

Bioschweine – Weiterbildungsangebote in NÖ

Holen Sie sich die wichtigsten aktuellen Informationen für Bioschweinehalter:innen. Über ausgewählte Fachthemen können Sie sich entweder direkt vor Ort auf Biobetrieben oder online weiterbilden.

Beim **Bioschweinfachtag in NÖ** werden beim **Praxisteil** am Vormittag direkt am Betrieb Tipps und Tricks zu den Themen Kastration und Hygiene vorgeführt. Darüber hinaus kann der Betrieb der Familie Mader mit innovativen Lösungen zur Bodenfütterung, Auslaufentmistung und vielem mehr für ihre 50 Sauen und 250 Mastschweine besichtigt werden.

Termin: 05. Dezember 2024, 9-13 Uhr

Ort: Betrieb Mader (Gaistechen 1, 3364 Schindau)

Anmeldung: [NÖ Bio-Schweinfachtag - Ferkelproduktion | LFI Niederösterreich](#)

Beim **Theorieteil** des **Bioschweinfachtag in NÖ** werden am Nachmittag neben aktuellen Informationen für Bioschweinehalter:innen zu rechtlichem und ÖPUL die Themen Tiergesundheit, Management im Biomastschweinestall (Stempeln, Magerfleischanteil) und Wirtschaftlichkeit angesprochen. Zudem wird der Betrieb von Familie Hauer besichtigt. Ihre 20 Sauen inklusive Mastschweine werden in einem Stall gehalten der in den Hang gebaut wurde und damit sowohl im Sommer als auch im Winter ein besonderes Stallklima aufweist.

Termin: 05. Dezember 2024, 14-18 Uhr

Ort: Betrieb Hauer (Hauersdorf 4, 3300 Stift-Ardagger)

Anmeldung: [NÖ Bio-Schweinfachtag - Mast | LFI Niederösterreich](#)

Der **ONLINE Bioschweinfachabend** bietet die Möglichkeit für Bioschweinehalter:innen sich bequem von zu Hause über aktuelle Themen der Bioschweinehaltung (Neuigkeiten zu Recht und ÖPUL) zu informieren. Darüber hinaus wird in einem Fachvortrag auf die spezielle Herausforderung eingegangen den konventionellen Bedarfsempfehlung in der Praxis der Bioschweinefütterung möglichst nahe zu kommen.

Termin: 11. Dezember 2024, 19-21 Uhr

Ort: ONLINE

Anmeldung: [Webinar: BIO-Schweinfachabend | LFI Niederösterreich](#)

Teilnahmebeitrag:

Halbtags 35 Euro pro Betrieb

Ganztags 70 Euro (gefördert)

(exklusive Mittagessen)

ONLINE 20 Euro pro Betrieb