



LFI Niederösterreich

Bildungsprogramm Direktvermarktung und andere Einkommenskombinationen 2023/2024

noe.lfi.at
Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Erweiterung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete





LK NÖ/Philipp Monihart

Präsident Johannes Schmuckenschlager

Mit Weiterbildung den Betrieb zukunftsfit gestalten

Liebe Bäuerinnen und Bauern!

Ob Direktvermarktung, Buschenschank, Urlaub am Bauernhof oder Green Care – die Diversifizierung liegt im Trend und bietet für viele niederösterreichische Betriebe die Chance im Haupterwerb zu wirtschaften. Um für die zukünftigen Herausforderungen gerüstet zu sein und in der Professionalisierung zu unterstützen, wurde auch heuer wieder ein attraktives Kursprogramm für bäuerliche Vermieter:innen, Buschenschänker:innen, Direktvermarkter:innen sowie Anbieter:innen von Green Care und Schule am Bauernhof erstellt.

Der Trend zur Diversifizierung wird auch in der Studie „Land- und forstwirtschaftliche Diversifizierung in Österreich“ sichtbar. Laut dieser Befragung möchte jeder dritte bäuerliche Betrieb seinen Diversifizierungszeitpunkt in den kommenden Jahren nicht nur weiterführen, sondern auch ausbauen. Die Professionalisierung ist das zentrale Thema. Trotz des großen Arbeitseinsatzes wird eine hohe Zufriedenheit mit der Diversifizierung verzeichnet. Als zentrale Erfolgsfaktoren kristalli-

sierten sich persönliche und soziale Faktoren wie Kontaktfreudigkeit, Motivation und Interesse für Kundinnen und Kunden heraus.

Das vorliegende Bildungsprogramm bietet eine große Vielfalt an Kursen und Seminaren und soll diversifizierende Betriebe und ihre Betriebsführer:innen in allen Fragen unterstützen. Im Besonderen werden diesen Kurswintern viele Zertifikatslehrgänge angeboten. Nutzen Sie die Chance und investieren Sie Ihre wertvolle Zeit in professionelle Weiterbildungsangebote, um Sie und Ihren Betrieb gut für die Zukunft zu rüsten.

Ich wünsche Ihnen einen interessanten Austausch untereinander und viel Freude und Erfolg beim Umsetzen des erworbenen Wissens auf Ihren Höfen!

Herzlichst Johannes Schmuckenschlager
Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ

SORGEN WIR FÜR GUTES KLIMA.
SCHAUEN WIR GEMEINSAM DRAUF, WO'S HERKOMMT.
Verlass di drauf!

Vertrauen ist gut – Kennzeichnung noch besser. Fragen wir beim Essen außer Haus nach, woher die Produkte für die Speisen kommen. Das erhöht die Wertschätzung für Lebensmittel und steigert das Interesse an der freiwilligen Herkunftsbezeichnung. Seit 1.9. ist die verpflichtende Auslobung von Fleisch, Milch und Eiern in Kartinen in Kraft: ein Meilenstein, der unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärkt und für uns alle gleichzeitig mehr Transparenz bringt. Wo Österreich drinnen ist, steht künftig auch Österreich drauf!

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. **lk** Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Mit freundlicher Unterstützung von: **NV**

Zertifizierung



Das LFI Niederösterreich ist nach den Kriterien der ISO 9001:2015 zertifiziert und ein von Ö-CERT anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung.

LFI-Kundenservice

Das Sekretariat des LFI erreichen Sie

Montag – Donnerstag 08.00 – 16.00 Uhr

Freitag 08.00 – 12.00 Uhr

Bitte beachten Sie bei Veranstaltungen in der LK NÖ St. Pölten, dass Montag bis Donnerstag ab 16.00 Uhr und Freitag ab 14.30 Uhr die Türen abgesperrt werden. Erkundigen Sie sich daher bitte bei Abendkursen beim jeweiligen Veranstalter über den Einlass in die LK NÖ St. Pölten.

Unsere Adresse:

Ländliches Fortbildungsinstitut in der Landwirtschaftskammer NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

T 05 0259 26100, F 05 0259 26009, E lfi@lk-noe.at, HP: noe.lfi.at

LK-Kundenservice

Das Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung erreichen Sie

Montag – Donnerstag 08.00 – 16.00 Uhr

Freitag 08.00 – 12.00 Uhr

Unsere Adresse:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich,
Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

T 05 0259 26500, F 05 0259 26009,

E direktvermarktung@lk-noe.at, HP: noe.lko.at

Zeichenerklärung



Tiergesundheitsdienst-Anerkennung



Zertifikatslehrgang



Anerkennung für Schule am Bauernhof
Weiterbildung



Onlinekurs



Anerkennung für die entsprechende
ÖPUL-23 Maßnahme

Auskunft und Anmeldung

Die Anmeldestellen sind den jeweiligen Kursbeschreibungen zu entnehmen. Auskünfte erhalten Sie dort sowie im Sekretariat des LFI und im Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung der LK NÖ.

Fehlende Daten

Sofern Terminangaben oder sonstige Daten fehlen, war zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Programms noch keine Konkretisierung möglich.

Die einzelnen Veranstaltungen werden im Internet unter **noe.lfi.at** veröffentlicht bzw. können telefonisch erfragt werden.

INHALT

02 ALLGEMEINES

2 VORWORT

3 INHALTSVERZEICHNIS

04 DIREKTVERMARKTUNG & BUSCHENSCHANK

13 URLAUB AM BAUERNHOF

14 HYGIENE & RECHT

17 MARKETING & DIGITALISIERUNG

19 DIALOG MIT DER GESELLSCHAFT

20 GREEN CARE & INNOVATIONEN

21 ALLGEMEINES

21 PROJEKTE

22 ANSPRECHPARTNER:INNEN

22 BERATUNGSPRODUKTE

23 AGB, FÖRDERUNGEN



© LFI/NÖ/Leichtmetall

DIREKTVERMARKTUNG & BUSCHENSCHANK

WEBINAR:

EINSTIEG IN DIE DIREKTVERMARKTUNG

Eine Chance für meinen Hof

Sie überlegen, ob die Direktvermarktung ein geeigneter Betriebszweig für Sie ist? Bei diesem Einsteigerkurs erhalten Sie einen Überblick zu folgenden Themen: Was ist Direktvermarktung und für wen passt sie? Trends und Entwicklungen, Chancen und Gefahren, Vermarktungswege, rechtliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Unterstützungsangebote für interessierte Bäuerinnen und Bauern, Erfahrungsbericht eines erfolgreichen Direktvermarktungsbetriebes. Nach diesem Kurs können Sie besser abschätzen, ob die Direktvermarktung ein passender Betriebszweig für Sie, Ihre Familie und Ihren Hof ist. Sie wissen Bescheid, an welche Stellen Sie sich für Ihre betriebsindividuellen Detailfragen wenden können.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die an einem Einstieg in die Direktvermarktung interessiert sind

Referent:in: Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier, Alexandra Bichler BBEd

Kosten: 20 € gefördert, 40 € ungefördert

3-0082314

Do. 30.11.2023 und Mo. 04.12.2023;

16:00-18:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 23.11.2023

WEBINAR:

DIVERSIFIZIERUNG STATT WACHSTUM IN DER URPRODUKTION

Eine Chance auch für meinen Betrieb?

Diversifizierung bietet die Chance, auch ohne Flächenwachstum im Haupterwerb zu wirtschaften! Diversifizierung bedeutet, dass aus den eigenen Stärken und Ressourcen ein Geschäftsmodell aufgebaut wird, das über die landwirtschaftliche Urproduktion hinausgeht und eine klare Kunden- und Vermarktungsorientierung hat. Das erfordert zum Teil andere Kompetenzen als in der klassischen

Landwirtschaft. In diesem Webinar informieren wir Sie darüber, worauf es ankommt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Referent:in: Alexandra Bichler BBEd,

Dr. Leopold Kirner, Dr. Josef Hainfellner

Kosten: 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0083304

Do. 23.11.2023; 15:30-18:00 Uhr und

Fr. 24.11.2023; 14:00-17:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

ZERTIFIKATSLEHRGANG BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG



Sie erwerben einen umfassenden Einblick in die vielfältige Materie der Direktvermarktung. Praxisnah wird Ihnen das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau des Betriebszweiges Direktvermarktung vermittelt. Am Ende halten Sie ein detailliertes Betriebs- und Marketingkonzept in Händen, welches die Grundlage für weitere Entscheidungen darstellt und auch für Förderzwecke verwendet werden kann. Kursinhalte: Persönlichkeitsbildung, Zeit- und Arbeitsmanagement, Unternehmensführung, Betriebskonzept, Betriebswirtschaft, Marketing, Werbung, Verkauf, Öffentlichkeitsarbeit, Marketingkonzept, rechtliche Rahmenbedingungen, Lebensmittelhygiene, Allergenmanagement, Lebensmittelkennzeichnung, Qualitätssicherung und Sensorik, Exkursion, Abschlusspräsentation.

Zielgruppe: praktizierende Direktvermarkter:innen und an einem Einstieg in die Direktvermarktung interessierte Landwirt:innen

Voraussetzung: Neueinsteiger:innen wird vor Teilnahme am Lehrgang der Besuch eines Einstiegsseminars oder eine Einstiegsberatung empfohlen.

Referent:in: DI Josef Stangl, Mag. Michael Maschl, Mag. Manfred Schauer, Mag. Martina Schauer, Ing. Rainer Neuwirth, Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier, DI Christine Haghofer, Mag. Eva Lechner, Annemarie Mayer,

Alexandra Bichler BBEd, Roswitha Zach BSc, DI Stefanie Wagner, Ing. Michael Hell, Markus Böhm BSc, Ing. Thomas Kern, DI Martin Rogenhofer, Roman Schmidt

Kosten: 960 € gefördert, 3.207 € ungefördert, 940 € für GvB-Betriebe

3-0082304

Lehrgangstart: Mo. 27.11.2023

Dauer: 136 UE, zumeist 2-Tagesblöcke (Wochentage, 9 bis 17 Uhr) im Abstand von ca. 2 Wochen

St. Pölten, LK NÖ bzw. LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 13.11.2023

BE- UND VERARBEITUNG AM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB MIT HILFE DER INVESTITIONSFÖRDERUNG UND EINER RICHTIGEN KALKULATION

In diesem Seminar werden die wichtigsten Inhalte zur Richtlinie der Investitionsförderung im Bereich der Be- und Verarbeitung vermittelt und die wesentlichen Grundlagen einer richtigen Produktpreiskalkulation erläutert. Mit der GAP 2023-27 kommt es auch zu einer wesentlichen Änderung im Bereich der LE-Projektförderungen. Investitionsförderanträge im Bereich der Be- und Verarbeitung inkl. der Vermarktung (z.B.: Verkostungsräume in der Weinvermarktung, Käsereiprodukte, Fleischverarbeitung, Obstverarbeitung etc.) werden in dieser GAP-Periode im Bereich der Investitionsförderung in Diversifizierungsaktivitäten abgewickelt und finden zu einem großen Teil keine Anwendung mehr in der Investitionsförderung landwirtschaftlicher Erzeugung. Das Seminar soll die Abgrenzung dieser beiden Maßnahmen aufzeigen, die Fördervoraussetzungen klären und weitere wichtige Inhalte dazu vermitteln. Ein wesentlicher Aspekt der Antragsgenehmigung ist die positive Wirtschaftlichkeit einer geplanten Investition. Um dies laufend zu überprüfen, werden wichtige Grundsätze einer Kostenkalkulation der zu erzeugenden Produkte näher gebracht. Diese Grundzüge der Berechnungen finden auch Anwendung in einer eventuell notwendigen Betriebskonzepterstellung.

Zielgruppe: be- und verarbeitende Betriebe sowie Interessent:innen am Einstieg in diesen Produktionszweig

Referent:in: Ing. Thomas Kern, Markus Böhm BSc

3-0082508

Präsenzkurs

Mi. 08.11.2023; 09:00-12:00 Uhr

BBK Krems

Kosten: 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0082509

Webinar

Di. 16.01.2024; 19:00-22:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Kosten: 20 € pro Person

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25000

bis 1 Woche vor Kursbeginn

ERFOLG DURCH GESAMTBETRIEBLICHE AUFZEICHNUNGEN

Aufzeichnen - Auswerten - Entscheiden

Wie viel verdiene ich pro Jahr in der Land- und Forstwirtschaft? Welche Betriebszweige laufen gut? Wie viel wird jährlich privat verbraucht? Welches Kreditvolumen kann ich bewältigen? Diese und weitere zentrale Fragen können Sie mit Hilfe der gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen beantworten und somit die richtigen Weichen für Ihren Betrieb stellen. Im Seminar erlernen Sie die Grundlagen der Buchführung, erforderliche Schritte beim Aufzeichnen, Gewinnermittlungsarten in der Landwirtschaft und üben die Bedienung der Buchführungssoftware sowie die Interpretation des eigenen Jahresabschlusses. Vorkenntnisse sind dafür nicht notwendig. Zusätzlich runden zwei Beratungen am Betrieb das Seminar ab, um Sie optimal von der Inventur bis zum Jahreswechsel zu begleiten. Dieses Seminar ist geeignet für Betriebsführer:innen welche in den Arbeitskreis Unternehmensführung (wieder) einsteigen wollen bzw. allgemein daran interessiert sind.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die gesamtbetriebliche Aufzeichnungen mittels EDV-Software durchführen wollen bzw. Neu- u. Wiedereinsteiger:innen in den Arbeitskreis Unternehmensführung

Referent:in: Ing. Robert Höllerer, Ing. Thomas Kern

Kosten: 130 € pro Betrieb gefördert (Paketpreis), 650 € ungefördert (Paketpreis), 60 € pro Betrieb gefördert (Modul 1)

Dauer: 20 UE

3-0082495

Startveranstaltung: Mi. 13.12.2023;

09:00-16:00 Uhr

BBK Amstetten

3-0082957

Startveranstaltung: Do. 14.12.2023;

09:00-16:00 Uhr

BBK Hollabrunn

3-0082496

Webinar

Mo. 18.12., Di 19.12. und Mi 20.12.2023;

18:00-20:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25120
bis 1 Woche vor Kursbeginn

ONLINESEMINAR: ZEIT- UND ARBEITSMANAGEMENT IN DER DIREKTVERMARKTUNG

Arbeitsbelastung reduzieren durch
Organisation und System

Die Direktvermarktung kann eine hohe betriebswirtschaftliche Bedeutung haben und wird durch die vorhandene Nachfrage immer wichtiger. In Befragungen bekunden Direktvermarktungsbetriebe zumeist eine große Zufriedenheit mit der Direktvermark-

tung und der überwiegende Anteil von ihnen möchte diese in der Zukunft weiterführen. Als größte Herausforderung wird jedoch die hohe Arbeitsbelastung genannt. Das ist auch der Grund dafür, warum manche Betriebe die Direktvermarktung nicht weiter ausdehnen wollen, obwohl Potenzial bestünde. Dieses Seminar unterstützt Sie dabei, Ihren Arbeitsalltag als Direktvermarkter:in zu überprüfen. Sie lernen, wie Sie durch Organisation und System effizienter arbeiten können und damit mehr Zeit für das Wesentliche gewinnen!

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Referent:in: Mag. Manfred Schauer

Kosten: 75 € gefördert, 150 € ungefördert, 65 € für GvB-Betriebe

3-0082380

Mo. 19.02. und Di. 20.02.2024;

09:00-13:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 12.02.2024

WEBINAR: VERARBEITUNGSRÄUME FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Bei diesem Webinar informieren wir Sie über die baulichen Voraussetzungen und hygienischen Anforderungen für Verarbeitungsräume in der Direktvermarktung. Themen wie die richtige Materialauswahl, Raumhöhen, Belichtung und Belüftung werden dabei erläutert. Außerdem werden die Grundlagen für Arbeitsräume laut Arbeitsstättenverordnung für die Land- und Forstwirtschaft vorgestellt.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Referent:in: DI Stefanie Wagner

Kosten: 20 € pro Person

3-0082929

Do. 09.11.2023; 17:00-18:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25400

bis 02.11.2023

WEBINAR: VERKAUFSRÄUME FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Bei diesem Webinar informieren wir Sie über die baulichen Voraussetzungen und rechtlichen Anforderungen für Verkaufsräume in der Direktvermarktung. Es werden einfache Verkaufsstände, Selbstbedienungsläden bis hin zu Bedienungsläden thematisiert. Außerdem erhalten Sie Informationen über die richtige Materialwahl, Raumhöhen, Belichtung und Belüftung. Auch auf die Gestaltung wird eingegangen - denn sowohl das Außenscheinungsbild wie auch die Innenraumgestaltung beeinflussen das Kaufverhalten von Kunden und Kundinnen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Referent:in: DI Stefanie Wagner

Kosten: 20 € pro Person

3-0082932

Do. 23.11.2023; 17:00-18:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25400
bis 16.11.2023

SACHKUNDENACHWEIS FÜR SCHLACHTUNG



Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Es soll Tierleid bestmöglich vermindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. In diesem Kurs geht es darum, grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse in der Schlachtung von Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) zu erlangen. Um zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt zu werden, ist noch ein Praxistag zu absolvieren.

Anrechenbarkeit: 2h TGD

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, die selbst Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen schlachten

Referent:in: Dr. Berthold Traxler, Roswitha Zach BSc, Mag. Stefan Fucik

Kosten: 65 € gefördert, 115 € ungefördert

3-0082170

Mi. 22.11.2023; 08:30-16:30 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

3-0082171

Mi. 20.03.2024; 08:30-16:30 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500

bis 1 Woche vor Kursbeginn

TIERBEURTEILUNG UND BESCHAU VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN IN DER DIREKTVERMARKTUNG



Geflügel- und Kaninchenbetriebe, die selbst schlachten, müssen eine Schulung zum Thema Tierbeschau absolvieren. Bei diesem Kurs werden wichtige Themen wie rechtliche Rahmenbedingungen, richtiges Betäuben und Schlachten, Geflügelkrankheiten und Untersuchungen behandelt. Jede teilnehmende Person erhält nach Absolvierung dieser Weiterbildung einen Schulungsnachweis.

Anrechenbarkeit: 3h TGD

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Geflügel und Kaninchen

Referent:in: Dr. Leopold Aichberger, Ing. Oliver Bernhauser, Roswitha Zach BSc

Kosten: 76 € gefördert, 137 € ungefördert

3-0082177

Di. 24.10.2023; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

3-0082178

Di. 05.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500

bis 1 Woche vor Kursbeginn

SCHLACHTUNG VON GEFLÜGEL – PRAXISKURS

Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel (Hühner, Enten) in der Praxis: Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Rupfanlage, Betäuben mit stumpfem Schlag oder Bolzenschussgerät für Geflügel, Entblutestich und Entbluten, Ausnehmen, Zerlegen

Anrechenbarkeit: TGD angefragt

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Geflügel

Referent:in: Ing. Josef Schroll, Josef Blauensteiner

Kosten: 90 € gefördert, 173 € ungefordert

3-0083635

Mi. 29.11.2023; 09:00-17:00 Uhr

LFS Edelhof

3-0083637

Mi. 06.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

LFS Edelhof

Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100

FACHEXKURSION DIREKTVERMARKTUNG

Sind Sie auf der Suche nach neuen Ideen für die Direktvermarktung am eigenen Betrieb oder überlegen Sie einen Einstieg in die Direktvermarktung und möchten erfolgreiche Praxisbeispiele kennen lernen? Diese eintägige Fachexkursion ermöglicht Ihnen einen Einblick in verschiedene Sparten der Direktvermarktung.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referent:in: Ing. Sandra Preisinger

Kosten: 35 € gefördert, 70 € ungefordert

3-0082809

Mo. 24.06.2024; 07:00-21:30 Uhr

Zissersdorf, Biohof Anzböck, Schafhof Anzböck;

Obermallebarn, Betrieb Piepschmatz

Anmeldung: BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 17.06.2024

WEBINAR:

GUTES VOM BAUERNHOF /

TOP-HEURIGER FÜR EINSTEIGER:INNEN

Die Auszeichnung für meinen Betrieb!

Als interessierter Betrieb können Sie sich über die Anforderungen an einer Teilnahme beim Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ informieren. Bäuerliche sowie gewerbliche Buschenschänker:innen aus ganz Niederösterreich können im Webinar das Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ kennenlernen. Sie erhalten einen Überblick über Vorteile und Nutzen für Ihren Betrieb, den Ablauf zur Anerkennung und über die Kriterien der beiden Qualitätsprogramme.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen und Buschenschänker:innen mit Interesse an der Teilnahme an einem Qualitätsprogramm

Referent:in: Katharina Kleinrath, Johann Gill BEd

3-0082041

Di. 14.11.2023; 19:00-20:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, T 05 0259 46000 bis 07.11.2023

**FLEISCHVERARBEITUNG****SCHWEINEZERLEGUNG**

Fachgerechte Zerlegung, Verwendung der Fleischteile sowie Suren und Selchen werden an drei Abenden unterrichtet.

Zielgruppe: Landwirt:innen

Referent:in: DI Franz Aichinger

Kosten: 96 € gefördert, 177 € ungefordert

WA4382

Mo. 26.02.; Di. 27.02. und Mi. 28.02.2024;

18:00-21:00 Uhr

LFS Warth

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222 bis 19.02.2024

BRÄT- UND ROHWÜRSTE

Alles über die Brätbereitung; Brätwürste, Selch- und Grillwürstel sowie Käsekrainer werden an zwei Abenden produziert.

Zielgruppe: Landwirt:innen

Referent:in: DI Franz Aichinger

Kosten: 70 € gefördert, 127 € ungefordert

WA4384

Di. 09.04. und Di. 16.04.2024;

18:00-22:00 Uhr

LFS Warth

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222 bis 02.04.2024

VEREDELUNG VON WILDFLEISCH (SPEZIELL HIRSCH)

Herstellung von Selch- und Grillwürstel, Stangenwurst, Leberkäse, div. Räucher- und Pökelfverfahren

Zielgruppe: Landwirt:innen

Referent:in: DI Franz Aichinger

Kosten: 70 € gefördert, 127 € ungefordert

WA4385

Fr. 07.06.2024; 08:00-16:00 Uhr

LFS Warth

Anmeldung: LFS Warth, T 02629 2222 bis 31.05.2024

VOM OCHSENMAUL BIS ZUM OCHSENSCHWANZ

Verwerten und Veredelung schwer verkäuflicher Teilstücke des Rinds

Oftmals gibt es Schlachtreste und schwer verwertbare Teilstücke des Rinds. Gerade diese Teilstücke bieten aber auch ein Potenzial für neuartige Produkte. In diesem Kurs werden verschiedene Möglichkeiten vorgestellt, wie z.B. Innereien, Talg, Stelzen, Suppenfleisch, Knochen oder Fette, sehnige und blutige Abschnitte für innovative Veredelungsprodukte Verwendung finden können. Das Herrichten zur Veredelung von Beef Ribs, Teres Major und Osso Buco für das Grillen sowie die Herstellung von Bratfett, Leberwürsten, Grammelburgern und Konserven wird uns in der Praxis beschäftigen. Die selbst hergestellten Produkte können dann zu Mittag verkostet werden. Ebenso sind Theorie, Rezepturen und Herstellungsabläufe sowie die Kalkulation der Produkte Themen.

Zielgruppe: Fleisch-Direktvermarkter:innen, Bio-Betriebe mit Fleischverarbeitung

Mitzubringen: weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

Referent:in: Hermann Jakob

Kosten: 110 € gefördert, 221 € ungefordert, 105 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

3-0082566

Fr. 08.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg, HBLA Francisco Josephinum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 01.03.2024

**NÖ JAGDVERBAND**

Der NÖ Jagdverband bietet für seine Mitglieder Weiterbildungsseminare zu Wildfleischbearbeitung, Wildveredelung und vielen weiteren Themen an.

Details über das Seminarangebot finden Sie in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift WEIDWERK, sowie auf der Seminarplattform des NÖ Jagdverbandes unter **SEMINARE.NOJAGDVERBAND.AT**.

Die Anmeldung zu den Seminaren kann ebenfalls direkt über die Seminarplattform erfolgen!





MILCH- UND GETREIDE-VERARBEITUNG

KÄSESCHMANKERL SELBST GEMACHT

Praxisbezogen erlernen die Teilnehmer:innen die Grundlagen der Herstellung von Käsespezialitäten wie z.B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Sauermilchprodukte. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene in der Milchverarbeitung vermittelt. Lernen Sie die verschiedenen Produktionsmöglichkeiten für Käse kennen und genießen Sie diese hergestellten Käsespezialitäten bei einer anschließenden Käseverkostung.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Interessierte von landwirtschaftlichen Milchviehbetrieben

Referent:in: Ing. Martina Sieder

Kosten: 57 € gefördert, 109 € ungefördert

PY3567

Do. 22.02.2024; 08:30-16:00 Uhr

LFS Pyhra

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745 2393

bis 15.02.2024

HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE UND FRISCHKÄSEZUBEREITUNGEN

Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Topfen, Gervais, Bröseltopfen; praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Frischkäse und Topfencremen, Frischkäsezubereitungen (süße und pikante Rezepturen), Bröseltopfen, Frischkäseroulade und Frischkäsekuglerl in Öl aus Ziegenmilch, Herstellen von Schaffrischkäse (Mostviertler Schaffkäse)

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Josef Hartl, Ing. Wolfgang Pöhacker

Kosten: 110 € pro Person

Do. 16.11.2023; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 2 Wochen vor Kursbeginn

GRUNDLAGEN DER HARTKÄSEHERSTELLUNG

Kuh- und Schafmilch

Theoretische Grundlagen zur Hartkäseherstellung, Einsatz von spezifischen Kulturen, praktische Demonstration und Herstellung von Produkten: Bergkäse-Typs, Schafhartkäse, Herstellung von Hartkäse nach Parmesan-Art, Käsereifungsarten, Verkostung von Käsemustern

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Josef Hartl,

MM Richard Dorninger

Kosten: 110 € pro Person

Do. 14.12.2023; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800

bis 2 Wochen vor Kursbeginn

SCHNITTKÄSEHERSTELLUNG

Kuh- und Ziegenmilch

Hygiene und theoretische Grundlagen zur Käseherstellung, Steuerungsfaktoren für den pH-Wert und Trockenmassegehalt im Käse, praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Schnittkäse mit offenem Käseteig, Schnittkäse mit geschlossenem Käseteig, Käsereifungsarten

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Josef Hartl

Kosten: 110 € pro Person

Do. 01.02.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800

bis 2 Wochen vor Kursbeginn

WEICHKÄSE- UND BRÜHKÄSEHERSTELLUNG

Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella

Theoretische Grundlagen zur Weichkäseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Type Camembert, Type Roquefort, Doppelschimmelkäse, Herstellung von Käse nach Mozzarella-Art, Herstellung von Käse nach Halloumi-Art, Salzbad und Salzbadbehandlung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Josef Hartl,

MM Richard Dorninger

Kosten: 110 € pro Person

Do. 28.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: LMTZ Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800

bis 2 Wochen vor Kursbeginn

HERSTELLUNG VON BUTTER UND BIERKÄSE

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Butter und Magerkäse, praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Süßrahmbutter und Sauerrahmbutter, Kräuterbutter, Bierkäse, FiT-Einstellung Magerkäse

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: MM Andreas Potzmader,

Ing. Josef Hartl

Kosten: 110 € pro Person

Do. 14.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800

bis 2 Wochen vor Kursbeginn

GRUNDLAGEN DER VERARBEITUNG VON KUH-, SCHAF- UND ZIEGENMILCH

3-Tages-Basisseminar

Hygiene bei der Milchverarbeitung, theoretische Grundlagen zur Käseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung von folgender Produkte: Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Drinks, Topfen, Schichtkäse - inkl. Verarbeitung von Topfen, Weich- und Schnittkäseherstellung, Käsereifungsarten, Molkeverwertung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Josef Hartl

Kosten: 300 € pro Person

Di. 06.02.-Do. 08.02.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800

bis 2 Wochen vor Kursbeginn



MILCHWIRTSCHAFT

- Direktvermarktung Milchprodukte speziell
- Eutergesundheitsmanagement
- Arbeitskreis Milch
- Milchwirtschaft allgemein
- Stallklima und Kuhkomfort



SPEISEEIS, SAUERMILCHPRODUKTE UND DESSERTS

Joghurtherstellung aus laktosefreier Milch, Fruchtjoghurt und Drinks, Pudding und Trinkpudding, Topfen- und Joghurtcreme; Eisherstellung am Bauernhof: technologische Grundlagen, mikrobiologische Voraussetzungen, Geräteausstattung, Grundrezepte und Joghurteisherstellung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milch und Milchprodukten, Berater:innen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

Referent:in: Ing. Wolfgang Pöhacker, Eduard Hauss

Kosten: 110 € pro Person

Do. 21.03.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg an der Erlauf, LMTZ Francisco Josephinum

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, T 07416/52437-800 bis 2 Wochen vor Kursbeginn

HERSTELLUNG VON SPEISEEIS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG Schnupperkurs für Interessierte

Milch bildet größtenteils die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen und Hofmolkereien/-käsereien ein interessantes Produkt mit einer sehr guten Wertschöpfung. In diesem Basis-kurs erhalten Sie das Grundwissen zur Herstellung verschiedener Speiseeisprodukte. Neben theoretischen Grundlagen werden Sie im Rahmen des Kurses die Möglichkeit haben, Ihr eigenes Speiseeis zu erzeugen. Sie können auch eigene Milch zum Kurs mitbringen (ca. 2 Liter) und Eis aus Ihrer eigenen Milch erzeugen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, die ihre Produktpalette um Bauernhofeis erweitern möchten

Referent:in: Rainer Zink

Kosten: 80 € gefördert, 150 € ungefördert

3-0082732

Mo. 29.04.2024; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 22.04.2024

PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVEN

DIREKT VOM BAUERNHOF

Eine Chance für die Direktvermarktung?

Immer mehr Menschen verzichten auf Kuhmilch und greifen zu pflanzlichen Alternativen aus Soja, Hafer oder Mandeln. Bei Pflanzendrinks im Supermarkt auf Regionalität zu achten, ist jedoch schwierig, da diese überwiegend aus dem Ausland stammen. Der Trend zu den pflanzlichen Milchalternativen bietet daher auch Chancen für die bäuerliche Direktvermarktung. In diesem Seminar wird auf die Herstellung von Hafer-, Dinkel-, Soja-, Lupinen- und Buchweizendrinks eingegangen und auch die pflanzenbaulichen und rechtlichen Grundlagen erläutert.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Referent:in: Fachexpert:innen des LMTZ Wieselburg und der LK NÖ

Kosten: 82 € gefördert, 157 € ungefördert

3-0083301

Do. 22.02.2024; 09:00-17:00 Uhr

Wieselburg, HBLA Francisco Josephinum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 15.02.2024

BROTBACKEN

FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG: DAS PERFEKTE BAUERNBROT

Die optimale Sauerteigführung, hochwertige Zutaten, korrekte Teigherstellung und ein abgestimmtes Rezept sind entscheidend für das Gelingen eines guten Bauernbrot. In diesem Seminar erhalten aktive Brot-Direktvermarkter:innen von einem Profifundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung, Rezeptanpassung sowie Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Analyse und Verkostung mitgebrachter Sauerteige und Bauernbrote.

Zielgruppe: aktive Brot-Direktvermarkter:innen, die an der Qualität ihres Bauernbrot arbeiten möchten

Mitzubringen: eigene Sauerteige und Bauernbrote, Schürze

Referent:in: Christopher Lang

Kosten: 70 € gefördert, 134 € ungefördert, 60 € für Top-Heurige

3-0078447

Mo. 30.10.2023; 09:00-13:00 Uhr

BBK Krems

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.10.2023



ZERTIFIKATSLEHRGANG AUSBILDUNG ZUR/ZUM BROTSSENSORIKER:IN



Dieser Zertifikatslehrgang soll die regionale Brotkultur fördern und zur Qualitätssicherung des Grundnahrungsmittels Brot beitragen. Zentraler Ausbildungsschwerpunkt ist die intensive Schulung der sensorischen und persönlichen Fähigkeiten zur Verkostung, zur Brotbeurteilung und ansprechenden, kompetenten Präsentation von Brot und Gebäck. Die Teilnehmer:innen haben während der gesamten Ausbildung die Möglichkeit, die sensorische Beurteilung und Beschreibung von Brot zu üben und diese Fähigkeiten aufzubauen. Inhalte: Einführung, Geschichte und Brotkultur; Warenkunde und Herstellung; Sensorik und Kulinarium rund ums Brot; Persönlichkeitsbildung, Rhetorik, Auftreten, Präsentation und Marketing; Rechtliche Grundlagen; "Brotreise" – Exkursion; Abschlusspräsentation

Zielgruppe: Brot-Direktvermarkter:innen, die an einer Produktverbesserung und an einer professionellen Produktpräsentation Interesse haben; Seminarbäuer:innen, Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, die sich mit Brotbacken beschäftigen

Voraussetzung: Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

Referent:in: einschlägige Fachexpert:innen

Kosten: 815 € gefördert, 3.585 € ungefördert

3-0082772

Lehrgangstart: Mo. 23.09.2024

Dauer: 128 UE

St. Pölten, LK NÖ bzw.

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.06.2024



WEITERE KURSANGEBOTE:

Kurse des Ländlichen Fortbildungsinstituts: noe.lfi.at

Kurse am Francisco Josephinum in Wieselburg: www.josephinum.at

Kurse in den landwirtschaftlichen Fachschulen: www.landimpulse.at

Kurs- und Qualifizierungsprogramm biologische Landwirtschaft: www.bio-austria.at

Kurse zu Green Care: www.greencare-oe.at



GEMÜSE-, OBST- UND HONIGVERARBEITUNG

DER ANBAU VON WINTERGEMÜSE: ERNTEN OHNE ZU HEIZEN

Der Winter ist die verlorene Jahreszeit im Hausgarten. Er ist zwar nicht Wachstumszeit, aber Erntezeit. Und das sollte man sich zur Selbstversorgung mit Gemüse keinesfalls entgehen lassen. Wir lernen die optimalen Anbauzeitpunkte für die Winterernte von Kräutern, Blatt- und Wurzelgemüse kennen. Einfache technische Einrichtungen helfen, Gemüsepflanzen über den Winter zu schützen. Viele Gemüsearten sind winterhärter, als es in den Lehrbüchern steht. Es ist eigentlich gar nicht so sehr der Frost, der sie bedroht. Mit der richtigen Pflege sind Tisch und Beet auch in der kalten Jahreszeit reich mit frischem, knackigem Gemüse gedeckt.

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: Landwirt:innen und Gartenbesitzer:innen
Referent:in: DI Wolfgang Palme
Kosten: 55 € gefördert, 95 € ungefördert

3-0083129

Mi. 31.01.2024; 09:00-17:00 Uhr
Wien, City Farm Augarten
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 24.01.2024

DER ANBAU VON WINTERGEMÜSE: IM SOMMER IN DEN NÄCHSTEN WINTER STARTEN

Wer im Winter Frischgemüse ernten will, muss rechtzeitig mit dem Anbau beginnen. Denn im Winter ernten wir, was im Spätsommer und Herbst gewachsen ist. Nur mit einer passenden Anbautabelle schaffen wir eine lückenlose Fruchtfolge im Beet. In praktischen Übungen bereiten wir gemeinsam die ersten eigenen Jungpflänzchen für den Winter vor.

Zielgruppe: Landwirt:innen und Gartenbesitzer:innen
Referent:in: DI Wolfgang Palme
Kosten: 55 € gefördert, 95 € ungefördert

3-0083131

Mi. 28.08.2024; 09:00-17:00 Uhr
Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanstalt Zinsenhof
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 21.08.2024

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE – EINMAL PFLANZEN, MEHRFACH ERNTEN

Was sind mehrjährige Gemüse? Wir alle kennen Spargel und Rhabarber. Darüber hinaus gibt es aber eine Vielzahl von ausdauernden Gemüsen, auch Permaveggi (permanent-vegetables) genannt. Welche Pflanzen das sind, wie sie kultiviert und verwendet werden, erfahren Sie in diesem Seminar. Verschiedene mehrjährige Gemüse und Anbausysteme werden vorgestellt. Die Kultur von mehrjährigem Gemüse bringt Vorteile, wie bspw. bodenschonende Bewirtschaftung, wassersparende Produktion, und liefert dabei hochwertige und nahrhafte Lebensmittel. Zudem können mehrjährige Gemüse innovative Optionen zur Produkterweiterung bieten oder die Selbstversorgung bereichern. Auf den Versuchsflächen des Zinsenhofes werden vor Ort unterschiedliche Permaveggi besichtigt.

Anrechenbarkeit: 5h ÖPUL-BIO
Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Gemüsebetriebe, interessierte Landwirt:innen
Mitzubringen: wetterangepasste Kleidung für den Besichtigungsteil
Referent:in: DI Wolfgang Palme, Magdalena Bauer-Scharinger
Kosten: 79 € gefördert, 159 € ungefördert, 74 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0082569

Mi. 20.03.2024; 09:00-17:00 Uhr
St. Leonhard/Forst, Gemeindesaal
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 13.03.2024

FRUCHTGEMÜSEVIELFALT FÜR DIREKTVERMARKTUNG UND SELBSTVERSORGUNG

Statt sich mit austauschbarer Massenware von Tomaten, Paprika und Gurken in einem Preiskampf mit dem Lebensmittelhandel aufzureiben, lohnt es sich, unbekannte Gemüsefrüchte zu entdecken und im eigenen Anbau zu nutzen. Spezialgurken, vergessene Nachtschatten oder Bohnenvielfalt bieten eine faszinierende Produktbreite, mit der Sie sich und Ihre Kundschaft begeistern werden. Wir lernen diese Spezialitäten ebenso wie unbekannte Sorten der Hauptfruchtarten in übersichtlichen Portraits und ganz persönlich beim Rundgang kennen.

Zielgruppe: Landwirt:innen und Gartenbesitzer:innen
Referent:in: DI Wolfgang Palme
Kosten: 55 € gefördert, 95 € ungefördert

3-0083280

Mi. 24.07.2024; 09:00-17:00 Uhr
Ruprechtshofen, Gemüseversuchsanstalt Zinsenhof
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 17.07.2024

SPEISEKAMMER AUS DER NATUR

Die Natur bietet ein reichhaltiges Angebot an bevorratbarem Wildgemüse, Wildobst und Nüssen. Viele Möglichkeiten nahrhafte Sprossen, Wildspargel, Kräuter- oder Gehölzknospen, Stängeln, Blüten und Fruchtblätter in würzigen Marinaden oder Öl einzulegen stehen uns offen. Aber auch die Verarbeitung zu Pasten, Chutneys, Wildobstsoßen oder Fruchtkäse-Naschereien ist möglich. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch weitgehend unbekannt. Das Seminar soll dahingehend Anleitung geben, die "essbare Fülle der Natur" für Speisen des Winters haltbar zu machen. Besonderheit: Alle Teilnehmer:innen bekommen das Buch "Speisekammer aus der Natur" als Kursunterlage gratis dazu!

Anrechenbarkeit: 8h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: Naturvermittler:innen, Seminarnarbauerinnen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB
Referent:in: Dr. Michael Machatschek
Kosten: 60 € gefördert, 120 € ungefördert

3-0082870

Mi. 13.03.2024; 09:00-17:00 Uhr
Grafenschlag, GH Bauer
Anmeldung: BBK Zwettl, T 05 0259 42106 bis 06.03.2024

3-0083196

Fr. 15.03.2024; 09:00-17:00 Uhr
Dobersberg, ehem. BBK
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 08.03.2024

VEGANE UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS LANDWIRTSCHAFTLICHEN ROHSTOFFEN

Vegan und vegetarisch liegen im Trend. Die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen Sie theoretisch und praktisch, wie vegane bzw. vegetarische „Fleischerersatzprodukte“/Lebensmittel kreiert werden können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung sind u.a. Erbsen, Weizenmehl, Dinkelreis, Sonnenblumen-Eiweiß, Leinmehl, verschiedenste Gemüse, und einiges mehr – lassen Sie sich überraschen. Aus den Zutaten werden im Kurs rein vegane Spezialitäten à la „Cevapcici“, Knoblauchaufstrich und „Bratwurst“ hergestellt. Vegetarische Varianten von Burgern, vegetarische Griller nach Art von Bratwurst und „Streichwürste“ ergänzen das vielfältige „Mittagsmenü“ beim Kurs.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe
Mitzubringen: Schürze
Referent:in: Hermann Jakob
Kosten: 110 € gefördert, 218 € ungefördert, 105 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

3-0082561

Mi. 06.03.2024; 09:00-17:00 Uhr
BBK Wiener Neustadt
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 28.02.2024

EDELKASTANIEN

Produktion und Verwendung einer nahrhaften Baumfrucht



Sie interessieren sich für Edelkastanien und deren Kultur, Anbau und Verarbeitung? In diesem Kurs werden Sie fündig. Hier lernen Sie die wichtigsten Grundlagen für die Produktion und Verwendung dieser nahrhaften Baumfrucht. Welche Standort- und Bodenansprüche hat die Edelkastanie? Welche Arten und Sorten gibt es? Welche Herausforderungen in Bezug auf Schädlinge und Krankheiten können auftreten und wie kann man damit umgehen? Und wie können Edelkastanien geerntet, gelagert, verarbeitet oder zubereitet werden? Auf diese Fragen sowie Aspekte der Pflege und Vermarktung gibt der Kurs Antworten. Zudem besuchen wir eine kleine und junge Abspflanzung (10-15 Jahre alte Bäume) von Edelkastanien sowie einen über 100 Jahre alten Edelkastanien-Bestand.

Anrechenbarkeit: 5h ÖPUL-BIO**Zielgruppe:** Obstbaubetriebe, interessierte Bäuerinnen und Bauern**Mitzubringen:** wetterangepasste Kleidung für die Exkursion**Referent:in:** Johannes Schantl, Herta Pichler**Kosten:** 77 € gefördert, 154 € ungefördert, 72 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

3-0082579

Do. 06.06.2024; 09:00-17:00 Uhr**Kirchberg/Wechsel, GH Fally****Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 31.05.2024

STREUOBST WAR GESTERN

Mehrnutzen-Hochstamm-Produktionssysteme für die Zukunft



Streuobst war gestern? Streuobstwiesen haben die höchste Biodiversität, sind nur mit viel Handarbeit zu bewirtschaften und überaltert. 95 % der Bestände sind bereits verschwunden. Für die Zukunft braucht es daher neue und wirtschaftliche Hochstamm-Obst-Produktionssysteme, die eine moderne Bewirtschaftung und Artenvielfalt vereinen und resilient gegen den Klimawandel sind. Die Teilnehmer:innen lernen die wichtigsten Aspekte dieser Mehrnutzen-Systeme kennen - vom individuellen Bepflanzungsplan über die Wahl geeigneter Unterlagen und Sorten bis zur fachgerechten Pflanzung und Kulturführung. Ein Mostbetrieb mit mehr als 4,5 ha Obstbäumen bietet den idealen Rahmen für Theorie, Praxis und Austausch.

Anrechenbarkeit: 3h ÖPUL-DIV**Zielgruppe:** Obstbaubetriebe, interessierte Bäuerinnen und Bauern**Mitzubringen:** warme, wetterfeste Bekleidung und Schuhe**Referent:in:** Alois Wilfling**Kosten:** 86 € gefördert, 179 € ungefördert, 81 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

3-0082631

Do. 14.03.2024; 09:00-17:00 Uhr**Haag, Mostheuriger Hansbauer****Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 07.03.2024

WEBINAR:**BIO-TAFELTRAUBEN-PRODUKTION**

Bio-Tafeltrauben sind gefragt, am heimischen Markt aber oft kaum verfügbar. Dennoch gibt es Betriebe, die erfolgreich Bio-Tafeltrauben produzieren und vermarkten. In diesem zweiteiligen Webinar vermitteln uns Tafeltrauben-Experten und erfolgreiche Bio-Produzent:innen die wichtigsten Grundlagen zur Produktion und Vermarktung und geben einen kompakten Überblick zum Thema: Welche Sorten sind geeignet? Mit welchen Herausforderungen ist in der Kulturführung, beim Pflanzenschutz oder in der Lagerung zu rechnen und wie kann diesen begegnet werden? Welche Vermarktungsmöglichkeiten und -wege gibt es und wie sind diese einzuschätzen? Wie ist die rechtliche Situation in Bezug auf die Produktion? Diese und weitere Fragen beantwortet das Webinar.

Anrechenbarkeit: 2h ÖPUL-BIO**Zielgruppe:** Obstbaubetriebe, Direktvermarkter:innen, Betriebe auf der Suche nach neuen Standbeinen**Referent:in:** Andreas Kreuzwieser, Armin Braun, Gerd Götz, Catherine Metzker**Kosten:** 55 € gefördert, 110 € ungefördert, 50 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0082582

Di. 30.01. und Do. 01.02.2024;**18:30-20:40 Uhr****LFI-Online Seminarraum****Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

WILDKRÄUTER UND WILDOBST**AB INS GLAS!****Kochworkshop für Chutneys, Würzsaucen & Co**

Im Laufe eines Jahres bringt die Natur viel Schönes und Geschmackvolles hervor. Durch unterschiedliche Verfahren kann die Ernte haltbar gemacht und auch zu anderen Jahreszeiten genossen werden. Erfahren Sie mehr über das Haltbarmachen von Wildkräutern und Wildobst. Es werden die div. Haltbarkeitsmethoden vorgestellt. In der Küche liegt der Schwerpunkt vor allem auf Wildkräuterwürzsaucen. Neben Pesto kann man Wildkräuter auch im Relish, Pistou, Confit, Chutney und Co verwenden. Schon einmal Schafgarbenketchup und Wildobstsenf probiert? Bei diesem Kochseminar ist Gelegenheit dazu. Im praktischen Teil werden die besten Rezepte gleich in die Tat umgesetzt. Nach dem gemeinsamen Kochen werden die Ergebnisse verkostet bzw. in Gläser gefüllt. Alle hergestellten Gläser können die Teilnehmer:innen mit nach Hause nehmen.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof**Zielgruppe:** Landwirt:innen, Naturvermittler:innen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, Almpädagog:innen, Kräuterpädagog:innen**Referent:in:** Petra Regner-Haindl**Kosten:** 65 € pro Person

3-0082846

Di. 03.09.2024; 16:00-20:00 Uhr**Kronberg, Landhaus Kraus****Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 27.08.2024

VERARBEITUNG VON**GETROCKNETEN WILDKRÄUTERN****Ein Wildkräuter - Praxisworkshop**

Sie haben sich schon immer gefragt was man mit getrockneten Kräutern alles machen kann? In diesem Praxisworkshop erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Trocknen von Pflanzen, welche Pflanzen dafür geeignet sind und wie man diese verwenden kann. Folgende Themenbereiche an Hand von praktischen Beispielen umgesetzt: Kräutertee, Kräutersalz, Blütenzucker, Energieballs, Kräuterpulver für die Kulinarik, Kräuterpillen, Badesalz, u.a. Die hergestellten Produkte werden vor Ort verkostet, oder können mit nach Hause genommen werden.

Anrechenbarkeit: 4h Schule am Bauernhof**Zielgruppe:** Landwirt:innen, Naturvermittler:innen, UaB, SaB, Seminarbäuerinnen, Almpädagog:innen, Kräuterpädagog:innen**Referent:in:** Petra Regner-Haindl**Kosten:** 65 € pro Person

3-0083168

Di. 06.02.2024; 15:00-19:00 Uhr**Karlstetten, Bioplatz****Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 31.01.2024

ZERTIFIKATSLEHRGANG**EDELBRANDSOMMELIER/IÈRE**

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen. Inhalte: Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

Zielgruppe: Landwirt:innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzent:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben**Voraussetzung:** Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Vermarktung von Destillaten**Referent:in:** Ing. Andreas Ennser**Kosten:** 765 € gefördert, 2.870 € ungefördert

3-0077974

Lehrgangstart: Jänner 2024**Dauer:** 124 UE**St. Pölten, LK NÖ****Information:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

SCHNAPSBRENNKURSE

Gesetzliche Grundlagen und Neuerungen, produktionstechnische Grundlagen – vom Rohmaterial bis zum Edelbrand, Veredelung von Bränden, Produktpräsentation und Vermarktung; Praxis: sensorisches Abtrennen von Vor- und Nachlauf, Filtration, Flaschenfüllung; sensorische Verkostung; man kann auch eigene Brände zum Verkosten mitnehmen; individuelle Schwerpunkte je nach Kursort

Zielgruppe: Abfindungsbrenner:innen
Mitzubringen: eventuell eigene Verkostungsproben

PY3557

Mi. 22.11.2023; 08:30-17:00 Uhr

LFS Pyhra

Referent:in: Leopold Stuphann BEd, Andreas Sternatz BEd, Johann Schiefer

Kosten: 64 € gefördert, 123 € ungefördert

Anmeldung: LFS Pyhra, T 02745 2393 bis 15.11.2023

ED3502

Sa. 27.01.2024; 09:00-17:30 Uhr

LFS Edelhof

Referent:in: Ing. Erich Strobl

Kosten: 70 € pro Person

Anmeldung: LFS Edelhof, T 02822 52402 bis 20.01.2024

HERSTELLUNG VON FRUCHTLIKÖREN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

In diesem Seminar bekommen Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtstiftlikören: gezielte Auswahl der Rohprodukte, richtige Verarbeitung, Kriterien für einen Qualitätslikör, sensorische Grundkenntnisse, rechtliche Grundlagen und Etikettierung, Verkostung verschiedener Liköre.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Referent:in: Cordula Klaffner BA

Kosten: 84 € gefördert, 153 € ungefördert

3-0083591

Fr. 07.06.2024; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

HONIGQUALITÄT & SENSORIK

Wassergehalts- und Leitfähigkeitsmessung; Honig richtig be- und verarbeiten; Cremehonigherstellung; Sensorik und Verkostung von regionalen Honigsorten

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

Referent:in: IM DI Günter Wudy

Kosten: 40 € pro Person

LI8445

Fr. 22.03.2024; 14:00-18:00 Uhr

NÖ Imkerschule Warth

Anmeldung: Imker-Neueinsteiger, T 0677 61865001 bis 15.03.2024

METKURS

Von der Honigauswahl über den Ansatz, Vergärung und Klärung bis hin zur stabilen Flaschenfüllung werden die wichtigsten Fragen beantwortet.

Für Praxispass Ausbildung Bienenwirtschaft: 8h

Zielgruppe: Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

Referent:in: Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler

Kosten: 80 € pro Person

LI8438

Fr. 26.01.2024; 09:00-17:00 Uhr

NÖ Imkerschule Warth

LI8459

Fr. 27.09.2024; 09:00-17:00 Uhr

NÖ Imkerschule Warth

Anmeldung: Imker-Neueinsteiger,

T 0677 61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

Ikberatung

PSYCHOSOZIALE BERATUNG

Bäuerliches Sorgentelefon

T 0810 676 810

HOF.Leben –

Beratung.Coaching.Mediation



erster Termin kostenfrei,
weitere Termine: 90 € pro Termin im Umfang von bis zu 1,5 Stunden,
30 € für jede weitere halbe Stunde
Josef Stangl, T 05 0259 362
Elisabeth Rennhofer, T 05 0259 363
Victoria Loimer, T 05 0259 364



Die Bäuerinnen Niederösterreich

Als größte niederösterreichische Frauenorganisation sind wir DIE Stimme für Bäuerinnen und Frauen aus dem ländlichen Raum!

foto: Georg Pomastny/landwirtschaftsbildagentur NÖ

Die Bäuerinnen Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St.Pölten
ZVR-Nr. 782513532, baeuerinnen@lk-noe.at, www.baeuerinnen-noe.at, www.facebook.com/diebaeuerinnennoe

Die Bäuerinnen.

Die Bäuerinnen - Mitten im Leben

- ... bauen wir Brücken zwischen Landwirtschaft und Kunden von heute und morgen.
- ... entwickeln wir neue Chancen für unsere Familienbetriebe.
- ... fördern wir die politische Teilhabe der Frauen.
- ... sorgen wir für mehr Lebensqualität in der Land- und Forstwirtschaft.
- ... gestalten wir unsere Region und unseren Lebensraum.



**LANDESVERBAND
FÜR BÄUERLICHE
DIREKTVERMARKTER NÖ**



Der Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ bündelt aktuell die Interessen von rund 780 Direktvermarkter:innen und Buschenschänker:innen aus ganz Niederösterreich.

Ziele des Landesverbandes:

- Wir schließen uns zusammen - gemeinsam lässt sich mehr erreichen!
- Wir vertreten die Interessen der Direktvermarktungs- und Buschenschänkerbetriebe bestmöglich gegenüber Politik und Öffentlichkeit.
- Wir versorgen Sie mit Informationen zu aktuellen Themen, die die Direktvermarktung betreffen, im Anlassfall per E-Mail.
- Wir setzen uns für Qualitätsverbesserung und Qualitätsauszeichnung ein und unterstützen Sie und Ihren Betrieb.
- Wir vermitteln Einzelberatung, Weiterbildung und Informationen und bieten die Möglichkeit sich bei unseren Veranstaltungen mit anderen Direktvermarkter:innen des Landesverbandes zu vernetzen und auszutauschen.

Wir würden uns freuen, auch Sie im Kreise des Landesverbands für bäuerliche Direktvermarkter NÖ begrüßen zu dürfen.

Informationen zur Mitgliedschaft erhalten Sie beim Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, T 05 0259 46000, E direktvermarktung@lk-noe.at www.direktvermarktung-noe.at



**APP: SCHMANKERL-NAVI
REGIONAL EINKAUFEN &
EINKEHREN**

Die App spürt einfach und bequem Ab-Hof-Betriebe und Bauernläden, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Märkte sowie AMA-Gastrosiegel-Wirtshäuser österreichweit für Konsument:innen auf. Angezeigt werden Adressen und Produkte im direkten Umkreis. Mit nur einem Klick können Produkte gefunden werden, die auch Versand, Zustellung oder Online-Shops anbieten. App also kostenlos downloaden und die Schmankeleisuche kann beginnen!



**GUTES VOM BAUERNHOF –
EINKAUFSFÜHRER**

Die handliche Broschüre gibt einen Überblick über Niederösterreichs ausgezeichnete Direktvermarkter. Der Einkaufsführer ist kostenlos unter 05 0259 26500 erhältlich.

Die Betriebe finden Sie unter www.gutesvombauernhof.at



TOP-HEURIGER-KALENDER

Die „Top-Heuriger“ Niederösterreichs verwöhnen ihre Gäste mit ausgezeichneten Weinen oder Mosten und regionalen Spezialitäten. Einen ausgezeichneten Betrieb in Ihrer Nähe finden Sie im aktuellen Top-Heuriger-Kalender, welcher unter www.top-heuriger.at, per Telefon 05 0259 26500 oder per Mail an office@top-heuriger.at kostenlos angefordert werden kann.





URLAUB AM BAUERNHOF

URLAUB AM BAUERNHOF - EINE CHANCE FÜR MEINEN BETRIEB?

Haben Sie schon einmal mit dem Gedanken gespielt, Gäste einen Blick hinter die Hof-tür zu gewähren, ihnen die Vielseitigkeit der Landwirtschaft und unseres Bundeslandes Niederösterreich zu vermitteln und dadurch Ihr Einkommen aufzubessern? Dann sind Sie herzlich zu diesem Einstiegsseminar eingeladen, wo Sie mehr über die Privat-zimmervermietung erfahren. Wir informieren Sie unter anderem über die Markenphilosophie, Trends und Entwicklungen im Tourismus, persönliche, betriebliche, regionale und rechtliche Voraussetzungen. Weiters bieten wir Ihnen die Möglichkeit zur Besichtigung eines Urlaub am Bauernhof-Betriebes, wo die Betriebsleiter über persönliche Erfahrungen aus erster Hand berichten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie Personen, die interessiert sind, in den Betriebszweig "Urlaub am Bauernhof" bzw. in die Privat-zimmervermietung einzusteigen
Referent:in: Ing. Barbara Teufel, Katrin Teufel MA
Kosten: 15 € pro Person

3-0082174
Mi. 22.11.2023; 09:00-13:00 Uhr
Rastenfeld, Hofbauer-Hof
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 15.11.2023

ZERTIFIKATSLEHRGANG URLAUB AM BAUERNHOF



Im LFI- Zertifikatslehrgang „Urlaub am Bauernhof“ erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form einen umfassenden Einblick in die vielfältige Materie der bäuerlichen Gästebeherbergung. Kursinhalte: Persönlichkeitsbildung, Betriebs- und Marketingkonzept, rechtliche Rahmenbedingungen, Betriebswirtschaft, Frühstücksangebot und -kalkulation, Wirtschaftlichkeitsberechnung, Schriftverkehr, Telefonieren, Preisgestaltung, Marketing und Angebotsgestaltung, richtiges Putzen und Arbeitsorganisation, Beschwerdemanagement, Lebensmittelhygiene und Allergene, Abschlusspräsentation.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen und Neueinsteiger:innen (Letzteren wird zuvor der Besuch eines Einstiegsseminars oder eine Einstiegsberatung empfohlen.)
Referent:in: Thomas Kucharik, Elisabeth Rennhofer, Dr. Wolfgang Stock, DI Günther Pfeiffer, Ing. Michael Hell, DI Stefanie Wagner, DI Heinz Wilfinger, Mag. Michael Maschl, DI Josef Stangl, Mag. Claudia Brandstätter, DI Angela Schmid, Mag. Claudia Pets
Kosten: 850 € gefördert, 3.486 € ungefördert

3-0083333
Lehrgangstart: Mo. 15.01.2024; 09:00-17:00 Uhr
Dauer: 136 UE; 17 Kurstage, zumeist 2-Tagesblöcke im Abstand von ca. 2 Wochen
St. Pölten, Hotel Seeland und LK NÖ bzw. LFI-Online-Seminarraum
Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.12.2023

MEIN „PERSONAL SPACE“ ALS VERMIETER:IN – sich abgrenzen, sowohl räumlich als auch emotional

Sie haben das Gefühl, rund um die Uhr für Ihre Gäste erreichbar sein zu müssen? Ihrem Empfinden nach sind Ihre Gäste immer und überall im Stall/am Hofgelände unterwegs? Gefühlt sollten Sie oft zur gleichen Zeit auf drei Kirrtanzen tanzen? Machen Sie sich Ihr Leben leichter, beginnen Sie mit dem ersten Schritt und definieren Sie für sich: Was sind meine Grenzen, mein persönlicher Freiraum, mein Wohlfühlzustand? Und wie kann ich diesen persönlichen Freiraum so gestalten, dass ich es mir wert bin, diesen klar und deutlich an meine Gäste zu kommunizieren? Ein gesunder "personal space" ist die Voraussetzung, um in meinem Umfeld stark zu sein und stark zu bleiben. In Folge kann der Alltag am Hof mit den Gästen geregelter ablaufen, der Stresspegel sinken und auch das eigene Familienleben etwas getrennter vom Vermieteralltag werden.
Zielgruppe: bäuerliche Vermieter:innen, Privat-zimmervermieter:innen
Referent:in: Dr. Katrin Zechner
Kosten: 80 € gefördert, 140 € ungefördert, 91 € für Privat zu Gast-Mitglieder

3-0082917
Mo. 13.11.2023; 09:00-16:00 Uhr
Rastenfeld, Strohmayerhof

3-0082948
Mo. 20.11.2023; 09:00-16:00 Uhr
Göstling/Ybbs, Ferienstadl Hammerau

3-0082951
Di. 21.11.2023; 09:00-16:00 Uhr
Bergland, Kerndlerhof

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 1 Woche vor Kursbeginn

WEBINAR: DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG FÜR VERMIETER:INNEN – Umsetzung in der Praxis

Sie sind Gastgeber:in und möchten mit Ihren Gästen in Kontakt bleiben oder neue Gäste gewinnen und speichern dazu Daten? Sie möchten wissen, was notwendig ist, damit man einen Newsletter an Gäste verschicken darf? Oder was braucht man, damit man auf Instagram ein Gewinnspiel durchführen darf? Wie sieht es mit der Speicherung meiner Gästedaten aus? Diese und weitere Fragestellungen werden im Webinar beantwortet.

Zielgruppe: bäuerliche Vermieter:innen und Privat-zimmervermieter:innen
Referent:in: Mag. Michael Kneissl, Mag. Michael Maschl
Kosten: 20 € gefördert, 30 € ungefördert, 20 € für „Privat zu Gast“-Mitglieder

3-0082910
Do. 30.11.2023; 15:30-17:00 Uhr
LFI-Online Seminarraum
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 23.11.2023



LANDESVERBAND FÜR URLAUB AM BAUERNHOF UND PRIVATZIMMERVERMIETUNG IN NIEDERÖSTERREICH



Urlaub am Bauernhof ist der größte Zusammenschluss bäuerlicher Gastgeber in Österreich. Über www.urlaubambauernhof.at vermarkten der Bundesverband und acht Landesverbände über 2.200 Bauernhöfe, Winzerhöfe und Almhöfen, davon rund 330 in Niederösterreich. Der niederösterreichische Landesverband bietet umfassenden Service für die Mitgliedsbetriebe. Gut vernetzt mit relevanten Partnern aus Tourismus, Landwirtschaft und Politik unterstützen wir Sie bei den täglichen Agenden der Vermietertätigkeit. Informationen über die Mitgliedschaft finden Sie unter www.landurlaub.at.

Kontaktieren Sie uns auch gerne persönlich: T 02758/3110, E info@landurlaub.at



© LKNÖ

HYGIENE & RECHT

SCHULUNG LEBENSMITTELHYGIENE UND ALLERGENINFORMATION

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Zielgruppe: für Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurückliegt, gesetzlich verpflichtend; auch für Neueinsteiger:innen in diese Betriebszweige

Referent:in: Roswitha Zach BSc, Lehrkräfte der LFS

Kosten: 20 € gefördert, 40 € ungefördert

3-0082025

Di. 14.11.2023; 09:00-13:00 Uhr
BBK Korneuburg

3-0082026

Do. 23.11.2023; 09:00-13:00 Uhr
LK-Technik Mold

3-0082027

Do. 30.11.2023; 09:00-13:00 Uhr
BBK Melk

3-0082028

Mi. 17.01.2024; 09:00-13:00 Uhr
BBK Wiener Neustadt

3-0082029

Do. 18.01.2024; 09:00-13:00 Uhr
BBK Mistelbach

3-0082033

Mi. 24.01.2024; 09:00-13:00 Uhr
BBK Gmünd

3-0082034

Do. 25.01.2024; 09:00-13:00 Uhr
BBK Krems

3-0082036

Mi. 31.01.2024; 09:00-13:00 Uhr
St. Pölten, LKNÖ

Anmeldung: LKNÖ, T 05 0259 26500
bis 1 Woche vor Kursbeginn

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER PRAXIS

In diesem Kurs erhalten Sie eine Auffrischung Ihrer Hygiene-Kenntnisse und können deren Umsetzung auch praktisch üben. Kursinhalte: Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Betriebs- und Küchenhygiene, Personalhygiene, Eigenkontrolle und notwendige Aufzeichnungen – kurzer theoretischer Input und praktische Übungen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Voraussetzung: absolvierte Lebensmittelhygiene-Schulung

Referent:in: Roswitha Zach BSc,
Ing. Maria Dettelbacher BEd

Kosten: 50 € gefördert, 92 € ungefördert

3-0083649

Do. 14.03.2024; 09:00-12:00 Uhr
St. Pölten, LKNÖ

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100
bis 1 Woche vor Kursbeginn

WEBINAR: HYGIENESCHULUNG FÜR DIE IMKEREI

Hygiene und Hygienepraxis in der Imkerei; Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz; Rechtsgrundlagen, Anforderungen an die Primärproduktion; Leitlinie für eine gute Herstellungspraxis in Imkereibetrieben; Kennzeichnung von Imkereiprodukten; Mikrobiologie und Risikoanalyse; Dokumentation und Gewährleistung

Anrechenbarkeit: Hygienezertifikat: 4h

Zielgruppe: Imker:innen und Interessierte an der Imkerei

Referent:in: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: 40 € pro Person

LI8423

Mo. 11.12.2023; 17:00-21:00 Uhr
Online-Seminarraum

LI8424

Mo. 08.04.2024; 17:00-21:00 Uhr
Online-Seminarraum

LI8425

Mo. 08.07.2024; 17:00-21:00 Uhr
Online-Seminarraum

LI8426

Mo. 16.09.2024; 17:00-21:00 Uhr
Online-Seminarraum

Anmeldung: Imker-Neueinsteiger, T 0677
61865001 bis 1 Woche vor Kursbeginn

ONLINESCHULUNG LEBENSMITTELHYGIENE



Für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, besteht die Verpflichtung zur regelmäßigen Schulung bezüglich ihrer Tätigkeit und Hygiene. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden sowohl die Schulungsnachweise wie auch die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert. Der Onlinekurs bietet die Möglichkeit, Hygienewissen zu erwerben oder auch das bereits vorhandene Wissen aufzufrischen. Alle wesentlichen Themen rund um die Lebensmittelhygiene bei der Lebensmittelherstellung werden erläutert: von den Grundlagen der Hygiene mit Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung und Mikrobiologie über gefährliche und nützliche Keime bis zur „Guten Herstellungspraxis“ basierend auf den HACCP-Grundsätzen. Die Inhalte sind anschaulich dargestellt und verständlich erklärt. Sämtliche Materialien zum Nachlesen der Lerninhalte sowie die Unterlagen zur Eigenkontrolle stehen im Downloadbereich zu Verfügung.



HANDBÜCHER ZUR HYGIENE

Lebensmittelhygiene ist die Basis u.a. in der Produktion, Verarbeitung, Verabreichung. Als Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zählt die Umsetzung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems.

Dabei helfen Handbücher welche unter **noe.lko.at** – Menüpunkt Niederösterreich – Broschüren und Infomaterial zum Download zur Verfügung stehen.

- Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Betriebe
- Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe
- Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Geflügel- und Kaninenschlacht- und Verarbeitungsbetriebe

Zielgruppe: Personen, die mit Lebensmitteln umgehen sowie interessierte Personen und Lebensmittelunternehmer:innen

Kosten: 15 € pro Person

Dauer: 2 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

ONLINESCHULUNG ALLERGENINFORMATION



Lebensmittelunternehmer:innen müssen über allergene Zutaten in Speisen und Getränken informieren, die sie an Kunden und Gäste abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen. Die Schulung kann bei verschiedenen Organisationen bzw. auch online durchgeführt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen. Dieser Onlinekurs umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformations-Verordnung BGBl. II und nach Absolvierung eines Tests über die Inhalte kann der Schulungsnachweis ausgedruckt werden. Wichtig ist, dass die Umsetzung im Betrieb und die Information der Kund:innen entsprechend erfolgen.

Inhalt: Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr.1169/2011, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den/die Endverbraucher:in, Wissens-Check für Schulungsnachweis

Zielgruppe: Personen, die mündlich Allergeninformation bei der Abgabe offener Speisen und Getränke erteilen; interessierte Personen; Lebensmittelunternehmer:innen

Kosten: 15 € pro Person

Dauer: 1,5 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100



TRINKWASSERSEMINAR – WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR HAUSBRUNNENBESITZER:INNEN

Jede Person, die Trinkwasser aus dem eigenen Hausbrunnen in den Verkehr bringt, benötigt eine entsprechende Ausbildung. In diesem Seminar werden neben den baulichen Voraussetzungen für Brunnen und Quelfassungen (auch in Hinblick auf Mängel und Sanierung) die Rechtsvorschriften für Hausbrunnenbesitzer:innen behandelt. Maßnahmen der Eigenkontrolle und notwendige Aufzeichnungen ergänzen das Schulungsangebot.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, die einen Hausbrunnen haben

Referent:in: DI (FH) Norbert Wolf

Kosten: 86 € gefördert, 158 € ungefordert, 80 € für Top-Heurige und GvB-Betriebe

3-0082173

Mi. 28.02.2024; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500
bis 21.02.2024

WEBINAR: KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN FÜR DIREKTVERMARKTER:INNEN

Was gehört auf's Etikett - diese Frage haben Sie sich als Direktvermarkter:in sicher schon gestellt. Vielfältige Bestimmungen einerseits und empfindliche Strafen andererseits machen dieses Thema so wichtig. Bei diesem Kurs erfahren Sie mehr über die gesetzlichen Vorschriften und erhalten Tipps, wie häufige Fehler in der Kennzeichnung vermieden werden können.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, welche die aktuellen Kennzeichnungsbestimmungen kennen lernen wollen

Referent:in: Alexandra Bichler BBEd

Kosten: 20 € gefördert, 40 € ungefordert

3-0082038

Do. 23.11.2023; 09:00-12:00 Uhr
LFI-Online Seminarraum

3-0082039

Mi. 21.02.2024; 09:00-12:00 Uhr
LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26500
bis 1 Woche vor Kursbeginn

SELBSTBEDIENUNGSLÄDEN – WAS GILT ES RECHTLICH ZU BEACHTEN?

Selbstbedienungsläden aus gewerbe-, steuer- und lebensmittelrechtlicher Sicht, welche Produkte dürfen angeboten werden, Zusammenschluss mehrerer Landwirt:innen, Öffnungszeitengesetz, Jugendschutz, Hygieneleitlinie, ...

Zielgruppe: Landwirt:innen, die ihre Produkte in einem Selbstbedienungsladen vermarkten möchten

Referent:in: Mag. Roman Prein, Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier, Alexandra Bichler BBEd

Kosten: 30 € gefördert, 60 € ungefordert

3-0083478

Di. 07.11.2023; 09:00-12:00 Uhr

BBK Gänserndorf

Anmeldung: BBK Gänserndorf,
T 05 0259 40400 bis 31.10.2023

3-0082571

Mo. 22.01.2024; 09:00-12:00 Uhr

Hoheneich, GH Pöhn

Anmeldung: BBK Gmünd,
T 05 0259 40500 bis 15.01.2024

3-0082211

Mo. 26.02.2024; 09:00-12:00 Uhr

BBK Amstetten

Anmeldung: BBK Amstetten,
T 05 0259 40100 bis 19.02.2024

NEU-/QUEREINSTIEG IN DIE LANDWIRTSCHAFT - WORAUF IST ZU ACHTEN?

In diesem Tagesseminar werden betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen für Neu- und Quereinsteiger:innen in die Landwirtschaft erläutert. Im Seminar erhalten Sie insbesondere einen Überblick über die Betriebsgründung inkl. Fördermöglichkeiten, die Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe, die Voraussetzungen für eine Bauführung im Grünland und die Erfordernisse im Grundverkehr. Darüber hinaus werden wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen und der Weg zur Ermittlung dieser erläutert. Es sind jedoch nicht nur „Neueinsteiger:innen“ in die Landwirtschaft herzlich eingeladen. Auch potenzielle Hofnachfolger:innen können bereits Gelerntes auffrischen und erfahren Aktuelles zu Investitionsförderung und Existenzgründungsbeihilfe.

Zielgruppe: Einsteiger:innen in die Landwirtschaft

Referent:in: Markus Böhm BSc,

Ing. Mag. Alfred Kalkus

Kosten: 45 € pro Person

3-0082927

Do. 23.11.2023; 09:00-16:00 Uhr
LK-Technik Mold

3-0082928

Do. 04.04.2024; 09:00-16:00 Uhr
St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 25000
bis 1 Woche vor Kursbeginn

BÄUERLICHE NEBENTÄTIGKEITEN OHNE GEWERBESCHEIN – EINE ZUVERDIENST-CHANCE!

Gewerbe-, sozial- und steuerrechtliche Rahmenbedingungen für selbständige land- und forstwirtschaftliche Nebentätigkeiten (Direktvermarktung, Buschenschank, Urlaub am Bauernhof, Lohndrusch, Kompostieren, Winterdienst, Einstellen von Reittieren, Holzakkord)

Zielgruppe: Landwirt:innen, die sich darüber informieren wollen, welche Tätigkeiten bzw. Leistungen sie ohne Gewerbeschein anbieten können

Referent:in: Rechtsexpert:innen der LK NÖ
Kosten: 30 € gefördert, 60 € ungefördert

3-0082568

Mi. 20.12.2023; 09:00-13:00 Uhr

Großbotten, GH Thaler

Anmeldung: BBK Gmünd, T 05 0259 40500 bis 13.12.2023

3-0082203

Mi. 14.02.2024; 09:00-13:00 Uhr

BBK Hollabrunn

Anmeldung: BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 07.02.2024

3-0082484

Mi. 13.03.2024; 09:00-13:00 Uhr

BBK Wiener Neustadt

Anmeldung: BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42002 bis 06.03.2024

BESCHÄFTIGUNG VON DIENSTNEHMERN – FÜR EINSTEIGER:INNEN

Die wichtigsten Voraussetzungen und rechtlichen Bestimmungen zur Beschäftigung von Fremdarbeitskräften, Vorgangsweise bei An- und Abmeldung sowie Abrechnung von Dienstnehmer:innen bei der ÖGK, wichtige Bestimmungen des Landarbeitsrechts und des Bäuerlichen Kollektivvertrags, einfache Grundlagen der Lohnverrechnung, Voraussetzungen für die Beschäftigung von ausländischen Saisonarbeitskräften, Dienstgeberpflichten beim Arbeitnehmerschutz

Zielgruppe: Land- und Forstwirt:innen bzw. Buschenschankbetriebe, die Fremdarbeitskräfte (Erntehelfer, Saisonarbeiter, Ausländer usw.) beschäftigen möchten und über keine bzw. wenig einschlägige Erfahrung verfügen

Referent:in: Rechtsexpert:innen der LK NÖ, Expert:innen ÖGK, der LBG sowie Mitarbeiter:innen des SVS-Präventionsdienstes
Kosten: 40 € gefördert, 80 € ungefördert

3-0082581

Do. 15.02.2024; 09:00-16:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 27002 bis 08.02.2024

3-0083477

Di. 27.02.2024; 09:00-16:00 Uhr

BBK Gänserndorf

Anmeldung: BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 20.02.2024

LANDWIRTE ALS ARBEITGEBER – ARBEITSVERTRÄGE KLUG GESTALTEN

Wie können Arbeitsverträge gestaltet und dabei Lohn- bzw. Lohnnebenkosten durch Flexibilisierung, Durchrechnungsmodelle und Überstundenpauschalen gespart werden. Dabei wird auf die Besonderheiten des NÖ Bäuerlichen Kollektivvertrags eingegangen.

Zielgruppe: landwirtschaftliche Dienstgeber:innen

Referent:in: Mag. Wolfgang Dobritzhofer
Kosten: 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0082677

Mi. 10.01.2024; 09:00-12:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 27002 bis 03.01.2024

3-0082216

Do. 25.01.2024; 09:00-12:00 Uhr

BBK Mistelbach

Anmeldung: BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 17.01.2024

3-0082699

Do. 29.02.2024; 09:00-12:00 Uhr

BBK Amstetten

Anmeldung: BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 22.02.2024

WINDKRAFT- UND PHOTOVOLTAIKANLAGEN AUF FREIFLÄCHEN

Windkraft- und PV-Anlagen aus dem Blickwinkel verschiedener Rechtsbereiche (Raum- und Bauordnung, NÖ Elektrizitätsgesetz, Naturschutz, ...), wichtige Punkte bei der Vertragsgestaltung mit Betreiberfirmen, steuerliche Behandlung, sozialversicherungsrechtliche Auswirkungen, PV-Förderungen (Erneuerbaren-Ausbau-Gesetz)

Zielgruppe: Landwirt:innen, die selbst eine PV- oder Windkraftanlage betreiben oder Grundstücke an Betreiber überlassen wollen

Referent:in: Ing. Christoph Wolfesberger, Rechtsexpert:innen der LK NÖ und der LBG
Kosten: 30 € gefördert, 60 € ungefördert

3-0082485

Mo. 06.11.2023; 09:00-13:00 Uhr

BBK Wiener Neustadt

Anmeldung: BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42002 bis 30.10.2023

3-0082262

Fr. 17.11.2023; 09:00-13:00 Uhr

Wang, GH Josefhof

Anmeldung: BBK Scheibbs, T 05 0259 41500 bis 10.11.2023

3-0082410

Mi. 22.11.2023; 09:00-13:00 Uhr

Raabs/Thaya, Stadthotel Raabs an der Thaya

Anmeldung: BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 15.11.2023

3-0082210

Mi. 06.12.2023; 09:00-13:00 Uhr

BBK Amstetten

Anmeldung: BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 30.11.2023

3-0082206

Do. 11.01.2024; 09:00-13:00 Uhr

BBK Hollabrunn

Anmeldung: BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 04.01.2024

3-0083480

Fr. 12.01.2024; 09:00-13:00 Uhr

BBK Krems

Anmeldung: BBK Krems, T 05 0259 40900 bis 05.01.2024

3-0083406

Mi. 24.01.2024; 09:00-13:00 Uhr

Zwettl, Lagerhaustaverne

Anmeldung: BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 17.01.2024

3-0082219

Do. 01.02.2024; 09:00-13:00 Uhr

St. Veit/Gölsen, GH Bekier

Anmeldung: BBK Lilienfeld, T 05 0259 41000 bis 25.01.2024



LFI- ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

In der Kurssaison 2023/2024

- Bäuerliche Direktvermarktung (siehe Seite 4)
- Urlaub am Bauernhof (siehe Seite 13)
- Schule am Bauernhof (siehe Seite 19)
- Edelbrandsommelier/ière (siehe Seite 10)
- Professionelle Vertretungsarbeit-Ö Bäuerinnen zeigen Profil (ZAM)
- Seminarbäuerin/Seminarbauer
- Brotschaffter:in
- Bio Weinbau
- Natur- und Landschaftsvermittlung
- Baumwärter:in und Obstbaumpfleger:in
- Bodenpraktiker Grünland
- Bodenpraktiker Ackerbau
- Klauenpflege Grundlehrgang
- Reitpädagogische Betreuung
- Kräuterpädagogik
- Agroförst
- Bäuerliches Unternehmer:innen Seminar

In der Kurssaison 2024/25

- Bäuerlicher Buschenschank
- Ausbildung zum/zur Brotsensoriker:in
- Gartenbäuerin
- Ganzheitliche Reitpädagogik

Weitere Informationen finden Sie unter **noe.lfi.at**



MARKETING & DIGITALISIERUNG

ONLINEKURS: MEIN BETRIEBSKONZEPT



In diesem Onlinekurs lernen Sie Schritt für Schritt die Inhalte des Betriebskonzepts kennen und wie Sie die Daten Ihres Betriebes in die Eingabemaske des elektronischen Betriebskonzepts einfügen können. Die Daten für die Kalkulation des Ausgangsjahres für das Betriebskonzept sowie der beschreibende Teil (Ziele und Strategien) für den Betrieb sind weitgehend von den Landwirt:innen selbst zu erfassen. Der Onlinekurs zeigt Ihnen auf, was bei der Eingabe der allgemeinen Grunddaten zu beachten ist.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die vor konkreten Investitionen stehen, die ein Betriebskonzept aufgrund der Vorgaben der LE 23-27 erstellen wollen und klare Vorstellungen über Ziele, Strategien und das geplante Projekt haben; Antragsteller:innen für Existenzgründungsbeihilfen

Kosten: 20 € pro Person

Dauer: 2 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

ONLINESEMINAR: WERBEN AUF FACEBOOK



80 Prozent aller Internetnutzer:innen verwenden Facebook. Auch wenn andere soziale Netzwerke mittlerweile an Bedeutung gewinnen, ist Facebook nach wie vor eine perfekte Plattform, um seine Zielgruppen online zu erreichen. Dies v.a. auch deswegen, weil mit dem Facebook-Business-Manager die Werbung einer genau definierten Zielgruppe zugespielt und das investierte Geld damit punktgenau eingesetzt werden kann. In diesem Webinar erhalten Sie eine Einführung in den Facebook-Business-Manager und Sie lernen anhand eines Beispiels Schritt für Schritt, wie Sie Werbeanzeigen auf Facebook einstellen können.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen und andere interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referent:in: Stefan Eibl

Kosten: 45 € gefördert, 90 € ungefördert, 40 € für Top-Heurige

3-0083407

Mi. 24.01.2024; 15:00-18:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 17.01.2024

WEBINAR: FACEBOOK & INSTAGRAM – MEHR REICHWEITE FÜR MEINE BETRIEBSSSEITE



Du hast bereits einen Facebook oder Instagram Account und möchtest diesen für deinen Betrieb oder zur Wissensvermittlung rund um die Landwirtschaft einsetzen? Dann bist du hier genau richtig! Das Smartphone ist ein fixer Bestandteil unseres Alltages und somit meist auch soziale Netzwerke wie Facebook und Instagram. Soziale Medien ermöglichen uns rund um die Uhr Einblicke in das Leben unserer Mitmenschen. Dieser Trend ist zugleich eine Chance, um mit KonsumentInnen in Dialog zu treten und einen realistischen Einblick in die Welt der Landwirtschaft zu geben. Ein Foto mit dem Handy ist schnell geknipst. Der Text dazu sollte jedoch nicht zufällig gewählt sein, damit deine Botschaft bei deiner Zielgruppe auch tatsächlich ankommt. Dazu braucht es Strategie und ein paar Tricks. Schwerpunkte: Überblick und Nutzungsverhalten: Facebook & Instagram kurz erklärt; technische Inputs und hilfreiche Tools: Mein perfektes Posting; Zielgruppe: Beiträge ansprechend formuliert; Strategie: Content Mix und Timing im Redaktionsplan

Anerkennung: 8h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Referent:in: Marlene Weitzenböck, Teresa Neuhold BA BSc, Susanne Aichinger MA

Kosten: 80 € gefördert, 160 € ungefördert

3-0081987

Do. 29.02.2024; 08:30-16:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 28200

bis 22.02.2024

WEBINAR: CANVA – BASICS: GRAFIKDESIGNS, POSTINGS & FLYER SELBST GESTALTEN



Sie möchten Ihren Auftritt einfach und kostengünstig selbst gestalten? Selbst Plakate und Flyer erstellen? Oder ein einheitliches Erscheinungsbild für Ihre Social Media Postings erarbeiten? Im Online-Seminar lernen Sie, wie Sie Schritt für Schritt mithilfe von Canva ihr eigenes Design erschaffen können. Vom Aufbau und den Funktionen der Grafikdesign-Plattform bis hin zu Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Alltag erwarten Sie Tipps und Tricks für Ihre Projekte. Zudem wird im Seminar die Theorie gleich in die Praxis umgesetzt, damit Fragen sofort beantwortet werden können. Schwerpunkte: Vorstellung und Überblick der kostenlosen Grafikdesign-Plattform Canva; Corporate Design – meinen eigenen Auftritt gestalten; Flyer gestalten; Postings einheitlich erstellen

Anerkennung: 4h Schule am Bauernhof

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

Referent:in: Elisabeth Enne

Kosten: 30 € gefördert, 60 € ungefördert

3-0081950

Mi. 15.11.2023; 14:00-16:30 Uhr und

Mi. 29.11.2023; 19:00-19:30 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26113

bis 08.11.2023



LFI INFORMATION

noe.lfi.at – Kursangebot rund um die Uhr

Nutzen Sie unsere Homepage. Schauen Sie rein unter noe.lfi.at. Informieren Sie sich rund um die agrarische Aus- und Weiterbildung in Niederösterreich, unser breites Kursangebot oder weitere Bildungsthemen.



Werde ein FAN vom LFI NÖ!



Es lohnt sich ein Fan zu sein!

www.facebook.com/lfi.niederosterreich

**ONLINEKURS:
FILMEN MIT DEM SMARTPHONE**



Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone filmen und ihre Fertigkeiten erweitern wollen sowie für jene, die Video-Content für Social Media produzieren wollen. Lernen Sie, professionellen Video-Content für Facebook, YouTube, Instagram oder Präsentationen möglichst günstig zu produzieren. Von der Vorbereitung über Filmen und Schneiden bis zum fertigen Video-Export wird in anschaulichen Sequenzen alles gezeigt, um Videos für private oder betriebliche Zwecke zu produzieren. Darüber hinaus wird das Filmen und Schneiden von Interviews und Video-Statements mit dem Handy erklärt.

Kosten: 30 € pro Person

Dauer: 3 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

**ONLINEKURS:
PRODUKTFOTOS
MIT DEM SMARTPHONE**



Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone fotografieren und ihre Fertigkeiten professionalisieren sowie ihre Produkte erfolgreich in Szene setzen möchten. Lernen Sie, wie Sie mit Ihren Produktfotos aus der Masse herausstechen, egal ob mit iPhone oder Android-Handy. Die 34 Video-Lektionen helfen AnfängerInnen sowie Fotografie-Enthusiasten, ihre Online-Kommunikation, Social Media-Präsenz, Homepage oder ihren Webshop auf das nächste Level zu bringen. Sie lernen von der technischen Einrichtung der Kamera, Food-Styling-Basics bis zur finalen Nachbearbeitung Ihrer Fotos mit Snapseed. Effektive Tipps & Tricks helfen Ihnen dabei, sofort zu Hause zu starten und großartige Produkt-Fotos zu machen. Nach dem Kurs sind Begriffe wie Flat-Lay, Hero-Shot oder Packshot keine Herausforderung mehr und Sie haben Freude, Ihre Produkte im richtigen Licht erstrahlen zu lassen.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Produktfotos für Social Media für private oder betriebliche Zwecke erstellen wollen

Kosten: € 40 pro Person

Dauer: 5 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

**ONLINEKURS:
FOTOBEARBEITUNG MIT SNAPSEED**



Lerne mit der kostenlosen App Snapseed deine Fotos zu bearbeiten - direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet. In 19 Lektionen erhältst du die effektivsten Tipps, wie du Fotos für Social Media, deine Website, die interne Kommunikation oder nur für dich Urlaubsgrüße professionell aufbereiten kannst. In diesem Einsteiger-Kurs lernst du Schritt-für-Schritt wie man Snapseed bedient, Fotos importiert, einzelne Bildbereiche bearbeitet, Text hinzufügt, Farbstiche entfernt, Filter erstellt und anwendet, Bildfehler retuschiert und vieles mehr. Du findest in der Dateiablage auch die verwendeten Foto-Dateien der Lektionen zum Download. Du kannst sie dir einfach auf das Smartphone herunterladen und somit auf deinem eigenen Smartphone Fotos bearbeiten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die Fotos auf schnellem Wege bearbeiten wollen
Voraussetzungen: Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV, Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple Safari), Lautsprecher; Breitbandinternet empfohlen

Kosten: 25 € pro Person

Dauer: 2 UE

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Kurs ist 1 Jahr ab Übermittlung der Zugangsdaten für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihren Schulungsnachweis jederzeit ausdrucken.

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

**ONLINEKURSANGEBOTE:
EDV-ANWENDERSOFTWARE**



In diesen Onlinekursen können Sie sowohl als Einsteiger:in als auch als Fortgeschrittene/r Ihre Kenntnisse erweitern und vertiefen. In diesen Lernprogrammen werden von der grundlegenden Bedienung über die einzelnen Programmfunktionen bis hin zur Lösungsfindung von komplexen Aufgabenstellungen alle Bereiche praxisgerecht vorgestellt.

Onlinekurs	Dauer (UE)	Kosten
Word 365-2019 Grundlagen	7	59 €
Word 365-2019 Fortgeschritten	10	59 €
Excel 365-2019 Grundlagen	9	59 €
Excel 365-2019 Fortgeschritten	8	59 €
PowerPoint 365-2019 Grundlagen	7	59 €
PowerPoint 365-2019 Fortgeschritten	6	59 €
Outlook 365-2019 Grundlagen	7	59 €
Office 365-2019 Grundlagen	30	159 €
Office 2016-2019 Umsteiger	3	39 €
Windows 10 Umsteiger	7	39 €
Windows 10 Grundlagen	2	59 €

Anmeldung und Information: LFI NÖ, T 05 0259 26100 bzw. E lfi@lk-noe.at



WISSENSVORSPRUNG MIT DER ARBEITSKREIS-BERATUNG

Was sind Arbeitskreise?

Arbeitskreise sind Gruppen von 10 bis 20 Landwirtinnen und Landwirten mit gleichen Produktionsschwerpunkten. Sie schließen sich für eine bestimmte Zeit lang zusammen, um ihr fachliches und betriebswirtschaftliches Wissen zu vertiefen bzw. zu erweitern. Sie verfolgen alle das gleiche Ziel – nämlich wettbewerbsfähig zu sein und ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Das Angebot aus Erfahrungsaustausch, fachlicher und persönlicher Weiterbildung, Produktionskostenermittlung (Betriebszweigauswertung), Zielplanung und Erfolgskontrolle (Kennzahlenvergleiche) soll dazu beitragen, den wirtschaftlichen Erfolg zu verbessern. Als bäuerliche Unternehmerinnen und bäuerliche Unternehmer sind Sie

gefordert, stets am Laufenden zu sein und Entscheidungen zu treffen. Zuverlässige Informationen über das Betriebsgeschehen sind dafür eine hilfreiche Grundlage. Die Wettbewerbsfähigkeit ist das Ergebnis getroffener Entscheidungen. Hier setzen die Arbeitskreise an und unterstützen Sie dabei, gute Entscheidungen zu treffen.

Folgende Arbeitskreise stehen in Niederösterreich zur Auswahl:

Ackerbau, Biogas, Ferkelproduktion, Lämmerproduktion, Milchproduktion, Mutterkuhhaltung, Rindermast, Schaf- und Ziegenmilchproduktion, Schweinemast, Unternehmensführung

www.arbeitskreise.at



© LK NÖ/Georg Pomastl

DIALOG MIT DER GESELLSCHAFT

DIE GESELLSCHAFT ÜBER LANDWIRTSCHAFT INFORMIEREN UND BEGEISTERN
Ideen für den Alltag, Formate und Tipps die jeder umsetzen kann

Ob und wie Landwirtschaft in der Gesellschaft wahrgenommen wird, beeinflusst die Entwicklung der Zukunft der heimischen Betriebe. Der gesellschaftliche Strukturwandel bewirkt, dass Konsument:innen die Kreisläufe der Landwirtschaft & Lebensmittel nicht mehr nebenbei erlernen. Daher sind Bäuerinnen und Bauern heute mehr denn je gefordert, den Dialog mit der Gesellschaft aktiv zu suchen, um ein realistisches Bild der Landwirtschaft zu vermitteln. Bewusste Kommunikation ist hierbei nicht immer mit großem Aufwand verbunden & jede/r kann etwas dazu beitragen! Im Seminar lernen Sie Möglichkeiten des Dialoges für Ihren Alltag kennen. Zudem werden Praxisbeispiele vorgestellt, unter anderem ein Bericht einer/s „Farmfluencers“. Inhalte: Zahlen, Daten, Fakten für den Dialog; Möglichkeiten, wie jede/r zum Dialog mit der Gesellschaft beitragen kann: Persönliche Gespräche, Soziale Medien nutzen – Wie teile ich etwas?, Gülle-WhatsApp-Gruppe, etc.; Vorstellung von Methoden & Formaten: Tag der offenen Tür, Ferienspiel, Feldtafeln, etc.; Best Practice Beispiele

Anerkennung: 4h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern
Referent:in: Birgit Plank MA
Kosten: kostenlos

3-0082252

Di. 12.12.2023; 09:00-12:30 Uhr
BBK Zwettl

3-0082253

Mi. 13.12.2023; 13:00-16:30 Uhr
BBK Mistelbach

3-0082255

Do. 14.12.2023; 09:00-12:30 Uhr
BBK Wiener Neustadt

3-0082256

Fr. 15.12.2023; 09:00-12:30 Uhr
BBK Amstetten

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26113
bis 1 Woche vor Kursbeginn

WEBINAR:
LET'S TALK ABOUT FOOD – ERNÄHRUNGSMYTHEN UNTER DER LUPE

SAB

Wissen, um über die eigenen Produkte kommunizieren zu können - Basiswissen gibt Sicherheit & ermutigt evtl. auch, zu solchen Themen Stellung zu nehmen.

Anerkennung: 2h Schule am Bauernhof
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern
Referent:in: Mag. Erna Binder
Kosten: 40 € gefördert, 80 € ungefördert

3-0081988

Do. 18.01.2024; 09:00-11:00 Uhr
LFI-Online Seminarraum
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26113
bis 11.01.2024

ZERTIFIKATSLEHRGANG
SCHULE AM BAUERNHOF

ZLG

Das Projekt "Schule am Bauernhof" gibt Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, einen landwirtschaftlichen Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für die vielfältigen Aufgaben der Landwirtschaft ist von zentraler Bedeutung. Das spätere Konsumverhalten wird die Zukunft der Landwirtschaft und die Entwicklung der bäuerlichen Betriebsformen wesentlich mitbestimmen.
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die im Rahmen von "Schule am Bauernhof" Schulklassen auf ihrem Hof empfangen möchten.
Referent:in: Ing. Michael Hell, Katharina Mayrhofer, Georg Derbuch, Ing. Karin Kern, Mag. Martin Krejcarek, Theresa Sterkl MA, Ing. Thomas Kern, DI Bernadette Laister, Bettina Hinterramskogler, Mag. Erna Binder, Barbara Kathrein
Kosten: 695 € gefördert, 2.740 € ungefördert

3-0081560

Lehrgangsstart: Mi. 17.01.2024
Dauer: 88 UE
St. Pölten, LK NÖ
Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26113
bis 04.12.2023

Die Landwirtschaft im Dialog – Verlass di drauf!

Zu den Angeboten und Unterlagen

Unterlagen
„Antworten geben – Wertschätzung ernten“
„Spiel und Aktivitäten für Kinder am Bauernhof“
„Werkzeugkoffer – Praktische Öffentlichkeitsarbeit für Haus und Hof“
Leitfaden „richtig posten“
...“

Soziale Medien
„Unsere Bauern. Verlass di drauf.“

Ansprechpartner:innen:
Abteilung Agrarkommunikation
agrarkommunikation@lk-noe.at, 05 0259 28000



GREEN CARE & INNOVATIONEN

i

„GREEN CARE – WO MENSCHEN AUFBLÜHEN“

Green Care macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme. Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof. Grundlage für die Qualität von Green Care-Angeboten ist die Qualifikation der Landwirt:innen. Das LFI bietet daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Info:

www.greencare-oe.at,
office@greencare-oe.at

WEBINAR: GREEN CARE SCHNUPPERN

Sie bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und interessieren sich für Green Care als Einkommensalternative? Wir informieren Sie bei diesem Webinar über die grundlegenden Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Angebotsformen für Green Care sowie über Unterstützungsangebote für Bäuerinnen und Bauern, die in diesen Bereich einsteigen möchten. Am Ende des Kurses können Sie dann besser abschätzen, ob Green Care das Richtige für Sie und Ihren Betrieb sein kann.

Zielgruppe: aktive Bäuerinnen und Bauern, die sich für Green Care als Einkommensalternative interessieren

Referent:in: DI Christine Haghofer,
Dr. Josef Hainfellner

Kosten: 15 € gefördert, 35 € ungefördert

3-0082318

Do. 11.04.2024; 15:30-18:00 Uhr

LFI-Online Seminarraum

Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

DENK NEU - MODUL I: INNOVATIVE IDEEN FÜR MEINEN HOF

Im Fokus dieses Seminars steht die betriebliche Weiterentwicklung durch die Umsetzung neuer und innovativer Vorhaben. Die Teilnehmer:innen analysieren ihre derzeitige betriebliche und persönliche Situation, danach werden gemeinsam mit den anderen Teilnehmenden Ideen für den Betrieb gesammelt, bewertet und ausgearbeitet. Auf kreativem Wege wird vermittelt, in andere Rollen zu schlüpfen und den Betrieb aus anderen Blickwinkeln zu betrachten. Im Seminar wird kein fertiges Konzept zur Umsetzung einer Idee erarbeitet! Ziel ist es, die Ist-Situation zu analysieren und davon mögliche Schritte zur Weiterentwicklung abzuleiten.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die auf der Suche nach neuen Ideen für ihren Betrieb sind

Referent:in: Ing. Sandra Preisinger, Johanna Mostböck

Kosten: 25 € gefördert, 90 € ungefördert

3-0082188

Mi. 29.11.2023; 09:00-16:30 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

3-0082191

Mi. 10.01.2024; 09:00-16:30 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

3-0082193

Mo. 12.02.2024; 09:00-16:30 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: lk-projekt, T 05 0259 42300
bis 1 Woche vor Kursbeginn

DENK NEU - MODUL II: WIE SETZE ICH MEINE INNOVATIVE IDEE UM?

Sie haben eine neue, innovative Idee, die Sie gerne auf Ihrem Betrieb umsetzen möchten? In diesem Seminar erfahren Sie die Grundlagen, die Sie für die Umsetzung eines solchen Vorhabens brauchen. Die richtige und realistische Zieldefinition, Erarbeitung einzelner Projektschritte, Ressourcen- und Kostenplanung sowie der Umgang mit Risiken und Konflikten werden in diesem Seminar vermittelt. Am Ende findet eine Exkursion zu einem innovativen Betrieb statt, wo der/die Betriebsführer:in persönlich von seinen/ihren eigenen Entwicklungen und Erfahrungen berichtet.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die ein neues Projekt auf ihrem Betrieb umsetzen möchten

Referent:in: Johanna Mostböck, Dr. Josef Hainfellner

Kosten: 25 € gefördert, 90 € ungefördert

3-0082240

Mi. 21.02.2024; 09:00-17:00 Uhr

St. Pölten, LK NÖ

Anmeldung: lk-projekt, T 05 0259 42300

bis 14.02.2024

EXKURSION:

DENK NEU - INNOVATIVE BETRIEBE ERLEBEN

Bei dieser Veranstaltungsreihe wird jeweils ein Betrieb besichtigt, der neue und zukunftsfähige Ideen erfolgreich umgesetzt hat. Die Betriebsführer:innen erzählen von den Veränderungen am Betrieb und geben Einblicke, wie sie die damit verbundenen Herausforderungen gemeistert haben. Seitens der Innovationsverantwortlichen der LK NÖ gibt es Impulse zu Veränderungen, Innovation und neuen Wegen. Es sollen neue und innovative Ideen für die Umsetzung neuer Vorhaben am eigenen Betrieb gewonnen werden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die auf der Suche nach neuen Ideen für ihren Betrieb sind

Referent:in: Ing. Sandra Preisinger, Johanna Mostböck

Kosten: 20 € gefördert, 75 € ungefördert

3-0082665

Di. 07.05.2024; 14:30-17:00 Uhr

Zwettl, Wurmhof Familie Thaller

3-0082668

Mi. 15.05.2024; 14:30-17:00 Uhr

Rohrau, Biopilzzucht Reiser

3-0082670

Di. 18.06.2024; 14:30-17:00 Uhr

Wieselburg, Wurzfers Erdbeeren, Heidelbergern und Kürbischhof

3-0082671

Do. 20.06.2024; 14:30-17:00 Uhr

Obritz, Weinviertler Weinbergschnecke

Anmeldung: lk-projekt, T 05 0259 42300
bis 1 Woche vor Kursbeginn

PROJEKTE

GUTES VOM BAUERNHOF



„Gutes vom Bauernhof“ ist die österreichweite Auszeichnung für besonders qualitätsvolle, bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe. Unser Anliegen ist es, Direktvermarkter:innen zu unterstützen und durch einen gemeinsamen Markenauftritt einen hohen Wiedererkennungswert für bäuerliche Produkte zu schaffen. Die EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie (QHS) bildet die Basis dieses Qualitätsprogramms und regelt ein klares und transparentes System.

Vorteile:

Die Mitgliedsbetriebe profitieren von der gemeinsamen Bewerbung, sei es auf der Website www.gutesvombauernhof.at, im Einkaufsführer oder mit der App „Schmankerl-Navi“. Es kommt zu einer klaren Positionierung durch gemeinsame Werbemittel, einer Imagesteigerung und zur Ansprache neuer, qualitätsorientierter Zielgruppen. Die Direktvermarkter:innen erhalten Hilfestellung bei der Umsetzung rechtlicher Vorschriften und eine individuelle Betriebsberatung als Vorbereitung auf die externe Kontrolle.

Wie werde ich „Gutes vom Bauernhof“ Betrieb?

Anhand eines Kriterienkatalogs nimmt der Betrieb eine Selbstüberprüfung vor. Die Landwirtschaftskammer unterstützt bäuerliche Direktvermarkter:innen beim Umsetzen der Richtlinie mit dem Beratungsprodukt „Betriebs-Check Direktvermarktung“. Nach einer positiven externen Kontrolle erhält der Betrieb das Qualitätssiegel.

Nähere Informationen und Anmeldung:

Landesverband für
bäuerliche Direktvermarkter NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05 0259 46000
E direktvermarktung@lk-noe.at
www.gutesvombauernhof.at

TOP-HEURIGER



In Niederösterreich gibt es etwa 1.500 Heurigenbetriebe. Um den Gästen die Auswahl zu erleichtern, wurde das Qualitätssiegel „Top-Heuriger“ ins Leben gerufen. Damit werden besonders qualitätsvolle Heurige und Buschenschänken ins Rampenlicht gestellt und den Gästen Qualitätssicherheit geboten.

Anforderungen für Top-Heurige:

Um die Auszeichnung können sich alle bäuerlichen und gewerblichen Wein- und Mostheurige in NÖ bewerben, sofern sie bereit sind, die geforderten Kriterien zu erfüllen. Grundvoraussetzung für eine Teilnahme ist die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und, dass jedenfalls ein Wein- bzw. Obstbaubetrieb vorhanden ist, wo selbst Wein bzw. Most produziert wird. Ein gepflegtes und stimmiges Ambiente im Heurigenlokal, prämierte Weine und Moste mit gehobener Glaskultur gehören ebenso dazu, wie regionale Schmankerl und die fachkundige Betreuung der Gäste. Qualität und Herkunft der Rohstoffe spielt bei den Top-Heurigen eine wichtige Rolle.

Was bringt die Auszeichnung für den Betrieb?

- Abhebung von anderen Heurigenbetrieben
- Vertrauensbildung beim Gast
- Überregionale Bewerbung des Betriebes
- Imagesteigerung und Attraktivität für neue, qualitätsorientierte Zielgruppen
- Möglichkeit zur Teilnahme an weiteren Marketingaktionen
- Ansporn zur laufenden Qualitätsverbesserung

Nähere Informationen und Anmeldung:

Landesverband für
bäuerliche Direktvermarkter NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05 0259 46000
E office@top-heuriger.at
www.top-heuriger.at

ERLEBNIS BAUERNHOF



Mit der Initiative „Erlebnis Bauernhof“ werden alle zertifizierten landwirtschaftlichen Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder und Jugendliche in Niederösterreich gebündelt und gemeinsam beworben. Dazu gehören Schule am Bauernhof, Landwirtschaft in der Schule und die Agrar- und Waldwerkstätten. Ziel ist es, den direkten Dialog zwischen Landwirtschaft und Kindern zu führen und dabei den Wert bäuerlicher Arbeit zu vermitteln. Gerade für Direktvermarkter bieten sich oft gute Synergieeffekte mit den agrarpädagogischen Projekten im Rahmen von „Erlebnis Bauernhof“.

Landwirtschaft in der Schule

Seminarbäuerinnen besuchen eine Schulklasse und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft. Der nächste Zertifikatslehrgang „Seminarbäuerin/Seminarbauer“ startet am 13. März 2024 in St. Pölten.

Nähere Informationen und Anmeldung:

Mag. Erna Binder,
T 05 0259 28203, E erna.binder@lk-noe.at

Schule am Bauernhof

Die Initiative öffnet den Bauernhof für Schulklassen als Lern- und Erlebnisort. Der nächste Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ startet am 17. Jänner 2024 in St. Pölten (siehe Seite 19).

Nähere Informationen und Anmeldung:

Ing. Karin Kern,
T 05 0259 28205, E karin.kern@lk-noe.at

Agrar- und Waldwerkstätten

Landwirt:innen bieten an einer landwirtschaftlichen Fachschule Naturabenteuer rund um Landwirtschaft, Wald, Wild und Jagd an. Hierfür ist eine Ausbildung zum Ranger erforderlich.

Nähere Information:

Michaela Jank Frey,
T 0677/61588424, E office@kybeleum.at

Weitere Informationen zur Initiative „Erlebnis Bauernhof“ finden Sie unter www.erlebnisbauernhof-noe.at.



ANSPRECHPARTNER:INNEN



DIR. DI ELFRIEDE SCHAFFER

Leitung der Abteilung Bildung, Bäuerinnen und Jugend

T 05 0259 26001, E elfriede.schaffer@lk-noe.at



ALEXANDRA BICHLER, BBEd

Leitung des Referates Bäuerinnen, Direktvermarktung

- Beratung Direktvermarktung, Buschenschank und Urlaub am Bauernhof
- Beratung zur Lebensmittelkennzeichnung

T 05 0259 26501, E alexandra.bichler@lk-noe.at



ROSWITHA ZACH, BSc

- Beratung Direktvermarktung und Buschenschank
- Beratung zur Lebensmittelhygiene
- Geschäftsführung Die Bäuerinnen NÖ

T 05 0259 26502, E roswitha.zach@lk-noe.at



KATHARINA KLEINRATH

- Beratung Direktvermarktung
- Projektleitung Gutes vom Bauernhof

T 05 0259 26509, E katharina.kleinrath@lk-noe.at



JOHANN GILL, BEd

- Beratung Buschenschank
- Projektleitung Top-Heuriger

T 05 0259 26508, E johann.gill@lk-noe.at



CORNELIA GRUBMANN, MA

- Beratung Direktvermarktung
- Geschäftsführung Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ

T 05 0259 26507, E cornelia.grubmann@lk-noe.at



ING. BARBARA TEUFEL, ABL

- Beratung Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof

T 05 0259 26511, E barbara.teufel@lk-noe.at



MARTINA HERMANN

- Sekretariat
- Bildungsprogramm, Kursanmeldung

T 05 0259 26500, E martina.hermann@lk-noe.at

BERATUNGS-PRODUKTE

GRUNDBERATUNG DIREKT-VERMARKTUNG/BUSCHENSCHANK/URLAUB AM BAUERNHOF

Sie haben allgemeine Fragen zur Direktvermarktung, zum Buschenschank, zu Urlaub am Bauernhof oder zur Lebensmittelkennzeichnung und sind an Musteretiketten interessiert. Wir informieren Sie über grundlegende Voraussetzungen.

Kosten: Kostenfrei

EINSTIEGSBERATUNG DIREKT-VERMARKTUNG/BUSCHENSCHANK/URLAUB AM BAUERNHOF

Wir informieren Sie über die grundlegenden Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Chancen für den jeweiligen Betriebszweig.

Kosten: Kostenfrei, 40 € Hofpauschale

BETRIEBS-CHECK DIREKTVERMARKTUNG

Sie möchten wissen, welche Potentiale in Ihrem Direktvermarktungsbetrieb stecken und sich von anderen abheben. Qualität und Herkunft ist Ihnen wichtig. Sie streben eine Auszeichnung als „Gutes vom Bauernhof“-Betrieb an.

Kosten: 90 €, 40 € Hofpauschale

BETRIEBS-CHECK BUSCHENSCHANK

Sie möchten wissen, welche Potentiale in Ihrem Buschenschank stecken. Sie möchten sich von anderen abheben und Ihren Betrieb als Qualitätsbuschenschank positionieren. Sie streben eine Auszeichnung als „Top-Heuriger“ an.

Kosten: 90 €, 40 € Hofpauschale

BERATUNG ZUR LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Sie stellen Produkte im Rahmen der bäuerlichen Direktvermarktung her und haben Fragen zur Lebensmittelkennzeichnung. Sie erhalten eine schriftliche Rückmeldung zu den übermittelten oder neu zu erstellenden Produktetiketten der bäuerlichen Direktvermarktung laut Ihren Angaben (keine grafische Aufbereitung, Bearbeitungszeit von rund 2 Wochen einplanen).

Kosten: 25 € pro Etikett

NÄHERE INFORMATIONEN UND BUCHUNG:

Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung

T 05 0259 26500

E direktvermarktung@lk-noe.at

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des LFI Niederösterreich.

Sie finden diese im Internet unter <https://noe.lfi.at/agb>.

AUSZUG AUS DEN AGB:

Anmeldung

Anmeldungen zu Bildungsveranstaltungen haben bis zum angeführten Anmeldeschluss, jedenfalls aber bis spätestens 1 Woche vor Kursbeginn zu erfolgen. Das LFI behält sich vor, zu einzelnen Veranstaltungen Zugangsvoraussetzungen zu definieren. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme an einer Veranstaltung. Anmeldungen zu Zertifikatslehrgängen erfolgen schriftlich mittels eines offiziellen Anmeldeformulars des LFI. Die Teilnahmeberechtigung besteht erst mit der seitens des LFI schriftlich oder per E-Mail erteilten Teilnahmezusage. Bei offenen Forderungen des LFI ist eine Anmeldung nicht möglich.

Teilnahmebeitrag

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angeführt, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten. Die jeweiligen Zahlungsmodalitäten werden den Teilnehmenden rechtzeitig bekanntgegeben.

Stornobedingungen

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich das LFI die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrages als Stornogebühr vor.

Sofern es sich nicht um einen Berufsausbildungskurs handelt entfällt die Stornogebühr, wenn:

- rechtzeitig eine geeignete Ersatzperson nominiert wird, welche die Veranstaltung besucht und den Teilnahmebeitrag zahlt (die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar), oder
- ein auf der Homepage des LFI NÖ veröffentlichter Termin derselben Veranstaltung gebucht wird, an dem eine Teilnahme noch möglich ist.

Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

Die Anmeldung zu einem Onlinekurs kann, wenn nicht anders angegeben, bis zur Bereitstellung dessen kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Bereitstellung des Onlinekurses durch Versand der Zugangsdaten zur Lernplattform an die angemeldete Person behält sich das LFI die Vorschreibung des gesamten Teilnahmebeitrages als Stornogebühr vor.

Veranstaltungsabsage

Das LFI behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Das LFI behält sich weiters Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen bzw. Berufsausbildungskursen

Wenn es die Gewährleistung der Kurs- bzw. Veranstaltungsziele erfordert, ist das LFI berechtigt, Teilnehmende aus sachlichen Gründen (z.B. Stören der Veranstaltung, aggressives oder destruktives Verhalten gegenüber anderen Kursteilnehmenden bzw. Vortragenden oder Kursleiter:innen) von der Veranstaltung ohne Rückerstattung eines allfälligen Teilnahmebeitrages auszuschließen. Das Ausschließen beinhaltet die Nicht-Zulassung zu bzw. Wegweisung von einer Veranstaltung.

Datenschutz

Es gilt die Datenschutzerklärung des LFI Niederösterreich, zu finden im Internet unter <https://noe.lfi.at/datenschutz>

Haftung

Das LFI übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen im Rahmen der Veranstaltungen verwendeten Publikationen und haftet auch nicht für die Richtigkeit der von den jeweiligen Vortragenden geäußerten Ansichten, Standpunkten, Rechtsmeinungen etc.

BILDUNGSFÖRDERUNG IM PROGRAMM „LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2014-20“

Im Österreichischen Programm "Ländliche Entwicklung 2014-2020" werden auch Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen in der Land- und Forstwirtschaft gefördert. Auf förderbare Bildungsmaßnahmen wird im Bildungsprogramm und im Online-Kursangebot hingewiesen.

Förderwerber

Das LFI ist ein vom BML anerkannter Bildungsanbieter und damit berechtigt, Förderanträge zu stellen. Diese werden in einem Auswahlverfahren bewertet. Im Falle einer Bewilligung werden durch die Förderung die Teilnahme-

beiträge beim förderbaren Personenkreis entsprechend reduziert (= geförderte Beiträge).

Förderbarer Personenkreis

- Bewirtschafter:in eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes (mit eigener Betriebsnummer)
- Künftige Hofübernehmer:innen und mitarbeitende Familienangehörige, die am Betrieb wohnen (Ehepartner, Kinder, Eltern, Geschwister) mit Angabe der Betriebsnummer des Bewirtschafters/der Bewirtschafterin
- Mitarbeitende Familienmitglieder mit anderer Wohnadresse als der/die Bewirtschafter:in sowie Arbeitnehmer:innen in der Land- und Forstwirtschaft mit Angabe der Betriebsnummer und schriftlicher Bestätigung des Bewirtschafters/der Bewirtschafterin

Die Teilnahme an förderbaren Bildungsmaßnahmen steht für alle interessierte Personen offen, der geförderte Teilnahmebeitrag gilt jedoch ausschließlich für den förderbaren Personenkreis.

Nähere Informationen

erhalten Sie beim LFI NÖ

T 05 0259 26100

E lfi@lk-noe.at

IMPRESSUM

Herausgeber und Medieninhaber:

LFI Niederösterreich,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten und
Landwirtschaftskammer NÖ,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Redaktion: Alexandra Bichler BBE, DI Christine Haghofer, Martina Hermann

Fotos: sofern nicht im Einzelnachweis anders angegeben: stock.adobe.com

Gestaltung: www.adprico.at

Druck: Druckerei Eigner

Hinweise: Trotz sorgfältiger Prüfung sämtlicher Beiträge sind Fehler nicht auszuschließen. Die Richtigkeit des Inhaltes ist daher ohne Gewähr.

Angabengewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2023. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

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 für Personen aller Geschlechter. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen, wenn in der Zielgruppe nicht eindeutig anders angegeben, gleichermaßen allen Geschlechtern offen.

Auf der Suche nach einem Geschenk?



Kulinarisch verwöhnen lassen?



**Bäuerliche Schmankerl, ausgezeichnete Weine und geselliger Heurigengenuss jetzt in einem Gutschein vereint!
Genussvolle Vielfalt schenken! Mit Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger GUTSCHEINEN!**

Und so schnell geht's:

- Einfach online unter gutscheine.direktvermarktung-noe.at einsteigen
- Wunschbetrag wählen
- Persönliche Widmung verfassen
- Bezahlen und bequem zu Hause ausdrucken
- Genussmomente schenken!

Der Gutschein ist bei teilnehmenden Gutes vom Bauernhof
– Direktvermarktern und Top-Heurigen einlösbar.

Alle aktuellen Einlösebetriebe finden Sie online auf der Seite
des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter NÖ
unter www.direktvermarktung-noe.at/gutscheine



Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, direktvermarktung@lk-noe.at, Tel. 05 0259 46000

DIREKT
VOM BAUERN



Landwirtschaftskammer NÖ
Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung

Wiener Straße 64 | 3100 St. Pölten
T 05 0259 26500
E direktvermarktung@lk-noe.at

noe.lko.at

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)
Niederösterreich

Wiener Straße 64 | 3100 St. Pölten
T 05 0259 26100
E lfi@lk-noe.at

noe.lfi.at