

Zertifikatslehrgang Bioweinbau

Sie denken an eine Umstellung auf biologischen Weinbau oder möchten Ihre Weingärten verstärkt nach ökologischen Kriterien bewirtschaften?

Dieser Lehrgang vermittelt das grundlegende Wissen rund um den Bio-Weinbau und unterstützt Sie so bei der Umstellung von konventioneller auf biologische(re) Wirtschaftsweise.

Sie erlernen eine nachhaltige Bewirtschaftungsweise, erhalten Einblick in das Wissen renommierter in- und ausländischer ReferentInnen und lernen namhafte Bio-Weingüter kennen.

Der Lehrgang ist praxisorientiert aufgebaut, gibt fachlichen Input sowie Einblick in die Arbeit von Bio-WinzerInnen, die ihre Philosophie leben.

Die Ausbildung dauert 15 Tage und wird in Blöcken zu 1 oder 2 Tagen, verteilt über das Weinjahr, abgehalten.

Inhalte: Persönlichkeitsbildung, allgemeine Einführung mit Grundlagen der biologischen Bewirtschaftung im Weinbau, Bodenkunde und Ernährung der Rebe, Kulturtechnik, ökologischer Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft, Marketing, Projektarbeit, Abschlusspräsentation

Der nächste Lehrgang wird im April 2025 starten.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	120 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag gefördert Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	WinzerInnen und MitarbeiterInnen in einem Weinbaubetrieb
Mitzubringen:	Voraussetzungen: 1. Mindestalter: vollendetes 18. Lebensjahr; 2. Betriebsführer: in eines Weinbaubetriebes oder es wird einer der folgenden Punkte erfüllt: Fachschulabschluss Wein-/Obstbau, Weinbau-Facharbeiter:in, Abschluss HBLA für Wein-/Obstbau, mind. 2 Jahre Berufserfahrung in Weinbaubetrieben bzw. Kellereien
