Ihr Wissen wächst.

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Bildungsprogramm

LFI Salzburg | sbg.lfi.at





Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

LAND SALZBURG

Kofinanziert von der Europäischen Union



LFI-Salzburg-Team

Anna Rehrl
DW 3333

Manuela Spießberger
DW 3330

Magdalena Sigl
DW 3337

Susanne Brunauer
DW 3345

Katharina Hangöbl
DW 3373

Sabine Wendtner
DW 3362

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:
8:00 - 12:00 Uhr
13:00 - 16:00 Uhr

Freitag: 8:00 - 12:00 Uhr

050/2595-3360
lfi@lk-salzburg.at

sbg.lfi.at

Das LFI bietet Weiterbildung für alle Erwachsenen

Das LFI Salzburg als Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer wurde 1972 als gemeinnütziger Verein gegründet. Mit Spezialisierung auf Themen wie Natur, Umwelt und Ernährung ist das LFI einer der besten Bildungsanbieter in Salzburg.

„Wir stehen für persönliche Erwachsenenbildung im landwirtschaftlichen und allgemeinen Bildungsbereich. Das Kursangebot des LFI ist für alle Interessierten buchbar", so Sabine Wendtner, Geschäftsführung LFI Salzburg.

Mitgliedschaften bei der Arbeitsgemeinschaft Salzburger Erwachsenenbildung (Arge SEB), dem Lungauer Bildungsverbund und bei der Euregio Salzburg – Berchtesgadener Land – Traunstein gewährleisten eine sehr gute Vernetzung in der Salzburger Bildungslandschaft.

Unser **Angebot** umfasst Fachvorträge, halb- und ganztägige Seminare, Workshops, Webinare, Onlinekurse und auch mehrtägige Lehrgänge.

Das **Premiumangebot** im LFI sind unsere Zertifikatslehrgänge, die mehrere Monate dauern und eine fundierte Aus- bzw. Weiterbildung bieten.

Das **LFI-Kursprogramm** erscheint jährlich im Herbst als Beilage im „Salzburger Bauer". Das gesamte Kursangebot mit allen Kursen, detaillierten Inhalten und Terminen finden Sie online unter **sbg.lfi.at**

Individuelle Gruppenkurse
Sie wollen für Ihre Gruppe zu einem von Ihnen gewählten Termin einen Kurs? Kein Problem – wir organisieren das sehr gerne für Sie! Sie sagen wann und wo und das LFI kümmert sich um den Rest!

LFI-Newsletter
Sie möchten regelmäßig über LFI-Veranstaltungen informiert werden und keine aktuellen Infos mehr verpassen? Dann melden Sie sich gleich online zum monatlich erscheinenden Newsletter an: **sbg.lfi.at > Service > Newsletter anmelden**



Mag. Sabine Wendtner
LFI-Geschäftsführung

Wissen als Schlüssel für Zukunft und Erfolg

Die Landwirtschaft entwickelt sich laufend weiter. Technologische Neuerungen, veränderte Marktbedingungen und wachsende Anforderungen an die Betriebsführung bringen neue Aufgaben mit sich, eröffnen gleichzeitig aber auch viele Möglichkeiten. Neben praktischer Erfahrung sind daher aktuelles Fachwissen und die Bereitschaft zur Weiterentwicklung wichtige Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft.
Das Ländliche Fortbildungsinstitut Salzburg begleitet Bäuerinnen, Bauern und alle Interessierten auf diesem Weg. Mit einem breiten Bildungsangebot unterstützen wir dabei, Betriebe zukunftsfit zu machen, Kompetenzen auszubauen und neue Chancen zu nutzen. Die Themen reichen von Direktvermarktung und Forstwirtschaft über Tierhaltung und Urlaub am Bauernhof bis hin zu Natur und Garten. Dabei stehen Praxisbezug, fachliche Qualität und die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Mittelpunkt.
Weiterbildung eröffnet neue Möglichkeiten und stärkt sowohl die persönliche als auch die berufliche Entwicklung. Sie ist eine wertvolle Investition in die Zukunft. Oft sind es bereits kleine Veränderungen und neue Erkenntnisse, die langfristig große Fortschritte bewirken.
Unser Programm umfasst sowohl fachliche Weiterbildung als auch Angebote, die den Berufs- und Lebensalltag bereichern. So findet jede und jeder das passende Angebot.
Entdecken Sie unser vielfältiges Kursprogramm, holen Sie sich neue Anregungen und nutzen Sie die Gelegenheit, den nächsten Schritt zu setzen. Wir freuen uns darauf, Sie bei einer unserer Veranstaltungen willkommen zu heißen.

sbg.lfi.at

Unternehmens-führung



Seminare & Online-Angebote

Betriebswirtschaft

Von der Einsteigerin zur Insiderin

5-0013488/-91/-89/-90 /-87

Dein Weg in die Landwirtschaft
Landwirtschaft heute – moderner, bunter, vielseitiger!
Das Berufsbild in der Landwirtschaft hat sich rasant gewandelt: Viele junge Bäuerinnen und Bauern kommen heute nicht mehr direkt vom Hof, sondern bringen Erfahrungen aus ganz anderen Berufen mit – und das mit Leidenschaft!

Kosten: € 804,– | gefördert € 280,–
Ort und Zeit:
- BBK Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein; BBK Tamsweg, Amtsgasse 8, 5580 Tamsweg; BBK St. Johann, Ing.-Ludwig-Pech-Str. 14, 5600 St. Johann im Pg.; BBK Maishofen, Mayerhoferstraße 8, 5751 Maishofen
  Mi, 23.09.2026 - Mi, 24.03.2027
- Pfarrheim Strobl, Bürglstraße 4, 5350 Strobl am Wolfgangsee
  Di, 15.09.2026 - Di, 19.01.2027

Onlineseminar: Betriebliche Aufzeichnungen leicht gemacht

5-0013426

Dieses Seminar wird angeboten für Betriebsleiter:innen, die mit einem EDV-Programm eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung führen wollen, und für Junglandwirt:innen, die im Rahmen der Niederlassungsprämie den Aufzeichnungsbonus beantragt haben.

Referent:in: Ing. Hubert Herzog, ABL
Kosten: € 45,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Do, 04.02.2027, 19:00 - 21:30 Uhr

Onlineseminar: Aufzeichnungsbonus für Junglandwirt:innen

5-0013427/-28

In diesem Online-Seminar werden die notwendigen Anforderungen zum Erhalt des Aufzeichnungsbonus im Rahmen der Niederlassungsprämie vermittelt. Diese umfassen die Grundlagen der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung und die wichtigsten Kenntnisse zur Führung von betrieblichen Aufzeichnungen.

Referent:in: Ing. Hubert Herzog, ABL
Kosten: € 45,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
- Do, 19.11.2026, 19:00 – 20:30 Uhr und Do, 26.11.2026, 19:00 – 20:30 Uhr
- Do, 14.01.2027, 19:00 – 20:30 Uhr und Do, 21.01.2027, 19:00 – 20:30 Uhr

Onlineseminar: Faktencheck – Gib Fake News keine Chance!

5-0013478

In einer Zeit, in der Falschmeldungen eine ernsthafte Bedrohung darstellen, ist es wichtig, Fake News von der Wahrheit unterscheiden zu können und sich damit effektiv vor Falsch-Informationen zu schützen.

Referent:in: Andre Wolf
Kosten: € 114,- | gefördert € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 10.11.2026, 09:00 - 12:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 3h Schule am Bauernhof

Onlineseminar: Rechtliche und familiäre Aspekte der Hofübergabe/Hofübernahme

5-0013475/-77

Eine Hofübergabe ist weit mehr als die Weitergabe eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes. Sie ist ein wichtiger Schritt für die ganze Familie, der viele Chancen, aber auch Fragen und Herausforderungen mit sich bringt. Damit dieser Übergang gelingt, braucht es Wissen, Verständnis und vor allem gute Gespräche.

Referent:in: Mag. Karin Deutschmann-Hietl, Dr. Rupert Mayr
Kosten: € 81,- | gefördert € 32,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
- Di, 01.12.2026, 09:00 - 12:00 Uhr
- Do, 11.03.2027, 09:00 - 12:00 Uhr

Rechtliche und familiäre Aspekte der Hofübergabe/Hofübernahme

5-0013474/-76

Eine Hofübergabe ist weit mehr als die Weitergabe eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes. Sie ist ein wichtiger Schritt für die ganze Familie, der viele Chancen, aber auch Fragen und Herausforderungen mit sich bringt. Damit dieser Übergang gelingt, braucht es Wissen, Verständnis und vor allem gute Gespräche.

Referent:in: Dr. Rupert Mayr, Mag. Karin Deutschmann-Hietl
Kosten: € 81,- | gefördert € 32,-
Ort und Zeit:
- Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein
  Fr, 20.11.2026, 09:00 - 12:00 Uhr
- Bezirksbauernkammer Maishofen, Mayerhoferstraße 8, 5751 Maishofen
  Di, 26.01.2027, 09:00 - 12:00 Uhr

Persönlichkeit

Seminare & Online-Angebote


© AdobeStock

Familie

Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof

5-0013552/-399

Wie geht es uns als Paar, als Eltern, als Schwiegerkind, wie bei der Arbeit, was kommt zu kurz, wieviel arbeiten wir, was ist Arbeitsqualität und wie gelingt das Zusammenleben der verschiedenen Generationen? Ein Tag mit Zeit und Raum vor allem für persönliche Anliegen, die dazu dienen, als Paar die gemeinsamen Aufgaben gestärkt zu meistern.

Referent:in: Susanne Fischer, Erhard Reichsthaler
Kosten: € 125,–
Ort und Zeit:
- HBLA Ursprung, Ursprungstraße 4, 5161 Elixhausen
  Sa, 07.11.2026, 09:00 – 17:00 Uhr
- HBLA Ursprung, Ursprungstraße 4, 5161 Elixhausen
  Sa, 09.01.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Landwirtschaft zwischen Glück und Erschöpfung

5-0013389

Mensch und Tier werden Höchstleistungen abverlangt, was beide viel Kraft kostet. Wie erkennt man erste Anzeichen der Erschöpfung? Was kann man tun? Dieser Kurs macht Mut, neues Selbstvertrauen und neue Kraftquellen für sich und die Arbeit am Hof zu finden.

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 149,–
Ort und Zeit: LFS Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
Fr, 30.10.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

Frauen

Webinar mit Nana – die junge Frau

5-0013393

Die Gesundheit junger Frauen ist geprägt von hormonellen Veränderungen, neuen Lebensphasen und individuellen Herausforderungen. Doch was passiert eigentlich im Körper? Wie wirken sich Hormone auf Zyklus, Haut, Stimmung, Energie und Leistungsfähigkeit aus? Und worauf sollte man besonders achten, um langfristig gesund zu bleiben?

Referent:in: Susanne Bernegger-Flintsch
Kosten: € 55,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 17.11.2026, 19:00 - 21:00 Uhr

Webinar mit Nana – die reife Frau

5-0013394

Mit zunehmendem Alter verändert sich der weibliche Körper – hormonell, körperlich und emotional. Die Jahre rund um die Wechseljahre bringen neue Bedürfnisse, aber auch neue Chancen mit sich. Was passiert im Körper, wenn sich der Hormonhaushalt verändert? Wie beeinflussen Östrogen und Progesteron Stoffwechsel, Schlaf, Gewicht, Stimmung und Knochengesundheit? Und wie kann frau diese Phase aktiv und selbstbewusst gestalten?

Referent:in: Susanne Bernegger-Flintsch
Kosten: € 55,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 11.01.2027, 19:00 - 21:00 Uhr

Lebensqualität Bauernhof

Für ein gutes Miteinander am Hof
Lebensqualität Bauernhof Salzburg ist eine Beratungsstelle für Bauern und Bäuerinnen, wenn es in der Familie nicht „rund" läuft und das Zusammenleben bzw. Zusammenarbeiten schwierig wird. Neben der Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen arbeiten wir seit vielen Jahren auch stark bewusstseinsbildend, denn das Zwischenmenschliche ist ein wesentlicher Faktor für langfristigen Betriebserfolg.

Die Beratung wird individuell mit den Klienten und Klientinnen betreffend der Örtlichkeit und der vorliegenden Möglichkeiten abgestimmt und ist für die zu beratenden Personen kostenfrei.

Bäuerliches Sorgentelefon
Zusätzlich gibt es noch das bundesweit eingerichtete Sorgentelefon
MONTAG – FREITAG
von 8:30 bis 12:30 Uhr
Anonym, zum Ortstarif
0810/676 810

Wir unterstützen zum Beispiel bei…
- Generationenkonflikten
- Schwierigen Hofübergaben und -übernahmen
- Körperlicher und seelischer Überforderung
- Krisenhaften Lebenssituationen, Schicksalsschlägen
- Partnerschaftsproblemen
- Alkohol und anderen Süchten
- Sonstigen seelischen und sozialen Sorgen

Lebensqualität Bauernhof

Kreativität

Seminare



Kreativität

Dirndlkleid – selbst genäht
5-0013365

Schritt für Schritt zum maßgeschneiderten Dirndl: Unter fachkundiger Anleitung einer erfahrenen Trachtenschneiderin wird ein individuelles Dirndl gefertigt, das optimal passt und die persönliche Stilrichtung widerspiegelt.

Referent:in: Anna Neureiter
Kosten: € 295,-
Ort und Zeit: Ländliche Hauswirtschaftsschule Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
Mo, 21.09.2026 - Mo, 30.11.2026, 19:00 - 22:00 Uhr

Floristikkurs: Frühlingstürkränze
5-0013446

Der Frühling zieht ein! Mit frischen Naturmaterialien und kreativen Ideen entstehen individuelle Frühlingsdekorationen für den Eingangsbereich.

Referent:in: Christa Perschl
Kosten: € 49,-
Ort und Zeit: Blumen Stub'n, Breitenlohe 32, 5152 Michaelbeuern
Sa, 13.03.2027, 13:00 - 16:00 Uhr

Brotbackofen bauen aus Lehm
5-0013452

Aus Lehm, Sand und Stroh wird gemeinsam ohne viel technischen Aufwand ein richtiger Brotback- oder Pizzaofen, der auch zum Braten von Fleisch in einer Pfanne oder zum Dörren von Obst mit der verbleibenden Restwärme verwendet werden kann, gebaut.

Referent:in: Bernhard Gruber
Kosten: € 129,-
Ort und Zeit: Bulharting 3, 5114 Göming
Fr, 26.03.2027, 08:00 - 18:00 Uhr

Zaunkurs „Pinzgauer Zaun"
5-0013483

Das Anfertigen eines Pinzgauer Zauns ist traditionelles Handwerk und echte Kunst. Herbert Rudigier vermittelt Schritt für Schritt die Techniken und das Wissen, die für den Bau eines authentischen Pinzgauer Zauns erforderlich sind.

Referent:in: Ing. Herbert Rudigier
Kosten: € 99,-
Ort und Zeit: Landwirtschaftliche Fachschule, Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Fr, 09.04.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

Natürliche Pflanzgefäße mit Draht und Moos
5-0013450

Aus Draht, Heu und Moos entstehen mit einfachen Techniken natürliche Pflanzgefäße mit besonderem Charme. Die individuell gestalteten Werkstücke eignen sich ideal zum kreativen Bepflanzen und setzen dekorative Akzente in Haus, Garten und auf der Terrasse.

Referent:in: Christa Perschl
Kosten: € 49,-
Ort und Zeit: Blumen Stub'n, Breitenlohe 32, 5152 Michaelbeuern
Sa, 06.03.2027, 13:00 - 16:00 Uhr

Floristikkurs: Frühlingssträuße
5-0013448

Frühlingssträuße selbst gestalten: Mit saisonalen Blumen und Naturmaterialien entstehen unter fachlicher Anleitung kreative und liebevoll gebundene Frühlingsdekorationen.
Referent:in: Christa Perschl
Kosten: € 49,-
Ort und Zeit: Blumen Stub'n, Breitenlohe 32, 5152 Michaelbeuern
Sa, 17.04.2027, 13:00 - 16:00 Uhr



Individuelle Gruppenkurse

Maßgeschneidert für Sie!
Sie wollen für Ihre Gruppe zu einem von Ihnen gewählten Termin einen Kurs? Ob kulinarische Highlights mit unseren Seminarbäuerinnen, kreative Workshops wie Seifensieden oder Flechtkurse – wir gestalten Ihren Wunschkurs ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sie bestimmen Termin und Ort – wir übernehmen die Organisation! So wird Ihr Gruppenkurs zu einem besonderen Erlebnis.

Kontakt: lfi@lk-salzburg.at
oder Tel. 050/2595-3360

EDV & Informations-technologie



Seminare & Online-Angebote

Medienarbeit & Social Media

Fit und sicher vor der Kamera
5-0013434

In diesem Workshop werden die Grundlagen für einen souveränen und authentischen Auftritt vor der Kamera vermittelt. Praktische Übungen, Videoanalysen und wertvolle Tipps unterstützen dabei, Sicherheit und Wirkung vor der Kamera zu stärken.

Referent:in: Mag. Doris Schulz
Kosten: € 294,- | gefördert € 105,-
Ort und Zeit: Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein
Di, 02.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 4h Schule am Bauernhof

Grundlagen Social Media
5-0013484

Social Media selbst erfolgreich gestalten: Der Workshop zeigt, wie Kanäle aufgebaut, Inhalte erstellt und Künstliche Intelligenz effizient für die tägliche Arbeit genutzt werden können.

Referent:in: Andrea Thurner, MA
Kosten: € 212,- | gefördert € 77,-
Ort und Zeit: Hotel Hubertus, Wieshofgasse 2, 5600 Sankt Johann im Pongau
Do, 08.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 4h Schule am Bauernhof

Cyber Security für die landwirtschaftliche Betriebsführung
5-0012998

Dieser zweistündige Onlinekurs vermittelt grundlegende Kenntnisse über Cyber Security, zeigt typische Schwachstellen auf und gibt praxisnahe Tipps zur Erhöhung der IT-Sicherheit. So können Betriebe ihre digitale Infrastruktur schützen und ihre betriebliche Sicherheit gewährleisten.

Kosten: € 30,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Produktfotos mit dem Smartphone
5-0012761

Mit professionellen Produkt- und Foodfotos lässt sich die Aufmerksamkeit gezielt auf Angebote, Produkte und Inhalte lenken. Praxisnahe Beispiele, konkrete Tipps und verschiedene Foto-Set-ups zeigen, wie Bildmaterial für Social Media, Websites, Webshops oder Newsletter ansprechend und wirkungsvoll gestaltet werden kann.

Kosten: € 45,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Fotobearbeitung mit Snapseed
5-0012762

Mit der kostenlosen App Snapseed lassen sich Fotos rasch und professionell bearbeiten, am Smartphone, Tablet oder Laptop.

Kosten: € 30,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Office 365-2019 Grundlagen
5-0012770

Dieses Lernprogramm vermittelt die wichtigsten Funktionen von Microsoft Office 365/2019 und bietet einen kompakten Einstieg in die Anwendungen Word, Excel, PowerPoint und Outlook. Ideal für alle, die sich einen Überblick über die wesentlichen Neuerungen verschaffen und die Programme effizient im Berufs- und Arbeitsalltag einsetzen möchten.

Kosten: € 179,-
Lernplattform: https://e.lfi.at



Onlinekurse

Sie möchten Ihr Wissen von zuhause aus auffrischen?

Unsere Onlinekurse bieten eine tolle Gelegenheit, sich in den eigenen vier Wänden zu jeder Tages- und Nachtzeit
weiterzubilden.

Mehr Infos zu unserem Angebot finden Sie online auf unserer Website: **sbg.lfi.at**

Dienst-leistungen

Seminare & Online-Angebote



Urlaub am Bauernhof

Onlineseminar: Sichtbar im KI-Suchzeitalter

5-0013479

Wie finden Gäste künftig den passenden Urlaub am Bauernhof? Künstliche Intelligenz verändert die Suche. Der Kurs zeigt, wie Höfe ihre Online-Präsenz optimieren und für Suchanfragen über Google, ChatGPT & Co. sichtbar werden.

Referent:in: Manuela Machner
Kosten: € 155,- | gefördert € 57,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Do, 05.11.2026, 13:00 - 16:00 Uhr

Gästemappen mit Wow-Effekt

5-0013485

Eine professionell gestaltete Gästemappe bietet Orientierung und stärkt den positiven Eindruck bei Gästen. Der Kurs vermittelt praxisnah, wie mit Canva eine hochwertige, markenkonforme Gästemappe gestaltet wird, inklusive der wichtigsten Inhalte und Gestaltungselemente.

Referent:in: Martina Baumgartner, Johannes Handlechner
Kosten: € 76,- | gefördert € 30,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mi, 18.11.2026, 08:30 - 12:30 Uhr

Onlineseminar: Zimmer- und Appartementvermietung in der LW

5-0013481

Landwirtschaft, Vermietung oder Gewerbe? Der Kurs gibt einen kompakten Überblick über die rechtlichen Grundlagen der Zimmer- und Appartementvermietung. Themen sind Aufzeichnungs- und Meldepflichten sowie zulässige Nebenleistungen.

Referent:in: Dr. Rupert Mayr
Kosten: € 67,- | gefördert € 27,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 16.03.2027, 09:00 - 12:30 Uhr

Bäuerliche Dekoration/ Gestaltung mit regionalen Bio-Blumen

5-0013526

Kreative Deko für jede Jahreszeit selbst gestalten: In diesem vierteiligen Workshop zeigt Bio-Blumenbäuerin Brigitte Dörner, wie aus nachhaltigen Materialien mit einfachen Techniken individuelle Dekorationsstücke entstehen.

Referent:in: Brigitte Dörner
Kosten: € 527,- | gefördert € 188,-
Ort und Zeit: Biohof Ederbauer, Ederweg 3, 5301 Eugendorf
4 Termine: Mo, 5.10.2026; Mo, 18.01.2027; Mo 26.04.2027 und Mo, 28.06.2027 jeweils von 9:00 bis 12:00
Anrechenbarkeiten: 4h Schule am Bauernhof

Onlineseminar: Urlaub am Bauernhof neu gedacht

5-0013527

Urlaub am Bauernhof lebt von authentischen Erlebnissen. Der Kurs zeigt, wie diese Besonderheiten entlang der gesamten Customer Journey sichtbar gemacht werden können – von der ersten Inspiration bis zur Weiterempfehlung nach dem Aufenthalt.

Referent:in: Stephanie Zorn, MA
Kosten: € 161,- | gefördert € 59,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 06.04.2027, 08:30 - 12:30 Uhr

Seminarbäuerinnen

Einschulung Seminarbäuerinnen – süßes Backwerk

5-0013494

In diesem Einschulungskurs stehen die Grundlagen des süßen Backens im Fokus. Mit kreativen Ideen und praktischem Know-how entstehen köstliche Backkreationen. Der Kurs richtet sich ausschließlich an Seminarbäuerinnen.

Referent:in: Andrea Mühltau
Kosten: € 89,-
Ort und Zeit: Römerstraße 8, 5081 Anif
Di, 12.01.2027, 08:00 - 12:00 Uhr

Einschulung Seminarbäuerinnen – brunchen

5-0013493

Im Einschulungskurs „Brunchen – Genussvoll in den Tag starten!“ erhalten Salzburger Seminarbäuerinnen praxisnahe Ideen und Anregungen für die Gestaltung moderner Brunchangebote. Der Kurs richtet sich ausschließlich an Seminarbäuerinnen.

Referent:in: Andrea Mühltau, Institution Rea Food
Kosten: € 89,-
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“ Bauerngasse 12, 5071 Wals
Di, 03.11.2026, 08:00 - 12:00 Uhr

Gesundheit & Ernährung


© AdobeStock

Seminare

Ernährung

A wilde Gschicht – Wildgerichte
5-0013542

Herbstlicher Genuss aus der Wildküche: Gemeinsam werden ausgewählte Wildspezialitäten zu einem raffinierten saisonalen Menü verarbeitet. Der Kurs bietet praktische Einblicke und hilfreiche Tipps für die fachgerechte Zubereitung und Veredelung von Wildfleisch.

Referent:in: Andrea Mühltau
Kosten: € 99,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Schulküche BHM),
Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Di, 17.11.2026, 18:30 - 21:30 Uh

Best of mit Paneologin & Brotsensorikerin Eva Maria Lipp
5-0013458 / 5-0013565

Ein Kurs für alle Backbegeisterten: Ob knuspriges Sauerteigbrot, feines Frühstücksgebäck oder süße und pikante Klassiker aus Germteig, Strudel-, Plunder- und Krapfenteig. Wertvolle Tipps und Tricks aus der Praxis sorgen für gelungene Backergebnisse und neue Inspirationen.

Referent:in: Ing. Eva Maria Lipp
Kosten: € 139,-
Ort und Zeit:
- HLAFS Elisabethinum, Alte Bundesstraße 12, 5600 St. Johann im Pg.
  Fr, 26.02.2027, 14:00 - 21:00 Uhr
- HLAFS Elisabethinum, Alte Bundesstraße 12, 5600 St. Johann im Pg.
  Sa, 27.02.2027, 14:00 - 21:00 Uhr

Die Kunst des Brotbackens
5-0013544

Die Kunst des Brotbackens entdecken: Mit wenigen natürlichen Zutaten entstehen duftende, geschmackvolle Brote voller Charakter. Der Kurs vermittelt praktische Grundlagen und wertvolle Tipps für gelungene Backergebnisse.

Referent:in: Sabrina Radacher MBA
Kosten: € 55,-
Ort und Zeit: Niederuntersberg 10a, 5621 Sankt Veit im Pongau
Mi, 18.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

Gemüse fermentieren
5-0013441 / 5-0013442

Natürlich, einfach und voller Geschmack: Fermentieren liegt im Trend und lässt sich mit wenigen Hilfsmitteln zu Hause umsetzen. Seminarbäuerin Martina Höfelmaier vermittelt praxisnah, wie Gemüvse schonend haltbar gemacht und zu aromatischen Spezialitäten verarbeitet werden kann.

Referent:in: Martina Höfelmaier MSc
Kosten: € 61,-
Ort und Zeit:
- Fort Kniepass, Unkenberg 169, 5091 Unken
  Fr, 18.09.2026, 14:00 - 17:00 Uhr
- Mittelschule Eugendorf, Dorf 6, 5301 Eugendorf
  Di, 02.03.2027, 19:00 - 22:00 Uhr

Likörhandwerk aus Wildobst für Genießer:innen
5-0013539

In diesem Workshop werden heimische Herbstfrüchte wie Schlehe, Hagebutte, Sanddorn, Vogelbeere und Quitte verarbeitet und wertvolle Tipps für die Herstellung hochwertiger Liköre vermittelt.

Referent:in: Andrea Mühltau
Kosten: € 89,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Schulküche BHM), Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Mi, 07.10.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

Milchverarbeitung für den Hausgebrauch
5-0013443

Unter fachkundiger Anleitung von Seminarbäuerin Martina Höfelmaier werden die Grundlagen der Milchverarbeitung vermittelt. Schritt für Schritt entstehen hausgemachte Köstlichkeiten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt und weitere Milchprodukte.

Referent:in: Martina Höfelmaier, MSc
Kosten: € 61,-
Ort und Zeit: Fort Kniepass, Unkenberg 169, 5091 Unken
Fr, 05.02.2027, 14:00 - 17:00 Uhr

Tortenspezialitäten mit REA
5-0013545

Traditionelle österreichische Torten- und Mehlspeisenklassiker zubereiten und verfeinern. Der Kurs vermittelt bewährte Rezepte sowie praktische Tipps für gelungene Kuchen, Torten und Glasuren.

Referent:in: Andrea Mühltau,
Institution Rea Food
Kosten: € 89,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Schulküche BHM), Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Di, 09.03.2027, 18:30 - 21:30 Uhr

Natur & Garten

Seminare & Online-Angebote



Garten

Gartenjahreskreis
5-0013045

Der Kurs zeigt, wie der Garten fachgerecht auf die nächste Saison vorbereitet und die Herbsternte sinnvoll genutzt werden kann. Praktische Tipps unterstützen dabei, die Grundlage für ein erfolgreiches neues Gartenjahr zu schaffen.

Referent:in: Josef Wesenauer
Kosten: € 69,-
Ort und Zeit: Josef Wesenauer, Rosenlehenstraße 11, 5324 Faistenau
Fr, 25.09.2026, 14:00 - 17:00 Uhr

Wiesenpflege mit der Sense – traditionelles Mähen neu entdecken
5-0013553

In diesem praxisnahen Kurs werden die Grundlagen des Sensenmähens vermittelt. Als leise, nachhaltige und naturnahe Methode der Wiesenpflege trägt das Mähen mit der Sense zum Erhalt von Kulturlandschaften und zur Förderung der Artenvielfalt bei.

Referent:in: Ernst Schoiswohl
Kosten: € 85,-
Ort und Zeit: Webersberg 5, 5164 Seeham
Fr, 21.05.2027, 08:30 - 12:00 Uhr

Wildbienen und andere Bestäuber fördern
5-0013462

Bestäuber sind die stillen Heldinnen und Helden unserer Kulturlandschaft. Der Kurs vermittelt praxisnah, wie Wildbienen und andere bestäubende Insekten durch gezielte Maßnahmen unterstützt werden können und so zu mehr Artenvielfalt und blühenden Lebensräumen beitragen.

Referent:in: Martin Signitzer
Kosten: € 69,-
Ort und Zeit: HBLA Ursprung, Ursprungstraße 4, 5161 Elixhausen
Fr, 19.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

Kräuter

ZL Kräuterpädagogik
5-0013482

Der Zertifikatslehrgang vermittelt den Teilnehmenden fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik, d. h. Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von heimischen, nicht kultivierten Pflanzen und Pädagogik.

Referent:in: Mag. Andreas Thomasser, Barbara Kathrein, Silja Parke, Mag. (FH) Helga Graef, Dipl.-Biol. Karin Greiner, Mag. Claudia Lenger
Kosten: € 2.548,- | gefördert € 877,-
Ort und Zeit: Besamung Kleßheim, Kleßheimerstraße 10, 5071 Wals-Siezenheim, Ländliche Hauswirtschaftsschule Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
20 Kurstage: Sa, 20.02.2027 - Sa, 23.10.2027, jeweils 9:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 8,5 ECTS-Punkte

Die Kraft des Räucherns im Jahreskreis entdecken
5-0013439

Heimische Räucherpflanzen wie Wacholder, Beifuß, Salbei oder Rose kennenlernen und erfahren, wie sie zum Reinigen, Klären und Harmonisieren von Räumen und Atmosphäre eingesetzt werden können.

Referent:in: Renate Ebner
Kosten: € 85,-
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12, 5071 Wals
Fr, 27.11.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

Wildkräuterwerkstatt
5-0013459

Heimische Kräuter kennenlernen und zu natürlichen Hausmitteln verarbeiten. Der Kurs vermittelt praxisnah, wie mit einfachen Zutaten hochwertige und alltagstaugliche Kräuterprodukte hergestellt werden können.

Referent:in: Renate Ebner
Kosten: € 89,-
Ort und Zeit: Kräuterhütte, Steinbräuweg 15, 5324 Faistenau
Fr, 05.02.2027, 16:00 - 20:00 Uhr

Natur & Garten



Seminare & Online-Angebote

Obst

Obstbaumpflege – Winterschnitt
5-0013444

Der Kurs vermittelt die wichtigsten Grundlagen des Winterschnitts bei Obstbäumen. Praxisnah wird gezeigt, wie durch fachgerechte Pflege Gesundheit, Fruchtqualität und Ertrag der Bäume gefördert werden können.

Referent:in: Josef Wesenauer
Kosten: € 79,–
Ort und Zeit: Josef Wesenauer, Rosenlehenstraße 11, 5324 Faistenau
Sa, 03.10.2026, 14:00 - 17:00 Uhr

Naturheilkunde

Webinar: Hausapotheke mit ätherischen Ölen
5-0013555

Natürliche Begleiter für die kalte Jahreszeit: Ätherische Öle kennenlernen, sicher anwenden und neue Ideen für den Familienalltag entdecken.

Referent:in: Lisa Frenkenberger
Kosten: € 39,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 16.11.2026, 19:30 - 21:30 Uhr

Kinderheilpflanzen – sanfte Power für die Kleinen
5-0013480

Heilpflanzen für die Kinderhausapotheke: Bewährte Kräuter, Blüten und Früchte kennenlernen und daraus einfache Hausmittel für typische Kinderbeschwerden herstellen. Praxisnahes Wissen für den Familienalltag.

Referent:in: Dipl.-Biol. Karin Greiner
Kosten: € 135,-
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12, 5071 Wals
Fr, 21.05.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Natürlich schöne Haut mit der Apitherapie
5-0013414

Honig, Pollen, Gelee Royal & Co: Bienenprodukte sind wahre Alleskönner für die Haut und gelten als Geheimtipp für Anti-Aging-Hautpflege. In der Naturkosmetik können Bienenprodukte Hautschäden reduzieren, die Haut verjüngen und die Hautregeneration ankurbeln.

Referent:in: Gabriela Nedoma
Kosten: € 64,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Fr, 27.11.2026, 14:00 - 17:00 Uhr

Pflanzenbau

Salzburg–Bayerischer Grünland- und Weidetag 2026
5-0013359

Die Veranstaltung bietet einen fundierten Überblick über aktuelle Herausforderungen und Lösungsansätze in der Grünland- und Weidewirtschaft. In Fachvorträgen und Praxisstationen werden Themen wie Klimawandelanpassung, Bodengesundheit, Ertragsstabilität und weidefitte Tierbestände praxisnah vermittelt. Besonders wertvoll ist die enge Verknüpfung von wissenschaftlichen Erkenntnissen mit direkt umsetzbaren Maßnahmen für landwirtschaftliche Betriebe.

Kosten: kostenlos
Ort und Zeit: Landwirtschaftliche Fachschule Kleßheim, Kleßheim 16, 5071 Wals-Siezenheim
Mo, 28.09.2026, 09:30 - 15:00 Uhr

Terra Preta – das schwarze Gold des Amazonas
5-0013455

Terra Preta zählt zu den spannendsten Entdeckungen der Bodenkunde. Die von indigenen Kulturen im Amazonasgebiet geschaffenen Schwarzerde-Böden zeichnen sich bis heute durch außergewöhnliche Fruchtbarkeit, hohe Wasserspeicherfähigkeit und eine langfristige Bindung von Kohlenstoff aus.

Referent:in: Bernhard Gruber
Kosten: € 129,-
Ort und Zeit: Wastlbauer, Guggenberg 1, 5163 Palting
Sa, 17.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

Direkt-vermarktung

Seminare & Online-Angebote



Milchverarbeitung

Eisherstellung am Bauernhof

5-0013409

Selbst gemachtes Eis begeistert mit Geschmack und Vielfalt. In diesem Kurs werden die Grundlagen der Speiseeisherstellung praxisnah vermittelt. Von cremigem Milchspeiseeis bis hin zu erfrischenden Sorbets entstehen köstliche Kreationen, die natürlich auch verkostet werden.

Referent:in: Eduard Hauss
Kosten: € 198,- | gefördert € 74,-
Ort und Zeit: Ellmau 41, 5611 Großarl
Di, 09.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Herstellung von Milchprodukten aus Ziegen- & Kuhmilch für Einsteiger:innen

5-0013381

Aus frischer Milch entstehen mit einfachen Mitteln hochwertige Köstlichkeiten wie Frischkäse, Joghurt und Butter. Referent Hansjörg Hofmann zeigt praxisnah die einzelnen Herstellungsschritte und vermittelt wertvolle Tipps für die eigene Produktion.

Referent:in: Ing. Hansjörg Hofmann
Kosten: € 263,- | gefördert € 98,-
Ort und Zeit: Betrieb Liess, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Sa, 03.04.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

5-0013417 / 5-0013418

Die Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter von Grund auf erlernen: Dieser Grundkurs bietet einen praxisnahen Einstieg in die Milchverarbeitung und vermittelt wertvolles Wissen zu Kulturen, Reifungsprozessen, Herstellungstechniken und Qualitätsmerkmalen.

Referent:in: Christoph Karl
Kosten: € 166,- | gefördert € 72,-
Ort und Zeit:
- LFS Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
  Do, 05.11.2026, 09:00 - 15:00 Uhr
- LFS Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
  Do, 04.03.2027, 09:00 - 15:00 Uhr

Herstellung von Weich- und Schnittkäse aus Schaf- & Ziegenmilch

5-0013380

Schaf- und Ziegenmilch zu hochwertigen Käsespezialitäten veredeln: Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäse hergestellt werden können. Wertvolle Praxistipps und das gemeinsame Arbeiten garantieren einen fundierten Einblick in die Käseherstellung.

Referent:in: Ing. Hansjörg Hofmann
Kosten: € 271,- | gefördert € 101,-
Ort und Zeit: Betrieb Liess, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Sa, 30.01.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Hofeigene Milchverarbeitung

5-0013577

Von der Theorie der Käseherstellung bis zur Praxis der Verarbeitung und Käsereiplanung wird in diesem Wochenseminar alles abgedeckt, was man für eine erfolgreiche Käsereiführung braucht. In Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung.

Referent:in: Marc Albrecht-Seidel, Christoph Karl
Kosten: € 917,- | gefördert € 314,-
Ort und Zeit: LFS Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
Mo, 05.04.2027 - Fr, 09.04.2027

Fleischverarbeitung

Fleisch trifft Gemüse

5-0013400

Ob Grillwürste mit Karotten, Leberstreichwurst mit Apfel und Kartoffel oder Burger mit Pilzen und Roten Rüben: Referent Hermann Jakob zeigt kreative Rezeptideen und vermittelt wertvolle Tipps für die Entwicklung genussvoller, innovativer und zeitgemäßer Fleischprodukte. Dabei stehen handwerkliches Know-how, neue Produktansätze und die praktische Umsetzung im Mittelpunkt.

Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: € 217,- | gefördert € 80,-
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12,
5071 Wals-Siezenheim
Fr, 13.11.2026, 09:00 - 16:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 6h Bio Austria

Direkt-vermarktung



Seminare

Es geht um die (Brüh-) Wurst
5-0013402

Traditionelles Metzgerhandwerk neu entdecken: In diesem Seminar zeigt Referent Hermann Jakob, wie hochwertige Brüh- und Kochwürste mit Warmfleisch hergestellt werden. Das Verfahren des Warmschrotens ermöglicht eine flexible Verarbeitung und den Verzicht auf deklarationspflichtige Bindemittel. Praxisnahe Einblicke und wertvolle Tipps runden das Seminar ab.

Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: € 204,– | gefördert € 87,–
Ort und Zeit: LFS Bruck, Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck an der Glocknerstraße
Di, 16.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 7h Bio Austria

Bio im Glas
5-0013378

Die Vielfalt der Haltbarmachung kennenlernen und bewährte wie moderne Methoden für die Verarbeitung im Glas entdecken. Unter der fachkundigen Anleitung von Johann Egger entstehen herzhafte und süße Bio-Spezialitäten, von Suppen und eingelegtem Gemüse über kreative Aufstriche bis hin zu Desserts. Im Mittelpunkt stehen praxistaugliche Rezepte mit langer Haltbarkeit und natürlichem Geschmack.

Referent:in: Johann Egger, BEd , Dipl.-Ing. Regina Daghofer
Kosten: € 317,– | gefördert € 113,–
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Di, 27.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 6h Bio Austria

Ganztierverwertung Rind
5-0013403

Von der Zerlegung bis zum fertigen Produkt: In diesem zweitägigen Praxisseminar wird gezeigt, wie ein Rind fachgerecht zerlegt und zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet wird. Neben Steaks, Würsten, Burgern, Fonds und Grillspezialitäten stehen auch praktische Tipps zu Reifung, Kennzeichnung und Etikettierung auf dem Programm.

Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: € 471,– | gefördert € 186–
Ort und Zeit: LFS Bruck, Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck an der Glocknerstraße
Di, 10.11.2026 - Mi, 11.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 16h Bio Austria

Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel
5-0013395/-96

Die Direktvermarktung von Geflügel bietet interessante Möglichkeiten für landwirtschaftliche Betriebe. Im Beschaukurs werden die erforderlichen Kenntnisse für die Erlangung der Beschauerlaubnis vermittelt. Nach erfolgreicher Teilnahme darf geschlachtetes Geflügel unter den geltenden rechtlichen Bestimmungen direkt an Konsumentinnen und Konsumenten verkauft werden.

Referent:in: Mag. med. vet. Stephan Hintenaus, Ing. Rosemarie Rotschopf
Kosten: € 210,- | gefördert € 92,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim, Kleßheim 9, 5071 Wals-Siezenheim
- Mi, 07.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
- Mi, 24.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Anrechenbarkeiten: 2h QGV, 2h TGD

Sachkundenachweis für Schlachtung
5-0013496

Die tierschutzgerechte Schlachtung erfordert fundiertes Fachwissen und Verantwortungsbewusstsein. In diesem zweitägigen Kurs werden die rechtlichen, fachlichen und praktischen Grundlagen vermittelt, um Tierwohl, Arbeitssicherheit und Fleischqualität bestmöglich zu gewährleisten.

Referent:in: Ing. Rosemarie Rotschopf, Mst. Christian Schiefer, BEd
Kosten: € 241,- | € 98,- gefördert
Ort und Zeit: Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein,
Do, 19.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
LFS Tamsweg - Verarbeitungsräume, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
Mo, 18.01.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

Vielfältiges Geflügel
5-0013401

Von der Zerlegung bis zur Veredelung: Dieser Kurs zeigt die vielseitigen Möglichkeiten der Geflügelverarbeitung. Hähnchen, Puten und Suppenhühner werden zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet, wobei wertvolle Praxistipps für eine nachhaltige und genussvolle Nutzung aller Teilstücke vermittelt werden.

Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: € 208,– | gefördert € 77,–
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Do, 12.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 7h Bio Austria

Gemüseverarbeitung

Vegane und vegetarische Spezialitäten – aus heimischen Rohstoffen

5-0013404

Kreative Alternativen zu klassischen Fleischprodukten selbst herstellen: In diesem Seminar wird gezeigt, wie aus heimischen Ackerfrüchten und Gemüse schmackhafte vegane und vegetarische Spezialitäten entstehen. Von Cevapcici und Burgern bis hin zu Streichwürsten, Frankfurtern und Bratwürsten werden vielfältige Rezepturen praxisnah umgesetzt.

Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: € 203,- | gefördert € 75,-
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Mi, 17.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 7h Bio Austria

Obstverarbeitung

Erfolgreiche Mostproduktion

5-0013375

Die Kunst der Mostherstellung von Grund auf kennenlernen: Dieser Kurs bietet einen umfassenden Einstieg in die Verarbeitung von Obst zu hochwertigem Most. Fachgerecht werden die wichtigsten Arbeitsschritte von der Obstauswahl bis zur Klärung und Veredelung des Mostes vermittelt.

Referent:in: Ing. Andreas Ennser
Kosten: € 175,- | gefördert € 69,-
Ort und Zeit: Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Di, 20.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

Schnapssensorik

5-0013574

Die sensorische Beurteilung von Edelbränden erfordert Erfahrung und regelmäßiges Training.
Nur wer Aromen und Fehler sicher erkennt, kann die Qualität seiner Destillate gezielt verbessern.

Referent:in: Rainer Bebek
Kosten: € 208,- | gefördert € 79,-
Ort und Zeit: Eichstraße 44a, 5023 Salzburg
- Fr, 09.10.2026, 14:00 - 20:00 Uhr
- Fr, 20.11.2026, 14:00 - 20:00 Uhr

Direktvermarktung erfolgreich entwickeln

Beratungsangebote der LK

Sie möchten mit Ihren Produkten neue Kundinnen und Kunden erreichen, einen Hofladen aufbauen, die Vermarktung verbessern oder Ihr Angebot weiterentwickeln? Die Expertinnen der Landwirtschaftskammer Salzburg unterstützen Sie bei Fragen rund um die Direktvermarktung – von der Produktidee über Vermarktungswege bis zur wirtschaftlichen Weiterentwicklung Ihres Betriebs.

Ihre Themen:
- Einstieg in die Direktvermarktung
- Vermarktungswege und Kundenansprache
- Produktentwicklung und Angebotsgestaltung
- Qualitätsprogramme und Kennzeichnung
- Wirtschaftliche Weiterentwicklung des Betriebs

Mehr Informationen unter:
sbg.lko.at

Landwirtschaftskammer Salzburg

Schnapsbrennkurs

5-0013580

An diesen beiden Kurstagen wird gezeigt, wie die Herstellung von Qualitätsdestillaten in Theorie und Praxis (Einmaischen, Gärung, Brennen und Verkosten) gelingt. In Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

Referent:in: Hans Schiefer
Kosten: € 289,- | gefördert € 104,-
Ort und Zeit: Fam. Schiefer OG, Bruckdorf 608, 5571 Mariapfarr
Fr, 09.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr und
Sa, 10.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

Pilze & Kräuter

Einführung in die Pilzzucht für die Direktvermarktung

5-0013384

Speisepilze selbst züchten und erfolgreich nutzen: Dieser Kurs bietet einen praxisnahen Einstieg in die Pilzzucht und zeigt, wie unterschiedliche Speisepilze im Haus, Garten oder auf dem Hof kultiviert werden können. Ergänzend werden Vermarktungsmöglichkeiten und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Pilzen vorgestellt.

Referent:in: Sebastian Reindl
Kosten: € 174,– | gefördert € 65,–
Ort und Zeit: Betrieb Stoff`n, Edt 4, 5205 Schleedorf
Mi, 28.10.2026, 09:00 - 14:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 5h Bio Austria

Professionelle Pilzzucht für Direktvermarktung

5-0013383

Den nächsten Schritt in der Pilzzucht gehen: Dieser Aufbaukurs vermittelt umfassendes Wissen für die professionelle Produktion und Vermarktung von Speisepilzen. Am Praxisbetrieb Stoff'n Bio-Edelpilze werden moderne Produktionsabläufe, die Substratherstellung sowie erfolgreiche Vermarktungsstrategien anschaulich vorgestellt.

Referent:in: Sebastian Reindl
Kosten: € 160,– | gefördert € 60,–
Ort und Zeit: Betrieb Stoff`n, Edt 4, 5205 Schleedorf
Mi, 17.03.2027, 09:00 - 15:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 6h Bio Austria

Direkt-vermarktung

Seminare & Online-Angebote



© AdobeStock

Vermarktung

Fit im Verkauf
5-0013379

Erfolgreich verkaufen heißt,
Menschen zu verstehen. Dieses Seminar lädt dazu ein, die Perspektive der Kundinnen und Kunden einzunehmen, die eigene Wirkung zu reflektieren und neue Wege für authentische Verkaufsgespräche zu entdecken. Wertvolle Impulse und praxisnahe Übungen stärken Persönlichkeit und Verkaufserfolg.

Referent:in: Sabine Kurz
Kosten: € 374,– | gefördert € 136,–
Ort und Zeit: Hotel Posauner, Klamm 14, 5621 St. Veit im Pongau
Mi, 24.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

Käsesensorik & Käseplatten legen
5-0013419

Käse mit allen Sinnen erleben und gekonnt präsentieren: Dieser Kurs verbindet fundiertes Wissen zur Käsesensorik mit der kreativen Gestaltung von Käseplatten. Ergänzend werden dekorative Elemente aus Obst und Gemüse gefertigt, um Käseprodukte ansprechend und verkaufsfördernd in Szene zu setzen.

Referent:in: Eduard Hauss
Kosten: € 142,– | gefördert € 58,–
Ort und Zeit: Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Mi, 10.03.2027, 08:00 - 13:00 Uhr

Hofladen-Check: Warenpräsentation und Gestaltung im Hofladen
5-0013376

Der erste Eindruck entscheidet: In diesem Kurs wird vermittelt, wie Produkte und Hofläden durch ansprechende Gestaltung und professionelle Warenpräsentation noch attraktiver wirken. Fotos und mitgebrachte Beispiele aus dem eigenen Hofladen liefern wertvolle Anregungen für konkrete Verbesserungen und neue Ideen.

Referent:in: Dipl.-Ing. Ursula Schütze, Ing. Rosemarie Rotschopf
Kosten: € 196,– | gefördert € 72,–
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Do, 15.10.2026, 08:30-12:30 Uhr &
Do, 29.10.2026, 12:30- 16:30 Uhr

Kalte Platten als Blickfang
5-0013582

Das Auge isst mit: In diesem Kurs entstehen aus regionalen Produkten und kunstvollen Gemüsedekorationen kalte Platten, die Kund:innen begeistern. Kreative Gestaltungsideen und praktische Tipps sorgen für einen professionellen Auftritt in der Direktvermarktung.

Referent:in: Julia Furthner-Merzinger
Kosten: € 176,– | gefördert € 65,–
Ort und Zeit: Seminarküche „selber machen schmeckt“, Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Mo, 12.10.2026, 08:00 - 13:00 Uhr

Landesverein der Salzburger Direktvermarkter

Gemeinsam stark in der Direktvermarktung

Der Landesverein der Salzburger Direktvermarkter vertritt die Interessen der bäuerlichen Direktvermarktung und unterstützt den Erfahrungsaustausch unter Berufskolleg:innen. Als Träger der Qualitätsmarke „Gutes vom Bauernhof“ in Salzburg setzt sich der Verein für Qualität, Regionalität und die Weiterentwicklung der Direktvermarktung ein.

Ihre Vorteile:
- Netzwerk für Salzburger Direktvermarkter:innen
- Erfahrungsaustausch und Praxiswissen
- Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“
- Aktuelle Informationen rund um die Direktvermarktung
- Gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit

Mehr Informationen und alle Salzburger Direktvermarkter:
www.salzburgschmeckt.at

LANDESVEREIN DER SALZBURGER DIREKTVERMARKTER

Forst-wirtschaft

Seminare



Waldbau & Bestandspflege

Dickungspflege & Grundlagen der Durchforstung
5-0013320

Die Weichen für einen zukunftsfitten Wald werden früh gestellt. Eine rechtzeitige Dickungspflege fördert die Stabilität, Vitalität und Qualität des Bestandes nachhaltig. Der Kurs vermittelt praxisnah, worauf es bei dieser wichtigen Pflegemaßnahme ankommt und wie spätere Nachteile vermieden werden können.

Referent:in: FWM Michael Mackner, FA Michael Josef Fritz
Kosten: € 225,– | gefördert € 84,–
Ort und Zeit: Wald in Umgebung, 5084 Großgmain
Sa, 07.11.2026, 08:30 - 16:30 Uhr

Erste Hilfe im Wald
5-0013336

Sicherheit hat bei der Waldarbeit oberste Priorität. In diesem Kurs werden praxisnah Erste-Hilfe-Maßnahmen speziell für Notfälle im Wald vermittelt. Wertvolle Tipps helfen dabei, in Ausnahmesituationen ruhig zu handeln und rasch die richtigen Maßnahmen zu setzen.

Referent:in: Thomas Landl, Johannes Trauner
Kosten: € 187,- | gefördert € 68,-
Ort und Zeit: Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein
Fr, 09.10.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

Fachgerechte Schlägerung und Ausformung von Laubholz
5-0013319

Laubholzschlägerungen zählen zu den anspruchsvollsten Arbeiten im Wald. Besondere Wuchsformen und Holzeigenschaften erfordern ein hohes Maß an Fachwissen und Erfahrung. Der Kurs vermittelt praxisnah, wie Gefahren erkannt, Risiken minimiert und Fällarbeiten sicher durchgeführt werden können.

Referent:in: FWM Michael Mackner, FWM Josef Eisl
Kosten: € 262,- | gefördert € 97,-
Ort und Zeit: Wald in der Umgebung, 5020 Salzburg
Fr, 06.11.2026, 08:30 - 16:30 Uhr

Forsttechnik

Frauenpower im Wald
5-0013499

Sicher und selbstständig mit der Motorsäge arbeiten: Dieser Kurs richtet sich speziell an Frauen und vermittelt praxisnah den richtigen Umgang mit der Motorsäge. Von der Arbeitssicherheit bis zur Schnitttechnik werden die wichtigsten Grundlagen verständlich und Schritt für Schritt erklärt.

Referent:in: FWM Michael Mackner, FWM Franz Bernhofer
Kosten: € 231,- | gefördert € 85,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Werkstatt), Kleßheimerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim
Mo, 12.04.2027, 08:00 - 16:00 Uhr

Forstkurs zum Profi
5-0013317/-18/-498

Von Grund auf sicher im Wald arbeiten: Dieser Intensivkurs vermittelt das notwendige Fachwissen für den sicheren Umgang mit Motorsäge und Holz. Sicherheitsregeln, richtige Schnitttechniken und praktische Übungen helfen dabei, Arbeiten im Wald fachgerecht und sicher durchzuführen.

Referent:in: FWM Franz Bernhofer, FWM Klaus Eder, FWM Horst Voithofer
Kosten: € 530,-
Ort und Zeit:
- Landwirtschaftliche Fachschule, Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
  Sa, 19.09.2026 - Fr, 02.10.2026
- LFS Kleßheim (Werkstatt), Kleßheimerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim, Wald in Umgebung, 5084 Großgmain
  Sa, 17.10.2026 - Fr, 30.10.2026
- LFS Kleßheim (Werkstatt), Kleßheimerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim, Wald in Umgebung, 5084 Großgmain
  Sa, 20.03.2027 - Fr, 02.04.2027

Motorsägen-Holzschnitzkurs
5-0013451

Unter der fachkundigen Anleitung von Alois Gollackner wird Schritt für Schritt gezeigt, wie aus einem Holzstamm eine dekorative Eule entsteht. Der Kurs vermittelt den richtigen Umgang mit dem Carvingschwert sowie wichtige Grundlagen zu Proportionen, Details und Oberflächenbearbeitung.

Referent:in: Alois Gollackner
Kosten: € 224,- | gefördert € 84,-
Ort und Zeit: Reicherting 2, 5300 Hallwang
Sa, 21.11.2026, 08:30 - 18:00 Uhr

Forstwirtschaft



Seminare

Grundkurs Motorsäge für Landwirt:innen
5-0013422/-509

Die Motorsäge zählt zu den wichtigsten Arbeitsgeräten in der Forstwirtschaft. In diesem Kurs werden die grundlegenden Kenntnisse für den sicheren, effizienten und fachgerechten Umgang mit der Motorsäge vermittelt. Theorie und Praxis bilden dabei die Grundlage für sicheres Arbeiten im Wald.

Referent:in: Johann Rupert König, Stefan Holzer, FWM Michael Mackner
Kosten: € 275,- | gefördert € 97,-
Ort und Zeit:
- LFS Tamsweg, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
  Sa, 03.10.2026, 08:00 - 16:00 Uhr
- Grenzweg 65, 5084 Großgmain
  Fr, 16.04.2027, 08:00 - 16:00 Uhr

Holz rücken – ausformen und messen
5-0013321

Mehr Wert aus jedem Stamm holen: Durch die fachgerechte Ausformung von Rundholz lassen sich Qualität und Vermarktungserlös oft deutlich steigern. Der Kurs vermittelt praxisnah, worauf es bei der Sortierung, Ausformung und Beurteilung von Holz ankommt und wie vorhandenes Potenzial bestmöglich genutzt werden kann.

Referent:in: FWM Franz Bernhofer, FWM Gregor Eibl
Kosten: € 300,- | gefördert € 111,-
Ort und Zeit: Scheffau 37, 5440 Scheffau
Sa, 14.11.2026, 08:30 - 16:30 Uhr

Motorsägenwartung und Ketteninstandsetzung
5-0013311

Eine gut gewartete Motorsäge ist die Grundlage für sicheres und effizientes Arbeiten. Unter fachkundiger Anleitung wird die eigene Motorsäge Schritt für Schritt selbst gewartet. Dabei werden wertvolle Tipps zur Pflege, Kontrolle und Instandhaltung vermittelt.

Referent:in: Gerhard Bernegger
Kosten: € 93,- | gefördert € 38,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Werkstatt), Kleßheimerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim
Do, 17.09.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

Wildschäden in Land- & Forstwirtschaft
5-0013388

Der Kurs vermittelt die Grundlagen zur Bewertung und rechtskonformen Abwicklung von Wildschäden in Land- und Forstwirtschaft. Darüber hinaus werden Möglichkeiten zur Vorbeugung und Konfliktvermeidung vorgestellt.

Referent:in: Dipl.-Ing. Franz Ramssl
Kosten: € 96,- | gefördert € 39,-
Ort und Zeit: Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Sa, 24.10.2026, 13:00 - 16:00 Uhr

AUSGEBUCHT!
Grundkurs Motorsäge (ungefördert)
5-0013316

Die Motorsäge zählt zu den wichtigsten Arbeitsgeräten in der Forstwirtschaft. In diesem Kurs werden die grundlegenden Kenntnisse für den sicheren, effizienten und fachgerechten Umgang mit der Motorsäge vermittelt. Theorie und Praxis bilden dabei die Grundlage für sicheres Arbeiten im Wald.

Referent:in: FWM Michael Mackner, FA Michael Josef Fritz
Kosten: € 275,-
Ort und Zeit: Grenzweg 65, 5084 Großgmain
Fr, 16.04.2027, 08:00 - 16:00 Uhr

Gruppenkurse für Firmen & Feuerwehren

Fit für den Ernstfall: individuell & praxisnah
Ob Feuerwehr oder Betrieb: Wir organisieren für Ihre Gruppe ein maßgeschneidertes Motorsägen-Training – praxisorientiert mit Spannungssimulator und theoretischem Input zu Unfallprävention und sicherem Arbeiten. Ideal zur Vorbereitung auf Einsätze nach Sturmereignissen oder bei verspannten Bäumen.

Sie wählen Termin und Ort, wir übernehmen die komplette Organisation – effizient, professionell und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.
Kontakt: lfi@lk-salzburg.at
oder Tel. 050/2595-3360



Tierhaltung

Seminare & Online-Angebote



Rinderhaltung

Eigenbestandsbesamung bei Rindern – Kleßheim

5-0013510/-11/-12/-13/-14/-15

In diesem viertägigen Kurs werden die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, um die künstliche Besamung im eigenen Rinderbestand selbst durchzuführen. Dadurch können Arbeitsabläufe flexibler gestaltet und Kosten reduziert werden.

Referent:in: Dr. Gernot Eibl, Mag. Kathrin Anna Gimpl, Mag. Marion Hörl-Rannegger, Dipl.-Ing. Dr. Lina Grill
Kosten: € 610,- inkl. Mittagsjause | gefördert € 241,- inkl. Mittagsjause
Ort und Zeit: Besamung Kleßheim, Kleßheimerstraße 10, 5071 Wals-Siezenheim

- Di, 13. - Mi, 14.10.2026 und Di, 20. - Mi, 21.10.2026
- Di, 03. - Mi, 04.11.2026 und Di, 10. - Mi, 11.11.2026
- Di, 24. - Mi, 25.11.2026 und Di, 01. - Mi, 02.12.2026
- Di, 12. - Mi, 13.01.2027 und Di, 19. - Mi, 20.01.2027
- Di, 02. - Mi, 03.02.2027 und Di, 09. - Mi, 10.02.2027
- Di, 02. - Mi, 03.03.2027 und Di, 09. - Mi, 10.03.2027

Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Eigenbestandsbesamung bei Rindern – LFS Bruck

5-0013517/-18

In diesem viertägigen Kurs werden die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, um die künstliche Besamung im eigenen Rinderbestand selbst durchzuführen.

Referent:in: Ing. Wilhelm Hutter, Dr. Siegfried Fuchs, Ing. Bruno Deutinger, Mag. Dr. med. vet. Kathrin Rasser
Kosten: € 610,- | gefördert € 239,-
Ort und Zeit: Landwirtschaftliche Fachschule, Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.

- Mo, 28. - Mi, 30.09.2026 und Do, 08. - Fr, 09.10.2026
- Mi, 10. - Fr, 12.03.2027 und Do, 18. - Fr, 19.03.2027

Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Auffrischungskurs für Eigenbestands-besamer:innen

5-0013519

Der Auffrischungskurs richtet sich vor allem an Kursteilnehmer:innen, die noch mehr Übung in der Besamungstechnik haben möchten bzw. bei denen der Eigenbestandsbesamerkurs schon länger zurück liegt. Voraussetzung: Prüfung zum/zur Eigenbestandsbesamer:in

Referent:in: Dr. Gernot Eibl
Kosten: € 227,- | gefördert € 82,-
Ort und Zeit: Besamung Kleßheim, Kleßheimerstraße 10, 5071 Wals-Siezenheim
Di, 26.01.2027, 09:00 - 16:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Klauenpflege-Kurs

5-0013567/-68/-69

Gesunde Klauen sind die Grundlage für leistungsfähige und vitale Rinder. In diesem praxisorientierten Kurs werden die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, um die Klauenpflege im eigenen Betrieb selbst durchzuführen und Klauenprobleme rechtzeitig zu erkennen und zu behandeln.

Referent:in: Mag. Otto Herr
Kosten: € 461,- | gefördert € 160,-
Ort und Zeit: Besamung Kleßheim, Kleßheimerstraße 10, 5071 Wals-Siezenheim

- Do, 08.10.2026 - Sa, 10.10.2026
- Do, 28.01.2027 - Sa, 30.01.2027
- Do, 25.02.2027 - Sa, 27.02.2027

Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Erfolgreich Futter mischen mit dem Mischwagen

5-0013523

Der richtige Einsatz des Mischwagens ist entscheidend für eine effiziente Fütterung. In diesem Kurs werden die Grundlagen zur Berechnung und Erstellung von Mischrationen sowie zur fachgerechten Wartung des Mischwagens vermittelt.

Referent:in: Ignaz Lintschinger, BEd., Dipl.-Ing. Gerhard Lindner
Kosten: € 196,- | gefördert € 72,-
Ort und Zeit: Dorfalm-Restaurant und Dorfladen, Flachauer Straße 459, 5542 Flachau
Sa, 20.03.2027, 09:00 - 16:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 6h QPLUS-LKV, 2h TGD

Tierhaltung

Seminare & Online-Angebote



Erste Hilfe bei der akut lahmen Kuh

5-0013572/-81

Lahmheiten und Klauenerkrankungen zählen zu den häufigsten Gesundheitsproblemen in der Rinderhaltung. Das Praxisseminar vermittelt die Erkennung wichtiger Klauenerkrankungen, Maßnahmen zur Vorbeugung sowie Grundlagen der funktionellen und therapeutischen Klauenpflege mit praktischen Übungen.

Referent:in: Prof. Johann Kofler
Kosten: € 299,- | gefördert € 119,-
Ort und Zeit: LFS Kleßheim, Kleßheim 9, 5071 Wals-Siezenheim
Di, 23.03.2027 und Mi, 24.03.2027
Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Mortellaro in den Griff bekommen

5-0013576

Mortellaro zählt zu den häufigsten Ursachen für Lahmheiten bei Milchkühen. Die Fortbildung vermittelt praxisnah die Erkennung, Behandlung und Vorbeugung der Erkrankung sowie wirksame Maßnahmen zur Verbesserung der Klauengesundheit und nachhaltigen Bestandssanierung.

Referent:in: Prof. Johann Kofler
Kosten: € 301,- | gefördert € 119,-
Ort und Zeit: Besamung Kleßheim, Kleßheimerstraße 10, 5071 Wals-Siezenheim
Mi, 31.03.2027 von 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Online-Seminar: Fruchtbarkeit der (Mutter-)Kuh

5-0013561

In diesem Online-Seminar werden die Einflussfaktoren auf die Fruchtbarkeit beleuchtet. Themen sind Managementfaktoren wie Brunstbeobachtung, hygienische Geburtshilfe und Fütterungseinflüsse. Auch die Behandlungsmöglichkeiten in der Praxis bei Gebärmutterentzündungen und Zysten werden diskutiert.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 58,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 16.11.2026, 09:00 - 12:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Online-Seminar: Gesunde Euter durch einfache Vorbeugemaßnahmen

5-0013522

Eine der wichtigsten Produktionsvoraussetzungen am Milchviehbetrieb sind eutergesunde Kühe. Im Zuge dieser Veranstaltung werden einfache Vorbeugemaßnahmen und deren Umsetzung in die Praxis vorgestellt.

Referent:in: Ignaz Lintschinger, BEd.
Kosten: € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 19.01.2027, 19:30 - 21:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD

Online-Seminar: Glatzflechte, Warzen, Parasiten & Co

5-0013563

Das hat jeder Betrieb schon gehabt: Warzen, Glatzflechte, Läuse, Räude, Stechfliegen und Parasiten bei Rindern. Im Online-Seminar geht es um Ursachen, Auswirkungen auf die Tiergesundheit und um Möglichkeiten von Behandlungen mit Schulmedizin, Hausmitteln und Homöopathie.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 58,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 12.01.2027, 19:00 - 21:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Online-Seminar: Impfungen beim Rind

5-0013562

In diesem Online-Seminar werden aktuelle Informationen zu Rauschbrand, Piroplasmose und zur Grippeimpfung bei Kälbern vermittelt. Darüber hinaus werden Mutterimpfungen zur Verringerung von Kälberdurchfall sowie mögliche Nebenwirkungen und ergänzende homöopathische Unterstützungsmöglichkeiten behandelt.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 49,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 07.12.2026, 19:00 - 21:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD

Online-Seminar: Kälberaufzucht – Gesundheit fördern und erhalten

5-0013548

Gesunde Kälber aufzuziehen ist für die Wirtschaftlichkeit eines Milch- und Mastbetriebes von großer Bedeutung. Probleme mit den Kälbern belasten den Geldbeutel und das Gemüt. Vorbeugend stehen viele Maßnahmen zur Verfügung, die für die Gesundheit der Kälber förderlich sind.

Referent:in: Dipl.-Ing. Sandra Pfuner
Kosten: € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mi, 30.09.2026, 19:00 - 21:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Online-Seminar: Milchinhaltsstoffe und ihre Interpretation (bei der Kuh)

5-0013564

Der Kurs vermittelt, wie Milchinhaltsstoffe wie Harnstoff, Milcheiweiß und Milchfett zur Beurteilung der Fütterung genutzt werden können. Anhand von Milchleistungsdaten werden Energie- und Eiweißversorgung praxisnah erklärt.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 58,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 08.02.2027, 09:00 - 12:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Online-Seminar: Milderung von Hitzestress im Rinderstall

5-0013520

Hitzestress kann Gesundheit, Fruchtbarkeit und Leistung von Kühen erheblich beeinflussen. Der Kurs zeigt praxisnah, welche Möglichkeiten zur Verfügung stehen, um Tiere in heißen Sommermonaten bestmöglich zu entlasten und die Auswirkungen hoher Temperaturen zu minimieren.

Referent:in: Ignaz Lintschinger, BEd.
Kosten: € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 06.10.2026, 19:30 - 22:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD, 3h QPLUS-LKV

Online-Seminar: Mineralstoffversorgung bei Milchkühen im Fokus

5-0013524

Eine ausgewogene Mineralstoffversorgung ist die Grundlage für gesunde und leistungsfähige Milchkühe. Der Kurs zeigt, welche Mengen- und Spurenelemente besonders wichtig sind, wie Versorgungsfehler erkannt werden können und worauf bei der Fütterung besonders zu achten ist.

Referent:in: Dipl.-Ing. Marlene Berger
Kosten: € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 23.02.2027, 19:30 - 21:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD

Online-Seminar: Stallcheck im Kuhstall – wo liegt noch Potenzial

5-0013521

Der Kurs vermittelt, wie durch gezielte Anpassungen bei Liegeboxen, Einstreu, Aufstallung und Wasserversorgung das Wohlbefinden von Milchkühen verbessert werden kann. Praxisnahe Beispiele zeigen einfache Maßnahmen mit großer Wirkung.

Referent:in: Ignaz Lintschinger, BEd.
Kosten: € 43,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mo, 12.10.2026, 19:30 - 21:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD

Stoffwechsel im Fokus

5-0013525/-46

Stoffwechselerkrankungen wie Milchfieber, Ketose und Acidose zählen zu den häufigsten Gesundheitsproblemen bei Milchkühen. Der Kurs vermittelt Ursachen, Risikofaktoren und Präventionsmaßnahmen aus Sicht der Fütterung. Mit praktischer Beurteilung von Risikotieren im Stall.

Referent:in: Dipl.-Ing. Marlene Berger
Kosten: € 104,- inkl. Mittagessen | gefördert € 50,- inkl. Mittagessen
Ort und Zeit:

- LFS Bruck, Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck an der Großglocknerstraße
  Fr, 09.04.2027, 10:00 - 15:00 Uhr
- LFS Kleßheim, Kleßheim 9, 5071 Wals-Siezenheim
  Mi, 14.04.2027, 10:00 - 15:00 Uhr
  Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Schaf- & Ziegenhaltung

Fütterungsgrundsätze der Schafhaltung

5-0013556

Eine bedarfsgerechte Fütterung ist die Grundlage für gesunde und leistungsfähige Schafe. Der Kurs vermittelt praxisnah, wie Futter bewertet, Futtermittelanalysen richtig interpretiert und Rationen optimal auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmt werden können.

Referent:in: Dipl.-Ing. Gerhard Lindner
Kosten: € 130,- | gefördert € 51,-
Ort und Zeit: Betrieb Liess, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Sa, 07.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Klauenpflegekurs für Schaf- und Ziegenhalter:innen

5-0013570

Der Kurs vermittelt die wichtigsten Klauenkrankheiten bei Schafen und Ziegen, deren Vorbeugung sowie grundlegende Maßnahmen im Krankheitsfall. Zudem werden die Grundlagen der fachgerechten Klauenpflege praxisnah erläutert.

Referent:in: Mag. Gabriele Deinhofer
Kosten: € 220,- inkl. Mittagessen | gefördert € 93,- inkl. Mittagessen
Ort und Zeit: LFS Kleßheim (Festsaal), Kleßheim 16, 5071 Wals-Siezenheim
Mo, 19.10.2026, 09:00 - 15:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Online-Seminar: Gesunde Lämmer und Kitze

5-0013560

Gesunde Lämmer sind die Grundlage für eine erfolgreiche Schafhaltung. In kompakter Form vermittelt dieses Webinar praxisnah, wie Herausforderungen in der Lämmeraufzucht rechtzeitig erkannt und durch gezielte Vorbeugemaßnahmen Lämmerausfälle reduziert werden können.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 77,- | gefördert € 31,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Mi, 24.02.2027, 19:00 - 21:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Tierhaltung

Seminare & Online-Angebote



Online-Seminar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen

5-0013558

Im Stall und auf der Weide kommt es auch bei optimaler Haltung der Tiere manchmal zu Verletzungen, zum Beispiel bei Rangkämpfen. In diesen Fällen muss rasch entschieden werden, wann ein Tierarzt zugezogen werden muss. Dieser Kurs soll das nötige Wissen vermitteln und gibt Ratschläge.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 99,- | gefördert € 38,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Di, 17.11.2026, 08:30 - 12:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 3h TGD

Online-Seminar: Typische Infektionskrankheiten bei Schaf und Ziege

5-0013559

Der Kurs informiert über häufige Infektionskrankheiten bei Schafen und Ziegen, deren Vorbeugung sowie den richtigen Umgang mit Erkrankungen im Bestand.

Referent:in: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: € 77,- | gefördert € 31,-
Ort und Zeit: Onlineraum Zoom
Do, 21.01.2027, 19:00 - 21:30 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Schaf- und Ziegenhaltung für Neueinsteiger:innen

5-0013554

Schafe oder Ziegen halten? Dieser Tageskurs bietet einen fundierten Überblick für alle, die in die Schaf- oder Ziegenhaltung einsteigen möchten. Themen sind verschiedene Betriebs- und Produktionsformen, rechtliche Anforderungen sowie die Wirtschaftlichkeit der Haltung.

Referent:in: Dipl.-Ing. Bernhard Rinnhofer
Kosten: € 179,- | gefördert € 68,-
Ort und Zeit: Hotel Posauner, Klamm 14, 5621 St. Veit im Pongau
Do, 08.10.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

Schafe scheren

5-0013557

Schafe fachgerecht scheren und die wertvolle Wolle optimal nutzen: In diesem Kurs werden praxisnah Techniken für eine effiziente, tiergerechte und kräfteschonende Schur vermittelt. Ergänzend gibt es wertvolle Tipps zur Lagerung und Nutzung der Rohwolle.

Referent:in: Markus Kücher
Kosten: € 138,- | gefördert € 53,-
Ort und Zeit: Stranzenhof, Waseneggstraße 7, 5303 Thalgau
Sa, 10.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 2h TGD

Homöopathie

Homöopathie – Grundkurs

5-0013502/-01

Homöopathie kann die Tierbetreuung sinnvoll ergänzen und ist längst nicht nur im Biolandbau von Interesse. Dieser zweitägige Einsteigerkurs bietet einen praxisnahen Einstieg in die Welt der Homöopathie bei Nutztieren und vermittelt das notwendige Grundlagenwissen für den weiteren Aufbau von Fachkenntnissen.

Referent:in: Angela Lamminger
Preis (Heffterhof): € 250,- | gefördert € 88,-
Preis (Bruck): € 280,- inkl. Mittagessen | gefördert € 118,- inkl. Mittagessen
Ort und Zeit:
- Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
  Mi, 21.10.2026 - Do, 22.10.2026
- Landwirtschaftliche Fachschule Bruck, Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck an der Großglocknerstraße
  Di, 13.10.2026 - Mi, 14.10.2026, jeweils von 09:00 - 16:00 Uhr

Homöopathie – Eutergesundheit

5-0013504

Hoher Zellgehalt in der Milch! Der Schalmtest ist positiv. Die Problematik erkennen und richtig einschätzen. Wie entwickeln sich Euterprobleme und -krankheiten und wie kann homöopathisch unterstützt werden?

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 132,- | gefördert € 48,-
Ort und Zeit: Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein
Fr, 13.11.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

Homöopathie – fit im Stall
5-0013503

Ob Kälberdurchfall, Lahmheit oder Euterprobleme – im Stallalltag ist es entscheidend, Krankheitssymptome frühzeitig zu erkennen und richtig zu beurteilen. Dieses praxisnahe Seminar vermittelt, wie Symptome gedeutet, Ursachen eingeschätzt und geeignete Maßnahmen gesetzt werden können – schulmedizinisch fundiert, ergänzt durch bewährte Hausmittel und homöopathische Ansätze.

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 132,- | gefördert € 48,-
Ort und Zeit: Gasthof Haidbach, Oberfelben 8, 5730 Mittersill
Di, 20.10.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

Homöopathie – Fruchtbarkeit und Aktuelles
5-0013508

Fruchtbarkeitsprobleme sind ein sehr häufiges Problem in der Rinderhaltung. Dieses Seminar vermittelt Wissen darüber, wie der Zyklus der Kuh und die damit verbundene Befruchtungsrate unterstützt werden können. Darüber hinaus werden aktuelle Fragestellungen und Themen der Teilnehmer:innen besprochen.

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 132,- | gefördert € 48,-
Ort und Zeit: Gasthof Laudersbach, Sinnhub 1, 5541 Altenmarkt
Mo, 08.03.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

Homöopathie – Haut als Spiegel der Pferdegesundheit
5-0013507

Die Homöopathie betrachtet das Pferd ganzheitlich und kann die Gesundheit auf natürliche Weise unterstützen. Im Seminar stehen häufige Hautprobleme wie Ekzeme, Mauke, Pilzinfektionen und Warzen im Fokus. Zudem werden die Zusammenhänge zwischen Haut, Darm, Parasiten und Leberfunktion beleuchtet, da diese die Hautgesundheit maßgeblich beeinflussen können.

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 132,- | gefördert € 48,-
Ort und Zeit: Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Fr, 05.03.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

Homöopathie – starkes Immunsystem
5-0013505/-06

In diesem Seminar wird vermittelt, wie Rinder ganzheitlich gestärkt sowie Erkrankungen frühzeitig erkannt und gezielt vorgebeugt werden können. Praxisnah und verständlich werden die Zusammenhänge zwischen Haltung, Fütterung, Management und Abwehrkraft aufgezeigt. Darüber hinaus werden konkrete Handlungsempfehlungen vorgestellt, die sich im Betriebsalltag umsetzen lassen.

Referent:in: Angela Lamminger
Kosten: € 132,- | gefördert € 48,-
Ort und Zeit:
- BioArt Campus, Biodorf-Weg 4, 5164 Seeham
  Mo, 22.02.2027, 09:00 - 16:00 Uhr
- LFS Tamsweg, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
  Di, 23.02.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

Tiertransport

Tiertransport-Ausbildung
5-0013571

Wer Tiere über eine Strecke von mehr als 65 Kilometern transportiert, benötigt einen gültigen Befähigungsnachweis. In diesem Kurs werden die dafür notwendigen Kenntnisse praxisnah vermittelt. Die Kursinhalte entsprechen den Vorgaben der EU-Tiertransportverordnung und bereiten optimal auf den sicheren und tierschutzgerechten Tiertransport vor.

Referent:in: Mag. Gabriele Deinhofer
Kosten: € 137,- | gefördert € 51,-
Ort und Zeit: Hotel Brückenwirt, Hauptstraße 78, 5600 St. Johann im Pg.
Mo, 23.11.2026, 09:00 - 15:00 Uhr
Anrechenbarkeiten: 1h TGD

Onlinekurse

Kälbergesundheit
5-0013423

Eine gute Kälbergesundheit bildet die Grundlage für den wirtschaftlichen Erfolg jedes Rinderbetriebes – unabhängig davon, ob es sich um einen Milchvieh-, Mutterkuh- oder Mastbetrieb handelt. Bereits in den ersten Lebenswochen wird der Grundstein für die spätere Leistungsfähigkeit, Robustheit und Gesundheit der Tiere gelegt.
Kosten: € 30,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Nottötung von Nutztieren am landwirtschaftlichen Betrieb
5-0012957

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen.

Kosten: € 30,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

EU-Befähigungsnachweis für Kurzstreckentransporte
5-0013228

Der Onlinekurs umfasst die Tiertransportausbildung im Ausmaß von 4 Unterrichtseinheiten einschließlich Prüfung. Zusätzlich bietet er Informationen zu den erforderlichen Schritten für die Erlangung des EU-Befähigungsnachweises.

Kosten: € 65,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb
5-0012737

Der Onlinekurs bietet praxisnahe Informationen zum Thema Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb und zeigt Möglichkeiten für eine erfolgreiche Umsetzung auf.

Kosten: € 30,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Mehrfachantrag, RinderNET und AMA-MFA-Fotos App
5-0012873

In diesem interaktiven Onlinekurs werden die wichtigsten Funktionen des eAMA vorgestellt. Vermittelt werden Kenntnisse zur Einreichung des Mehrfachantrags, zu RinderNET-Meldungen und zur Nutzung der AMA-MFA-Fotos-App.
Kosten: € 45,-
Lernplattform: https://e.lfi.at

Arbeitskreise

Was sind Arbeitskreise?

Arbeitskreise sind Gruppen von zehn bis 20 Bäuerinnen und Bauern, die das gleiche Ziel verfolgen, nämlich ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Sie schließen sich für eine bestimmte Zeit zusammen, um ihr betriebliches Wissen und Können zu vertiefen bzw. zu erweitern.

Die Arbeitskreise bieten neben einer praxisorientierten Weiterbildung auch eine Auswertung der Produktionskosten und eine Stärken-Schwächen-Analyse. Derzeit gibt es das Angebot für österreichweit elf Bereiche/Arbeitskreise, die von fachlich und methodisch speziell ausgebildeten Beraterinnen und Beratern geleitet werden.

Unterstützung auf breiter Basis

Die Arbeitskreisberatung wird von den Landwirtschaftskammern in Zusammenarbeit mit dem LFI, Erzeugerorganisationen und Fachverbänden angeboten. Das BMLUK und Bundesanstalten unterstützen diese maßgeblich. Die Leitung der Arbeitskreise erfolgt durch fachlich und methodisch speziell ausgebildete Beraterinnen und Berater. Die Arbeitskreisberatung zählt zu den erfolgreichsten Weiterbildungs- und Beratungsmaßnahmen. Sie verbessert die Wettbewerbsfähigkeit unserer landwirtschaftlichen Betriebe nachhaltig. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.arbeitskreisberatung.at

AK Unternehmensführung

Schulungsinhalte:
- Einschulung doppelte Buchhaltung bzw. EDV-Buchhaltungsprogramm
- Laufende Betreuung bei Buchungsfragen
- Gemeinsamer Jahresabschluss, Auswertung und Kennzahlenanalyse
- Angebot der Vollkostenauswertung nach Betriebszweigen
- Fachliche Weiterbildung in der Gruppe zu Wunschthemen
- Betriebsbesichtigungen

Beratung & Anmeldung
Landwirtschaftskammer Salzburg
Abt. Ländlicher Raum
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg

Hubert Herzog, ABL
Tel. 050/2595-3280
hubert.herzog@lk-salzburg.at

AK Mutterkuh

Schulungsinhalte:
- Bildungsmaßnahmen wie Fachvorträge, Seminare und Exkursionen
- Erfassung und Auswertung der Daten aus dem „MukRi online“
- Betrachtung der Ergebnisse aus dem Betriebszweig „Mutterkuh“
- Darstellung und Diskussion der Ergebnisse zur Ableitung von Stärken und Verbesserungspotenzialen
- Gegenseitiger Erfahrungsaustausch der Arbeitskreismitglieder „aus der Praxis für die Praxis“
- Fachthemen werden von den Mitgliedern bestimmt zur Unterstützung der Betriebsführung

Beratung & Anmeldung
Bezirksbauernkammer St. Johann
Ing.-Ludwig-Pech-Straße 14
5600 St. Johann im Pongau

LWOI Dipl.-Ing. agr. Sandra Pfuner, ABL
Tel. 050/2595-3596
sandra.pfuner@lk-salzburg.at

AK Schafe und Ziegen

Ziegenmilchproduktion, Flachgauer Lämmerprofi,
Züchterprofi für Schafzüchter, Fleischrassezüchter

Schulungsinhalte:
- Organisation von Exkursionen, Betriebsbesichtigungen
- Fachvorträge zu von der Gruppe gewünschten Themen
- Auswertung der Betriebsergebnisse & anonymer Vergleich der eigenen Ergebnisse über die Jahre
- Kostenloser Herdenmanagement-zugang
- Grundfutteranalysen

Beratung & Anmeldung
Landwirtschaftskammer Salzburg
Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg

Dipl.-Ing. Bernhard Rinnhofer
Tel. 050/2595-3261
bernhard.rinnhofer@lk-salzburg.at

AK Milchproduktion

Schulungsinhalte:
- Analyse der Betriebsergebnisse mit Kennzahlenvergleich & Betriebsbesuche mit Stärken-Schwächen-Analyse
- Tierzucht: Lebens- und Höchstleistung, Aufzucht bis zur Lebensleistung
- Grünlandbegehung, Grundfutteranalyse und Rationsberechnung, Grundfutterleistung und Tiergesundheit, Eiweißversorgung der Bio-Kuh, Vor- und Nachteile von Heu
- Stallbau: Kuhkomfort, preis- und tiergerecht, Milchinhaltsstoffe, frühzeitiges Erkennen von Krankheiten, Klauenpflege

Beratung & Anmeldung
Landwirtschaftskammer Salzburg
Abt. Landwirtschaft
Schwarzstraße 19
5020 Salzburg

Ignaz Lintschinger, BEd
Tel. 050/2595-3264
ignaz.lintschinger@lk-salzburg.at

ARGE Meister

Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister Salzburg

Die ARGE Meister ist die Interessenvertretung von 1.800 geprüften Meisterinnen und Meistern in den 16 Berufssparten der Land- und Forstwirtschaft in Salzburg.

Sie fördert den fachlichen Austausch, die Weiterbildung und die Zusammenarbeit zwischen den Meisterbetrieben und stärkt deren Rolle als innovative und verantwortungsbewusste Unternehmer im ländlichen Raum. Als Netzwerk engagierter Fachkräfte setzt sich die ARGE Meister Salzburg für die Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Produktion, nachhaltige Betriebsführung sowie die Vermittlung von aktuellem Fachwissen ein. Bei Veranstaltungen werden Erfahrungen ausgetauscht und neue Impulse für die Praxis geschaffen.

Die ARGE versteht sich als Plattform für Qualität in der Weiterbildung. Sie trägt dazu bei, die hohe fachliche Kompetenz der Salzburger Meisterbetriebe sichtbar zu machen und empfiehlt den Besuch der Meisterkurse!

Kontakt:

050/2595-3380 oder
lfa@lk-salzburg.at

arge meister salzburg

Das LFI Salzburg

Bildungsprogramm 2026/2027 des Ländlichen Fortbildungsinstitutes Salzburg

Herausgeber und Medieninhaber: Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg, 050/2595, office@lk-salzburg.at
und Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg, 050/2595-3360, lfi@lk-salzburg.at, ZVR: 187906870
Redaktion: Katharina Hangöbl und LFI-Team
Gestaltung: AgrarWerbe- und Mediaagentur Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
Druck: Intergrafik GmbH, Ing.-Etzel-Straße 30, 6020 Innsbruck
Bildnachweise: sofern nicht anders gekennzeichnet: Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg/ Landwirtschaftskammer Salzburg
Angabengewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand August 2026. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
Allgemeiner Hinweis: Die Bildungsveranstaltungen des LFI Salzburg orientieren sich an den Prinzipien der demokratischen Gesellschaft und an den Allgemeinen Erklärungen der Menschenrechte. 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 weitestmöglichen Zugang bieten. Helfen Sie uns, durch rechtzeitige Bekanntgabe Ihrer besonderen Bedürfnisse Ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen. Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Selbstverständlich richten sich die Formulierungen an alle Geschlechter.

Zertifizierung

SYSTEMCERT ISO 9001 zertifiziert Reg.Nr. Q1120910

Zertifiziert nach ISO 9001 2015 Qualitätsmanagementsystem in den Bereichen Erwachsenenbildung und Projektmanagement

Ö CERT

Zertifiziert nach dem Ö-Cert –Der Qualitätsrahmen für die Erwachsenenbildung in Österreich

SALZBURGER ERWACHSENEN BILDUNG

Das Ländliche Fortbildungsinstitut ist Mitglied bei der Arbeitsgemeinschaft der Salzburger Erwachsenenbildung

Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Salzburg
Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
050 2595 - 3360, lfi@lk-salzburg.at

sbg.lfi.at