

# BILDUNGS PROGRAMM

BURGENLAND

**2024/2025**





© LK BGLD

### DI Johann Pötz

Geschäftsführung, Bildungsmanagement,  
Qualitätsmanagement

☎ 02682/702-401

✉ johann.poetz@lk-bgld.at



© LK BGLD

### Andrea Steiner

Sekretariat, Kursauskunft, Kursanmeldung,  
Kursbetreuung

☎ 02682/702-420

✉ andrea.steiner@lk-bgld.at



© LK BGLD

### DI Anna Makusovich

Bildungsmanagement,  
Schule am Bauernhof, EDV

☎ 02682/702-423

✉ anna.makusovich@lk-bgld.at

Bürozeiten Mo – Mi jeweils vormittags



© LK BGLD

### Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Bildungsmanagement, Zertifikatslehrgänge

☎ 02682/702-421

✉ regina.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

Bürozeiten Mo–Do 08–13 Uhr, Fr 7–12



bgld.lfi.at

## Sie erreichen uns:

📍 LFI Burgenland  
Esterhazystraße 15  
7000 Eisenstadt  
☎ 02682/702  
✉ lfi@lk-bgld.at  
<https://bgld.lfi.at>

## Öffnungszeiten:

Mo bis Do: 08:00 – 12:30 Uhr  
13:00 – 16:00 Uhr  
Freitag 08:00 – 12:00 Uhr

**Wir freuen uns,  
von Ihnen zu hören.**

i

## Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt  
rechtzeitig zu den Bildungs-  
veranstaltungen an.

**Eine Teilnahme ohne Voranmeldung  
ist nicht möglich!**

Die Teilnehmerplätze werden nach  
der Reihenfolge der Anmeldung  
vergeben.

# INHALT



## Allgemeines

- 2 LFI Team
- 2 Anmeldung
- 5 Vorwort

## Persönlichkeit und Kreativität

- 7 Garten
- 7 Kreativität
- 10 Persönlichkeit
- 12 Sprache

## Ernährung

- 14 Ernährung
- 24 Gesundheit

## Dienstleistung und Einkommenskombination

- 27 Direktvermarktung
- 33 Einkommenskombination

## Pflanzenproduktion

- 36 Ackerbau
- 38 Forst
- 38 Gemüsebau
- 38 Obstbau
- 39 Pflanzenschutz
- 41 Recht
- 42 Weinbau

## Impressum

**Herausgeber und Medieninhaber:** Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland, Esterhazystr. 15, 7000 Eisenstadt; T 02682/702-401; E lfi@lk-bgld.at

**Redaktion:** DI Johann Pötzt, **Zusammenstellung:** LFI-Team

**Fotos:** soweit nicht durch Einzelnachweis anders gekennzeichnet © stock.adobe.com

**Gestaltung:** www.adprico.at

**Angabewegähr:** Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2024. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler bzw. vorbehaltlich der erwarteten Förderzusagen.

## Tierhaltung

- 44 Allgemein
- 46 Aquakultur
- 46 Bienen
- 47 Geflügelhaltung
- 47 Rinderhaltung
- 48 Schaf- und Ziegenhaltung
- 50 Schweinehaltung
- 50 Tierhaltungstage

## Biolandbau

- 52 Biolandbau

## Beruf und Ausbildung

- 59 Lehrlings- und Fachausbildungsstelle
- 59 Facharbeiter- und Meisterkurse

## Allgemeines

- 56 Veranstalterverzeichnis
- 57 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 57 Bildungsförderung

## Zertifizierung

**DAS LFI BURGENLAND IST ISO-ZERTIFIZIERT!**



Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland ist nach der Norm ISO 9001:2015 zertifiziert. Diese international anerkannte Zertifizierung bestätigt, dass die hohen Zufriedenheitswerte der LFI-Kunden kein Zufall sind und die Organisation bzw. Umsetzung der Bildungsaktivitäten auf hohem Qualitätsniveau erfolgt. Das LFI-Team wird sich auch weiterhin bemühen diesen Qualitätsstandard zu halten bzw. noch weiter zu verbessern. Das LFI Burgenland ist auch nach den Richtlinien des Ö-Cert zertifiziert und wird im Verzeichnis der Qualitätsanbieter im Erwachsenenbildungsbereich geführt.

## Symbole und Abkürzungen



Zertifikatslehrgang anerkannt vom BML



Erstmals im LFI Bildungsprogramm



Diese Veranstaltung wird zur Förderung durch Mittel des Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes, des Bundes und des Bundeslandes eingereicht.



Dieser Kurs wird online angeboten



vom TGD als Weiterbildung anerkannt



LFI Ländliches Fortbildungsinstitut



GH Gasthaus



BS Buschenschank



BR Bezirksreferat



LK Landwirtschaftskammer



LFS Landw. Fachschule

Dieses Bildungsangebot ist durch die wba akkreditiert ([www.wba.or.at](http://www.wba.or.at))



Lebensqualität Bauernhof





# Das LFI Burgenland

Persönlichkeit und Kreativität  
Gesundheit und Ernährung  
Natur, Umwelt, Garten  
Dienstleistung und  
Einkommenskombination  
EDV und Technik  
Landwirtschaft  
Landjugend  
Beruf und Ausbildung



## Bildung ist Zukunft!

Laut einer aktuellen Studie sehen die Bäuerinnen und Bauern die Bildung als wichtigstes Kriterium, um die Zukunft erfolgreich gestalten zu können.

Wir als LFI fühlen uns durch diese Ergebnisse bestätigt und sind hoch motiviert für unseren Kunden ein umfangreiches und qualitativ hochwertiges Bildungsangebot bereitzustellen.

Bildung ist aber weit mehr als das Sammeln von fachlichen Informationen. Deshalb haben bei unseren Angeboten neben der fachlichen Wissensvermittlung auch persönliche Bedürfnisse wie Kreativität, Persönlichkeitsbildung, Gesundheit, Natur und Kulinarik einen hohen Stellenwert.

Unser Zielpublikum geht weit über die bäuerliche Kerngruppe hinaus. Konsumenten und interessierte Personen des ländlichen Raumes sind gern gesehene Bildungsgäste.

Stöbern Sie in unserem Programm, ich bin sicher, wir haben auch für Sie ein spannendes Angebot.

A handwritten signature in blue ink that reads "Pötz Johann". The signature is fluid and cursive.

Dipl.-Ing. Johann Pötz  
Geschäftsführer des LFI Burgenland



## Eine neue Bildungssaison beginnt!

### Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

das neue Kursprogramm des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) Burgenland steht bereit.

Das LFI Burgenland hat sich zum Ziel gesetzt, die Menschen im Burgenland in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung zu unterstützen. Mit diesem Kursprogramm setzen wir diesen Anspruch fort und bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an Seminaren, Workshops und Weiterbildungen, um Ihr Wissen zu erweitern und neue Fähigkeiten zu erlernen.

Unser Kursprogramm spiegelt die Bedürfnisse und Interessen der ländlichen Gemeinschaft wider. Wir haben sorgfältig ein breites Spektrum an Themen ausgewählt, die von landwirtschaftlichen Techniken über nachhaltige Energiequellen bis hin zu kreativen Freizeitaktivitäten reichen. Egal, ob Sie Ihren beruflichen Horizont erweitern, Ihr Hobby vertiefen oder einfach nur neue Kontakte knüpfen möchten, wir haben den passenden Kurs für Sie.

Unsere Kurse werden von hochqualifizierten und erfahrenen Fachleuten geleitet, die ihre Expertise gerne mit Ihnen teilen. Sie können sich sicher sein, dass Sie in unseren Veranstaltungen nicht nur neues Wissen erwerben, sondern auch praktische Erfahrungen sammeln und von den wertvollen Tipps unserer Dozentinnen und Dozenten profitieren werden.

Sehen Sie dieses Kursprogramm als Chance, Ihre persönlichen und beruflichen Ziele zu erreichen. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Wissen zu erweitern, neue Fertigkeiten zu erlernen und Ihre Leidenschaften weiterzuentwickeln. Das LFI Burgenland steht Ihnen dabei zur Seite und begleitet Sie auf Ihrem Weg zu neuen Erfolgen.

Wir bedanken uns bei den engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LFI. Wir freuen uns, wenn wir Sie bei einer unserer Veranstaltungen im LFI Burgenland begrüßen dürfen. Gemeinsam werden wir Ihre persönliche Entwicklung vorantreiben und die Zukunft unserer ländlichen Gemeinschaft stärken.

DI Nikolaus Berlakovich  
Präsident der Burgenländischen  
Landwirtschaftskammer und  
Vorsitzender des LFI Burgenland

DI Martin Burjan  
Präsident der Bgld.  
Landwirtschaftskammer  
Kammerdirektor





ZUKUNFT  
IST  
JETZT!



[bgld.lfi.at](https://bgld.lfi.at)

**BILDUNG  
MIT  
MEHRWERT**

**LFI Burgenland –  
Ihr regionaler Bildungsanbieter**





# PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT







Garten

### DER BEERENGARTEN

**Inhalt:** Frische Beeren aus dem eigenen Garten sind für die ganze Familie eine große Freude! Sie müssen nicht aus fernen Ländern herangeschafft werden, sondern können saisonal bei uns kultiviert und geerntet werden. Der richtige Standort, die Bodenvorbereitung und die Mischkultur im Beerengarten sind wichtig. Wie man einen Beerengarten gesund und vital hält, ist ebenfalls von Bedeutung.  
**Kursbeitrag:** EUR 17,--

**Termin: Mittwoch, 20. November 2024**  
**von 18:30 bis 19:30 Uhr**

**Ort:** Jois, GH Rausch

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Gerlinde Blauensteiner, Gärtnermeisterin ([www.sternengarten.at](http://www.sternengarten.at))

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 13. November 2024  
 Tel.: 02167/2551

E-Mail: [office@neusiedl.lk-bgld.at](mailto:office@neusiedl.lk-bgld.at)

**Anmerkung:** Wird am 20.11.2024 auch der Vortrag "Der Wohngarten" besucht, beträgt der gesamte Teilnehmerbeitrag EUR 30,--.

### DER WOHNGARTEN

**Inhalt:** Leben in einem gut durchdachten Wohngarten ist wie jeden Tag Urlaub! Ein Frühstücksplatz im Kräutergarten, ein Ruheplatz unter den Bäumen oder ein Sitzplatz, um nach einem fleißigen Tag wieder Kraft zu schöpfen – selbst sehr kleine Flächen lassen sich in ein persönliches Paradies verwandeln. Es hängt von der Lage, dem Umfeld und den Bedürfnissen der Familie ab, wie man einen Wohngarten gestaltet.  
**Kursbeitrag:** 17

**Termin: Mittwoch, 20. November 2024**  
**von 17:00 bis 18:00 Uhr**

**Ort:** Jois, GH Rausch

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Gerlinde Blauensteiner, Gärtnermeisterin ([www.sternengarten.at](http://www.sternengarten.at))

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 13. November 2024  
 Tel.: 02167/2551

E-Mail: [office@neusiedl.lk-bgld.at](mailto:office@neusiedl.lk-bgld.at)

**Anmerkung:** Wird am 20.11.2024 auch der Vortrag "Der Beerengarten" besucht, beträgt der gesamte Teilnehmerbeitrag EUR 30,--.



Kreativität

### TRACHTENNÄHKURS – VORBESPRECHUNG

**Inhalt:** Vorbereitende Sitzung für den Kurs über die Maßanfertigung eines Trachtenwerkstückes. Weiterfolgende Termine werden separat festgelegt.

**Zielgruppe:** Alle Personen, die gerne ihr eigenes Trachtenwerkstück fertigen möchten.

**Kursbeitrag gefördert:**

**Kursbeitrag nicht gefördert:** Abhängig von der Teilnehmerzahl

**Termin: Mittwoch, 13. November 2024**  
**von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

**Referent/en:** Ing. Maria Temmel

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:**

BR Güssing/Jennersdorf bis Mittwoch, 6. November 2024  
 Tel.: 03322/42610

E-Mail: [office@guessing.lk-bgld.at](mailto:office@guessing.lk-bgld.at)



### TÖPFERN – KERAMIKSTELE – GARTENSTELE – BEETSTECKER

**Inhalt:** Jedes mit den Händen getöpferte Objekt ist besonders und einzigartig wie wir Menschen. Ton ist ein natürliches und lebendiges Material und hat so viele Möglichkeiten zur Verarbeitung zu bieten. Aus Ton etwas Neues, etwas Einzigartiges zu erschaffen macht unheimlich viel Spaß und die Ergebnisse sind einfach nur wunderschön. Ulrike Paulitsch hat sich dem Material Ton verschrieben und gibt ihr Wissen in einem 2-teiligen Workshop gerne weiter. Beim ersten Workshop werden wir den Fokus auf die Grundlagen des Töpfers, verschiedene Ton-Arten und ein paar Hintergründe zum alten Töpfer-Handwerk legen. Gemeinsam töpfeln wir in den 3 Stunden eine/n Keramikstele – Gartenstele – Beetstecker. Beim zweiten Teil wird unsere Stele, welche zuerst 2 Wochen getrocknet/gebrannt wird, glasiert. Ulrike, unsere Referentin, wird uns dabei behilflich sein unser Werkstück zu glasieren bzw. fertigzustellen! Danach (innerhalb von ca. 2 Wochen) wird unser Werkstück gebrannt. Die fertigen Meisterwerke können sodann bei uns im LFI Burgenland abgeholt werden.

**Teil 1:** Töpfern

**Teil 2:** wird am 1. Kurstag vereinbart

**Kursbeitrag:** EUR 100,--

**Termin: Dienstag, 31. März 2025**  
**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** LK Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Ulrike Paulitsch

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,  
 Tel.: 02682/702-420

E-Mail: [andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at](mailto:andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at)

**Termin: Dienstag, 1. April 2025**  
**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** LK Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Ulrike Paulitsch

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,  
 Tel.: 02682/702-420

E-Mail: [andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at](mailto:andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at)

**Termin: Montag, 14. April 2025**  
**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Pama, GH Kuster

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Ulrike Paulitsch

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,  
 Tel.: 02682/702-420

E-Mail: [andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at](mailto:andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at)





## KORBWICKELN – MEIN EIGENER KORB AUS GRÄSERN UND KRÄUTERN

**Inhalt:** Du wolltest schon immer deinen eigenen Korb herstellen!? In unserem neuen Kurs kannst du lernen, wie man aus verschiedenen Gräsern und Naturmaterialien einen Korb wickelt. Ja, richtig gehört. Wir flechten keinen Korb, sondern wickeln ihn. Wie diese Technik funktioniert, was du dazu brauchst und wie du deinen eigenen Korb herstellen kannst, lernst du in diesem einzigartigen Kurs.  
**Kursbeitrag:** EUR 100,-

**Termin: Sonntag, 27. Oktober 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** LK Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Sonntag, 8. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, Hotel GIP

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Sonntag, 9. Februar 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, BR Güssing

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Samstag, 22. März 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, Hotel GIP

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Samstag, 29. März 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Samstag, 25. Mai 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Neckenmarkt, genauer Ort wird noch bekannt gegeben

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Samstag, 12. Juli 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Rust, Weingut Triebaumer

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Walter Friedl

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@eisenstadt.lk-bgld.at



### KORBFLECHTEN – MEIN SELBSTGEFLOCHTENER EINKAUFSKORB ODER ERTEKORB (2-TÄGIG)

**Inhalt:** Die Teilnehmer bekommen einen Einblick in die Welt der Weide. Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert. Bei diesem Kurs flechten wir einen runden Korb mit Henkel. Dabei werden alle wichtigen Grundtechniken des Korbflechtens erlernt. Die Teilnehmer können zwischen verschiedenen Größen und Griffen wählen.  
**Kursbeitrag:** EUR 225,--

**Termin: Samstag, 25. Jänner 2025  
von 09:00 bis 16:00 Uhr und**

Sonntag, 25. Jänner 2025  
von 09:00 bis 14:00 Uhr

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland  
**Leitung:** Andrea Steiner  
**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

**Termin: Samstag, 15. März 2025  
von 09:00 bis 16:00 Uhr und**

Sonntag, 16. März 2025  
von 09:00 bis 14:00 Uhr

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland  
**Leitung:** Andrea Steiner  
**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

### KORBFLECHTEN – WIR FLECHTEN 3 WERKSTÜCKE: RANKHILFE/WEIDEKUGEL/ WEIDEKRANZ

**Inhalt:** Die TeilnehmerInnen bekommen einen Einblick in die Welt der Weide. Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert. Bei diesem Flechtkurs flechten wir 3 Werkstücke:

- eine Rankhilfe
- eine Weidenkugel und
- einen Weidenkranz

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 100,--

**Termin: Samstag, 16. November 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

**Termin: Freitag, 24. Jänner 2025**

**von 13:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

**Termin: Freitag, 14. März 2025**

**von 13:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, Hotel GIP

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

### KORBFLECHTEN – MEIN SELBSTGEFLOCHTENES BROT- BZW. OBSTKÖRBCHEN (1-TÄGIG)

**Inhalt:** Die TeilnehmerInnen bekommen einen Einblick in die Welt der Weide. Sie erfahren welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert. Wir flechten ein Körbchen für Brot, Obst, Gemüse und allerlei Kleinigkeiten. Hier werden die ersten Grundschriffe eines Korbes gezeigt. Ein idealer Einstieg in die Korbflechterei.  
**Kursbeitrag:** EUR 155,--

**Termin: Samstag, 9. November 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, Hotel GIP

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

**Termin: Samstag, 7. Februar 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer

**Termin: Samstag, 12. April 2025**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, Hotel GIP

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Bettina Gloggnitzer



**Persönlichkeit**

### LANDLADYFRÜHSTÜCK

**Inhalt:** "Dr. Grimm erzählt" In einem Ortsrundgang durch Bad Sauerbrunn lässt Kurarzt Dr. Hermann Grimm die aufregenden Zeiten des mondänen Kurortes wieder aufleben. Mit Sicherheit werden wir über unterhaltsame Erzählungen aus „seinem“ Kurort des 20. Jahrhunderts schmunzeln und uns durch einige Attraktionen der historischen Führung verzaubern lassen.

**Zielgruppe:** Junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, Einsteigerinnen, für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf nachgehen.

**Kursbeitrag:** EUR 28,--

**Termin: Samstag, 8. März 2025**

**von 08:30 bis 11:30 Uhr**

**Ort:** Dorfwirt, Bad Sauerbrunn

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Stadtführer Dr. Grimm, Klaus Leitgeb

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mittwoch, 26. Februar 2025  
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

### LANDLADYFRÜHSTÜCK

**Inhalt:** Ein humorvoller Vortrag über altbewährte Hausmittelnanwendungen. Ob Heißhunger, Wechselbeschwerden, Wadenkrampf, Schlafstörungen oder einfache Hausmittel zum Vorbeugen in der Erkältungszeit – Karin Postlmayr imponiert mit ihrem Fachwissen über Kräuter, Tinkturen und natürlichen Hausmittelnanwendungen.

**Zielgruppe:** Junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, Einsteigerinnen, für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf nachgehen.

**Kursbeitrag:** EUR 25,--

**Termin: Samstag, 16. November 2024**

**von 08:30 bis 11:30 Uhr**

**Ort:** Gasthof Graf, Loretto (Hauptplatz 6, 2443 Loretto)

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Karin Postlmayr

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mittwoch, 6. November 2024, , Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at







**LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM  
THEMA "DAS PERMA-MODELL:  
WIE FRAUEN IHR VOLLES  
POTENZIAL ENTFALTEN KÖNNEN"**

**Inhalt:** Wir leben in einer stressigen Zeit, in der besonders Frauen viele Rollen übernehmen, was zu Überlastung führen kann. Das PERMA Modell der Positiven Psychologie bietet einen Ansatz zur Verbesserung des Wohlbefindens. Bauen wir die Elemente dieses Modells in den Alltag ein, können wir negative Gedanken stoppen, eine optimistische Grundhaltung entwickeln und unsere Lebensfreude selbst steigern. Im Impulsvortrag erlebst Du die Kraft dieses Modells auf die mentale Gesundheit und bekommst praktische Ideen, um Dankbarkeit und Zufriedenheit langfristig zu fördern sowie dein Glück und deine Freude aktiv zu gestalten.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

**Kursbeitrag:** EUR 30,- inkl. umfangreichem Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten von den Lafnitztaler Bauernspezialitäten und Vortrag

**Termin: Samstag, 16. November 2024  
von 08:30 bis 11:30 Uhr**

**Ort:** Buchschachen, Dorfscheune

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Julia Herics, www.juliaherics.at

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 8. November 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**LANDLADYFRÜHSTÜCK AM  
INTERNATIONALEN FRAUENTAG –  
„ERFOLGREICH SCHEITERN –  
LEICHTER LEBEN“**

**Inhalt:** ...oder wie ich meine Schwächen lieben lernen kann. In diesen zwei Stunden tauchen wir mit Humor in die Welt des "Nichtperfekten" ein. Wir finden heraus, wie du beginnen kannst, vermeintliche Unzulänglichkeiten in deine persönliche Superkraft zu verwandeln. Außerdem bekommst du von mir kleine Tricks und Tools mit, die dir den ganz normalen Alltagswahnsinn leichter machen dürfen. Ich freu mich auf Dich! Ute Sračnik ist Sozopädagogin, seit 26 Jahren Clowndoctor, Schauspielerin, ganzheitliche Coachin, Sinn-, Resilienz- und Achtsamkeitscoachin, Wingwave Coachin und Lebens- und Sozialberaterin in Ausbildung unter Supervision.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, Winzerinnen und alle interessierten Landfrauen

**Kursbeitrag:** EUR 90,- für Frühstücksbuffet und Workshop

**Termin: Samstag, 8. März 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, Ludwigshof, Bio-Pferdehof Fabian

**Leitung:** DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

**Referent/en:** Ute Sračnik

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Samstag, 22. Februar 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bitte auf bequeme Kleidung achten.

**LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM  
THEMA: „FRÜHLINGSKRÄUTER UND  
EINFACHE HAUSMITTEL – ANWEN-  
DUNGSTIPPS“**

**Inhalt:** Ein humorvoller Vortrag über das köstliche „Unkraut“ vor der Haustür: Bitterkräuter, Allergien, Muskelschmerzen, Schlaflosigkeit und Müdigkeit, Wadenkrampf, Kopfschmerzen, Zahnputzpulver, Vitamin D von der Sonne .....

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

**Kursbeitrag:** EUR 28,-

**Termin: Samstag, 1. März 2025**

**von 08:30 bis 11:30 Uhr**

**Ort:** Weingut Scheiblhofer „HOL“,

Halbturmerstraße 1a, Andau

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Karoline Postmeier,

Wildkräuterexpertin

**Veranstalter:** LFI Burgenland, BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See,

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Im Kursbeitrag ist das Vortrags-honorar sowie das Frühstück inbegriffen.

**BÄUERINNENFACHTAGE 2025**

LE

**Lebensqualität  
Bauernhof**

**Fachtage für Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen**

**Inhalt:** Individuelle Programmpunkte mit fachlichen und kreativen Inhalten machen jeden Termin einzigartig. Detaillierte Inhalte werden zeitgerecht veröffentlicht.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, Winzerinnen, Landfrauen und am Thema interessierte Personen.

**Termin: Mi, 15. Jänner 2025**

**Von 17:00 bis 20:30 Uhr**

**Ort:** Lackendorf, GH Roznyak

**Leitung:** Gabriele Biricz

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberpullendorf

Tel.: 02612/42338

**Termin: Do, 16. Jänner 2025**

**von 16:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Grieselstein, GH Breinwirt

**Leitung:** DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf,

Tel.: 03329/45334,

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Di, 21. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 20:30 Uhr**

**Ort:** Steinbrunn, Gemeinschaftshaus (Untere Hauptstraße 11, 7035 Steinbrunn)

**Leitung:** Bernadette Putz

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg

Tel.: 02682/702-700

**Termin: Di, 21. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Dt. Jahrdorf, Altes Landgut Werdenich

**Leitung:** Eva Ulram

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Termin: Mi, 22. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 20:30 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, GH Wurglits

**Leitung:** Sandra Lehner

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

Tel.: 03352/32308





Sprache

**ENGLISCHKURS FÜR  
WINZER:INNEN –  
WEINVERKOSTUNG, WEIN- UND  
WEINGUTPRÄSENTATION**



**Inhalt:** Dieser Englischkurs bietet Ihnen die Möglichkeit Ihr Fachenglisch in der Weinansprache zu festigen. Sie lernen dabei, eine Weinverkostung auf Englisch durchzuführen, Ihr Weingut vorzustellen und Ihre Weine auf internationalen Messen zu präsentieren. Mit Ihren verbesserten Sprachkenntnissen können Sie Ihre Weine und Ihren Betrieb kompetent auf Englisch beschreiben und vermarkten.

**Zielgruppe:** Personen, die im Weinvertrieb tätig sind (Winzer:innen, Mitarbeiter:innen im Weinverkauf, usw.)

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 80,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 240,--

**Termine**

8.01.2025	16:00	17:45	online
15.01.2025	16:00	17:45	online
22.01.2025	16:00	17:45	online
29.01.2025	14:00	17:30	Eisenstadt
05.02.2025	16:00	17:45	online

**Leitung:** DI Anna Makusovich

**Referent/en:** Mag. Bettina Dichtl-Rittsteuer

**Veranstalter:** Ländliches Fortbildungsinstitut

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,  
DI Anna Makusovich

bis Mittwoch, 11. Dezember 2024

Tel.: 02682/702-423,

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Gute Englischkenntnisse erforderlich

**ENGLISCHKURS FÜR  
WINZER:INNEN –  
WEINGARTEN, KELLER UND  
VERKAUF**



**Inhalt:** Dieser Englischkurs bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Fachenglisch zu festigen. Sie lernen dabei, die verschiedenen Aspekte der Weinproduktion, sowohl im Weingarten als auch im Weinkeller, Ihren Kunden auf Englisch zu erklären. Der Kurs vermittelt auch, wie man verkaufstechnische Aspekte professionell auf Englisch abwickelt, z. B. E-Mails schreiben, Rechnungen erstellen, Preislisten verfassen und Fragen zu Steuern und Zöllen beantworten. Mit Ihren verbesserten Sprachkenntnissen können Sie Ihre Weine und Ihren Betrieb kompetent auf Englisch präsentieren und vermarkten.

**Zielgruppe:** Personen, die im Weinvertrieb tätig sind (Winzer:innen, Mitarbeiter:innen im Weinverkauf, usw.)

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 80,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 240,--

**Termine:**

19.02.2025	16:00	17:45	online
26.02.2025	16:00	17:45	online
05.03.2025	16:00	17:45	online
12.03.2025	14:00	17:30	Eisenstadt
19.03.2025	16:00	17:45	online

**Leitung:** DI Anna Makusovich

**Referent/en:** Mag. Bettina Dichtl-Rittsteuer

**Veranstalter:** Ländliches Fortbildungsinstitut

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,  
DI Anna Makusovich

bis Mittwoch, 15. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Gute Englischkenntnisse erforderlich







# ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT





## Ernährung

### WILLKOMMEN IN DER PIZZAWERKSTATT!

**Inhalt:** Entdecken Sie die Kunst des Pizzabackens in unserem einzigartigen Kurs, der sich ganz dem Herzstück jeder Pizza widmet: dem perfekten Pizzateig! Lernen Sie die Geheimnisse des Teigmachens und das richtige Schleifen der Teigkugeln, um eine luftige und knusprige Pizza zu kreieren. Egal, ob Sie Anfänger oder Pizzaliebhaber sind, unser Seminarbauer zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie Ihre eigenen Pizza-Meisterwerke zaubern. Am Ende des Kurses werden Sie nicht nur mit dem Wissen um den perfekten Pizzateig ausgestattet sein, sondern auch praktische Fähigkeiten erworben haben, um Ihre eigene Pizza zu Hause zu kreieren.

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Dienstag, 18. Februar 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbauer Matthias Eichberger

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Dienstag, 11. Februar 2025  
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: [office@eisenstadt.lk-bgld.at](mailto:office@eisenstadt.lk-bgld.at)

**Anmerkung:** Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

**Mitzubringen:** Box für Pizzateig!



### WIR BACKEN MACARONS MIT LENA ZACHS

**Inhalt:** Unsere Meisterkonditorin Lena Zachs führt uns in die Kunst des Backens von Macarons ein und bringt uns das Backen von Baiser näher. Lass dich in die Welt der Macarons eintauchen und mache mit! In diesem Kurs erlernst du wie man Macarons ohne viel Aufwand selbst bäckt. Rezepte für zu Hause werden dir zur Verfügung gestellt. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/ pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 26. April 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Termin: Samstag, 26. April 2025**

**von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: [andrea.steiner@lk-bgld.at](mailto:andrea.steiner@lk-bgld.at)





## Lebensqualität Bauernhof

Das Projekt Lebensqualität Bauernhof (LQB) ist eine bundesweite Bildungs- und Informationsinitiative zur Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern in besonderen Lebenssituationen. Das individuelle Angebot soll die Lebensqualität der am landwirtschaftlichen Betrieb lebenden Menschen nachhaltig sichern, denn ohne zufriedenstellende Lebensqualität ist kein langfristiger Betriebserfolg möglich. Auf der bundesweiten Homepage finden Sie interessante hilfreiche Artikel, wo ExpertInnen verschiedene Themen oder Fallbeispiele aufgreifen.

Das Angebot des LFI Burgenland umfasst Vorträge im Rahmen von verschiedenen Fachtagen, Kursen, Seminaren und Zertifikatslehrgängen. Seitens der Burgenländischen Landwirtschaftskammer wird in spezifischen Bereichen Einzelberatung angeboten, z.B.: Rechtsberatung, Steuer – und Sozialberatung, sowie Unternehmensführung. Je nach Sachverhalt werden auch Kontakte zu Kooperationspartnern hergestellt. Seit 2 Jahren ist ein spezielles Beratungsprodukt buchbar.

## Krisenprävention und Krisenberatung

Im bäuerlichen Alltag liegen Arbeit und Privates eng beieinander. Das stellt die Beteiligten oftmals vor größere Herausforderungen, z.B. Meinungsverschiedenheiten unter den Generationen, Arbeitsaufteilung, Arbeitsüberlastung, Hofübergabe, Partnerschaft, Pflege und Krankheit von Familienmitgliedern u.ä. Sie wollen Herausforderungen gut meistern? Dann begleiten wir Sie gerne im Rahmen dieses Angebotes.

### DI Willi Peszt

Dipl. Sozialpädagogin und Mediatorin  
Bgld. Landwirtschaftskammer/Abt. VI - Pflanzenbau  
T 02682/702-606  
E willi.peszt@lk-bgld.at



## Bäuerliches Sorgentelefon:

**0810 676 810**

(zum Ortstarif)

**Mo, bis Fr, 08:30 – 12:30 Uhr, außer an Feiertagen, österreichweit, anonym, vertraulich**

Das bäuerliche Sorgentelefon ist für Menschen in landwirtschaftlichen Familienunternehmen ein niederschwelliges Beratungsangebot. Im Rahmen der telefonischen Erstberatung wird Anonymität und Vertraulichkeit gewährleistet.

### Themen

- Konflikte zwischen Jung und Alt
- Hofübergabe, Hofübernahme
- Wirtschaftlichen Sorgen
- Partnerschaft
- Überlastung
- Sonstige

### LQB Projektkoordination Burgenland:

Eva Maria Eichberger B.A.  
T 02682/702-403  
E eva.eichberger@lk-bgld.at  
[www.lebensqualitaet-bauernhof.at](http://www.lebensqualitaet-bauernhof.at)  
Facebook: [facebook.com/LQBBauernhof](https://facebook.com/LQBBauernhof)





### UNSER TÄGLICHES BROT GIB UNS HEUTE – GRUNDKURS

**Inhalt:** Wer sein Brot ohne Chemie und Geschmacksverstärker selbst backen möchte, ist hier richtig. Dieser Kurs richtet sich vor allem an diejenigen, die mit dem Brotbacken beginnen möchten. Kursinhalt: Mehlkunde, Herstellung von Sauerteig, richtige Lagerung. Gebacken werden: Roggenmischbrot, Toastbrot und diverse Weckerl.

**Zielgruppe:** Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Samstag, 9. November 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Seminarbauer Norbert Lederer

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart bis

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Behälter für Sauerteig und Kostproben sowie Kochschürze mitnehmen.

**Termin: Samstag, 18. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Seminarbauer Norbert Lederer

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 10. Jänner 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Behälter für Sauerteig und Kostproben sowie Kochschürze mitnehmen.

### BROT LIEBT SAUERTEIG

**Inhalt:** Tipps und Tricks für die Brotherstellung mit Sauerteig, Zubereitung und Verkostung diverser Brotsorten, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Dienstag, 19. November 2024**

**von 14:30 bis 19:30 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg

bis Dienstag, 12. November 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 25. März 2025**

**von 15:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Dienstag, 18. März 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze, Schraubglas für den Sauerteig und evtl. Dose für Kostproben

### GLUTENFREIE TORTENKLASSIKER

**Inhalt:** In diesem Kurs erfährst du, wie du verschiedene Tortenklassiker ganz ohne glutenhaltigem Getreide herstellen kannst. Gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Zachs backen wir zum Beispiel Sacher- oder Esterhazytorte nach abgewandelten Rezepturen ohne Mehl, sodass in Zukunft niemand mehr auf die Nachspeise verzichten muss. Du erhältst neben den Rezepten auch hilfreiche Tipps und Tricks, die die Herstellung von Torten zuhause erleichtern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 8. März 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

Bitte melden Sie sich immer rechtzeitig für Ihren Kurs an! Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

i



## TEIGTASCHEN AUF PANNONISCHE ART – MAL WAS NEUES PROBIEREN

**Inhalt:** Entdecken Sie die Kunst der Teigtaschen – traditionelle asiatische Gerichte wie Jiaozi und Gyoza auf pannonische Art neu interpretiert, mit 100 % österreichischen Zutaten – vom Teig bis zu den köstlichen Füllungen aus regionalen Produkten. Erfahren Sie, worauf es ankommt, dass der Teig ohne Ei gelingt und lernen Sie verschiedene Techniken zur Faltung der Teigtaschen. Ob gedämpft, gebraten oder gekocht, mit diesem Kochkurs wird Ihre Liebe zu Teigtaschen geweckt.

**Zielgruppe:** Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Freitag, 22. November 2024**

**von 14:00 bis 18:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

**Referent/en:** Seminarbäuerin Sabine Haider

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Freitag, 15. November 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben

**Termin: Samstag, 23. November 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Seminarbäuerin Sabine Haider

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 15. November 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben

**Termin: Dienstag, 25. Februar 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar Küche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin Sabine Haider

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Dienstag, 18. Februar 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben

**Termin: Mittwoch, 5. März 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar Küche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin Sabine Haider

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mittwoch, 26. Februar 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben

## SÜSSE UND PIKANTE STRUDELVIELFALT

**Inhalt:** In diesem Kurs wird die Kunst des ausgezogenen Strudelteiges gelehrt – Seminarbäuerin Ida Traupmann zeigt, wie der Strudelteig sicher gelingt und welche vielseitigen Variationen daraus entstehen können. Weiters stehen Strudel aus Germteig und Topfteig mit verschiedenen süßen und pikanten Strudelfüllungen am Programm. Sicher ist für jeden feinen Gaumen etwas dabei.

**Zielgruppe:** Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Freitag, 17. Jänner 2025**

**von 14:00 bis 18:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Ida Traupmann

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 10. Jänner 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben

**Termin: Freitag, 21. Februar 2025**

**von 14:00 bis 18:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** DI Dipl. Päd. Angela Pfeiffer

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Ida Traupmann

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Freitag, 14. Februar 2025,

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben



## STERZ & CO. AUS GROSSMUTTERS KÜCHE

**Inhalt:** Gerichte aus alter Zeit wecken bei uns immer wieder Erinnerungen an Omas Kochkünste. Bei diesem Kurs dürfen Sie sich neben Sterzvariationen auch auf Grießnudeln, Krautfleckerl, Burgenländer Kipferl, Schmergebäck nach Art des Hauses, etc. freuen. Produktinformation, Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Montag, 27. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 21:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar Küche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Montag, 20. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-703

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und Dose für Kostproben



## KRAPFEN

**Inhalt:** Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das beliebte Faschingsgebäck selber zuhause machen kannst. In diesem Kurs erfährst du, worauf man bei der Herstellung achten muss, um wunderbar flaumige Krapfen mit einem schönen Rand zu backen. Nach dem Frittieren werden die Krapfen natürlich gefüllt – entweder klassisch mit Marillenmarmelade oder einer Vanillecreme, die wir auch im Kurs zubereiten. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,-/ pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,-

**Termin: Samstag, 22. Februar 2025**

**von 08:30 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland,

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Termin: Samstag, 22. Februar 2025**

**von 14:30 bis 19:30 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland,

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at



## KNÖDELALARM

**Inhalt:** Knödel gibt es in den unterschiedlichsten Variationen. Bei diesem Kurs dürfen sich die TeilnehmerInnen auf einen bunten Mix der österreichischen Knödelküche freuen. Vom Kaspressknödel, Serviettenknödel, Knödel aus Erdäpfelteig, bis hin zum klassischen Germknödel ist alles mit dabei. Bei der anschließenden Knödelverkostung steht dem gemeinsamen Genuss nichts mehr im Wege. Zubereitung und Verkostung diverser Knödelgerichte, Produktinformationen, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,-

**Termin: Mittwoch, 26. Februar 2025**

**von 15:00 bis 19:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mittwoch, 19. Februar 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und evtl. Dose für Kostproben

## GIB DOCH DEINEN SENF DAZU! – SENFHERSTELLUNG

**Inhalt:** Unter diesem Motto werden wir nach einer kleinen Warenkunde selber zwei Sorten von Senf herstellen. Für die Erstellung von eigenem Senf benötigt es meist nur sehr wenige Materialien und Zutaten, aber lässt man der Kreativität freien Lauf, können sehr viele Köstlichkeiten aus dem Garten einen klassischen Senf verfeinern. Im Workshop wird es auch die Möglichkeit einer kleinen Verkostung verschiedener Senfsorten geben.

**Zielgruppe:** Alle Personen die gerne mehr über die Senfherstellung erfahren möchten

**Kursbeitrag:** EUR 50,-

**Termin: Donnerstag, 27. Februar 2025**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Martina Knöbl, BSC

**Referent/en:** Vielfalterei, Andrea Bou-Vinals und Guntram Steffko-Bou-Vinals

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Donnerstag, 20. Februar 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Materialkosten richten sich je nach Gruppengröße jedoch max. EUR 10,-/ Person

## PFLANZLICH GUT

**Inhalt:** Aus regionalen Zutaten rein pflanzliche Gerichte zaubern? – Das ist einfacher als gedacht. In diesem Kochkurs bringen wir Ihnen die fleischlose Küche näher und räumen dadurch viele Vorurteile aus dem Weg.

Wir kochen unter anderem:

- Hafersuppe
- Linsen-Bolognese mit Spaghetti
- vegane Burger
- Bohnengulasch mit Räuchertofu
- Sellerieschnitzel mit Kräuterkartoffeln
- süße Germteigschnecken etc.

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,-

**Termin: Samstag, 1. März 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland,

Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin

Martina Fischbach

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Freitag, 21. Februar 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at



# Rezept

## Hirselaibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree (vegan)

Rezept Seminarbäuerin und Bezirksbäuerin-Stellvertreterin  
Martina Fischbach / Für 4 Personen



### Zutaten Hirselaibchen

200 g Hirse  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
3 Zehen Knoblauch  
3 EL Maisstärke  
2 Leinsamen-Eier (2 EL geschrotete Leinsamen mit 6 EL heißem Wasser)  
1 TL Majoran  
½ TL Kreuzkümmel  
1 TL Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten

### Zutaten Püree

750 g Kartoffeln  
400 g Erbsen  
300 ml Haferdrink  
40 g vegane Butter  
Pfeffer, Salz, Muskatnuss

### Zubereitung Hirselaibchen:

Hirse in doppelter Menge Wasser kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 2 Leinsameneier vorbereiten (2 EL geschrotete Leinsamen mit 6 EL heißem Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen). Die Zwiebel würfelig schneiden und die Karotte fein raspeln. Die Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel abschmecken. Aus der Masse Laibchen formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Laibchen pro Seite ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

### Zubereitung Püree:

Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in Salzwasser weichkochen. Die Erbsen in einem separaten Topf weichkochen. Den Haferdrink mit Butter erwärmen. Mit einem Gemüsestampfer die Kartoffeln gemeinsam mit den Erbsen und dem Haferdrink zu einem cremigen Püree verrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## WERTE SCHMACKHAFT MACHEN

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

### ANGEBOTE DER SEMINARBÄUERINNEN

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern vermitteln praxisorientiert den sorgsamsten Umgang mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln vom Einkauf bis zum Teller. Sie vermitteln in diesem Rahmen Wissenswertes über die Produktion von Lebensmitteln und weitere landwirtschaftliche Themen. Als authentische Lebensmittelbotschafterinnen motivieren sie Personen aller Altersgruppen zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Bewusstes Genießen steht im Vordergrund.

### KOCHKURSE - COOKINARE

Wollen Sie frische regionale und saisonale Lebensmittel zu köstlichen Speisen verarbeiten? Dann sind Sie bei den Kochkursen genau richtig. Neben praktischen Tipps und Tricks erfahren Sie auch Wissenswertes über die Kennzeichnung österreichischer Produkte und Hilfestellungen für den qualitätsorientierten Einkauf. Die gemeinsame Verkostung in gemütlicher Runde bildet den kulinarischen Abschluss. Neu im Programm sind Cookinare, eine interessante Alternative zum Mitkochen in den eigenen vier Wänden.

### SCHULWORKSHOPS

In 2-stündigen, pädagogisch aufbereiteten Workshops informieren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern spielerisch, kreativ und praxisbezogen über heimische Lebensmittel und deren saisonale Verwendung. Die Vorteile hinsichtlich Frische, Geschmack, Energieverbrauch und Schonung der Umwelt werden erarbeitet. Die abschließende Produktverkostung sensibilisiert Kinder und Jugendliche in ihrem Geschmackempfinden und regt zum bewussten wertschätzenden Genießen mit allen Sinnen an.

### MESSEEINSÄTZE UND AKTIONSTAGE

Bei verschiedenen Messen und Lebensmittel-Informationstagen agieren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern als authentische Lebensmittelbotschafter. Sie geben ihr Wissen und ihre Erfahrungen gerne weiter, präsentieren heimische Lebensmittel, erklären österreichische Gütesiegel und bieten regionale und saisonale Schmankerl zum Verkosten an.

### INFOLINE

Burgenländische Seminarbäuerinnen  
Bgl. Landwirtschaftskammer/LFI Burgenland,  
Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt  
T 02682/702-400, F 02682/702-490  
E [martina.wohlmuth@lk-bgl.at](mailto:martina.wohlmuth@lk-bgl.at)  
[bgl.lfi.at](http://bgl.lfi.at)



© carletto photography



© carletto photography



© carletto photography



© Carina Laschober-Luif





## ÖSTERLICHES BRAUCHTUMSGEBÄCK

**Inhalt:** Erfahren Sie Wissenswertes über die Zubereitung von traditionellem Hefengebäck und erlernen Sie unterschiedliche Varianten, Hefeteig für den Ostertisch perfekt in Form zu bringen. Es werden Osterstriezel, Osterpinze, diverse Hasen und Küken zubereitet.

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Montag, 10. März 2025**

**von 15:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Montag, 3. März 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und evtl. Dose für Kostproben

## TORTEN – DIE KLASSIKER

**Inhalt:** Wir backen gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Schritt für Schritt einige Klassiker aus der Welt der Torten. In diesem Kurs erfährst du, wie du saftige Böden bäckst und diese mit verschiedenen Füllungen und Glasuren zu köstlichen Torten – wie zum Beispiel Sacher oder Esterhazy – verwandelst. Dank hilfreicher Tipps und Tricks kannst du die Rezepte auch zuhause leicht nachbacken und Familie und Freunde mit selbstgemachter Mehlspeise begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 8. März 2025**

**von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Termin: Samstag, 8. März 2025**

**von 16:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

## TARTES – FORTGESCHRITTENE

**Inhalt:** Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Tartes

- Apfeltarte
- Mandel-Zimt Tarte
- u.a.

Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von anspruchsvollen Tartes, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen. Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 3. Mai 2025**

**von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Termin: Samstag, 3. Mai 2025**

**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

## BRANDTEIG / EINSTEIGER

**Inhalt:** In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst. Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden. Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt. Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 14. Juni 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland,

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at

## BRANDTEIG / FORTGESCHRITTENE

**Inhalt:** In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst. Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden. Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt. Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. EUR 10,--/pro Person).

**Kursbeitrag:** EUR 60,--

**Termin: Samstag, 14. Juni 2025**

**von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Termin: Samstag, 14. Juni 2025**

**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Landwirtschaftskammer Burgenland

**Leitung:** Andrea Steiner

**Referent/en:** Konditormeisterin Lena Zachs

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland

Tel.: 02682/702-420

E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at





**„LEBENSMITTEL LEICHT DURCHSCHAUT“**

Bei allen Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen erfahren Sie Wissenswertes über die Lebensmittelkennzeichnung und die Vielfalt frischer regionaler Lebensmittel.

**Österreichische Qualitätsprodukte**

Sie lernen anhand der wichtigsten Gütesiegel aus regionaler und biologischer Landwirtschaft österreichische Qualitätsprodukte erkennen und beurteilen.



**WENN DER STRUDELTEIG GEHORCHEN SOLL**

**Inhalt:** Tipps und Tricks für einen gelungenen Strudelteig, Zubereitung und Verkostung von Strudelvariationen, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Montag, 5. Mai 2025 von 17:00 bis 21:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Seminarbäuerin Helene Milalkovits

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Montag, 28. April 2025  
Tel.: 02682/702-705

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze und evtl. Dose für Kostproben



**WORKSHOP EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE**

**Inhalt:** Das klassischen Weck(Rex)-Systems mit ganz neuen Ideen. Einkochen ist das Haltbarmachen durch Erhitzen. Der Fachausdruck dafür heißt Pasteurisieren. Verfügt man über die wesentlichen Grundkenntnisse und verwendet man die richtigen Materialien und Geräte, lohnt sich die Arbeit. Die Ernte ist sorgfältig konserviert und die Vorratskammer kann mit den Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. Nach einer theoretischen Einführung wird anhand einer Praxisvorführung das notwendige Wissen vermittelt. Es erwarten Sie spannende Rezepte und viele neue Ideen zu den Bereichen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe, Kuchen und Gebäck im Glas.

**Zielgruppe:** Alle die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten

**Kursbeitrag:** EUR 240,--

**Termin: Samstag, 10. Mai 2025 von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Kompetenzzentrum Streuobst Burgauberg

**Referent/en:** DI Wolfgang Zemanek

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** im zuständigen Bezirksreferat oder LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann bis Montag, 28. April 2025  
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

**TROCKNEN UND DÖRREN – ABSOLUT KEIN TROCKENES THEMA**

**Inhalt:** Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können. Neben den theoretischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt. Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung und können einige gedörrte Spezialitäten kosten und kritisch beurteilen. Bei einer kurzen Betriebsbesichtigung auf dem Biokräuterhof Zemanek in Pöllau erfahren Sie Wissenswertes über den Bio Kräuteraanbau und die professionelle Kräutertrocknung.

**Zielgruppe:** Alle die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten

**Kursbeitrag:** EUR 240,--

**Termin: Samstag, 14. Juni 2025 von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Kompetenzzentrum Streuobst Burgauberg

**Referent/en:** DI Wolfgang Zemanek

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** im zuständigen Bezirksreferat oder LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann bis Montag, 2. Juni 2025  
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 10 Personen



# Rezept

## Schneller Topfen-Himbeerstrudel

Rezept Helene Milalkovits / Für 4 Personen

### Zutaten

2 Blätterteige  
750 g passierter Topfen  
75 g Butter  
3 Eier  
150 g Staubzucker  
15 g Vanillepuddingpulver  
Ca. 100 g Himbeeren  
1 Prise Salz  
1 Ei zum Bestreichen

### Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig schlagen, salzen, Eier einrühren und zuletzt das Puddingpulver und den Topfen untermengen. Die Blätterteige aufrollen und jeweils die halbe Topfenmasse in der Mitte des Blätterteiges auftragen. Die Himbeeren in einer Reihe auf die Fülle auflegen. Den Teig von beiden Seiten einschlagen, auf ein Backblech geben und mit Ei bestreichen. Bei 180° C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten lang backen.

### Tipps

Den Topfen vor Gebrauch auf Zimmertemperatur bringen, so wird das Aufreißen des Strudels zum Großteil verhindert! Anstelle der Himbeeren können auch Marillen verwendet werden. Für zwei Strudel benötigt man fünf bis sechs Marillen in Spalten geschnitten.



## FLECHTEN ALS ALTERNATIVE NAHRUNGSQUELLE

**Inhalt:** Kochkurs – allerdings anders  
Die Bevölkerung wächst, Ernten entfallen, das Klima wird extremer – welche Alternativen bleiben uns, um den prognostizierten Nahrungsengpass abzuwenden? Neben den hoch gehandelten Algen und Insekten besitzen Flechten großes Potenzial als Nahrungsquelle der Zukunft. Die widerstandsfähigen Flechten können sogar als Superfood begeistern – wirken als Medizin und wachsen “überall” in nächster Nähe. Mag.<sup>a</sup> Julia Schwarz ist interdisziplinäre Designerin und beschäftigt sich mit Zukunftsszenarien sowie mit dem Aufzeigen alternativer Perspektiven für verschiedene gesellschaftliche Themenkreise. Dazu entwickelt sie auch die notwendigen alltäglichen Arbeitsmittel. Sie absolvierte ihr Industriedesign Studium auf verschiedenen Universitäten in Europa und wird seit 2018 in-

ternational für Auftritte auf diversen Design Messen angefragt. Podcasts, Publikationen, [www.schwarzjulia.com](http://www.schwarzjulia.com)

**Zielgruppe:** Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin:** Freitag, 21. März 2025

**von 15:00 bis 19:00 Uhr**

**Ort:** Burgauberg, Streuobstkompetenzzentrum

**Leitung:** DI Dipl. Päd. Angela Pfeiffer

**Referent/en:** Mag.<sup>a</sup> Julia Schwarz

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf bis Freitag, 7. März 2025  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: [office@guessing.lk-bgld.at](mailto:office@guessing.lk-bgld.at)

**Anmerkung:** Bitte geeignetes Schuhwerk und Outdoorbekleidung mitnehmen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.



Gesundheit

## 8H – ERSTE HILFE AUFFRISCHUNGSKURS

LE

**Inhalt:** Im Auffrischkurs soll bereits Erlerntes (Erste Hilfe Grundkurs) wiederholt und gefestigt werden.

**Zielgruppe:** Personen, die einen Erste-Hilfe-Auffrischkurs als Ersthelfer/in, für den Bezug von FlüssigSO<sub>2</sub> oder für diverse Gütesiegel benötigen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 45,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 90,--

**Termin:** Donnerstag, 28. November 2024

**von 08:00 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Rotes Kreuz – Ortsstelle Frauenkirchen, Mühlteich 3, 7132 Frauenkirchen

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich bis 6. November 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: [anna.makusovich@lk-bgld.at](mailto:anna.makusovich@lk-bgld.at)

**Termin:** Montag, 24. Februar 2025

**von 08:00 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Rotes Kreuz – Ortsstelle Frauenkirchen, Mühlteich 3, 7132 Frauenkirchen

**Referent/en:** Barbara Tader

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich bis Montag, 3. Februar 2025

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: [anna.makusovich@lk-bgld.at](mailto:anna.makusovich@lk-bgld.at)

**Termin:** Freitag, 28. Februar 2025

**von 08:00 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Rotkreuz-Haus, Henri Dunant Straße 4, 7000 Eisenstadt

**Leitung:** DI Anna Makusovich

**Referent/en:** Barbara Tader

**Veranstalter:** Ländliches Fortbildungsinstitut

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich bis 5. Februar 2025

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: [anna.makusovich@lk-bgld.at](mailto:anna.makusovich@lk-bgld.at)

## KURSANMELDUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH!

i

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

**Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!**

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.



## BILDUNGSGUTSCHEINE

i

**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!  
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für Jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Erhältlich sind Gutscheine für einzelne Kurse sowie in beliebiger Höhe. Diese können bei allen LFI-Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.

**Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice:**

LFI Burgenland  
Esterhazystraße 15  
7000 Eisenstadt  
T 02682/702-420  
E [lfi@lk-bgld.at](mailto:lfi@lk-bgld.at)





# **DIENSTLEISTUNGEN UND EINKOMMENS- KOMBINATION**



# Schule am Bauernhof



## Äpfel wachsen nicht auf Bäumen, oder doch?

Die Landwirtschaft ist Ursprung von vielen verschiedenen Lebensmitteln. Doch gerade vielen Kindern und Jugendlichen sind nicht mehr klar, wo genau unsere Nahrungsmittel herkommen.

Deswegen hat es sich Schule am Bauernhof zum Ziel gesetzt, dass alle Kinder und Jugendlichen mit Schule, Kindergarten oder Hort einmal einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen. Dabei kann erforscht werden, wie Hühner, Rinder und Schweine Gras, Heu, Silage und Getreide nutzen und daraus unsere Lebensmittel wie Eier, Milch und Fleisch entstehen. Auch Klima, Umwelt und Boden als Grundlage für Lebensmittel wie Getreide, Gemüse und Obst können erkundet und auch mit den eigenen Händen begriffen werden.

## Schule am Bauernhof – Lebendiges Lernen am Bauernhof

Das bundesweite Projekt „Schule am Bauernhof“ bietet Kindergärten und Schulen die Möglichkeit einen landwirtschaftlichen Betrieb zu besuchen und einen Tag am Hof mitzuerleben.

Bei halb- oder ganztägigen Besuchen bekommen die Kinder und Jugendlichen, abgestimmt auf ihr Alter, einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am landwirtschaftlichen Betrieb.

Die Kinder und Jugendlichen backen ihr eigenes Brot, helfen bei der Apfelernte und versorgen die Tiere am Hof. Sie sehen, wo Kuh, Schaf und Schwein zu Hause sind und wie Lebensmittel aus bäuerlicher Produktion hergestellt werden.

Alle Sinne aktivieren und selbst aktiv werden – dieses ganzheitliche und praxisorientierte Erleben weckt die Aufmerksamkeit und hilft die Zusammenhänge zwischen Mensch, Tier und Umwelt besser zu verstehen.

Nähere Informationen:  
DI Anna Makusovich, Tel.: 02682/702-423,  
E-Mail: [anna.makusovich@lk-bgld.at](mailto:anna.makusovich@lk-bgld.at),  
[www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)



NÄHERE  
INFORMATIONEN  
FINDEN SIE HIER!







## Direktvermarktung

### ALLERGENSCHULUNG

**Inhalt:** Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher  
**Zielgruppe:** Die Schulung zur Allergeninformation betrifft verpflichtend jene Person/en, die in einem Unternehmen arbeiten, das unverpackte Waren anbietet, und wo die Allergeninformation durch diese Person/en in mündlicher Art und Weise an die Kunden erteilt wird.

**Kursbeitrag Landwirte:** EUR 20,-

**Kursbeitrag Nichtlandwirte:** EUR 30,-

**Termin: Dienstag, 5. November 2024**

**von 08:30 bis 09:45 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Martina Knöbl, BSc

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf bis Dienstag, 29. Oktober 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

### LFI NEWSLETTER



**Der LFI NEWSLETTER informiert Sie TOP AKTUELL!**

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland verschickt mehrmals pro Jahr einen Newsletter mit den aktuellen Bildungsinformationen.

Neben dem virtuellen Bildungsprogramm, der Homepage [bgld.lfi.at](http://bgld.lfi.at) und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

Unter 02682/702-420 oder [lfi@lk-bgld.at](mailto:lfi@lk-bgld.at) können Sie den Newsletter bestellen. Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten wollen, kann dieser jederzeit unbürokratisch abbestellt werden.

**Termin: Mittwoch, 4. Dezember 2024**

**von 08:00 bis 09:30 Uhr**

**Ort:** St. Andrä, GH zur Linde

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Eva Ulram, EDB Beraterin

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See

bis Mittwoch, 27. November 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 18. März 2025**

**von 08:30 bis 09:45 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Martina Knöbl, BSc

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Dienstag, 11. März 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 25. März 2025**

**von 11:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Rittsteuersaal, LK Burgenland

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** EDB Beraterin Eva Ulram

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Dienstag, 18. März 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis.

Wird am selben Tag auch die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 35,- (Nichtlandwirte EUR 65,-).

Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 60,- (für Nichtlandwirte EUR 110,-).



### HYGIENESCHULUNG

**Inhalt:** Lebensmittelsicherheit- und Verbraucherschutzgesetz, allgemeine Hygieneleitlinien für Direktvermarkter:innen, Hygienegrundsätze, Schulung für HACCP, verpflichtende Aufzeichnungen

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und alle Personen, die Lebensmittel für den Verkauf be- und verarbeiten

**Kursbeitrag Landwirte:** EUR 25,-

**Kursbeitrag Nichtlandwirte:** EUR 45,-

**Termin: Dienstag, 5. November 2024**

**von 10:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Martina Knöbl, BSc und Lebensmittelinspektor

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Dienstag, 29. Oktober 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Mittwoch, 4. Dezember 2024**

**von 09:45 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** St. Andrä, GH zur Linde

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Bernadette Putz, EDB Beraterin

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See

bis Mittwoch, 27. November 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 18. März 2025**

**von 10:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Martina Knöbl, BSc und Lebensmittelinspektor

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Dienstag, 11. März 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 25. März 2025**

**von 08:00 bis 10:45 Uhr**

**Ort:** Rittsteuersaal, LK Burgenland

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** EDB Beraterin Bernadette Putz

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg

bis Dienstag, 18. März 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 35,- (Nichtlandwirte EUR 65,-). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 60,- (für Nichtlandwirte EUR 110,-).

## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG "WISSEN STATT STRAFEN" – WAS GEHÖRT ALLES AUF DAS VERKAUFSETIKETT

**Inhalt:** Die EU-Verbraucherinformations-Verordnung sorgt für eine europaweit einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die Angaben auf den Etiketten verpackter Lebensmittel müssen gut lesbar sein und mehr Informationen beinhalten. Im Kurs wird, neben den allgemeinen Kennzeichnungselementen, auch Augenmerk auf die Bio Kennzeichnung und die Herkunftsangabe gelegt. Was bedeutet das für bäuerliche Betriebe in der praktischen Umsetzung?

**Zielgruppe:** Alle Personen, die verpackte Lebensmittel in den Verkauf bringen.

**Kursbeitrag Landwirte:** EUR 25,--

**Kursbeitrag Nichtlandwirte:** EUR 45,--

**Termin: Dienstag, 5. November 2024**

**von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Sandra Lehner

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf bis Dienstag, 29. Oktober 2024  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Mittwoch, 4. Dezember 2024**

**von 13:30 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** St. Andrä, GH zur Linde

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Eva Ulram, EDB Beraterin

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 27. November 2024  
Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 18. März 2025**

**von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Sandra Lehner

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart bis Dienstag, 11. März 2025  
Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Termin: Dienstag, 25. März 2025**

**von 13:30 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Rittsteuersaal, LK Burgenland

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** EDB Beraterin Eva Ulram

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Dienstag, 18. März 2025  
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 35,-- (Nichtlandwirte EUR 65,--). Wird noch zusätzlich die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag EUR 60,-- (für Nichtlandwirte EUR 110,--). Spezielle Musteretiketten sind im Kursbeitrag nicht inbegriffen.

## DAS AUGE ISST MIT – KREATIV GELEGTE PLATTEN UND BRÖTCHEN

**Inhalt:** Ein Hingucker auf jedem Jausentisch: Fein dekorierte Platten und Brötchen! Gemeinsam mit Markus Lugitsch werden Brötchen und Platten mit Wurst, Schinken und Käse dekoriert und belegt – sowie zur Dekoration köstliche Kunstwerke aus Obst und Gemüse geschnitten. Die Verkostung der selbst gelegten Platten kann gleich vor Ort erfolgen. Die Obst- und Gemüsekunstwerke können mitgenommen und zu Hause präsentiert werden.

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen und alle interessierte Personen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 100,--

**Termin: Mittwoch, 27. November 2024**

**von 13:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** St. Andrä, GH zur Linde

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Markus Lugitsch, Maluhof  
(www.maluhof.at)

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 20. November 2024  
Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Termin: Mittwoch, 05. Februar 2025**

**von 11:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland,  
Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Markus Lugitsch

(www.maluhof.at)

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mittwoch, 9. Jänner 2025  
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze, Dose für Kostproben

## BRENNSEMINAR "VON DER FRUCHT BIS ZUM DESTILLAT"

**Inhalt:** Fruchtauswahl, Einmaischen, Maischebehandlung, Vergärung, Destillation auch in der Praxis, Einführung in Edelbrandsensorik

**Zielgruppe:** Obstbaubetriebe

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 90,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 170,--

**Termin: Donnerstag 9. Jänner 2025**

**bis Freitag 10. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** Ing. Tibor Vertes

**Referent/en:** Ing. Tibor Vertes

**Veranstalter:** Bgld. LK

**Anmeldung/Auskunft:** erforderlich bis Donnerstag, 19. Dezember 2024  
Tel.: 02682/702-653

E-Mail: nicole.glvavits@lk-bgld.at



## BUSCHENSCHANK-FACHTAG

**Inhalt:** "Das Burgenländische Buschenschankgesetz" – Grundlagen und Rahmenbedingungen; Hygiene und Aufzeichnungspflicht im Buschenschank; Beschäftigungsrichtlinien für Arbeitskräfte im Buschenschank

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen sowie bereits aktive Buschenschänker:innen

**Kursbeitrag:** EUR 15,--

**Termin: Mittwoch, 19. März 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Weinhof Leidl-Putz, Sätzgasse 13,  
7083 Purbach am Neusiedler See

**Leitung:** Eva Ulram, Bernadette Putz

**Referent/en:** EDB-Beraterinnen, Lebensmit-  
telaufsicht, LBG

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg, BR  
Neusiedl am See

**Anmeldung/Auskunft:** bis Mittwoch, 12. März  
2025, BR Eisenstadt/Mattersburg,  
Tel.: 02682/702-700, E-Mail:

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

BR Neusiedl am See, Tel: 02167/2551,

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Möglichkeit für ein Mittagessen vor Ort, Kosten hierfür nicht im Kursbeitrag inbegriffen

**Termin: Dienstag, 29. April 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Buschenschank Schrammel-Lechner

Winten-Weinberg 162, 7521 Winten

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc; Sandra Lehner

**Referent/en:** EDB-Beraterinnen, Lebensmit-  
telaufsicht, LBG

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
Jennersdorf bis Dienstag, 22. April 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Möglichkeit für ein Mittagessen vor Ort, Kosten hierfür nicht im Kursbeitrag inbegriffen

## GELEBTE KREATIVITÄT

Unsere KursteilnehmerInnen bei Zertifikatslehrgängen sind äußerst kreativ und setzen das Gelernte in vielfältigster Weise in die Praxis um. Keine Abschlussarbeit gleicht der anderen. Jeder setzt sein Wissen in einem Bereich ein, der ihm am Herzen liegt. Daher sind für mich die Prüfungstage die Interessantesten im ganzen Jahr.

*Ing. Regina Schneider-Fuhrmann  
Bildungsmanagement,  
Zertifikatslehrgänge*





ZUKUNFT  
IST  
**JETZT!**



.....  
[bgld.lfi.at](http://bgld.lfi.at)

## VIelfalt in der Backstube – Kreative Gebäckvariationen LE

**Inhalt:** Diese Gebäckvielfalt wird Ihre Kunden / Ihre Familie begeistern – jeweils 1 Teig – zwei Gebäcke – gefüllt und ungefüllt zubereitet. Laugengebäck, Vollkorngebäcke und attraktive Füllungen aus regionalen Zutaten werden das Backen und Gestalten zur Freude machen. Die Füllungen können dabei jahreszeitlich wechseln und die unterschiedlichen Formen sowohl für süße als auch für pikante Gebäcke variiert werden. Damit ist es ein Leichtes Ihr Produktsortiment zu erweitern. Dazu gibt es wie immer viele fachliche Inputs sowie praktische Tipps zur Umsetzung von der Brotspezialistin.

**Zielgruppe:** Brotproduzent:innen, Direktvermarkter:innen und alle interessierten Personen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 65,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 130,--

**Termin: Dienstag, 12. November 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Dipl. Päd. Ing. Eva Maria Lipp

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Dienstag, 5. November 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bitte Kochschürze, Dosen oder Sackerl für Kostproben und Glas für Sauerteig mitbringen.

**Termin: Mittwoch, 13. November 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** Dipl. Päd. Ing. Eva Maria Lipp

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt

Mattersburg bis 6. November 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Mitzubringen:** Kochschürze, evtl. Dose für Kostproben

## Einhaltung und praktische Umsetzung des Mass- und Eichgesetzes in der Direktvermarktung

**Inhalt:** Alle Produzent:innen, die Ware für den Verkauf verpacken bzw. abfüllen sind verpflichtet, hierbei die Vorgaben des Maß- und Eichgesetzes einzuhalten. So sind z.B. für das Einwiegen bzw. Einmessen entsprechende geeichte Geräte zu verwenden. Die Fertigpackungsverordnung regelt das richtige Abfüllen, Kennzeichnen und die erforderliche Kontrolle bei vorverpackter Ware. In diesem Vortrag erhalten Sie alle Informationen zur Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben sowie zur praktischen Umsetzung des Fertigpackungsrechts und der Direktvermarktung am Betrieb.

**Zielgruppe:** Produzent:innen, die Ware für den Verkauf verpacken oder abfüllen sowie alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** EUR 10,--

**Termin: Dienstag 4. Februar 2025**

**von 09:30 bis 11:30 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc und

Sandra Lehner

**Referent/en:** Fachreferent des Eichamtes Eisenstadt

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Dienstag, 28. Jänner 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Montag, 25. November 2024**

**von 17:00 bis 19:00 Uhr**

**Ort:** Restaurant Braunstein, Fellnergasse 1a,

7083 Purbach am Neusiedlersee

**Leitung:** Eva Ullram, Bernadette Putz

**Referent/en:** Fachreferent des Eichamtes Eisenstadt

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Montag, 18. November 2024

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

## VEGANES UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN – AUS LANDWIRTSCHAFTLICHEN ROHSTOFFEN LE

**Inhalt:** Vegan/Vegetarisch liegt im Trend, die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen wir theoretisch und praktisch, wie wir aus verschiedenen Ackerfrüchten und Gemüse, vegane bzw. vegetarische „fleischähnliche“ Produkte kreieren können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung werden u.a. Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpresen) oder auch Rote Rüben sein. Daraus werden im Kurs rein vegane Spezialitäten a la „Cevapcici“, „Hamburger“, „Streichwürste“, ebenso wie vegetarische Produkte, wie „Frankfurter“ oder „Bratwürste“ hergestellt. Auch Mischungen wie halb und halb aus Fleisch und veganen Rohstoffen sind möglich. Das umfangreiche Skript enthält

neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen, Ackerbau- und Gemüsebaubetriebe

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 65,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 130,--

**Termin: Freitag, 14. März 2025**

**von 09:00 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Hermann Jakob, Buchautor, Metzgermeister, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, D

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 7. März 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bitte Kochschürze mitnehmen.

## RINDFLEISCH, ZERLEGEN, ZUSCHNEIDEN, REIFEN, VEREDELN, VERARBEITEN UND VERKAUFEN LE

**Inhalt:** In diesem Seminar wird Rindfleisch zerlegt und zugeschnitten.

Dabei wird gezeigt, dass es viele Fleischteile gibt, die sich aufwerten lassen. So können nach besonderem Zuschnitt und ausreichender Reifung auch andere Teile für Steaks oder wertvollere Gerichte verwendet werden. Viele Fleischteile können so aufgewertet und das Tier vorteilhafter verkauft werden.

Bei den Zuschnitten wird darauf geachtet, dass möglichst alles Fleisch einer sinnvollen Verwendung zugeführt wird.

**Zielgruppe:** Fleischvermarkter:innen sowie am Thema interessierte Personen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 65,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 130,--

**Termin: Samstag, 15. März 2025**

**von 09:00 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

**Leitung:** Sandra Lehner

**Referent/en:** Hermann Jakob, Buchautor, Metzgermeister, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, D

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Freitag, 7. März 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitnehmen.





## GRUNDLAGEN DER EDELBRAND SENSORIK

**Inhalt:** Erleben Sie eine faszinierende Reise in die Welt der Schnäpse! Bei dieser Veranstaltung dreht sich alles um das sensorische Erleben und die professionelle Bewertung verschiedenster Edelbrände. Im Mittelpunkt stehen die Verkostung und die spannende Diskussion mit Gleichgesinnten über häufige Fehler und wie diese vermieden oder behoben werden können.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen und Obstverarbeiter:innen, welche ihr Wissen über die Produktion von Edelbränden und deren Sensorik erweitern möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 45,--

**Termin: Donnerstag, 20. Februar 2025  
von 14:00 bis 18:00 Uhr**

**Ort:** Streuobstkompetenzzentrum  
Höhenstraße 3, 574 Burgauberg

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Ing. Tibor Vertes,  
Obstbaureferent LK Bgld.

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
Jennersdorf bis Donnerstag 6. Februar 2025  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

### Anmerkung:

Pro Person können maximal 4 Kostproben für die Blindverkostung mitgebracht werden.

## EDELBRANDHERSTELLUNG – BRENNSEMINAR

**Inhalt:** Tauchen Sie ein in die Kunst der Schnaps Herstellung! Dieser Kurs bietet eine umfassende theoretische Einführung in die verschiedenen Schritte der Schnapsproduktion, von der Einmischung über die Gär- führung bis hin zur Praktischen Vorführung eines Brennvorganges mit einer Kolonnen- brennerei. Sie lernen, wie man Destillate korrekt abtrennt und trinkfertig macht.

### Themen:

- Einmischen und Gärführung
- Abtrennung und Trinkfertigmachen
- Praktische Vorführung eines Brennvorganges mit einer Kolonnenbrennerei

**Ziel:** Die Qualität der eigenen Schnapsproduktion zu steigern und fundierte Kenntnisse über die Herstellung edler Destillate zu erlangen.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen und Obstverarbeiter:innen, welche ihr Wissen über die Produktion von Edelbränden erweitern möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 80,--

**Termin: Freitag, 7. März 2025  
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Streuobstkompetenzzentrum  
Höhenstraße 3, 7574 Burgauberg

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Ing. Tibor Vertes,  
Obstbaureferent LK Bgld.

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
Jennersdorf bis Freitag, 21. Februar 2025  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at



## MESSEFAHRT „AB-HOF WIESELBURG“

**Inhalt:** Die Messe AB HOF Wieselburg ist die Spezialmesse für die Vermarktung und Verarbeitung bäuerlicher Produkte und Dienstleistungen. Zahlreiche Aussteller präsentieren sich auf der AB HOF mit ihren Produkten rund um die Direktvermarktung.

**Zielgruppe:** Alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** ca. EUR 60,-- (abhängig von Teilnehmerzahl)

**Termin: Montag, 10. März 2025  
von 07:00 bis 19:00 Uhr**

**Ort:** Wieselburg

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
Jennersdorf bis Freitag, 7. Februar 2025  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Genaue Abfahrtszeiten und Zustiegsmöglichkeiten sowie die genauen Kosten richten sich je nach Teilnehmeranzahl

## DIE 7 WICHTIGSTEN HERAUSFORDERUNGEN FÜR LEBENSMITTEL-HERSTELLER IN DEN NÄCHSTEN JAHREN

**Inhalt:** Lebensmittel-Markt Österreich? Trends und Besonderheiten? Welche Herausforderungen ergeben sich dazu für Lebensmittel-Produzenten? Wie kann man sich als Direktvermarkter erfolgreich am Markt positionieren?

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen und alle interessierte Personen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 15,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 30,--

**Termin: Donnerstag, 13. März 2025  
von 17:30 bis 19:15 Uhr**

**Ort:** Gols, Jacky´s Mühle

**Leitung:** Eva Ulram

**Referent/en:** Ing. Artur Hartlieb,  
Marketingberater

**Veranstalter:** BR Neusiedl/See

**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See  
bis Donnerstag, 6. März 2025  
Tel.: 02167/2551

E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mitglieder vom Verein der Direktvermarkter im Bezirk Neusiedl/See bezahlen den halben Teilnehmerbeitrag von EUR 7,50

## PROFESSIONELLE HERSTELLUNG VON LIKÖR UND SIRUP

**Inhalt:** Lernen Sie die Kunst der Likör- und Sirupherstellung von Grund auf kennen! Dieser Kurstag vermittelt Ihnen alles, was Sie wissen müssen, um hochwertige Produkte zu kreieren. Von der Auswahl der besten Rohprodukte über die Herstellungsprozesse bis hin zu den rechtlichen Rahmenbedingungen und Steuerfragen. Entdecken Sie, welche Kriterien einen Qualitätslikör ausmachen und vertiefen Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten durch eine geführte Verkostung.

### Inhalte:

- Professionelle Herstellungstechniken für Likör und Sirup
- Rechtliche Grundlagen und Steuerfragen
- Kennzeichnungspflichten
- Auswahl und Verarbeitung von Rohstoffen
- Qualitätskriterien für Liköre
- Sensorische Grundlagen und Verkostung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen und Obstverarbeiter:innen und alles interessierten Personen

**Kursbeitrag:** EUR 45,--

**Termin: Donnerstag, 22. Mai 2025  
von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Streuobstkompetenzzentrum  
Höhenstraße 3, 7574 Burgauberg

**Leitung:** Martina Knöbl, BSc

**Referent/en:** Ing. Tibor Vertes,  
Obstbaureferent LK Bgld.

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
Jennersdorf bis Donnerstag, 8. Mai 2025  
Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at



EDV

## MFA ABGABE ONLINE

**Inhalt:** Den Bäuerinnen und Bauern erlaubt die Online-Antragstellung des Mehrfachantrages (MFA) eine moderne und effiziente Möglichkeit die Direktzahlung zu beantragen. In diesem Seminar wird Schritt für Schritt erklärt wie der MFA online mit dem eigenen PC zu stellen ist. Einfache Digitalisierungen oder die Korrektur der Schlagnutzungsarten bzw. Ergänzungen der Begründungsvarianten werden erklärt. Einen Überblick zu den elektronischen Informationsangeboten der AMA bildet einen zusätzlichen Nutzen für die Teilnehmenden.

**Zielgruppe:** Landwirtinnen und Landwirte mit Vorkenntnissen betreffend GIS-Client  
**Kursbeitrag:** EUR 35,--

**Termin: Dienstag, 14. Jänner 2025  
 von 13:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Brigitte Szakasits

**Referent/en:** Brigitte Szakasits

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Freitag, 3. Jänner 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mitzubringen ist ein Laptop mit mobilem Internet sowie die Handysignatur. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

## DIGITALISIERUNG – GIS-CLIENT WORKSHOP

**Inhalt:** Damit Sie das Rüstzeug für die eigenständige Digitalisierung in GIS-Client erlangen können.

Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anlage von Feldstücken, Schlagteilungen, Einzeichnen von Inseln, Eingabe der Kulturen usw.

**Zielgruppe:** Landwirtinnen und Landwirte mit Vorkenntnissen betreffend GIS-Client  
**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin: Dienstag, 21. Jänner 2025  
 von 13:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Landw. Bezirksreferat Güssing

**Leitung:** Brigitte Szakasits

**Referent/en:** Brigitte Szakasits

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf  
**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/  
 Jennersdorf bis Dienstag, 14. Jänner 2025  
 Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mitzubringen ist ein Laptop mit mobilem Internet sowie die Handysignatur. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

**WEBINAR:**  
**CANVA CRASHKURS –  
 EINFACHE & SCHNELLE  
 ERSTELLUNG VON GRAFIKDESIGNS**



**Inhalt:** Canva ist ein kostenloses Online-Tool für Grafikdesign. Sie können damit einfach und schnell Posts für soziale Medien, Präsentationen, Poster, Videos, Logos und vieles mehr erstellen. Es bietet tausend professionell gestaltete Vorlagen, Bilder und Inhalte, damit können Sie einfach und schnell Ihre Ideen umsetzen. Im Crashkurs werden Schritt für Schritt die Grundlagen des Programms und die wichtigsten Funktionen für Ihren Betrieb gezeigt.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter, Schule am Bauernhof-Betriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Weinbaubetriebe, Interessierte

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 150,--

**Termin: Montag, 27. Jänner 2025  
 von 08:30 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** online

**Leitung:** DI Anna Makusovich

**Referent/en:** Susanne Aichinger, MA

**Veranstalter:** Ländliches Fortbildungsinstitut

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Mittwoch, 18. Dezember 2024

Tel.: 02682/702-423

E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at

**SOCIAL MEDIA IN DER  
 LANDWIRTSCHAFT –  
 DER PERFEKTE AUFTRITT FÜR  
 MEINEN BETRIEB**

LE

**Inhalt:** Ein erfolgreicher Social-Media-Auftritt erfordert mehr als nur sporadisches Posten – es braucht fundiertes Wissen, eine klare Strategie und das Selbstvertrauen, authentisch zu kommunizieren. In unserem praxisnahen Workshop erhalten Sie alle Werkzeuge, um Ihren Betrieb auf den sozialen Medien professionell zu präsentieren. Gemeinsam erkunden wir die entscheidenden Faktoren für einen wirkungsvollen Auftritt: Von der präzisen Zielgruppenbestimmung über fesselndes Storytelling bis hin zu praktischen Tipps zur Gestaltung ansprechender Beiträge und der Steigerung Ihrer Reichweite. Darüber hinaus tauchen wir in die Feinheiten ein, wie die Auswahl der passenden Plattformen, die optimale Posting-Frequenz und den souveränen Umgang mit Feedback und Interaktionen. Unser Ziel: Sie mit dem Wissen und den Fähigkeiten auszustatten, um Ihre Social-Media-Präsenz effektiv und zielgerichtet zu gestalten – und Ihre Wunschzielgruppe nachhaltig zu begeistern.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Social Media für ihren Betrieb nutzen wollen sowie alle interessierten Personen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 65,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 165,--

**Termin: Dienstag, 11. Februar 2025  
 von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Burgenland, Raiffeisensaal

**Leitung:** Bernadette Putz

**Referent/en:** DI Anita Sturm, Martina Prutsch

**Veranstalter:** BR Eisenstadt/Mattersburg

**Anmeldung/Auskunft:** BR Eisenstadt/

Mattersburg

bis Dienstag, 4. Februar 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at







## Einkommenskombination

### ZERTIFIKATSLEHRGANG BAUMWÄRTERIN UND OBSTBAUMPFLERIN



**Inhalt:** Wesentliches Ziel der Baumwärterschaftsbildung ist die Erhaltung und Förderung des Obstbaues, insbesondere des Streuobstbaus. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Auch im Bereich der Landschaftsgärtner und landwirtschaftsnahen Organisationen (Maschinenring) ist es notwendig, über qualifiziertes Personal in der Obstbaumpflege zu verfügen.

Dafür werden den Baumwärtinnen und Baumwärtinnen die Grundlagen für einen erfolgreichen Obstbau vermittelt. Im Zertifikatslehrgang wird neben der notwendigen Theorie vor allem sehr viel Wert auf das praktische Arbeiten in Obstgärten und Streuobstwiesen gelegt.

**Kurseinheiten:** Bedeutung von Streuobstbeständen für Ökologie und Landschaft, Physiologie der Obstbäume, Erziehung von Jungbäumen, Sanierung von Altbäumen, diverse Schnitttechniken und Erziehungsformen, Erhaltungsschnitt, Sortenkunde für den Streuobstbau, Unterlagen und Veredelung, Pflanzen von Obstbäumen, Anlegen von Obstgärten u. Streuobstwiesen, Pflanzenschutz, Bodenkunde, Düngung, Bewässerung, Grundlagen Bienenobst, Recht und Betriebswirtschaft, Persönlichkeitsbildung

**Zielgruppe:** Interessierte mit Obstbaumbestand, Personal von landwirtschaftsnahen Organisationen, Maschinenringen und dergleichen.

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 870,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 2.470,--

**Termin: Samstag, 11. Jänner 2025  
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Bezirke Mattersburg, Oberpullendorf, Güssing

**Referent/en:** DI Christian Holler

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann bis Freitag, 20. Dezember 2024

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 10 Personen



### ZERTIFIKATSLEHRGANG EDELBRANDSOMMELIER/-IÈRE



**Inhalt:** Sie wollen in Zukunft Ihre Destillate nicht nur hervorragend herstellen, sondern auch gekonnt beschreiben, präsentieren und vermarkten? Dieser Lehrgang bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen rund um das Thema Edelbrand zu erweitern und zu vertiefen. Als Edelbrandsommeliers/ières sind Sie "Botschafter:innen" für dieses Produkt und forcieren dadurch auch die Absatzmöglichkeiten am eigenen Betrieb. Sie erlernen in diesem Kurs die Produktion, Präsentation und Vermarktung von Edelbränden zu perfektionieren. Weiters stehen bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von Edelbränden mit bäuerlichen Produkten (z.B. Edelbrand und Käse) im Mittelpunkt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten, MitarbeiterInnen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

**Kursbeitrag gefördert:** auf Anfrage

**Kursbeitrag nicht gefördert:** auf Anfrage

**Termin: auf Anfrage**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt und weitere Orte

**Referent/en:** Ulrich Zeni, Arthur Nägele und weitere Referenten

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

### ZERTIFIKATSLEHRGANG DIE GARTENBÄUERIN



**Inhalt:** Der Lehrgang soll den Teilnehmerinnen einen Überblick über die Grundlagen der mitteleuropäischen Gartentradition sowie über potentielle Gartennutzungen verschaffen. Die Gartenbäuerin soll in der Lage sein, den vorhandenen Garten so zu nutzen, dass die eigenen Vorstellungen und Möglichkeiten ausgeschöpft werden. Durch die Ausbildung soll eine Vielzahl von Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie man den eigenen Garten wirtschaftlich nutzen kann und wie er durch die gewählte Bewirtschaftung zu einer wertvollen Einkommensquelle wird. Kurseinheiten: Persönlichkeitsbildung, Allgemeine Information und Begriffsbestimmung: „Was sind Gärten?“, Historie der Gartennutzung, Grundlagen des Gartenbaus, Gartenpflanzen und ihre Verwendung, Gartengestaltung und kreatives Gestalten, Dienstleistungen rund um den Garten – Marketing, Recht und Sicherheit, Exkursionen und praktische Übungen

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, Frauen und Männer mit eigenem Garten, vorzugsweise einem bäuerlichen Garten

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 940,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 2.700,--

**Termin: Donnerstag, 21. November 2024  
von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt und weitere Orte

**Referent/en:** Dr. Veronika Walz und andere Fachreferenten

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann bis Montag, 4. November 2024

Tel.: 02682/702-42, E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 12 Personen





### WEITERBILDUNG FÜR KRÄUTERPÄDAGOGEN

**Inhalt:** Fräulein Luise auf der Wiese – mit Fräulein Luise durch die Hecke  
In früheren Zeiten spielten Kinder in der Gruppe und ganz selbstverständlich mit Dingen, die sie in der Natur fanden. Nebenbei lernten sie voneinander die Pflanzen kennen und auch nutzen. Dabei wurde Achtung vor und Liebe zur Natur gefördert, gleichzeitig botanisches Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Kindern spielerisch die Pflanzenwelt vor der Haustür zu zeigen, ihnen die Natur wieder nahe zu bringen und ihnen das wertvolle Wissen um Pflanzen zu vermitteln, zeigen diese Seminare mit „Fräulein Luise“ alias Karin Greiner. Bunte Blüten, Blätter, Früchte und mehr wollen entdeckt werden. Was wohl in der Wiese und hinter der Hecke wartet? Faszinierende Abenteuer für Kinder gestalten, Lebensräume Kindern verschiedener Altersgruppen nahebringen, Wiesen und Hecken in ihrer Vielfalt erleben – das zeigen diese beiden Tagesseminare.

**Zielgruppe:** Kräuterpädagoginnen und Kräuterpädagogen, Naturliebhaber/-innen und alle interessierten Wirtschaftsakteure des ländlichen Raumes, die ihr Wissen rund um die heimische Pflanzenwelt vertiefen und weitergeben möchten.

**Kursbeitrag:** EUR 100,--

**Termin: Frühling 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt und Oberwart

**Referent/en:** Karin Greiner

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 12 Personen

### ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK



**Inhalt:** Der Lehrgang soll den Teilnehmern fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik vermitteln. Es geht dabei nicht um ausgefallene oder gar seltene Pflanzen, sondern um Pflanzen, die überall zu finden sind und die oft aus Unkenntnis zum unerwünschten, nutzlosen Un-Kraut degradiert werden. Jeder sieht sie, keiner kennt sie – und gerade diese Pflanzen sind es, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren und oftmals durch ihr Aroma und ihren Gehalt an sekundären Inhaltsstoffen eine schmackhafte Delikatesse und/oder sanftes Heilkraut sind. Die Teilnehmer werden geschult, interessierten Menschen aus dem eigenen Umfeld sowie Gästen oder Interessensgruppen in Veranstaltungen das erlernte Wissen spannend und begreifbar weiter zu geben. Kurseinheiten: Biologische Grundkenntnisse, theoretische und praktische Pflanzenkenntnisse, biologisches und kulturhistorisches Hintergrundwissen, praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse, Pädagogik, Marketing, Persönlichkeitsbildung, Recht und Sicherheit

**Zielgruppe:** NaturliebhaberInnen und alle interessierten Wirtschaftsakteure des ländlichen Raumes, die ihr Wissen rund um die heimische Pflanzenwelt vertiefen und weitergeben möchten

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 670,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 2.980,--

**Termin: Mittwoch, 15. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt und weitere Orte Oberwart und weitere Orte

**Referent/en:** Karin Greiner und weitere Fachreferenten

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: T: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 12 Personen

**Termin: Donnerstag, 16. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart

und weitere Orte

**Referent/en:** Karin Greiner und weitere Fachreferenten

**Veranstalter:** LFI

**Anmeldung/Auskunft:** LFI Burgenland,

Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: T: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 12 Personen







# LANDWIRTSCHAFT UND UMWELT





## Ackerbau

### DIE DÜNGESTRATEGIE BEGINNT MIT DER BODENUNTERSUCHUNG

LE

**Inhalt:** Bodenuntersuchungen: Analytik und Labor – die Unterschiede, Die Bodenuntersuchung als Wegbereiter, Wichtigkeit der einzelnen Nährstoffe; Nährstoffverhältnisse im Boden und in der Pflanze: anzustrebende Verhältnisse, standortgegebene Bodeneigenschaften – Einfluss der Geologie, Mit angepasster Düngung Erträge sichern – trotz Trockenheit, Wann und wo sind Düngegaben am effizientesten?

**Zielgruppe:** Arbeitskreisbetriebe und ÖPUL-GWS-Betriebe

**Kursbeitrag:** EUR 70,-- für Arbeitskreisbetriebe kostenlos bzw. EUR 60,-- bei ÖPUL-Anrechnung)

**Termin: Mittwoch, 13. November 2024  
von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch, Bgld. LK; Armin Bajraktarevic, AGES; Hans-Jörg Unterfrauner, TB Unterfrauner GmbH; LW  
**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor der Veranstaltung  
Tel.: 02682/702-600

E-Mail: pflanzenbau@lk-bgld.at

**Anmerkung:** 6 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

### GWS-SCHULUNG – BODENUNTERSUCHUNG

**Inhalt:** Nachbereitung, Ergebnisinterpretation, Handlungsempfehlungen laut SGD  
**Zielgruppe:** ÖPUL-GWS Betriebe  
**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Dienstag, 19. November 2024  
von 10:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Neusiedl/See, GH Zur Alten Mauth

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Mittwoch, 20. November 2024  
von 09:00 bis 11:00 Uhr**

**Ort:** St.Andrä, GH Zur Linde

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Mittwoch, 20. November 2024**

**von 13:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** St.Andrä, GH Zur Linde

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Montag, 25. November 2024**

**von 08:00 bis 10:00 Uhr**

**Ort:** Örtlichkeit je nach Herkunft der Teilnehmer der BU-Aktion

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Montag, 25. November 2024**

**von 11:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Örtlichkeit je nach Herkunft der Teilnehmer der BU-Aktion

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Montag, 25. November 2024**

**von 15:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Örtlichkeit je nach Herkunft der Teilnehmer der BU-Aktion

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor der Veranstaltung

**Anmerkung:** 2 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

### DÜNGUNG UND PFLANZENGESUNDHEIT

LE

**Inhalt:**

- Mikronährstoffe – kleine Mengen große Wirkung
- Wechselwirkungen – Synergien und Antagonismen
- Welche Rolle spielen Mikronährstoffe im Hinblick auf Pflanzengesundheit und Ertragssicherung
- Wie Stickstoff das Wachstum der Pflanzen beeinflusst und für Schädlinge und Krankheiten attraktiv macht.
- Stickstoffdüngung: die Form (chemische Verbindung) und die Applikation entscheiden
- Einfluss von Mikronährstoffen auf Schädlinge und Krankheiten
- Wie Pflanzenstärkungsmittel die Nährstoffeffizienz verbessern

**Zielgruppe:** Arbeitskreisbetriebe und ÖPUL-GWS-Betriebe

**Kursbeitrag:** EUR 70,-- für Arbeitskreisbetriebe kostenlos bzw. EUR 60,-- bei ÖPUL-Anrechnung)

**Termin: Dienstag, 3. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** Raimund Popp, Jost Spurenelemente, Sonja Stockmann, Maximilian Wohlfarth  
**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor der Veranstaltung  
Tel.: 02682/702-600

E-Mail: pflanzenbau@lk-bgld.at

**Anmerkung:** 6 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

### GWS-SCHULUNG – GEWÄSSERSCHUTZKONZEPT

**Inhalt:** Gewässerschutzkonzept und Bodenuntersuchungs-Anleitung

**Zielgruppe:** ÖPUL-GWS Betriebe

**Kursbeitrag:** EUR 30,--

**Termin: Freitag, 10. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Marz, GH Müllner

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Donnerstag, 16. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** St.Andrä, GH Zur Linde

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Donnerstag, 16. Jänner 2025**

**von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Dt.Jahrdorf, GH Werdenich

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Dienstag, 21. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Mönchhof, GH Frank

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Dienstag, 21. Jänner 2025**

**von 14:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Neusiedl/See, GH Zur Alten Mauth

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Freitag, 24. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Termin: Dienstag, 28. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Lackendorf, Gasthaus Roznyak

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor der Veranstaltung  
Tel.: 02682/702-700

**Anmerkung:** 3 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

### BODENPROBENAKTION

**Termin: Dienstag, 21. Jänner 2025**

**bis Freitag, 14. Februar 2025**

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch







**Vorankündigung neues Bildungsprogramm**  
In Kürze ist unser neues Bildungsprogramm auf unserer Homepage zu finden!

**Zertifikatslehrgänge**  
Unser Zertifikatsangebot im Burgenland, anklicken und staunen!

**Burgenländische Landwirtschaftskammer**  
Hier geht's zur Burgenländischen Landwirtschaftskammer



**AKTUELLE KURSE**  
Ihr Wissen wächst!

**Zertifikatslehrgang - Die Gartenbäuerin**  
Informieren und Kursplatz sichern!

**Englischkurse für Winzer:innen**  
Let's Talk About Wine! - Mit diesen Kursen können Sie Ihr Fachenglisch in der Weinsprache festigen und verbessern!

**Arbeitskreis Treffen Auswertungen 2023 und Aufzeichnungen 2024**



**Canva Crashkurs**  
Webinar zur Erstellung von einfachen und schnellen Grafikdesigns



**8h Erste Hilfe Kurs**  
Benötigen Sie einen Erste Hilfe Kurs für die Ersthelferausbildung, diverse Gütesiegel oder sonstige Belange? Das LFI bietet Ihnen wieder 8h - Erste Hilfe Auffrischkurse in Eisenstadt und Frauenkirchen an.

**26. Okt Eisenstadt**  
Herstellung von Croissants und Plundergebäck

**27. Okt Eisenstadt**  
Korbwickeln - Mein eigener Korb aus Gräsern und Kräutern

**05. Nov Güssing**  
Allergenschulung

**05. Nov Baumgarten**  
Arbeitskreis Bio-Legehennen-Haltung Treffen Auswertungen 2023 und Aufzeichnungen 2024



**Mein Betrieb wird zum Klassenzimmer - Schule am Bauernhof stellt sich vor**  
Arbeiten Sie gerne mit Kindern und Jugendlichen und möchten Sie diese hinter Ihr Hoftor blicken lassen? Dann ist Schule am Bauernhof genau das Richtige für Sie. Lassen Sie sich ausbilden und werden Sie zum Schul-Hof.



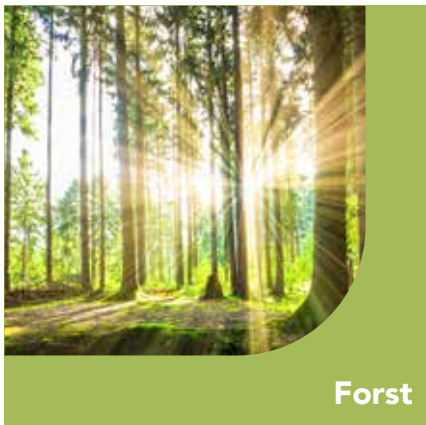
**Zertifikatslehrgänge auf einen Blick**  
Mit unseren Zertifikatslehrgängen bieten wir Ihnen interessante Möglichkeiten sich weiterzubilden. Stöbern Sie in unserem aktuellen Lehrgangsangebot und überzeugen sich selbst.

- QUICKLINKS**
- > Newsletter bestellen
  - > SelfCheck
  - > Bildungs- und Beratungslandkarte
  - > Lebensqualität Bauernhof
  - > Landwirtschaftskammer Burgenland
  - > Arbeitskreisberatung

- LFI Burgenland
- LFI Team
- LFI - ISO 9001:2008 z
- SelfCheck
- Fotogalerie



**IMMER AKTUELL INFORMIERT:**  
Auf unserer Website finden Sie immer alle Informationen topaktuell und Sie können auch Ihren Wunschkurs direkt buchen.  
Jetzt gleich besuchen → [bgl.d.lfi.at](http://bgl.d.lfi.at)



Forst

FORSTPRAXISTAG

LE

**Inhalt:** Richtige Schnitttechnik im Wald, theoretische Einführung und praktischer Teil  
**Zielgruppe:** Waldbesitzer  
**Kursbeitrag gefördert:** EUR 75,--  
**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 150,--

**Termin: Freitag, 10. Jänner 2025**  
**von 08:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Doiber, GH Kahr  
**Leitung:** FÖ Ing. Patrick Flasser  
**Referent/en:** Andreas Kummer (SVS)  
**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf  
**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf bis Freitag, 3. Jänner 2025  
 Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at  
**Anmerkung:** max. 20 Teilnehmer. Bitte Schnittschutzausrüstung und Motorsäge mitbringen, wenn vorhanden.



Gartenbau

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG  
 GÄRTNER BURGENLANDS

**Inhalt:** Gartenbau: Aktuelle Themen  
**Zielgruppe:** Die Gärtner Burgenlands  
**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Jänner 2025**  
**ab 14:00**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Raiffeisensaal  
**Leitung:** Ing. Mario Almesberger  
**Referent/en:** Ing. Mario Almesberger, ev. Gastreferent  
**Veranstalter:** Gärtner Burgenlands  
**Anmeldung/Auskunft:** erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung

Tel.: 02682/702-653  
 E-Mail: nicole.glavanits@lk-bgld.at  
**Anmerkung:** Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.



Gemüsebau

BEZIRKSGEMÜSEBAUTAG

**Inhalt:** Rück- und Ausblick auf das AMA-Gütesiegel. Aktuelle Themen aus dem Gemüsebau, Giesswasseruntersuchungen  
**Zielgruppe:** Landwirte Gemüsebau  
**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Donnerstag, 30. Jänner 2025**  
**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Pamhagen Grenzlandhof Leyrer  
**Leitung:** Ing Gerald Raser  
**Referent/en:** Ing. Gerald Raser, Ing. Mario Almesberger, DI Alfred Brasch  
**Veranstalter:** BR Neusiedl/See  
**Anmeldung/Auskunft:** BR Neusiedl/See bis Dienstag, 23. Jänner 2024  
 Tel.: 02167/2551  
 E-Mail: office@neusiedl.lk-bgld.at  
**Anmerkung:** Fortbildungsbestätigung für das AMA-Gütesiegel

VOLLVERSAMMLUNG DES BGLD.  
 GEMÜSEBAUVERBANDES

**Inhalt:** aktuelle Themen / Pflanzenschutz  
**Zielgruppe:** Mitglieder des Bgld. Gemüsebauverbandes  
**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Mitte/Ende Februar 2025**  
**ab 17:00**

**Ort:** Bezirk Neusiedl/See  
**Leitung:** Ing. Mario Almesberger  
**Referent/en:** Gastreferent, Ing. Mario Almesberger, Ing. Gerald Raser  
**Veranstalter:** Bgld. Gemüsebauverband  
**Anmeldung/Auskunft:** erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung  
 Tel.: 02682/702-653  
 E-Mail: nicole.glavanits@lk-bgld.at  
**Anmerkung:** Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.



Obstbau

SACHGERECHTER  
 PFLANZENSCHUTZ  
 OBSTBAU

**Inhalt:** Pflanzenschutz im Obstbau  
**Zielgruppe:** Obstbaubetriebe  
**Kursbeitrag:** EUR 10,--

**Termin: Montag, 20. Jänner 2025**  
**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Heiligenkreuz, GH Pummer  
**Leitung:** Ing. Tibor Vertes  
**Referent/en:** Pflanzenschutzfirmen

**Termin: Montag, 20. Jänner 2025**  
**von 16:30 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Wiesen, GH Beerenhof  
**Leitung:** Ing. Tibor Vertes  
**Referent/en:** Pflanzenschutzfirmen

**Veranstalter:** Bgld. LK  
**Anmeldung/Auskunft:** erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung  
 Tel.: 02682/702-655  
 E-Mail: nicole.glavanits@lk-bgld.at  
**Anmerkung:** Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs. 6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.





## OBSTBAUMSCHNITTKURS

**Inhalt:** Schnitt- und Pflegemaßnahmen an Kern-, Stein- und Beerenobst (2h Theorie, 2h Praxis)

**Zielgruppe:** am Thema interessierte Personen

**Kursbeitrag:** EUR 15,--

**Termin: Donnerstag, 20. Februar 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Andreas Graf

**Referent/en:** Ing. Tibor Vertes (LK Bgld)

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Donnerstag, 13. Februar 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Anmerkung:** max. 20 Teilnehmer. Bitte Schnittwerkzeug mitnehmen.

## OBSTBAUMSCHNITTKURS

**Inhalt:** Schnitt von Obstgehülsen

**Zielgruppe:** Obstbäuerinnen und Obstbauern

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Donnerstag, 16. Jänner 2025**

**von 13:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Rittsteuersaal

**Leitung:** Ing. Steinhofer

**Referent/en:** Ing. Vertes

**Veranstalter:** BR E/MA

**Anmeldung/Auskunft:** Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Montag, 13. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at



## Pflanzenschutz

### PFLANZENSCHUTZINFOABEND WEIN

**Inhalt:** Aktuelle Pflanzenschutzinformationen und Firmennews für den integrierten und biologischen Weinbau

**Zielgruppe:** Winzerinnen und Winzer

**Kursbeitrag:** EUR 10,--

**Termin: Dienstag, 21. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Wiesen, Beerenhof

**Leitung:** Ing. Steinhofer

**Referent/en:** Ing. Steinhofer und Fachberater von Pflanzenschutzfirmen

**Termin: Dienstag, 28. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Großhöflein, Großhöfleiner Zeche

**Leitung:** Ing. Steinhofer

**Referent/en:** Ing. Steinhofer und Fachberater von Pflanzenschutzfirmen

**Veranstalter:** BR E/MA

**Anmeldung/Auskunft:** Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Samstag, 18. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Anmeldung erforderlich! Begrenzte Teilnehmerzahl! 1 Stunde ist als Weiterbildung für die Verlängerung des Pflanzenschutzes anrechenbar!

### PFLANZENBAU AKTUELL

**Inhalt:** Aktuelles aus dem Bezirk, Aktuelles zum Thema Boden und Düngung, Richtige Sortenwahl mit neuesten Versuchsergebnissen, Innovationen in der Pflanzenschutztechnik, Pflanzenschutzmethoden und Empfehlungen;

**Zielgruppe:** Inhaber des Sachkundenachweises für Pflanzenschutz, Pflanzenschützer, Ackerbaubetriebe

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Dienstag, 7. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Kleinwarasdorf, GH Kautz-Janits

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI Anna Winter, DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer, externe Experten

**Termin: Mittwoch, 8. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eltendorf, GH Kirchenwirt Mirth

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** Ing. Christian Reicher,

DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas

Hombauer, externe Experten

**Termin: Montag, 13. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, GH Herics

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI Richard Matyas, DI Claudia

Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer,

externe Experten

**Termin: Mittwoch, 15. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Siegendorf, Heuriger Simitich

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI Andreas Brauneder,

DI Claudia Winkovitsch,

Ing. Andreas Hombauer, externe Experten

**Termin: Mittwoch, 22. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** St. Andrä/Z., GH zur Linde

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI Alfred Brasch,

DI Claudia Winkovitsch,

Ing. Andreas Hombauer,

externe Experten

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Erforderlich im jeweiligen Bez.Ref., Abt. PB, LFI oder Homepage bis eine Woche vor der Veranstaltung

Tel.: 02682/702-650

E-Mail: harald.iby@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.



## BEZIRKSPFLANZENBAUTAG

**Inhalt:** Aktuelles zum Pflanzenschutz, Sachkundigkeit im Pflanzenschutz, Aktuelles zum Thema Boden und Düngung, Innovation in der Pflanzenschutztechnik.

**Zielgruppe:** Inhaber des Sachkundenachweises für Pflanzenschutz, Pflanzenschützer, Ackerbaubetriebe,

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Dienstag, 7. Jänner 2025**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Kleinwarasdorf, GH Kautz-Janits

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI (FH) Harald Iby, externe Experten, Berater der chemischen Industrie

**Termin: Mittwoch, 8. Jänner 2025**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Eltendorf, GH Kirchenwirt Mirth

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI (FH) Harald Iby, externe Experten, Berater der chemischen Industrie

**Termin: Montag, 13. Jänner 2025**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Großpetersdorf, GH Herics

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI (FH) Harald Iby, externe Experten, Berater der chemischen Industrie

**Termin: Mittwoch, 15. Jänner 2025**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Siegendorf, Heuriger Simetich

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI (FH) Harald Iby, externe Experten, Berater der chemischen Industrie

**Termin: Mittwoch, 22. Jänner 2025**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** St. Andrä/Z., GH zur Linde

**Leitung:** DI (FH) Harald Iby

**Referent/en:** DI (FH) Harald Iby, externe Experten, Berater der chemischen Industrie

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Erforderlich im jeweiligen Bez.Ref., Abt. PB, LFI oder Homepage  
Tel.: 02682/702-650

E-Mail: harald.iby@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Diese Veranstaltung ist gemäß Bgld. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die Verlängerung der Ausbildungsbescheinigung mit 1 Stunde anrechenbar.

## SACHKUNDENACHWEIS PFLANZENSCHUTZ

**Inhalt:** Die Absolventen dieses Ausbildungskurses gemäß § 3 Abs. 2 Z 1 des Burgenländisches Pflanzenschutzmittelgesetzes erhalten den Sachkundenachweis für Pflanzenschutz. Mit diesem Nachweis sind Sie berechtigt eine Ausbildungsbescheinigung bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu beantragen. Die Ausbildungsbescheinigung ist Voraussetzung für den Bezug von Pflanzenschutzmitteln und die Durchführung entsprechender Pflanzenschutzarbeiten.  
Modul 1: Ökologie, Integrierter Pflanzen-

schutz, Toxikologie und Umweltverhalten der chem. Pflanzenschutzmittel, Pflanzenschutzmittelkunde, Gesetzliche Bestimmungen für den Pflanzenschutz.

Modul 2: Applikationstechnik, Gerätekunde – Geräteausstattung, Geräteanforderungen, Überprüfung der Pflanzenschutzgeräte  
Modul 3: Unfallverhütung, Schutzausrüstung, Vorsichtsmaßnahmen bei der Ausbringung und Manipulation

**Zielgruppe:** Personen die Pflanzenschutzmittel beziehen und/oder Pflanzenschutzarbeiten durchführen

**Kursbeitrag:** EUR 130,--

**Termin 1: Donnerstag, 13.02.2025**

**Termin 2: Freitag, 14.02.2025**

**Termin 3: Samstag, 15.02.2025**

**jeweils von 08:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Gasthaus Zur Traube Neckenmarkt

**Referent/en:** DI Andreas Graf,

DI Andreas Kummer

**Veranstalter:** LFI Burgenland

**Anmeldung/Auskunft:** im zuständigen Bezirksreferat oder LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann  
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Mindestteilnehmerzahl 20 Personen

## UBB/BIO – BIODIVERSITÄTSSCHULUNG

**Inhalt:** Um das Verständnis für das Thema Biodiversität in der Landwirtschaft zu fördern und Bäuerinnen und Bauern zu zeigen, was sie selbst zur Biodiversität beitragen können, ist der Weiterbildungskurs zum Thema „Biodiversität und Landwirtschaft“ ins Leben gerufen worden. Im ersten Teil des Kurses wird das Thema Biodiversität im Zusammenhang mit Landwirtschaft umfassend beleuchtet. Im zweiten Teil werden biodiversitätsfördernde Maßnahmen des ÖPUL 2023 vorgestellt.

**Themen:**

- Biodiversität allgemein/speziell
- Lebensräume
- Blick über den Tellerrand
- Vielfaltspartner
- Biodiversität im ÖPUL 2023

**Zielgruppe:** Teilnehmer:innen der ÖPUL-Maßnahmen "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)" und "Biologische Wirtschaftsweise"

**Kursbeitrag:** EUR 30,--

**Termin: Donnerstag, 14. November 2024**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Doiber, GH Kahr

**Leitung:** Ing. Christian Reicher

**Referent/en:** Ing. Christian Reicher, Johannes Reinstrom

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Donnerstag, 7. November 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Donnerstag, 21. November 2024**

**von 13:30 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Podler, GH Schitter

**Leitung:** DI Andreas Graf

**Referent/en:** DI Gottfried Reisner,

DI Andreas Graf

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Donnerstag, 14. November 2024

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

**Termin: Donnerstag, 28. November 2024**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Deutsch Tschantschendorf, GH Walits-Guttman

**Leitung:** Ing. Christian Reicher

**Referent/en:** Ing. Christian Reicher,

Johannes Reinstrom

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Donnerstag, 21. November 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Montag, 20. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Eltendorf, GH Mirth

**Leitung:** Ing. Christian Reicher

**Referent/en:** Ing. Christian Reicher,

Johannes Reinstrom

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Montag, 13. Jänner 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Termin: Donnerstag, 23. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:30 Uhr**

**Ort:** Strem, GH Legath

**Leitung:** Ing. Christian Reicher

**Referent/en:** Ing. Christian Reicher,

Johannes Reinstrom

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/Jennersdorf

bis Donnerstag, 16. Jänner 2025

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

**Anmerkung:** Diese Veranstaltungen sind für die Maßnahme "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung" und "Biologische Wirtschaftsweise" mit je 3 Stunden anrechenbar.







Recht

### GESELLSCHAFTSFORMEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

**Inhalt:** Ein Großteil der landwirtschaftlichen Betriebe wird als natürliche Person oder Ehegemeinschaft geführt. Aus mehreren Gründen kann es sinnvoll sein, eine andere ideale Rechts- und Unternehmensform zu finden. Jedenfalls wäre in jedem Einzelfall zu prüfen, in welchem rechtlichen Kleid eine Gesellschaft gegründet wird. Klassischer Startfehler bei der Gründung von Gesellschaften ist die fehlende Einbeziehung von Fachleuten. Gesellschaftsformen (z.B. GesbR, OG, KG, GmbH), Verträge, Haftungsfragen, Aufzeichnungsverpflichtungen, steuerliche und sozialversicherungsrechtliche Auswirkungen

**Termin: Mittwoch, 22. Jänner 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Andreas Graf

**Referent/en:** LBG Burgenland

**Veranstalter:** BR Oberwart

**Anmeldung/Auskunft:** BR Oberwart

bis Mittwoch, 15. Jänner 2025

Tel.: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

### LBG – STEUERTIPPS FÜR WINZER

**Inhalt:** Aktuelle Steuerinformationen für Weinbaubetriebe

**Zielgruppe:** Winzerinnen und Winzer

**Termin: Donnerstag, 23. Jänner 2025**

**von 17:00 bis 19:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Raiffeisensaal

**Leitung:** Ing. Steinhofner

**Referent/en:** Mag. Klaus Pammer,

Mag. Gerald Gruber

**Veranstalter:** BR E/MA

**Anmeldung/Auskunft:** Landwirtschaftliches

Bezirksreferat E/MA

bis Freitag, 17. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

### AMA VORORT KONTROLLEN UND FLÄCHENMONITORING

**Inhalt:** Die Burgenländische Landwirtschaftskammer und die Agrarmarkt Austria bieten gemeinsame Informationsveranstaltungen zum Thema „Vor-Ort-Kontrollen und Flächenmonitoring“ an. Die Vorträge kommen von den Referenten der AMA und Mitarbeiter der Burgenländischen Landwirtschaftskammer. Anschließend an den Vortrag ist ausreichend Zeit für Fragen zu den Themen eingeplant. Inhalte der Veranstaltung:

- Welche Kontrollen sind erforderlich und wie ist der Ablauf?
- Wie funktioniert das Flächenmonitoring?
- Wie verhält man sich bei der Kontrolle und wie reagiert man auf Feststellungen

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, die Flächenprämien beantragen

**Termin: Dienstag, 5. November 2024**

**von 19:00 bis 21:00 Uhr**

**Ort:** Heiligenkreuz im Lafnitztal,

GH Pummer Rudolf

**Leitung:** Ing. Christian Reicher

**Referent/en:** Mag. Strobl Margaretha, AMA

**Veranstalter:** BR Güssing/Jennersdorf

**Anmeldung/Auskunft:** BR Güssing/

Jennersdorf bis Mittwoch, 30. Oktober 2024

Tel.: 03322/42610

E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

### LFI NEWSLETTER

i

**Der LFI NEWSLETTER informiert Sie TOP AKTUELL!**

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland verschickt mehrmals pro Jahr einen Newsletter mit den aktuellen Bildungsinformationen.

Neben dem gedruckten Bildungsprogramm, der Homepage [bgld.lfi.at](http://bgld.lfi.at) und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

Unter 02682/702-420 oder [lfi@lk-bgld.at](mailto:lfi@lk-bgld.at) können Sie den Newsletter bestellen.

Falls Sie den Newsletter nicht mehr erhalten wollen, kann dieser jederzeit unbürokratisch abbestellt werden.

i

### ONLINEKURSANGEBOTE ÖPUL 23-WEITERBILDUNG

Ab 2024 werden Onlinekurse für alle notwendigen ÖPUL-Weiterbildungen angeboten. Diese können bequem von Zuhause aus ohne Zeitdruck absolviert werden.

**Folgende Onlinekurse werden angeboten:**

- Biodiversitätsrelevante Inhalte für ÖPUL-UBB und ÖPUL-BIO: 3h-Kurs für Ackerbau-, Grünland- oder gemischte Betriebe
- Bio-relevante Inhalte für ÖPUL-BIO: 5h-Kurs für Ackerbaubetriebe oder tierhaltende Betriebe
- „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel“ (ÖPUL-EEB): 3h-Kurs
- Weiterbildungskurs zur Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz Acker“ (ÖPUL-GWA): 2h-Kurs zum Thema Stickstoff und 3h-Kurs zum Thema Boden
- Weiterbildungskurse zur Maßnahme „Humuserhalt auf umbruchsfähigem Grünland“:
- Grünland (ÖPUL-HBG): 2h-Kurs zum Thema Grünlandbewirtschaftung und umbruchslose Grünlanderneuerung und 3h-Kurs zum Thema abgestufter Wiesenbau
- 5h-Kurs für ÖPUL-HBG

Nähere Informationen erhalten Sie auf der LFI-Homepage, sobald die Kurse zur Verfügung stehen.





Weinbau



### BIO-WEITERBILDUNG WEINBAU

**Inhalt:** EU-Bio VO, Maßnahme Biologischer Weinbau im ÖPUL, Bio-Kontrolle und Dokumentation, Fruchtbarer Boden als Basis, Nährstoffmanagement und Kulturführung, Sortenwahl im Biolandbau, Richtiger Betriebsmitteleinsatz inklusive Pflanzgut und Saatgut

**Zielgruppe:** Bio-Weinbaubetriebe

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin:** Donnerstag, 14. November 2024

**von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch,

DI Andrea Leeb, Daniel Pachinger

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Home-

page bis eine Woche vor der Veranstaltung

Tel.: 02682/702-600

E-Mail: pflanzenbau@lk-bgld.at

**Anmerkung:** 5 Std. ÖPUL-BIO-Anrechnung

### GELEBTE BIODIVERSITÄT IM WEINBAU

**Inhalt:** Unkraut oder wertvolle Flora? Artenreiche Begrünungen erfreuen uns nicht nur mit einer Vielfalt an Farben und Formen. Sie fördern die Biodiversität im (Wein-)Garten. Je nach Artenzusammensetzung können sie sogar kulinarische Schmankerl sowie Pflanzen für altbekannte Hausmittel bieten. In Weingärten und entlang der Wegränder unterhalten wir uns über biodiversitätsförderndes Weingartenmanagement.

**Zielgruppe:** Bio-Weinbaubetriebe

**Kursbeitrag:** EUR 50,--

**Termin:** Dienstag, 1. April 2025

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** wird bekanntgegeben

**Leitung:** DI Claudia Winkovitsch

**Referent/en:** DI Claudia Winkovitsch,

DI Andrea Leeb,

Daniel Pachinger

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Home-  
page bis eine Woche vor der Veranstaltung  
Tel.: 02682/702-600

E-Mail: pflanzenbau@lk-bgld.at

**Anmerkung:** 3 Std. ÖPUL-Biodiversität-  
Anrechnung

### REBSCHNITTKURS

**Inhalt:** Schnitt von Weinreben

**Zielgruppe:** Winzerinnen und Winzer

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin:** Freitag, 17. Jänner 2025

**von 08:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Raiffeisensaal

**Leitung:** Ing. Steinhofer

**Referent/en:** Ing. Steinhofer

**Veranstalter:** BR E/MA

**Anmeldung/Auskunft:** Landwirtschaftliches

Bezirksreferat E/MA

bis Dienstag, 14. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-700

E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at







# TIERHALTUNG







Allgemein

### SACHKUNDEKURS – NEUEINSTIEG IN DIE NUTZTIERHALTUNG

LE TGD

**Inhalt:** Gemäß § 14 Tierschutzgesetz müssen Betreuungspersonen – dies gilt auch für den Hobby- und Liebhaberbereich sowie für Privatpersonen – für Nutztiere über entsprechende Kenntnisse im Umgang mit Tieren verfügen.

Dieser Kurs zur Erlangung der Sachkunde richtet sich daher vor allem an Neueinsteiger:innen in die Nutztierhaltung, die über keine einschlägige Ausbildung in diesem Bereich verfügen. Der Sachkundekurs Tierhaltung ist eintägig, vermittelt Grundlagen zur Nutztierhaltung und wird zu diesem Termin als Hybridveranstaltung (vor Ort in der LK Eisenstadt und auch online) abgehalten.

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen, Tierhalter:innen und Interessierte

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 60,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 120,--

**Termin: Donnerstag, 14. November 2024**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt und online (Hybridveranstaltung)

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 7. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

**Termin: Donnerstag, 27. März 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 20. März 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

### SACHKUNDEKURS – TIERSCHUTZ BEI DER SCHLACHTUNG (THEORIE)

LE TGD

**Inhalt:** Den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern werden die einschlägigen rechtlichen Vorschriften erläutert sowie grundlegende theoretische Kenntnisse im Umgang mit Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) bei der Betäubung und der Schlachtung vermittelt. Tierleid muss bestmöglich verhindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. Mit dem Schulungszeugnis (Absolvierung der Prüfung) und einem Praxisnachweis, der separat zu absolvieren ist, kann nachfolgend über die Bezirksverwaltungsbehörde ein Sachkundenachweis laut Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gemäß Anhang F der Tierschutz-Schlachtverordnung beantragt werden.

**Zielgruppe:** Tierhalter:innen und Direktvermarkter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 110,--

**Termin: Dienstag, 26. November 2024**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler, Bernadette Putz

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 19. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

**Termin: Dienstag, 1. April 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, BR Güssing

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler, Martina Knöbl

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 25. März 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

### AUSBILDUNGSKURS ZUM EU-BEFÄHIGUNGSNACHWEIS FÜR TIERTRANSPORTE

LE TGD

**Inhalt:** Dieser Kurs dient zur Erlangung des Befähigungsnachweises für Tiertransporte über 65 km auf Grundlage der EU-Tiertransportverordnung und gilt für Landwirtinnen und Landwirte, welche eine mindestens einjährige Erfahrung im Umgang mit den Tieren glaubhaft machen können. Personen, die Langstreckentransporte (Transporte über acht Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung, welche nur vom WIFI angeboten wird.

**Themen:** allgemeine Bedingungen, Transportpapiere, technische Vorschriften für Transportmittel, Transportfähigkeit, praktischer Umgang mit Tieren beim Transport, Ladedichte, Fahrverhalten, Personensicherheit, Erste Hilfe, Krankheitssymptome, Notfälle.

**Zielgruppe:** Tiertransportbetreuer:innen (Tiertransporte über 65 km und bis 8 Stunden)

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 130,--

**Termin: Montag, 9. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Montag, 2. Dezember 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: EUR 15,--

**Termin: Donnerstag, 10. April 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag 3. April 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: EUR 15,--







### REALISIERUNG VON TIERWOHLBAUTEN IM BURGENLAND

LE

**Inhalt:** Um beim Bau bzw. Umbau von Stallgebäuden einen möglichst reibungsfreien Projektverlauf für alle Beteiligten zu ermöglichen, sollen in Rahmen dieser Veranstaltung kritische Punkte angesprochen und die einzelnen Abläufe erläutert werden.

**Zielgruppe:** Tierhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 30,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 60,--

**Termin: Dienstag, 11. März 2025**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** DI Dieter Kreuzhuber, Ing. Erich Mandl, DI Astrid Handler-Schmidtbauer, Förderungsabteilung LK Bgld.

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 4. März 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** mind. 10 Teilnehmer:innen

### MISCHTECHNIK

LE

TGD

**Inhalt:** Wird am Betrieb die Herstellung von Fütterungsarzneimitteln (FAM) beabsichtigt, ist zusätzlich zur Ausbildung für TGD-Arzneimittelanwender:innen (8 Stunden) noch vor Herstellung der Fütterungsarzneimittel ein Mischkurs im Mindestausmaß von 3 Stunden mit folgenden Inhalten zu absolvieren: Technik und Ausstattung von Mischanlagen, Mischtechnik, Anwendersicherheit bei der Herstellung von Fütterungsarzneimitteln, Hygiene und Dokumentation (Aufzeichnungen).

**Zielgruppe:** Tierhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 30,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 60,--

**Termin: Dienstag, 8. April 2025**

**von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 1. April 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Ausbildungskurs, mind. 12 Teilnehmer:innen

### ARZNEIMITTELANWENDUNG UND HYGIENE GEM. TAKG (AUSBILDUNG)

LE

TGD

**Inhalt:** Mit den gesetzlichen Regelungen in Begleitung zum Tierarzneimittelkontrollgesetz gibt es strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung der Tierhalterin und des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter:in von der/vom Tierärztin/Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen.

**Themen:** gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

**Zielgruppe:** Tierhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 45,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 90,--

**Termin: Mittwoch, 9. April 2025**

**von 08:30 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, FS Güssing

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Dr. Claudine Mramor,

Mag. Ruth Schintag

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 2. April 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Der Kurs wird als Ausbildungskurs zum Tierarzneimittelanwender (8 Stunden) anerkannt.

### ARZNEIMITTELANWENDUNG UND HYGIENE GEM. TAKG (NACHSCHULUNG UND WEITERBILDUNG)

LE

TGD

**Inhalt:** Mit den gesetzlichen Regelungen in Begleitung zum Tierarzneimittelkontrollgesetz gibt es strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung der Tierhalterin und des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter:in von der/vom Tierärztin/Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen.

**Themen:** gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

**Zielgruppe:** Tierhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 25,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 50,--

**Termin: Mittwoch, 9. April 2025**

**von 08:30 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, FS Güssing

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Dr. Claudine Mramor,

Mag. Ruth Schintag

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 2. April 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** Der Kurs wird entweder als TGD-Nachschulungskurs oder als TGD-Weiterbildung (jeweils 4 Stunden) anerkannt.





## Aquakultur

### EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR

TGD

**Inhalt:** Die wichtigsten heimischen Fischarten (Fischkunde und Anatomie) und Produktionsweisen werden im Kurs vorgestellt. Weiters werden Fisch und Fischprodukte sowie einzuhaltende Hygienevorschriften vom Teich bis zum Küchentisch besprochen. Welche Kennzeichnungsvorschriften beim Fischverkauf einzuhalten sind, kann mit den Produktproben einfach veranschaulicht werden. Die Produkte werden im Anschluss verkostet, um einen Überblick der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten zu geben, welche beim Verkauf eine höhere Wertschöpfung am Betrieb ermöglichen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Be- und Verarbeitung am landwirtschaftlichen Betrieb runden den Inhalt des Kurses ab.

**Zielgruppe:** alle mit der Fisch- und Teichwirtschaft befassten Personen

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Mittwoch, 5. Februar 2025**

**von 13:30 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Güssing, FS Güssing

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Mag. Dr. Christian Bauer, Ing. Wolfgang Pleier

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht bis Montag, 27. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen, EMFAF gefördert

**Termin: Mittwoch, 19. Februar 2025**

**von 13:30 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, FS Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Mag. Dr. Christian Bauer, Ing. Wolfgang Pleier

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht bis Montag, 27. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen, EMFAF gefordert



## Bienen

### IMKEREI-GRUNDKURS – THEORIE

**Inhalt:** Der Neueinstieg in die Imkerei erfordert ein fundiertes Fachwissen, welches bei dieser Ganztagsveranstaltung theoretisch vermittelt wird.

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen Imkerei und aktive Imker:innen

**Kursbeitrag:** EUR 90,--

**Termin: Samstag, 1. März 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** DI Franz Vuk

**Referent/en:** IM Wolfgang Oberrisser

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Freitag, 21. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** max. 20 Teilnehmer:innen

### IMKEREI-GRUNDKURS – THEORIE

**Inhalt:** Der Neueinstieg in die Imkerei erfordert ein fundiertes Fachwissen, welches bei dieser Ganztagsveranstaltung theoretisch vermittelt wird.

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen Imkerei und aktive Imker:innen

**Kursbeitrag:** EUR 90,--

**Termin: Samstag, 15. März 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Franz Vuk

**Referent/en:** IM Wolfgang Oberrisser

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Freitag, 7. März 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** max. 15 Teilnehmer:innen

### IMKEREI-NEUEINSTEIGER – PRAXISKURSE

**Inhalt:** Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger:innen. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Die Module 1 und 2 finden in der Landwirtschaftskammer Eisenstadt statt, die Module 3 und 4 in Neckenmarkt.

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen und aktive Imker:innen

**Kursbeitrag:** EUR 140,--

**Termine:**

**05.04.2025 LK Eisenstadt**

**10.05.2025 LK Eisenstadt**

**14.06.2025 Neckenmarkt,**

**Bioimkerei Madler**

**12.07.2025 Neckenmarkt,**

**Bioimkerei Madler**

**von 08:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt; Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

**Leitung:** DI Franz Vuk

**Referent/en:** IM Wolfgang Oberrisser,

IM Ing. Michael Madler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Freitag, 28. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** max. 15 Teilnehmer:innen







**Geflügelhaltung**

**BESCHAUKURS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL**

**Inhalt:** Für Direktvermarkter:innen von Geflügel gibt es Erleichterungen bzw. Ausnahmen für den Bereich Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Durch Absolvierung dieses Seminars können Landwirtinnen und Landwirte den entsprechenden Schulungsnachweis für die Fleischschau erlangen. Neben den rechtlichen Rahmenbedingungen und Geflügelkrankheiten steht die praktische Beschau von Tierkörpern im Fokus.

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen Geflügel  
**Kursbeitrag gefördert:** EUR 65,--  
**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 130,--

**Termin: Donnerstag, 31. Oktober 2024 von 09:00 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem NTÖ (Nachhaltige Tierhaltung Österreichs)

**Anmeldung/Auskunft:** Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: [www.nutztier.at/bildung](http://www.nutztier.at/bildung) bis Dienstag, 22. Oktober 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: [tierzucht@lk-bgld.at](mailto:tierzucht@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** GGD-Anerkennung; eine Anmeldung unter [www.nutztier.at/bildung](http://www.nutztier.at/bildung) ist erforderlich. Selbstanmeldungsrabatt EUR 5,--



**POULTRY HEALTH DATA (PHD) – INFOVERANSTALTUNG**

**Inhalt:** Workshop – Praktisches Arbeiten mit der Poultry Health Data (PHD). Dieses Seminar richtet sich an alle Geflügelhalter:innen, welche die Nutzungsmöglichkeiten der PHD kennenlernen möchten. Das Programm wird vorgestellt und es besteht die Möglichkeit die praktischen Anwendungen für die Betriebsleiter:innen, unter Anleitung, anzuwenden.

**Zielgruppe:** Geflügelhalter:innen  
**Kursbeitrag gefördert:** EUR 20,--  
**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 40,--

**Termin: Mittwoch, 5. März 2025 von 13:30 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Christian Obsil, MSc

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 27. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: [tierzucht@lk-bgld.at](mailto:tierzucht@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** GGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

**SELBSTVERSORGUNG MIT EIERN UND GEFLÜGEL-FLEISCH – WENN, DANN RICHTIG!**

**Inhalt:** Grundlagen der Legehennen- bzw. Mastgeflügelhaltung, Tiergesundheit, Hygiene und rechtliche Rahmenbedingungen, Tipps und Tricks für das Management sowie stallbauliche Empfehlungen

**Zielgruppe:** Neueinsteiger:innen, Geflügelhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 40,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 80,--

**Termin: Donnerstag, 13. März 2025 von 13:30 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier,

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Freitag, 7. März 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: [tierzucht@lk-bgld.at](mailto:tierzucht@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** mind. 12 Teilnehmer:innen

**Termin: Donnerstag, 6. März 2025 von 13:30 bis 17:30 Uhr**

**Ort:** Güssing, BR Güssing

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier,

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 27. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: [tierzucht@lk-bgld.at](mailto:tierzucht@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** mind. 12 Teilnehmer:innen



**Rinderhaltung**

**PARASITENMANAGEMENT BEI RINDERN**

**Inhalt:** Die typischen Rinderparasiten sind Würmer in Magen, Darm und Lunge sowie Leberegel. Bei den Außenparasiten spielen Räude und Läuse eine bedeutende Rolle. In den letzten Jahren hat sich jedoch die Problematik verschoben, denn jetzt stellen einzellige Parasiten, Kokzidien und Kryptosporidien, eine häufige Ursache für schwerwiegende Kälberdurchfälle in den ersten Lebenswochen dar.

Welche Symptome zeigt das Tier? Entwicklungszyklen der verschiedenen Parasiten verstehen. Diagnose im Labor, Behandlungsmöglichkeiten, Vorbeugung. Hinweise zum Weidemanagement und zur Hygiene.

**Zielgruppe:** Rinderhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 40,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 90,--

**Termin: Dienstag, 5. November 2024 von 09:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Dr. Elisabeth Stöger

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 29. Oktober 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: [tierzucht@lk-bgld.at](mailto:tierzucht@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung mind. 10 Teilnehmer:innen



## MILCHVIEHSTAMMTISCH

TGD

**Inhalt:** Ein Abend für die Milchviehhaltung! Treffen unter Berufskolleginnen und -kollegen für einen regen Austausch über die aktuelle Lage in der Milchwirtschaft, Thema des Abends ist die Eutergesundheit – wie man noch besser werden kann!

**Zielgruppe:** Milchviehhalter:innen

**Termin: Donnerstag, 21. November 2024  
von 19:00 bis 21:00 Uhr**

**Ort:** Markt Allhau, GH Loschy

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Daniela Bärnthaler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 14. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer:innen

## MILCHWIRTSCHAFTSTAG 2025

LE

TGD

**Inhalt:** Es geht auch anders – Strategien für eine antibiotikareduzierte Eutergesundheit: Gesunde Euter und die Produktion von qualitativ hochwertiger Milch sind entscheidende Faktoren für die Einkommenssicherung in der Milchviehhaltung. Zudem gewinnt die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in der Eutergesundheit zunehmend an Bedeutung – sowohl in der Gesellschaft als auch bei unseren Kundinnen und Kunden. Nutzen wir innovative Ansätze und beschreiten neue Wege, um die Eutergesundheit zu verbessern und die Qualität unserer Milch weiter zu steigern. Lasst uns gemeinsam stolz auf unser Produkt „Die Milch“ sein.

**Zielgruppe:** Milchviehhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 30,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 88,--

**Termin: Freitag, 7. Februar 2025**

**von 08:45 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Grafendorf bei Hartberg, FS Kirchberg am Walde

**Leitung:** Maria Jantscher, Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Dr. Peter Eckhardt, Gerhard Auer, Theresa Paar, Daniel Schweiger, Dr. Martina Baumgartner

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem LFI Steiermark

**Anmeldung/Auskunft:** Auskunft: Abt. Tierzucht, Anmeldung: Maria Jantscher (LFI Steiermark) bis Freitag, 31. Jänner 2025

Tel.: 0316/8050-1372

E-Mail: maria.jantscher@lfi-steiermark.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung

## MUTTERKUH-STAMMTISCH

TGD

**Inhalt:** Stallabend am Zuchtbetrieb Beatrix Schütz in Landsee mit aktuellen Themen zur Mutterkuh- und Fleischrinderhaltung sowie Informationen über Tiergesundheitsprogramme.

**Zielgruppe:** Mutterkuhhalter:innen

**Termin: Mittwoch, 26. Februar 2025**

**von 18:00 bis 20:00 Uhr**

**Ort:** Landsee, Betrieb Schütz

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Beatrix Schütz, Daniela Bärnthaler

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Mittwoch, 19. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer:innen

## KLAUENPFLEGEKURS FÜR RINDERHALTER:INNEN

LE

TGD

**Inhalt:** Richtig und regelmäßig angewandt, wirkt sich die funktionelle Klauenpflege positiv auf die Klauen- und Tiergesundheit und somit auf den wirtschaftlichen Erfolg im Rinderstall aus. Neben dem theoretischen Inhalt wird im Speziellen auch auf das praktische Erlernen der fachgerechten funktionellen Klauenpflege und Dokumentation sowie auf den sicheren Umgang mit Klauenpflegewerkzeugen großer Wert gelegt.

**Zielgruppe:** Rinderhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 190,--

**Termin: Mittwoch, 19. Februar 2025**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, Versteigerungshalle des Burgenländischen Rinderzuchtverbands

**Leitung:** Daniela Bärnthaler, Ing. Johannes Lehner

**Referent/en:** Robert Pesenhofer

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Samstag, 7. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 8 und max. 12 Teilnehmer:innen



## Schafe und Ziegen

## PARASITENMANAGEMENT BEI SCHAFEN UND ZIEGEN

LE

TGD

**Inhalt:** Welche Parasiten gibt es? Entwicklungszyklen der unterschiedlichen Parasiten verstehen, Symptome am Tier, Diagnose im Labor; Behandlungsmöglichkeiten – Erkennen von Resistenzen auf Wurmmittel, Weideführung, aktuelle Empfehlungen zur Vorbeugung und Behandlung der bedeutenden Erkrankung von weidenden Schafen und Ziegen.

**Zielgruppe:** Schaf- und Ziegenhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 40,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 90,--

**Termin: Dienstag, 5. November 2024**

**von 13:30 bis 16:30 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** Dr. Elisabeth Stöger

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Dienstag, 29. Oktober 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer:innen

## FORTPFLANZUNG BEI NEUWELTKAMELEN – THEORETISCHE GRUNDLAGEN UND PRAKTISCHE ÜBUNGEN

LE

TGD

**Inhalt:** Fortpflanzung bei Neuweltkamelen – was sollen Halter:innen darüber wissen? Bei dieser Weiterbildungsveranstaltung werden im Theorieeil die Grundlagen der weiblichen und männlichen Fortpflanzung, veterinärmedizinische Aspekte bei der Zucht sowie die Themen Geburt und Neugeborene behandelt. Im anschließenden Praxisteil kommt es dann zur Vorstellung, Demonstration und Diskussion von Tätigkeiten im Rahmen der Zucht an männlichen und weiblichen Tieren.

**Zielgruppe:** Lama- und Alpakahalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 50,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 100,--

**Termin: Donnerstag, 24. April 2025**

**von 16:30 bis 20:30 Uhr**

**Ort:** Frauenkirchen, Betrieb Pinetz

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** Univ.-Prof. Dr. Thomas Wittek

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 17. April 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

## KURSE & TRAINER:INNEN

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern. Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!





# Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

## 2024/2025

**QR-Code scannen**

**und Broschüre  
downloaden**



oder die Broschüre  
auf [www.lko.at](http://www.lko.at) in der  
Rubrik „Tiere“ Unterrubrik  
„Fische“ downloaden

**Kurse der Bundesländer**  
Kurz zusammengefasst

**Allgemeine Grundkurse**  
Berufsausbildung und mehr

**Alles auf einen Blick**  
Mit TGD-Stunden





Schweinehaltung

**AKTIONSPLAN  
SCHWANZKUPIEREN UND  
TIERWOHLPROGRAMME IM ÖPUL** TGD

**Inhalt:** Die praktische Umsetzung der Risikoanalyse und korrekte Abgabe der Tierhaltererklärung sollen in dieser Veranstaltung abgearbeitet werden, weiters kommt es zu einer Vorstellung und Berechnung der möglichen ÖPUL-Prämien für die Teilnahme an Tierwohlprogrammen.

**Zielgruppe:** Schweinehalter:innen

**Kursbeitrag:** EUR 20,--

**Termin: Montag, 9. Dezember 2024  
von 10:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, LK Eisenstadt

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Termin: Montag, 9. Dezember 2024  
von 14:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Neusiedl, BR Neusiedl

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Termin: Donnerstag, 12. Dezember 2024  
von 10:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Oberpullendorf, BR Oberpullendorf

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Termin: Donnerstag, 12. Dezember 2024  
von 14:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Oberwart, BR Oberwart

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Termin: Montag, 16. Dezember 2024  
von 10:00 bis 12:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, BR Güssing

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Termin: Montag, 16. Dezember 2024  
von 14:00 bis 16:00 Uhr**

**Ort:** Jennersdorf, BR Jennersdorf

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Ing. Wolfgang Pleier

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Donnerstag, 5. Dezember 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen



Tierhaltungstage

**TIERHALTUNGSTAG  
GEFLÜGEL** LE

**Inhalt:** Geflügelgrippe-Seuchenlage und Biosicherheit, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, Stickstoffstabilisierung in Wirtschaftsdünger mit Vizura, Tiergesundheit und Impfmanagement, Einsatzmöglichkeiten der PHD in der Praxis, künstliche Intelligenz in der Geflügelhaltung

**Zielgruppe:** Geflügelhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 20,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 40,--

**Termin: 2. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Marz, GH Müllner

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Mag. Harald Schliessnig,

DI Stefan Fischer, Martin Löffler, Holger Kopp,

Cornelia Rehage, Christian Obsil, MSc,

Vetmeduni Wien

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Montag, 25. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** GGD-Anerkennung

**TIERHALTUNGSTAG  
RINDER** LE TGD

**Inhalt:** Aktuelles aus der Tiergesundheit Österreich, Aktuelles zur Blauzungenkrankheit, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, Eutergesundheit – Probleme erkennen und Lösungsansätze finden, ÖPUL-Maßnahmen: Aktuelles und Neuerungen ab 2025, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst Burgenland, Stickstoffstabilisierung in Wirtschaftsdünger mit Vizura

**Zielgruppe:** Rinderhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 20,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 40,--

**Termin: Dienstag, 3. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Güssing, FS Güssing

**Leitung:** Daniela Bärnthaler

**Referent/en:** Dr. Erika Gusterer, Dr. Maria

Hoffmann, LD DI Günther Kurz, Dr. Raphael

Höllner, Detlev Lachmann, Dr. Claudine

Mramor, Holger Kopp

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Montag, 25. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung

**TIERHALTUNGSTAG  
SCHWEINE** LE TGD

**Inhalt:** ASP-Seuchenlage und Biosicherheit, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, Stickstoffstabilisierung in Wirtschaftsdünger mit Vizura, Tiergesundheit und Impfmanagement, Aktuelles aus der Tiergesundheit Österreich, Antibiotikadatenbank – Nutzen für die Praxis, ÖPUL-Maßnahmen: Aktuelles und Neuerungen ab 2025

**Zielgruppe:** Schweinehalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 20,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 40,--

**Termin: Mittwoch, 4. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Draßmarkt, GH Janits

**Leitung:** Ing. Wolfgang Pleier

**Referent/en:** Dr. Yvonne Millard,

LD DI Günther Kurz, Martin Löffler,

Holger Kopp, Fachberater:in MSD,

Dr. Ursula Ruczizka-Schmied,

Dr. Claudine Mramor, Detlev Lachmann

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Montag, 25. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung

**TIERHALTUNGSTAG  
SCHAFE UND ZIEGEN** LE TGD

**Inhalt:** Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, aktuelle Seuchensituation bei kleinen Wiederkäuern, Multitalent Schaf und Ziege, Aktuelles aus der Tiergesundheit Österreich, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD) Burgenland, ÖPUL-Maßnahmen: Aktuelles und Neuerungen ab 2025, Aktuelles aus der Schaf- und Ziegenbranche

**Zielgruppe:** Schaf- und Ziegenhalter:innen

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 20,--

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 40,--

**Termin: Donnerstag, 5. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 13:00 Uhr**

**Ort:** Marz, GH Müllner

**Leitung:** DI Daniela Höller

**Referent/en:** Ing. Franz Giefing,

Dr. Ines Huber, DI Roland Taferner,

Dr. Nina Hye, Dr. Claudine Mramor,

Detlev Lachmann, DI Daniela Höller

**Veranstalter:** Abt. Tierzucht

**Anmeldung/Auskunft:** Abt. Tierzucht

bis Montag, 25. November 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

**Anmerkung:** TGD-Anerkennung





**BIOLANDBAU**







## Biolandbau

### BIO-WEITERBILDUNG ACKER

**Inhalt:** Fruchtbarer Boden als Basis, Fruchtfolge im Biolandbau, Nährstoffmanagement und Kulturführung, Richtiger Betriebsmitteleinsatz inklusive Saatgut, Überblick Bio-Richtlinien inklusive Dokumentation, Markt und Vermarktung;

**Zielgruppe:** TN an der ÖPUL-Maßnahme biologische Wirtschaftsweise und an der Biowirtschaft interessierte Personen

**Kursbeitrag:** EUR 50,-

**Termin: Donnerstag, 12. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Andrea Leeb

**Referent/en:** DI Andrea Leeb

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor Veranstaltung  
Tel.: 02682/702-700

E-Mail: [pflanzenbau@lk-bgld.at](mailto:pflanzenbau@lk-bgld.at)

**Anmerkung:** Bio-Anrechnung ÖPUL 5 Stunden

**Termin: Mittwoch, 19. Februar 2025**

**von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Landgasthof Faymann, Steinberg/Dörfel

**Leitung:** DI Andrea Leeb

**Referent/en:** DI Andrea Leeb

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor Veranstaltung  
Tel.: 02612/42338

**Anmerkung:** Bio-Anrechnung ÖPUL 5 Stunden

**Termin: Mittwoch, 12. März 2025**

**von 09:00 bis 15:00 Uhr**

**Ort:** Landgasthof Vollmann, Neusiedl/Güssing

**Leitung:** DI Andrea Leeb

**Referent/en:** DI Andrea Leeb

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage bis eine Woche vor Veranstaltung  
Tel.: 03322/42610

**Anmerkung:** Bio-Anrechnung ÖPUL 5 Stunden

### EINFÜHRUNGSKURS IN DIE BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

**Inhalt:** Allgemeine Grundsätze der Biolandwirtschaft (Boden, Fruchtfolge und Kulturführung), Rahmenbedingungen (EU-Bio-VO, Kontrolle, Vermarktung)

**Zielgruppe:** Betriebsleiter, die einen Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise in Erwägung ziehen sowie Neueinsteiger oder Neubewirtschafter

**Kursbeitrag gefördert:** EUR 30,-/Tag für Bio Austria Bgld. Mitglieder, sonst EUR 50,-  
EUR 50,- Paketpreis für beide Tage für Bio Austria Bgld.-Mitglieder, sonst EUR 80,-

**Kursbeitrag nicht gefördert:** EUR 100,-/Tag bzw. EUR 160,- für beide Tage ohne BNR

**Termin:**

**Donnerstag, 5. Dezember 2024**

**und Freitag, 6. Dezember 2024**

**von 09:00 bis 17:00 Uhr**

**Ort:** Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

**Leitung:** DI Andrea Leeb

**Referent/en:** Bio-Austria, Bgld. LK, Biohelp, Vertreter von Bio Kontrollstellen, Vertreter BIO AUSTRIA Marketing GmbH, erfahrene Bio-Bauern

**Veranstalter:** LFI Bgld.

**Anmeldung/Auskunft:** Bez.Ref. bzw. Homepage

E-Mail: [pflanzenbau@lk-bgld.at](mailto:pflanzenbau@lk-bgld.at)



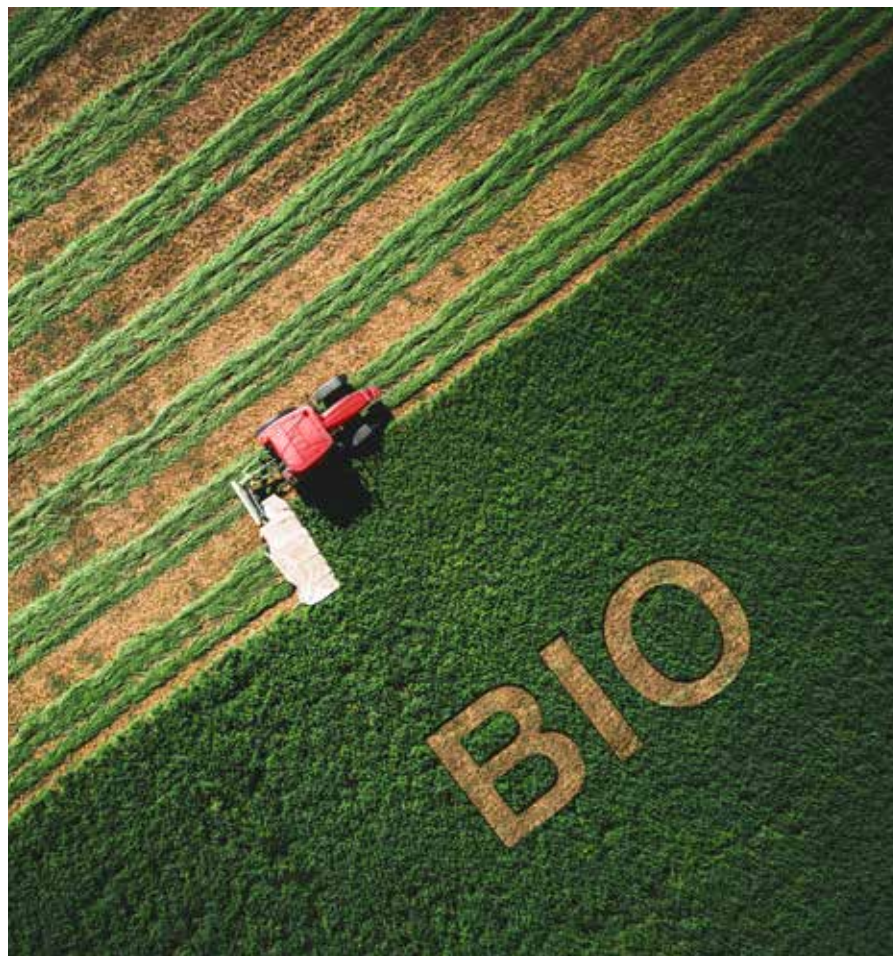
### WARNDIENST.LKO.AT

Seit dem Frühjahr 2015 wird für Österreich ein Warndienst für Krankheiten und Schädlinge in den Sparten Acker-, Gemüse-, Obst- und Weinbau kulturübergreifend und bundesweit angeboten.

Sie finden auf der Plattform wichtige Informationen, Empfehlungen und Warnungen über die aktuelle Situation der Pflanzengesundheit.

Stets aktuell und rasch bei Ihnen:

**[warndienst.lko.at](http://warndienst.lko.at)**







# BERUF UND AUSBILDUNG



## LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Burgenland versteht sich als Servicestelle für die landwirtschaftliche Berufsausbildung.

Die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft ist in 15 Lehrberufen möglich, wobei jeweils ein Facharbeiter- und Meisterabschluss erreicht werden kann.

Die erforderlichen Vorbereitungskurse und Prüfungen werden von der Land- und Forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Burgenland durchgeführt.

## FACHARBEITER- UND MEISTERKURSE

### FACHARBEITERKURSE



Neben der schulischen Ausbildung zum Facharbeiter und zur Facharbeiterin mittels Besuch einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule oder einer dreijährigen Lehrzeit, kann die Facharbeiterqualifikation auch im 2. Bildungsweg erlangt werden.

#### Voraussetzungen für die Facharbeiterprüfung im 2. Bildungsweg:

- Vollendung des 20. Lebensjahres
- Nachweis einer mind. zweijährigen praktischen Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- Besuch des Vorbereitungslehrganges für die Facharbeiterprüfung
- 

#### Infos zum Facharbeiterkurs:

- mind. 200 Unterrichtseinheiten
- 2-3 Abende pro Woche (17:30 bis 21:30 Uhr) sowie teilweise an Wochenenden (ganztags)
- Kursstart je nach Sparte Herbst/Winter
- Kursort richtet sich nach Herkunft der Teilnehmer\*innen (Eisenstadt, Neusiedl am See, Oberwart, Güssing)

#### Angeboten werden Facharbeiterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

### MEISTERKURSE

Die Meisterausbildung ist die höchste Stufe der beruflichen Ausbildung in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung.

#### Die Meisterausbildung...

##### ... bietet

- Stärkung der unternehmerischen Kompetenz
- Fachliche Weiterbildung auf Meisterniveau
- intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb und dessen Potentialen
- bietet bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und einen höheren Meisterlohn bei unselbständiger Tätigkeit

##### ... befähigt



- zur erfolgreichen Betriebsführung
- zum zukunftsorientierten Handeln im Einklang mit Betrieb und Familie
- zur Führungskraft in land- und forstwirtschaftlichen Betrieben

##### ... berechtigt

- zur Ausbildung von Lehrlingen
- zum Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung und des Fachbereichs bei der Berufsreifeprüfung
- zum Bezug des Meisterbonus bei der Existenzgründungsbeihilfe
- zum Bezug des Meisterlohnes bei unselbständiger Tätigkeit

#### Voraussetzungen für die Meisterprüfung

- mind. dreijährige Verwendung als Facharbeiter\*in, Vollendung des 20. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. dreijährige Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes, Vollendung des 24. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. siebenjährige Praxis im betreffenden Ausbildungsgebiet und Besuch eines Vorbereitungslehrganges (Nachsichtsregelung)

#### Infos zum Meisterkurs

- 450 Unterrichtseinheiten
- Dauer: 3 Kurswinter
- Ganztagsseminare, wochenweise geblockt oder berufsbegleitend in Abend- & Wochenendeinheiten
- Kursstart: Herbst/Winter

#### Angeboten werden Meisterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

#### Die Meisterausbildung gliedert sich in drei Bereiche:

##### Allgemeiner Teil:

- Ausbilderlehrgang
- Betriebs- und Unternehmensführung allgemein
- Unternehmerpersönlichkeit allgemein
- Recht und Agrarpolitik

##### Fachspezifischer Teil

- Sparte Landwirtschaft: Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit
- Sparte Weinbau und Kellerwirtschaft: Weinbau, Kellerwirtschaft, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit,

#### Betriebs- und Unternehmensführung spezifisch

##### Meisterarbeit:

Jeder Meister und jede Meisterin erstellt im Rahmen der Ausbildung eine Meisterarbeit. Die Grundlage der Meisterarbeit bilden die zweijährigen gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen und weitere betriebspezifische Erhebungen.

Mit der Meisterarbeit entwickeln die zukünftigen Meister\*innen ihr persönliches Entwicklungskonzept für den Betrieb. Der IST-Stand des Betriebs wird in betriebswirtschaftlicher, arbeitstechnischer und produktionstechnischer Sicht genau analysiert. In weiterer Folge wird eine kurzfristige Optimierungsvariante sowie eine langfristige Entwicklungsvariante für den Betrieb erarbeitet und betriebswirtschaftlich sowie fachlich beleuchtet.

##### Weitere Informationen unter:

Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Burgenländischen Landwirtschaftskammer Esterhazystraße 15  
7000 Eisenstadt  
Tel: 02682/702 – 453  
Mobil: 0664/83 98 923  
Fax: 02682/702 – 490  
E-Mail: [astrid.hennerfeind@lk-bgld.at](mailto:astrid.hennerfeind@lk-bgld.at)  
[www.lehrlingsstelle.at](http://www.lehrlingsstelle.at)









# Veranstalterverzeichnis – Unsere Partner



## LFI INFORMATION

**Ländliches Fortbildungsinstitut**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-420  
E lfi@lk-bgld.at  
www.lfi.at

**Geschäftsführung**  
DI Johann Pötz, T 02682/702-401

**Anmeldung/Auskunft**  
Andrea Steiner, T 02682/702-420

**Bildungsmanagement**  
Ing. Regina Schneider-Fuhrmann,  
T 02682/702-421  
DI Anna Makusovich,  
T 02682/702-423

## BGLD. LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15, T 02682/702

Abteilung, Referat	DW.:
Kammerdirektion	100
Betriebswesen	450/400
Rechts-, Steuer- und Sozialversicherungswesen	200
Landjugend	422
Lehrlings- u. Fachausbildung, ARGE MeisterInnen	453
Ländliches Fortbildungsinstitut	420
Pflanzenbau und Forstwirtschaft	600
Landw. Sonderkulturen	650
Tierproduktion	500
Förderungen	300

**Landw. Bezirksreferat  
Neusiedl am See**  
7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47  
T 02167/2551  
E office@neusiedl.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat  
Eisenstadt/Mattersburg**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-700  
E office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat  
Oberpullendorf**  
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3  
T 02612/42338  
E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat Oberwart und  
Landw. Bildungsstätte Oberwart**  
7400 Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7  
T 03352/32308  
E office@oberwart.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat  
Güssing/Jennersdorf**  
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a  
T 03322/42610  
E office@guessing.lk-bgld.at

## SONSTIGE ORGANISATIONEN

**BIO AUSTRIA – Burgenland**  
7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 7  
T 02612/43642  
E burgenland@bio-austria.at

**Landesverband Urlaub am Bauernhof**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-410  
E uab@lk-bgld.at  
http://www.burgenland.farmholidays.com

**Maschinenring Burgenland**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-137 oder 0664/4102-404  
E burgenland@maschinenring.at

**Maschinenring Bezirk Neusiedl/See**  
7100 Neusiedl/See, Untere Hauptstraße 47  
T 059060/101  
E neusiedl@maschinenring.at

**Maschinenring Pannonia**  
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5  
T 059060/107  
E pannonia@maschinenring.at

**Büro Oberpullendorf**  
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3  
T 059060/107-11

**Maschinenring Burgenland Süd**  
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a  
T 059060/109  
E burgenland.sued@maschinenring.at

**MR-Service Burgenland reg.Gen.m.b.H.**  
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5  
T 059060/100  
E service.bgld@maschinenring.at

**Schaf- & Ziegenzuchtverband Burgenland**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-503  
E daniela.hoeller@lk-bgld.at

**ARGE –  
Meister der Land- und Forstwirtschaft**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702-453  
E arge-meister@lk-bgld.at

**Landjugend Burgenland**  
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15  
T 02682/702422  
E landjugend@lk-bgld.at



## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI BURGENLAND

**KURSANMELDUNG:** Wenn eine Anmeldung erforderlich ist, sind in den Veranstaltungsankündigungen des LFI (Bildungsprogramm, Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer usw.) die Anmeldefristen ersichtlich. Ansonsten ist keine Anmeldung notwendig. Die Anmeldungen haben unbedingt pünktlich zu erfolgen. Die Kursplätze werden in der Reihenfolge der Anmeldungen vergeben. Die Anmeldungen können schriftlich oder mündlich erfolgen.

### GESCHÄFTSZEITEN DES LFI:

Mo. – Fr. 08:00 bis 12:00

Mo. – Do. 13:00 bis 16:00

### KURSBEITRÄGE/ZAHLUNGSBEDINGUN-

**GEN:** Kursbeiträge sind nach Erhalt eines Zahlscheines zu entrichten (RLB Bgld. IBAN AT52 3300 0001 0106 9020, BIC: RLBBAT2E, LFI Bgld., 7000 Eisenstadt). Falls keine Zahlscheine verschickt wurden, werden die Kursbeiträge am ersten Kurstag bar eingehoben.

**STORNOGEBÜHR:** Bei Abmeldungen bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Stornogebühren verrechnet. Bei Absagen nach Ablauf der Frist behält sich das LFI vor bis zu 50% des Kursbeitrages zu verrechnen. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung von Ersatzpersonen entfällt die Stornogebühr.

### ORGANISATORISCHE ÄNDERUNGEN/AB-

**SAGE EINER VERANSTALTUNG:** Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer werden davon rechtzeitig in Kenntnis gesetzt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden.


**TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN:** Die Kursteilnehmer erhalten für alle Veranstaltungen ab 16 Unterrichtseinheiten eine Teilnahmebestätigung. Voraussetzung ist der Nachweis von mindestens 80% Anwesenheit.

Teilnahmebestätigungen für Kurse mit weniger als 16 Unterrichtseinheiten sind beim LFI gesondert anzufordern.

**ZERTIFIKATE:** Nach erfolgreicher Absolvierung eines LFI-Zertifikatslehrganges erhalten die Teilnehmer ein anerkanntes Zertifikat.

**GERICHTSSTAND:** Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Eisenstadt.

## BILDUNGSFÖRDERUNG LE 23-27

Veranstaltungen welche mit  gekennzeichnet sind, werden im Rahmen der LE 23-27 vom Land Burgenland, vom Bund und von der EU gefördert. In der Regel sind die Förderungen bereits im vorliegenden Kursangebot eingerechnet, sodass Sie nur mehr den um die Förderung verringerten Kursbeitrag bezahlen.

### Folgender Personenkreis ist prinzipiell förderbar:

- Bewirtschafter land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
- Mitarbeitende Familienangehörige (am Betrieb wohnhaft)
- zukünftige Hofübernehmer/in
- in der Land- und Forstwirtschaft unselbstständig Beschäftigte

Daher bitte bei der Anmeldung zu geförderten Kursen unbedingt die landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) angeben.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung des vorliegenden Bildungskatalogs gab es noch keine offiziellen Förderzusagen. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß unserer Planung getroffen. Das LFI Burgenland behält sich daher vor, die im Katalog angeführten Kursbeiträge gegebenenfalls neu zu berechnen.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter der Tel. Nr.: 02682/702-401,  
DI Johann Pötz.

## WEITERE VERANSTALTUNGEN

Das vorliegende Bildungsprogramm beinhaltet das geplante Weiterbildungsprogramm für den Herbst/Winter 2024/2025. Aus verschiedenen Gründen ist es immer wieder notwendig, zusätzliche Veranstaltungen (kurzfristig) anzubieten. Diese werden über das Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer ausgeschrieben. Bitte beachten Sie daher auch die LFI Homepage [www.bgld.lfi.at](http://www.bgld.lfi.at)

## HINWEIS IM SINNE DES GLEICH-

## BEHANDLUNGSGESETZES

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel oft nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt, stehen aber sowohl für weibliche als auch männliche Personen. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen, wenn in der Zielgruppe nicht eindeutig anders angegeben, gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.

## BEHINDERTEN- GLEICHSTELLUNGSGESETZ

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 weitest möglichen Zugang bieten. Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe ihrer besonderen Bedürfnisse ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.

## DATENSCHUTZINFORMATION

Im Zuge der Erbringung unserer Dienstleistungen ist es erforderlich betriebs- und personenbezogene Daten zu erheben. Diese werden stets nur im erforderlichen Umfang zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Aufgaben sowie auf Grundlage unseres berechtigten Interesses verarbeitet und gegebenenfalls als Fördernachweis an unsere Fördergeber und deren Prüfstellen weitergegeben. Nähere Informationen zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung – diese ist auf unserer Webseite unter [www.lfi.at](http://www.lfi.at) abrufbar.

**ZUKUNFT  
ist jetzt!**

---



**bgld.lfi.at**



**Ländliches  
Fortbildungsinstitut (LFI)  
Burgenland**

Esterhazystraße 15  
7000 Eisenstadt  
T 02682/702-0  
F 02682/702-490  
E lfi@lk-bgld.at