krems bzw. St. Pölten, LK NÖ, ein Teil der Kurse wird online durchgeführt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 17.11.2022

## Produktpreiskalkulation für die Direktvermarktung

Sie wollen Ihre Produktpalette erweitern oder Sie sind schon länger in der Direktvermarktung tätig und möchten die Preise Ihrer Produkte kalkulieren? In diesem Kurs ermitteln Sie, ob mit den von Ihnen angegebenen Verkaufspreisen tatsächlich die Kosten für Herstellung und Vertrieb der Produkte abgedeckt sind und ab welchem Preisniveau Sie auch einen Beitrag zum Einkommen erzielen. Aufbauend auf diese Kalkulation können Sie unterschiedliche Szenarien Ihrer Kalkulation erstellen (mehr oder weniger Absatz eines Produktes, veränderte Produktpreise) und den Einfluss der Direktvermarktung auf den Beitrag zum Einkommen beobachten.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

👤 Ing. Thomas Kern

+ 120 € gefördert, 240 € ungefördert

▶ 3-0079010

**Webinar**

🕒 Mi. 09.11. und Mi. 23.11.2022;  
09:00-12:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

▶ 3-0079011

**Präsenzkurs**

🕒 Do. 26.01. und Do. 02.02.2023;  
09:00-12:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

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

## Produktfotos mit dem Smartphone



**Onlinekurs**

Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone fotografieren und ihre Fertigkeiten professionalisieren sowie ihre Produkte erfolgreich in Szene setzen möchten. Lernen Sie, wie Sie mit Ihren Produktfotos aus der Masse herausstechen, egal ob mit iPhone oder Android-Handy. Die 34 Video-Lektionen helfen AnfängerInnen sowie Fotografie-Enthusiasten, ihre Online-Kommunikation, Social Media-Präsenz, Homepage oder ihren Webshop auf das nächste Level zu bringen. Sie lernen von der technischen Einrichtung der Kamera, Food-Styling-Basics bis zur finalen Nachbearbeitung Ihrer Fotos mit Snapseed. Effektive Tipps & Tricks helfen Ihnen dabei, sofort zu Hause zu starten und großartige Produkt-Fotos zu machen. Nach dem Kurs sind Begriffe wie Flat-Lay, Hero-Shot oder Packshot keine Herausforderung mehr und Sie haben Freude, Ihre Produkte im richtigen Licht erstrahlen zu lassen.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Produktfotos für Social Media, für private oder betriebliche Zwecke erstellen wollen

+ € 40 pro Person

**Dauer:** 5 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

## Dekorationsideen für Gast- und Verkaufsräume

Naturmaterialien und vor allem Blumen berühren das Herz. Bei diesem vorwiegend praktischen Kurs lernen Sie floristische Gestaltungsmöglichkeiten für den Eingangsbereich, Gasträume, Verkaufsräume und Tische kennen. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie auch selbst drei Werkstücke an, die Sie mit nach Hause nehmen können.

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, DirektvermarkterInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, andere interessierte LandwirtInnen

👤 Rosmarie Leichtfried

+ 74 € gefördert, 145 € ungefördert,  
65 € für Top-Heurige

▶ 3-0079076

🕒 Do. 24.11.2022; 09:00-13:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 02.11.2022



## Webinar: Gutes vom Bauernhof / Top-Heuriger für EinsteigerInnen

**Die Auszeichnung für meinen Betrieb!**

Als interessierter Direktvermarktungsbetrieb können Sie sich über die Anforderungen an einer Teilnahme beim Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ informieren. Bäuerliche sowie gewerbliche BuschenschänkerInnen aus ganz Niederösterreich können im Webinar das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ kennen lernen. Sie erhalten einen Überblick über Vorteile und Nutzen für Ihren Betrieb, den Ablauf zur Anerkennung und über die Kriterien der beiden Qualitätsprogramme.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen und BuschenschänkerInnen mit Interesse an der Teilnahme an einem Qualitätsprogramm

👤 Katharina Kleinrath, Roswitha Zach BSC

+ kostenlos

▶ 3-0078449

🕒 Do. 17.11.2022; 19:00-20:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** Landesverband für bäuerliche Direktvermarktung NÖ,  
T 05 0259 46000 bis 10.11.2022

## Webinar: Rechtliche Grundlagen zur Direktvermarktung & spezielle Fragen bei der Vermarktung über Selbstbedienungsläden

Bei diesem Webinar informieren wir Sie zum einen über die allgemeinen Voraussetzungen und rechtlichen Rahmenbedingungen in der Direktvermarktung und zum anderen über die Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Rahmen eines Selbstbedienungsladens. Themen wie rechtliche Grundlagen - insbesondere Jugendschutzbestimmungen, Öffnungszeitengesetz, Rechnungslegung, Hygiene usw. werden dabei erläutert.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen bzw. LandwirtInnen, die Interesse haben, ihre eigenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse im Rahmen eines Selbstbedienungsladens zu verkaufen

👤 Mag.(FH) Mag. Martina Obermaier,  
Mag. Birgit Kopp, Alexandra Bichler BBE

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

▶ 3-0078257

🕒 Di. 28.02.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 21.02.2023

## Webinar: „LBG Direktvermarktung & Handel“ – Warenwirtschaft, Vermarktung, Fakturierung | „LBG Registrierkasse“



Erfahren Sie in praxisnahen Webinaren, wie Sie „LBG Direktvermarktung & Handel“ bestmöglich in Ihrem Betrieb nutzen, damit Ihnen mehr Zeit für Ihre eigentlichen Aufgaben bleibt. Rechnungslegung, Mahnwesen, Tourenplanung, Anbindung an die „LBG Registrierkasse“ für den optimalen digitalen Workflow, betriebswirtschaftliche Auswertungen und vieles mehr. Spezial-Webinare mit steuerlichen Themen wie beispielsweise allem Wissenswerten zu den (neuen) Pauschalierungsgrenzen in der Direktvermarktung und den damit verbundenen steuerlichen Konsequenzen. Für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene. Gerne auch zum Kennenlernen von „LBG Direktvermarktung & Handel“ bzw. der „LBG Registrierkasse“.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, DirektvermarkterInnen

- 🕒 Termine auf Anfrage
- Dauer:** 1 UE
- 📍 **Online-Seminarraum**
- 🌐 [www.lbg.at/webinare](http://www.lbg.at/webinare), T 050 654



### DIREKTVERMARKTUNG UND URLAUB AM BAUERNHOF

#### URLAUB AM BAUERNHOF

**Einstiegsberatung Urlaub am Bauernhof**  
kostenfrei,  
Alexandra Bichler, T 05 0259 26501

**Allgemeine Grundberatung Urlaub am Bauernhof**  
kostenfrei,  
Alexandra Bichler,  
Ansprechpartner UaB in der BBK,  
Referenten der Abteilung Recht, Steuer, Soziales,  
T 05 0259 26500

**BUSCHENSCHANK Einstiegsberatung Buschenschank**  
kostenfrei,  
Alexandra Bichler, T 05 0259 26501,  
Roswitha Zach, T 05 0259 26502

**Betriebs-Check Buschenschank**  
Pauschale 90 Euro,  
Roswitha Zach, T 05 0259 26502

**DIVERSIFIZIERUNG Green Care Basisberatung**  
kostenfrei,  
Josef Hainfellner, T 05 0259 42301,  
Theresa Sterkl, T 05 0259 42306

**Schule am Bauernhof Grundberatung**  
kostenfrei,  
Karin Kern, Birgit Plank, Monika Linder,  
T 05 0259 28000

**Schule am Bauernhof Betriebscheck**  
kostenfrei,  
Karin Kern, Birgit Plank, Monika Linder,  
T 05 0259 28000

#### DIREKTVERMARKTUNG

**Einstiegsberatung Direktvermarktung**  
kostenfrei,  
Alexandra Bichler, T 05 0259 26501,  
Roswitha Zach, T 05 0259 26502

**Betriebs-Check Direktvermarktung**  
kostenfrei,  
Roswitha Zach, T 05 0259 26502

**Preiskalkulation in der Direktvermarktung**  
Pauschale 120 Euro,  
Thomas Kern, T 05 0259 25108

**Beratung zur Lebensmittelkennzeichnung**  
Preis auf Anfrage,  
Alexandra Bichler, T 05 0259 26501,  
Bernadette Birkhahn, T 05 0259 26503  
für Obstwein, Brände, Liköre, Fruchtsäfte,  
Obstessige:  
Wolfgang Lukas, T 05 0259 22301

**Allgemeine Grundberatung Direktvermarktung**  
kostenfrei,  
Alexandra Bichler, Bernadette Birkhahn,  
Roswitha Zach  
Ansprechpartner DV in der BBK,  
Referenten der Abteilung Recht, Steuer, Soziales,  
T 05 0259 26500

### Videos und Fotos mit dem Smartphone



Sie wollen Ihren Betrieb oder Ihre Produkte mit Fotos oder Videos in den verschiedenen Werbekanälen in Szene setzen, dann haben wir die richtigen Kurse für Sie!

- Filmen mit dem Smartphone (3h, 30 €)
- Produktfotos mit dem Smartphone (5h, 40 €)
- Fotobearbeitung mit Snapseed (2h, 25 €)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf [lfi.at](http://lfi.at) erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter [lfi.at/onlinekurse](http://lfi.at/onlinekurse)



# LEBENSMITTEL- HYGIENE

## Onlineschulung Lebensmittelhygiene



### Onlinekurs

Für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, besteht die Verpflichtung zur regelmäßigen Schulung bezüglich ihrer Tätigkeit und Hygiene. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden sowohl die Schulungsnachweise wie auch die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert. Der Onlinekurs bietet die Möglichkeit, Hygienewissen zu erwerben oder auch das bereits vorhandene Wissen aufzufrischen. Alle wesentlichen Themen rund um die Lebensmittelhygiene bei der Lebensmittelherstellung werden erläutert: von den Grundlagen der Hygiene mit Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung und Mikrobiologie, über gefährliche und nützliche Keime, bis zur „Guten Herstellungspraxis“ basierend auf den HACCP-Grundsätzen. Die Inhalte sind anschaulich dargestellt und verständlich erklärt. Sämtliche Materialien zum Nachlesen der Lerninhalte sowie die Unterlagen zur Eigenkontrolle stehen im Downloadbereich zu Verfügung.

**Zielgruppe:** Personen, die mit Lebensmitteln umgehen sowie interessierte Personen und LebensmittelunternehmerInnen

+ 15 € 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

## Onlineschulung Allergeninformation



### Onlinekurs

LebensmittelunternehmerInnen müssen über allergene Zutaten in Speisen oder Getränken informieren, die sie an Kunden und Gäste abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen. Die Schulung kann bei verschiedenen Organisationen bzw. auch online durchgeführt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen. Der vorliegende Onlinekurs umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl. II und nach Absolvierung eines Tests über die Inhalte kann der Schulungsnachweis ausgedruckt werden. Wichtig ist, dass die Umsetzung im Betrieb und die Information der Kunden entsprechend erfolgen.

Inhalt: Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr.1169/2011, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher, Wissens-Check für Schulungsnachweis

**Zielgruppe:** Personen, die mündlich Allergeninformation bei der Abgabe offener Speisen und Getränke erteilen; interessierte Personen; LebensmittelunternehmerInnen

+ 15 € pro Person

**Dauer:** 1,5 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

## Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

**Zielgruppe:** für DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, deren letzte Lebensmittelhygienschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurückliegt, gesetzlich verpflichtend; auch für NeueinsteigerInnen in diese Betriebszweige

👤 Roswitha Zach BSc, Lehrkräfte der LFS

+ 20 € gefördert, 40 € ungefördert

- ▶ 3-0077335  
🕒 Do. 10.11.2022; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Tullnerfeld**
- ▶ 3-0077339  
🕒 Do. 17.11.2022; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Amstetten**
- ▶ 3-0077340  
🕒 Mi. 23.11.2022; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Baden und Mödling**
- ▶ 3-0077345  
🕒 Do. 12.01.2023; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Hollabrunn**
- ▶ 3-0077347  
🕒 Mi. 18.01.2023; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Krems**
- ▶ 3-0077348  
🕒 Mi. 25.01.2023; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **BBK Zwettl**
- ▶ 3-0077350  
🕒 Do. 02.02.2023; 09:00-13:00 Uhr  
📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500  
bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Hygienschulung für die Imkerei

Hygiene und Hygienepraxis in der Imkerei: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Rechtsgrundlagen, Anforderungen an die Primärproduktion, Leitlinie für eine gute Herstellungspraxis in Imkereibetrieben, Kennzeichnung von Imkereiprodukten, Mikrobiologie und Risikoanalyse, Dokumentation und Gewährleistung

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

👤 IM Ing. Josef Niklas

+ 40 € pro Person

- ▶ LI6657  
🕒 Do. 17.11.2022; 13:00-17:00 Uhr  
📍 **LFS Warth**
- ▶ LI6648  
Webinar  
🕒 Mo. 12.12.2022; 17:00-21:00 Uhr  
📍 **Online Seminarraum**
- ▶ LI6649  
Webinar  
🕒 Mo. 13.03.2023; 17:00-21:00 Uhr  
📍 **Online Seminarraum**
- ▶ LI6690  
🕒 Do. 23.03.2023; 18:00-22:00 Uhr  
📍 **LFS Edelfhof**
- ▶ LI6650  
Webinar  
🕒 Mo. 10.07. und Di. 11.07.2023;  
19:00-21:00 Uhr  
📍 **Online Seminarraum**
- ▶ LI6651  
Webinar  
🕒 Mo. 18.09.2023; 17:00-21:00 Uhr  
📍 **Online Seminarraum**

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



## Kennzeichnung von Lebensmitteln für DirektvermarkterInnen

Was gehört auf's Etikett? Diese Frage haben Sie sich als DirektvermarkterIn sicher schon gestellt. Vielfältige und komplizierte Bestimmungen einerseits und empfindliche Strafen andererseits machen dieses Thema so wichtig. Bei diesem Kurs erfahren Sie mehr über die gesetzlichen Vorschriften und erhalten Tipps, wie die häufigsten Fehler in der Lebensmittelkennzeichnung vermieden werden können.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, welche die aktuellen Kennzeichnungsbestimmungen kennen lernen wollen

- 👤 Alexandra Bichler BBEd
- + 20 € gefördert, 40 € ungefordert

- ▶ 3-0078251  
Webinar
- 🕒 Mi. 23.11.2022; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- ▶ 3-0078246
- 🕒 Mi. 15.02.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 BBK Tullnerfeld

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Trinkwasserseminar - wichtige Informationen für HausbrunnenbesitzerInnen

Jeder, der Trinkwasser aus dem eigenen Hausbrunnen in Verkehr bringt, benötigt eine entsprechende Ausbildung. In diesem Seminar werden neben den baulichen Voraussetzungen für Brunnen und Quelfassungen (auch in Hinblick auf Mängel und Sanierung) die Rechtsvorschriften für HausbrunnenbesitzerInnen behandelt. Maßnahmen der Eigenkontrolle und notwendige Aufzeichnungen ergänzen das Schulungsangebot.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, die einen Hausbrunnen haben

- 👤 DI Norbert Wolf
- + 69 € gefördert, 127 € ungefordert, 60 € für GvB-Betriebe

- ▶ 3-0078437
- 🕒 Do. 16.02.2023; 09:00-16:30 Uhr
- 📍 St. Pölten, LK NÖ
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 26.01.2023



## Sachkundenachweis für Schlachtung

Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Es soll Tierleid bestmöglich vermieden und Personenschutz sowie hohe Fleischqualität gewährleistet werden. In diesem Kurs geht es darum, grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse in der Schlachtung von Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) zu erlangen. Um zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt zu werden, ist noch ein Praxistag zu absolvieren.

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, die selbst Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen schlachten

- 👤 Roswitha Zach BSc, Dr. Berthold Traxler, Mag. Stefan Fucik
- + 52 € gefördert, 99 € ungefordert

- ▶ 3-0078300
- 🕒 Di. 29.11.2022; 08:30-16:30 Uhr
- 📍 St. Pölten, LK NÖ
- ▶ 3-0078431
- 🕒 Di. 14.02.2023; 08:30-16:30 Uhr
- 📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Schlachtung von Geflügel

### Praxiskurs

Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel (Hühner, Enten) in der Praxis: Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Rupfanlage, Betäuben mit stumpfem Schlag oder Bolzenschussgerät für Geflügel, Entblutestich und Entbluten, Ausnehmen, Zerlegen

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 Josef Blauensteiner, Ing. Josef Schroll
- + 82 € gefördert, 164 € ungefordert

- ▶ 3-0078497
- 🕒 Termin auf Anfrage
- Dauer:** 8 UE
- 📍 LFS Edelhof
- 📞 LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Tierbeurteilung und Beschau von Geflügel und Kaninchen in der Direktvermarktung

TGD

Geflügel- und Kaninchenbetriebe, die selbst schlachten, müssen eine Schulung zum Thema Tierbeschau absolvieren. Bei diesem Kurs werden wichtige Themen wie rechtliche Rahmenbedingungen, richtiges Betäuben und Schlachten, Geflügelkrankheiten und Untersuchungen behandelt. Jede/r TeilnehmerIn erhält einen Schulungsnachweis bei 80 % Anwesenheit.

**Anrechenbarkeit:** 3h TGD

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Geflügel und Kaninchen

- 👤 Roswitha Zach BSc, Dr. Leopold Aichberger, Ing. Oliver Bernhauser
- + 60 € gefördert, 112 € ungefordert

- ▶ 3-0078242
- 🕒 Do. 23.02.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 St. Pölten, LK NÖ
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 16.02.2023

## Webinar: Direktvermarktung von Geflügelfleisch - die Vorschriften im Überblick

Sie möchten mit der Geflügelmast beginnen und das Fleisch direktvermarkten? Neben den allgemeinen Voraussetzungen für die Direktvermarktung wird in diesem Webinar auch auf die Spezialanforderungen bei der Geflügelmast eingegangen. Sie erhalten einen Überblick zu folgenden Themen: persönliche, betriebliche und rechtliche Voraussetzungen bei der Direktvermarktung, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelkennzeichnung, Vermarktungswege, Tierhaltung, Tierschutz, Schlachtung, weitere Bildungs- und Beratungsangebote. Das Webinar soll eine Entscheidungshilfe darstellen, ob für Ihren Betrieb die Erwerbskombination Direktvermarktung von Geflügel eine Option ist.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die mit der Direktvermarktung von Geflügelfleisch beginnen möchten

- 👤 Alexandra Bichler BBEd, Ing. Oliver Bernhauser
- + 20 € gefördert, 40 € ungefordert

- ▶ 3-0077611
- 🕒 Do. 09.03.2023; 09:00-12:00 Uhr
- 📍 LFI-Online Seminarraum
- Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 02.03.2023



## FLEISCH- VERARBEITUNG



### Schweinezerlegung - Praxiskurs

Wie wird ein Schwein fachgerecht zu Wurst verarbeitet? Im Kurs wird Wissen über die fachgerechte Zerteilung und die Verwendung der Fleischteile sowie die Vorgehensweise beim Suren und Selchen vermittelt.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

👤 DI Franz Aichinger

+ 65 € gefördert, 115 € ungefördert

▶ WA3372 / 3-0079026

🕒 Mo. 27.02., Di. 28.02. und Mi. 01.03.2023; 18:00-21:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 20.02.2023

### Fleischverarbeitung und Wursterzeugung

Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten (z.B. Bratwürstel, Krainer und Käsekrainer, Stangenwürste); theoretischer und praktischer Teil mit Verkostung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

👤 Ing. Maria Theresa Resch

+ 75 € pro Person und Kursteil inkl. Kursunterlagen mit Rezepten

▶ GI3105

Teil 1

🕒 Fr. 17.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

▶ GI3106

Teil 2

🕒 Fr. 24.03.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 LFS Gießhübl

**Anmeldung:** LFS Gießhübl, T 07472 62722 bis 10.03.2023

### Bio-Rindfleischverarbeitung - vorteilhaft zuschneiden, reifen, veredeln und verarbeiten

Sie wollen kreative und naturnahe Verarbeitungsideen für Ihr Rindfleisch bekommen? Dann sind Sie bei diesem Seminar genau richtig. Der erfahrene Metzgermeister und Buchautor Hermann Jakob gibt uns in diesem Praxisseminar zahlreiche Anleitungen für innovative Rindfleisch-Produkte. Seminarinhalte sind dabei die vorteilhafte Zerlegung und der Zuschnitt für den Verkauf. Ebenso werden spezielle Reifemethoden wie Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging für einzelne Teilstücke besprochen. In der Praxis geht es dann um die Herstellung verschiedenster Wurstarten in Bio-Qualität, z.B. Rinderleberstreichwurst, Krakauer, Bratwurst, Käsekrainer. Ebenso wird die Zubereitung von Cevapcici und Hamburger geübt. Abgerundet wird das Seminar durch einen Theorieteil, die Kalkulation von Rindfleisch, Frage- und Diskussionsmöglichkeit sowie durch ein umfangreiches Skript.

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe mit Fleischverarbeitung, Fleisch-DirektvermarkterInnen

**Mitzubringen:** weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

👤 Hermann Jakob

+ 85 € gefördert, 165 € ungefördert, 80 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

▶ 3-0078538

🕒 Fr. 24.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien,

www.bio-austria.at/kurse-noe

bis 1 Woche vor Kursbeginn

### Brät- und Rohwürste - Praxiskurs

Brätbereitung für Grill- und Selchwürste, Käsekrainer, Bratwürstel, Kabanossi und Co.; Verkostung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

👤 DI Franz Aichinger

+ 65 € gefördert, 115 € ungefördert

▶ 3-0079027 / WA3377

🕒 Mo. 21.11. und Mo.28.11.2022; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Warth

▶ WA3378 / 3-0079028

🕒 Di. 28.03. und Di. 11.04.2023; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Warth

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

### Kochwürste und Kochspezialitäten - Praxiskurs

In diesem Praxiskurs stehen die Erzeugung und Verkostung von Blutwurst, Presswurst, Leberpastete, Sülzchen, Verhackertem und Co. im Mittelpunkt!

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

👤 DI Franz Aichinger

+ 65 € gefördert, 115 € ungefördert

▶ 3-0078567 / WA3373

🕒 Di. 08.11. und Mi. 09.11.2022; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Warth

▶ WA3376

🕒 Mo. 13.03. und Di. 14.03.2023; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Warth

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

### Veredelung von Gehegewildfleisch (speziell Hirsch) - Praxiskurs

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Hauswürsteln und Dauerwürsten, Haltbarmachung durch verschiedene Pök- und Räucherverfahren

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

👤 DI Franz Aichinger

+ 65 € gefördert, 115 € ungefördert

▶ 3-000079031 / WA3379

🕒 Fr. 12.05.2023; 08:00-16:00 Uhr

📍 LFS Warth

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 07.05.2023



# MILCH- UND GETREIDE- VERARBEITUNG



## SEMINARE FÜR MILCHDIREKT- VERMARKTER/INNEN IM LMTZ WIESELBURG

Das lebensmitteltechnologische Zentrum Wieselburg bietet folgende Seminare für Milch-DirektvermarkterInnen an:

- Herstellung von Frischkäse und Frischkäse-Zubereitung (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch): 03.11.2022
- Grundlagen der Hartkäseherstellung (Kuh- und Schafmilch): 15.12.2022
- Schnittkäseherstellung (Kuh- und Ziegenmilch): 26.01.2023
- Grundlagen der Verarbeitung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch (3-Tages Basisseminar): 07.02.-09.02.2023
- Speiseeis, Sauer Milchprodukte und Desserts: 23.02.2023
- Herstellung von Butter und Hüttenkäse (Cottage Cheese): 16.03.2023
- Weichkäseherstellung (Schimmelmilch, Halloumi und Mozzarella): 30.03.2023

Anmeldung und Informationen auf der Homepage [www.josephinum.at](http://www.josephinum.at) (Rubrik „Forschung und Prüfung“)

## Milchverarbeitung leicht gemacht

Herstellung und Weiterverarbeitung von Frischkäse, Butter, Joghurt, Weichkäse; theoretischer und praktischer Teil; Verkostung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 Ing. Maria Theresa Resch
- + 75 € pro Person

- ▶ GI3109
- 🕒 Sa. 25.02.2023; 09:00-16:00 Uhr
- 📍 **LFS Gießhübl**  
**Anmeldung:** LFS Gießhübl,  
T 07472 62722 bis 18.02.2023

## Milchverarbeitung 1

Zubereitung von Joghurt und Trinkjoghurt, Topfen, Rollino, Frischkäsebällchen

- 👤 Anita Ochabauer BEd
- + 40 € pro Person

- ▶ WA3365
- 🕒 Mo. 20.03.2023; 18:00-21:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** LFS Warth,  
T 02629 2222-0 bis 13.03.2023

## Milchverarbeitung 2

Alles Käse! Herstellung von Weich-, Schnitt- sowie Hirtenkäse

- 👤 Anita Ochabauer BEd
- + 40 € pro Person

- ▶ WA3366
- 🕒 Mo. 27.03.2023; 18:00-21:00 Uhr
- 📍 **LFS Warth**  
**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0  
bis 20.03.2023

## Käseschmankerl selbst gemacht

Praxisbezogen erlernen die TeilnehmerInnen die Grundlagen der Herstellung von Käsespezialitäten wie z.B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Sauer Milchprodukte. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene in der Milchverarbeitung vermittelt. Lernen Sie die verschiedenen Produktionsmöglichkeiten für Käse kennen und genießen Sie diese hergestellten Käsespezialitäten bei einer anschließenden Verkostung.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

- 👤 Ing. Martina Sieder
- + 55 € gefördert, 105 € ungefördert

- ▶ 3-0077304 / PY1753
- 🕒 Do. 23.02.2023; 08:30-16:30 Uhr
- 📍 **LFS Pyhra**  
**Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393  
bis 16.02.2023

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Grundlagen

Sie sind DirektvermarkterIn und möchten aus Ihrem eigenen Getreide Brot backen und vermarkten? Sie haben vielleicht schon "Backversuche" hinter sich, trauen sich damit aber noch nicht in die Direktvermarktung? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Brote für die Direktvermarktung - von den Rohstoffen über die Fertigung und den Backprozess bis hin zur Lagerung und notwendigen Ausrüstung. Die Umsetzung in die Praxis wird bei der gemeinsamen Herstellung von verschiedenen Brotsorten geübt.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Brot

- Mitzubringen:** Schürze
- 👤 Erwin Heftberger
- + 106 € gefördert, 200 € ungefördert

- ▶ 3-0078802
- 🕒 Sa. 16.09.2023; 09:30-17:30 Uhr
- 📍 **Wels, HTL f. Lebensmitteltechnologie**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 09.09.2023



## Brotbacken für die Direktvermarktung - Dinkelbrot und -gebäck

Dinkel-Kleber ist nicht so stabil, daher neigen Dinkelbrote zum Auseinanderlaufen. Außerdem wird Dinkel schnell "trocken". In diesem Kurs erfahren Sie, wie man mit Hilfe von Brühstücken und Kochstücken saftiges Dinkelbrot und -gebäck herstellt und was man sonst noch alles beim Backen mit Dinkel beachten sollte. Rezepte für reines Dinkelbrot und -gebäck sowie für Dinkel-Roggenbrot; Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung von mitgebrachtem Dinkelbrot und -gebäck; konstruktives Feedback vom Fachexperten

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen

**Mitzubringen:** eigene/s Dinkelbrote und -gebäck, Schürze

- 👤 Christopher Lang
- + 125 € gefördert, 240 € ungefördert

- ▶ 3-0078429
- 🕒 Mo. 20.02.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Krems**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 13.02.2022

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Vollkornbrot und -gebäck

Sie möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern oder sich intensiver mit dieser Thematik beschäftigen? Mit dem richtigen Fachwissen kann Vollkorn ein Hochgenuss sein! In diesem Backkurs erhalten Sie vom Profi wertvolle Tipps für die Herstellung saftiger Vollkorn-Backwaren. Ernährungsphysiologische Bedeutung von Vollkornbrot; Teigführung; Sauerteig; Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern; Rezepte für Vollkornbrot und -gebäck; Durchführung von Backversuchen; sensorische Verkostung mitgebrachter Vollkornbrote und -gebäcke und konstruktives Feedback vom Fachexperten

**Zielgruppe:** Brot-DirektvermarkterInnen

**Mitzubringen:** eigenes Vollkornbrot und -gebäck, Schürze

- 👤 Christopher Lang
- + 125 € gefördert, 240 € ungefördert, 112 € für GvB-Betriebe und Top-Heurige

- ▶ 3-0078414
- 🕒 Mo. 27.03.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Krems**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 20.03.2023

## Brotbacken für die Direktvermarktung - Langzeitführung

Unter "Langzeitführung" versteht man, dass Vorteige eingesetzt werden und dem Teig mehr Zeit als üblich zur Reifung gegeben wird. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Brotes. Vieles spricht also für den aktuellen Trend "Slow-Baking". Bei diesem 2-tägigen Seminar haben bäuerliche Brot-DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, sich gemeinsam mit dem Bäckermeister und geprüften Brot-Sommelier Christopher Lang mit der Thematik "Langzeitführung" in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen.

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die sich genauer mit dem Thema "Langzeitführung" auseinandersetzen möchten

**Mitzubringen:** Schürze

👤 Christopher Lang

+ 205 € gefördert, 405 € ungefördert

▶ 3-0078302

🕒 Mo. 25.09.-Di. 26.09.2023; 09:00-16:00 Uhr

📍 **BBK Kreams**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.09.2023

## Brotbacken für die Direktvermarktung - das perfekte Bauernbrot

Die optimale Sauerteigführung, hochwertige Zutaten, korrekte Teigherstellung und ein abgestimmtes Rezept sind entscheidend für das Gelingen eines guten Bauernbrotes. In diesem Seminar erhalten aktive Brot-DirektvermarkterInnen von einem Profi fundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung, Rezeptanpassung sowie Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Analyse und Verkostung mitgebrachter Sauerteige und Bauernbrote.

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die an der Qualität ihres Bauernbrotes arbeiten möchten

**Mitzubringen:** eigene Sauerteige und Bauernbrote, Schürze

👤 Christopher Lang

+ 70 € gefördert, 134 € ungefördert

▶ 3-0078447

🕒 Mo. 30.10.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **BBK Kreams**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.10.2023



## OBST-, GEMÜSE-, HONIGVERARBEITUNG



### Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/iëre



Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen.

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, EdelbrandproduzentInnen, MitarbeiterInnen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben

**Mitzubringen:** Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Vermarktung von Destillaten

👤 Ing. Andreas Ennser

+ auf Anfrage

▶ 3-0078952

🕒 Lehrgangstart: Di. 17.01.2023

**Dauer:** 124 UE

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.12.2022

### Zertifikatslehrgang Mostsommelier/iëre



Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Most entwickelte sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges Getränk zum Speisenbegleiter und erfreut sich sowohl in der Gastronomie, als auch bei den KonsumentInnen zunehmend größerer Beliebtheit. Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde sowie Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren. Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt. Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik - das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen,

die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächsführung sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit. Die Produktion von qualitativ hochwertigen Mosten und Fruchtsäften wird angeschnitten, ist aber nicht primärer Inhalt.

**Zielgruppe:** MostproduzentInnen, LandwirtInnen mit Grundwissen in der Mostproduktion

👤 Ing. Andreas Ennser

+ auf Anfrage

▶ 3-0078957

🕒 Lehrgangstart: Di. 22.11.2022

**Dauer:** 120 UE

📍 **NÖ / Stmk.**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.10.2022

## Handwerkskunst Edelbrandherstellung – Brennseminar

Sie sind Schnapsbrenner oder möchten es gerne werden? Im Kurs wird alles Notwendige erarbeitet, um Ihre Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben: Fruchtauswahl und Fruchtreinigung; Maischezubereitung und -zusätze; Gärprozess, -dauer und -fehler; Destillationsvorgang (Rau- und Feinbrand); Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf; Einstellen auf Trinkstärke; Lagerung und Abfüllung in Flaschen; Etikettierung; Präsentation und Verkostung von Edelbränden. Die Themen Fruchtauswahl, Fruchtreinigung, Maischeherstellung, Abbrennen der Maische und Einstellen des Edelbrandes auf Trinkstärke werden praktisch durchgeführt.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, EdelbrennerInnen

👤 Stefan Baumgartner

+ auf Anfrage

▶ 3-0077978

🕒 September 2023

**Dauer:** 16 UE

📍 **Gerolding**

📞 LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Destillationskurs – von der Frucht bis zur Verkostung

Veredeln der heimischen Obstarten zu Destillaten; Brennereikurs in Theorie und Praxis vom Einmaischen, Destillieren und trinkfertig Machen bis zur Verkostung und sensorischen Beurteilung des fertigen Produktes; praktische Durchführung am Beispiel Steinobst (Marille). **Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Destillaterezeugung

**Voraussetzung:** Grundwissen erforderlich!

**Mitzubringen:** eigene Destillate (wenn vorhanden)

👤 Ing. Leonhard Czipin

+ 75 € pro Person

▶ KR2164

🕒 Sa. 03.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Kreams**

**Anmeldung:** LFS Kreams, T 02732 87516 bis 26.11.2022



### Schnapsbrennkurse

Gesetzliche Grundlagen und Neuerungen, produktionstechnische Grundlagen – vom Rohmaterial bis zum Edelbrand, Veredelung von Bränden, Produktpräsentation und Vermarktung; Praxis: sensorisches Abtrennen von Vor- und Nachlauf, Filtration, Flaschenfüllung; sensorische Verkostung; man kann auch eigene Brände zum Verkosten mitnehmen; individuelle Schwerpunkte je nach Kursort

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen (Abfindungsbrenner)

**Mitzubringen:** ev. eigene Verkostungsproben

- ▶ PY2400 / 3-0078734
- 👤 Leopold Stuphann BEd, Ing. Andreas Sternath, Johann Schiefer
- + 55 € gefördert, 90 € ungefördert
- 🕒 Mi. 16.11.2022; 08:30-17:00 Uhr
- 📍 **LFS Pyhra**
- Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393 bis 09.11.2022
  
- ▶ ED1552
- 👤 Ing. Erich Strobl
- + 70 € pro Person
- 🕒 Sa. 21.01.2023; 09:00-17:30 Uhr
- 📍 **LFS Edelhof**
- Anmeldung:** LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 14.01.2023

### Herstellung von Fruchtlikören für die Direktvermarktung

In diesem Seminar bekommen Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören: gezielte Auswahl der Rohprodukte, richtige Verarbeitung, Kriterien für einen Qualitätslikör, sensorische Grundkenntnisse, rechtliche Grundlagen und Etikettierung, Verkostung verschiedener Liköre

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 Stefan Feichtegger BEd
- + 75 € gefördert, 138 € ungefördert

- ▶ 3-0078485
- 🕒 Di. 20.06.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.06.2023

### Sirupherstellung für die Direktvermarktung

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie aus vielen Kräutern und Blüten herstellen, somit ist der Kreativität kaum eine Grenze gesetzt. In diesem Seminar erhalten Sie alle Informationen, um qualitativ hochwertigen Sirup herzustellen. Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), die Verarbeitung, die Qualität, die Haltbarkeit, die Kennzeichnung, die Kalkulation sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 Mag. Thomas Lauer
- + 72 € gefördert, 137 € ungefördert
  
- ▶ 3-0078445
- 🕒 Mi. 19.04.2023; 09:00-15:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.04.2023

### Chutneys professionell hergestellt

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen: mögliche Zutaten, Haltbarkeit, Kennzeichnung, Kalkulation, praktische Zubereitung von Chutneys, Verkostung mitgebrachter Produkte

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Chutneys

**Mitzubringen:** selbst hergestellte Chutneys

- 👤 Stefan Feichtegger BEd.
- + 75 € gefördert, 138 € ungefördert, 62 € für GvB-Betriebe
  
- ▶ 3-0078452
- 🕒 Di. 28.03.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Kreams**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 22.03.2023



### Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet - von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen

**Mitzubringen:** Schürze

- 👤 Mag. Thomas Lauer
- + 84 € gefördert, 155 € ungefördert

- ▶ 3-0078444
- 🕒 Do. 13.04.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.04.2023

### Speiseölherstellung für die Direktvermarktung

Sie möchten Speiseöl aus eigenen Ölsaaten herstellen und vermarkten? In diesem Seminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zu folgenden Themen: Bedeutung und Produktion pflanzlicher Öle, Charakterisierung pflanzlicher Öle, Rolle pflanzlicher Öle in der Ernährung, qualitätsbestimmende Faktoren bei der Technologie der Ölgewinnung, gesetzliche Bestimmungen sowie Informations- und Untersuchungsstellen für pflanzliche Öle, sensorische Beurteilung von Ölen, Verkostung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 Dr. Franz Siegfried Wagner
- + 122 € gefördert, 233 € ungefördert

- ▶ 3-0078494
- 🕒 Di. 06.06.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **St. Pölten, LK NÖ**
- Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 30.05.2023

## Trocknen und Dörren für die Direktvermarktung

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren für Lebensmittel und hat auch heute noch Bedeutung. In diesem Seminar lernen Sie, wie durch Trocknen hochwertige Produkte für die Direktvermarktung erzeugt werden können: physikalische Grundlagen, verschiedene Trocknungsverfahren wie Warmlufttrocknung oder Wasserentzug durch Kondensationsentfeuchtung - Vor- und Nachteile, Besonderheiten bei den einzelnen Produktgruppen, Grundlagen für den Ankauf oder Selbstbau einer Trocknungsanlage

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

- 👤 DI Wolfgang Zemanek
- + 60 € gefördert, 115 € ungefördert

▶ 3-0078454

🕒 Mi. 22.03.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 15.03.2023

## Vegane und Vegetarische Spezialitäten aus landwirtschaftlichen Rohstoffen

Vegan und Vegetarisch liegen im Trend. Die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen wir theoretisch und praktisch, wie wir aus verschiedenen Ackerfrüchten und aus Gemüse vegane bzw. vegetarische „Fleischersatzprodukte“/Lebensmittel kreieren können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung werden u.a. Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpresen) oder auch Rote Rüben sein. Daraus werden wir im Kurs rein vegane Spezialitäten à la „Cevapcici“, „Hamburger“, „Streichwürste“ oder auch vegetarische Produkte wie „Frankfurter“ herstellen.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe

**Mitzubringen:** Schürze

- 👤 Hermann Jakob
- + 95 € gefördert, 199 € ungefördert, 90 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

▶ 3-0078542

🕒 Do. 23.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Krems**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 16.03.2023

## Honigqualität & Sensorik

Wassergehalts- und Leitfähigkeitsmessung, Honig richtig be- und verarbeiten, Cremehonigherstellung, Sensorik und Verkostung von regionalen Honigsorten

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

- 👤 IM DI Günter Wudy
- + 40 € pro Person

▶ LI6688

🕒 Di. 14.02.2023; 17:00-21:00 Uhr

📍 **LFS Pyhra**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 07.02.2023

## Met einfach hergestellt in Theorie & Praxis

Met, auch Honigwein genannt, ist ein alkoholisches Getränk aus Honig und Wasser. Dieser Kurs zeigt die einfache Herstellung von Met in Theorie und Praxis.

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

- 👤 IM DI Günter Wudy
- + 40 € pro Person

▶ LI6686

🕒 Di. 22.11.2022; 17:00-21:00 Uhr

📍 **LFS Pyhra**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 15.11.2022

## Metkurs

Von der Honigauswahl über den Ansatz, Vergärung und Klärung bis hin zur stabilen Flaschenfüllung werden die wichtigsten Fragen beantwortet.

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

- 👤 Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler
- + 80 € pro Person

▶ LI6654

🕒 Fr. 21.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

▶ LI6662

🕒 Fr. 17.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 10.02.2023

## Produkte aus dem Bienenvolk

In diesem Praxiskurs erfahren Sie, worauf bei der Herstellung verschiedener Pollen-, Propolis- und Honigprodukte zu achten ist.

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

- 👤 IM Wolfgang Oberrisser
- + 80 € pro Person

▶ LI6655

🕒 Fr. 16.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

▶ LI6663

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 24.02.2023

## Naturkosmetik mit Bienenprodukten

Einführung in die Welt der Naturkosmetik - Tipps für die Herstellung von Kräuterauszügen, Cremes und Seifen

**Anrechenbarkeit:** 8h Praxispass

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte

- 👤 IM Wolfgang Oberrisser
- + 80 € pro Person

▶ LI6660

🕒 Fr. 02.12.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 25.11.2022

## Kräuterzauber 1

Herstellung von Produkten für den Genuss und gegen so manches Wehwehchen - Wildkräuterlikör, Kräuternessig, Ringelblumensalbe, Aufstriche

👤 Ing. Katrin Huber

- + 65 € pro Person

▶ WA3357

🕒 Sa. 13.05.2023; 10:00-14:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 06.05.2023

## Kräuterzauber 2

Aufbauend auf den Kurs „Kräuterzauber 1“ setzen wir uns mit verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten auseinander. Wir werden eine 2-phasige Creme mit einem natürlichen Emulgator rühren, wieder selbst mit einigen wunderbaren Rezepten eine Wildkräuterjause zubereiten und weitere Auszugsmöglichkeiten ausprobieren, z.B. eine Kräutersole.

👤 Ing. Katrin Huber

- + 65 € pro Person

▶ WA3358

🕒 Sa. 20.05.2023; 10:00-14:00 Uhr

📍 **LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 13.05.2023





## Online-Infoabend "Zertifikatslehrgang Waldpädagogik"

Im Herbst 2023 startet eine vollständige Waldpädagogik-Ausbildung voraussichtlich im Weinviertel. Bei einem kostenlosen Infoabend können Sie sich unverbindlich über diese Ausbildung informieren. Anmeldung aus organisatorischen Gründen erforderlich.

**Zielgruppe:** WaldbesitzerInnen, PädagogInnen, ForstwirtschaftsmeisterInnen, FörsterInnen, Waldbäuerinnen und -bauern

👤 Katharina Bancalari MA, DI Michael Gruber, DI Martin Zauner

▶ 3-0076540

🕒 Mo. 08.05.2023; 19:00-20:30 Uhr

📍 **LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 24105 bis 01.05.2023

# FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

Folgende Seminare werden in Kooperation mit der Forstabteilung der Landwirtschaftskammer NÖ angeboten:

## Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit der Motorsäge (eintägig oder mehrtägig)

Gefahren bei der Waldarbeit, gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde, Wartung und Pflege der Motorsäge, Handhabung der Motorsäge, Arbeitstechnik im Schwach- und Starkholz - Fällung mit Videoaufnahmen

+ 50 € pro Person und Tag

👤 DI Michael Gruber

🕒 Dauer: 9 UE pro Tag

## Arbeitstechnik und Unfallverhütung mit dem Freischneidergerät (eintägig oder mehrtägig)

Gefahren bei der Waldarbeit, gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde, Handhabung, Wartung und Pflege des Freischneidergerätes, Arbeitstechnik

+ 50 € pro Person und Tag

👤 DI Michael Gruber

🕒 Dauer: 9 UE pro Tag

## Baumartenkunde

Im Rahmen dieses Seminars lernen Sie das Erkennen der wichtigsten Baum- und Straucharten.

+ 50 € pro Person

👤 Forstexperten der LK NÖ

🕒 Dauer: 8 UE



## Höherer Verkaufserlös durch richtige Holzausformung

Qualitätskriterien, Sortimente in Nadel- und Laubholz, Ausformungsgrundsätze, Gewichtsmessung, elektronische Holzvermessung, Messgeräte, rechtliche Aspekte des Holzverkaufs, Erstellung und Prüfung von Schlussbriefen

+ 50 € pro Person

👤 DI Ludwig Köck

🕒 Dauer: 9 UE

## Krananhängerkurs

Sicherheitstechnik, Unfallverhütung, Ladegutsicherung, Wartungs- und Pflegearbeiten, Erfahrungsaustausch, praktischer Einsatz

+ 50 € pro Person

👤 DI Michael Gruber

🕒 Dauer: 9 UE

## Schadholzaufarbeitung

Richtige und sichere Aufarbeitung von Schadholz, praktische Übungen im Wald oder am Spannungssimulator

+ 50 € pro Person

👤 DI Michael Gruber

🕒 Dauer: 9 UE

## Laubholzbewirtschaftung, Formschnitt und Wertastung

Theorie und Praxis der Laubholzbewirtschaftung, Formschnitt und Wertastung, Astungstechnik, Werkzeuge

+ 50 € pro Person

👤 Forstexperten der LK NÖ und LFS

🕒 Dauer: 9 UE

🕒 01.03.2023, Waldviertel, 02.03.2023 Mostviertel

## Information und Anmeldung:

Forstabteilung der Landwirtschaftskammer NÖ, T 05 0259 24105



## WALD- PÄDAGOGIK



"Im Wald vom Wald lernen", so lautet das Motto der Waldpädagogik. Heute wissen wir, dass kopflastige Information zu wenig ist, um einen positiven Zugang zum Wald, zur Natur und zur Umwelt herzustellen. Durch die Waldpädagogik können Kinder Wissen auf einfache Weise erlernen, indem sie befähigt werden, ihre Sinnesorgane einzusetzen.

## Die Ausbildung zum/r zertifizierten WaldpädagogIn läuft in mehreren Modulen ab:

- Modul A (40 UE)
- Modul B (20 UE)
- Modul C (20 UE)
- Modul D – Biodiversität (16 UE)

## Zulassungsbedingungen für Module B, C und D:

- Nachweis 3 dokumentierter Waldführungen
- für Personen ohne forstfachliche Ausbildung: Absolvierung Modul F (80 UE) - plus forstfachliche Prüfung

## Termine des Lehrganges 2023/24:

Modul A: 19.-22.09.2023

Modul F1: 23.-27.10.2023

Modul F2: 08.-12.01.2024

Modul B/C: 06.-08.05.2024

Modul C/D: 05.-07.06.2024

**Ort:** Weinviertel (Raum Mistelbach)

## Information:

LK NÖ, T 05 0259 24105

## Grundkurs für Waldbewirtschaftung und Arbeiten mit der Motorsäge

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

**Zielgruppe:** WaldbesitzerInnen,

Interessierte an Forst- und Holzwirtschaft

👤 FWM Andreas Maringer,  
weitere Forstexperten

+ 350 € pro Person für alle 4 Module

▶ LI6093

🕒 Fr. 16.12.2022, Fr. 20.01., Fr. 24.02. und  
Fr. 24.03.2023; 08:00-16:00 Uhr

📍 LFS Edelhof

**Anmeldung:** Landimpulse,  
T 02272 61157 bis 16.11.2022

## Motorsägenkurs

Im Rahmen dieses Seminars werden die Gefahren bei der Waldarbeit, relevante gesetzliche Bestimmungen, Gerätekunde und die Handhabung der Motorsäge sowie die gängigen Arbeitstechniken bei der Stark- und Schwachholzernte in der Theorie vermittelt. Anschließend Schneideübungen runden die Themengebiete ab.

**Mitzubringen:** ev. vorhandene Motorsäge, persönliche Schutzausrüstung oder Arbeitskleidung

👤 DI Michael Gruber, DI Günther Pfeiffer  
+ 100 € pro Person, 90 € für LandwirtInnen, inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung

▶ 3-0077206

🕒 Mi. 25.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LK-Technik Mold

▶ 3-0077207

🕒 Mi. 22.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 LK-Technik Mold

**Anmeldung:** LK-Technik Mold,

T 05 0259 29200 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Motorsägenkurs I für AnfängerInnen

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

**Zielgruppe:** interessierte WaldbesitzerInnen  
**Mitzubringen:** Stahlkappenschuhe (Schnittschutzschuhe), Schnittschutzhose, Forsthelm, Handschuhe

👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm

+ 75 € pro Person

▶ PY2401

🕒 Do. 16.02.2023; 13:30-17:30 Uhr

📍 LFS Pyhra

▶ PY2403

Kurs speziell für Damen

🕒 Do. 23.02.2023; 13:30-17:30 Uhr

📍 LFS Pyhra

**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 Inhalte des Motorsägenkurses für AnfängerInnen wiederholt und gefestigt.

**Zielgruppe:** interessierte WaldbesitzerInnen  
**Voraussetzung:** Motorsägenkurs I für AnfängerInnen

**Mitzubringen:** Stahlkappenschuhe (Schnittschutzschuhe), Schnittschutzhose, Forsthelm, Handschuhe

👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm

+ 75 € pro Person

▶ PY2402

🕒 Do. 09.03.2023; 13:30-17:30 Uhr

📍 LFS Pyhra

**Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393  
bis 02.03.2023

## Motorsägenwartung

Das wichtigste Werkzeug in der Waldwirtschaft ist die Motorsäge. 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.

**Zielgruppe:** interessierte WaldbesitzerInnen  
**Voraussetzung:** Motorsägenkurs I für AnfängerInnen

👤 DI Bernhardt Obermayer-Böhm

+ 75 € pro Person

▶ PY2404

🕒 Do. 09.03.2023; 18:00-22:00 Uhr

📍 LFS Pyhra

**Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393  
bis 02.03.2023



## Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Forst



### Onlinekurs

Personen, die einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, integrierter Forstschutz, Forstschädlinge und Gegenmaßnahmen, Pflanzenschutzmittelkunde sowie Anwenderschutz.

**Anrechenbarkeit:** 5h PSM-Sachkunde

**Zielgruppe:** Pflanzenschutz-SachkundeausweisinhaberInnen, die eine Weiterbildung zur Verlängerung ihres Ausweises benötigen

+ € 50 pro Person

**Dauer:** 5 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



Informationen zur forstlichen Facharbeiter- und Meisterausbildung erhalten Sie im Kapitel „Beruf und Ausbildung“ ab Seite 116.

## Forst- und Holzwirtschaft



Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis im Bereich Forstwirtschaft flexibel von zu Hause aus!

• Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis FORST (5h, 40 €)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:

[lfi.at/onlinekurse](https://lfi.at/onlinekurse)

## FORSTWIRTSCHAFT

### WALDBAU

#### Forst- und Holzwirtschaft

kostenfrei; ab 4 Stunden pro Stunde  
30 Euro, Forstsekretäre, T 05 0259 24000

- Forst- und Holzwirtschaft
- Waldbau, Forstschutz, Forsttechnik
- Holznutzung und Holzvermarktung
- forstliche Förderberatung

### FORSTWEGEBAU

#### Beratung Forstwegebau

kostenfrei,  
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

#### Projektierung Forstwegebau

Laufmeter 0,35 Euro,  
Forstsekretäre oder  
Josef Öllerer, T 0664 60259 24301

#### Bauaufsicht Forstwegebau

Laufmeter 0,35 Euro,  
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

### WALDNUTZUNG

#### Waldbetreuung

individuelle Kostenplanung,  
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

#### Basisberatung

**Wertermittlung Forstwirtschaft**  
kostenfrei,  
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

#### Wertermittlung Forstwirtschaft

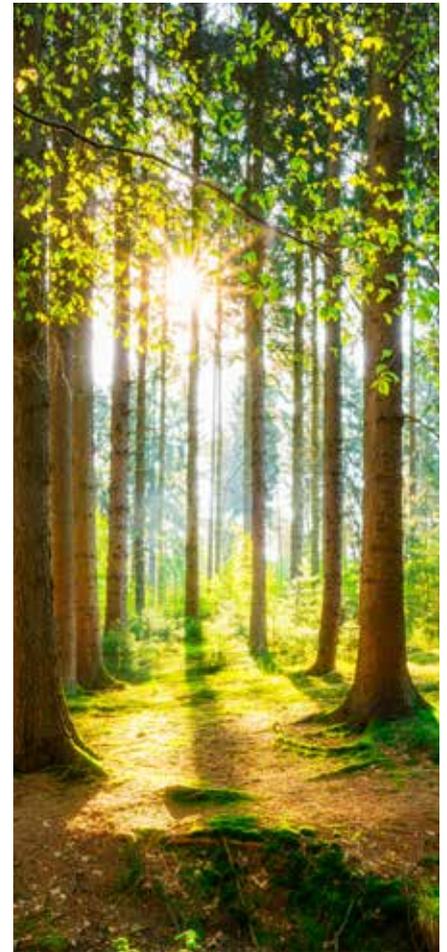
60 Euro pro Stunde,  
Forstsekretäre, T 05 0259 24000

#### Waldwirtschaftsplan

ha ab 52 Euro (exkl. MwSt.),  
Forstsekretäre oder  
Martin Hahn, T 0664 60259 24206

#### Waldwirtschaftsplan Revision

ha ab 41 Euro (exkl. MwSt.),  
Forstsekretäre oder  
Martin Hahn, T 0664 60259 24206



**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.



© Agripolina Ziegler

# NATUR-PÄDAGOGIK

## 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

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

+ 790 € gefördert, 2.200 € ungefördert  
geplanter Lehrgangsstart: Februar 2023

**Dauer:** 156 UE

LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Zertifikatslehrgang Natur- und Landschaftsvermittlung



TeilnehmerInnen gewinnen die persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz für die Durchführung von Naturvermittlungen oder Erlebniswanderungen. 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 wech-

seln sich theoretische Einheiten und Exkursionen ab. Die Besonderheit des Lehrganges stellt die regionalspezifische Ausrichtung der Lerninhalte dar. Durch die Qualifikation zum/zur 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, DV, KräuterpädagogInnen, InteressentInnen, LehrerInnen

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

+ 790 € gefördert, 2.200 € ungefördert

**Dauer:** 156 UE

LFI NÖ, T 05 0259 26100

## 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 der Lebensmittelherstellung, des Anbaus im Garten, der Verarbeitung, der Haltbarmachung, der Lagerung, der 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)?

**Zielgruppe:** alle interessierten Personen; LandwirtInnen, die ihr Wissen vertiefen wollen; KonsumentInnen, die ein selbstbestimmteres Leben führen möchten

+ auf Anfrage

Niederösterreich

Februar bis November 2023

**Dauer:** 120 UE

LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Jugendlichen die Natur spannend vermitteln



Jugendlichen fällt es oft schwer, eine Verbindung zur Natur aufzubauen. Abenteuer und Spiel sind eine bewährte Möglichkeit, die jungen Erwachsenen in den Erlebnisraum Natur zurückzuführen. Wie man diese Erlebnisse planen und gestalten kann, versucht dieses Seminar zu vermitteln. Die Grundzüge der Erlebnispädagogik werden in der Theorie und Praxis erarbeitet und dann erfahren und erlebt. Mitspielen ist dringend erwünscht!

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, LehrerInnen, UaB, Seminarbäuerinnen

Mag. Jennifer Frank-Schagerl

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

3-0078547

Fr. 25.08.2023; 09:00-17:00 Uhr

Imbach, Seminarraum Neverest

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.08.2023

## 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 für Kinder spezialisiert haben. Die TeilnehmerInnen erhalten zahlreiche praktische Anregungen für die tägliche Arbeit mit Kindern.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, LehrerInnen, UaB, Seminarbäuerinnen

Sandra Holzer

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

3-0078886

Do. 30.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

Waitzendorf, GH Seeland

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.03.2023

## 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** ev. kleine Gefäße für die übriggebliebene Tinte zum Mitnehmen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0079078

🕒 Do. 12.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 05.01.2023

## 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 Kollegenschaft zur Kontrolle der Ergebnisse, zur Ideenfindung für weitere Suchen und auch zum Austausch von Archivmaterial nutzen kann.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Vortragende, LehrerInnen, SaB, Seminarbäuerinnen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0079079

🕒 Di. 24.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 17.01.2023



## 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  
**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Vortragende, LehrerInnen, SaB, Seminarbäuerinnen, an bildhaftem Erzählen interessierte Menschen

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0079080

🕒 Do. 26.01. und Do. 02.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 19.01.2023

## 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, SaB, UaB

▶ 3-0074535

Die Quitte

👤 Michael Pfeifer

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

🕒 Fr. 21.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 Neulengbach, Biohof Teix

▶ 3-0078852

Die Maulbeere

👤 Petra Paszkiewicz

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

🕒 Fr. 30.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Oberdanegg, Seminarraum Paszkiewicz

▶ 3-0078569

Die Rosskastanie

👤 Michael Pfeifer

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

🕒 Mi. 04.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

▶ 3-0078575

Die Quitte

👤 Michael Pfeifer

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

🕒 Fr. 20.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

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

## Wilde Pflanzen – Fermentieren



Das bekannteste Beispiel für das Fermentieren stellt Sauerkraut dar. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilien, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Welt zur Konservierung von Wildpflanzen mit vielen Innovationen für Küche und Gesundheit zu entdecken, erfordert Mut, Experimentierfreude und Geduld bei der Herstellung. Auch die prickelnden, völlig neuen Aromen der Wildpflanzen-Fermentation steigern die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kultur Gemüse kombinierbar. Beim Seminar sollen heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser und das saure, aromatische Gaumenvergnügen auf die Teller gebracht werden. Ein Seminar für angehende "Sauermeister".

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** Schneidbrett und scharfes Küchenmesser (wenn vorhanden auch ein Santokumesser), Küchenreibe oder Küchenhobel, mehrere größere Schüsseln, Schraubverschluss-Gläser mit Deckel, Bügelgläser

👤 Dr. Michael Machatschek

+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0078125

🕒 Do. 15.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 BBK Krems

▶ 3-0078128

🕒 Sa. 17.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

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

## Wilde Pflanzen – fermentieren auf der Alm



Anfang 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 weitere Aspekte der Vorratswirtschaft aufgezeigt. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das seinerzeit hergestellte Alpenampfer-Sauerkraut dar, welches früher im Alpenraum üblich war. Für unser fröhliches Fermentarium verwenden wir Gläser, essbare Pflanzen, etwas Salz, Wasser, einige Gewürze und kühle Lagerräume. Vor allem gehaltvolle Almpflanzen eröffnen uns ein Tor zu neuen Aromen. Sie steigern die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt und erhöhen die Nutzung natürlicher und gesundheitsfördernder Nahrungsmittel.

tel. Neben mitgebrachten Kostproben und einem Sammelrundgang stellen wir uns am Nachmittag in die Hotelküche und dringen in diese archaische Nahrungswelt der "Sauermeister" ein.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** Schneidbrett und scharfes Küchenmesser (wenn vorhanden auch ein Santokumesser), Küchenreibe oder Küchenhobel, mehrere größere Schüsseln, Schraubverschluss-Gläser mit Deckel, Bügelgläser

👤 Dr. Michael Machatschek  
+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0078130

🕒 Do. 20.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Göstling/Ybbs, Hochkarhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 13.07.2023

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



Nelkenwurz, Alant, Klettenwurzel, Beinwell, Nachtkerze und Engelwurz - herb würziger Geruch und erdiges Wesen. Unglaublich vielfältig sind ihre Verwendungsmöglichkeiten. In diesem Tagesseminar lernen wir die richtige Ernte der kostbaren Wurzeln, wie sie vorbereitet und verarbeitet werden und wozu sie verwendet werden können.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** Schürze  
👤 Petra Paszkiewicz  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0074695

🕒 Fr. 04.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Oberdanegg,**

**Seminarraum Paszkiewicz**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 28.10.2022

## Wilde Pflanzen – Hydrolate durch Wasserdampfdestillation



Destillieren ist einfach. In diesem Praxis-Seminar werden die Grundlagen dafür vermittelt. Kennen lernen und selbst 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Paszkiewicz  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078556

🕒 Di. 04.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Hollabrunn**

▶ 3-0078557

🕒 Fr. 07.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Oberdanegg,**

**Seminarraum Paszkiewicz**

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

## Blumenwiesen - Wiesenwissen, die Pflanzen unserer Wiesen und Wiesensäume

Eine Freilandnachschaue auf der Ortswiese. Was kennzeichnet die Artenvielfalt unserer Wiesen? Wie hängen Artenvielfalt und Artenvorkommen unserer Wiesen mit der Nutzung zusammen?; die verschiedenen Wiesentypen unterscheiden lernen; die wichtigsten Pflanzen unserer Wiese kennen lernen und erfahren, wie man sie noch nutzen kann. (Heilkräuter, Fressbotanik, alte Gebrauchspflanzen, ...)

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** gutes Schuhwerk, Regenschutz oder Sonnenschutz

👤 Ing. Georg Schramayr  
+ 15 € gefördert, 30 € ungefördert

▶ 3-0073913

**Termin und Ort auf Anfrage**

**Dauer:** 4 UE

📍 LFI NÖ, T 05 0259 26100



## Kursreihe „Bäume“



Obwohl die heimischen Gehölzarten eine sehr kleine Artengruppe von kaum 100 Arten darstellen, ist das Wissen um ihre Verwendung, aber auch die Artenkenntnis gering. In den Seminaren dieser Reihe wird auf die Nutzung abseits von der Holzgewinnung eingegangen.

**Anrechenbarkeit:** je nach Kursdauer 4h bzw. 8h Schule am Bauernhof

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, SaB, UaB

▶ 3-0079082

**Knospen erkennen und verwenden**

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

🕒 Di. 22.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Neulengbach, Biohof Teix**

▶ 3-0079083

**Baumhabitus - Baumbestimmung im Winter**

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

🕒 Di. 28.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Grafenegg**

▶ 3-0079085

**Baumnutzung - Birkensaft & Co. im Frühjahr gewinnen**

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 25 € gefördert, 45 € ungefördert

🕒 Di. 17.03.2023; 12:00-17:00 Uhr

📍 **Haindorf**

▶ 3-0079086

**Baumnutzung - von Baumgummi und Baumharz**

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

🕒 Fr. 28.04.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Maria Anzbach**

▶ 3-0079087

**Baumnutzung - Bastgewinnung und Aufbereitung**

👤 Ing. Georg Schramayr

+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

🕒 Mo. 19.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

▶ 3-0078579

**Bäume - Nahrung, Medizin, Mythos**

👤 Michael Pfeifer

+ 40 € gefördert, 80 € ungefördert

🕒 Mo. 26.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

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

## Landformen & Charakterpflanzen



Während es für das Erkennen von Organismen immer einer gewissen Artenkenntnis (deren Erwerb oft sehr zeitintensiv ist) bedarf, sind Landformen für jeden Betrachter unmittelbar sichtbar und erlebbar. Sie eignen sich daher besonders gut als Vermittlungsinhalt für Natur- und Landschaftsvermittlungen. In diesem eintägigen Seminar werden die Grundlagen der Landformenkunde an einem charakteristischen Exkursionsort erläutert und vorgezeigt. Ganz nebenbei kommt es zum Kennenlernen botanischer Besonderheiten, landschaftlicher Eigenarten und typischer Pflanzengesellschaften in ausgewählten NÖ Landschaften.

**Anrechenbarkeit:** 6h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, SaB

👤 Ing. Georg Schramayr  
+ 35 € gefördert, 70 € ungefördert

▶ 3-0079092

Der Wagram

🕒 Mi. 31.05.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Feuersbrunn**

▶ 3-0079089

Moose - Marke "Wild"

🕒 Fr. 14.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Göpfritz/Wild**

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

## 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 Doldenblütlerseminar wird die sichere Unterscheidung der häufigsten heimischen Arten erarbeitet und trainiert. Die Veranstaltung findet großteils im Freien statt (Schirm mitnehmen!).

**Anrechenbarkeit:** 6h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, UaB, SaB

👤 Ing. Georg Schramayr  
+ 30 € gefördert, 55 € ungefördert

▶ 3-0079090

Die Doldenblütler im Frühling

🕒 Mo. 24.04.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 **Göttweig**

▶ 3-0079091

Die Doldenblütler im Sommer

🕒 Mo. 10.07.2023; 09:00-15:00 Uhr

📍 **St. Andrä-Wördern, Donaulände**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
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'stanzeln oder Gedichte, ob überliefert oder modern, können uns viel über so manche Pflanze erzählen und uns Aufschluss über die Bedeutung derselben geben. Kleine selbst verfasste musikalische Kunstwerke vertiefen das Wissen, sind unterhaltsam und lehren uns trotzdem viel über das Wesen von Kräutern, Sträuchern und Bäumen. Aber natürlich lassen sich aus unseren grünen Mitbewohnern auch herrliche, oft ganz einfache Musikinstrumente fertigen.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, Elementar- und GrundschulpädagogInnen, WaldpädagogInnen u.ä. Berufsgruppen

👤 Michael Pfeifer  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078580

🕒 Di. 27.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 20.06.2023

## Wildkräutervormittag – Pflanzen im Fokus



Ein Vormittag wird einer einzigen Pflanze gewidmet. Diese wird vielseitig und umfassend betrachtet. Historisches, volksmedizinisches und traditionelles Wissen wird mit Erkenntnissen der modernen Wissenschaft ergänzt, innovative Nutzungsmöglichkeiten der Pflanzenart runden das Thema ab. Viele Pflanzenanwendungen werden praktisch umgesetzt. Die Ergebnisse werden vor Ort verkostet und erstellte Produkte können mit nach Hause genommen werden.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, UaB, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078642

Die Gundelrebe

🕒 Do. 13.04.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**

▶ 3-0078640

Der Girsch

🕒 Fr. 05.05.2023;; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**

▶ 3-0078638

Die Brennessel

🕒 Do. 01.06.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**

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

## Speisekammer aus 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 würzige Marinaden oder Öl einzulegen, stehen uns offen. Aber auch die Verarbeitung zu Pasten, Chutneys, Wildobststoßen oder Fruchtkäse-Naschereien ist möglich. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch weitgehend unbekannt. Das Seminar soll dahingehend Anleitung geben, die "essbare Fülle der Natur" für Speisen des Winters haltbar zu machen. Besonderheit: Alle TeilnehmerInnen bekommen das Buch "Speisekammer aus der Natur" als Kursunterlage gratis dazu!

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Dr. Michael Machatschek  
+ 60 € gefördert, 120 € ungefördert

▶ 3-0078095

🕒 Do. 16.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Reinsberg, Die Zebenholzers**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 09.03.2023

▶ 3-0078595

🕒 Sa. 18.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Zwettl**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100  
bis 24.02.2023

## Almkräuter und deren gebräuchlichste 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, LehrerInnen, AlmpädagogInnen, KräuterpädagogInnen

👤 Dr. Michael Machatschek  
+ 90 € gefördert, 180 € ungefördert,  
exkl. Nächtigung und Verpflegung

▶ 3-0078132

🕒 Sa. 22.07., 09:00 Uhr-So. 23.07.2023;  
14:00 Uhr; Anreise bereits am Freitag  
möglich, Abendeinführung ab 19:00 Uhr  
mit Dr. Michael Machatschek; Nächtigung  
auf der Hütte erwünscht!

📍 **Göstling/Ybbs, Hochkarhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 15.07.2023

## Botanicals – heimische Wildpflanzen für Getränke



Aufgrund der Tatsache, dass es keine gute Übersetzung für den Begriff „Botanicals“ gibt, wird dieser meist in Zusammenhang mit Gin auch im Deutschen benutzt. Botanicals sind Pflanzen, die Alkohol oder auch Speisen einen besonderen Geschmack verleihen - verwendet werden Kräuter und Blätter, Samen und Früchte sowie Wurzeln und Rinden. In diesem Workshop werden die wichtigsten heimischen Pflanzen zum Aromatisieren von Getränken vorgestellt und können verkostet werden. Es werden die verschiedenen Extraktionsformen erklärt. Die im Kurs erstellten Kräuterauszüge können mit nach Hause genommen werden.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078623

🕒 Di. 13.06.2023; 16:00-20:00 Uhr

📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.06.2023

## Alkoholfreie Kräuterauszüge - gesund mit der Kraft der Natur!

Alkoholfreie Kräuterauszüge zum Einnehmen sind gesundheits- und lebensfördernde Heilmittel, einfach in der Herstellung und sicher in der Anwendung. Sie eignen sich ganz besonders für Kinder sowie Schwangere und Stillende, aber auch für all jene, die auf die negativen Aspekte von Alkohol verzichten wollen. In diesem Workshop bekommen Sie eine Einführung in die Welt der Kräuterauszüge, wie sie schon Oma kannte, bis hin zu modernen Methoden. Die Herstellung von Kräuterauszügen, Oxymel, Sole- und Natronauszügen, Verjus sowie Defrutum und ihre möglichen Anwendungen werden gezeigt. Gemeinsam werden 4 Kräuter-Zubereitungen für zu Hause hergestellt.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078177

🕒 Fr. 14.07.2023; 15:00-19:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 07.07.2023



## Nahrhafte Landschaft – Wanderung in der Natur mit Wildkräuterkochen

Bei diesem Praxisseminar werden wir einerseits Wildgemüse, Wildobst und Heilpflanzen sammeln und sie dann auch gemeinsam zu schmackhaften Gerichten weiterverarbeiten. Die Vielfalt nutzbarer Pflanzen ist unerschöpflich, sei es zum Würzen, als Gemüsebeilage, als Spinat oder Spargelgemüse, Rohkost oder für den Salat. Bei den Wanderungen werden die Bedeutung verschiedenster Wildkräuter und Esspflanzen am Wegrand sowie ihre Standortsansprüche erläutert.

**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 DI Dr. Michael Machatschek

+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert

▶ 3-0078110

Termin und Ort auf Anfrage;

**Dauer:** 8 UE

🕒 LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Kräuterwanderung im Jahresverlauf

Erfahre bei einem Streifzug durch die Natur, welche Heil- und Wildpflanzen entlang eines Weges auf uns warten. Die TeilnehmerInnen riechen, kosten und sammeln die Wildpflanzen, um am Ende der Wanderung die wichtigsten Wildkräuter sowie deren Erkennungsmerkmale, Heilwirkungen und kulinarische Verarbeitungsmöglichkeiten kennen zu lernen.

**Mitzubringen:** Kamera, Notizbuch, Trinkflasche, festes Schuhwerk und der Witterung entsprechende Kleidung

👤 DI Elisabeth Teufner

+ 25 € pro Person inkl. Unterlagen mit Bestimmungshilfe und Rezepten

▶ PY2409

🕒 Fr. 05.05.2023; 15:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Pyhra**

▶ PY2410

🕒 Fr. 29.09.2023; 15:00-17:00 Uhr

📍 **LFS Pyhra**

**Anmeldung:** Wildwuchsnatur, T 0676 6444614 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## Fermentieren von Gemüse – traditionelle Lebensmittelverarbeitung

Jetzt ernten wir viel knackiges Sommergemüse, auch auf den Märkten ist die Auswahl an heimischen Gemüsen groß. Die alte Methode der Konservierung, das Fermentieren, eignet sich besonders gut, um unser Sommergemüse haltbar zu machen. Die Zubereitungen sind einfach, verbrauchen keinen Platz in der Tiefkühltruhe und bieten ein tolles Geschmackserlebnis mit vielen Nährstoffen. Lerne in diesem Workshop die Grundlagen des Fermentierens von Gemüse kennen und stelle deine ersten selbstgemachten Produkte für zu Hause her.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc

+ 55 € pro Person

▶ 3-0078179

🕒 Sa. 19.08.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.08.2023

## Oxymel - Nahrungsmittel, Extraktionsmittel, Heilmittel

Gesund mit der Kraft der Natur!

Oxymel (Sauerhonig) wird seit 2500 Jahren als Nahrungsmittel, Arzneimittel und Extraktionsmedium für Pflanzen verwendet. Oxymel-Auszüge vereinen die Kraft von Kräutern, Honig und Essig. Sie eignen sich besonders für Kinder und ältere Menschen zur Stärkung des Immunsystems, zur Rekonvaleszenz, für die Verdauung oder bei Atemwegserkrankungen. Erfahre in diesem Workshop die Grundlagen zur Herstellung von Oxymel, lerne unterschiedliche Zubereitungsformen und ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Küche und vor allem als Heilmittel kennen. Gemeinsam werden 4 verschiedene Oxymel-Zubereitungen hergestellt.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc

+ 55 € pro Person

▶ 3-0078170

🕒 Sa. 15.04.2023; 09:00-13:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 08.04.2023



## Pflanzenöle – Ölpflanzen



Pflanzenöle, die man auch selbst herstellen kann, wurden und werden in den unterschiedlichsten Bereichen benötigt. Immer wieder hört und liest man von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, von Omega 3 oder Omega 6 - was ist besser? Was bedeutet es genau und wie wirkt es sich auf die jeweiligen Anwendungen aus? Woraus und wie können wir gute Öle herstellen bzw. wozu können wir sie verwenden? - Anwendungen in Kosmetik, Kulinarik und Technik in theoretischer und praktischer Form

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Michael Pfeifer  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078577

🕒 Mi. 15.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 08.03.2023

## Speiselaub und Laubfutternutzung

Bei der Nutzung unserer Gehölze vergessen wir vor allem den Wert des Laubes und Reisigs für Nahrungs- und Fütterungszwecke. Auf Laubheu gezogene Haine nannte man einst „Luftwiesen“, da man über der Bodenvegetation in weiteren Etagen das Land produktiver nutzen konnte. Das bei der Wald- und Landschaftspflege anfallende Reisig diente der „Knospeweide“, ebenso erfüllten Rinde und Feinreisig den Zweck als Futter. Im Frühling nutzten die Leute die Blätter als Nahrung, wie z.B. zur Sauerkrautbereitung, als Salat und Nahrungsstreckmittel. Waren die Blätter vollständig entfaltet, schnettelte man im Spätf Frühjahr oder im Spätsommer das Laubwerk für den Wintervorrat als Viehnahrung. Auch das Falllaub gebrauchte man als Tierfutter. Laub- und Reisigfutter dienen als Mineralstofflieferanten und erhielten die Tierfruchtbarkeit. Der praktische Nutzen unserer Bäume soll übersichtsmäßig dargestellt werden. Es fließen praktische Erfahrungen der Gehölzerziehung, der Schneitelarbeit, Erntezeitpunkt, Erntetechniken und vielfältiger Nutzen der Schneitelbäume ein. Auch die Bedeutung der Schneitelbäume für die Hangsicherung soll dargestellt werden.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, LehrerInnen, AlmpädagogInnen, KräuterpädagogInnen

👤 Dr. Michael Machatschek  
+ 55 € gefördert, 110 € ungefördert

▶ 3-0078565

🕒 Sa. 11.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 04.02.2023

## Wilde Küche – Ideen mit Wildkräutern für Buffets und Empfänge



Fingerfood, das sind kleine, appetitliche und vielseitige Köstlichkeiten. Sowohl die Geschmackssinne als auch das Auge freuen sich über diesen handlichen Genuss im Miniformat, 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.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078633

🕒 Di. 18.04.2023; 16:00-20:00 Uhr

📍 BBK Krems

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 11.04.2023

## Wilde Küche – Kräutersalze



Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Wildkräutersalz. Nach einer Besprechung der unterschiedlichen Salzarten und Zubereitungsarbeiten sowie Verwendungsmöglichkeiten werden verschiedenste Wildkräuter im Jahreskreis vorgestellt, welche sich ideal für die Kräutersalzerstellung eignen. Im anschließenden Praxisteil werden einige Salzmischungen hergestellt, welche mit nach Hause genommen werden können.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078635

🕒 Fr. 24.02.2023; 16:00-20:00 Uhr

📍 BBK Hollabrunn

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 17.07.2023



## Wilde Küche - Kräutervorratsküche - Wildkräutergewürz, Chutneys & Co.



Im Laufe eines Jahres bringt die Natur viel Schönes und Geschmackvolles hervor. Durch unterschiedliche Verfahren kann die Ernte haltbarm gemacht und auch zu anderen Jahreszeiten genossen werden. Erfahren Sie mehr über das Haltbarmachen von Wildkräutern und Wildobst. Es werden die div. Haltbarmachungsmethoden vorgestellt. In der Küche liegt der Schwerpunkt vor allem auf Wildkräuterwürzsaucen. Neben Pesto kann man Wildkräuter auch im Relish, Pistou, Confit, Chutney & Co. verwenden. Schon einmal Schafgarbenketchup und Wildkräutersenf probiert? Bei diesem Kochseminar ist Gelegenheit dazu. Im praktischen Teil werden die besten Rezepte gleich in die Tat umgesetzt. Nach dem gemeinsamen Kochen werden die Ergebnisse verkostet bzw. in Gläser gefüllt. Außerdem können Sie Ihr Eingemachtes mit nach Hause nehmen.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 55 € pro Person inkl. Material und umfangreicher Seminarunterlage

▶ 3-0078637

🕒 Di. 29.08.2023; 16:00-20:00 Uhr

📍 Kronberg, Landhaus Kraus

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 22.08.2023

## 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 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 und Tipps und Tricks an die Hand, wie man mit Kindern in der Natur mit Leidenschaft kochen kann und wie die Kinder selbst Hand anlegen können, denn dann schmeckt es bekanntlich besonders gut.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB

👤 Mag. Jennifer Frank-Schagerl  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078555

🕒 Fr. 21.04.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Imbach, Seminarraum Neverest

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 14.04.2023

## 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 Durstlöscher, hausgemachte Sirupe zum Aufspritzen, Kräuterlimonaden, Smoothies, Oxymel, Kräuterwein und Wildkräutercocktails sind nur ein kleiner Einblick in die vielfältige Welt der Wildkräutergetränke. 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. Das gemeinsam gekochte Mittagessen ist im Kurs inkludiert.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Regner-Haindl  
+ 95 € pro Person

- ▶ 3-0078614
- 🕒 Fr. 16.06.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **Kronberg, Landhaus Kraus**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.06.2023

## Wildkräuterküche im Frühling

Frühlingskräuter sind nicht nur gesund, sie schmecken auch hervorragend! Erfahre von Angela Schrottmayer, Kräuterpädagogin und Phytopädagogin, welche Frühlingskräuter sich für die Verarbeitung in der Küche eignen und was du dabei beachten musst. Gemeinsam bereiten wir ein Wildkräuter Menü mit frischen Kräutern zu, du kannst verschiedene Kräuter verkosten und erhältst zahlreiche Rezeptideen.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSC  
+ 55 € pro Person

- ▶ 3-0078172
- 🕒 Fr. 05.05.2023; 15:00-19:00 Uhr
- 📍 **Kilb, Pfarrtreff**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 28.04.2023

## Die Welt der Frauenkräuter - gesund mit der Kraft der Kräuter!

Ob menstruationsfördernd, zyklusregulierend, krampflösend, blutstillend, aphrodisierend, Fruchtbarkeit steigernd, geburtsanregend und -erleichternd, milchflussfördernd, milchflusshemmend, hormonell ausgleichend, Weiblichkeit stärkend, als Unterstützung im Wechsel oder bei Infektionen - Frauenkräuter haben umfangreiche und vielseitige Wirkungen auf uns Frauen. Das Hinspüren in den eigenen Körper, Intuition und Vertrauen helfen uns, die "richtigen"

Pflanzen für uns zu finden. In diesem Workshop stellt die Referentin Frauenpflanzen vor, ihre möglichen Anwendungen und Wirkungen sowie Möglichkeiten, die Weiblichkeit zu stärken. Gemeinsam werden mit Hilfe dieser Kräuter 4 Produkte für die Frau hergestellt, wie Teemischung, Tinkturen und Salbe.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSC  
+ 55 € pro Person

- ▶ 3-0078166
- 🕒 Fr. 10.03.2023; 15:00-19:00 Uhr
- 📍 **Kilb, Pfarrtreff**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 03.03.2023

## Harz - Heilkraft aus dem Wald

Baumharz hat zahlreiche positive Wirkungen auf unseren Körper und es lassen sich zahlreiche Heilmittel daraus herstellen. Erfahre in diesem Workshop Wissenswertes rund um das Sammeln von Harz, seine Eigenschaften und Wirkungsweisen sowie mögliche Verarbeitung und Anwendung (Tinkturen, Salbe, Räuchern). Gemeinsam werden 4 Produkte mit Harz hergestellt.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSC  
+ 55 € pro Person

- ▶ 3-0078153
- 🕒 Fr. 16.12.2022; 15:00-19:00 Uhr
- 📍 **Kilb, Pfarrtreff**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.12.2022

## Körperpflege selbst herstellen

Pflege aus der Natur! Wir können unsere Körperpflegeprodukte für Kopf bis Fuß selbst herstellen! Dabei nutzen wir hochwertige, natürliche Zutaten, stimmen die Produkte auf unsere individuellen Bedürfnisse ab und unterstützen unseren Körper optimal. Außerdem schonen wir bei dieser Selbstversorgung die Umwelt und unsere Geldbörse. In diesem Workshop erfährst du Wissenswertes rund um Zutaten, Wirkungsweisen und Herstellungsverfahren. Im Fokus stehen Hautpflege, Lippenpflege, Deodorants und Allround-Spray sowie Zahnpflege. Gemeinsam werden 4 Körperpflegeprodukte für den Alltag hergestellt.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSC  
+ 55 € pro Person

- ▶ 3-0078149
- 🕒 Fr. 18.11.2022; 15:00-19:00 Uhr
- 📍 **Kilb, Pfarrtreff**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 11.11.2022

## Kräuter für Haut & Haar

Kräuterwanderung - 3 Stunden mit Veilchen, Vogelmiere, Gänseblümchen, Schafgarbe, Klettenwurzel, Birke, Brennessel, Spitzwegewich, Kastanie, Walnuss, Schachtelhalm, Rose; Wilde Kräuter-Wirkung: pflegend, feuchtigkeitsspendend, hautberuhigend, haarstärkend; Pflanzeninhaltsstoffe: Schleimstoffe, Farbstoffe; Praxisteil - 3 Stunden "Pflege für Haut und Haar" wie Haarschampoo, Lomentum, Ölauszug, Salbe, feuchtigkeitsspendende Lotion, Sonnenpflege (Herstellung von 4 Produkten)

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSC  
+ 95 € pro Person

- ▶ 3-0078173
- 🕒 Sa. 03.06.2023; 10:00-17:00 Uhr
- 📍 **Bischofstetten, Stoaleitn Alm**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 27.05.2023

## Naturkräuterseifen für den Hausgebrauch selbst herstellen – Beginner



Kräuter, Fette, Düfte und Farben aussuchen und daraus hautfreundliche, pflegende Naturseifen herstellen. Allesamt fein duftend und wunderschön! Seifen rühren hat Tradition und macht unendlich viel Freude! Und wie wird's gemacht? Das lernen wir Schritt für Schritt gemeinsam in diesem "duftenden" Tagesseminar. Neben ausführlicher Theorie, Materialkunde und Erstellen eines Rezeptes mit einem Seifenrechner werden verschiedene Methoden und Variationen erlernt: Kalt-rührverfahren, Verwendung von Kräutern und Blüten sowie einfache Techniken, mit denen bereits wunderschöne Ergebnisse erzielt werden.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** langärmelige Kleidung, Schutzbrille, Silikonformen, leere Topfenschalen, eine leere Schachtel sowie eine altes Handtuch zum Heimtransport der Seifen

👤 Claudia Gobec  
+ 95 € pro Person

- ▶ 3-0078309
- 🕒 Mo. 14.11.2022; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Krems**

- ▶ 3-0078310
- 🕒 Di. 26.09.2023; 09:00-17:00 Uhr
- 📍 **BBK Baden und Mödling**

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

## Naturkräuterseifen sieden für Fortgeschrittene



### Wir sieden Spezialseifen!

An diesem Kurstag rückt die Theorie leicht in den Hintergrund und wir können uns voll und ganz auf unsere Kreativität stürzen! Neben Milchseife, Haarseife, Rasierseife (Mischverseifung) und Einlegetechnik werden wir auch die Heißverseifung kennen lernen. Es erwartet Sie jede Menge Kreativität und duftende Zutaten!

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** Personen, die mit dem Seifensieden schon vertraut sind

**Mitzubringen:** langärmelige Kleidung, Silikonformen, leere Topfenschalen, leere Schachtel sowie ein altes Handtuch zum Heimtransport

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

👤 Claudia Gobec  
+ 95 € pro Person

▶ 3-0078311

🕒 Do. 17.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **BBK Tullnerfeld**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 10.11.2022

## Natürlich gepflegt von Kopf bis Fuß – Naturkosmetik für jeden Tag



Selbst gemachte und natürliche Hautpflege ist hocheffektiv und schnell gemacht. Die meisten Zutaten sind vermutlich in jedem Haushalt vorhanden. Wir werden Inhaltsstoffe konventioneller Kosmetikprodukte (INCI's) mittels App analysieren, gesunde und vor allem leicht erhältliche Zutaten kennen lernen und eigene Kosmetikprodukte herstellen, welche jede/r TeilnehmerIn natürlich auch nach Hause mitnimmt! Ziel ist, in Zukunft unabhängig und kreativ eigene Kosmetik herstellen zu können – unserer Haut, Umwelt und Natur zuliebe! - festes Shampoo, Pflege- und Reinigungs lotion, Körperpeeling mit feinen Kräutern, fruchtiges Duschgel, krautiges Spraydeodorant

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** Personen mit Interesse an gesunder Hautpflege und Spaß am gemeinsamen Tun

👤 Claudia Gobec  
+ 95 € pro Person

▶ 3-0078359

🕒 Do. 20.10.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Neulengbach**

▶ 3-0078361

🕒 Di. 20.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **St. Pölten, LK NÖ**

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

## Grüne Waschkraft - Reinigen mit der Kraft der Natur!

Viele Pflanzen enthalten sogenannte waschaktive Stoffe, mit ihrer Hilfe können wir auf natürliche Weise reinigen und waschen. Natürliche Reinigung ist auch mit Hilfe anderer Naturprodukte wie Asche, Mehl, Öl, Natron etc. sanft und umweltschonend möglich. Egal, ob für Wäsche, Geschirr oder Körperpflege, wir können unsere natürlichen Waschmittel selbst herstellen. Inhalt: verschiedene Wirkmechanismen von natürlicher Reinigung; waschaktive Pflanzen; Asche, Lomentum, Strigil, Natron; Herstellung von Waschmittel, Reinigung für Haut und Haar, Geschirrspülmittel, Haushaltsreiniger (Herstellung von 4 Produkten)

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078182

🕒 Fr. 15.09.2023; 15:00-19:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 08.09.2023

## Räuchern mit heimischen Kräutern

Traditionell werden Kräuter schon lange für reinigende, beruhigende und stimmungsaufhellende Räucherungen verwendet. In diesem Workshop stellst du deine eigene Räuchermischung her, lernst verschiedene Räuchermethoden kennen und erfährst, welche Kräuter sich für Räucherungen eignen und welche Wirkung sie haben.

**Voraussetzung:** Eine Teilnahme ist nur mit Anmeldung und Vorauszahlung möglich.

👤 DI Elisabeth Teufner  
+ 55 € pro Person, inkl. ausführliche Kursunterlagen, Rezepte und 3 Räuchermischungen

▶ PY2399

🕒 Fr. 18.11.2022; 15:00-18:00 Uhr

📍 **LFS Pyhra**

**Anmeldung:** Wildwuchsnatur, T 0676/6444614 bis 11.11.2022

## Räuchern mit heimischen Kräutern und Harzen im Jahreskreis



Räucherungen sind so uralt wie die Entdeckung des Feuers, denn ohne Feuer kein Rauch. Traditionell werden schon lange einheimische Pflanzen für reinigende, beruhigende und stimmungsaufhellende Räucherungen verwendet - ganz besonders in der dunklen Jahreszeit. Duftender Rauch erhellt das Gemüt, reinigender Rauch klärt die Gedanken und Luft, schützender Rauch schützt Haus und Hof, desinfizierender Rauch unterstützt in Erkältungszeiten. Erfahre, welche Kräuter und Harze sich für Räucherungen eignen und welche Methoden des

Räucherns es gibt. Nimm dir Zeit, verschiedene Pflanzen auszuprobieren, um die Richtigen für dich zu finden und kreierte deine eigenen Räuchermischungen für zu Hause.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** LandwirtInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, SaB, UaB

👤 Angela Schrottmayer MSc  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078148

🕒 Fr. 13.10.2023; 15:00-19:00 Uhr

📍 **Bischofstetten, Stoaleitn Alm**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.10.2023

## Salben und Hausmittel – gesund mit der Kraft der Kräuter und der Natur!

Mit der Kraft der Natur lassen sich Salben und Hausmittel zur Vorbeugung und Linderung von kleinen Wehwechen herstellen. Ob für's aufgeschürfte Knie, die Schnupfennase oder Halsschmerzen - in diesem Workshop lernst du, wie du die Kraft der Kräuter in Form von Salben und Hausmitteln für deine Gesundheit nutzen kannst. Gemeinsam werden 4 Produkte (wie Salbe, Tinkturen, Oxy-mel) hergestellt. Nimm die Kraft der Kräuter gleich mit nach Hause!

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078162

🕒 Fr. 17.02.2023; 15:00-17:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 10.02.2023

## Seife sieden - Körperseife & Haarseife

Die Kunst des Seifensiedens ist etwa 5000 Jahre alt. Auch heute bietet es eine tolle Möglichkeit, seine eigene Seife aus hochwertigen und natürlichen Zutaten selbst herzustellen sowie sie an die eigenen Bedürfnisse anzupassen. Nach einer Reifezeit von etwa 5 Wochen kannst du dann deine selbst gemachten Seifen verwenden. Workshopinhalte: Grundlagen des Seifensiedens im Kaltverfahren; Sicherheitsvorkehrungen; Welche Öle für welche Seife verwenden? Berechnung von Rezepten; gemeinsam werden Körperseife und Haarseife hergestellt.

**Zielgruppe:** Interessierte, NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, KräuterpädagogInnen

👤 Angela Schrottmayer MSc  
+ 55 € pro Person

▶ 3-0078159

🕒 So. 22.01.2023; 14:00-18:00 Uhr

📍 **Kilb, Pfarrtreff**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 15.01.2023

## Ökologische Putzmittel selbst gemacht!



Es ist einfach, Putz- und Waschmittel für den Haushalt selbst herzustellen. Die dafür benötigten Zutaten haben wir meist zuhause 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 Putzseife auch Putzessig, WC-Tabs, Molke-Geschirrspülmittel, Geschirrspülpulver, Scheuermilch und Klarspüler her!

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** langärmelige Arbeitskleidung, Schutzbrille, Behältnis zum Heimtransport der Produkte

👤 Claudia Gobec  
+ 95 € pro Person

▶ 3-0078367

🕒 Di. 07.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 31.01.2023

## 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.

**Anrechenbarkeit:** 4h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Veronika Stegner  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0079093

🕒 Fr. 03.03.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Kematen

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 27.02.2023



## Die Farben der Natur – Bunt- und Schmuckpapiere selbst 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 Farbherstellung, durchgefärbtes Papier, Techniken historischer und moderner Oberflächengestaltung, Nachbehandlung und Verwendungsmöglichkeiten werden in Theorie und Praxis erlernt sowie eine kleine Farbpflanzenkunde vermittelt. Buntpapiergestaltung mit Farben aus der Natur ist auch für die Umsetzung mit Kindern und Jugendlichen oder den therapeutischen Bereich hervorragend geeignet.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Petra Paszkiewicz  
+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0078847

🕒 Fr. 28.07.-Sa. 29.07.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Oberdanegg,

**Seminarraum Paszkiewicz**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 21.07.2023

## Färben mit Pflanzenfarben – das 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 größtenteils 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

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

👤 Petra Paszkiewicz, Ing. Georg Schramayr  
+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0078849

🕒 Fr. 23.06.-Sa. 24.06.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 Reinsberg, Die Zebenholzers

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 16.06.2023



## Pinselfarbe, Tusche, Wachsmalkreide – Malsachen aus der Natur



Schon früh hat die Menschheit begonnen, ihre Erlebnisse bzw. ihr Wissen mit Malereien festzuhalten. Dafür standen ihr nur Materialien aus ihrer unmittelbaren Umgebung, der Natur, zur Verfügung. Sowohl Schreiber als auch Künstler mussten über Jahrhunderte ihre Farben, Tinten und Tuschen aber auch Feder oder Pinsel 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, UaB, Seminarbäuerinnen, SaB, Elementar- und GrundschulpädagogInnen, WaldpädagogInnen u.ä. Berufsgruppen

👤 Michael Pfeifer  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078573

🕒 Do. 12.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 05.10.2023

## 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** ev. kleine Gefäße zum Mithalten der übriggebliebenen Tinte

👤 Ing. Georg Schramayr  
+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0079081

🕒 Di. 17.01.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 St. Pölten, LK NÖ

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## Papierschöpfen – wie aus Pflanzen Papier wird



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 Gespinstpflanzen, aus denen sich hervorragende Papiere schöpfen lassen. In dem 2-tägigen Seminar erfahren Sie alles, um selbst Pflanzen zu Faserebrei 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.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

👤 Ing. Georg Schramayr, Petra Paszkiewicz  
+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0078851

🕒 Fr. 25.08.-Sa. 26.08.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Oberdanegg,**

**Seminarraum Paszkiewicz**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 18.08.2023

## 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! Inhalte: Kennenlernen des Materials und verschiedener Grundtechniken und Begriffe, Aufbau des Korbes vom Boden bis zum Randgeflecht. Infos über Flechtmaterialien, Werkzeuge und Erstellen eigener Kunstwerke. Flechterfahrung oder handwerkliches Geschick ist von Vorteil!

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB; ideal als Aufbaukurs zum zweitägigen Korbflechtkurs

**Mitzubringen:** Gartenschere, Messer, Stichel oder Ahle, Schürze, altes Geschirrtuch, 10 Kluppen, ein flacher Stein (Durchmesser mind. 10 cm, ca. 1-2 kg schwer); (frisch) geschnittene Weiden, Länge mind. 60 cm (wenn vorhanden)

👤 Marion Müllauer-Amstötter  
+ 90 € gefördert, 180 € ungefördert

▶ 3-0074485

🕒 Do. 10.11.-Fr. 11.11.2022; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Habersdorf, Teixhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 03.11.2022

## 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 der Methode des Rahmenflechtens gewidmet und das Werkstück wird fertiggestellt.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** Gartenschere, Messer, 10 Kluppen, eine Kombizange, Ahle oder Pfriem, Schürze, eigene Birkenäste oder Materialien aus dem Garten zum Ausprobieren (wenn vorhanden)

👤 Marion Müllauer-Amstötter,  
Ing. Georg Schramayr

+ 95 € gefördert, 190 € ungefördert

▶ 3-0078597

🕒 Mo. 06.02.-Di. 07.02.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Wölbling, Waldkindergarten**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 30.01.2023

## 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. Inhalte: Kennenlernen des Materials, Infos über die Technik des Rahmenflechtens, Anfertigung eigener Werkstücke wie z.B. Serviettenringe, Windlichter, Rassel, Vogelfutterglocken und Körbchen in Rasseltechnik oder wunderschöne Dekosachen und Spiralen, die vor allem zum Kennenlernen und Beginnen gut geeignet sind.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB; ideal als Aufbaukurs zum zweitägigen Korbflechtkurs

**Mitzubringen:** Gartenschere, Messer, Ahle oder Pfriem, Schürze, eigene Birkenäste oder Materialien aus dem Garten zum Ausprobieren (wenn vorhanden)

👤 Marion Müllauer-Amstötter

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078601

🕒 Fr. 06.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Habersdorf, Teixhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 30.09.2023

## "Simperl" binden – Körbchen aus Gras und Kräutern



Aus Gras oder Stroh werden seit Jahrtausenden Körbe hergestellt. Die alte und einfache Technik des Gras- oder Strohbindens lässt uns Materialien, die vor der Haustüre wachsen, auf wunderschöne Art zu Kunstwerken verarbeiten. Erlernen der Technik des Stroh- oder Grasbindens, Kennenlernen von Pflanzenfasern und Verwendungsmöglichkeiten, Infos zum Sammeln und Lagern, Herstellen von einem eigenen Körbchen aus Gräsern und Kräutern unserer Heimat.

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Mitzubringen:** Gartenschere, Kombizange, Haushaltsschere, ev. Gräser, Kräuter und Birkenzweige zum Ausprobieren

👤 Marion Müllauer-Amstötter

+ 55 € gefördert, 95 € ungefördert

▶ 3-0078605

🕒 Fr. 22.09.2023; 09:00-17:00 Uhr

📍 **Habersdorf, Teixhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 15.09.2023



## Errichtung von Trockensteinmauern

### 3-tägiger Praxiskurs

Trockensteinmauern: als älteste menschliche Bauweise seit 2021 in Österreich immaterielles Kulturerbe der UNESCO; ein ökologisch wertvoller Biotop, nachhaltig und ressourcenschonend, ästhetisch um Haus, Hof und Garten, nützlich an Böschungen und dauerhaft. Praxiskurs von Fundament bis Mauerkrone, ergänzt mit einem abwechslungsreichen Bildvortrag zu Ökologie, Baugeschichte und nationalen und internationalen Bauwerken.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, WinzerInnen, KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen

👤 TrainerInnen der Trockensteinmauerschule Österreich

+ € 290 pro Person

- ▶ LI6608  
🕒 Do. 23.03.-Sa. 25.03.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Biosphärenpark Wienerwald**
- ▶ LI6610  
🕒 Do. 30.03.-Sa. 01.04.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Leonding (OÖ)**
- ▶ LI6611  
🕒 Do. 06.04.-Sa. 08.04.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Neustadt/Donau**
- ▶ LI6614  
🕒 Do. 13.04.-Sa. 15.04.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Rohrendorf b. Krems**
- ▶ LI6615  
🕒 Fr. 21.04.-So. 23.04.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **LFS Pyhra**
- ▶ LI6617  
🕒 Do. 18.05.-Sa. 20.05.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Stübing (Stmk.), Freilichtmuseum**

- ▶ LI6619  
🕒 Do. 01.06.-Sa. 03.06.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Kleinpöchlarn**
- ▶ LI6621  
🕒 Fr. 16.06.-So. 18.06.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Kirchberg b. Mattighofen (OÖ)**
- ▶ LI6626  
🕒 Do. 22.06.-Sa. 24.06.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Salzburg**
- ▶ LI6627  
🕒 Do. 29.06.-Sa. 01.07.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Zellerndorf**
- ▶ LI6629  
🕒 Do. 10.08.-Sa. 12.08.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Aschach/Steyr (OÖ)**
- ▶ LI6630  
🕒 Do. 17.08.-Sa. 19.08.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Traiskirchen, Biosphärenpark Wienerwald**
- ▶ LI6631  
🕒 Do. 24.08.-Sa. 26.08.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Vorau (Stmk.)**
- ▶ LI6632  
🕒 Do. 21.09.-Sa. 23.09.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Gramastetten (OÖ)**
- ▶ LI6633  
🕒 Do. 28.09.-Sa. 30.09.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Salzburg**
- ▶ LI6635  
🕒 Do. 05.10.-Sa. 07.10.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Würnitz**
- ▶ LI6636  
🕒 Do. 12.10.-Sa. 14.10.2023; 08:30-17:00 Uhr  
📍 **Arbing (OÖ)**

**Anmeldung:** Trockensteinmauern.Austria,  
T 0676 59 57 626; rainer.vogler@wbs-krems.at

## Stein & Wein Festival 2023

Der 8. internationale Trockensteinmauer-Workshop in Österreich: Bau eines Turmes mit Stiegenanlage und Rundbogen im Permagarten; Steinpflasterung, Steinbearbeitung. Trainer und TeilnehmerInnen sind Trockensteinmaurer, Steinmetze und KünstlerInnen aus mehreren Nationen, Vorträge ergänzen die praktischen Arbeiten. Für Kulinarik und Verkostungen am Abend ist gesorgt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, WinzerInnen, KräuterpädagogInnen, NaturvermittlerInnen, GärtnerInnen, Interessierte aus dem Baugewerbe

👤 internationale Trockensteinmauer-ExpertInnen

+ Kosten auf Anfrage

▶ LI6637

🕒 Mi. 07.06.-So. 11.06.2023; 09:00-18:00 Uhr

📍 **LFS Langenlois**

**Anmeldung:** Trockensteinmauern.Austria,  
T 0676 59 57 626; rainer.vogler@wbs-krems.at



© Christine Embelger



# BERUF UND AUSBILDUNG



## FACHARBEITER-AUSBILDUNG

Die Facharbeiterqualifikation kann im Anschluss an eine Lehre, dem Besuch der Fachschule mit einschlägiger Praxis oder aber auch über den zweiten Bildungsweg erworben werden. Sie ist Voraussetzung für den Erhalt der Niederlassungsprämie bzw. auch dem Top-Up für Junglandwirte bei der Betriebsprämie. Auch bei der Investitionsförderung ist diese von Bedeutung.

### Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft

Im Kurs zum Facharbeiter Landwirtschaft erwartet die TeilnehmerInnen eine fundierte Ausbildung in den Fachbereichen Pflanzenbau, Tierhaltung, Betriebswirtschaft und Landtechnik. Der Fachbereich Landtechnik wird für jeden Kurs an der LK-Technik Mold (1 Blockwoche) abgehalten. Diese kompakte Ausbildungsform im Umfang von 240 h ist eine ideale Lernvorbereitung für die anschließende Facharbeiterprüfung.

Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate wie den TGD Arzneimittelanwender und den EU-Befähigungsnachweis für Tiertransporte. Das Ausbildungszertifikat des landwirtschaftlichen Facharbeiters ermöglicht zudem die Beantragung des NÖ-Pflanzenschutzsachkundenausweises.

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen und zukünftige HofübernehmerInnen, die bereits eine mehrjährige praktische Erfahrung in der Landwirtschaft vorweisen können

+ € 950 gefördert exklusive Skripten und Prüfungsgebühren

• Termine, Anmeldeformulare und detaillierte Informationen über die Kurstermine und Standorte finden Sie im Internet unter [www.lehrlingsstelle.at](http://www.lehrlingsstelle.at)

**Anmeldung:** LFA NÖ, T 05 0259 26405

### Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Forstwirtschaft

Im Kurs zum Facharbeiter Forstwirtschaft erwartet die TeilnehmerInnen eine fundierte Ausbildung im Beruf Forstwirtschaft. Diese kompakte Ausbildungsform im Umfang von 240 h ist eine ideale Lernvorbereitung für die anschließende Facharbeiterprüfung.

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen und zukünftige HofübernehmerInnen, die bereits eine mehrjährige praktische Erfahrung in der Forstwirtschaft vorweisen können

+ 950 € gefördert exklusive Skripten und Prüfungsgebühren

**Anmeldung:** LK NÖ, DI Michael Gruber, T 05 0259 24103

### Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Bienenwirtschaft

Die Ausbildung zum/zur FacharbeiterIn Bienenwirtschaft im zweiten Bildungsweg dauert 200 Unterrichtseinheiten und schließt mit der Facharbeiterprüfung ab. Der Kurs umfasst 4 einwöchige Module (Einführung, Anatomie und Leben der Biene, Bienenpflege und Bienenkrankheiten und Betriebsmanagement).

**Zielgruppe:** Personen mit mehrjähriger Erfahrung in der Imkerei

+ 240 € pro Person und Kurswoche

📍 **LFS Warth**

► Termine:

**Facharbeiterkurs:**

20.02.–24.02.2023

18.09.–22.09.2023

04.03.–08.03.2024

04.11.–08.11.2024

**Anmeldung:** LFA NÖ, T 05 0259 26403

## MEISTER-AUSBILDUNG

Die Meisterausbildung bietet fachliche Orientierung und vermittelt unternehmerische Kompetenz. Sie ist die höchste Stufe der Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft, berechtigt zur Ausbildung von Lehrlingen und ersetzt die gewerbliche Unternehmerprüfung sowie den Fachbereich bei der Berufsreifeprüfung. Ziel der Meisterausbildung ist, auch die Unternehmerpersönlichkeit zu stärken. Neben der Vermittlung der fachlichen Kompetenz werden auch strategisches Denken, Führungsfähigkeiten, Kommunikation und Innovationsgeist gefördert. In drei Ausbildungswintern werden die Bereiche Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Betriebs- und Unternehmensführung sowie die fachspezifischen Inhalte angeboten. Nach den einzelnen Kursmodulen können Teilprüfungen abgelegt werden. Zur Ausbildung gehört auch die Erstellung einer Meisterarbeit. Die Meisterausbildung baut auf dem Facharbeiter auf.

Diese Form der landwirtschaftlichen Berufsausbildung erhöht die beantragbare Existenzgründungsbeihilfe.

In der Kurssaison 2022/23 werden Meisterkurse von der LFA in Kooperation mit dem LFI in folgenden Berufen angeboten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft
- Forstwirtschaft
- Bienenwirtschaft
- Obstbau und Obstverwertung
- Pferdewirtschaft
- Geflügelwirtschaft

In Informationsveranstaltungen erhalten alle InteressentInnen einen Überblick zur Meisterausbildung im jeweiligen Beruf. Die Kursverantwortlichen informieren über Kursablauf, Zeitrahmen, Kosten und den Stundenplan. Die Informationsveranstaltungen sind kostenlos.



# Das LFI Niederösterreich.

## Liebe Leserinnen und Leser,

Das ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und wurde im Jahr 1972 gegründet.

Das LFI steht für persönliche Erwachsenenbildung. Unsere Themenpalette reicht von Themen der Landwirtschaft und des ländlichen Raumes bis hin zu persönlichkeitsbildenden Inhalten.

Gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern sprechen wir mit unseren Lehrgängen alle bewusst lebenden, interessierten Menschen, insbesondere auch Bäuerinnen und Bauern an.

**~250**

**Veranstaltungsorte  
in allen Bezirken Niederösterreichs**

**~1.000**

**Trainierende**

ÜBER

**2.100**

**Seminare pro Jahr**

ÜBER

**55.000**

**TeilnehmerInnen pro Jahr**

**Aktuell  
informiert**



**noe.lfi.at**

## Bereiche

// Unternehmensführung // Pflanzenproduktion  
// Tierhaltung // Umwelt und Biolandbau //  
Gesundheit und Ernährung // Bauen, Energie und Technik  
// Dienstleistung und Einkommenskombination  
// Forst- und Holzwirtschaft // Naturpädagogik  
// Beruf und Ausbildung

## Kundenservice.

### Telefonisch sind wir für Sie da:

Montag bis Donnerstag: 8.00 bis 16.00 Uhr  
Freitag: 8.00 bis 12.00 Uhr

**T 05 0259 26100**

**E** lfi@lk-noe.at

**I** noe.lfi.at



Für alle LFI-Veranstaltungen ist eine Anmeldung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erforderlich. Rechtzeitige Anmeldung ist für die Teilnahme bei der Veranstaltung notwendig. Dadurch können wir Ihnen ein optimales Service garantieren. Beachten Sie bitte die Fördermöglichkeiten und die Geschäftsbedingungen auf Seite 119.

## 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
LK-Technik Mold	Mold 72	3580	Mold	05 0259 29200		lk-technik@lk-noe.at	www.lk-technik.at

## Bezirksbauernkammern

BBK	Straße	PLZ	Ort	Telefon	Fax	E-Mail
<b>Amstetten Waidhofen/Ybbs</b>	Kaspar-Brunner-Straße 18	3300	Amstetten	05 0259 40100	05 0259 40199	office@amstetten.lk-noe.at
	Kapuzinergasse 9	3340	Waidhofen/Ybbs	05 0259 41900	05 0259 41999	office@waidhofen-ybbs.lk-noe.at
<b>Baden und Mödling</b>	Pfaffstättner Straße 3	2500	Baden	05 0259 40200	05 0259 40299	office@baden.lk-noe.at
				(Baden) 05 0259 41300	05 0259 41399	office@moedling.lk-noe.at
<b>Bruck/Leitha - Schwechat</b>	Raiffeisengürtel 27	2460	Bruck/Leitha	05 0259 40300	05 0259 40399	office@bruck.lk-noe.at
<b>Gänserndorf Mistelbach</b>	Hauptstraße 8	2230	Gänserndorf	05 0259 40400	05 0259 40499	office@gaenserndorf.lk-noe.at
	Karl Katschthaler-Straße 1	2130	Mistelbach	05 0259 41200	05 0259 41299	office@mistelbach.lk-noe.at
<b>Hollabrunn Korneuburg</b>	Sonnleitenweg 2a	2020	Hollabrunn	05 0259 40600	05 0259 40699	office@hollabrunn.lk-noe.at
	Leobendorferstraße 74	2100	Korneuburg	05 0259 40800	05 0259 40899	office@korneuburg.lk-noe.at
<b>Horn Waidhofen/Thaya</b>	Mold 72 Raiffeisenpromenade 2/1/2	3580	Horn	05 0259 40700	05 0259 40799	office@horn.lk-noe.at
		3830	Waidhofen/Thaya	05 0259 41800	05 0259 41899	office@waidhofen-thaya.lk-noe.at
<b>Krems Tullnerfeld</b>	Sigleithenstraße 50 Frauentorgasse 76	3500	Krems	05 0259 40900	05 0259 40999	office@krems.lk-noe.at
		3430	Tulln	05 0259 41700	05 0259 41799	office@tullnerfeld.lk-noe.at
<b>St. Pölten Lilienfeld</b>	Linzerstraße 76 Babenbergerstraße 30	3100	St. Pölten	05 0259 41600	05 0259 41699	office@sankt-poelten.lk-noe.at
		3180	Lilienfeld	05 0259 41000	05 0259 41099	office@lilienfeld.lk-noe.at
<b>Melk Scheibbs</b>	Abt Karlstraße 19 Kapuzinerplatz 4	3390 3270	Melk/Donau Scheibbs	05 0259 41100 05 0259 41500	05 0259 41199 05 0259 41599	office@melk.lk-noe.at office@scheibbs.lk-noe.at
<b>Wiener Neustadt Neunkirchen</b>	Wienerstraße 95a Triesterstraße 14	2700 2620	Wiener Neustadt Neunkirchen	05 0259 42000 05 0259 41400	05 0259 42099 05 0259 41499	office@wiener-neustadt.lk-noe.at office@neunkirchen.lk-noe.at
<b>Zwettl Gmünd</b>	Pater Werner Deibl-Straße 8 Bahnhofstraße 12	3910 3950	Zwettl Gmünd	05 0259 42100 05 0259 40500	05 0259 42199 05 0259 40599	office@zwettl.lk-noe.at office@gmuend.lk-noe.at

## Landwirtschaftliche Fachschulen in NÖ

Schule	E-Mail	Adresse	Telefon, Fax	Tag der offenen Tür/ Schulinformationstag
<b>LFS Edelfhof LWBS Edelfhof</b>	office@lfs-edelfhof.ac.at office@bs-edelfhof.ac.at	3910 Zwettl, Edelfhof 1 3910 Zwettl, Edelfhof 1a	02822 52402, Fax DW 17 02822 54073, Fax DW 15	<b>25.11.2022;</b> 13:00-17:00 Uhr
				<b>24.06.2023;</b> 09:30-17:00 Uhr
<b>LFS Gießhübl</b>	office@mostviertler-bildungshof.at	3300 Amstetten, Gießhübl 7	07472 62722, Fax DW 35	<b>21.10.2022;</b> 13:00-17:00 Uhr <b>13.01.2023;</b> 13:00-17:00 Uhr <b>16.04.2023;</b> 09:00-17:00 Uhr
<b>LFS Hohenlehen</b>	office@hohenlehen.at	3343 Hollenstein/Ybbs, Garnberg 8	07445 225, Fax DW 232	<b>15.04.2023;</b> 08:30-16:00 Uhr
<b>LFS Hollabrunn</b>	office@diefachschule.at	2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2	02952 2133	<b>18.11.2022;</b> 08:30-14:00 Uhr <b>19.11.2022;</b> 08:30-12:00 Uhr
<b>LFS Krems</b>	fs.krems@wbs-krems.at	3500 Krems, Wienerstraße 101	02732 87516, Fax DW 22	<b>04.06.2023;</b> 10:00-16:00 Uhr
<b>LFS Langenlois LWBS Langenlois</b>	office@gartenbauschule.at berufsschule@gartenbauschule.at	3550 Langenlois, Am Rosenhügel 15 3550 Langenlois, Am Rosenhügel 15	02734 2106, Fax DW 66 02734 2106-31, Fax DW 66	<b>11.11.2022;</b> 14:00 Uhr
				<b>16.12.2022;</b> 14:00 Uhr
<b>LFS Mistelbach</b>	direktion@lfs-mistelbach.ac.at	2130 Mistelbach, Winzerschulgasse 50	02572 2421-0, Fax DW 49713	<b>25.11.2022;</b> 13:30-17:30 Uhr <b>26.11.2022;</b> 09:00-12:00 Uhr
<b>LFS Obersiebenbrunn</b>	office@lfs-obersiebenbrunn.ac.at	2283 Obersiebenbrunn, Feldhofstraße 6	02286 2202, Fax DW 22	<b>21.10.2022;</b> 10:00-16:00 Uhr <b>27.01.2023;</b> 10:00-16:00 Uhr <b>07.06.2023;</b> 10:00-16:00 Uhr
<b>LFS Pyhra</b>	office@lfs-pyhra.ac.at	3143 Pyhra, Kyrnbergstraße 4	02745 2393, Fax DW 19	<b>15.12.2022;</b> 13:00 Uhr <b>16.12.2022;</b> 13:00 Uhr <b>23.04.2023;</b> 10:00 Uhr
<b>LFS Tullnerbach</b>	office@pferdeschule.at	3013 Tullnerbach, Norbertinumstraße 9	02233 52436, Fax DW 200	<b>29.04.2023;</b> 10:00-16:00 Uhr
<b>LFS Unterleiten</b>	office@unterleiten.at	3343 Hollenstein/Ybbs, Dornleiten 1	07445 204, Fax 07445/476	<b>14.10.2022;</b> 14:00-19:00 Uhr
<b>LFS Warth</b>	bildungszentrum@lfs-warth.ac.at	2831 Warth, Aichhof 1	02629 2222-0, Fax DW 52	<b>14.10.2022;</b> 13:30 Uhr

## 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. Erkrankung 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. BERUFSAUSBILDUNGSKURSEN:

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist das LFI berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder KursleiterInnen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

### TEILNAHMEBESTÄTIGUNG

Erfüllen Teilnehmende die für die jeweiligen Bildungsveranstaltungen vorgesehenen Mindestanwesenheitszeiten, wird auf Wunsch eine Teilnahmebestätigung ausgestellt. Bei bestimmten Veranstaltungen bzw. Kursen ist ein Mindestausmaß der Anwesenheit Voraussetzung für die Gewährung von Förderungen bzw. für den erfolgreichen Abschluss. Sofern dies nicht ohnehin in einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen normiert ist, wird vor den jeweiligen betreffenden Veranstaltungen gesondert darauf hingewiesen.

### TEILNEHMENDE MIT BESONDEREN BEDÜRFNISSEN

Teilnehmende mit besonderen Bedürfnissen werden aufgefordert, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem LFI Kontakt aufzunehmen.

### GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in St. Pölten.

## Bildungsförderungen im Programm „Ländliche Entwicklung 2014-2020“

Im verlängerten österreichischen Programm "Ländliche Entwicklung 2014-2020" werden auch Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen in der Land- und Forstwirtschaft gefördert.

### FÖRDERBARE MASSNAHMEN

- Begleitende Berufsbildung und fachliche Fort- und Weiterbildung
- Demonstrationsvorhaben und Informationsmaßnahmen
- Austauschprogramme und Betriebsbesichtigungen (Exkursionen)

### FÖRDERWERBER:

Das LFI ist ein vom BMLRT anerkannter Bildungsanbieter für alle Maßnahmen, mit Ausnahme der Austauschprogramme, und damit berechtigt, Förderanträge zu stellen. Diese werden in einem Auswahlverfahren bewertet. Im Falle einer Bewilligung werden durch die Förderung die Teilnahmebeiträge beim förderbaren Personenkreis entsprechend reduziert (=geförderte Beiträge). Das Ausmaß der Förderung ist von der Art der Bildungsveranstaltung abhängig. Aus diesem Grund sind bei geförderten Bildungsveranstaltungen zwei Kursbeiträge ausgewiesen und mit dem Vermerk „gefördert“ bzw. „ungefördert“ versehen. Sofern nicht anders angegeben, gelten die so gekennzeichneten Preise pro Person.

Die Förderereinerreichung für die Austauschprogramme erfolgt bundesweit durch die Landjugend Österreich.

### FÖRDERBARER PERSONENKREIS

- BewirtschafterInnen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes (mit eigener Betriebsnummer)
- Künftige HofübernehmerInnen und mitarbeitende Familienangehörige, die am Betrieb wohnen (Eltern, Geschwister, Ehepartner, Kinder)
- Mitarbeitende Familienmitglieder mit anderer Wohnadresse als der/die BewirtschafterIn sowie ArbeitnehmerInnen in der Land- und Forstwirtschaft mit Angabe der Betriebsnummer des Bewirtschafters und schriftlicher Bestätigung des Bewirtschafters

Personen, die nicht zum förderbaren Kreis zählen, können an förderbaren Maßnahmen teilnehmen, müssen aber den ungeförderten Teilnahmebeitrag bezahlen.

Auf die zur Förderung eingereichten Veranstaltungen wird sowohl im gedruckten Bildungsprogramm als auch in der online-Kurssuche sowie in weiteren Bewerbungsschienen hingewiesen.

Die Fördermittel kommen von der EU, dem BMLRT und dem Land NÖ.

## Weitere Fördermöglichkeiten

### KURSBEIHELFE DER NÖ LANDARBEITERKAMMER

Mitglieder der NÖ Landarbeiterkammer können für die selbst getragenen Kurskosten einer anerkannten Institution der Erwachsenenbildung (z.B. LFI u.a.) eine Beihilfe erhalten.

Informationen: <https://noe.landarbeiterkammer.at/foerderungen/> bzw. T 01/5121601-16

### NÖ BILDUNGSFÖRDERUNG

Das Land NÖ gewährt nÖ ArbeitnehmerInnen eine Bildungsförderung für berufsspezifische Weiterbildung, die zur Arbeitsplatzsicherung dient und bei einem zertifizierten bzw. anerkannten Bildungsträger besucht worden ist.

Informationen: [www.noefg.at](http://www.noefg.at) (Themen - Bildung - Stipendien - Beihilfen) bzw. [E.bildungsfoerderung@noefg.at](mailto:E.bildungsfoerderung@noefg.at) oder T 02742/9005 DW 9555

IN KOOPERATION MIT



**ZUKUNFT  
ist jetzt!**

.....



[noe.lfi.at](http://noe.lfi.at)



**Ländliches  
Fortbildungsinstitut (LFI)  
Niederösterreich**

Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten  
T 05 0259 26100  
F 05 0259 26009  
E lfi@lk-noe.at