

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 vorbehalten 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



Ländliches Fortbildungsinstitut



Gasthaus



Buschenschank



Bezirksreferat



Landwirtschaftskammer



Landw. Fachschule

Dieses Bildungsangebot ist durch die wba akkreditiert (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



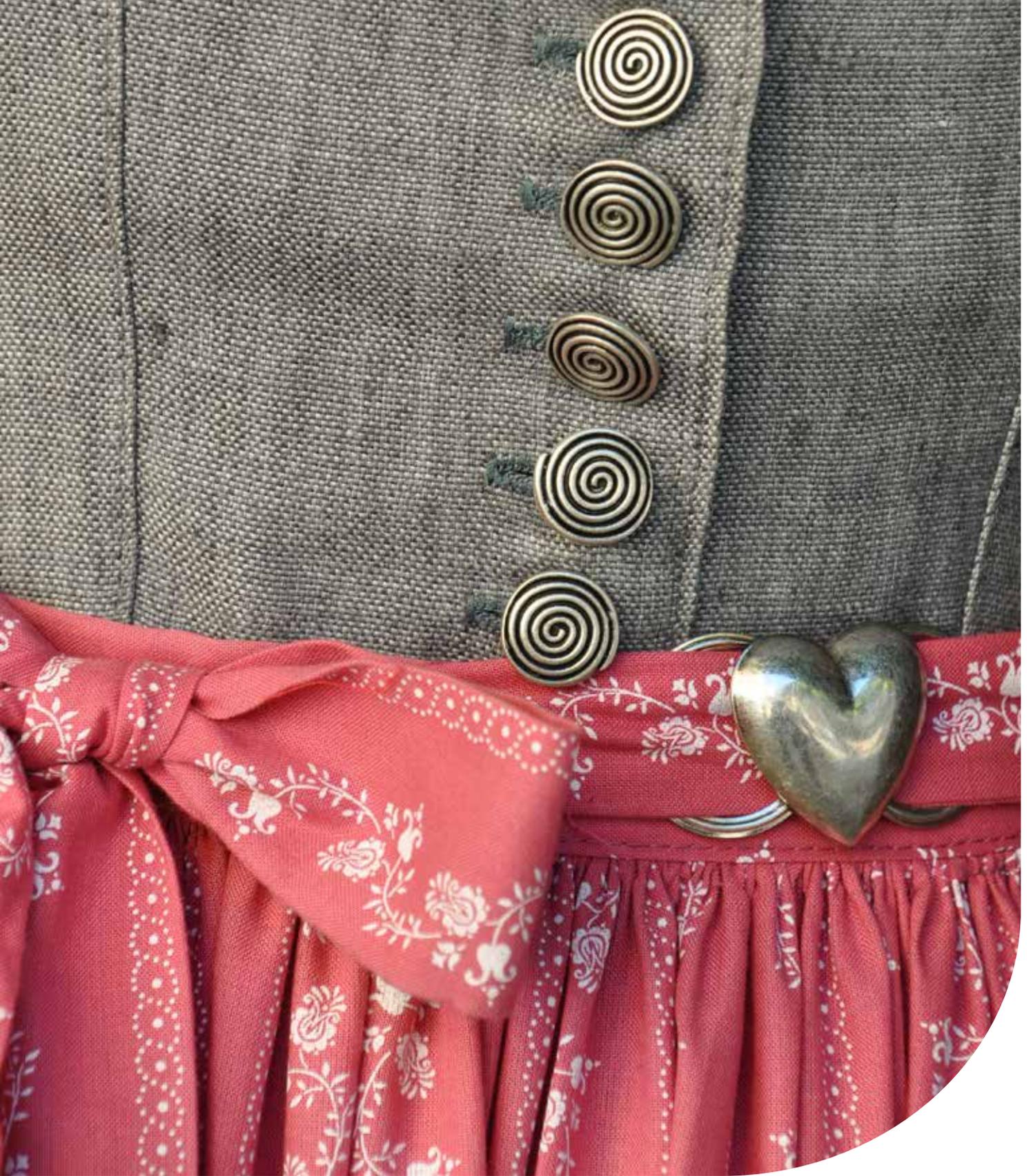
ZUKUNFT
IST
JETZT!



bgld.lfi.at

**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)

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 13. November 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: 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)

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mittwoch, 13. November 2024

Tel.: 02167/2551

E-Mail: 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: Vorbesprechung 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



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 töpfern 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

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

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



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 Grundschrirte 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 Clowndocor, 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 Scheibhofer „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

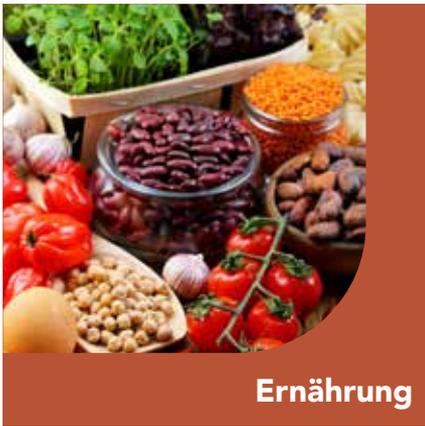
bis Mittwoch, 15. Jänner 2025

Tel.: 02682/702-423

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

Anmerkung: Gute Englischkenntnisse erforderlich





Ernährung

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

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



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
Facebook: 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-Erbсен-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 Gemüsesstampfer 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
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, Seminar Küche

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 Vorkammer 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

Burgauerg

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

Burgauerg

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.^a 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

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.^a 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

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 FlüssigSO₂ 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

**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

**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

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





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.

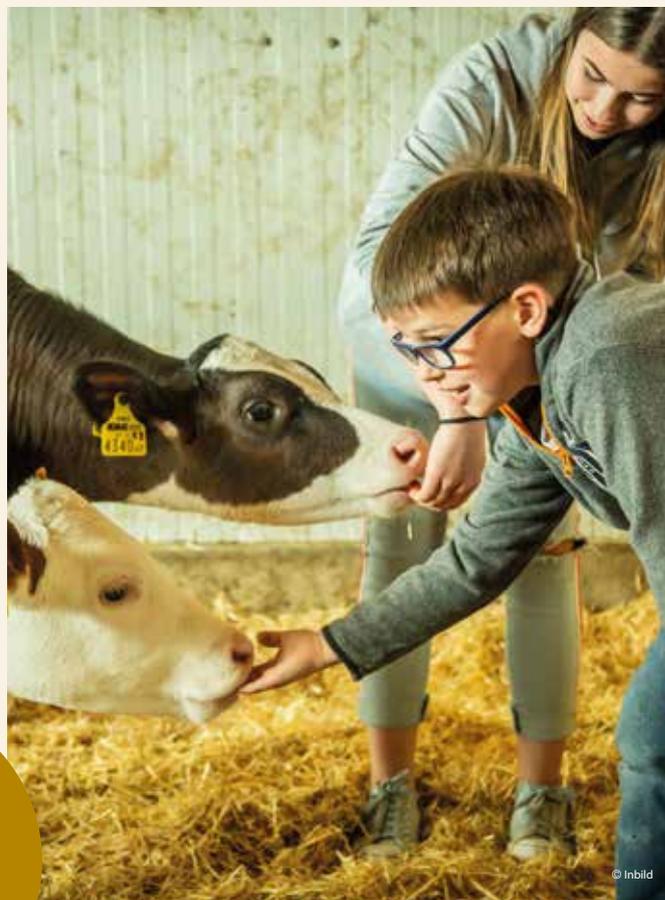
Bei halb- oder ganztägigen Besuchen bekommen die Kinder und Jugendlichen, abgestimmt auf ihr Alter, einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am landwirtschaftlichen Betrieb.

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,
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 und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

Unter 02682/702-420 oder 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, Seminar Küche

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.glavanits@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, Lebensmittelaufsicht, 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, Lebensmittelaufsicht, 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

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

Vegane 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 Gärführung bis hin zur Praktischen Vorführung eines Brennvorganges mit einer Kolonnenbrennerei. 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



Einkommenskombination

ZERTIFIKATSLEHRGANG BAUMWÄRTERIN UND OBSTBAUMPFLERIN

LE ZLG

Inhalt: Wesentliches Ziel der Baumwärterschaftsbildung ist die Erhaltung und Förderung des Obstbaues, insbesondere des Streuobstanbaus. 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 Streuobstanbau, 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

LE ZLG

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

LE ZLG

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.



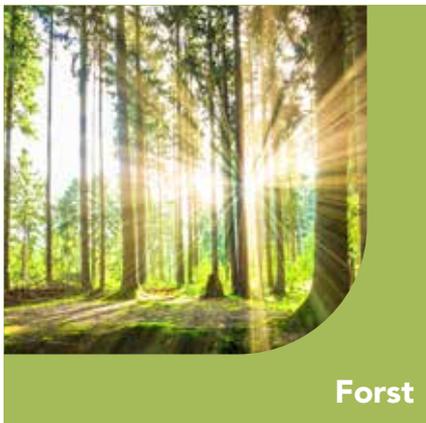
Zertifikatslehrgänge auf einen Blick
Mit unseren Zertifikatslehrgängen bieten wir Ihnen interessante Möglichkeiten sich weiterzubilden. Stöbern Sie in unserem aktuellen Lehrgangsangebot und überzeugen sich selbst.

- 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



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 und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

Unter 02682/702-420 oder 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

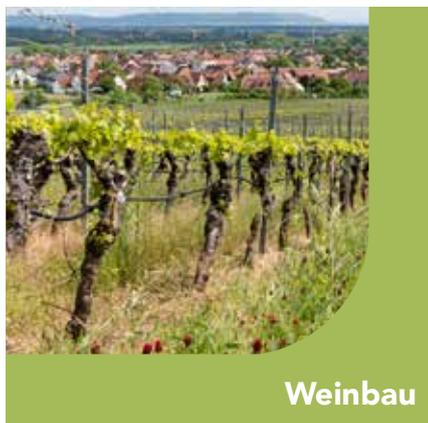
Ab 2024 werden Onlinekurse für alle notwendigen ÖPUL-Weiterbildungen angeboten. Diese können bequem von Zuhause aus ohne Zeitdruck absolviert werden.

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 bis Dienstag, 22. Oktober 2024

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung; eine Anmeldung unter 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

Anmerkung: GGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer:innen

SELBSTVERSORGUNG MIT EIERN UND GEFLÜGELFLEISCH – 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

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

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

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 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 Höller, 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

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



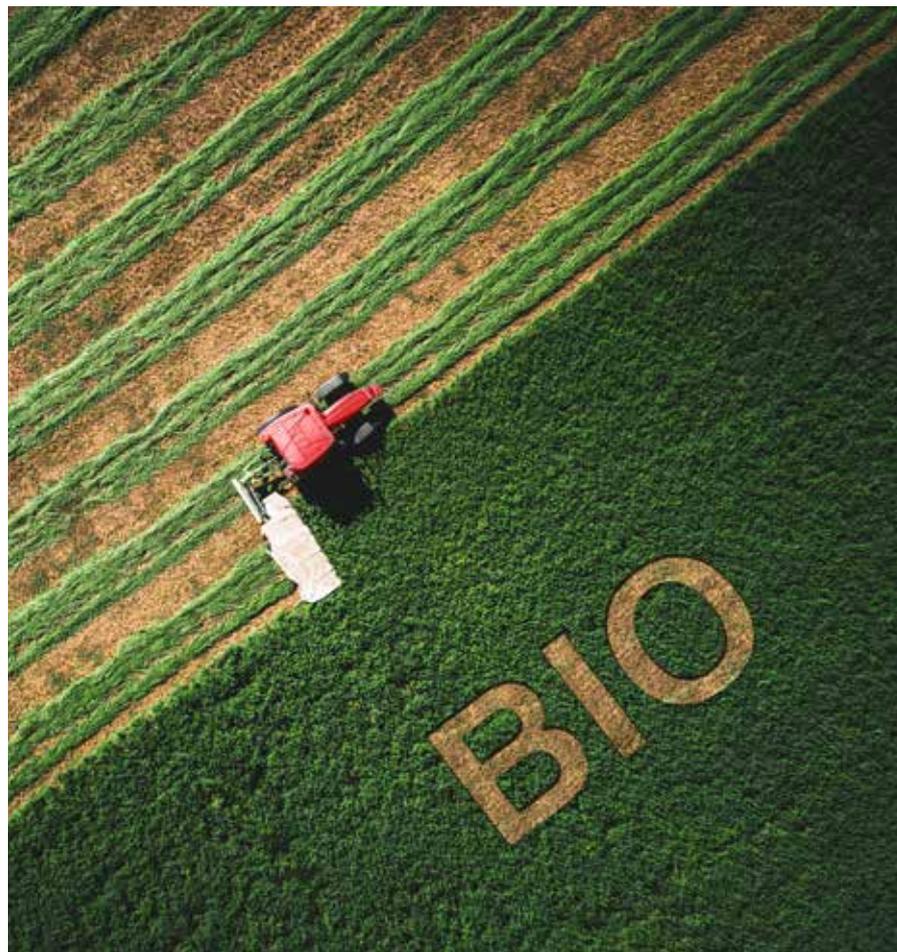
WARNDIENST.LKO.AT

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





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
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/ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

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/ABSAGE 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

HINWEIS IM SINNE DES GLEICHBEHANDLUNGSGESETZES

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. Inklusivität in der Erwachsenenbildung findet ihren Ausdruck im wesentlichen Prinzip der Wertschätzung der Vielfalt und soll auch Menschen mit Behinderung weitest möglich den gleichberechtigten Zugang zu Bildung ermöglichen. 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 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