

BILDUNGS PROGRAMM

BURGENLAND

2023/2024





ALLGEMEINES

- 5 Vorwörter
- 7 LFI Team
- 7 Anmeldung

DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENS- KOMBINATION

- 29 Einkommenskombination
- 32 Urlaub am Bauernhof
- 32 Direktvermarktung

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 8 Persönlichkeit
- 9 Kreativität
- 12 Sprache

EDV UND TECHNIK

- 37 EDV und Informationstechnologie
- 37 Technik

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- 15 Gesundheit
- 16 Ernährung

INHALT

SYMBOLE UND ABKÜRZUNGEN



Zertifikatslehrgang,
anerkannt vom BML



Erstmals im
LFI Bildungsprogramm



Diese Veranstaltung wird zur Förderung durch Mittel des Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes, des Bundes und des Bundeslandes eingereicht.



Dieser Kurs wird online angeboten



vom TGD als
Weiterbildung anerkannt



Dieses Bildungsangebot ist
durch die wba akkreditiert
(www.wba.or.at)



Lebensqualität Bauernhof

LFI Ländliches Fortbildungsinstitut

GH Gasthaus

BS Buschenschank

BR Bezirksreferat

LK Landwirtschaftskammer

LFS Landw. Fachschule



PFLANZENPRODUKTION

- 39 Ackerbau
- 42 Obstbau
- 43 Gemüsebau
- 44 Weinbau
- 45 Forst

BIOLANDBAU

- 39 Biolandbau
- 42 Biotierhaltung

TIERHALTUNG

- 49 Allgemein
- 50 Tierhaltungstage
- 51 Rinderhaltung
- 52 Schweinehaltung
- 53 Schaf- und Ziegenhaltung
- 53 Geflügelhaltung
- 54 Bienen
- 55 Aquakultur
- 55 Sonstige Tiere



BERUF UND AUSBILDUNG

- 57 Lehrlings- und Fachausbildungsstelle
- 57 Facharbeiter- und Meisterkurse

ALLGEMEINES

- 58 Veranstalterverzeichnis
- 59 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 59 Bildungsförderung

IMPRESSUM

Herausgeber und Medieninhaber:

Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland,
Esterhazystr. 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702-401
E lfi@lk-bgld.at

Redaktion: DI Johann Pötz,

Zusammenstellung: LFI-Team

Fotos: soweit nicht durch Einzelnachweis
anders gekennzeichnet, stock.adobe.com

Gestaltung: www.adprico.at

Druck: Ferdinand Berger & Söhne GmbH,
Wienerstraße 80, 3580 Horn

Angabegewähr: Kursorganisation, Inhalt und
Planung mit Stand September 2023. Änderun-
gen und Ergänzungen sind dem Veranstalter
vorbehalten. Aufgrund der langfristigen
Planung sind Änderungen möglich. Alle In-
halte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler bzw.
vorbehaltlich der erwarteten Förderzusagen.



ZERTIFIZIERUNG

DAS LFI BURGENLAND IST ISO-ZERTIFIZIERT!

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland ist nach der Norm ISO 9001:2015 zertifiziert. Diese international anerkannte Zertifizierung bestätigt, dass die hohen Zufriedenheitswerte der LFI-Kunden kein Zufall sind und die Organisation bzw. Umsetzung der Bildungsaktivitäten auf hohem Qualitätsniveau erfolgt. Das LFI-Team wird sich auch weiterhin bemühen diesen Qualitätsstandard zu halten bzw. noch weiter zu verbessern. Das LFI Burgenland ist auch nach den Richtlinien des Ö-Cert zertifiziert und wird im Verzeichnis der Qualitätsanbieter im Erwachsenenbildungsbereich geführt.



Das LFI Burgenland

Bereiche:

Persönlichkeit und Kreativität

Gesundheit und Ernährung

Natur, Umwelt, Garten

Dienstleistung und Einkommenskombination

EDV und Technik

Landwirtschaft

Landjugend

Beruf und Ausbildung



Eine neue Bildungssaison beginnt!

Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

es freut mich, dass ein neues Kursprogramm des Ländlichen Fortbildungsinstituts Burgenland bereitsteht.

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland hat sich seit seiner Gründung vor über 50 Jahren zum Ziel gesetzt, die Menschen im Burgenland in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung zu unterstützen. Mit diesem Kursprogramm setzen wir diesen Anspruch fort und bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an Seminaren, Workshops und Weiterbildungen, um Ihr Wissen zu erweitern und neue Fähigkeiten zu erlernen.

Unser Kursprogramm spiegelt die Bedürfnisse und Interessen der ländlichen Gemeinschaft wider. Wir haben sorgfältig ein breites Spektrum an Themen ausgewählt, die von landwirtschaftlichen Techniken über nachhaltige Energiequellen bis hin zu kreativen Freizeitaktivitäten reichen. Egal, ob Sie Ihren beruflichen Horizont erweitern, Ihr Hobby vertiefen oder einfach nur neue Kontakte knüpfen möchten, wir haben den passenden Kurs für Sie.

Unsere Kurse werden von hochqualifizierten und erfahrenen Fachleuten geleitet, die ihre Expertise gerne mit Ihnen teilen. Sie können sich sicher sein, dass Sie in unseren Veranstaltungen nicht nur neues Wissen erwerben, sondern auch praktische Erfahrungen sammeln und von den wertvollen Tipps unserer Dozentinnen und Dozenten profitieren werden.

Ich will Sie ermutigen, dieses Kursprogramm als Chance zu sehen, Ihre persönlichen und beruflichen Ziele zu erreichen. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Wissen zu erweitern, neue Fertigkeiten zu erlernen und Ihre Leidenschaften weiterzuentwickeln. Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland steht Ihnen dabei zur Seite und begleitet Sie auf Ihrem Weg zu neuen Erfolgen.

Ich bedanke mich bei den engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LFI. Wir freuen uns, wenn wir Sie bei einer unserer Veranstaltungen im LFI Burgenland begrüßen dürfen. Gemeinsam werden wir Ihre persönliche Entwicklung vorantreiben und die Zukunft unserer ländlichen Gemeinschaft stärken.

Ihr
DI Nikolaus Berlakovich
Präsident der
Burgenländischen
Landwirtschaftskammer und
Vorsitzender des LFI Burgenland





Sie erreichen uns

LFI BURGENLAND

📍 Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
☎ 02682/702
✉ lfi@lk-bgld.at
<https://bgld.lfi.at>

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 08:00 - 12:30 Uhr
 13:00 - 16:00 Uhr
Fr: 08:00 - 12:00 Uhr

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

KURSANMELDUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den
Bildungsveranstaltungen an.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der
Anmeldung vergeben.

GESCHÄFTSFÜHRUNG



DI Johann Pötz

Geschäftsführung,
Bildungsmanagement, Qualitätsmanagement
☎ 02682/702-401
✉ johann.poetz@lk-bgld.at



Andrea Steiner

Sekretariat,
Kursauskunft, Kursanmeldung, Kursbetreuung
☎ 02682/702-420
✉ andrea.steiner@lk-bgld.at



DI Anna Makusovich

Bildungsmanagement,
Schule am Bauernhof, EDV
☎ 02682/702-423
✉ anna.makusovich@lk-bgld.at

Bürozeiten:

Montag, Dienstag, Mittwoch – jeweils vormittags



Eva Eichberger BA

Bildungsmanagement,
Seminarbäuerinnen
☎ 02682/702-403
✉ eva.eichberger@lk-bgld.at



Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Bildungsmanagement,
Zertifikatslehrgänge
☎ 02682/702-421
✉ regina.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag von 08:00 bis 13:00 Uhr,
Freitag von 07:00 bis 12:00 Uhr



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT



PERSÖNLICHKEIT

LANDLADY-FRÜHSTÜCK – BRÜCKEN STATT GRÄBEN!

LE

...für mehr Verständnis und Entspannung im Umgang mit Andersdenkenden

Inhalt: Bäuerinnen und Bauern stehen einer zunehmend kritischen Bevölkerung gegenüber. Toleranz und Verständnis in der Gesellschaft sinken wodurch die Konfliktgefahr steigt. Wissen, Erfahrungen und Übungen sollen in diesem Vortrag zukünftig mehr Verständnis und Entspannung im Umgang mit Andersdenkenden ermöglichen – auch gesellschaftlich wichtiger denn je.

Zielgruppe: junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, EinsteigerInnen, für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf nachgehen.

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012732

Termin: Samstag, 9. März 2024

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Wiesen, Beerenhof

Leitung: Bernadette Putz

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Mittwoch, 3. Jänner 2024
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich!

LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM THEMA STRESSMANAGEMENT UND GESUNDHEITSPFLEGE FÜR DIE FRAU

LE

Inhalt: Im Workshop "Starke Frau - Schau auf dich" erklärt Frau DGKP Alice Kroboth zu Beginn die Definition von Stress und gibt den Teilnehmerinnen die Möglichkeit ihre eigenen Stressoren zu identifizieren. Mittels gezielten Körperübungen erlernen die Teilnehmerinnen nützliche Tools um in stressigen Alltagssituationen die richtige Balance zwischen Anspannung und Entspannung zu finden. Abgeschlossen wird dieser Workshop mit einer Klangmediation.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und alle interessierten Landfrauen

Kursbeitrag gefördert: € 68,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 32,--

► 1-0012617

Termin: Samstag, 9. März 2024

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Das Eisenberg, Mitterberg 32-34

8383 St. Martin an der Raab

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: DGKP Alice Kroboth

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Mittwoch, 1. März 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

LANDLADY-FRÜHSTÜCK

Inhalt: Bäuerinnen und Bauern stehen einer zunehmend kritischen Bevölkerung gegenüber. Toleranz und Verständnis in der Gesellschaft sinken wodurch die Konfliktgefahr steigt. Wissen, Erfahrungen und Übungen sollen in diesem Vortrag zukünftig mehr Verständnis und Entspannung im Umgang mit Andersdenkenden ermöglichen – auch gesellschaftlich wichtiger denn je.

Zielgruppe: junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, EinsteigerInnen, für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf

Kursbeitrag gefördert: 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: 40,--

► 1-0012733

Termin: Dienstag, 16. April 2024

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Leitung: Bernadette Putz

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Dienstag, 09. April
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich!

LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM THEMA "GARTENPFLEGE IM RHYTHMUS DER NATUR - MONDKALENDER"

LE

Inhalt: Fast jeder hat davon gehört, aber was ist jetzt wirklich dran? Die Arbeiten im Garten nach den Mondphasen und Sternzeichen auszurichten ist einfach und macht Sinn, vom Baumschnitt bis zur Unkrautarbeit. Nützen wir dieses Wissen!

Zielgruppe: Junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, Einsteigerinnen, auch für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf nachgehen.

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012513

Termin: Freitag, 8. März 2024

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Gols, Jacky`s Mühle

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Gerlinde Blauensteiner,

Gärtnermeisterin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Freitag, 1. März 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at



LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM THEMA "WER BIN ICH UND WENN JA, WIE VIELE?"

LE

Inhalt: WER BIN ICH und wenn ja, wie viele? Ein Titel von Richard David Precht, der vielen Frauen aus der Seele spricht. Ihn nimmt Heike Tröstner zum Anlass, sich selbst zu hinterfragen, zu reflektieren um gleichzeitig die vielfältigen Talente und Fähigkeiten der Frauen unter dem „burgenländischen Schefel“ hervorzuholen, bewusst zu machen und zu entfalten. Dazu erzählt sie, wie es kam, dass sie heute selbst hergestellte Pechsalbe aus selbst gesammeltem Fichtenharz unter dem Namen „MeinPech – DeinGlück“ offiziell und sehr erfolgreich vermarktet, wie damit bereits viele AnwenderInnen Hilfe erfahren haben und was es mit dem „Magnetismus des Herzens“ auf sich hat. Sie nimmt die Zuhörerinnen mit auf eine interessante, nie enden wollende Reise der Selbstfindung und Selbstverwirklichung und schafft Bewusstsein, wie wichtig es ist, auf die eigene weibliche Intuition zu hören.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 29,--

► 1-0012599

Termin: Samstag, 18. November 2023

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Buchschachen, Dorfscheune

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Heike Tröstner, Geschäftsstellenleiterin RegionalMedien Burgenland in Oberwart, Werbeberaterin, Resonanz-Coach, Unternehmerin mit „MeinPech-DeinGlück“, www.meinpechdeinglueck.at

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Montag, 13. November 2023

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: inkl. umfangreichem Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten und Vortrag

BÄUERINNENFACHTAGE 2024

LE

Lebensqualität
Bauernhof

Fachtage für Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Inhalt: Individuelle Programmpunkte mit fachlichen und kreativen Inhalten machen jeden Termin einzigartig. Detaillierte Inhalte werden zeitgerecht veröffentlicht. Die Fachtage können selbstverständlich bezirksübergreifend und an mehreren Tagen besucht werden.
Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen, Landfrauen und am Thema interessierte Personen.

Termin: Di, 16. Jänner 2024

von 17:00 – 20:30 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Wurglits

Leitung: Sandra Lehner

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

Termin: Mi, 17. Jänner 2024
von 17:00 Uhr – 20:30 Uhr
Ort: Bildein, Weinkulturhaus
Leitung: Martina Knöbl, BSc
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf

Termin: Do, 18. Jänner 2024
ab 17:00 Uhr
Ort: Draßmarkt, „Anna kocht“
Leitung: Bezirksbäuerin KR Gabriele Biricz
Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf

Termin: Di, 23. Jänner 2024
von 09:00 – 12:30 Uhr
Ort: St. Andrä, GH zur Linde
Leitung: Eva Ulram
Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

Termin: Di, 23. Jänner 2024
von 17:00 – 20:30 Uhr
Ort: Marz, GH Scheiber
Leitung: Bernadette Putz
Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/
Mattersburg



FAMILIENWANDERTAGE 2023

Anlässlich des Internationalen Weltlandfrauentages, am 15. Oktober und des Welternährungstages, am 16. Oktober organisieren die Bäuerinnen gemeinsam mit der Burgenländischen Landwirtschaftskammer Familienwandertage, um auf die Rolle der Landwirtschaft für unsere Ernährung und die Leistungen der Bäuerinnen und Bauern aufmerksam zu machen.

Bezirk Neusiedl:
Datum: So, 22.10.2023
Ort: Zurndorf
Treffpunkt: Reitplatz Zurndorf
Abmarsch: 13:30 Uhr
Programm:

- Rundwanderweg durch das Europaschutzgebiet des Zurndorfer Eichenwaldes und der anschließenden Hutweide
- Labestation auf halber Strecke
- Gemütlicher Ausklang am Reitplatz
- **Informationen:**
- Streckengesamtlänge: ca. 8 km
- Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.
- Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Bezirk Mattersburg:
Datum: So, 15. Oktober 2023
Treffpunkt: 13:30 Uhr am Parkplatz der Badkantine in Rohrbach (Badeteich Rohrbach)
Abmarsch: 14:00 Uhr
Programm:

- Wanderung entlang der Teichwiesen – Rundwanderweg
- Labestation auf halber Strecke
- Gemütlicher Ausklang in der Badkantine Rohrbach

Informationen:

- Streckengesamtlänge: ca. 6km
- Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt
- Bitte wetterfeste Bekleidung mitnehmen!
- Die Strecke ist Kinderwagen- und Rollstuhltauglich
- Anmeldung nicht erforderlich

► **Südburgenland: Bezirk Güssing/
Jennersdorf/Oberwart**
Datum: Sonntag, 15.10.2023
Ort: LandRastHaus Maria Bild 3,
8382 Weichselbaum
Treffpunkt: 09:30 Uhr
Abmarsch: 10:00 Uhr



BILDUNGSGUTSCHEINE



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

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

Erhältlich sind Gutscheine für einzelne Kurse sowie in beliebiger Höhe. Diese können bei allen LFI-Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice:
LFI Burgenland
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at

KREATIVITÄT

**KORBFLECHTEN -
MEIN SELBSTGEFLOCHTENER
EINKAUFSKORB ODER ERNTEKORB
(2-TÄGIG)**

LE

Inhalt: Die Teilnehmer bekommen einen Einblick in die Welt der Weide.
Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert.
Bei diesem Kurs flechten wir einen runden Korb mit Henkel. Dabei werden alle wichtigen Grundtechniken des Korbflechtens erlernt. Die Teilnehmer können zwischen verschiedenen Größen und Griffen wählen.
Kursbeitrag gefördert: € 135,-
Kursbeitrag nicht gefördert: € 225,-

► **1-0012392**
Termin: Samstag, 20. Jänner 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr und
Sonntag, 21. Jänner 2024
von 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012393**
Termin Samstag, 24. Februar 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr
Sonntag, 25. Februar 2024
von 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Großpetersdorf, Hotel GIP
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012540**
Termin: Samstag, 15. Juni 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr
Sonntag, 16. Juni 2024
von 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Großpetersdorf, Hotel GIP
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012543**
Termin: Samstag, 20. Juli 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr
Sonntag, 21. Juli 2024
von 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Bettina Gloggnitzer

Veranstalter: LFI Burgenland
Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland
Tel.: 02682-704-420
E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at





**KORBFLECHTEN –
MEIN SELBSTGEFLOCHTENES
BROT- BZW. OBSTKÖRBCHEIN
(1-TÄGIG)**

LE

Inhalt: Die TeilnehmerInnen bekommen einen Einblick in die Welt der Weide. Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert.

Wir flechten ein Körbchen für Brot, Obst, Gemüse und allerlei Kleinigkeiten. Hier werden die ersten Grundschritte eines Korbes gezeigt. Ein idealer Einstieg in die Korbflechterei.

Kursbeitrag gefördert: € 90,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 155,-

► **1-0012503**

Termin: Sonntag, 5. November 2023

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012394**

Termin: Samstag, 10. Februar 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, Hotel GIP

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012546**

Termin: Samstag, 23. März 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Weingut Artner, Deutschkreutz

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012582**

Termin: Samstag, 13. April 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Pama, GH Kuster

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012541**

Termin: Samstag, 22. Juni 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, Hotel GIP

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012542**

Termin: Samstag, 6. Juli 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682-704-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

**KORBFLECHTEN –
WIR FLECHTEN 3 WERKSTÜCKE:
RANKHILFE/WEIDEKUGEL/WEIDEKRANZ**

Inhalt: Die TeilnehmerInnen bekommen einen Einblick in die Welt der Weide.

Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert. Bei diesem Flechtkurs flechten wir 3 Werkstücke:

- eine Rankhilfe
- eine Weidenkugel und
- einen Weidenkranz

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,-

► **1-0012502**

Termin: Samstag, 4. November 2023

von 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012547**

Termin: Freitag, 26. Jänner 2024

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer



► **1-0012548**

Termin: Freitag, 22. März 2024

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, Hotel GIP

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

► **1-0012583**

Termin: Freitag, 12. April 2024

von 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Pama, GH Kuster

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bettina Gloggnitzer

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682-704-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at



DI JOHANN PÖTZ

Geschäftsführer

Bildungsmanagement,

Qualitätsmanagement



Klicken Sie hier und lassen Sie sich von Johann Pötz einige Aspekte zur neuen Bildungssaison näherbringen.

INFORMATION

i

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **bgld.lfi.at**

Topaktuelle Infos rund um unsere Veranstaltungen und Kurse warten auf Sie.

TÖPFERN – MEIN EIGENES FRÜHSTÜCKSGESCHIRR

Inhalt: Jedes mit den Händen getöpferte Objekt ist besonders und einzigartig wie wir Menschen. Ton ist ein natürliches und lebendiges Material und hat so viele Möglichkeiten zur Verarbeitung zu bieten. Aus Ton etwas Neues, etwas Einzigartiges zu erschaffen macht unheimlich viel Spaß und die Ergebnisse sind einfach nur wunderschön. Ulrike Paulitsch hat sich dem Material Ton verschrieben und gibt ihr Wissen in einem 2-teiligen Workshop gerne weiter.

Beim ersten Workshop werden wir den Fokus auf die Grundlagen des Töpfens, verschiedene Ton-Arten und ein paar Hintergründe zum alten Töpfer-Handwerk legen. Gemeinsam töpfert man in den 3 Stunden eine Frühstücksgerichte.

Beim zweiten Teil wird unsere Obstschale, die zuerst 2 Wochen getrocknet/gebrannt wird, glasiert. Ulrike, unsere Referentin, wird uns dabei behilflich sein unser Werkstück zu glasieren bzw. fertigzustellen!

Danach (innerhalb von ca. 2 Wochen) wird unser Werkstück gebrannt. Die fertigen Meisterwerke können sodann bei uns im LFI Burgenland abgeholt werden.

Teil 1: 22.04.2024 oder 23.04.2024, von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Teil 2: wird am 1. Kurstag vereinbart

Kursbeitrag nicht gefördert: € 120,--

► 1-0012463

Termin: Montag, 22. April 2024 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Ulrike Paulitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

► 1-0012592

Termin: Dienstag, 23. April 2024 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Ulrike Paulitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

► 1-0012752

Termin: Dienstag, 30. April 2024 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Pama, GH Kuster,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Ulrike Paulitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

EINFÜHRUNG IN DIE WEINSENORIK FÜR JEDEFRAU/JEDERMANN

Weinensorik erleben!

- Gerüche spielerisch erkennen
- Geschmackssinn erspüren

Erkennen der 6 Grundgeschmacksrichtungen

- Süß, sauer, salzig, bitter, fettig, umami
- Basis – Weinwissen

Erkennen von

- Sorten, Weinfehlern, Ausbaustilen

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012478

Termin: Donnerstag, 12. Oktober 2023 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Daniel Pachinger

► 1-0012505

Termin: Freitag, 12. Jänner 2024 von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Pama, GH Kuster

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Vanessa Knirsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

T: 02682/702-420, E: lfi@lk-bgld.at

Tel.: 02682/702-404 E-Mail: lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune sowie Interesse am Thema Wein!

WEINSENORIK – EIN TIEFERER EINBLICK IN DIE WELT DES WEINES

Inhalt: Weinensorik erleben!

- Sorten charakterisieren und erkennen
- Weinfehler erkennen
- Weine aus aller Welt kennenlernen

Kursbeitrag: € 75,--

► 1-0012491

Termin: Freitag, 13. Oktober 2023 von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Daniel Pachinger

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

KURSANMELDUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

9 KRÄUTER IN EINER SUPPE

Inhalt: Wir machen eine Rezeptwanderung anhand der Zutaten für eine 9-Kräutersuppe. Diese wurde früher als traditionelles Gericht am Gründonnerstag serviert. Wir suchen die Zutaten für unsere Kraftsuppe in Wald und Wiese. Dabei lernen wir 9 Frühlingspflanzen kennen. Wie sie heißen, woran man sie erkennt, wo sie wachsen, welche wertvollen Inhaltsstoffe in ihnen stecken und wie man sie einfach zubereitet. Gemeinsam bereiten wir die selbstgesammelte Köstlichkeit zu und genießen dann unsere Mahlzeit. Bitte bring ein Brett, ein Messer und zum Sammeln einen Korb/Tasche mit. Für daheim bekommst du ein Handout zu den Pflanzen, die wir sammeln sowie das Rezept der 9-Kräutersuppe.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012544

Termin: Samstag, 23. März 2024 von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

MEINE EIGENE WILDPFLANZEN APOTHEKE

Inhalt: Die Natur bringt schöne und heilsame Pflanzen hervor. Oft gedeihen die wertvollen Helfer im eigenen Garten.

Wir lernen einige von ihnen kennen und fertigen im Handumdrehen einfache Hausmittel. Bitte bring ein Brett und ein Messer mit. Zum Sammeln nimm bitte einen Korb/Tasche mit. Für daheim bekommst du ein Handout zu den Pflanzen, die wir verwenden.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012545

Termin: Freitag, 24. Mai 2024 von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at



RÄUCHERN IN DEN RAUHNÄCHTEN

Inhalt: Zur Wintersonnenwende am 21. Dezember erreicht die Sonne ihren tiefsten Stand. Es ist der kürzeste Tag und die längste Nacht des Jahres. Bei einem winterlichen Spaziergang sammeln wir Zutaten für das Räuchern. In der warmen Stube lassen wir die verschiedenen Gerüche und Texturen der Räucherzutaten auf uns wirken und stellen gemeinsam eine Mischung zusammen. Diese räuchern wir und genießen dazu eine Tasse Tee. Beim gemütlichen Zusammensitzen unterhalten wir uns über das Brauchtum und die Mythologie des Räucherns. Wir erfahren, wie die Düfte uns beeinflussen und welche Wirkung der Rauch auf uns hat. Für daheim stellst du dir deine persönliche Räuchermischung zusammen. Dafür bekommst du ein Handout mit Rezepten für unterschiedliche Räuchermischungen. Zum Verarbeiten nimm bitte ein Brett und einen Mörser mit. Zum Sammeln nimm bitte einen Korb/Tasche mit.
Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012389**

**Termin: Samstag, 2. Dezember 2023
von 15:00 bis 19:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

WIR BAUEN EINEN BROTBACKOFEN AUS LEHM

Inhalt: Ein Brotbackofen wird aus Lehm, Sand und Stroh gebaut. Nach einer Trockenpause kann der Ofen zum Backen von Pizza und Brot verwendet werden. Gemeinsam werden im Workshop Geschichte, Aufbau und Funktion des Brotbackofens besprochen, verschiedene Materialproben hergestellt und gemeinsam ein Musterofen gebaut.

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 68,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 136,--

► **1-0012640**

Termin: Samstag, 25. Mai 2025

von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Stotzing

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Bernhard Gruber

► **1-0012641**

Termin: Sonntag, 26. Mai 2024

von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Großpetersdorf

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Bernhard Gruber

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

T 02682/702-420,

E andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Gummistiefel, Handtuch, Sonnen- und Regenschutz mitnehmen!

SPRACHE

ENGLISCHKURS FÜR WINZER:INNEN



Inhalt: Dieser Englischkurs bietet den Teilnehmern die Möglichkeit ihr Fachenglisch in der Weinansprache zu festigen. Sie erlernen dabei ihr Weingut vorzustellen, eine Weinverkostung durchzuführen und ihre Weine auf internationalen Weinmessen zu präsentieren. Mit dem verbesserten Sprachverständnis können Sie Ihren Betrieb und Ihre Weine kompetent auf Englisch präsentieren und vermarkten.

Zielgruppe: Personen, die im Weinvertrieb tätig sind

Kursbeitrag gefördert: 75,--

Kursbeitrag nicht gefördert: 150,--

► **1-0012639**

Termine:

23.01.2024 16:00 bis 17:45 Uhr online

06.02.2024 14:00 bis 17:30 Uhr

Eisenstadt

20.02.2024 16:00 bis 17:45 Uhr online

05.03.2024 16:00 bis 17:45 Uhr online

Ort: online

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Mag. Bettina Rittsteuer

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Mittwoch, 13. Dezember 2023

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

Voraussetzung: Gute Englischkenntnisse



LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF



Das Projekt Lebensqualität Bauernhof (LQB) ist eine bundesweite Bildungs- und Informationsinitiative zur Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern in besonderen Lebenssituationen. Das individuelle Angebot soll die Lebensqualität der am landwirtschaftlichen Betrieb lebenden Menschen nachhaltig sichern, denn ohne zufriedenstellende Lebensqualität ist kein langfristiger Betriebserfolg möglich. Auf der bundesweiten Homepage finden Sie interessante hilfreiche Artikel, wo ExpertInnen verschiedene Themen oder Fallbeispiele aufgreifen.

Das Angebot des LFI Burgenland umfasst Vorträge im Rahmen von verschiedenen Fachtagen, Kursen, Seminaren und Zertifikatslehrgängen. Seitens der Burgenländischen Landwirtschaftskammer wird in spezifischen Bereichen Einzelberatung angeboten, z.B.: Rechtsberatung, Steuer – und Sozialberatung, sowie Unternehmensführung. Je nach Sachverhalt werden auch Kontakte zu Kooperationspartnern hergestellt. Seit 2 Jahren ist ein spezielles Beratungsprodukt buchbar.



KRISENPRÄVENTION UND KRISENBERATUNG

Im bäuerlichen Alltag liegen Arbeit und Privates eng beieinander. Das stellt die Beteiligten oftmals vor größere Herausforderungen, z.B. Meinungsverschiedenheiten unter den Generationen, Arbeitsaufteilung, Arbeitsüberlastung, Hofübergabe, Partnerschaft, Pflege und Krankheit von Familienmitgliedern u.ä. Sie wollen Herausforderungen gut meistern? Dann begleiten wir Sie gerne im Rahmen dieses Angebotes.

DI Willi Peszt
Dipl. Sozialpädagogin und Mediatorin
Bgld. Landwirtschaftskammer/
Abt. VI - Pflanzenbau
T 02682/702-606
E willi.peszt@lk-bgld.at



BÄUERLICHES SORGENTELEFON:

0810 676 810
(zum Ortstarif)

**Mo, bis Fr, 08:30 – 12:30 Uhr,
außer an gesetzlichen Feiertagen
österreichweit, anonym, vertraulich**

Das bäuerliche Sorgentelefon ist für Menschen in landwirtschaftlichen Familienunternehmen ein niederschwelliges Beratungsangebot. Im Rahmen der telefonischen Erstberatung wird Anonymität und Vertraulichkeit gewährleistet.

Themen

- Konflikte zwischen Jung und Alt
- Hofübergabe, Hofübernahme
- Wirtschaftlichen Sorgen
- Partnerschaft
- Überlastung
- Sonstige

LQB Projektkoordination Burgenland:

Eva Maria Eichberger B.A.
T 02682/702-403
E eva.eichberger@lk-bgld.at
www.lebensqualitaet-bauernhof.at
Facebook: [facebook.com/LQBauernhof](https://www.facebook.com/LQBauernhof)





GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG





GESUNDHEIT

16H - ERSTE HILFE GRUNDKURS

LE

Inhalt: Der Grundkurs in Erster Hilfe und Unfallverhütung hat zum Ziel, die KursteilnehmerInnen mit der Hilfeleistung nach Unfällen oder bei Eintritt plötzlicher Erkrankungen so vertraut zu machen, dass sie selbständig und eigenverantwortlich Erste Hilfe leisten können. Die Beschäftigung mit verschiedenen Unfallursachen soll zur Unfallverhütung beitragen

Zielgruppe: Personen, die einen Grundkurs bzw. eine 16h Ersthelferausbildung benötigen

Kursbeitrag gefördert: auf Anfrage

Kursbeitrag nicht gefördert: auf Anfrage

► 1-0010781

Termin: auf Anfrage

Ort: auf Anfrage

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

8H - ERSTE HILFE AUFRISCHUNGSKURS

LE

Inhalt: Im Auffrischkurs soll bereits Erlerntes (Erste Hilfe Grundkurs) wiederholt und gefestigt werden.

Zielgruppe: Personen, die einen Erste-Hilfe-Auffrischkurs als Ersthelfer/in, für den Bezug von FlüssigSO2 oder für diverse Gütesiegel benötigen

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

► 1-0012610

Termin: Montag, 5. Februar 2024

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotes Kreuz, Grazer Straße 24

7540 Güssing

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Montag, 22. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

► 1-0012607

Termin: Montag, 26. Februar 2024

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotkreuz-Haus, Rot-Kreuz-Gasse 27,
7100 Neusiedl

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Dienstag, 06. Februar 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

► 1-0012608

Termin: Donnerstag, 29. Februar 2024

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotkreuz-Haus, Henri Dunant Straße 4,
7000 Eisenstadt

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Dienstag, 06. Februar 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

ERSTE HILFE – KINDERNOTFALLKURSE

LE

Inhalt: Im Erste Hilfe - Kindernotfallkurs erlernen Sie umfassende Möglichkeiten der Hilfeleistung nach Unfällen oder beim Eintritt plötzlicher Erkrankungen im Säuglings- und Kindesalter.

Zielgruppe: Personen, die viel Zeit mit Kindern verbringen

Kursbeitrag gefördert: 55,--

Kursbeitrag nicht gefördert: 110,--

► 1-0012634

Termin: Freitag, 23. Februar 2024

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotes Kreuz, Grazer Straße 24

7540 Güssing

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Dienstag, 06. Februar 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at



DEMENZ – WISSENSWERTES EINFACH UND VERSTÄNDLICH ERKLÄRT

LE

Inhalt: Häufig wird Altersvergesslichkeit mit Demenz gleichgesetzt, in diesem Vortrag wird auf die Unterschiede und das genaue Krankheitsbild der Demenz eingegangen. Möglichkeiten zur Unterstützung sowie der Umgang und die Kommunikation mit demenzerkrankten Personen werden besprochen. Vorbeugemaßnahmen zur Demenzprophylaxe -> Was kann ich vorbeugend tun?

Zielgruppe: Interessierte Personen

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

► 1-0012586

Termin: Montag, 13. November 2023

von 17:00 bis 19:30 Uhr

Ort: Seminarraum Haus189

Untere Hauptstraße 189

7535 St. Michael im Burgenland

Leitung: Martina Knöbl, BSC

Referent/en: DGKP Alice Kroboth

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Montag, 6. November 2023

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

BILDUNGSGUTSCHEINE



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

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

Erhältlich sind Gutscheine für einzelne Kurse sowie in beliebiger Höhe. Diese können bei allen LFI-Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice:

LFI Burgenland
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at



ERNÄHRUNG

BRANDTEIG / ANFÄNGER

Inhalt: In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst. Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden. Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt. Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012498

Termin: Samstag, 16. März 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

BRANDTEIG / FORTGESCHRITTENE

Inhalt: In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst.

Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden. Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt. Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012499

Termin: Samstag, 16. März 2024
von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012750

Termin: Samstag, 16. März 2024
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

BROT LIEBT SAUERTEIG

Inhalt: Tipps und Tricks für die Brotherstellung mit Sauerteig, Zubereitung und Verkostung diverser Brotsorten, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012595

Termin: Montag, 13. November 2023
von 14:30 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Montag, 06. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!



► 1-0012712

Termin: Dienstag, 2. April 2024
von 16:30 bis 21:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Montag, 25. März 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

BROTBACKKURS MIT DINKEL UND ROGGEN

Inhalt: Tipps und Tricks für die Brotherstellung mit Sauerteig, Zubereitung und Verkostung diverser Brotsorten, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Zielgruppe: Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012510

Termin: Samstag, 21. Oktober 2023
von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Inge Allacher, Seminarbäuerin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Freitag, 13. Oktober 2023

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen. Bitte Schürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) für den Sauerteig mitbringen!

► 1-0012511

Termin: Samstag, 16. März 2024
von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Inge Allacher, Seminarbäuerin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Freitag, 08. März 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen. Bitte Schürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) für den Sauerteig mitbringen!

BRUNCH / NACHSPEISEN

Inhalt: Wer liebt es nicht, am Wochenende ausgiebig zu brunchen oder ein gemütliches Essen mit einem Dessert abzurunden? Gemeinsam mit unserer Konditormeisterin Lena stellst du verschiedene Köstlichkeiten wie zum Beispiel Pancakes, Waffeln oder Granola her, die bei keinem Brunch fehlen dürfen. Als Nachspeisen stehen unter anderem Mousse au Chocolat und Pavlova auf dem Programm. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).
Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012714

**Termin: Samstag, 15. Juni 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

► 1-0012713

**Termin: Samstag, 15. Juni 2024
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

CUPCAKES MIT LENA ZACHS

Inhalt: Das Leben ist zu kurz für trockene Kuchen und fade Cupcakes. Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena, wie du supersaftige Kuchen und kreative Cupcakes mit unterschiedlichen Cremes selber backen kannst. Sie sind so simpel und - mit dem richtigen Rezept - doch so gut. Man kann sie leicht transportieren und ohne Probleme schon am Vortag vorbereiten. Perfekt geeignet für jeden Anlass. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).
Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012501

**Termin: Samstag, 6. April 2024
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



GERMMEHLSPEISEN – STRAUBEN, SPAGATKRAPPEN UND CO

Inhalt: Wer liebt sie nicht, die frisch gebackenen Germmehlspeisen. Aber wie wird der Germteig schön flaumig? Wie lange muss der Teig geknetet werden? Das und noch viel mehr erfahren Sie in diesem Kurs. Sie erlernen die Grundschritte für eine gelungene luftige Germmehlspeise und erhalten noch zusätzlich zahlreiche Tipps von der Seminarbäuerin. Strauben, Spagatkrappen und Faschingskrappen werden gemeinsam gebackten und danach verkostet.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012613

**Termin: Montag, 29. Jänner 2024
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

Ort:

Henndorfer Hof

Henndorf-Therme 34

8380 Jennersdorf

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Seminarbäuerin Irene Deutsch

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Montag, 22. Jänner 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

► 1-0012614

**Termin: Freitag, 2. Februar 2024
von 16:00 bis 20:00 Uhr**

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Irene Deutsch

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Freitag, 26. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

HERBSTLICHES BRAUCHTUMSGEBÄCK UND ALLERHEILIGENSTRIEZEL

Inhalt: In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Flechttechniken des Allerheiligenstriezels kennen und fertigen Brauchtumsgebäck wie Martinskipferl, weihnachtlichen Germgugelhupf sowie Krampus und Nikolaus aus Germteig.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012501

**Termin: Montag, 16. Oktober 2023
von 16:30 bis 21:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK, Seminararküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Sonntag, 09. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Begrenzte Teilnehmerzahl!

i

„LEBENSMITTEL LEICHT DURCHSCHAUT“

Bei allen Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen erfahren Sie Wissenswertes über die Lebensmittelkennzeichnung und die Vielfalt frischer regionaler Lebensmittel.

Österreichische Qualitätsprodukte

Sie lernen anhand der wichtigsten Gütesiegel aus regionaler und biologischer Landwirtschaft österreichische Qualitätsprodukte erkennen und beurteilen.





© Carina Laschober - Luif

Topfenschmarrn

Rezept Seminarbäuerinnen Burgenland / Carina Laschober - Luif / 4 Personen

ZUTATEN

500 g Topfen
250 g Sauerrahm
3 Eier
40 g Maisstärke (oder 1 Packung
Vanillepuddingpulver)
1 Packerl Vanillezucker
80 g Grieß
30 g Mehl
Öl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. Den Topfen mit Rahm und den Eiern cremig rühren, anschließend die Maisstärke (oder das Puddingpulver) und Vanillezucker mit Mehl und Grieß vermengen und in die Topfenmasse einrühren. Eischnee unterheben.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und so viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden ca. 1 cm bedeckt ist. Auf der einen Seite goldgelb anbacken, die Masse wenden. Den Teig mit zwei Essgabeln zerreißen und fertigbacken.

Tipp

Dazu passt sehr gut Zwetschken-
oder Marillenröster, Kompott
oder auch einfach Marmelade.

HERSTELLUNG VON CROISSANTS UND PLUNDERGEBÄCK

Inhalt: Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena wie du die beliebten französischen Croissants selber backen kannst, um dich und deine Liebsten zu verwöhnen.

In diesem Kurs lernst du, wie du Plunderteig von A bis Z selbst herstellst und daraus verschiedene Gebäcke formst. Außerdem erfährst du, worauf man besonders achten muss und erhältst hilfreiche Tipps, die das Croissantbacken erleichtern.

Das innen flaumige und außen knusprige Gebäck begeistert bei jedem Frühstück oder Brunch und erfüllt beim Backen das ganze Haus mit einem herrlich buttrigen Duft.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 100,--

► 1-0012519

Termin: Samstag, 4. November 2023

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012749

Termin: Samstag, 27. Jänner 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012519

Termin: Samstag, 24. Februar 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

KNÖDELALARM

Inhalt: Knödel gibt es in den unterschiedlichsten Variationen. Bei diesem Kurs dürfen sich die TeilnehmerInnen auf einen bunten Mix der österreichischen Knödelküche freuen. Vom Kaspresknödel, Serviettenknödel, Knödel aus Erdäpfelteig, bis hin zum klassischen Germknödel ist alles mit dabei. Bei der anschließenden Knödelerkostung steht dem gemeinsamen Genuss nichts mehr im Wege. Zubereitung und Verkostung diverser Knödelgerichte, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012519

Termin: Dienstag, 20. Februar 2024

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminararküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Montag, 12. Februar 2024, Tel.: 02682/702-700 oder E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

KNACKIG UND FRISCH KOMMEN JETZT KRÄUTER AUF DEN TISCH

Inhalt: Die Natur ist ein wertvolles Geschenk und bereichert unsere Küche täglich mit einer Fülle an Gewürz-, Duft- und Wildkräutern. Was wir aus Kräutern im Sommer alles zaubern können und warum es so wertvoll ist, sie in den Speiseplan mit einzubeziehen, das erfahren Sie in diesem Workshop. Gemeinsam werden wir ein Menü kochen, bei dem zahlreiche Kräuter zum Einsatz kommen. Mit dabei sind noch weitere Rezepte, die Sie zu Hause ausprobieren und damit Ihre Familie begeistern können.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012519

Termin: Donnerstag, 22. August 2024

von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Mittwoch, 14. August 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte mitnehmen: Kochschürze, Dosen für Kostproben

MUFFINS UND KASTENKUCHEN MIT LENA ZACHS

Inhalt: Das Leben ist zu kurz für trockene Kuchen und fade Cupcakes.

Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena, wie du supersaftige Kuchen und kreative Cupcakes mit unterschiedlichen Cremes selber backen kannst. Sie sind so simpel und - mit dem richtigen Rezept - doch so gut.

Man kann sie leicht transportieren und ohne Probleme schon am Vortag vorbereiten. Perfekt geeignet für jeden Anlass.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012519

Termin: Samstag, 6. April 2024

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

ÖSTERLICHES BRAUCHTUMSGEBÄCK

Inhalt: Erfahren Sie Wissenswertes über die Zubereitung von traditionellem Hefegebäck und erlernen Sie unterschiedliche Varianten, Hefeteig für den Ostertisch perfekt in Form zu bringen (z. B.: Osterstriezel, Osterpinze, div. Hasen und Küken).

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012519

Termin: Dienstag, 5. März 2024

von 09:00 bis 13:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminararküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Montag, 26. Februar 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!



PARTYZEIT - PIZZA, BURGER & CO!

Inhalt: Fast jeder hat schon einmal zu einer Party eingeladen und weiß wieviel Zeit es benötigt, Snacks, Saucen, Pizzaschnecken und Burgerpatties dafür herzustellen. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Ihre Gäste auf schnelle und einfache Weise verköstigen können.
Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012519

Termin: Mittwoch, 3. Juli 2024
von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Mittwoch, 26. Juni 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, einige Dosen für Kostproben und etwas Alufolie mitnehmen.

PFLANZLICH GUT

Inhalt: Aus regionalen Zutaten rein pflanzliche Gerichte zaubern? - Das ist einfacher als gedacht. In diesem Kochkurs bringen wir Ihnen die fleischlose Küche näher und räumen dadurch viele Vorurteile aus dem Weg. Wir kochen unter anderem eine Hafersuppe, Linsen-Bolognese mit Spaghetti, vegane Burger, Bohnengulasch mit Räuchertofu, Sellerieschnitzel mit Kräuterkartoffeln, süße Germteigschnecken uvm.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012718

Termin: Samstag, 13. Jänner 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Martina Fischbach

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Donnerstag, 8. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

► 1-0012719

Termin: Samstag, 9. März 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Martina Fischbach

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mittwoch, 1. März 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein/e Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

► 1-0012720

Termin: Samstag, 16. März 2024
von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin

Martina Fischbach

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Freitag, 8. März 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

SCHMACKHAFTE BURGER SELBSTGEMACHT

Inhalt: Selbstgemachte Burger - ein Highlight auf jedem Mittagstisch! Im Kurs werden Tipps und Tricks für die Herstellung von Burgerbuns, Burgerpatties und Burgersaucen vermittelt. Gemeinsam werden diese und weitere Zutaten zu vielfältigen und schmackhaften Burger zusammengesetzt, so dass für jeden etwas dabei ist! Informationen zu Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012721

Termin: Freitag, 19. April 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin Helga Bruckner

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mittwoch, 12. April 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

SCHMACKHAFTE GERICHTE MIT RINDFLEISCH

Inhalt: In diesem Kochkurs erfahren Sie, welche Teile des Rindes für welche Gerichte verwendet werden und was beim Einkauf und bei der Lagerung von Rindfleisch zu beachten ist. Gemeinsam werden interessante und abwechslungsreiche Gerichte zubereitet und natürlich auch verkostet. Ein Kurs für Liebhaber der Rindfleisch-Küche und alle, die die Zubereitung von Rindfleisch erlernen und verfeinern wollen!

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► 1-0012616

Termin: Samstag, 20. Jänner 2024
von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin ÖkRat

Elisabeth Aufner

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Freitag, 12. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

► 1-0012615

Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024
von 18:00 bis 22:00 Uhr

Ort: Henndorfer Hof, Henndorf-Therme 34
 8380 Jennersdorf

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Seminarbäuerin ÖkR

Elisabeth Aufner

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mittwoch, 24. Jänner 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.



ZUTATEN

Medaillons:

1 Schweinslungenbraten
à 500-600 g
Salz, Pfeffer
Fett zum Anbraten

Erdäpfelspalten:

800 g Erdäpfeln
Salz, Pfeffer, Kümmel

Kernölsauce:

10 g Butter
10 g Mehl glatt
150 ml Schlagobers
150 ml Suppe oder Wasser
Salz, Pfeffer
10 ml Kernöl



© Carina Laschober - Luif

Schweinsmedaillons mit Kürbiskernkruste in Kernölsauce

Rezept Seminarbäuerinnen Burgenland / Carina Laschober - Luif / 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zubereitung Erdäpfelspalten: Die Erdäpfel gut waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. Mit etwas Öl bepinseln, salzen und pfeffern und je nach persönlichem Geschmack mit etwas Kümmel bestreuen. Bei 180°C ca. 45 Minuten im Backrohr backen.

Zubereitung Medaillons: Für die Kruste Butter schaumig rühren, das Ei verquirlen und unter ständigem Rühren in die Butter einrühren. Vorsicht! Wenn man das Ei zu schnell hinzufügt, gerinnt der Butterabtrieb. Eventuell dazwischen Maizena einrühren, dann gelingt der Abtrieb leichter. Die Kürbiskerne klein hacken, den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten dem Butterabtrieb hinzufügen und miteinander vermengen. Den Lungenbraten in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und Medaillons beidseitig scharf anbraten, anschließend in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Auf jedes Fleischstück 1-2 EL von der Kürbiskernmasse geben und die Medaillons im vorgeheizten Backrohr bei 100°C ca. 25 Minuten überbacken.

Zubereitung Kernölsauce: Das überschüssige Öl aus der Bratenpfanne leeren und im Bratenrückstand die Butter schmelzen, Mehl hinzufügen, beides gut miteinander verrühren und kurz anschwitzen lassen. Mit Suppe (oder Wasser mit Suppengewürz) und Schlagobers aufgießen und Sauce auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis diese eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kürbiskernöl hinzufügen und gut durchrühren. Die Medaillons auf Kernölsauce und Erdäpfelspalten servieren.

WERTE SCHMACKHAFT MACHEN

ANGEBOTE DER SEMINARBÄUERINNEN

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern vermitteln praxisorientiert den sorgsamsten Umgang mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln vom Einkauf bis zum Teller. Sie vermitteln in diesem Rahmen Wissenswertes über die Produktion von Lebensmitteln und weitere landwirtschaftliche Themen. Als authentische Lebensmittelbotschafterinnen motivieren sie Personen aller Altersgruppen zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Bewusstes Genießen steht im Vordergrund.

KOCHKURSE - COOKINARE

Wollen Sie frische regionale und saisonale Lebensmittel zu köstlichen Speisen verarbeiten? Dann sind Sie bei den Kochkursen genau richtig. Neben praktischen Tipps und Tricks erfahren Sie auch Wissenswertes über die Kennzeichnung österreichischer Produkte und Hilfestellungen für den qualitätsorientierten Einkauf. Die gemeinsame Verkostung in gemütlicher Runde bildet den kulinarischen Abschluss. Neu im Programm sind Cookinare, eine interessante Alternative zum Mitkochen in den eigenen vier Wänden.

SCHULWORKSHOPS

In 2-stündigen, pädagogisch aufbereiteten Workshops informieren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern spielerisch, kreativ und praxisbezogen über heimische Lebensmittel und deren saisonale Verwendung. Die Vorteile hinsichtlich Frische, Geschmack, Energieverbrauch und Schonung der Umwelt werden erarbeitet. Die abschließende Produktverkostung sensibilisiert Kinder und Jugendliche in ihrem Geschmackempfinden und regt zum bewussten wertschätzenden Genießen mit allen Sinnen an.

MESSEEINSÄTZE UND AKTIONSTAGE

Bei verschiedenen Messen und Lebensmittel-Informationstagen agieren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern als authentische Lebensmittelbotschafter. Sie geben ihr Wissen und ihre Erfahrungen gerne weiter, präsentieren heimische Lebensmittel, erklären österreichische Gütesiegel und bieten regionale und saisonale Schmankerl zum Verkosten an.

INFOLINE

Eva Maria Eichberger B.A.
Projektleitung Burgenländische Seminarbäuerinnen
Bgld. Landwirtschaftskammer/LFI Burgenland,
Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702-403, F 02682/702-490
E eva.eichberger@lk-bgld.at
bgld.lfi.at



© carletto photography



© carletto photography



© carletto photography



© Carina Laschobner-Luif



STERZ & CO. AUS GROSSMUTTERSKÜCHE

Inhalt: Gerichte aus alter Zeit wecken bei uns immer wieder Erinnerungen an Omas Kochkünste. Bei diesem Kurs dürfen Sie sich neben Sterzvariationen auch auf Grießnudeln, Krautfleckerl, Burgenländerkipferl, Schmergebäck nach Art des Hauses etc. freuen. Produktinformation, Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012527**

**Termin: Montag, 8. Jänner 2024
von 14:30 bis 18:30 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK, Seminar Küche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Freitag, 22. Dezember 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

TARTES - EINSTEIGER

Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Tartes, unter anderem Tarte au Citron, Schokoladentarte, u.v.m.. Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von einfachen Tartes, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen, unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012494**

**Termin: Samstag, 20. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

TARTES – FORTGESCHRITTENE

Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Tartes, unter anderem Apfeltarte, Mande-Zimt Tarte und noch andere Köstlichkeiten. Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von anspruchsvolleren Tartes, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen, unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012495**

Termin: Samstag, 20. Jänner 2024

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

TOPFEN ENTDECKEN – VIELFALT SCHMECKEN

Inhalt: Zubereitung und Verkostung verschiedener Topfengerichte, Bedeutung von Topfen in der Küche, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012722**

Termin: Freitag, 1. März 2024

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminar Küche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin Helga Bruckner

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Freitag, 23. Februar 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



TORTEN / EINSTEIGER

Inhalt: Unsere Meisterkonditorin Lena Zachs vermittelt euch Schritt für Schritt wie man auch zuhause eine leckere Torte zubereitet und auch anschließend verziert. Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von einfachen Torten sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen, unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit erstklassigen Torten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Kursbeitrag: 50,--

► **1-0012507**

Termin: Samstag, 28. Oktober 2023

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► **1-0012536**

Termin: Samstag, 11. November 2023

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

TORTEN – FORTGESCHRITTENE

Inhalt: Lass deine Tortenkünste auf ein neues Level kommen! Nütze die Chance, all deine Lieblingskreationen zu perfektionieren und dabei noch etwas Neues auszuprobieren. Lerne einzigartige Rezepte kennen und genieße dein perfektes Werk. Unsere Meisterkonditorin Lena Zachs vermittelt euch Tipps und Tricks für die perfekte Torte! Bei diesem Kurs wird dir gezeigt wie aufwendigere Torten besser gelingen! Zudem erhältst du eine Rezeptesammlung von außerwöhnlichen Torten, die du zuhause nachbacken kannst. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin, im Verfeinern deiner Backkünste unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit erstklassigen Torten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012508

**Termin: Samstag, 28. Oktober 2023
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012537

**Termin: Samstag, 11. November 2023
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012748

**Termin: Samstag, 11. November 2023
von 17:00 bis 20:00 Uhr**

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

TORTEN MIT BLÄTTERTEIG

Inhalt: Blätterteig selber machen oder fertig aus dem Kühlregal? Keine Frage - nach diesem Kurs wirst du Blätterteig nur noch selber machen wollen. Lass dir von Lena zeigen, wie man den Teig komplett zu Hause herstellt und daraus wunderbare Torten zaubert. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps zur Herstellung kannst du einen wunderbar buttrigen, knusprigen Teig machen, der nicht nur zu Süßem, sondern auch Pikantem wie Strudel passt.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/ pro Person).

Kursbeitrag: € 100,-

► 1-0012538

**Termin: Samstag, 4. Mai 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



DIPL.-PÄD. DI CARINA LASCHOBER-LUIF

*Seminarbäuerin, Schule am Bauernhof-
Betrieb, Abgeordnete zum Landtag*



Klicken Sie hier und lassen Sie sich von Carina Laschober-Luif die Vorzüge und Highlights des Bildungsprogrammes erklären.

UNSER TÄGLICHES BROT GIB UNS HEUTE – GRUNDKURS

Inhalt: Wer sein Brot ohne Chemie und Geschmacksverstärker selbst backen möchte, ist hier richtig. Dieser Kurs richtet sich vor allem an diejenigen, die mit dem Brotbacken beginnen möchten. Kursthemen: Mehlkunde, Herstellung von Sauerteig, richtige Lagerung. Gebacken werden: Roggenmischbrot, Toastbrot und diverse Weckerl.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012723

**Termin: Samstag, 13. Jänner 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbauer Norbert Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Montag, 8. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Behälter für Sauerteig und Kostproben sowie Kochschürze mitnehmen

WAS IST IM KÖRBERL?

Inhalt: Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl, Salzstangerl, Handsemmerl, Kornweckerl, Laugenbrezen, einer Partyblume und Baguettes, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Zielgruppe: Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012057

**Termin: Samstag, 25. November
von 15:00 bis 19:00 Uhr**

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Inge Allacher

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Freitag, 17. November 2023

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

► 1-0012176

**Termin: Samstag, 11. Mai 2024
von 15:00 bis 19:00 Uhr**

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Inge Allacher

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Freitag, 03. Mai 2024

Tel.: 02167/2551,

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen. Bitte Schürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) mitbringen!



© Carina Laschober - Luif

Granola mit Apfelmus, Buchweizen, Kürbiskernen & Apfelchips

Rezept Seminarbäuerinnen Burgenland / Vera Leeb / 4 Portionen

ZUTATEN

130 g Haferflocken
100 g Buchweizen
60 g Apfelmus je Saison
100 g Apfelchips
1 TL Zimt
120 g Mandeln
80 g Haselnüsse
80 g Kürbiskerne
2 EL Rapsöl
120 ml Honig
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

Die Mandeln, Haselnüsse und Apfelchips grob hacken und mit dem Buchweizen, Haferflocken, Kürbiskernen, Zimt und Salz vermischen. Honig, Apfelmus und Öl miteinander verrühren und unter die trockenen Zutaten mischen, bis sich alles gut miteinander vermengt hat. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und gut mit einer Teigspatel andrücken, auch am Rand, denn dort werden die Zutaten am schnellsten braun.

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Das Granola ca. 30 Minuten backen, alle 10 Minuten die Mischung mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden, anschließend wieder am Blech verteilen, so kann das Granola schön gleichmäßig bräunen. Das Granola aus dem Ofen nehmen (es soll eine schöne Farbe haben, aber nicht zu braun sein). Eine gute Stunde abkühlen lassen, erst dann ist es so richtig knusprig. Granola luftdicht in ein großes Glas füllen und mit Milch servieren.

Tipp

Dazu passt wunderbar
ein Apfel-Karottensaft!

WEIHNACHTSKEKSE – ANFÄNGER

Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Weihnachtskekse und befüllen unsere Keksdosen. Linzer Augen, Linzer Stangerl, Vanillekipferl, Husarenkraperl, u.a. warten schon auf Sie. Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von einfachen Keksen, sowie die Arbeit mit verschiedenen Massen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin, im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012492

**Termin: Samstag, 25. November 2023
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



LENA ZACHS

Lena Zachs ist Konditormeisterin und Pâtissière mit besonders hohen Ansprüchen, was Qualität und Nachhaltigkeit betrifft.

Nach der Lehre in Wien führte der Weg sie nach Paris, wo sie in einer der renommiertesten Pâtisserie-Akademien weltweit – Ferrandi – weltweit – zu lernen begann.

Für ihre Desserts verwendet Sie möglichst regionale und biologische Zutaten. Früchte werden saisonal und regional eingekauft und verarbeitet, die Kuvertüren sind Fair Trade stammen ausschließlich von der Manufaktur Zotter.

WEIHNACHTSKEKSE – FORTGESCHRITTENE

Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Weihnachtskekse und befüllen unsere Keksdosen. In diesem Kurs warten auf Sie: Schachbretkekse, Zimtsterne, Florentiner, Ochsenaugen, u.a. Köstlichkeiten. Im Kurs bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin, im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012493

**Termin: Samstag, 25. November 2023
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012751

**Termin: Samstag, 25. November 2023
von 13:00 bis 16:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

WENN DER STRUDELTEIG GEHORCHEN SOLL

Inhalt: Tipps und Tricks für einen gelungenen Strudelteig, Zubereitung und Verkostung von Strudelvariationen, Produktinformationen, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012724

**Termin: Mittwoch, 22. Mai 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK, Seminar Küche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Mittwoch, 15. Mai 2024
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein/e Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

WIR BACKEN COOKIES MIT LENA ZACHS

Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Cookies in verschiedenen Varianten. Lass dich in die Welt der Cookies eintauchen und mache mit! In diesem Kurs werden dir die Grundlagen sowie die Tricks für das Backen von Cookies beigebracht. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin, im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012496

Termin: Samstag, 3. Februar 2024

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

WIR BACKEN MACARONS MIT LENA ZACHS

Inhalt: Unsere Meisterkonditorin Lena Zachs führt uns in die Kunst des Backens von Macarons ein und bringt und das Backen von Baiser näher. Lass dich in die Welt der Macarons eintauchen und mache mit! In diesem Kurs erlernst du wie man Macarons ohne viel Aufwand selbst bäckt. Rezepte für zu Hause werden dir zur Verfügung gestellt. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin, im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012497

Termin: Samstag, 3. Februar 2024

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

► 1-0012627

Termin: Samstag, 3. Februar 2024

von 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Konditormeisterin Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

**WIR MACHEN DIE SCHÄTZE DES
GARTENS FÜR DEN WINTER HALTBAR -
EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE**

Inhalt: Jeder Gemüse- und Obstgarten erfreut uns mit seinen zahlreichen Früchten - nur mehr als essen kann man nicht... und was dann? Wie Sie Ihre geernteten Schätze gut konservieren können und was damit alles möglich ist, das lernen Sie in diesem Workshop. Vom eingelegten Pfefferoni über die Senfherstellung bis zur zuckerreduzierten Marmelade und dem Einkochen mit Honig stehen zahlreiche Varianten der Verarbeitung von Obst und Gemüse am Programm. Da ist für jeden etwas dabei.

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012725

Termin: Donnerstag, 11. Juli 2024

von 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Donnerstag 4. Juli 2024

Tel.: 03352/32308 E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte mitnehmen: Kochschürze, 8 kleine Schraubgläser (ca. 200 ml) für Kostproben.



ESSERWISSEN.AT –

DIE PLATTFORM FÜR LEBENSMITTELWISSEN



LEBENSWICHTIGES WISSEN TANKEN! WER SELBER KOCHT, DER WEISS, WAS ER ISST

In jeder Krise steckt eine Chance! Der moderne Mensch entdeckt die Küche wieder als sozialen Mittelpunkt der Familie. Wir entdecken, dass selber Kochen, Lebensmittelwissen und achtsamer und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln ganz essentielle Alltagskompetenzen sind.

Wir entdecken wie wichtig die tägliche Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern ist und wie wichtig Nähe auch in Bezug auf unsere tägliche Versorgung mit Mitteln zum Leben sind. Die Website Esserwissen hat sich zum Ziel gesetzt, diese Kompetenzen zu stärken.

Darum reinklicken und lebens(mittel)wichtiges Wissen tanken.

Denn praktisches umsetzbares Lebensmittelwissen für den täglichen Gebrauch ist mindestens so wichtig, wie Lesen, Rechnen oder Schreiben lernen. Ein gutes Basis-Wissen rund um unsere Lebensmittel & praktisches Kochwissen sind essentielle Grundlagen für den kulinarischen Alltag eines jeden Einzelnen. Sicher ist, Selbertun machen ein gutes Bauchgefühl auf allen Ebenen!

Werde zum Esserwisser!

Die Website www.esserwissen.at vermittelt fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft, der Landwirtschaft sowie dem praktischen Umgang mit Lebensmitteln.

Die Esserwisser informieren über alle Lebensmittelgruppen, geben Tipps für nachhaltigen Einkauf und Lebensmittellagerung und Vorratshaltung. Weiters zeigen sie, wie kreatives Kochen ohne fixes Rezept funktioniert – ob flotte Pfannen- und Wokgerichte, geniale Blechgerichte, bunte Salat-Bowles oder trendige Porridge und Overnight-Oats Ideen – nachhaltiges unkompliziertes Kochen und Genießen ist angesagt.

In der Infothek gibt es lehrreiche Videos der Seminarbäuerinnen und Pädagogen können sich dort Unterlagen für einen praxisorientierten Unterricht rund um das Thema regionale Lebensmittel holen.



DIENSTLEISTUNGEN UND EINKOMMENS- KOMBINATION



EINKOMMENSKOMBINATION



ZERTIFIKATSLEHRGANG BAUMWÄRTERIN UND OBSTBAUMPFLÉGERIN



Wesentliches Ziel der Baumwärterschaftsbildung ist die Erhaltung und Förderung des Obstbaues, insbesondere des Streuobstbaus. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Auch im Bereich der Landschaftsgärtner und landwirtschaftsnahen Organisationen (Maschinenring) ist es notwendig, über qualifiziertes Personal in der Obstbaumpflege zu verfügen. Dafür werden den Baumwärtinnen und Baumwärtnerinnen die Grundlagen für einen erfolgreichen Obstbau vermittelt. Im Zertifikatslehrgang wird neben der notwendigen Theorie vor allem sehr viel Wert auf das praktische Arbeiten in Obstgärten und Streuobstwiesen gelegt. Kurseinheiten: Bedeutung von Streuobstbeständen für Ökologie und Landschaft, Physiologie der Obstbäume, Erziehung von Jungbäumen, Sanierung von Altbäumen, diverse Schnitttechniken und Erziehungsformen, Erhaltungsschnitt, Sortenkunde für den Streuobstbau, Unterlagen und Veredelung, Pflanzen von Obstbäumen, Anlegen von Obstgärten u. Streuobstwiesen, Pflanzenschutz, Bodenkunde, Düngung, Bewässerung, Grundlagen Beerenobst, Recht und Betriebswirtschaft, Persönlichkeitsbildung
Zielgruppe: Interessierte mit Obstbaumbestand, Personal von landwirtschaftsnahen Organisationen, Maschinenringen u. dergl.
Dauer: 104 UE
Kursbeitrag: € 2.585,- ungefordert, € 565,- gefordert

► 1-0010760

Termin: ab 20.01.2024

Ort: Orte richten sich nach der Teilnehmerherkunft

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld., Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG EDELBRANDSOMMELIER/-IÉRE



Sie wollen in Zukunft Ihre Destillate nicht nur hervorragend herstellen, sondern auch gekonnt beschreiben, präsentieren und vermarkten? Dieser Lehrgang bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen rund um das Thema Edelbrand zu erweitern und zu vertiefen. Als Edelbrandsommeliers/iéres sind Sie "Botschafter:innen" für dieses Produkt und forcieren dadurch auch die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb. Sie erlernen in diesem Kurs die Produktion, Präsentation und Vermarktung von Edelbränden zu perfektionieren. Weiters stehen bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von Edelbränden mit bäuerlichen Produkten (z.B. Edelbrand und Käse) im Mittelpunkt.

Zielgruppe: LandwirtInnen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten, MitarbeiterInnen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

Dauer: 124 UE

Kursbeitrag: auf Anfrage

► 1-0010760

Termin: auf Anfrage

Ort: Eisenstadt

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld., Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG FEBS® REITPÄDAGOGISCHE BETREUUNG NACH DELL'MOUR®



In dieser Ausbildung erwerben Sie pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse und vermitteln Kleinkindern und Kindern einen positiven Zugang zu Tieren und im Speziellen zum Pferd bzw. Pony. Diese Lehrmethode, auch FEBS genannt, vermittelt einen vertrauensvollen Zugang zu Pferden. FEBS steht für Fantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel. In dieser am Kind orientierten Ausbildung gewinnen Sie ausreichend Fachwissen um Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten. Erfahrung im Umgang mit dem Pferd ist für die Ausbildung von Vorteil. Kurseinheiten: Persönlichkeitsbildung und Kommunikation, Reitpädagogik, Umgang mit dem Pferd, Umsetzung der FEBS-Methode, Grundlagen der Unternehmensführung und Recht.

Voraussetzungen: - LFI Modul „Sicherer Umgang mit dem Pferd“ oder- Pferdewirtschaftsfacharbeiter oder -meister oder Übungsleiter*in des OEPS oder Höhere Ausbildungsqualifikationen des OEPS oder Ausbildung beim Österreichischen Kuratorium für therapeutisches Reiten

Zielgruppe: Pferdestallbesitzer, Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen

Dauer: 104 UE

Kursbeitrag: auf Anfrage

Termin: auf Anfrage

Ort: Eisenstadt und Hartberg

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld., Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG GRIPS® GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR®

In der ganzheitlichen Reitpädagogik werden durch die Kenntnisse der Bewegungslehre und entwicklungsbedingter Besonderheiten dem physiologisch gesunden, anatomisch richtigen Reiten besondere Beachtung geschenkt. Es geht nicht in erster Linie um leistungsorientiertes Sportreiten, sondern um eine Änderung gängiger Unterrichtspraktiken im Reitsport, die neue Perspektiven eröffnet und die individuellen Bedürfnisse der ReitschülerInnen - meist Jugendliche - beachtet. Die ganzheitliche Reitpädagogik vermittelt dazu die nötigen Kenntnisse in fundierter, leicht fasslicher Form. Das Erlernen reittechnischer Grundlagen unter Berücksichtigung spezifischer Bedürfnisse ermöglicht die Entwicklung einer gesunden Körper- und Bewegungskultur. Die Ganzheitliche Reitpädagogik nach Dell'mour® ist eine reitweise übergreifende, pädagogische Methode mit ganzheitlichem Ansatz und eine ideale methodische Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen. Wesentlich ist, dass Sie nach Absolvierung der Ausbildung in der Lage sind, individuellen, kreativen und wertschätzenden Reitunterricht zu erteilen und dabei kompetent die reiterlichen Probleme der ReitschülerInnen sehen, verstehen und auch erklären können!

Voraussetzungen: Schriftliche Bewerbung, Erste-Hilfe-Kurs (nicht älter als 2 Jahre), Sichtung

Zielgruppe: Pferdestallbesitzer, Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen

Dauer: 128 UE

Kursbeitrag: auf Anfrage

► 1-0012002

Termin: auf Anfrage

Ort: Eisenstadt und Hartberg

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld., Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at



Schule am Bauernhof



Äpfel wachsen nicht auf Bäumen, oder doch?

Die Landwirtschaft ist Ursprung von vielen verschiedenen Lebensmitteln. Doch gerade vielen Kindern und Jugendlichen sind nicht mehr klar, wo genau unsere Nahrungsmittel herkommen.

Deswegen hat es sich Schule am Bauernhof zum Ziel gesetzt, dass alle Kinder und Jugendlichen mit Schule, Kindergarten oder Hort einmal einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen. Dabei kann erforscht werden, wie Hühner, Rinder und Schweine Gras, Heu, Silage und Getreide nutzen und daraus unsere Lebensmittel wie Eier, Milch und Fleisch entstehen. Auch Klima, Umwelt und Boden als Grundlage für Lebensmittel wie Getreide, Gemüse und Obst können erkundet und auch mit den eigenen Händen begriffen werden.

Schule am Bauernhof – Lebendiges Lernen am Bauernhof

Das bundesweite Projekt „Schule am Bauernhof“ bietet Kindergärten und Schulen die Möglichkeit einen landwirtschaftlichen Betrieb zu besuchen und einen Tag am Hof mitzerleben.

Bei halb- oder ganztägigen Besuchen bekommen die Kinder und Jugendlichen, abgestimmt auf ihr Alter, einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am landwirtschaftlichen Betrieb.

Die Kinder und Jugendlichen backen ihr eigenes Brot, helfen bei der Apfelernte und versorgen die Tiere am Hof. Sie sehen, wo Kuh, Schaf und Schwein zu Hause sind und wie Lebensmittel aus bäuerlicher Produktion hergestellt werden.

Alle Sinne aktivieren und selbst aktiv werden – dieses ganzheitliche und praxisorientierte Erleben weckt die Aufmerksamkeit und hilft die Zusammenhänge zwischen Mensch, Tier und Umwelt besser zu verstehen.

Nähere Informationen:

DI Anna Makusovich, Tel.: 02682/702-423,
E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at,
www.schuleambauernhof.at



NÄHERE
INFORMATIONEN
FINDEN SIE HIER!



© Inbild

ZERTIFIKATSLEHRGANG DIE GARTENBÄUERIN

LE ZLG

Der Lehrgang soll den Teilnehmerinnen einen Überblick über die Grundlagen der mitteleuropäischen Gartentradition sowie über potentielle Gartennutzungen verschaffen. Die Gartenbäuerin soll in der Lage sein, den vorhandenen Garten so zu nutzen, dass die eigenen Vorstellungen und Möglichkeiten ausgeschöpft werden. Durch die Ausbildung soll eine Vielzahl von Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie man den eigenen Garten wirtschaftlich nutzen kann und wie er durch die gewählte Bewirtschaftung zu einer wertvollen Einkommensquelle wird. Kurseinheiten: Persönlichkeitsbildung, Allgemeine Information und Begriffsbestimmung: „Was sind Gärten?“, Historie der Gartennutzung, Grundlagen des Gartenbaus, Gartenpflanzen und ihre Verwendung, Gartengestaltung und kreatives Gestalten, Dienstleistungen rund um den Garten – Marketing, Recht und Sicherheit, Exkursionen und praktische Übungen

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Frauen und Männer mit eigenem Garten, vorzugsweise einem bäuerlichen Garten

Dauer: 152 UE

Kursbeitrag: auf Anfrage

► 1-0011836

Termin: auf Anfrage

Ort: Eisenstadt

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,
Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK

LE ZLG

Der Lehrgang soll den Teilnehmern fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik vermitteln. Es geht dabei nicht um ausgefallene oder gar seltene Pflanzen, sondern um Pflanzen, die überall zu finden sind und die oft aus Unkenntnis zum unerwünschten, nutzlosen Un-Kraut degradiert werden. Jeder sieht sie, keiner kennt sie - und gerade diese Pflanzen sind es, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren und oftmals durch ihr Aroma und ihren Gehalt an sekundären Inhaltsstoffen eine schmackhafte Delikatesse und/oder sanftes Heilkraut sind. Die Teilnehmer werden geschult, interessierten Menschen aus dem eigenen Umfeld sowie Gästen oder Interessensgruppen in Veranstaltungen das erlernte Wissen spannend und begreifbar weiter zu geben. Kurseinheiten: Biologische Grundkenntnisse, theoretische und praktische Pflanzenkenntnisse, biologisches und kulturhistorisches Hintergrundwissen, praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse, Pädagogik, Marketing, Persönlichkeitsbildung, Recht und Sicherheit

Zielgruppe: NaturliebhaberInnen und alle interessierten Wirtschaftsakteure des ländlichen Raumes, die ihr Wissen rund um die heimische Pflanzenwelt vertiefen und weitergeben möchten

Dauer: 160 UE

Kursbeitrag: auf Anfrage

Termin: ab März 2024

Ort: Eisenstadt und Oberwart

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,
Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF

LE ZLG

Sie arbeiten gerne mit Kindern und Jugendlichen? Dann ist der Zertifikatslehrgang für „Schule am Bauernhof“ genau das Richtige für Sie. Mit dieser Ausbildung können die organisatorischen, persönlichen und fachlichen Qualifikationen erworben werden, die für eine erfolgreiche Gestaltung und Umsetzung von Schulbesuchen am eigenen Betrieb benötigt werden. Bei halb- oder ganztägigen Hofbesuchen geben Sie Kindergärten und Schulklassen einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am Hof. „Schule am Bauernhof“ bietet für landwirtschaftliche Betriebe eine spannende und lebendige Aufgabe, Kontakt zu jungen Menschen und eine zusätzliche Einkommensmöglichkeit.

Inhalte:

- Bewusstseinsbildung und Kommunikation
- Rahmenbedingungen für Schule am Bauernhof (Projekt, Recht, Sicherheit, Hygiene, Erste Hilfe)
- Angebotsgestaltung (Vermittlungsmethoden, Drehbuchgestaltung, Marketing)
- Abschlussmodul (Abschlusspräsentation)

Zielgruppe: Aktive landwirtschaftliche Betriebe, die halb- oder ganztägige Programme für Kindergärten und Schulklassen anbieten möchten

Dauer: 88 UE

Kursbeitrag: Preis auf Anfrage

Termin: auf Anfrage

Ort: Eisenstadt

Leitung: DI Anna Makusovich

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,
DI Anna Makusovich
Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

LFI NEWSLETTER

i

Der LFI NEWSLETTER informiert Sie TOP AKTUELL!

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland verspricht mehrmals pro Jahr einen Newsletter mit den aktuellen Bildungsinformationen.

Neben dem gedruckten Bildungsprogramm, der Homepage bgld.lfi.at und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

Unter 02682/702-420 oder lfi@lk-bgld.at können Sie den Newsletter bestellen. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten wollen, kann dieser jederzeit unbürokratisch abbestellt werden.

ZERTIFIKATSLEHRGANG SEMINARBÄUERIN/ SEMINARBAUER

LE ZLG

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern sind DIE Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und ihre hochwertigen Lebensmittel. Bei Kochseminaren, Schulworkshops, auf Messen und bei Produktpräsentationen ist deren Wissen sehr gefragt. Basis für den Einsatz ist der LFI Zertifikatslehrgang. Die Ausbildung erfolgt in Modulen und beinhaltet persönliche, fachliche und organisatorische Inhalte, die von Fachexpertinnen und Experten in Theorie und Praxis vermittelt werden. Für den erfolgreichen Abschluss sind eine 80%ige Anwesenheit und die positive Erfüllung verschiedener Aufgaben erforderlich.

Inhalte:

- Modul I, Persönlichkeitsbildung: Stärken-Schwächenanalyse, Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktmanagement, Kommunikations- und Argumentationstechniken
- Modul II, Präsentations- und Vortragstechnik: kennenlernen von verschiedenen Präsentations- und Vortragstechniken in Theorie und Praxis inklusive Einsatz von Medien und Hilfsmitteln, Öffentlichkeitsarbeit
- Modul III, Veranstaltungsorganisation: Arbeitsorganisation und Zeitmanagement, Steuer und Recht, Organisationsstruktur für den praktischen Einsatz
- Modul IV, Fachliche Ausbildung: Grundlagen der Ernährungslehre auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse, Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelqualität, Gütesiegel, Hygiene – und Küchenpraxis, Betriebsbesichtigung
- Modul V, Grundlagen der Pädagogik: Grundlagen der Pädagogik, Einschulung von spezifischen Angeboten

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, sowie mit der Landwirtschaft befaste Personen, die kommunikativ sind, gerne flexibel und praxisorientiert arbeiten und bereit sind, als Botschafter aktiv zu werden. Theoretisches und praktisches Grundwissen über regionale und saisonale Lebensmittel von Vorteil.

Kursbeitrag gefördert: € 750,- Für diesen Kursbeitrag ist eine gültige LFBIS-Nummer erforderlich.

Kursbeitrag nicht gefördert: € 3.750,-

Dauer: 154 UE

► 1-0012297

Kursstart:

Dienstag, 14. November 2023.

Die weiteren Kurstermine werden bei Interesse gerne zugesandt.

Ort: Eisenstadt und Oberwart, online Module möglich

Kursorganisation: Sandra Lehner, EDB-Beraterin, BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: bis Fr, 20. Oktober 2023, LFI Bgld., Tel.: 02682/702-420
E-Mail: lfi@lk-bgld.at

URLAUB AM BAUERNHOF

MIT PROFI-FOTOS FERIENZIMMER & -WOHNUNG IN SZENE SETZEN UND EIN GUTER START IN DEN URLAUBS-TAG – BIOFRÜHSTÜCK

Inhalt: Netzwerktreffen mit Impulsreferaten: „Mit Profi-Fotos Ferienzimmer&-Wohnung in Szene setzen“: Aufgrund der dynamischen Entwicklung am Tourismusmarkt ist die optische Darstellung der Zimmer- und Ferienwohnungen extrem wichtig geworden. Denn die Gäste entscheiden sich via Internetsuche meist innerhalb weniger Sekunden. Professionelle Bilder sowie die Betriebsdarstellung bei Google erhöhen somit die Chance auf Buchungen wie nie zuvor. „Ein guter Start in den Urlaubstag - Biofrühstück“: Auch Innovationen schaffen Wettbewerbsvorteile am Markt, um sich von der Konkurrenz abheben zu können. Das Impulsreferat zum Thema Biofrühstück liefert Infos über das geplante Pilotprojekt mit Urlaub am Bauernhof sowie Anregungen, wie Sie regionale Bio-Produkte in Ihrem Betrieb integrieren können und so bei Ihren Gästen mit Angeboten für nachhaltigen Urlaub punkten können.

Zielgruppe: Die Netzwerktreffen sind offen für alle Betreiber von Landwirtschaften oder ehemaligen Landwirtschaften (Landhöfe), die entweder bereits mit der Vermietung von Zimmern oder Apartments begonnen haben oder dies planen. Mitglieder von Urlaub am Bauernhof sind ebenso Willkommen wie Nichtmitglieder.

Kursbeitrag: Freie Spende (freiwilliger Unkostenbeitrag Jause)

► 1-0012738

Termin: Donnerstag, 22. Februar 2024 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Weingut Ferienwohnung Kracher, Waszerzeile 55-57, 7143 Apetlon. Eingang und Parkplätze beim Hintereingang (hintaus).

Leitung: Mag. Petra Denk, GF Urlaub am Bauernhof Burgenland

Referent/en: Elisabeth Fröhlich, DigitalQuartett; Hannes Anton, Biogenossenschaft

Veranstalter: Landesverband bäuerlicher Vermieter im Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Mag. Petra Denk, Josefine Klose, Abt. IV, Betriebswesen, LK Burgenland. bis Donnerstag, 8. Februar 2024
Tel.: 02682-702410 oder 02682-702450
E-Mail: petra.denk@lk-bgld.at oder josefine.klose@lk-bgld.at

Anmerkung: Max. Teilnehmerzahl: 15

► 1-0012739

Termin: Donnerstag, 7. März 2024 von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Weingut Koch, Mitterbergweg, 7471 Rechnitz.

Leitung: Mag. Petra Denk, GF Urlaub am Bauernhof Burgenland

Referent/en: Elisabeth Fröhlich, DigitalQuartett; Hannes Anton, Biogenossenschaft

Veranstalter: Landesverband bäuerlicher Vermieter im Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Mag. Petra Denk, Josefine Klose, Abt. IV, Betriebswesen, LK Burgenland.

Anmeldung/Auskunft: bis Donnerstag, 22. Februar 2024

Tel.: 02682-702410 oder 02682-702450

E-Mail: petra.denk@lk-bgld.at oder josefine.klose@lk-bgld.at

Anmerkung: Max. Teilnehmerzahl: 15

WORKSHOP:

ERFOLGREICHE VERMIETUNG SELBST IN DIE HAND NEHMEN!

Inhalt: Finde Dein individuelles Angebot als Vermieter*in und erhalte Antworten auf die Fragen: „Was macht meinen Hof so besonders? Welcher Vermietertyp bin ich? Wie kann ich den Gast in den bäuerlichen Alltag integrieren? Wie kann ich Betrieb und Privatleben besser unter einen Hut bringen und Gästen dennoch ein einzigartiges Urlaubserlebnis bieten?

In diesem 1-tägigen Workshop erfährst du, wie du deine eigene Marke auf den Weg bringst und so „dein optimales Vermietungsangebot“ erstellen kannst. Du erhältst außerdem einen Methoden-Koffer für Problemlösungen im Alltag als Vermieter. Dazu zählen unter anderem: Selbstbewusste Präsentation, Eigenorganisation, Rollen- und Stärkedefinition deiner personellen Ressourcen und die für dein Angebot passende Preisgestaltung. Ziel ist es, unter professioneller Traineranleitung Angebot und Eigenorganisation so zu gestalten, dass du nicht nur bei den Gästen erfolgreich bist, sondern auch noch Privatleben und Betrieb unter einen Hut bekommst. In den Pausen (gemeinsames Mittagessen und Kaffeepausen) bleibt außerdem noch genug Zeit für Networking und Erfahrungsaustausch mit anderen Vermietern.

Zielgruppe: Der eintägige Workshop richtet sich an Betreiber von Landwirtschaften oder ehemaligen Landwirtschaften (Landhöfe), die entweder bereits mit der Vermietung von Zimmern oder Apartments begonnen haben oder dies planen. Mitglieder von Urlaub am Bauernhof sind

Kursbeitrag: Unkostenbeitrag: 60 €

► 1-0012740

Termin: Donnerstag, 11. April 2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Martinsschlössl, Genusslounge. Hauptstraße 57, 7082 Donnerskirchen

Leitung: Mag. Petra Denk, GF Urlaub am Bauernhof Burgenland

Referent/en: Johannes Mitschanek, Die Vertriebler

Veranstalter: Landesverband bäuerlicher Vermieter im Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Mag. Petra Denk, Josefine Klose, Abt. IV, Betriebswesen, LK Burgenland.

bis Donnerstag, 14. März 2024
Tel.: 02682-702410 oder 02682-702450
E-Mail: petra.denk@lk-bgld.at oder josefine.klose@lk-bgld.at

Anmerkung: Max. Teilnehmerzahl: 15

DIREKTVERMARKTUNG

AROMATISCHE DUFTBROTE UND SAFTIGE, LANGZEITGEFÜHRTE WEIZEN- UND ROGGENBROTE

LE

Inhalt: Ein vielfältiger Brotbacktag mit viel neuem Wissen lädt zum Mitmachen ein. Mit natürlichen Zutaten aus der Natur werden verschiedenen Teigen wunderbare Düfte eingehaucht. Überaus beliebt und Garant für bestens verdauliches Brot ist die Langzeitführung von Roggenteigen mit Natursauerteig und ohne Germ. Die verschiedenen Weizensauerteige lassen luftig lockere grobporige Brote und Gebäcke zu und sind ein weiterer Schritt in eine größere Brotvielfalt für die Kunden und auch die eigene Familie.

Zielgruppe: BrotproduzentInnen, DirektvermarkterInnen und alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 65,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 130,-

► 1-0012549

Termin: Montag, 23. Oktober 2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Ing. Eva-Maria Lipp, Brotspezialistin

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Montag, 16. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, evtl. Dose für Kostproben sowie ein Schraubglas für den Sauerteig mitnehmen

► 1-0012533

Termin: Dienstag, 24. Oktober 2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Eva-Maria Lipp, Brotspezialistin

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Dienstag, 17. Oktober 2023

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, Dosen oder Sackerl für Kostproben und Glas für Sauerteig mitbringen.



DIREKTVERMARKTUNG IN KRISEN, PREISSTEIGERUNGEN UND INFLATION

Inhalt: Direktvermarktung in Zeiten von Krisen, Preissteigerungen, Inflation - mit welchen Strategien kann auf die Herausforderungen reagiert werden? Was passt zu meinem Betrieb, welche Schritten können das Geschäft am Laufen halten oder ankurbeln? Es wird ein Blick auf Preise und Preisentwicklungen, auf Einkaufsverhalten und auf die Wünsche der Konsument:innen geworfen. Es geht darum zu schauen wie verschiedene Unternehmen agieren, wie die aktuelle Situation in der Direktvermarktung aussieht und wie Direktvermarkter:innen handeln können.

Programmablauf:

16:00 Uhr: Treffpunkt und Betriebsbesichtigung Schafzucht Hautzinger, Jägerweg 15, 7162 Tadten

17:30 - 19:00 Uhr: Vortag im GH Zwickl, Obere Hauptstraße 94, 7162 Tadten

Kursbeitrag gefördert: € 10,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 20,-

► 1-0012591

Termin: Donnerstag, 22. Februar 2024

von 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Tadten, GH Zwickl

Leitung: Eva Ullram

Referent/en: Martina Ortner, LK Österreich

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat ND

bis Donnerstag, 15. Februar 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at



DI MARTIN BURJAN

Kammerdirektor, Leitung der Landwirtschaftskammer, Grundsatzfragen der Agrarpolitik, Interessenvertretung, Funktionsärsbetreuung, Verwaltung, Personalwesen



Klicken Sie hier und lassen Sie sich von Martin Burjan die Vorzüge und Highlights unserer Seminare näherbringen.

DAS AUGE ISST MIT – KREATIV BELEGTE PLATTEN UND BRÖTCHEN

LE

Inhalt: Ein Hingucker auf jedem Jausentisch: Fein dekorierte Platten und Brötchen. Gemeinsam mit Markus Lugitsch werden Brötchen und Platten mit Wurst, Schinken u. Käse dekoriert und belegt- sowie aus Obst u. Gemüse Kunstwerke zur Dekoration geschnitzt. Die Verkostung der selbst gelegten Platten kann gleich vor Ort erfolgen. Die Obst und Gemüsekunstwerke können mitgenommen und zu Hause präsentiert werden

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 50,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,-

► 1-0012736

Termin: Dienstag, 27. Februar 2024

von 11:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Markus Lugitsch, Maluhof

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Montag, 20. Februar 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, evtl. Dose für Kostproben mitnehmen.

► 1-0012735

Termin: Dienstag, 24. April 2024

von 11:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Markus Lugitsch, Maluhof

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Dienstag, 17. April 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, evtl. Dosen für Kostproben mitnehmen.



DER SOMMER KOMMT BESTIMMT! GRILLSPEZIALITÄTEN - VIELFALT FÜR UNSERE KUNDEN

LE

Inhalt: Fleischteile zum Grillen von Schwein, Rind, Lamm und Geflügel. Neue Fleischzuschnitte, die sich zum Grillen eignen. Grillspezialitäten: Vorbereiten, Einlegen, Würzen, Marinieren mit selbsthergestellten Marinaden, Herstellung von Grillwürstel, Spezialitäten, Spieße, Cevapcici und Fleischlaibchen, auch vegetarisch zum Grillen, Tipps und Tricks, Fragen, Diskussion und Verkostung der Produkte, Grillen in der Praxis.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, welche Grillspezialitäten erzeugen oder planen in Zukunft zu produzieren sowie am Thema interessierte Personen

Kursbeitrag gefördert: € 75,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,-

► 1-0012734

Termin: Samstag, 9. März 2024

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule Kulmbach/D

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Freitag, 1. März 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte entsprechende Arbeitskleidung und ev. Kostproben, welche beurteilt werden sollen, mitnehmen.

HERSTELLUNG VON LIKÖR UND SIRUP FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Inhalt: Professionelle Herstellung von Likör und Sirup; Rechtliche Grundlagen, Steuer, Kennzeichnung; Auswahl der Rohprodukte, Herstellungsprozesse, Kriterien für Qualitätslikör; Sensorische Grundlagen; Verkostung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen und alle interessierten Personen

Kursbeitrag: € 40,-

► 1-0012737

Termin: Donnerstag, 23. Mai 2024

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner u. Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Ing. Tibor Vertes, Obstbaureferent

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Donnerstag, 16. Mai 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Eigene Produkte zur sensorischen Bewertung mitbringen.

MESSFAHRT „AB-HOF WIESELBURG“

Inhalt: Die Messe AB HOF Wieselburg ist die Spezialmesse für die Vermarktung und Verarbeitung bäuerlicher Produkte und Dienstleistungen. Zahlreiche Aussteller präsentieren sich auf der AB HOF mit ihren Produkten rund um die Direktvermarktung.

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

Kursbeitrag: ca. € 60,- (abhängig von Teilnehmerzahl)

► 1-0012618

Termin: Montag, 11. März 2024

Ort: Wieselburg

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Donnerstag, 15. Februar 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Genaue Abfahrtszeiten und Zustiegsmöglichkeiten sowie die genauen Kosten richten sich je nach Teilnehmerzahl.



PERMAVEGGIES: MEHRJÄHRIGES GEMÜSE IM HAUSGARTEN

LE

Inhalt: Die überwiegende Mehrheit der Gemüsearten unseres täglichen Lebens werden einjährig angebaut. Wir alle kennen Spargel und Rhabarber, darüber hinaus gibt es aber noch eine große Vielfalt von ausdauernd wachsendem Gemüse, auch "Permaveggies" (permanent vegetables) genannt. Welche Pflanzen das sind, wie sie kultiviert und verwendet werden und welche Chancen sie für die Selbstversorgung bieten, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen, SelbstversorgerInnen, HausgärtnerInnen, Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 120,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,-

► 1-0012728

Termin: Donnerstag, 7. März 2024

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Raiffeisensaal

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: DI Wolfgang Palme

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Donnerstag, 29. Februar 2024
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

VERKAUFSAUTOMATEN UND (SELBST-BEDIENUNGS-)LÄDEN ALS ZUKUNFTS- WEG DER DIREKTVERMARKTUNG?

Inhalt: Beim Lebensmittelverkauf von (nicht) selbst erzeugten Produkten mittels Automaten oder (Selbstbedienungs-)läden müssen einige (rechtliche) Aspekte beachtet werden: gewerbliche Tätigkeit, Bau- und Sicherheitsvorschriften, Datenschutz bei Videoüberwachung, Öffnungszeitengesetz, Automatenvariante und Zahlungssystem, Standort, Kosten, Arbeitskapazität, Mitbewerber, usw., Anwendung in der Praxis

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen, DirektvermarkterInnen und Interessierte

Kursbeitrag: € 15,-

► 1-0012609

Termin: Montag, 4. Dezember 2023

von 17:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Eva Ulram, EDB-Beraterin und PraktikerIn

Veranstalter: BR Eisenstadt, LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Montag, 27. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

► 1-0012726

Termin: Montag, 18. März 2024

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Eva Ulram, EDB-Beraterin und PraktikerIn

Veranstalter: BR Oberwart, LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat OW bis Montag, 11. März 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

WINTERGEMÜSE IM HAUSGARTEN - FRISCHES GEMÜSE IM WINTER ERNTEN!

LE

Inhalt: Der Winter ist die verlorene Jahreszeit im Hausgarten. Er ist nicht Hauptwachstumszeit, aber Erntezeit. Und das sollte man sich in der Selbstversorgung keinesfalls entgehen lassen. Dabei ist es gar nicht so sehr der Frost, der sie bedroht. Kommen Sie mit auf eine Bildreise durch die nur so genannte "tote" Saison, bei der Sie alles erfahren, was den Winter in eigenen Garten frisch, grün und genussvoll macht.

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen, DirektvermarkterInnen, SelbstversorgerInnen und Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 60,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 120,-

►

Termin: Donnerstag, 22. Februar 2024

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: DI Wolfgang Palme,

Gartenbauexperte

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Donnerstag, 15. Februar 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

ALLERGENSCHULUNG

Inhalt: Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher

Zielgruppe: Die Schulung zur Allergeninformation betrifft verpflichtend jene Person/en, die in einem Unternehmen arbeiten, das unverpackte Waren anbietet und wo die Allergeninformation durch diese Person/en in mündlicher Art und Weise an die Kunden erteilt wird.

Kursbeitrag gefördert: € 20,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,-

► 1-0012619

Termin: Mittwoch, 15. November 2023

von 08:30 bis 09:45 Uhr

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Martina Knöbl, BSc

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Freitag, 08. November 2023

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

► 1-0012529

Termin: Dienstag, 28. November 2023

von 08:00 bis 09:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Dienstag, 21. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at



GELEBTE KREATIVITÄT

Unsere KursteilnehmerInnen bei Zertifikatslehrgängen sind äußerst kreativ und setzen das Gelernte in vielfältigster Weise in die Praxis um.

Keine Abschlussarbeit gleicht der anderen. Jeder setzt sein Wissen in einem Bereich ein, der ihm am Herzen liegt.

Daher sind für mich die Prüfungstage die Interessantesten im ganzen Jahr.

*Ing. Regina Schneider-Fuhrmann
Bildungsmanagement,
Zertifikatslehrgänge*

► 1-0012514

Termin: Mittwoch, 3. April 2024

von 08:00 bis 09:30 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Mittwoch, 27. März 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

► 1-0012729

Termin: Montag, 15. April 2024

von 08:30 bis 09:45 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Martina Knöbl, BSc

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Montag, 8. April 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 35,-- (Nichtlandwirte € 65,--). Wird zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 60,-- (Nichtlandwirte € 110,--). Wird die Lebensmittelkennzeichnung und die Allergenschulung am selben Tag besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 35,-- (Nichtlandwirte 65,--)

HYGIENESCHULUNG

Inhalt: Lebensmittelsicherheit- und Verbraucherschutzgesetz, allgemeine Hygieneleitlinien für Direktvermarkter, Hygienegrundsätze, Schulung für HACCP, verpflichtende Aufzeichnungen

Zielgruppe: Direktvermarkter, Buschenschänker und alle Personen, die Lebensmittel für den Verkauf be- und verarbeiten

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 45,--

► 1-0012620

Termin: Mittwoch, 15. November 2023

von 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Martina Knöbl, BSc und

Lebensmittelinspektor

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mittwoch, 8. November 2023

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

► 1-0012528

Termin: Dienstag, 28. November 2023

von 09:45 bis 12:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Bernadette Putz, EDB Beraterin

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches

Bezirksreferat E/MA

bis Dienstag, 21. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

► 1-0012515

Termin: Mittwoch, 3. April 2024

von 09:45 bis 12:30 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Bernadette Putz, EDB Beraterin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Mittwoch, 27. März 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

► 1-0012711

Termin: Montag, 15. April 2024

von 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Martina Knöbl, BSc und

Lebensmittelinspektor

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Montag, 8. April 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 35,-- (Nichtlandwirte € 65,--). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 60,-- (für Nichtlandwirte € 110,--). Wird die Lebensmittelkennzeichnung und die Hygieneschulung am selben Tag besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte 75,--)

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

"WISSEN STATT STRAFEN" –
WAS GEHÖRT AUF DAS
VERKAUFSETIKETT?

Inhalt: Die EU-Verbraucherinformations-Verordnung soll für eine europaweit einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln sorgen. Die Angaben auf den Etiketten verpackter Lebensmittel sollen besser lesbar sein und mehr Informationen beinhalten. Im Kurs wird auch Augenmerk auf die Bio-Kennzeichnung und Herkunftsangaben gelegt. Was bedeutet das für bäuerliche Betriebe in der praktischen Umsetzung?

Zielgruppe: Direktvermarkter und alle Personen, die verpackte Lebensmittel in Verkauf bringen.

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 45,--

► 1-0012621

Termin: Mittwoch, 15. November 2023

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Sandra Lehner

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mittwoch, 8. November 2023

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

► 1-0012530

Termin: Dienstag, 28. November 2023

von 13:30 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: LFI Bgld

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches

Bezirksreferat E/MA

bis Donnerstag, 21. November 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

► 1-0012516

Termin: Mittwoch, 3. April 2024

von 13:30 bis 17:00 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Mittwoch, 27. März 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

► 1-0012730

Termin: Montag, 15. April 2024

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Sandra Lehner

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Montag, 8. April 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 35,-- (Nichtlandwirte € 65,--). Wird noch zusätzlich die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 60,-- (für Nichtlandwirte € 110,--). Wird die Hygieneschulung und die Lebensmittelkennzeichnung am selben Tag besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte 75,--). Spezielle Musteretiketten sind im Kursbeitrag nicht inbegriffen.





EDV, ENERGIE UND TECHNIK



DIGITALISIERUNG – GIS-CLIENT WORKSHOP

Inhalt: Damit Sie das Rüstzeug für die eigenständige Digitalisierung in GIS-Client erlangen können.

Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anlage von Feldstücken, Schlagteilungen, Einzeichnen von Inseln, Eingabe der Kulturen usw.

Zielgruppe: Landwirte mit Vorkenntnissen betreffend GIS-Client

Kursbeitrag: € 50,--

► **1-0012611**

Termin: Dienstag, 9. Jänner 2024
von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Güssing

Leitung: Landw. Bezirksreferat

Referent/en: Brigitte Szakasits

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Dienstag, 2. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist ein Laptop mit mobilen Internet sowie die Handysignatur (Passwort). Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

BETRIEBSÜBERNAHME/ BETRIEBSGRÜNDUNG/ NEBENTÄTIGKEITEN AUS STEUERLICHER SICHT

Inhalt: Zielsetzung für Betriebsübernahme/-gründung, Notwendige Meldungen bei Betriebsgründung, Voraussetzungen für Prämien aus der gemeinsamen Agrarpolitik, Investitionsförderungen, Anmeldung und Beiträge Sozialversicherung, Meldung Nebentätigkeiten, Nebentätigkeiten aus steuerlicher Sicht im Bereich Direktvermarktung/Grünraumdienste/Pferde

Kursbeitrag: € 10,--

► **1-0012710**

Termin: Mittwoch, 10. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Richard Matyas

Referent/en: Daniel Ziniel (SVS),
Mag. Michael Kirnbauer (LK Bgld),
DI Richard Matyas (LK Bgld),
DI Andreas Graf (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Mittwoch, 3. Jänner 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

STAPLERFAHRERKURS

LE

Inhalt: In insgesamt 22 Lehreinheiten wird den Teilnehmern in Theorie und Praxis Wissen zu folgenden Themen vermittelt:

- Grundbegriffe der Mechanik und Elektrotechnik
- Aufbau und Arbeitsweise bei mechanischer und elektrischer Ausrüstung des Staplers
- Sicherheitseinrichtungen von Staplern
- Betrieb und Wartung von Staplern
- Rechtsvorschriften und Richtlinien
- Praktische Bedienung von Staplern (Fahr- und Ladeübungen)
- Richtiges Verhalten im Verkehr

Zielgruppe: Staplerfahrer in der Landwirtschaft

Kursbeitrag gefördert: € 190,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 300,--

► **1-0012477**

Termin: Montag, 20. November 2023 bis
Mittwoch, 22. November 2023

Ort: Horitschon, Eichenwald Weine

Leitung: Michael Züger

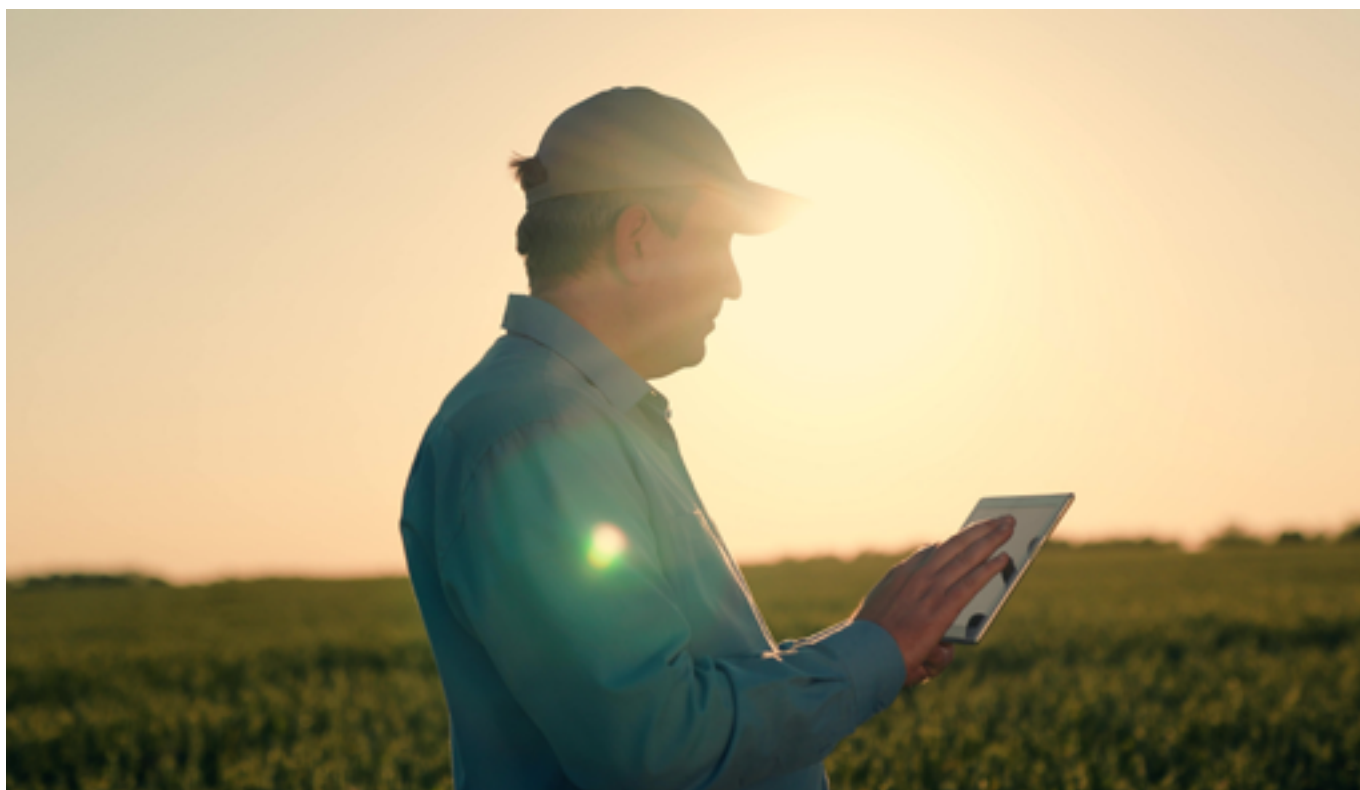
Referent/en: DI Othmar Zimmermann

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland bis
eine Woche vor Veranstaltungsbeginn
Tel.: 02682/702-422

E-Mail: michael.zueger@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs endet mit einer theoretischen und praktischen Prüfung. Zwei Passfotos sind mitzubringen.





PFLANZEN- PRODUKTION





ACKERBAU

ARBEITSKREIS ACKERBAU

Inhalt: Spezielle teilnehmerorientierte Gruppenberatung und Weiterbildung mit Betriebszweigauswertungen auf Basis einzelbetrieblicher Daten

Zielgruppe: Landwirte, die sich pflanzenbaulich weiterentwickeln möchten

► **Termin: laufend**

Ort: gesamt Burgenland

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI

AGRARISCHE MÄRKTE ANALYSIEREN UND AUF MARKTENTWICKLUNGEN RICHTIG REAGIEREN

LE

Inhalt: Bei dieser Veranstaltung erhalten sie wertvolle Informationen wie sie Entwicklungen auf Warenbörsen lesen und deuten können. Zudem werden internationale Marktentwicklungen besprochen und die Auswirkungen auf die regionalen Märkte diskutiert. Sie lernen die Funktionsweisen des internationalen Agrarhandels kennen und Experten stellen ihnen Werkzeuge vor, wie sie Marktentwicklungen prognostizieren und richtige Schlüsse daraus ziehen können.

Programm:

09:00 - 09:15 Uhr Eröffnung und Begrüßung
09:15 - 09:45 Uhr Agrarpolitische Rahmenbedingungen - Präsident NR DI Niki Berlakovich, LK Bgld.

09:45 - 10:30 Uhr Der Getreide- und Ölsaatenmarkt aktuelle Entwicklungen - Christian Gessl, Abteilungsleiter AMA "Marktordnungen, Markt- & Preisberichte"

10:30 - 10:45 Uhr Pause

10:45 - 11:45 Uhr Preisschwankungen am Agrarmarkt - Analyse- und Prognosemöglichkeiten für Landwirte - DI Dr. Paul Feichtinger, Landwirt und Lektor an der Universität für Bodenkultur

11:45 - 12:30 Uhr Die verschiedenen Vermarktungsmodelle im Getreidehandel - GF DI Magdits Philipp, RLH Südburgenland

12:30 - 13:00 Uhr Diskussion

13:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 25,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,-

► **1-0012624**

Termin: Dienstag, 6. Februar 2024

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Heiligenkreuz i. L./GH Pummer Rudolf

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Präsident NR DI Niki Berlakovich, LK Bgld.; Christian Gessl, AMA; DI Dr. Paul Feichtinger, Universität für Bodenkultur; GF DI Magdits Philipp, RLH Südburgenland

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Donnerstag, 25. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610 E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

BIODIVERSITÄT LANDWIRTSCHAFT

Inhalt: Um das Verständnis für das Thema Biodiversität in der Landwirtschaft zu fördern und Bäuerinnen und Bauern zu zeigen, was sie selbst zur Biodiversität beitragen können, ist der Weiterbildungskurs zum Thema „Biodiversität und Landwirtschaft“ ins Leben gerufen worden. Im ersten Teil des Kurses wird das Thema Biodiversität im Zusammenhang mit Landwirtschaft umfassend beleuchtet. Im zweiten Teil werden biodiversitätsfördernde Maßnahmen des ÖPUL 2023 vorgestellt.

Inhalte:

- Biodiversität allgemein/speziell
- Lebensräume
- Blick über den Tellerrand
- Vielfaltspartner
- Biodiversität im ÖPUL 2023

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebsführer/innen

Kursbeitrag: € 30,-

► **1-0012576**

Termin: Donnerstag, 16. November 2023

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: DI Alfred Brasch

Referent/en: DI Alfred Brasch, Verein Berta Susanne Rachbauer

► **1-0012578**

Termin: Donnerstag, 23. November 2023

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Dt. Jahrndorf, GH Werdenich

Leitung: DI Peter Herk-Pickl

Referent/en: DI Peter Herk-Pickl, Verein Berta Susanne Rachbauer

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Anrechnung 3h UBB oder BIO

►

Termin: Donnerstag, 30. November 2023

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Gols, Jacky's Mühle

Leitung: Sabrina Fangl

Referent/en: Sabrina Fangl, Verein Berta Susanne Rachbauer

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Anrechnung 3h UBB oder BIO

► **1-0012596**

Termin: Dienstag, 16. Jänner 2024 von

13.30 bis 16:30 Uhr

Ort: Podler, GH Schitter

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Fachreferent Verein BERTA, DI Andreas Graf (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Dienstag, 9. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

► **1-0012597**

Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024 von

13.30 bis 16:30 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Fachreferent Verein BERTA, DI Andreas Graf (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Mittwoch, 24. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

i

ONLINEKURSANGEBOTE ÖPUL 23-WEITERBILDUNG

Ab 2024 werden Onlinekurse für alle notwendigen ÖPUL-Weiterbildungen angeboten. Diese können bequem von Zuhause aus ohne Zeitdruck absolviert werden.

Folgende Onlinekurse werden angeboten:

- Biodiversitätsrelevante Inhalte für ÖPUL-UBB und ÖPUL-BIO: 3h-Kurs für Ackerbau-, Grünland- oder gemischte Betriebe
- Bio-relevante Inhalte für ÖPUL-BIO: 5h-Kurs für Ackerbaubetriebe oder tierhaltende Betriebe
- „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel“ (ÖPUL-EEB): 3h-Kurs
- Weiterbildungskurs zur Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz Acker“ (ÖPUL-GWA): 2h-Kurs zum Thema Stickstoff und 3h-Kurs zum Thema Boden
- Weiterbildungskurse zur Maßnahme „Humuserhalt auf umbruchsfähigem Grünland“:
- Grünland (ÖPUL-HBG): 2h-Kurs zum Thema Grünlandbewirtschaftung und umbruchslose Grünlanderneuerung und 3h-Kurs zum Thema abgestufter Wiesenbau
- 5h-Kurs für ÖPUL-HBG

Nähere Informationen erhalten Sie auf der LFI-Homepage, sobald die Kurse zur Verfügung stehen.



**FACHTAG EROSIONSSCHUTZ –
„DAMIT SICH DER BODEN NICHT VOM
ACKER MACHT“**

Inhalt: Durch zunehmende Starkregeneignisse kommt es insbesondere auf Ackerflächen in Hanglagen zu Bodenverlusten. Die Stabilisierung des Bodens ist aber generell auf allen Äckern ein wichtiges Ziel einer klimawandelangepassten Landwirtschaft. Durch Humusaufbau, Dauerbegrünung, Zwischenfruchtanbau und angepasste Bodenbearbeitung kann viel erreicht werden. Experten aus Wissenschaft und Praxis zeigen wie dem „Humus- und Bodenschwund“ wirksam begegnet werden kann.

Programm:

09:00 – 09:15 Uhr Eröffnung und Begrüßung
09:15 – 09:45 Uhr Der rechtliche Rahmen im Burgenland – Burgenländisches Bodenschutzgesetz und Bodenerosionsminderungsverordnung - DI Manfred Cadilek, Amt der Bgld. Landesregierung

09:45 – 10:15 Uhr Was hat der Erosionsschutz mit dem Erhalt der Ausgleichszahlungen zu tun? - Ing. Christian Reicher, Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf

10:15 – 10:30 Uhr Wie die Erosion die burgenländischen Gemeindestuben betrifft – Ein Landwirt und Bürgermeister berichtet aus seinem Alltag - Bgm. KR ÖkR Johann Weber, Bgm. Eberau

10:30 – 10:45 Uhr Pause

10:45 – 11:45 Uhr Bodenerosion: Ursachen, Folgen und was wir dagegen tun können - DI Johannes Maßwohl, LK Steiermark

11:45 – 12:30 Uhr Erosionsschutz in der Praxis - Landwirte erzählen wie sie es machen - 3 Landwirte berichten aus ihrem Arbeitsalltag
12:30 - 13:00 Uhr Diskussion

13:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

► **1-0012623**

**Termin: Donnerstag, 8. Februar 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Deutsch Tschantschendorf, GH Walits-Guttmann

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: DI Manfred Cadilek, Amt der Bgld. Landesregierung; Ing. Christian Reicher, LK Bgld.; Bgm. KR ÖkR Johann Weber, Bgm. Eberau; DI Johannes Maßwohl, LK Steiermark; Landwirte

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Montag, 29. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**LANDWIRTSCHAFT
IM KLIMAWANDEL**

LE

Inhalt: Die Landwirtschaft spürt die Auswirkungen der Klimaveränderungen unmittelbar. Durch die veränderten Witterungsbedingungen verschieben sich die Anbauphasen, dies kann, durch eine längere Wachstumsperiode, ein Vorteil für die Landwirtschaft sein. Neue Insekten, die Pflanzen schädigen, wandern ein und das Verbreitungsgebiet von Krankheiten verschiebt sich. Die direkten Wetterereignisse wie Trockenheit oder lange Nässeperioden stellen eine große Herausforderung für die Landwirt*innen dar. Bei dieser Veranstaltung beleuchten zahlreiche Experten das Thema „Landwirtschaft und Klimawandel“ aus verschiedenen Blickwinkeln. Zudem präsentieren praktizierende Landwirte ihre Lösungsansätze wie sie dem Klimawandel entgegengetreten.

Programm:

• 09:00 – 09:15 Uhr
Eröffnung und Begrüßung

• 09:15 – 10:15 Uhr
Wie mache ich meinen Boden klimafit - Priv.-Doz. Dr. Gernot Bodner

• 10:15 – 10:30 Uhr
Pause

• 10:30 – 11:30 Uhr
Klimawandel im Burgenland - Dr. Mag Andreas Gobiet, GeoSphere Austria

• 11:30 – 12:00 Uhr
So passen wir unseren Ackerbau an den Klimawandel an – Landwirte berichten aus der Praxis

• 12:00 – 12:30 Uhr
Versichern gegen den Klimawandel - DI Günter Kurz, Hagelversicherung

• 12:30 – 13:00 Uhr
Diskussion

• 13:00 Uhr
Ende der Veranstaltung

Zielgruppe: Alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

► **1-0012622**

**Termin: Donnerstag, 25. Jänner 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Strem, GH Legath

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Dr. Mag. Andreas Gobiet, GeoSphere Austria; Priv.-Doz. Dr. Gernot Bodner; DI Günter Kurz, Hagelversicherung

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Montag, 15. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at



**ÖPUL WEITERBILDUNG
"VORBEUGENDER GRUNDWASSER-
SCHUTZ ACKER AUS SICHT
DES WASSERVERSORGERS"**

LE

Inhalt: Tätigkeiten und Aufgaben d. Wasserleitungsverbandes, Förderleistungen, Konsens, Hauptbrunnen des Verbandsgebietes, Erläuterung der Schutz- und Schongebiete mit der 60 Tagelinie und beinhalteten Verordnungen, Einfluss von Düngemitteln in der Landwirtschaft (Nitrat) sowie Pestizidproblematik, Grundwasserbilanz und ihre beeinflussenden Faktoren, Klimawandel, Exkursion zur Wasseraufbereitungsanlage Neusiedl/See zum Brunnen Winden

Zielgruppe: TN an der ÖPUL-Maßnahme vorbeugender Grundwasserschutz

Kursbeitrag: 30,--

► **1-0012556**

**Termin: Mittwoch, 8. November 2023
von 09:30 bis 12:30 Uhr**

Ort: Neusiedl, WLV Kundenzentrum

Leitung: DI Willi Peszt

Referent/en: Julia Reschke, MSc

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02167/2551

Anmerkung: GWS-Anrechnung
ÖPUL 3 Stunden

► **1-0012559**

**Termin: Mittwoch, 15. November 2023
von 09:30 bis 12:30 Uhr**

Ort: Neusiedl, WLV Kundenzentrum

Leitung: DI Willi Peszt

Referent/en: Julia Reschke, MSc

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02167/2551

Anmerkung: GWS-Anrechnung
ÖPUL 3 Stunden

► **1-0012561**

**Termin: Dienstag, 21. November 2023
von 09:30 bis 12:30 Uhr**

Ort: Neusiedl, WLV Kundenzentrum

Leitung: DI Willi Peszt

Referent/en: Julia Reschke, MSc

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02167/2551

Anmerkung: GWS-Anrechnung
ÖPUL 3 Stunden

► **1-0012563**

**Termin: Dienstag, 28. November 2023
von 09:30 bis 12:30 Uhr**

Ort: Neusiedl, WLV Kundenzentrum

Leitung: DI Willi Peszt

Referent/en: Julia Reschke, MSc

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02167/2551

Anmerkung: GWS-Anrechnung
ÖPUL 3 Stunden

PFLANZENBAU AKTUELL

Inhalt: Aktuelle Themen zu Pflanzenschutz, Sorten, Düngung und Versuche

Kursbeitrag: € 10,--

► **1-0012642**

**Termin: Montag, 15. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Grieselstein, GH Zum Breinwirt (Fam. Zotter)

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012643**

**Termin: Montag, 15. Jänner 2024
von 14:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: Güssing, LFS

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012644**

**Termin: Dienstag, 16. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Siegendorf, Heuriger Simitich

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012645**

**Termin: Mittwoch, 17. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012646**

**Termin: Mittwoch, 17. Jänner 2024
von 14:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: Kleinwarasdorf, GH Janits

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012647**

**Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Pama, GH Kuster-Bartolich

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

► **1-0012648**

**Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024
von 14:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: Ing. Andreas Hombauer

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer

Anmeldung/Auskunft: in den jeweiligen BR

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.

SACHKUNDENACHWEIS PFLANZENSCHUTZ HYBRIDVERANSTALTUNG



Die Absolventen dieses Ausbildungskurses gemäß § 3 Abs. 2 Z 1 des Burgenländisches Pflanzenschutzmittelgesetzes erhalten den Sachkundenachweis für Pflanzenschutz. Mit diesem Nachweis sind Sie berechtigt eine Ausbildungsbescheinigung bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu beantragen. Die Ausbildungsbescheinigung ist Voraussetzung für den Bezug von Pflanzenschutzmitteln und die Durchführung entsprechender Pflanzenschutzarbeiten.

Modul 1: Ökologie, Integrierter Pflanzenschutz, Toxikologie und Umweltverhalten der chem. Pflanzenschutzmittel, Pflanzenschutzmittelkunde, Gesetzliche Bestimmungen für den Pflanzenschutz.

Modul 2: Applikationstechnik, Gerätekunde - Geräteausstattung, Geräteanforderungen, Überprüfung der Pflanzenschutzgeräte

Modul 3: Unfallverhütung, Schutzausrüstung, Vorsichtsmaßnahmen bei der Ausbringung und Manipulation

Zielgruppe: Personen die Pflanzenschutzmittel beziehen und/oder Pflanzenschutzarbeiten durchführen

Dauer: 20 UE

Kursbeitrag: € 130,-

► **1-0012444**

Termin: 23.10.2024-25.10.2024

Ort: Eisenstadt und online

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,

Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: r.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

PRAKTISCHE UMSETZUNG DER NITRATRICHTLINIE, DER AMMONIAK- REDUKTIONSVERORDNUNG UND DER KONDIONALITÄT IM ACKERBAU (GLÖZ)

Inhalt: Düngezeiträume, Ausbringung von Düngemitteln, Lagerung von Wirtschaftsdünger, Einarbeitung von Düngemitteln, GLÖZ 1-10 (Pufferstreifen entlang von Gewässern, Anbaudiversifizierung, Fruchtwechsel, Mindestbodenbedeckung, geeignete Bodenbearbeitung, usw.), Aufzeichnungsverpflichtungen

Zielgruppe: alle LandwirtInnen

Kursbeitrag: € 10,--

► **1-0012709**

Termin: Freitag, 26. Jänner 2024

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: DI Willi Peszt (LK Bgld),

DI Andreas Graf (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Freitag, 19. Jänner 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at



UBB/BIO – BIODIVERSITÄTSSCHULUNG

Inhalt: Um das Verständnis für das Thema Biodiversität in der Landwirtschaft zu fördern und Bäuerinnen und Bauern zu zeigen, was sie selbst zur Biodiversität beitragen können, ist der Weiterbildungskurs zum Thema "Biodiversität und Landwirtschaft" ins Leben gerufen worden. Im ersten Teil des Kurses wird das Thema Biodiversität im Zusammenhang mit Landwirtschaft umfassend beleuchtet. Im zweiten Teil werden biodiversitätsfördernde Maßnahmen des ÖPUL 2023 vorgestellt.

Zielgruppe: Ackerbauern und Bäuerinnen

Kursbeitrag: 30,--

► **1-0012635**

**Termin: Dienstag, 21. November 2023
von 18:00 bis 21:00 Uhr**

Ort: Gasthaus Schütz, Breitenbrunn

Leitung: DI Andreas Brauneder,

Ing. Kurt Grafl

Referent/en: DI Andreas Brauneder,

Ing. Kurt Grafl

Veranstalter: BR E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Dienstag, 14. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich! Begrenzte Teilnehmerzahl! 3 Stunden sind als Weiterbildung für BIO oder UBB Maßnahmen anrechenbar!

► **1-0012636**

**Termin: Donnerstag, 7. Dezember 2023
von 18:00 bis 21:00 Uhr**

Ort: Gasthaus Sonnenhof, Schattendorf

Leitung: DI Andreas Brauneder,

Ing. Kurt Grafl

Referent/en: DI Andreas Brauneder,

Ing. Kurt Grafl

Veranstalter: BR E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA bis Donnerstag, 30. November 2023

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich! Begrenzte Teilnehmerzahl! 3 Stunden sind als Weiterbildung für BIO oder UBB Maßnahmen anrechenbar!



DI WOLF REHEIS

Abteilungsleiter, Allgemeine Beratung,
Marktordnungen im pflanzlichen Bereich,
Gentechnik, Naturschutz, Bioberatung,
Geschäftsführer Bgld. Rübenaubund



Klicken Sie hier und lassen Sie sich von Wolf Reheis einige Aspekte zum Thema Pflanzenbau näherbringen. Aktuelle Themen finden Sie immer auf unserer Website!

BIODIVERSITÄT – LANDWIRTSCHAFT

Inhalt: Um das Verständnis für das Thema Biodiversität in der Landwirtschaft zu fördern und Bäuerinnen und Bauern zu zeigen, was sie selbst zur Biodiversität beitragen können, ist der Weiterbildungskurs zum Thema „Biodiversität und Landwirtschaft“ ins Leben gerufen worden.

Im ersten Teil des Kurses wird das Thema Biodiversität im Zusammenhang mit Landwirtschaft umfassend beleuchtet. Im zweiten Teil werden biodiversitätsfördernde Maßnahmen des ÖPUL 2023 vorgestellt.

Inhalte:

- Biodiversität allgemein/speziell
- Lebensräume
- Blick über den Tellerrand
- Vielfaltspartner
- Biodiversität im ÖPUL 2023

Zielgruppe: TeilnehmerInnen der ÖPUL-Maßnahmen "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)" und "Biologische Wirtschaftsweise (BIO)"

Kursbeitrag: € 30,--

► 1-0012630

Termin: Donnerstag, 16. November 2023

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Deutsch Tschantschendorf,
GH Walits-Guttman

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Ing. Christian Reicher, LK Bgld.;
DI Brigitte Gerger, BERTA

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Donnerstag, 9. November
2023, Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist für die Maßnahme "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" mit 3 Stunden anrechenbar.

► 1-0012631

Termin: Donnerstag, 30. November 2023

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Doiber, GH Kahr

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Ing. Christian Reicher, LK Bgld.;
DI Brigitte Gerger, BERTA

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Donnerstag, 23. November
2023, Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist für die Maßnahme "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" mit 3 Stunden anrechenbar.

► 1-0012632

Termin: Montag, 29. Jänner 2024

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Ing. Christian Reicher, LK Bgld.;
DI Brigitte Gerger, BERTA

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Montag, 22. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist für die Maßnahme "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" mit 3 Stunden anrechenbar.

► 1-0012633

Termin: Donnerstag, 22. Februar 2024

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Strem, GH Legath

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Ing. Christian Reicher, LK Bgld.;
DI Brigitte Gerger, BERTA

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Donnerstag, 15. Februar 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist für die Maßnahme "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" mit 3 Stunden anrechenbar.



OBSTBAU

OBSTBAUMSCHNITTKURS

Inhalt: Schnitt- und Pflegemaßnahmen an Kern-, Stein- und Beerenobst (2h Theorie, 2h Praxis)

Kursbeitrag: € 15,--

► 1-0012708

Termin: Donnerstag, 29. Februar 2024

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Ing. Tibor Vertes (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Donnerstag, 22. Februar 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer.
Bitte Schnittwerkzeug mitnehmen

SACHGERECHTER PFLANZENSCHUTZ OBSTBAU

Inhalt: Pflanzenschutz im Obstbau

Zielgruppe: Obstbaubetriebe

Kursbeitrag: € 10,--

► 1-0012649

Termin: Montag, 29. Jänner 2024

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Heiligenkreuz, GH Pummer

Leitung: Ing. Tibor Vertes

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: erforderlich
bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02682/702-655

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.

► 1-0012650

Termin: Montag, 29. Jänner 2024

von 16:30 bis 20:00 Uhr

Ort: Wiesen, GH Beerenhof

Leitung: Ing. Tibor Vertes

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis eine
Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02682/702-655

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.

GEMÜSEBAU

BEZIRKSGEMÜSEBAUTAG

Inhalt: Rück- und Ausblick auf das AMA-Gütesiegel. Aktuelle Themen aus dem Gemüsebau, Giesswasseruntersuchungen
Zielgruppe: Landwirte Gemüsebau
Kursbeitrag: € 20,--

► **1-0012512**

**Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Pamhagen Grenzlandhof Leyrer

Leitung: Ing. Mario Almesberger

Referent/en: Ing. Gerald Raser,

Ing. Mario Almesberger, DI Alfred Brasch

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See
bis Mittwoch, 24. Jänner 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Fortbildungsbestätigung
für das AMA-Gütesiegel

FELDHYGIENE

Inhalt: Unkraut Freihaltung, Aufzeigen der positiven Effekte von Feldhygiene und Erkennen von Problemen die sich sonst aufbauen können.

Zielgruppe: Gemüsebauern

Kursbeitrag: € 20,--

► **1-0012651**

**Termin: Dienstag, 21. Mai 2024
von 09:00 bis 13:00 Uhr**

Ort: Ort folgt

Leitung: Ing. Gerald Raser

Referent/en: Ing. Gerald Raser,

LK Pflanzenschutzberater

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.

VOLLVERSAMMLUNG DES BGLD. GEMÜSEBAUVERBANDES

Inhalt: aktuelle Themen / Pflanzenschutz

Zielgruppe: Mitglieder des Bgld. Gemüsebauverbandes

Kursbeitrag: € 20,--

► **1-0012652**

Termin: Mitte/Ende Februar 2024

ab 17:00 Uhr

Ort: Bezirk Neusiedl/See

Leitung: Ing. Mario Almesberger

Referent/en: Gastreferent, Ing. Mario Almesberger, Ing. Gerald Raser

Veranstalter: Bgld. Gemüsebauverband

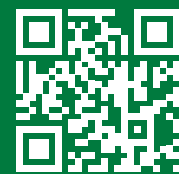
Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung

Tel.: 02682/702-653

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.



ZUKUNFT IST JETZT!



.....
bgld.lfi.at



WEINBAU

NEUIGKEITEN AM SEKTOR DER WEINBEHANDLUNG

Inhalt: Korrektur, Harmonisierung und Stabilisierung der Weine
Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern
Kursbeitrag: € 15,--

► **1-0012704**

Termin: **Mittwoch, 24. Jänner 2024**
von 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Güssing, FS Güssing
Leitung: Alexander Artner
Referent/en: Peter Derkits, Fa. Lallemand
Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf
bis Mittwoch, 17. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610
E-Mail: office@güssing.lk-bgld.at

REBSCHNITTKURS

Inhalt: Rebschnitt in Theorie und Praxis, Wundarmer Rebschnitt
Zielgruppe: Hobby- und Profiweinbauern
Kursbeitrag: € 15,--

► **1-0012741**

Termin: **Freitag, 12. Jänner 2024**
von 08:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Eisenstadt, LK Burgenland
Leitung: Gerhard Steinhofer
Referent/en: Gerhard Steinhofer
Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg
bis Dienstag, 09. Jänner 2024
Tel.: 02682/702-700
E-Mail: office@eisenstadt-bgld.at

► **1-0012705**

Termin: **Freitag, 19. Jänner 2024**
von 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Eltendorf, Kellerstöckl Wiener
Leitung: Alexander Artner
Referent/en: Alexander Artner
Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf
bis Freitag, 12. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610
E-Mail: office@güssing.lk-bgld.at

VON DER TRAUBE ZUM WEIN

Inhalt: Einsteigerseminar in Weinbau und Kellerwirtschaft
Zielgruppe: Einsteiger
Kursbeitrag: € 30,--

► **1-0012706**

Termin: **Donnerstag, 16. November 2023**
von 08:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Raiffeisensaal, LK BGLD
Leitung: Ing. Gerhard Steinhofer
Referent/en: Alexander Artner, Ing. Gerhard Steinhofer
Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg
Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Donnerstag, 09. November 2023, Tel.: 02672/702-700
E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

► **1-0012707**

Termin: **Donnerstag, 30. November 2023**
von 08:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Strem, GH Legath
Leitung: Alexander Artner
Referent/en: Alexander Artner, Ing. Gerhard Steinhofer
Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Donnerstag, 23. November 2023, Tel.: 03322/42610
E-Mail: office@güssing.lk-bgld.at

VORBEREITUNG FÜR DIE LESE

Inhalt: Richtig in die Lese starten, Informationen über diverse Eckpunkte und Betriebsmittel sowie Neuigkeiten abgestimmt auf den Jahrgang und Region
Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern
Kursbeitrag: € 15,--

► **1-0012703**

Termin: **Donnerstag, 29. August 2024**
von 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Güssing, FS Güssing
Leitung: Alexander Artner
Referent/en: Peter Derkits, Fa. Lallemand, Alexander Artner
Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Donnerstag, 22. August 2024
Tel.: 03322/42610
E-Mail: office@güssing.lk-bgld.at

WEINBAU- UND KELLERWIRTSCHAFTSFACHTAG

Inhalt: Produktionsfragen, aktuelle gesetzliche Bestimmungen, Pflanzenschutz, Kellertechnologie, GMO-Förderung
Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern
Kursbeitrag: € 15,--

► **1-0012654**

Termin: **Donnerstag, 11. Jänner 2024**
von 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Heiligenkreuz, GH Pummer
Leitung: Alexander Artner

Referent/en: Alexander Artner, Daniel Pachinger (alle LK Burgenland), Vertreter von Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Donnerstag, 4. Jänner 2024
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@güssing.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs. 6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar

► **1-0012655**

Termin: **Donnerstag, 11. Jänner 2024**
von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Badersdorf, GH Jalits
Leitung: Alexander Artner
Referent/en: Ing. Verena Klöckl, Daniel Pachinger (alle LK Burgenland), Vertreter von Pflanzenschutzfirmen
Veranstalter: BR Oberwart
Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Donnerstag, 4. Jänner 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs. 6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar

WEINBAU- UND PFLANZENSCHUTZTAG

Inhalt: Aktuelle Informationen über Pflanzenschutz und GMO

Zielgruppe: Weinbaubetriebe

Kursbeitrag: € 10,--

► **1-0012656**

Termin: **Mittwoch, 10. Jänner 2024**
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Neckenmarkt, GH zur Traube
Leitung: Ing. Josef Finster
Referent/en: Ing. Josef Finster und Vertreter der Pflanzenschutzmittelfirmen
Veranstalter: BR Oberpullendorf
Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf bis Donnerstag, 8. Jänner 2024
Tel.: 02612/42 338
E-Mail: office@oberpullendorf.lk-bgld.at

Anmerkung: Für die Ausbildungsbescheinigung wird 1 Stunde Weiterbildung angerechnet.

► **1-0012657**

Termin: **Mittwoch, 24. Jänner 2024**
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Lutzmannsburg, Xylophone - Heuriger
Leitung: Ing. Josef Finster
Referent/en: Ing. Josef Finster und Vertreter der Pflanzenschutzmittelfirmen
Veranstalter: BR Oberpullendorf
Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf bis Freitag, 19. Jänner 2024
Tel.: 02612/42 338
E-Mail: office@oberpullendorf.lk-bgld.at

Anmerkung: Für die Ausbildungsbescheinigung wird 1 Stunde Weiterbildung angerechnet.

FORST

WALDBAU PRAXISSEMINAR

Inhalt: Auszeige, Durchforstung, Wertastung
Zielgruppe: Land- und ForstwirtInnen
Kursbeitrag: € 10,--

► **1-0012701**

Termin: Freitag, 12. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Kathrein im Burgenland,
Feuerwehrhaus

Leitung: FÖ Ing. Patrick Flasser

Referent/en: FÖ Ing. Patrick Flasser

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Freitag, 5. Jänner 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: max. 15 Personen
Festes Schuhwerk wird empfohlen.

► **1-0012702**

Termin: Freitag, 2. Februar 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Kathrein im Burgenland,
Feuerwehrhaus

Leitung: FÖ Ing. Patrick Flasser

Referent/en: FÖ Ing. Patrick Flasser

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Freitag, 26. Jänner 2024
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: max. 15 Personen
Festes Schuhwerk wird empfohlen.

FORSTINFORMATIONSTAG

Inhalt: Sicherheit bei der Waldarbeit, Forstliche Förderung 2014-2020, Waldbauliche Maßnahmen zur Wert- und Stabilitätssteigerung im Laub- und Nadelwald, Forstschutz, praktische Vorführung im Wald
Zielgruppe: Waldbesitzer

► **1-0012625**

Termin: Samstag, 14. Oktober 2023
von 08:30 bis 14:30 Uhr

Ort: Steinfurt, Feuerwehrhaus

Leitung: FW Herbert Gerencser

Referent/en:

FW Herbert Gerencser

DI Kummer Andreas, SVS

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf
bis Samstag, 6. Oktober 2023
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

► **1-0012626**

Termin: Samstag, 21. Oktober 2023
von 08:30 bis 14:30 Uhr

Ort: Olbendorf, Mehrzweckhalle

Leitung: FW Herbert Gerencser

Referent/en:

FW Herbert Gerencser

DI Kummer Andreas, SVS

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf
bis Freitag, 13. Oktober 2023
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

FORSTPRAXISTAG

Inhalt: Dieser Kurs vermittelt Ihnen umfassendes Wissen für die Bereiche Waldbewirtschaftung und Pflege.

Inhalte: Richtige Schnitttechnik im Wald, theoretische Einführung und praktischer Teil

Zielgruppe: Waldbesitzer

Kursbeitrag gefördert: € 75,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,--

► **1-0012531**

Termin: Freitag, 3. November 2023
von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Buschenschank Ewald und Karin Konrad,
Obere Hauptstraße 40, 7537 Neuberg

Referent/en: DI Andreas Kummer, SVS

Referenten von FAST Pichl

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
DI Anna Makusovich

bis Freitag, 20. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte, sofern vorhanden,
Schnittschutzausrüstung und Motorsäge
mitbringen





BIOLANDBAU



BIOLANDBAU

EINFÜHRUNGSKURS IN DIE BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

Inhalt: Allgemeine Grundsätze der Biolandwirtschaft (Boden, Fruchtfolge und Kulturführung), Rahmenbedingungen (EU-Bio-VO, Kontrolle, Vermarktung)

Zielgruppe: Betriebsleiter, die einen Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise in Erwägung ziehen sowie Neueinsteiger oder Neubewirtschafter

Kursbeitrag gefördert: € 30,-/Tag für Bio Austria Bgld. Mitglieder, sonst € 50,- € 50,- Paketpreis für beide Tage

für Bio-Austria Bgld. Mitglieder, sonst € 80,-
Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,-/Tag bzw. € 160,- für beide Tage ohne BNR

► 1-0012731

Termin: 06. Dezember 2023 und Donnerstag 07. Dezember 2023
von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: LK, Rittsteuersaal

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: Franz Traudner

BIO-WEITERBILDUNG ACKER

Inhalt: Fruchtbare Boden als Basis, Fruchtfolge im Biolandbau, Nährstoffmanagement und Kulturführung, Richtiger Betriebsmitteleinsatz inklusive Saatgut, Überblick Bio-Richtlinien inklusive Dokumentation, Markt und Vermarktung;

Zielgruppe: TN an der ÖPUL-Maßnahme biologische Wirtschaftsweise und an der Biolandschaft interessierte Personen

Kursbeitrag: 50,-

► 1-0012601

Termin: Mittwoch, 22. November 2023
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Steinberg Dörf, GH Faymann

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

► 1-0012602

Termin: Mittwoch, 29. November 2023
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

► 1-0012603

Termin: Montag, 18. Dezember 2023
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Siegendorf, Weingut Simelech

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

► 1-0012604

Termin: Donnerstag, 11. Jänner 2024
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Podler, GH Schitter

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

► 1-0012605

Termin: Mittwoch, 17. Jänner 2024
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

► 1-0012606

Termin: Donnerstag, 18. Jänner 2024
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Dt. Jahrndorf, GH Werdenich

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung

Anmerkung: Bio-Anrechnung
ÖPUL 5 Stunden



WARNDIENST.LKO.AT

Seit dem Frühjahr 2015 wird für Österreich ein Warndienst für Krankheiten und Schädlinge in den Sparten Acker-, Gemüse-, Obst- und Weinbau kulturübergreifend und bundesweit angeboten.

Sie finden auf der Plattform wichtige Informationen, Empfehlungen und Warnungen über die aktuelle Situation der Pflanzengesundheit.

Stets aktuell und rasch bei Ihnen:
warndienst.lko.at

BIOTIERHALTUNG

BIO-WEITERBILDUNG TIERHALTUNG

Inhalt: Kontrolle und Aufzeichnung/Dokumentation, Weidehaltung, Futtermittel, Tierbehandlungen, Antragswesen/VIS – Tierzukauf, Eigenbedarfstiere und gefährdete Nutztierassen

Zielgruppe: TN an der ÖPUL-Maßnahme biologische Wirtschaftsweise und an der Bio-Tierhaltung interessierte Personen

Kursbeitrag: € 50,-

► 1-0012637

Termin: Mittwoch, 13. Dezember 2023
von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch,

DI Daniela Höller, DI Prisca Waldherr

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: Landw. Bezirksreferat bis eine Woche vor Veranstaltung

Anmerkung: Bio-Anrechnung ÖPUL 5 Stunden





TIERHALTUNG



ALLGEMEIN

ARZNEIMITTELANWENDUNG UND HYGIENE GEM. TAKG – AUSBILDUNG

Inhalt: Mit den gesetzlichen Regelungen in Begleitung zum Tierarzneimittelkontrollgesetz gibt es strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter vom Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen. **Themen:** gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

Zielgruppe: Tierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 45,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,-

► 1-0012661

**Termin: Donnerstag, 25. April 2024
von 08:30 bis 16:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Claudine Mramor, Mag. Ruth Schintag

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Donnerstag, 18. April 2024
Tel.: 02682/702-500 E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs wird als Ausbildungskurs zum Tierarzneimittelanwender (8 Stunden) anerkannt.



ARZNEIMITTELANWENDUNG UND HYGIENE GEM. TAKG – WEITERBILDUNG ODER NACHSCHULUNG

Inhalt: Mit den gesetzlichen Regelungen in Begleitung zum Tierarzneimittelkontrollgesetz gibt es strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter vom Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen. **Themen:** gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

Zielgruppe: Tierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 25,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,-

► 1-0012662

**Termin: Donnerstag, 25. April 2024
von 08:30 bis 12:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Claudine Mramor, Mag. Ruth Schintag

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Donnerstag, 18. April 2024

Tel.: 02682/702-500 E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs wird entweder als TGD-Nachschulungskurs oder als TGD-Weiterbildung (jeweils 4 Stunden) anerkannt.

AUSBILDUNGSKURS ZUM EU-BEFÄHIGUNGSNACHWEIS FÜR TIERTRANSPORTE

Inhalt: Dieser Kurs dient zur Erlangung des Befähigungsnachweises für Tiertransporte über 65 km auf Grundlage der EU-Tiertransportverordnung und gilt für Landwirte, welche eine mindestens einjährige Erfahrung im Umgang mit den Tieren glaubhaft machen können. Personen, die Langstreckentransporte (Transporte über acht Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung, welche nur vom WIFI angeboten wird. **Themen:** allgemeine Bedingungen, Transportpapiere, technische Vorschriften für Transportmittel, Transportfähigkeit, praktischer Umgang mit Tieren beim Transport, Ladedichte, Fahrverhalten, Personensicherheit, Erste Hilfe, Krankheitssymptome, Notfälle.

Zielgruppe: Tiertransportbetreuer (Tiertransporte über 65 km und bis 8 Stunden)

Kursbeitrag gefördert: € 50,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 130,-

► 1-0011863

**Termin: Dienstag, 24. Oktober 2023
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Dienstag, 17. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-500 E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: € 15,-

► 1-0012663

**Termin: Donnerstag, 15. Februar 2024
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Donnerstag, 8. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500 E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: € 15,-

MISCHTECHNIK

Inhalt: 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: Tierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,-

► 1-0012664

**Termin: Dienstag, 14. Mai 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Dienstag, 7. Mai 2024

Tel.: 02682/702-500 E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Ausbildungskurs, mind. 12 Teilnehmer





DI FRANZ VUK

Kammerdirektor Stv., Abteilungsleiter,
Allgemeine Beratung, Tiergesundheits-
dienst, Tierzuchtrat



Klicken Sie hier und lassen Sie sich von Franz Vuk eine Aspekte zum Thema Tierwohl näherbringen.

SACHKUNDEKURS – NEUEINSTIEG IN DIE NUTZTIERHALTUNG



Inhalt: Gemäß § 14 Tierschutzgesetz müssen Betreuungspersonen - dies gilt auch für den Hobby- und Liebhaberbereich sowie für Privatpersonen - für Tiere über entsprechende Kenntnisse im Umgang mit Tieren verfügen. Dieser Kurs zur Erlangung der Sachkunde richtet sich daher vor allem an Neueinsteiger in die Nutztierhaltung, die über keine einschlägige Ausbildung in diesem Bereich verfügen. Der Sachkundekurs Tierhaltung ist eintägig und vermittelt Grundlagen zur Nutztierhaltung. Nach der erfolgreichen Absolvierung des Sachkundekurses kann die Behörde (Amtstierarzt/BH in den burgenländischen Bezirken) einen Sachkundenachweis für Kursteilnehmer ausstellen.

Zielgruppe: Neueinsteiger, Tierhalter und Interessenten

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

► 1-0012665

**Termin: Dienstag, 14. November 2023
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 07. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 10 Teilnehmer

► 1-0012666

Termin: Dienstag, 16. April 2024

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 9. April 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer

SACHKUNDEKURS – TIERSCHUTZ BEI DER SCHLACHTUNG (THEORIE)



Inhalt: Den Kursteilnehmern werden die einschlägigen rechtlichen Vorschriften erläutert sowie grundlegende theoretische Kenntnisse im Umgang mit Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) bei der Betäubung und der Schlachtung vermittelt. Tierleid muss bestmöglich verhindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. Mit dem Schulungszeugnis (Absolvierung der Prüfung) und einem Praxisnachweis, der separat zu absolvieren ist, kann nachfolgend über die Bezirksverwaltungsbehörde ein Sachkundenachweis laut Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gemäß Anhang F der Tierschutz-Schlachtverordnung beantragt werden.

Zielgruppe: Tierhalter und Direktvermarkter

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 110,--

► 1-0012667

Termin: Donnerstag, 23. November 2023

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler, Martina Knöbl

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 16. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer

► 1-0012668

Termin: Dienstag, 27. Februar 2024

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler, Bernadette Putz

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 20. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer



TIERHALTUNGSTAGE

TIERHALTUNGSTAG SCHWEINE



Inhalt: Klimafitte Landwirtschaft - Wirtschaftsdünger richtig einsetzen, Stickstoffstabilisatoren - Erfahrungen aus 2023 und Empfehlung 2024, aus Abfall wird Energie, erfolgreich auf dem Schweinemarkt agieren, PRRS und Aktionsplan Schwanzkupieren, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD)

Zielgruppe: Schweinehalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012669

Termin: Montag, 4. Dezember 2023

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Draßmarkt, GH Janits

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Julian Köller, Maxi Wohlfahrt,

Holger Kopp, Mag. Doris Bock, Georg Greutter,

MBA, DI Raimund Tschiggerl, Dr. Ursula Ruczizka,

Dr. Claudine Mramor

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 27. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG SCHAFE UND ZIEGEN



Inhalt: Praxisrelevante Ansätze zu den Themen Fruchtbarkeit und Stoffwechsel, Umsetzung des MTBC-Programms bei Ziegen im Burgenland, aus Abfall wird Energie, effektiver Herdenschutz durch elektrische Zaunsysteme, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD) sowie der Schaf- und Ziegenbranche

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012670

Termin: Dienstag, 5. Dezember 2023

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Unterschützen, GH Simon

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Mag. Martin Gruber, Dr. Maria Hoffmann,

Mag. Doris Bock, Georg Greutter, MBA,

Peter Schinnerl, Dr. Claudine Mramor,

DI Daniela Höller

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 27. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG GEFLÜGEL



Inhalt: Klimafitte Landwirtschaft - Wirtschaftsdünger richtig einsetzen, Stickstoffstabilisatoren - Erfahrungen aus 2023 und Empfehlung 2024, aus Abfall wird Energie, Geflügelgesundheitsprogramm 2023/2024, rote Vogelmilbe – eine Bedrohung der Bestände, Herausforderungen am Legehennenmarkt.

Zielgruppe: Geflügelhalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012671

Termin: Mittwoch, 6. Dezember 2023

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Marz, GH Müllner

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Julian Köller, Maxi Wohlfahrt, Holger Kopp, Mag. Doris Bock, Georg Greutter, MBA, Mag. Harald Schliessnig, Cornelia Rehage, Ing. Bernhard Pürner, MAS

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 27. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG RINDER



Inhalt: Das neugeborene Kalb im Fokus - ein gesunder Start für mehr Profit, Tiergesundheit, Ackerweide und Aubrac-Zucht elektronisch unterstützt, aus Abfall wird Energie, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD) sowie der Rinderbranche.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012672

Termin: Donnerstag, 7. Dezember 2023

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: Dr. Katharina Lichtmannsperger, Georg Prantl, Mag. Doris Bock, Georg Greutter, MBA, Dr. Claudine Mramor, DI Prisca Waldherr

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 27. November 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung



RINDERHALTUNG

KLAUENPFLEGEKURS FÜR RINDERHALTER



Inhalt: Richtig und regelmäßig angewandt, wirkt sich die funktionelle Klauenpflege positiv auf die Klauen- und Tiergesundheit und somit auf den wirtschaftlichen Erfolg im Rinderstall aus. Neben dem theoretischen Inhalt wird im Speziellen auch auf das praktische Erlernen der fachgerechten funktionellen Klauenpflege und Dokumentation sowie auf den sicheren Umgang mit Klauenpflegewerkzeugen großer Wert gelegt.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 190,--

► 1-0012673

Termin: Mittwoch, 28. Februar 2024

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, Versteigerungshalle des Burgenländischen Rinderzuchtverbands

Leitung: DI Prisca Waldherr,

Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Robert Pesenhofer

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 12. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 8 und max. 12 Teilnehmer

MILCHVIEHSTAMMTISCH



Inhalt: Milchviehaltern soll der Austausch über ihre Tierhaltung ermöglicht werden. Aktuelle Thematiken werden bei diesem Stammtisch aufgenommen und je nach Interesse der Teilnehmer und Aktualität angeboten: Auch von den Tierhaltern selbst eingebrachte Themen und Anliegen können diskutiert werden. Wir freuen uns auf einen regen Austausch! Themen: Aktuelles aus der Milchwirtschaft und dem TGD Burgenland, Haltungsformkennzeichnung und Tierhaltung.

Zielgruppe: Milchviehalter

► 1-0012659

Termin: Mittwoch, 18. Oktober 2023

von 18:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Markt Allhau, GH Loschy

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: DI Prisca Waldherr

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 11. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 10 Teilnehmer

MILCHWIRTSCHAFTSTAG 2024



Inhalt: Die nächste Generation ist kein Zufall - Strategien für eine erfolgreiche Fruchtbarkeit

Fruchtbarkeitsprobleme stellen Milchviehalter:innen immer wieder vor große Herausforderungen. Eine Vielzahl von Faktoren wie die Fütterung, die Rationsgestaltung, das Leistungsniveau, die Haltungsbedingungen, die Brunstbeobachtung oder die Tiergesundheit beeinflussen die Fruchtbarkeit nachhaltig. Wie bekommt man Fruchtbarkeitsprobleme in den Griff? Welche Maßnahmen sollen gesetzt werden?

Praktische Empfehlungen von Tierarzt Dr. Johannes Rosegger (Tierarztpraxis Anger), der Fütterungsberaterin Dr. Denise Völker und Beispiele aus der Praxis helfen bei der Entwicklung einer Strategie.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

► 1-0012674

Termin: Freitag, 2. Februar 2024

von 08:45 bis 15:00 Uhr

Ort: Grafendorf bei Hartberg, FS Kirchberg am Walde

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: Dr. Johannes Rosegger,

Hansjörg Schrammel, Dr. Denise Völker

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem LFI Steiermark

Anmeldung/Auskunft: Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: Maria Jantscher (LFI Steiermark) bis Freitag, 26. Jänner 2024

Tel.: 0316/8050-1372

E-Mail: maria.jantscher@lfi-steiermark.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung



UNSER ANLIEGEN

Jeder der aufhört zu lernen, ist alt, mag er zwanzig oder achtzig Jahre zählen.

Jeder, der weiterlernt, ist jung, mag er zwanzig oder achtzig Jahre alt sein.

Henry Ford

Somit hilft das LFI Burgenland, mit einem umfangreichen und abwechslungsreichen Bildungsangebot, allen bildungswilligen Burgenländerinnen und Burgenländern beim Jung bleiben.

*Ing. Christian Reicher
Bezirksreferent Güssing/Jennersdorf*

MUTTERKUHSTAMMTISCH

TGD

Inhalt: Der richtige Umgang mit Rindern will gelernt sein. Christoph Mairinger von der SVS Oberösterreich gibt in seinem Vortrag „Mit der Kuh auf Du und Du“ Tipps, wie Rinder am besten getrieben, fixiert, behandelt und berührt werden. Neben einem theoretischen Teil gibt es auch praktische Übungen auf einem Betrieb, um das Gelernte in der Praxis auszuprobieren.

Zielgruppe: Mutterkuhhalter

Kursbeitrag: € 5,--

► 1-0012675

Termin: Montag, 04. März 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Neustift an der Lafnitz, Heurigenstadl Ehrenhöfer

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: DI Christoph Mairinger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Montag, 19. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 8 und max. 15 Teilnehmer

► 1-0012676

Termin: Mittwoch, 06. März 2024
von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Wallern, Landhaus Tauber

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: DI Christoph Mairinger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mittwoch, 21. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 8 und max. 15 Teilnehmer

PARASITENMANAGEMENT BEI RINDERN

LE

TGD

Inhalt: Die typischen Rinderparasiten sind Würmer in Magen, Darm und Lunge sowie Leberegel. Bei den Außenparasiten spielen Räude und Läuse eine bedeutende Rolle. In den letzten Jahren hat sich jedoch die Problematik verschoben, denn jetzt stellen einzellige Parasiten, Kokzidien und Kryptosporidien, eine häufige Ursache für schwerwiegende Kälberdurchfälle in den ersten Lebenswochen dar. Welche Symptome zeigt das Tier? Entwicklungszyklen der verschiedenen Parasiten verstehen. Diagnose im Labor, Behandlungsmöglichkeiten, Vorbeugung. Hinweise zum Weidemanagement und zur Hygiene.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► 1-0012678

Termin: Montag, 22. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberpullendorf, GH Krail

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Montag, 15. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

TAG DER RINDERZUCHT

TGD

Inhalt: Der Tag der Rinderzucht bietet Informationen zum Thema Wertschöpfungsstrategien für den eigenen Betrieb in Zeiten des Wandels. Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Eutergesundheit.

Zielgruppe: Rinderhalter

► 1-0012677

Termin: Mittwoch, 10. Jänner 2024
von 09:30 bis 13:30 Uhr

Ort: Podler, GH Schitter

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Dr. Walter Peinhof-Petz, Mag. Josef Rohregger

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem Burgenländischen Rinderzuchtverband

Anmeldung/Auskunft: Bgld. Rinderzuchtverband bis Montag, 8. Jänner 2024

Tel.: 03352/32512

E-Mail: rinderzuchtverband@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TYPISCHE INFEKTIONSERKRANKUNGEN BEI RINDERN

LE

TGD

Inhalt: Unsere Rinder haben oft Infektionskrankheiten und Entzündungen, wie Kälberdurchfall (Rota-Viren, Coli-Bakterien oder Parasiten wie Kokzidien), Lungenerkrankungen und Euterentzündungen. Im Kurs werden wichtige Ansteckungswege und Infektionskrankheiten mit der schulmedizinischen Behandlung erklärt. Außerdem wird besprochen, wie unsere Tiere ergänzend dazu mit Heilpflanzen und Homöopathie unterstützt und gestärkt werden können und welche Hausmittel eingesetzt werden können.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► 1-0012679

Termin: Montag, 6. November 2023
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Deutsch Tschantschendorf,

GH Walits-Guttman

Leitung: DI Prisca Waldherr

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Montag, 30. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

SCHWEINEHALTUNG

AKTIONSPLAN

SCHWANZKUPIEREN

TGD

Inhalt: Mit 01.01.2023 traten einige Änderungen der 1. Tierhaltungsverordnung (1.THVO) in Kraft. Diese Änderungen treffen alle Schweinehaltenden Betriebe, unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Schweine und ob unkupierte Schweine gehalten werden oder nicht! Die praktische Umsetzung der Risikoanalyse und korrekte Abgabe der Tierhalterklärung sollen in dieser Veranstaltung abgearbeitet werden.

Zielgruppe: Schweinehalter

Kursbeitrag: € 25,--

► 1-0012680

Termin: Dienstag, 9. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Dagmar Pieler

► 1-0012681

Termin: Dienstag, 9. Jänner 2024
von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Draßmarkt, GH Hoffmann

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Dagmar Pieler

► 1-0012683

Termin: Dienstag, 16. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Dagmar Pieler

► 1-0012682

Termin: Dienstag, 16. Jänner 2024
von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Dt. Tschantschendorf,

GH Walits-Guttman

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Dagmar Pieler

► 1-0012684

Termin: Dienstag, 23. Jänner 2024
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Freitag, 05. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer

SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG

STAMMTISCH FÜR SCHAF- UND ZIEGENHALTER

TGD

Inhalt: Schaf- und Ziegenhaltern soll der Austausch über ihre Tierhaltung ermöglicht werden. Aktuelle Thematiken werden bei diesem Stammtisch aufgenommen und je nach Interesse der Teilnehmer und Aktualität angeboten: Von der Biotierhaltung als Chance bis hin zu Entwicklungen am Markt oder Einstieg in die Zucht können auch von den Tierhaltern selbst eingebrachte Themen und Anliegen diskutiert werden. Außerdem sollen mit der Betriebsbesichtigung des Jura- und Suffolkzuchtbetriebs praktische Inhalte vermittelt werden. Wir freuen uns auf einen regen Austausch!

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter sowie Interessenten

► 1-0012685

Termin: Donnerstag, 11. April 2024

von 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Hackerberg, Betrieb Grandits

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 4. April 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

PARASITENMANAGEMENT BEI SCHAFEN UND ZIEGEN

TGD

Inhalt: Welche Parasiten gibt es? Entwicklungszyklen der unterschiedlichen Parasiten verstehen, Symptome am Tier, Diagnose im Labor; Behandlungsmöglichkeiten – Erkennen

von Resistenzen auf Wurmmittel, Weideführung, aktuelle Empfehlungen zur Vorbeugung und Behandlung der bedeutenden Erkrankung von weidenden Schafen und Ziegen.

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► 1-0012686

Termin: Montag, 22. Jänner 2024

von 13:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Oberpullendorf, GH Krail

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem NTÖ/ÖBSZ

Anmeldung/Auskunft: Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: www.oebisz.at/bildungsveranstaltungen bis Montag, 15. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

SCHAFFSCHER- UND KLAUENPFLEGEKURS

LE

TGD

Inhalt: Unter Anleitung eines erfahrenen Praktikers haben die Kursteilnehmenden die Möglichkeit, sich in der Schafschur zu üben. Sie erlernen die Bodenschurmethode mit der elektrischen Schermaschine, viel Nützliches zu Wartung und Pflege dieser Maschinen und zu sonstigen Pflegemaßnahmen bei Schafen. Mitzubringen sind saubere Arbeitskleidung, leichte Arbeitsschuhe sowie die eigene gereinigte Schermaschine (falls vorhanden).

Zielgruppe: Schafhalter und Interessenten

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 110,--

► 1-0012687

Termin: Freitag, 20. Oktober 2023

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Ilz, Betrieb Grabner

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI (FH) Harald Mandl,

DI Daniela Höller

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 18. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 10 und max. 14 Teilnehmer

TYPISCHE INFEKTIONSERKRANKUNGEN BEI SCHAFEN UND ZIEGEN

LE

TGD

Inhalt: Infektionskrankheiten spielen bei Schafen und Ziegen eine wichtige Rolle und verursachen viele Tierverluste. Daher soll in diesem Kurs ein Überblick über Clostridien (Breinierenkrankheit), Pasteurellen (Schafrotz), Lippengrind, Moderhinke und Pseudotuberkulose gegeben werden. Wie können wir Krankheiten vorbeugen? Wie sind die Behandlungsmöglichkeiten? Können wir unsere Schafe und Ziegen mit Heilpflanzen und Homöopathie unterstützen?

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► 1-0012688

Termin: Montag, 6. November 2023

von 13:30 bis 16:30 Uhr

Ort: Deutsch Tschantschendorf, GH Walits-Guttman

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 30. Oktober 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

GEFLÜGELHALTUNG

BESCHAUKURS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL

TGD

Inhalt: Für Direktvermarkter von Geflügel gibt es Erleichterungen bzw. Ausnahmen für den Bereich Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Durch Absolvierung dieses Seminars können Landwirte den entsprechenden Schulungsnachweis für die Fleischschau erlangen. Neben den rechtlichen Rahmenbedingungen und Geflügelkrankheiten steht die praktische Beschau von Tierkörpern im Fokus.

Zielgruppe: Interessenten, Direktvermarkter von Geflügel

Kursbeitrag gefördert: € 70,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 140,--

► 1-0012689

Termin: Dienstag, 4. Juni 2024

von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Bärbel

Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem NTÖ (Nachhaltige Tierhaltung Österreichs)

Anmeldung/Auskunft: Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: www.nutztier.at/bildung

bis Dienstag, 28. Mai 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung; eine Anmeldung unter www.nutztier.at/bildung erforderlich. Selbstanmeldungsrabatt € 5,--

POULTRY HEALTH DATA (PHD) – INFOVERANSTALTUNG

TGD

Inhalt: Workshop - Praktisches Arbeiten mit der Poultry Health Data (PHD). Dieses Seminar richtet sich an alle Geflügelhalter, welche die Nutzungsmöglichkeiten der PHD kennenlernen möchten. Das Programm wird vorgestellt und es besteht die Möglichkeit die praktischen Anwendungen für die Betriebsleiter, unter Anleitung, anzuwenden.

Zielgruppe: Geflügelhalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► 1-0012690

Termin: Dienstag, 5. März 2024

von 13:30 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Christian Obsil

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Montag, 27. Februar 2023

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer

**SELBSTVERSORGUNG
MIT EIERN UND GEFLÜGELFLEISCH –
WENN, DANN RICHTIG!**

LE

Inhalt: Grundlagen der Legehennen- bzw. Mastgeflügelhaltung, Tiergesundheit, Hygiene und rechtliche Rahmenbedingungen, Tipps und Tricks für das Management sowie stallbauliche Empfehlungen

Zielgruppe: Neueinsteiger, Geflügelhalter

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

▶ **1-0012691**

**Termin: Donnerstag, 7. März 2024
von 13:30 bis 17:30 Uhr**

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier,

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 29. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer

▶ **1-0012692**

**Termin: Donnerstag, 14. März 2024
von 13:30 bis 17:30 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier,

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 7. März 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer



BIENEN

**IMKER-GRUNDKURS –
THEORIE**

Inhalt: Der Neueinstieg in die Imkerei erfordert ein fundiertes Fachwissen, welches bei dieser Ganztagsveranstaltung theoretisch vermittelt wird.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 90,--

▶ **1-0012693**

**Termin: Samstag, 2. März 2024
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Freitag, 23. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: max. 30 Teilnehmer,

Folgekurs bei Bedarf

▶ **1-0012694**

**Termin: Samstag, 9. März 2024
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Freitag, 1. März 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer,

Folgekurs bei Bedarf

**IMKER-NEUEINSTEIGER –
PRAXISKURSE - GÜSSING**

Inhalt: Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Alle vier Module finden in der landwirtschaftlichen Fachschule Güssing statt.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 140,--

▶ **1-0012695**

**Termin: Samstag, 13. April 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

▶ **1-0012695**

**Termin: Samstag, 04. Mai 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

▶ **1-0012695**

**Termin: Samstag, 08. Juni 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

▶ **1-0012695**

**Termin: Samstag, 06. Juli 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Freitag, 5. April 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lkbgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer,

Folgekurs bei Bedarf

**IMKER-NEUEINSTEIGER –
PRAXISKURSE - EISENSTADT/NECKEN-
MARKT**

Inhalt: Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Die Module 1 und 2 finden in der Landwirtschaftskammer Eisenstadt statt, die Module 3 und 4 in Neckenmarkt.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 140,--

▶ **1-0012696**

**Termin: Samstag, 20. April 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser

▶ **1-0012696**

**Termin: Samstag, 11. Mai 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser

► 1-0012696

**Termin: Samstag, 15. Juni 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Ing. Michael Madler

► 1-0012696

**Termin: Samstag, 13. Juli 2024
von 08:00 bis 12:00 Uhr**

Ort: Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Ing. Michael Madler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Freitag, 12. April 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer,
Folgekurs bei Bedarf



AQUAKULTUR

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR TGD

Inhalt: Die wichtigsten heimischen Fischarten (Fischkunde und Anatomie) und Produktionsweisen werden im Kurs vorgestellt. Weiters werden Fisch und Fischprodukte sowie einzuhaltende Hygienevorschriften vom Teich bis zum Küchentisch besprochen. Welche Kennzeichnungsvorschriften beim Fischverkauf einzuhalten sind, kann mit den Produktproben einfach veranschaulicht werden. Die Produkte werden im Anschluss verkostet, um einen Überblick der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten zu geben, welche beim Verkauf eine höhere Wertschöpfung am Betrieb ermöglichen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Be- und Verarbeitung am landwirtschaftlichen Betrieb runden den Inhalt des Kurses ab.

Zielgruppe: alle mit der Fisch- und Teichwirtschaft befassten Personen

Kursbeitrag: € 20,--

► 1-0012697

**Termin: Mittwoch, 31. Jänner 2024
von 13:30 bis 17:30 Uhr**

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Mag. Dr. Christian Bauer,
Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 24. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,
mind. 12 Teilnehmer, EMFAF gefördert

► 1-0012698

**Termin: Donnerstag, 1. Februar 2024
von 13:30 bis 17:30 Uhr**

Ort: Eisenstadt, FS Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Mag. Dr. Christian Bauer,
Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 24. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,
mind. 12 Teilnehmer, EMFAF gefördert



SONSTIGE TIERE

LAMAS UND ALPAKAS: VON DER ANATOMIE ZUR PHYSIOLOGIE BIS HIN ZU PARASITEN LE TGD

Inhalt: Anatomie und Physiologie von Neuweltkamelen - was sollen Halter darüber wissen? In diesem Vortrag werden wesentliche anatomische und physiologische Eigenschaften der Neuweltkamele vorgestellt und die Bedeutung hinsichtlich Haltung, Fütterung und Pflege der Tiere dargestellt. Ebenso werden wichtige Maßnahmen diskutiert, die zu beachten sind, um die Tiere gesund zu erhalten und Erkrankungen frühzeitig zu erkennen. Im zweiten Teil wird im Speziellen auf Parasiten bei Neuweltkamelen eingegangen. Es werden die wichtigsten Parasiten der Neuweltkamele vorgestellt und deren Bedeutung für die Gesunderhaltung der Tiere erörtert. Managementmaßnahmen werden aufgezeigt um Parasitosen vorzubeugen bzw. zu behandeln.

Zielgruppe: Lama- und Alpakahalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► 1-0012700

**Termin: Donnerstag, 29. Februar 2024
von 16:00 bis 19:00 Uhr**

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller, DI Prisca Waldherr

Referent/en: Univ.-Prof. Dr. Thomas Wittek

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 22. Februar 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,
mind. 10 Teilnehmer

SACHKUNDELEHRGANG – SCHIESSEN VON FARMWILD IM GEHEGE TGD

Inhalt: Der Sachkundelehrgang ist für alle verpflichtend, die Farmwild im Gehege schießen/schlachten wollen. Auch Jäger müssen diesen Kurs absolvieren! Im Kurs werden Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie der Tiere, über das Verhalten der Tiere und über die Physik der Betäubungsverfahren vermittelt. Ein wesentlicher Teil behandelt die Bereiche des „tierschutzgerechten Treffers“, den erforderlichen Kugelfang, Auswirkungen der Art der Tötung auf die Fleischqualität, Grundlageninformation über die Fleischqualität (Fleischhygiene, -reifung, Auswirkungen des pH-Wertes) und letztendlich das Waffenrecht.

Zielgruppe: Farmwildhalter

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

► 1-0012699

**Termin: Freitag, 26. Jänner 2024
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

Ort: Neustift an der Lafnitz, GH Rabenbräu

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: OVR Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem Bundesverband österreichischer Wildhalter

Anmeldung/Auskunft: Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: ausschließlich über Bundesverband (office@wildhaltung.at) bis Freitag, 19. Jänner 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

KURSE & TRAINER:INNEN i

Möchten Sie mehr über unsere Trainer:innen und Kurse erfahren?

Kein Problem! In der Kursbeschreibung auf unserer Website finden Sie alle Informationen darüber, wer bei der Veranstaltung trainiert.

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern.

Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!





BERUF UND AUSBILDUNG



LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Burgenland versteht sich als Servicestelle für die landwirtschaftliche Berufsausbildung.

Die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft ist in 15 Lehrberufen möglich, wobei jeweils ein Facharbeiter- und Meisterabschluss erreicht werden kann.

Die erforderlichen Vorbereitungskurse und Prüfungen werden von der Land- und Forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Burgenland durchgeführt.

FACHARBEITER- UND MEISTERKURSE

FACHARBEITERKURSE



Neben der schulischen Ausbildung zum Facharbeiter und zur Facharbeiterin mittels Besuch einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule oder einer dreijährigen Lehrzeit, kann die Facharbeiterqualifikation auch im 2. Bildungsweg erlangt werden.

Voraussetzungen für die Facharbeiterprüfung im 2. Bildungsweg:

- Vollendung des 20. Lebensjahres
- Nachweis einer mind. zweijährigen praktischen Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- Besuch des Vorbereitungslehrganges für die Facharbeiterprüfung
-

Infos zum Facharbeiterkurs:

- mind. 200 Unterrichtseinheiten
- 2-3 Abende pro Woche (17:30 bis 21:30 Uhr) sowie teilweise an Wochenenden (ganztags)
- Kursstart je nach Sparte Herbst/Winter
- Kursort richtet sich nach Herkunft der Teilnehmer*innen (Eisenstadt, Neusiedl am See, Oberwart, Güssing)

Angeboten werden Facharbeiterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

MEISTERKURSE

Die Meisterausbildung ist die höchste Stufe der beruflichen Ausbildung in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung.

Die Meisterausbildung...

... bietet

- Stärkung der unternehmerischen Kompetenzen
- Fachliche Weiterbildung auf Meisterniveau
- intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb und dessen Potentialen
- bietet bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und einen höheren Meisterlohn bei unselbständiger Tätigkeit

... befähigt



- zur erfolgreichen Betriebsführung
- zum zukunftsorientierten Handeln im Einklang mit Betrieb und Familie
- zur Führungskraft in land- und forstwirtschaftlichen Betrieben

... berechtigt

- zur Ausbildung von Lehrlingen
- zum Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung und des Fachbereichs bei der Berufsreifeprüfung
- zum Bezug des Meisterbonus bei der Existenzgründungsbeihilfe
- zum Bezug des Meisterlohnes bei unselbständiger Tätigkeit

Voraussetzungen für die Meisterprüfung

- mind. dreijährige Verwendung als Facharbeiter*in, Vollendung des 20. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. dreijährige Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes, Vollendung des 24. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. siebenjährige Praxis im betreffenden Ausbildungsgebiet und Besuch eines Vorbereitungslehrganges (Nachsichtsregelung)

Infos zum Meisterkurs

- 450 Unterrichtseinheiten
- Dauer: 3 Kurswinter
- Ganztagsseminare, wochenweise geblockt oder berufsbegleitend in Abend- & Wochenendeinheiten
- Kursstart: Herbst/Winter

Angeboten werden Meisterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

Die Meisterausbildung gliedert sich in drei Bereiche:

Allgemeiner Teil:

- Ausbilderlehrgang
- Betriebs- und Unternehmensführung allgemein
- Unternehmerpersönlichkeit allgemein
- Recht und Agrarpolitik

Fachspezifischer Teil

- Sparte Landwirtschaft: Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit
- Sparte Weinbau und Kellerwirtschaft: Weinbau, Kellerwirtschaft, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit,

Betriebs- und Unternehmensführung spezifisch

Meisterarbeit:

Jeder Meister und jede Meisterin erstellt im Rahmen der Ausbildung eine Meisterarbeit. Die Grundlage der Meisterarbeit bilden die zweijährigen gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen und weitere betriebspezifische Erhebungen.

Mit der Meisterarbeit entwickeln die zukünftigen Meister*innen ihr persönliches Entwicklungskonzept für den Betrieb. Der IST-Stand des Betriebs wird in betriebswirtschaftlicher, arbeitstechnischer und produktionstechnischer Sicht genau analysiert. In weiterer Folge wird eine kurzfristige Optimierungsvariante sowie eine langfristige Entwicklungsvariante für den Betrieb erarbeitet und betriebswirtschaftlich sowie fachlich beleuchtet.

Weitere Informationen unter:

Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Burgenländischen Landwirtschaftskammer Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
Tel: 02682/702 – 453
Mobil: 0664/83 98 923
Fax: 02682/702 – 490
E-Mail: astrid.hennerfeind@lk-bgld.at
www.lehrlingsstelle.at

Veranstalterverzeichnis – Unsere Partner



LFI INFORMATION

Ländliches Fortbildungsinstitut
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at
www.lfi.at

Geschäftsführung
DI Johann Pötz, T 02682/702-401

Anmeldung/Auskunft
Andrea Steiner, T 02682/702-420

Bildungsmanagement
Ing. Regina Schneider-Fuhrmann,
T 02682/702-421
DI Anna Makusovich,
T 02682/702-423

**Bildungsmanagement/
Seminarbäuerinnen**
Eva Eichberger, T 02682/702-403

BGLD. LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15, T 02682/702

Abteilung, Referat	DW.:
Kammerdirektion	100
Betriebswesen	450/400
Rechts-, Steuer- und Sozialversicherungswesen	200
Landjugend	422
Lehrlings- u. Fachausbildung, ARGE MeisterInnen	453
Ländliches Fortbildungsinstitut	420
Pflanzenbau und Forstwirtschaft	600
Landw. Sonderkulturen	650
Tierproduktion	500
Förderungen	300

**Landw. Bezirksreferat
Neusiedl am See**
7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47
T 02167/2551
E office@neusiedl.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Eisenstadt/Mattersburg**
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-700
E office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Oberpullendorf**
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3
T 02612/42338
E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat Oberwart und
Landw. Bildungsstätte Oberwart**
7400 Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7
T 03352/32308
E office@oberwart.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Güssing/Jennersdorf**
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a
T 03322/42610
E office@guessing.lk-bgld.at

SONSTIGE ORGANISATIONEN

BIO AUSTRIA – Burgenland
7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 7
T 02612/43642
E burgenland@bio-austria.at

Landesverband Urlaub am Bauernhof
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-410
E uab@lk-bgld.at
http://www.burgenland.farmholidays.com

Maschinenring Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-137 oder 0664/4102-404
E burgenland@maschinenring.at

Maschinenring Bezirk Neusiedl/See
7100 Neusiedl/See, Untere Hauptstraße 47
T 059060/101
E neusiedl@maschinenring.at

Maschinenring Pannonia
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5
T 059060/107
E pannonia@maschinenring.at

Büro Oberpullendorf
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3
T 059060/107-11

Maschinenring Burgenland Süd
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a
T 059060/109
E burgenland.sued@maschinenring.at

MR-Service Burgenland reg.Gen.m.b.H.
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5
T 059060/100
E service.bgld@maschinenring.at

Schaf- & Ziegenzuchtverband Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-503
E daniela.hoeller@lk-bgld.at

**ARGE –
Meister der Land- und Forstwirtschaft**
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-453
E arge-meister@lk-bgld.at

Landjugend Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702422
E landjugend@lk-bgld.at

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI BURGENLAND

KURSANMELDUNG: Wenn eine Anmeldung erforderlich ist, sind in den Veranstaltungsankündigungen des LFI (Bildungsprogramm, Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer usw.) die Anmeldefristen ersichtlich. Ansonsten ist keine Anmeldung notwendig. Die Anmeldungen haben unbedingt pünktlich zu erfolgen. Die Kursplätze werden in der Reihenfolge der Anmeldungen vergeben. Die Anmeldungen können schriftlich oder mündlich erfolgen.

GESCHÄFTSZEITEN DES LFI:

Mo. – Fr. 08:00 bis 12:00

Mo. – Do. 13:00 bis 16:00

KURSBEITRÄGE/ZAHLUNGSBEDINGUN-

GEN: Kursbeiträge sind nach Erhalt eines Zahlscheines zu entrichten (RLB Bgld. IBAN AT52 3300 0001 0106 9020, BIC: RLBBAT2E, LFI Bgld., 7000 Eisenstadt). Falls keine Zahlscheine verschickt wurden, werden die Kursbeiträge am ersten Kurstag bar eingehoben.

STORNOGEBÜHR: Bei Abmeldungen bis 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Stornogebühren verrechnet. Bei Absagen nach Ablauf der Frist behält sich das LFI vor bis zu 50% des Kursbeitrages zu verrechnen. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung von Ersatzpersonen entfällt die Stornogebühr.

ORGANISATORISCHE ÄNDERUNGEN/AB-

SAGE EINER VERANSTALTUNG: Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer werden davon rechtzeitig in Kenntnis gesetzt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden.


TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN: Die Kursteilnehmer erhalten für alle Veranstaltungen ab 16 Unterrichtseinheiten eine Teilnahmebestätigung. Voraussetzung ist der Nachweis von mindestens 80% Anwesenheit.

Teilnahmebestätigungen für Kurse mit weniger als 16 Unterrichtseinheiten sind beim LFI gesondert anzufordern.

ZERTIFIKATE: Nach erfolgreicher Absolvierung eines LFI-Zertifikatslehrganges erhalten die Teilnehmer ein anerkanntes Zertifikat.

GERICHTSSTAND: Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Eisenstadt.

BILDUNGSFÖRDERUNG LE 14-20

Veranstaltungen welche mit  gekennzeichnet sind, werden im Rahmen der LE 14-20 vom Land Burgenland, vom Bund und von der EU gefördert. In der Regel sind die Förderungen bereits im vorliegenden Kursangebot eingerechnet, sodass Sie nur mehr den um die Förderung verringerten Kursbeitrag bezahlen. Die maximale Förderhöhe beträgt bei Bundes-schwerpunkten 80% und bei sonstigen Veranstaltungen 50%. Bitte beachten Sie, dass bei geförderten Veranstaltungen eine Mindestanwesenheit von 80% notwendig ist.

Folgender Personenkreis ist prinzipiell förderbar:

- Bewirtschafter land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
- Mitarbeitende Familienangehörige (am Betrieb wohnhaft)
- zukünftige Hofübernehmer/in
- in der Land- und Forstwirtschaft unselbstständig Beschäftigte

Daher bitte bei der Anmeldung zu geförderten Kursen unbedingt die landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) angeben.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung des vorliegenden Bildungskatalogs gab es noch keine offiziellen Förderzusagen. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß unserer Planung getroffen. Das LFI Burgenland behält sich daher vor, die im Katalog angeführten Kursbeiträge gegebenenfalls neu zu berechnen.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter der Tel. Nr.: 02682/702-401,
DI Johann Pötz.

WEITERE VERANSTALTUNGEN

Das vorliegende Bildungsprogramm beinhaltet das geplante Weiterbildungsprogramm für den Herbst/Winter 2023/2024. Aus verschiedenen Gründen ist es immer wieder notwendig, zusätzliche Veranstaltungen (kurzfristig) anzubieten. Diese werden über das Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer ausgeschrieben. Bitte beachten Sie daher auch die LFI Homepage www.bgld.lfi.at

HINWEIS IM SINNE DES GLEICH- BEHANDLUNGSGESETZES

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel oft nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt, stehen aber sowohl für weibliche als auch männliche Personen. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen, wenn in der Zielgruppe nicht eindeutig anders angegeben, gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.

BEHINDERTEN- GLEICHSTELLUNGSGESETZ

Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems. Inklusive Erwachsenenbildung findet ihren Ausdruck im wesentlichen Prinzip der Wertschätzung der Vielfalt und soll auch Menschen mit Behinderung weitest möglichsten Zugang bieten. Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe ihrer besonderen Bedürfnisse ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.

DATENSCHUTZINFORMATION

Im Zuge der Erbringung unserer Dienstleistungen ist es erforderlich betriebs- und personenbezogene Daten zu erheben. Diese werden stets nur im erforderlichen Umfang zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Aufgaben sowie auf Grundlage unseres berechtigten Interesses verarbeitet und gegebenenfalls als Fördernachweis an unsere Fördergeber und deren Prüfstellen weitergegeben. Nähere Informationen zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung – diese ist auf unserer Webseite unter www.lfi.at abrufbar.

**ZUKUNFT
ist jetzt!**



bgld.lfi.at



**Ländliches
Fortbildungsinstitut (LFI)
Burgenland**

Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-0
F 02682/702-490
E lfi@lk-bgld.at