Webinar Ideenacker 24 "Vom Leerstand zur Ernte" am 24. November 2026

„Vom Leerstand zur Ernte: Neue Wertschöpfung aus ungenutzten Gebäuden“

Das Webinar Ideenacker geht am 24. November 2026 in die 24. Runde. Dieses Mal zum Schwerpunkt: **„Vom Leerstand zur Ernte: Neue Wertschöpfung aus ungenutzten Gebäuden“**

Was tun mit leerstehenden Ställen und Wirtschaftsgebäuden? Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe entdecken darin Raum für neue Ideen und zusätzliche Einkommensquellen. Ob Aquaponik, Kräutertrocknung oder Pilzanbau: Im Webinar zeigen wir spannende Praxisbeispiele und werfen einen Blick auf kreative Wege, wie aus Leerstand neue Wertschöpfung entstehen kann.

GutBehütet

Wo früher Schweine gemästet wurden, wachsen heute edle Bio-Pilze: Michaela Friedl hat den elterlichen Hof in St. Stefan im Rosental (Stmk) übernommen und leerstehenden Stallgebäuden neues Leben eingehaucht. Die ehemalige Mastanlage wurde zu modernen Produktionsräumen für die Pilzzucht umfunktioniert. Der Altbestand bietet mit seinen kühlen, stabilen Bedingungen ideale Voraussetzungen für die Kultivierung verschiedener Edelpilzsorten. Mit nachhaltiger Kreislaufwirtschaft, hofeigener Energie und regionalen Ressourcen hat sich die Gut Behütet Pilzmanufaktur zu einem Vorzeigeprojekt für die erfolgreiche Umnutzung landwirtschaftlicher Leerstände entwickelt.
https://gutbehuetet.at

Biohof Preitfellner

Am Biohof Preitfellner im Mostviertel setzen Hannes und Martina Preitfellner auf Vielfalt und Innovation. Neben klassischem Ackerbau, Waldwirtschaft und Kurzumtrieben mit Paulowniabäumen werden auch Blattkräuter und Microgreens produziert. Für diese Betriebszweige erhalten bestehende Gebäude eine neue Nutzung: Ein ehemaliger Schweinestall sowie eine frühere Maschinengarage wurden zu modernen Produktionsräumen umfunktioniert.
https://www.biohof-preitfellner.at/

Fishlovers

Aus einem ehemaligen Kuhstall wurde eine moderne Fischzucht: Martina und Sebastian Payrleitner haben den elterlichen Betrieb in Saxen (OÖ) neu gedacht und den Leerstand für die professionelle Aufzucht von Afrikanischem Wels genutzt. In einer ressourcenschonenden Kreislaufanlage produzieren sie regionalen Fisch. Was mit einer Aquaponik-Anlage begann, entwickelte sich zu einem innovativen Betriebszweig mit einer breiten Produktpalette von Filets über Fischburger bis hin zu Fischbratwürsten. https://fishlovers.at

Wie kann ich teilnehmen und was benötige ich dazu?

Damit Sie an einem Webinar teilnehmen können, müssen Sie sich über unsere Homepage für ein angebotenes WEBINAR anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt. Dort können Sie nun LIVE vor Ihrem eigenen Computer, Laptop oder Tablet das Seminar verfolgen. Durch das Chatfenster erhalten Sie zusätzlich die Möglichkeit Fragen zu stellen und/oder mitzudiskutieren.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

• Computer, Laptop oder Tablet

• Breitbandinternet
• Headset bzw. Kopfhörer und Mikrofon

Sollte das E-Mail nicht bei Ihnen eintreffen, prüfen Sie Ihren Spam-Ordner bzw. nehmen Sie bitte mit dem Veranstalter Kontakt auf.

Anmeldung ist bis 23. November, 18 Uhr
möglich: oe.lfi.at/ideenacker-24

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.

Weitere Informationen finden Sie auf www.meinHof-meinWeg.at.