

## Kursvielfalt in der Direktvermarktung

*Mit einem vielfältigen Kursangebot für Direktvermarkter:innen und alle, die es noch werden wollen, startet das LFI in den Frühling – vom Einstieg in die Direktvermarktung über die Herstellung von Konfitüren und das Thema*

*„Lebensmittelhygiene“ bis hin zum richtigen Pökeln*

### **Webinar Einstieg in die Direktvermarktung – eine Chance auch für meinen Hof?**

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? Bei diesem Einsteigerkurs erhalten Sie einen Überblick zu folgenden Themen: Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Gefahren, Vermarktungswege, rechtliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Unterstützungsangebote für interessierte Bäuer:innen, Erfahrungsbericht eines erfolgreichen Direktvermarktungsbetriebes.

Nach diesem Kurs können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie, Ihre Familie und Ihren Hof ist. Sie wissen Bescheid, an welche Stellen Sie sich für Ihre betriebsindividuellen Detailfragen wenden können.

**Termin:** Di 8.4. 2025 und Do 10.4.2025, jeweils 16 bis 18.30 Uhr, online

**Teilnahmebeitrag:** € 30 Teilnahmebeitrag pro Person gefördert / € 100 ungefördert

**Anmeldung:** [Webinar: Einstieg in die Direktvermarktung | LFI Niederösterreich](#)

### **Richtiges Pökeln und Räuchern**

Beim Pökeln und Räuchern ist gewissenhaftes und sorgfältiges Arbeiten für das Endprodukt von besonderer Bedeutung. Um ein einwandfreies Produkt erzeugen zu können, sind daher die Grundkenntnisse über die technologischen Abläufe beim Pökeln und Räuchern wichtig.

Mit einer sensorischen Schulung im Bereich Rohpökelfwaren erhalten Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Produkt objektiver beurteilen zu können. Sie erlernen Verkostungsmethoden und werden dadurch sensibler für die eigenen Produkte, so können Fehler rasch erkannt und behoben werden.

**Termin:** Mi 26.3.2025, 9 bis 17 Uhr, LK NÖ, St. Pölten

**Teilnahmebeitrag:** € 140 Teilnahmebeitrag pro Person gefördert / € 400 ungefördert

**Anmeldung:** [Richtiges Pökeln und Räuchern | LFI Niederösterreich](#)

### **Lebensmittelhygiene in der Praxis**

In diesem Kurs erhalten Sie eine Auffrischung Ihrer Hygiene-Kenntnisse und können deren Umsetzung auch praktisch üben:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Betriebs- und Küchenhygiene, Personalhygiene, Eigenkontrolle und notwendige Aufzeichnungen – zu jedem Thema ein kurzer theoretischer Input und praktische Übungen.

Voraussetzung: Absolvierte Lebensmittelhygiene-Schulung

**Termin:** Do 27.3.2025, 9 bis 12 Uhr, LK NÖ, St. Pölten

**Teilnahmebeitrag:** € 50 Teilnahmebeitrag pro Person gefördert / € 125 ungefördert, € 40 Teilnahmebeitrag pro Person gefördert für Gutes vom Bauernhof-Mitglieder

**Anmeldung:** [Lebensmittelhygiene in der Praxis | LFI Niederösterreich](#)

### **Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung**

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet. Von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung, und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

**Termin:** Fr 4.4.2025, 9 bis 17 Uhr, LK NÖ, St. Pölten

**Teilnahmebeitrag:** € 112 Teilnahmebeitrag pro Person gefördert / € 319 ungefördert

**Anmeldung:** [Konfitürenherstellung für die Direktvermarktung | LFI Niederösterreich](#)