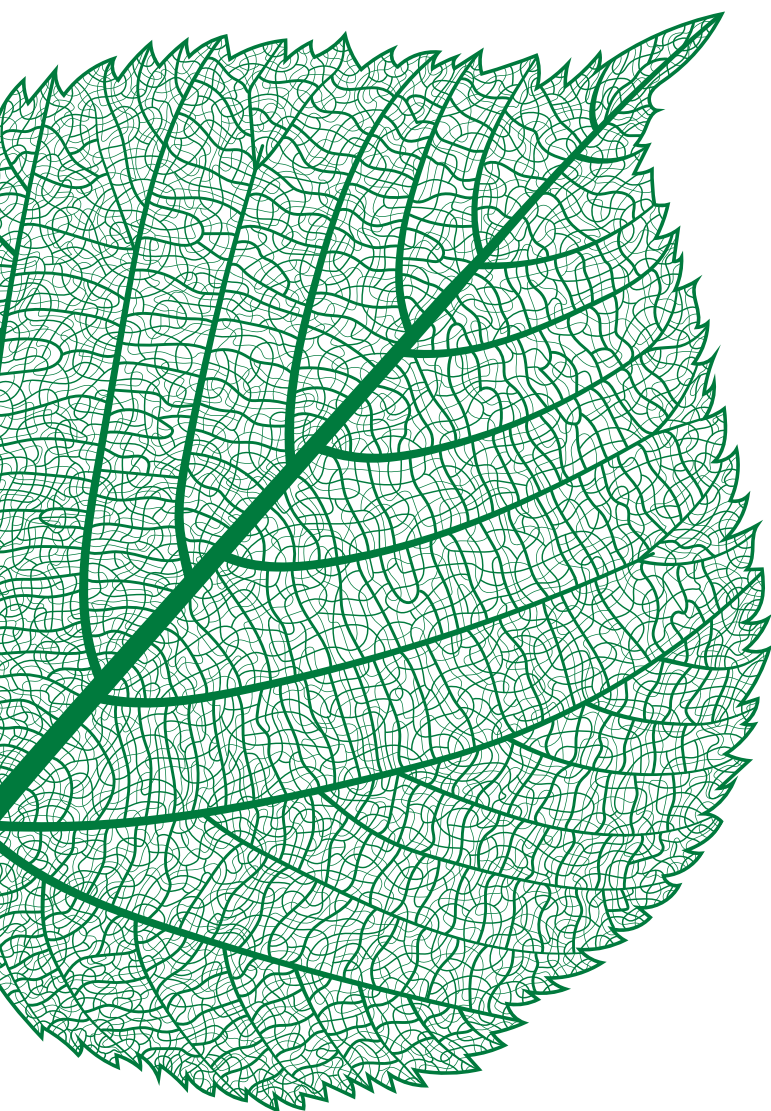


LFI Burgenland

BILDUNGSPROGRAMM

2021/2022



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

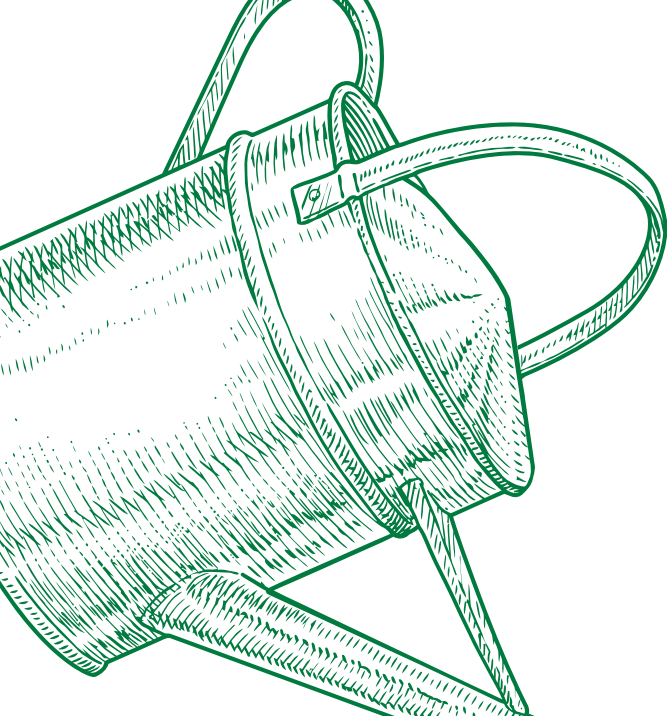
 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

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



**LFI – BILDUNG MIT WEITBLICK.
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.**



Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

**HEUTE
SCHON
EIN STÜCK
GEWACHSEN?**



INHALT

ALLGEMEINES

- 5 Vorwörter
- 6 LFI Team
- 6 Anmeldung

PERSÖNLICHKEIT UND GESUNDHEIT

- 7 Persönlichkeit und Kreativität
- 7 Persönlichkeit
- 8 Kreativität
- 10 Gesundheit und Ernährung
- 10 Gesundheit
- 10 Ernährung

NATUR, UMWELT, GARTEN

- 16 Gartenkurse

DIENSTLEISTUNG UND EINKOMMENS-KOMBINATION

- 17 Einkommenskombination
- 20 Direktvermarktung

EDV, ENERGIE UND TECHNIK

- 24 EDV und Informationstechnologie
- 25 Technik

LANDWIRTSCHAFT

- 27 Pflanzenproduktion
- 27 Pflanzenschutz
- 28 Ackerbau
- 29 Obstbau
- 30 Gartenbau
- 30 Gemüsebau
- 31 Weinbau
- 33 Forst
- 36 Biolandbau
- 37 Tierhaltung
- 37 Tierhaltungstage
- 38 Allgemein
- 40 Rinderhaltung
- 41 Schweinehaltung
- 41 Schaf- und Ziegenhaltung
- 41 Geflügelhaltung
- 42 Bienen
- 43 Aquakultur
- 44 Unternehmensführung
- 44 Unternehmensentwicklung/ Betriebswirtschaft
- 46 Recht und Steuer

LANDJUGEND

- 47 Landjugend

BERUF UND AUSBILDUNG

- 49 Facharbeiter- und Meisterkurse

ALLGEMEINES

- 50 Veranstalterverzeichnis
- 51 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 51 Bildungsförderung
- 51 Impressum



© stock.adobe.com

ZEICHENERKLÄRUNG

- LFI** – Ländliches Fortbildungsinstitut
- GH** – Gasthaus
- BS** – Buschenschank
- BR** – Bezirksreferat
- LK** – Landwirtschaftskammer
- LFS** – Landw. Fachschule



Vom BMLFUW anerkannter Zertifikatslehrgang



vom TGD als Weiterbildung anerkannt



Lebensqualität Bauernhof



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



Dieser Kurs wird online angeboten



Dieses Bildungsangebot ist durch die wba akkreditiert. (www.wba.or.at)

ZERTIFIZIERUNG

DAS LFI BURGENLAND IST ISO-ZERTIFIZIERT!

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

Das LFI Burgenland ist auch nach den Richtlinien des Ö-Cert zertifiziert und wird im Verzeichnis der Qualitätsanbieter im Erwachsenenbildungsbereich geführt.





Das LFI Burgenland

Bereiche:

Persönlichkeit und Kreativität

Gesundheit und Ernährung

Natur, Umwelt, Garten

Dienstleistung und Einkommenskombination

EDV und Technik

Landwirtschaft

Landjugend

Beruf und Ausbildung



Neue Wege mit Digitalisierung im Fort- und Ausbildungsbereich

„Lebenslanges Lernen“ wird immer wichtiger, um den Herausforderungen aktiv und nachhaltig entgegen zu treten. Das Jahr 2020 war mit vielen solchen Herausforderungen verbunden. Diese hat man auch im Aus- und Weiterbildungssektor gespürt. So konnten zu Beginn der Pandemie viele Bildungsveranstaltungen des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) nicht in gewohnter Form stattfinden. Doch das Team des LFI und der Landwirtschaftskammer hat diese Hürde gekonnt gemeistert.

Es wurden neue Unterrichtsformen angeboten und Sicherheitskonzepte entwickelt, um einen reibungslosen Ablauf der Unterrichtseinheiten zu garantieren und auch den Teilnehmenden ein sicheres Lernumfeld bereitzustellen.

Zu den neuen Unterrichtsformaten zählen die Cookinare - Onlinekochkurse mit Seminarbäuerinnen - und Farminare, das sind Seminare, die live vom Bauernhof übertragen werden. Interessierte konnten bei den Cookinaren via Onlinekonferenz live mitkochen und erlernten u. a. die Kunst des Strudelteigziehens aber auch welche Kräuter aus dem Garten das Essen verfeinern. Farminare gaben einen praxistauglichen Einblick direkt vom Bauernhof. Trotz der flexiblen digitalen Möglichkeiten ist der Präsenzunterricht ein fester Bestandteil des LFI-Bildungsprogramms. Er fördert den direkten Austausch von Bäuerinnen und Bauern sowie Gleichgesinnten.

Neben den neuen digitalen Unterrichtsformaten sind die Arbeitsschwerpunkte Regionalität und Innovation seit meinem Amtsantritt stark im LFI-Bildungsprogramm verankert. Durch den Klimawandel und den sich ständig ändernden Markt müssen unsere Bäuerinnen und Bauern flexibel bleiben und die Zeichen der Zeit erkennen. Wir wollen unseren Bäuerinnen und Bauern sowie allen Interessierten Chancen und Perspektiven zeigen, damit sie mit diesem Wandel Schritt halten können. Eine fundierte Aus- und Weiterbildung ist hier besonders wichtig. Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) nimmt mit den modernen Fortbildungsmöglichkeiten eine zentrale Rolle ein.

Ich hoffe auf eine rege Teilnahme an den angebotenen Veranstaltungen. Allen Kurs- und Seminarteilnehmern wünsche ich mit dem Bildungsprogramm 2021/2022 des LFI Burgenland viel Freude und Erfolg.

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



Sie erreichen uns

LFI BURGENLAND

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

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 08:00 - 12:30 Uhr
 13:00 - 16:00 Uhr
 Fr: 08:00 - 12:00 Uhr

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

.....

KURSANMELDUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den
Bildungsveranstaltungen an.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der
Anmeldung vergeben.

INFORMATION

Durch die Auswirkungen der **Covid 19 Pandemie** kann es zu
Einschränkungen im Kursbetrieb kommen.

Bitte informieren Sie sich auf der Homepage des LFI Burgenland
(www.bgld.lfi.at) über den aktuellen Stand.

Die Corona Regeln der Veranstalter sind unbedingt einzuhalten.

GESCHÄFTSFÜHRUNG



DI Johann Pötz

Geschäftsführung,
Bildungsmanagement, Qualitätsmanagement
 ☎ 02682/702-401
 ✉ johann.poetz@lk-bgld.at

.....



Andrea Steiner

Sekretariat,
Kursauskunft, Kursanmeldung, Kursbetreuung
 ☎ 02682/702-420
 ✉ andrea.steiner@lk-bgld.at

.....



DI Anna Makusovich

Bildungsmanagement,
Schule am Bauernhof, EDV
 ☎ 02682/702-423
 ✉ anna.makusovich@lk-bgld.at

.....



Ing. Friederike Schmitl

Bildungsmanagement,
Seminarbäuerinnen
 ☎ 02682/702-403
 ✉ friederike.schmitl@lk-bgld.at

.....



Bernadette Putz

Bildungsmanagement, Green Care,
Innovationen
 ☎ 02682/702-404
 ✉ bernadette.putz@lk-bgld.at

.....



Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Bildungsmanagement,
Zertifikatslehrgänge
 ☎ 02682/702-421
 ✉ regina.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at

.....



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT

LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM THEMA „WER GESUND IS(S)T, STIRBT FRÜHER“

Inhalt: Wer gesund is(s)t, stirbt früher – oder macht Schokolade wirklich glücklich? Ernährungssirrtümern auf der Spur – was steckt in Light-Produkten wirklich, Butter versus Margarine? Diäten kritisch betrachten, einfache Tipps für ein gesundes Leben und vieles mehr! Natürlich werden auch die Glückshormone in der Schokolade gesucht.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 20,--

► Termin: Mi, 23. Februar 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Raiding, Liszt am Bach, Franz Liszt Platz 1

Leitung: Ing. Elisabeth Hundsorfer

Referent/en: Frau Eva Hagl-Lechner, Diätologin

Veranstalter: BR Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf bis Mi, 16. Februar 2022

T 02612/42 338

E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

Anmerkung: inkl. Frühstücksbuffet und Vortrag

LANDLADY-FRÜHSTÜCK ZUM THEMA "VIEL DISKUTIERTE LEBENSMITTEL"

Inhalt: Emotional geführte Behauptungen, die jeglicher Wissenschaft fern sind bestimmen oft Diskussionen zum Thema Essen und Lebensmittel. Zu Unrecht, werden oftmals unsere Grundnahrungsmittel aus der Region schlecht geredet und exotische Produkte bejubelt. Der Vortrag hat zum Ziel, das grundlegende, ernährungsphysiologische Verständnis verschiedener Lebensmittelgruppen (Milch, Milchprodukte, Fleisch, Getreide, Obst, Gemüse, Ei) zu vermitteln.

Zielgruppe: Junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen, Einsteigerinnen, für alle, die

auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten und einem anderen Beruf nachgehen.

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 20,--

► Termin: Fr, 18. März 2022

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Katrin Fischer MSc, BSc, Ernährungswissenschaftlerin

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Mo, 14. März 2022

T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

BÄUERINNENFACHTAGE 2022

LE

Fachtage für Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Lebensqualität Bauernhof

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

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

► Termin: Do, 13. Jänner 2022

von 09:00 - 12:30 Uhr

Ort: Deutsch Tschantschendorf, GH Wehofer

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf

► Termin: Do, 13. Jänner 2022

von 14:00 - 17:00 Uhr

Ort: Marz, GH Scheiber

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg

► Termin: Di, 18. Jänner 2022

von 09:00 - 12:30 Uhr

Ort: Dt. Jahrndorf, Altes Landgut Werdenich

Leitung: Eva Ulram

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

► Termin: Di, 18. Jänner 2022

von 14:00 - 18:00 Uhr

Ort: Leithaprodersdorf,

Heuriger Eder am Spitz

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg

► Termin: Mi, 19. Jänner 2022

von 09:30 - 12:30 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Wurglits

Leitung: Sandra Lehner

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

► Termin: Mi, 19. Jänner 2022

von 14:00 - 17:00 Uhr

Ort: Markt St. Martin, GH Muschitz

Leitung: Ing. Elisabeth Hundsorfer

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf

► Termin: Do, 20. Jänner 2022

von 09:00 - 12:30 Uhr

Ort: Grieselstein, GH Zotter

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf



KREATIVITÄT

SCHMIERSEIFE UND NATÜRLICHE REINIGUNGSMITTEL

Inhalt: Putzmittel selber herstellen kann ganz einfach sein! Wie du aus Fett (gerne auch gebrauchtes Frittierfett) deine Putzseife herstellst und diese dann weiterverarbeitest, erfährst du in diesem Kurs. Du wirst Interessantes über den Prozess der Verseifung erfahren. Ganz praktisch wird die Schmierseifenherstellung Schritt für Schritt erlernt. Theoretische Grundkenntnisse über den Verseifungsprozess werden vermittelt, sowie Sicherheitsvorkehrungen erlernt. Auf Grundlage der fertigen Schmierseife kannst du dann weitere Reinigungsmittel herstellen. Du gehst mit den Rezepten und deinen ersten natürlichen Haushaltsreinigern nach Hause.

Kursbeitrag: € 60,--

► **Termin: Sa, 15. Jänner 2022**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Referent/en: Elke Piff

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld

T 02682/702-421, E lfi@lk-bgld.at

WIR BAUEN EINEN BROTTBACKOFEN AUS LEHM

Inhalt: Ein Brotbackofen wird aus Lehm, Sand und Stroh gebaut. Nach einer Trockenpause kann der Ofen zum Backen von Pizza und Brot verwendet werden. Gemeinsam werden im Workshop Geschichte, Aufbau und Funktion des Brotbackofens besprochen, verschiedene Materialproben hergestellt und gemeinsam ein Musterofen gebaut.

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 68,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 136,--

► **Termin: auf Anfrage**

von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Nord, Mittel- und Südburgenland

(genaueres auf Anfrage)

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Bernhard Gruber

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-404, E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Gummistiefel, Handtuch, Sonnen- und Regenschutz mitnehmen



KORBFLECHTEN – GRUNKURS (2-TÄGIG)

LE

Inhalt: Die TeilnehmerInnen bekommen einen Einblick in die Welt der Weide. Sie erfahren, welche Weidensorten besonders zum Flechten geeignet sind, wie man die Weiden richtig schneidet und das Flechtmaterial sortiert. Wir flechten einen runden Obstkorb mit Grifflochern aus Weide. Sie erlernen die vier wichtigsten Grundtechniken des Weidenflechtens: Das Fitzen (Kreuzgeflecht), die Kimme, das Schichtgeflecht und den Randabschluss. Vorkenntnisse sind keine nötig.

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 80,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,--

► **Termin: Sa, 30. November 2021 bis**

So 31. November 2021

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa, 06. November 2021 bis**

So 07. November 2021

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Oberwart, BR

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa, 20. November 2021 bis**

So 21. November 2021

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Güssing, BR

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa, 04. Dezember 2021 bis**

So 05. Dezember 2021

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa, 05. Jänner 2022 bis**

So 06. Jänner 2022

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa 15. Jänner 2022 bis**

So 16. Jänner 2022

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

► **Termin: Sa 22. Jänner 2022 bis**

So 23. Jänner 2022

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Oberwart, BR

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!



KORBFLECHTEN - FORTGESCHRITTENE (2-TÄGIG)

LE

Inhalt: Voraussetzung für die Teilnahme an diesem Kurs ist der Kurs Korbflechten - Grundkurs, da die Teilnehmer die Grundtechniken beherrschen sollten. Wir flechten einen ovalen Einkaufskorb, mit geschichtetem Boden und gewickeltem Henkel mit Fischgrätbindung. Es werden auch verschiedene Farben von Weiden eingearbeitet. Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 85,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 155,--

Termin: Sa 19. Februar 2022 bis So

20. Februar 2022

jeweils von 09:00 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Anton Hebenstreit

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

T 02682/702-420, T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist nur gute Laune (Werkzeug und Material wird zur Verfügung gestellt)!

LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF

Lebensqualität
Bauernhof

Das Projekt Lebensqualität Bauernhof (LQB) ist eine bundesweite Bildungs- und Informationsinitiative zur Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern in besonderen Lebenssituationen. Das individuelle Angebot soll die Lebensqualität der am landwirtschaftlichen Betrieb lebenden Menschen nachhaltig sichern, denn ohne zufriedenstellende Lebensqualität ist kein langfristiger Betriebserfolg möglich. Das LFI Angebot umfasst Vorträge im Rahmen von verschiedenen Fachtagen, Kursen, Seminaren und Zertifikatslehrgängen. Seitens der Burgenländischen Landwirtschaftskammer wird in spezifischen Bereichen Einzelberatung angeboten, z.B.: Rechtsberatung, Steuer – und Sozialberatung, sowie Unternehmensführung. Je nach Sachverhalt werden auch Kontakte zu Kooperationspartnern hergestellt. Neu im Angebot ist das Beratungsprodukt

KRISENPRÄVENTION UND KRISENBERATUNG

DI Willi Peszt

Dipl. Sozialpädagoge und Mediator

Bgld. Landwirtschaftskammer/

Abt. VI - Pflanzenbau

T 02682/702-606

E willi.peszt@lk-bgld.at

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

BÄUERLICHES SORGENTELEFON:

0810 676 810 (zum Ortstarif)

Mo, bis Fr, 08:30 – 12:30 Uhr,

außer an gesetzlichen Feiertagen

österreichweit, anonym, vertraulich

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

LQB Projektkoordination Burgenland:

Dipl. Päd. Ing. Friederike Schmitl

T 02682/702-403

E friederike.schmitl@lk-bgld.at

www.lebensqualitaet-bauernhof.at

facebook.com/LQBAuernhof





GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

GESUNDHEIT

16H - ERSTE HILFE GRUNDKURS

LE

Inhalt: Der Grundkurs in Erster Hilfe und Unfallverhütung hat zum Ziel, die KursteilnehmerInnen mit der Hilfeleistung nach Unfällen oder bei Eintritt plötzlicher Erkrankungen so vertraut zu machen, dass sie selbständig und eigenverantwortlich Erste Hilfe leisten können. Die Beschäftigung mit verschiedenen Unfallursachen soll zur Unfallverhütung beitragen.

Zielgruppe: Personen, die einen Grundkurs bzw. eine 16h Ersthelferausbildung benötigen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 96,--

Kursbeitrag gefördert: € 48,--

► **Termin:** auf Anfrage

Ort: auf Anfrage

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

8H - ERSTE HILFE AUFRISCHUNGSKURS

LE

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

Zielgruppe: Personen, die einen Erste-Hilfe-Auffrischkurs als Ersthelfer/in, für den Bezug von FlüssigSO₂ oder für diverse Gütesiegel benötigen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 76,--

Kursbeitrag gefördert: € 38,--

► **Termin:** Mo, 22. November 2021

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotkreuz-Haus, Rot-Kreuz-Gasse 27,
7100 Neusiedl

► **Termin:** Mo, 07. März 2022

von 08:00 bis 16:30 Uhr

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

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld, bis Mo,
08. November 2021 (Termin 22.11.2021) bzw.
Mi, 23. Februar 2022 (Termin 07.03.2022)

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

ERNÄHRUNG

ALLES BURGER

Inhalt: Ob mit Fleisch oder mit Gemüse, Burger sind eine feine Sache. Wir werden hier Burger in verschiedenen Variationen zubereiten, dazu die Soßen selbst herstellen und auch unsere Burger-Weckerl selbst backen. Wir machen mediterrane Burger, Cevapcici-Burger, vegetarische Burger und vieles mehr.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► **Termin:** Di, 29. März 2022

von 17:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Neusiedl/See, Klosterschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Helga
Bruckner

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Di, 22. März 2022

T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen.

Bitte Schürze und Geschirrtuch mitbringen!

► **Termin:** Mi, 27. April 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin Helga
Bruckner

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/
Mattersburg bis Mi, 20. April 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und evtl. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl!

Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

BROT LIEBT SAUERTEIG

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

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

Kursbeitrag: € 36,--

► **Termin:** Mo, 22. November 2021

von 17:00 bis 21:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin Helene Milakovits

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/
Mattersburg bis Mo, 15. November 2021

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und evtl. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.



WERTE SCHMACKHAFT MACHEN

ANGEBOTE DER SEMINARBÄUERINNEN

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

KOCHKURSE - COOKINARE

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

SCHULWORKSHOPS

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

MESSEEINSÄTZE UND AKTIONSTAGE

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

INFOLINE

Dipl.Päd.Ing. Friederike Schmitl
Projektleitung Burgenländische Seminarbäuerinnen
Bgld. Landwirtschaftskammer/LFI Burgenland,
Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702-403, F 02682/702-490
E friederike.schmitl@lk-bgld.at
bgld.lfi.at



„Unser Kuchl“
immer einen Kochlöffel voraus



BROTBACKKURS MIT DINKEL UND ROGGEN

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

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

Kursbeitrag: € 36,--

► **Termin: Sa, 20. November 2021**

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Inge Allacher

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mo, 15. November 2021

T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

► **Termin: Sa, 5. Februar 2022**

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Inge Allacher

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mo, 31. Jänner 2022

T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen. Bitte Schürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) für den Sauerteig mitbringen!



COOKINAR: ADVENT - EIN WUNDERBARER DUFT LIEGT IN DER LUFT

Inhalt: Dieser Keksbackkurs soll auf die Advents- und die vorweihnachtliche Zeit einstimmen. Mit weihnachtlichen Gewürzen duftet Ihre Küche bald nach Mandelaltären, Bärenatzen, Vulkanos, Kokosschnitten und mehr. In diesem Kurs erfahren Sie etwas über Backkunde, Brauchtum und Lagerung. Lassen Sie sich von selbst gebackenen Keksen und dem Duft verzaubern.

Kursbeitrag: € 20,--

► **Termin: Sa, 4. Dezember 2021**

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Fr, 26. November 2021

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

COOKINAR: BROT UND BRAUCHTUMSGEBÄCK FÜR OSTERN

Inhalt: Woher kommt der Striezel, die Kaisersmell oder das Grammpogatscherl? Heute erlebt Brauchtum wieder neue Wertigkeit und findet erneut Platz in der Familie. Wir backen: Osterbrot mit Schinken, Osterlamm, Osterhase und Osterzopf aus Germteig, Grammpogatscherl, Kräuterweckerl, Specklaibchen.

Kursbeitrag: € 20,--

► **Termin: Di, 12. April 2022**

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Di, 5. April 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

COOKINAR: PIZZA UND MEHR

Inhalt: Pizza zu machen bedeutet nicht nur eine Teigflade nach Belieben zu belegen. Im Thema Pizza steckt noch viel mehr. Ich lade Sie dazu ein, Pizza einmal anders zuzubereiten. Am Kursprogramm steht neben einer klassischen Pizzavariation auch eine Chili con Carne Pizza. Weiters erfahren Sie, wie Sie Ihr Pizzasugo ganz einfach auf Vorrat herstellen können. Außerdem backen wir Pizzamuffins, Pizzalolys, leckere Snacks für Familienfeiern, Pizzastangerln und auch eine glutenfreie Pizzavariation.

Kursbeitrag: € 20,--

► **Termin: Sa, 20. November 2021**

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Ing. Elisabeth Hundsdoerfer

Referent/en: Seminarbauer Norbert Lederer

Veranstalter: BR Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf bis Mo, 15. November 2021

T 02612/42 338

E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

► **Termin: Sa, 12. Februar 2022**

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbauer Norbert Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Fr, 04. Februar 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

„LEBENSMITTEL LEICHT DURCHSCHAUT“

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

Österreichische Qualitätsprodukte

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



COOKINARE – KOCHEN DIGITAL

Das digitale Kochseminar!

Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause. Sie können aktiv in Ihrer Küche mitkochen.



Nähere Infos unter:
lfi.at





COOKINAR: WÄRMENDE SUPPEN FÜR DEN WINTER



Inhalt: Eine Pastinakencremesuppe, eine Gemüse-Minestrone, eine Rote Rüben Suppe mit Krennockerln und ein Fisoleneintopf mit Rindfleisch werden gemeinsam via Zoom - Übertragung zubereitet.

Zielgruppe: alle Suppenliebhaber:innen

Kursbeitrag: € 20,--

► Termin: Fr, 22. Oktober 2021

von 16:00 bis 18:30 Uhr

Ort: online

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Referent/en: Seminarbäuerin

Ida Traupmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 18. Oktober 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Rezepte und Zoomzugang werden nach Zahlungseingang per E- Mail zugesendet.

DER SPEISEKÜRBIS - TOLLE KÜRBISREZEPTE FÜR VOR-, HAUPT- UND NACHSPEISE

Inhalt: Sortenvielfalt und Verwendungsmöglichkeiten, Zubereitung verschiedener Kürbisgerichte mit Verkostung, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 17:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Neusiedl/See, Klosterschule

Leitung: Eva Ullram

Referent/en: Seminarbäuerin

Helga Bruckner

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Di, 18. Jänner 2022

T 02167/2551,

E office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

► Termin: Mi, 9. Februar 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufel

Referent/en: Seminarbäuerin

Helga Bruckner

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mi, 2. Februar 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

HERBSTLICHES BRAUCHTUMSGEBÄCK UND ALLERHEILIGENSTRIEZEL

Inhalt: In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Flechttechniken des Allerheiligenstriezels kennen und fertigen Brauchtumsgebäck wie Martinskipferl, weihnachtlichen Germguglhupf sowie Krampus und Nikolaus aus Germteig.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Mi, 27. Oktober 2021

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufel

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mi, 20. Oktober 2021

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.



KNACKIG UND FRISCH KOMMEN JETZT KRÄUTER AUF DEN TISCH

Inhalt: Wie Kräuter als Würze dienen können und so Geschmacksverstärker und Co. ablösen, erfahren Sie in diesem Kochkurs. Neben Tipps zum Anbau bereiten wir selbst Kräutersalz zu und erfahren etwas über diverse Wirkungen der Kräuter auf unseren Körper. Am Programm stehen außerdem: die Zubereitung von süßen bis pikanten Kräuterspeisen, die Herstellung von Grillöl sowie die Zubereitung von Kräutersirup, Rosengelee und einem Kräuterdessert.

Sie erfahren, wie vielfältig das Angebot aus der Natur ist und wie Sie Kräuter, die möglicherweise vor Ihrer Haustüre wachsen, in Ihren Speiseplan einbauen können.

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Sa, 25. Juni 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Fr, 17. Juni 2022

T 03352/32308 E office@oberwart.lk-bgld.at

ÖSTERLICHES BRAUCHTUMSGEBÄCK

Inhalt: Erfahren Sie Wissenswertes über die Zubereitung von traditionellem Hefegebäck und erlernen Sie unterschiedliche Varianten, Hefeteig für den Ostertisch perfekt in Form zu bringen (z. B. Osterstriezel, Osterpinze, div. Hasen und Küken).

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Mo, 21. März 2022

von 17:00 bis 21:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufel

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mo, 14. März 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

PFLANZLICH GUT

Inhalt: Aus regionalen Zutaten rein pflanzliche Gerichte zaubern? - Das ist einfacher als gedacht. In diesem Kochkurs bringen wir Ihnen die fleischlose Küche näher und räumen dadurch viele Vorurteile aus dem Weg. Wir kochen unter anderem eine Hafersuppe, Linsen-Bolognese mit Spaghetti, vegane Burger, Bohnengulasch mit Räuchertofu, Sellerieschnitzel mit Kräuterkartoffeln, süße Germteigschnecken etc.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Mi, 20. Oktober 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin

Martina Fischbach

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mi, 13. Oktober 2021
T 02682/702-701

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

STERZ UND CO AUS GROSSMUTTERS KÜCHE

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

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 08:30 bis 12:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin

Helene Milalkovits

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Di, 18. Jänner 2022
T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

TOPFEN ENTDECKEN - VIELFALT SCHMECKEN

Inhalt: Zubereitung und Verkostung verschiedener Topfengerichte, Bedeutung von Topfen in der Küche, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Di, 22. Februar 2022

von 17:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Neusiedl/See, Klosterschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin

Helga Bruckner,

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Di, 15. Februar 2022
T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

► Termin: Mi, 9. März 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin

Helga Bruckner

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mi 02. März 2022
T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.



WAS IST IM KÖRBERL?

Inhalt: Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl, Salztangerl, Handsemmerl, Kornweckerl, Laugnbrezen, einer Partyblume und Baguettes, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

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

Kursbeitrag: € 36,--

► Termin: Sa, 15. Jänner 2022

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Inge Allacher, Seminarbäuerin

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mo, 10. Jänner 2022
T 02167/2551 E office@neusiedl.lk-bgld.at

► Termin: Sa, 5. März 2022

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Neue Mittelschule

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Seminarbäuerin Inge Allacher

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See bis Mo, 28. Februar 2022
T 02167/2551 E office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmerkung: Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen. Bitte Schürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) mitbringen!

INFORMATION

Neugierig auf mehr interessante Kurse?

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **bgld.lfi.at**.

WENN DER STRUDELTEIG GEHORCHEN SOLL

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

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

Kursbeitrag: € 36,--

► **Termin: Di, 10. Mai 2022**

von 08:30 bis 12:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Seminarbäuerin
Helene Milalkovits

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/
Mattersburg bis Do, 03. Mai 2022
T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

WIR MACHEN DIE SCHÄTZE DES GARTENS FÜR DEN WINTER HALTBAR - EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE

Inhalt: In diesem Kurs lernen wir, wie man Marmelade mit Pektin und Agar Agar einkocht, selbst dampfentsaftet, Kompott und Essiglake herstellt. Wir produzieren Chutneys, Ketchup sowie ein leckeres Sugo für Pizzabelag oder als Nudelsoße.

Kursbeitrag: € 36,--

► **Termin: Sa, 9. Juli 2022**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Seminarbäuerin Nina Lederer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Fr, 01. Juli 2022
T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte Kochschürze, 8 Schraubgläser (212ml) und 1 kleines Rexglas mitnehmen.

i

LFI NEWSLETTER

Der LFI NEWSLETTER informiert Sie TOP AKTUELL!

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

Neben dem gedruckten Bildungsprogramm, der Homepage **bgld.lfi.at** und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

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





NATUR, UMWELT, GARTEN

GARTEN

MEIN NASCHOBSTGARTEN - FIT FÜR DIE NÄCHSTE SAISON

Inhalt: Eigenes Obst aus dem Garten - Tricks und Tipps betreffend Obstpflanzenauswahl und Bewirtschaftung meines Naschobstgartens.

Zielgruppe: Alle Garteninteressierte

Kursbeitrag: € 15,--

► **Termin: Mo, 8. November 2021**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Doiber, GH K&K

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Fr, 05. November 2021
T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► **Termin: Do, 18. November 2021**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Dt.-Tschantschendorf,
GH Walits-Guttmann

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Mo, 15. November 2021
T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

PERMAKULTUR IM HAUSGARTEN

LE

Inhalt: Lerne, dich selbst zu versorgen und tauche in die Grundprinzipien der Permakultur ein. Gestaltungsmethoden und -prinzipien werden erläutert sowie wird auf die Planung und Gestaltung des Hausgartens eingegangen.

Zielgruppe: Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

► **Termin: Fr, 20. Mai 2022**

von 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: auf Anfrage

► **Termin: Fr, 10. Juni 2022**

von 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: auf Anfrage

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: Bernhard Gruber

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,
T 02682/702-404, E: lfi@lk-bgld.at

ROSENPRAXIS: ROSENSCHNITTKURS MIT ROSENPFLGE UND DEN BESTEN ROSEN

Inhalt: Im Theorieteil erfahren Sie alles über den Schnitt und das Binden von Rosen, die Rosenpflege und die besten Rosen für Ihren Garten. Im Praxisteil lernen Sie den Rosenschnitt verschiedener Rosen kennen. Dem Wetter entsprechende Kleidung anziehen, Teile des Kurses finden im Freien statt.

Zielgruppe: Am Thema interessierte Personen

Kursbeitrag: € 53,--

► **Termin: Do, 3. März 2022**

von 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Das Gartenseminar beginnt mit dem Theorieteil, der im Gasthaus Gratzter, Obere Hauptstraße 33, 2443 Deutsch-Brodersdorf, stattfinden wird. Der Praxisteil findet im Garten von Matthias Reiter, am Bachreuth 5, 2443 Leithaprodersdorf statt.

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Gartenexperten: Dr. Veronika Walz, DI Wolfgang Schuler

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Do, 24. Februar 2022
T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung unbedingt erforderlich! Mindestteilnehmerzahl 12 Personen





Dienstleistungen und Einkommens- kombination

Einkommenskombination

GREEN CARE



„Green Care – Wo Menschen aufblühen“ 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. Die Grundlage der Qualität von Green Care-Angeboten stellt die Qualifikation der BäuerInnen dar.

Die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) bieten daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Kontakt:

Bernadette Putz
Bgld. Landwirtschaftskammer,
Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702-404 oder
E bernadette.putz@lk-bgld.at
www.greencare-oe.at

GREEN CARE - NEUE WEGE IN DER LANDWIRTSCHAFT



Inhalt: Die Online-Veranstaltung richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern sowie alle Interessierten, die sich über das Projekt "Green Care" - Wo Menschen aufblühen informieren oder mit Green Care ein neues Arbeitsfeld auf ihrem Betrieb etablieren wollen. Neben einem allgemeinen Input zu Green Care, wird im Speziellen auf das neue Produkt "Green Care Hofzeit" - Aktiv bleiben, Natur erleben eingegangen. Abgerundet wird der Inhalt von einem praxisbezogenen Erfahrungsvortrag eines zertifizierten Green Care Betriebes.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte

Kursbeitrag: auf Anfrage

► Termin: Mi, 19. Jänner 2022

von 18:00 bis 19:30 Uhr

Ort: online via zoom

Referent: Mag.^a (FH) Nicole Prop

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Leitung: Bernadette Putz

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Bernadette Putz,
T 02682/702-404,
E bernadette.putz@lk-bgld.at

Anmerkung: Zur Teilnahme am Webinar benötigen Sie folgendes: *Computer, Laptop oder Tablet *Breitbandinternet *Headset, Lautsprecher, Mikrofon *Kamera



ZERTIFIKATSLEHRGANG BÄUERLICHER BUSCHENSCHANK



Inhalt: Der Trend hin zu höherer Qualität und Kundenorientierung sowie Abhebung von anderen Betrieben macht auch vor der Buschenschanktüre nicht Halt!

Wie man diese Trends und vieles weitere umsetzen kann, erfährt man im ZLG Bäuerlicher Buschenschank. Dieser Lehrgang ist eine umfassende Aus- und Weiterbildung für BuschenschänkerInnen und schließt mit einem Zertifikat ab.

Lehrgangsinhalte: Persönlichkeitsbildung, Kommunikation und Gesprächsführung, Beschwerdemanagement, Rhetorik und Präsentationstechnik, Rechtliche und steuerliche Grundlagen, Fördermöglichkeiten, Planung, Einrichtung und Ausstattung, Speisenangebot und -kalkulation, Wein- bzw. Mostpräsentation, Sensorik, Service, Arbeitswirtschaft und -organisation, Lebensmittelhygiene, Marketing, Werbung und Verkauf, Betriebswirtschaft und Kostenrechnung, Exkursion, Abschluss.

Zielgruppe: Bestehende BuschenschänkerInnen, die diesen Betriebszweig optimieren und ausbauen möchten bzw. Bäuerinnen und Bauern, die einen Buschenschank als Erwerbskombination anstreben

Kursbeitrag gefördert: € 550,- mit gültiger LFBIS-Nummer

Kursbeitrag nicht gefördert: € 2.500,-

► Termin: Anfang Februar 2022

Ort: Veranstaltungsort richtet sich nach Herkunft der angemeldeten TeilnehmerInnen

Leitung: Ing. Elisabeth Hundsdoerfer

Veranstalter: BR Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf
bis Mo, 06. Dezember 2021
T 02612/42338

E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 10 Personen!

Voraussetzungen für das Zertifikat:

Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%, Erfüllung der Aufgabenstellungen, Abschlusspräsentation

**ZERTIFIKATSLEHRGANG:
GRÜNE KOSMETIK
PÄDAGOGIK**

LE ZLG



In der heutigen Zeit treten vermehrt Allergien, Neurodermitis und Ekzeme durch die Verwendung von Chemikalien in Kosmetika auf. Grüne Kosmetik nach dem Leitsatz „Lasse nur das an Deine Haut, was Du auch essen würdest“ stellt hier eine Alternative dar. Eine gesunde Hautpflege aus Nahrungsmitteln, heimischen Kräutern und biologischen Naturprodukten selbst herzustellen ist Inhalt dieses Lehrganges. Fast alle Produkte zur Herstellung von Grüner Kosmetik sind essbar, kommen aus Wald und Wiese oder Küchen und Garten. Sie schützen unser größtes Organ und können selbst von Kindern und Menschen mit sensibler Haut verwendet werden. Die Zertifikatsausbildung wendet sich an alle Naturinteressierten, die als PädagogInnen die Grundlagen Grüner Kosmetik in Seminaren und Workshops weitergeben möchten.

Inhalt: Grüne Kosmetik in Theorie und Praxis, Selbstversorgung aus der Natur, Hautchemikalien, Naturpädagogik, Hautökologie und Umweltbildung, Organisation und Durchführung von Projekten und Seminaren, Abstimmung mit Kooperationspartnern, Kalkulation von Honoraren, Selbstvermarktungskonzepte und rechtliche Grundlagen, Abschlusspräsentation

Zielgruppe: LandwirtInnen, KräuterpädagogInnen, Schule am Bauernhof – Betriebe, Urlaub am Bauernhof – Betriebe, Interessierte

Dauer: 104 UE

Kursbeitrag: Preis auf Anfrage

► **Termin: Frühjahr 2022**

Ort: Eisenstadt und Oberwart

Leitung: DI Anna Makusovich

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,

DI Anna Makusovich

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

BILDUNGSPROGRAMM

Sie sind von der Qualität des LFI-Bildungsprogrammes überzeugt, erhalten es jedoch nicht regelmäßig zugesandt.

Melden Sie sich einfach beim LFI-Kundenservice und Sie finden das Bildungsprogramm in Zukunft 1x jährlich automatisch und bequem in Ihrem Briefkasten.

LFI Burgenland Kundenservice

Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at


**ZERTIFIKATSLEHRGANG
KRÄUTERPÄDAGOGIK**

LE ZLG



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

Inhalt: Biologische Grundkenntnisse, theoretische und praktische Pflanzenkenntnisse, biologisches und kulturhistorisches Hintergrundwissen, praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse, Pädagogik, Marketing, Persönlichkeitsbildung, Recht und Sicherheit

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

Kursbeitrag: € 2.570,- (eventuelle Fördermöglichkeit auf Anfrage)

► **Termin:**

Kurs Eisenstadt: Di 25. Jänner 2022 bis Ende Oktober

Kurs Oberwart: Mi 26. Jänner 2022 bis Ende Oktober

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und weitere Orte Oberwart und weitere Orte

Referent/en: Dr. Orphelia B. Herdits-Riemer und weitere Fachreferenten

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld

T 02682/702-421

E lfi@lk-bgld.at

**ZERTIFIKATSLEHRGANG
FEBS® REITPÄDAGOGISCHE
BETREUUNG NACH DELL'MOUR®**

ZLG



Inhalt: In dieser Ausbildung erwerben Sie pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse und vermitteln Kleinkindern und Kindern einen positiven Zugang zu Tieren und im Speziellen zum Pferd bzw. Pony. Diese Lehrmethode, auch FEBS genannt, vermittelt einen vertrauensvollen Zugang zu Pferden. FEBS steht für Fantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel. In dieser, am Kind orientierten Ausbildung, gewinnen Sie ausreichend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten. Erfahrung im Umgang mit dem Pferd ist für die Ausbildung von Vorteil. **Inhalt:** Persönlichkeitsbildung und Kommunikation, Reitpädagogik, Umgang mit dem Pferd, Umsetzung der FEBS-Methode, Grundlagen der Unternehmensführung und Recht.

Zielgruppe: Pferdestallbesitzer, Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen

Kursbeitrag: € 1.900,-

► **Termin:**

Di 08. März 2022 bis Di 02. Juni 2022

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und Vierkanthof Dell'mour® bei Hartberg

Referent/en: Sabine Dell'mour® und weitere Fachreferenten

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld

T 02682/702-421

E lfi@lk-bgld.at

**ZERTIFIKATSLEHRGANG
GRIPS® REITPÄDAGOGISCHE
BETREUUNG NACH DELL'MOUR®**

ZLG



Inhalt: In der ganzheitlichen Reitpädagogik werden durch die Kenntnisse der Bewegungslehre und entwicklungsbedingter Besonderheiten dem physiologisch gesunden, anatomisch richtigen Reiten besondere Beachtung geschenkt. Es geht nicht in erster Linie um leistungsorientiertes Sportreiten, sondern um eine Änderung gängiger Unterrichtspraktiken im Reitsport, die neue Perspektiven eröffnet und die individuellen Bedürfnisse der ReitschülerInnen - meist Jugendliche - beachtet. Die ganzheitliche Reitpädagogik vermittelt dazu die nötigen Kenntnisse in fundierter, leicht fasslicher Form. Das Erlernen reittechnischer Grundlagen unter Berücksichtigung spezifischer Bedürfnisse ermöglicht die Entwicklung einer gesunden Körper- und Bewegungskultur. Die Ganzheitliche Reitpädagogik nach Dell'mour® ist eine reitweise übergreifende, pädagogische Methode mit ganzheitlichem Ansatz und eine ideale methodische Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen. Wesentlich ist, dass Sie nach Absolvierung der Ausbildung in der Lage sind, individuellen, kreativen und wertschätzenden

Reitunterricht zu erteilen und dabei kompetent die reiterlichen Probleme der Reitschülerinnen sehen, verstehen und auch erklären können! Wesentlich ist, dass Sie nach Absolvierung der Ausbildung in der Lage sind, individuellen, kreativen und wertschätzenden Reitunterricht zu erteilen und dabei kompetent die reiterlichen Probleme der Reitschülerinnen sehen, verstehen und auch erklären können! **Voraussetzungen:** Schriftliche Bewerbung, Erste-Hilfe-Kurs (nicht älter als 2 Jahre), Sichtung

Zielgruppe: Pferdestallbesitzer, Zusatzausbildung für ReitlehrerInnen, TrainerInnen und auch für angehende AusbilderInnen

Kursbeitrag: € 1.980,--

► **Termin: Sa 03. September 2022 bis So 21. Mai 2023**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und Vierkanthof Dell'mour® bei Hartberg

Referent/en: Sabine Dell'mour® und weitere Fachreferenten

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld

T 02682/702-421

E lfi@lk-bgld.at

SCHULE AM BAUERNHOF – LEBENDIGES LERNEN AM BAUERNHOF



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

Bei halb- oder ganztägigen Besuchen bekommen die Kinder und Jugendlichen, abgestimmt auf ihr Alter, einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am landwirtschaftlichen Betrieb. Die Kinder und Jugendlichen backen ihr eigenes Brot, helfen bei der Apfelernte und versorgen die Tiere am Hof. Sie sehen wo Kuh, Schaf und Schwein zu Hause sind und wie Lebensmittel aus bäuerlicher Produktion hergestellt werden.

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

Nähere Informationen:

DI Anna Makusovich

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

www.schuleambauernhof.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG: SCHULE AM BAUERNHOF

LE ZLG

Sie arbeiten gerne mit Kindern und Jugendlichen? Dann ist der Zertifikatslehrgang für „Schule am Bauernhof“ genau das Richtige für Sie. Mit dieser Ausbildung können die organisatorischen, persönlichen und fachlichen Qualifikationen erworben werden, die für eine erfolgreiche Gestaltung und Umsetzung von Schulbesuchen am eigenen Betrieb benötigt werden. Bei halb- oder ganztägigen Hofbesuchen geben Sie Kindergärten und Schulklassen einen Einblick in die Arbeitsabläufe und den abwechslungsreichen Alltag am Hof. „Schule am Bauernhof“ bietet für landwirtschaftliche Betriebe eine spannende und lebendige Aufgabe, Kontakt zu jungen Menschen und eine zusätzliche Einkommensmöglichkeit.

Inhalte:

- Persönlichkeitsbildung und Kommunikation
- Rahmenbedingungen für Schule am Bauernhof (Projekt, Recht, Sicherheit, Hygiene, Erste Hilfe)
- Angebotsgestaltung (Vermittlungsmethoden, Drehbuchgestaltung, Marketing)
- Abschlussmodul (Praxistag bzw. Abschlusspräsentation)

Zielgruppe: Aktive landwirtschaftliche Betriebe, die halb- oder ganztägige Programme für Kindergärten und Schulklassen anbieten möchten

Dauer: 80 UE

Kursbeitrag: Preis auf Anfrage

► **Termin: Frühjahr 2022**

Ort: Eisenstadt, weitere Orte richten sich nach dem Wohnort der Teilnehmer/innen

Leitung: DI Anna Makusovich

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,

DI Anna Makusovich

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG SEMINARBÄUERIN/SEMINARBAUER

LE ZLG



Seminarbäuerinnen und Seminarbauern sind DIE Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und ihre hochwertigen Lebensmittel. Sie tragen auch wesentlich zu einem gelebten Dialog zwischen Konsumenten und Produzenten bei. Bei Kochseminaren, Schulworkshops, auf Messen und bei Produktpräsentationen ist das Wissen von Seminarbäuerinnen und Seminarbauern sehr gefragt. Die Ausbildung erfolgt in einem Zertifikatslehrgang, der die persönlichen, fachlichen und organisatorischen Kompetenzen dafür erweitert. Sie lernen die Einsatzgebiete als Seminarbäuerin oder Seminarbauer kennen und erhalten ein kompaktes Rüstzeug für ein professionelles Auftreten. In der Ausbildung vermitteln Fachexperten theoretische und praktische Inhalte. Für den erfolgreichen Abschluss sind eine 80%ige Anwesenheit und die positive Erfüllung verschiedener Aufgaben notwendig.

Inhalt: Persönlichkeitsbildung, Präsentations- und Vortragstechnik, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Fachspezifische Aus- und Weiterbildung über Grundlagen der Ernährung, Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffe, Gütesiegel, Sensorik, u.ä., Grundlagen der Pädagogik, praktische Übungen

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie mit der Landwirtschaft befasste Personen, die kommunikativ sind, gerne flexibel und praxisorientiert arbeiten. Theoretisches und praktisches Grundwissen über regionale und saisonale Lebensmittel von Vorteil.

Lehrgangsdauer: 154 UE (ca. 20 Kurstage)

Kursbeitrag: auf Anfrage (richtet sich nach der Teilnehmerzahl; für einen geförderten Kursbeitrag ist eine gültige LFBIS Nummer erforderlich)

► **Kursbeginn: September 2022**

Kursleitung: DI Friederike Schmitl

Anmeldung/Auskunft: bis Fr, 01. Juli 2022;

T 02682/702-403

E friederike.schmitl@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG DIE GARTENBÄUERIN

LE ZLG

Inhalt: Der Lehrgang soll den Teilnehmerinnen einen Überblick über die Grundlagen der mitteleuropäischen Gartentradition sowie über potentielle Gartennutzungen verschaffen. Die Gartenbäuerin soll in der Lage sein, den vorhandenen Garten so zu nutzen, dass die eigenen Vorstellungen und Möglichkeiten ausgeschöpft werden. Durch die Ausbildung soll eine Vielzahl von Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie man den eigenen Garten wirtschaftlich nutzen kann und wie er durch die gewählte Bewirtschaftung zu einer wertvollen Einkommensquelle wird.

Inhalt: Persönlichkeitsbildung, Allgemeine Information und Begriffsbestimmung: „Was sind Gärten?“, Historie der Gartennutzung, Grundlagen des Gartenbaus, Gartenpflanzen und ihre Verwendung, Gartengestaltung und kreatives Gestalten, Dienstleistungen rund um den Garten – Marketing, Recht und Sicherheit, Exkursionen und praktische Übungen.

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

Dauer: 144 UE

Kursbeitrag gefördert: € 550,-- mit gültiger LFBIS-Nummer

Kursbeitrag nicht gefördert: € 2.450,--

► **Termin: ab Di, 09 Februar 2022**

Ort: Eisenstadt und weitere Orte

Referent/en: Dr. Veronika Walz und andere Fachreferenten

Leitung: Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,

Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

T 02682/702-421

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

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen



ZERTIFIKATSLEHRGANG BROTSENSORIKERIN

LE ZLG

Lernen Sie Ihre Sinne einzusetzen, um die Qualität und Besonderheiten von hochwertigen und regionalen Broten zu beschreiben. In ansprechenden Brotpräsentationen können Sie das Geschmackserlebnis dieses zentralen Grundnahrungsmittels und Wissenswertes der heimischen Brotkultur vermitteln. Brot aus natürlichen Zutaten selbst backen und mit anderen hochqualitativen Lebensmitteln richtig zu kombinieren steht ebenfalls am Lehrplan.

Inhalt: Brot-Geschichte, Zutaten, Getreide-Lebensmittelkunde, Backtechnologie, Hygiene und Allergene, rechtliche Grundlagen, Marketing, Kalkulation, organisatorische Grundlagen, Sensorik, Brotansprache, Brotqualität-Brotfehler, Kommunikation und Präsentation, Foodpairing, Brot und Wein, Praxisseinheiten, Lehrfahrt u.a.m.

Zielgruppe: Bäuerliche DirektvermarkterInnen, VerkosterInnen, SeminarbäuerInnen, Schule am Bauernhof-AnbieterInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, allgemein am Thema interessierte Personen

Dauer: 128 UE

Kursbeitrag nicht gefördert: € 1.790,--

Kursbeitrag gefördert: € 870,--

► Termin: 16 Tage zwischen Jänner und April 2020

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Eva Maria Lipp und weitere Fachreferenten

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.

bis Fr, 15. November 2019

T 02682/702-421

E lfi@lk-bgld.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG BAUMWÄRTERIN UND OBSTBAUMPFLÉGERIN

LE ZLG

Inhalt: Wesentliches Ziel der Baumwärterausbildung ist die Erhaltung und Förderung des Obstbaues. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Auch im Bereich der Landschaftsgärtner und landwirtschaftsnahen Organisationen (Maschinenring) ist es notwendig, über qualifiziertes Personal in der Obstbaumpflege zu verfügen. Dafür werden den Baumwärterinnen und Baumwärttern die Grundlagen für einen erfolgreichen Erwerbs- Streu- und Siedlerobstbau vermittelt. In 14 Kurstagen wird neben der notwendigen Theorie vor allem sehr viel Wert auf das praktische Arbeiten in Obstgärten/Obstwiesen gelegt.

Inhalt: Bodenkunde, Düngung, Bewässerung, Pflanzenschutz, Bäume/Schnitt/Rundkronen/Spindelerziehung, Sorten/Unterlagen, Spindelerziehung, Beerenobst, Pflanzen von Bäumen, Anlegen von Obstgärten, Ökologie von Obstwiesen, Recht- und Betriebswirtschaft, Persönlichkeitsbildung.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Frauen und Männer vorzugsweise mit eigenem Baumbestand

Dauer: 100 UE

Kursbeitrag gefördert: €400,-- mit gültiger LFBIS-Nummer

Kursbeitrag nicht gefördert: € 1.280,--

► Termin: ab Di, 28. Oktober 2021

Ort: Eisenstadt und weitere Orte

Referent/en: Ing. Tibor Vertes,

Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann,

DI Christian Holler

Leitung: Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.,

Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

T 02682/702-421

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

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen



ZERTIFIKATSLEHRGANG BODENPRAKTIKERAUSBILDUNG FÜR DAS ACKERLAND

LE ZLG

Diese Ausbildung besteht aus sechs Modulen (insgesamt 10 Tage) und endet mit einer Abschlusspräsentation.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Bio-bauern

Modul 1: Persönlichkeitsbildung und Präsentationstechnik

Modul 2: Der Boden - der Lebensträger der Erde

Modul 3: Boden und Pflanze

Modul 4: Feldtag - ökosystemare Bodenansprache

Modul 5: Bodenbearbeitung

Modul 6: Projektpräsentation

Kursbeitrag nicht gefördert: auf Anfrage

Kursbeitrag gefördert: auf Anfrage

► Termin: auf Anfrage

Ort: richtet sich nach der Herkunft der Teilnehmer

Leitung: Franz Traudtner

Referent/en: Experten zum Thema Boden

Veranstalter: BIO AUSTRIA Bgld, LFI Bgld.

Anmeldung/Auskunft: BIO AUSTRIA Bgld

T 02612/43642-10

E burgenland@bio-austria.at

DIREKTVERMARKTUNG

BESCHAUKURS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN

LE

Inhalt: Für Direktvermarkter von Geflügel gibt es Erleichterungen bzw. Ausnahmen für den Bereich Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Durch Absolvierung dieses Seminars können Landwirte den entsprechenden Schulungsnachweis für die Fleischschau erlangen. Neben den rechtlichen Rahmenbedingungen und Geflügelkrankheiten steht die praktische Beschau von Tierkörpern im Fokus.

Zielgruppe: Interessenten, Direktvermarkter von Geflügel

Kursbeitrag gefördert: € 65,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 130,--

► Termin: Do, 14. Oktober 2021

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier,

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan,

Dr. Martina Ortner

Veranstalter: Nachhaltige Tierhaltung Österreich

Anmeldung/Auskunft:

www.nutztier.at/bildung

bis Do, 07. Oktober 2021

T 03341721-63, 01/3341721-63

E egger@zag-online.at

Anmerkung: Eine Anmeldung unter www.nutztier.at/bildung ist erforderlich.

EINSTIEG IN DIE BÄUERLICHE MILCHVERARBEITUNG - 2TÄGIGES SEMINAR

LE

Inhalt: Theoretische Grundlagen rund um das Thema Milchverarbeitung, Hygiene bei der Milchverarbeitung, praktische Übungen: Herstellung von Frischkäse, Herstellung von Joghurt/Fruchtjoghurt

Zielgruppe: Landwirte, Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 125,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 250,--

► Termin: Di, 23. November 2021 - Mi, 24. November 2021

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Heiligenbrunn,

GH Krutzler, Betrieb Gasper

Leitung: Ing. Christian Reicher,

Ing. Dominik Köck

Referent/en: Johanna Mandl, BEd (LK NÖ)

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Di, 16. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Teilnehmerzahl max. 12 Personen

**LANGZEITFÜHRUNG, HEFEFREI,
GLUTENFREI. SO ENTSTEHEN
DIE BESTEN GEBÄCKE.**

LE

Inhalt: Toastbrot, Ciabatta und Baguette haben längst ihren fixen Platz in unseren Speisekammern gefunden. Die Zubereitung der Weißbrote mit regionalen Zutaten ist keine Hexerei. Gluten- und hefefreie Brote ermöglichen Personen mit Unverträglichkeiten den Genuss des frischen Gebäcks. In diesem Kurs lernen Sie alles Notwendige für die Zubereitung der Gebäcke, dazu gibt es wertvolle Inhalte und viele praktische Tipps der Brotspezialistin.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen und alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 180,--

► **Termin: Di, 31. Mai 2022**

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Seminarküche

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Ing. Eva-Maria Lipp, LK Stmk., Brotspezialistin, Leiterin der steirischen Brotprämierung

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mo, 23. Mai 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung unbedingt erforderlich! Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

► **Termin: Mi, 1. Juni 2022**

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Ing. Gerhard Perl

Referent/en: Ing. Eva-Maria Lipp, LK Stmk., Brotspezialistin, Leiterin der steirischen Brotprämierung

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Mo, 23. Mai 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung unbedingt erforderlich! Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

LFI NEWSLETTER

i

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

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland versendet mehrmals pro Jahr einen Newsletter mit den aktuellen Bildungsinformationen. Neben dem gedruckten Bildungsprogramm, der Homepage **bgld.lfi.at** und dem Mitteilungsblatt der Burgenländischen Landwirtschaftskammer gibt es damit eine weitere topaktuelle Informationsschiene.

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



**MILCHPRODUKTE SELBST
GEMACHT - KONSUMENTENKURS
ZUR MILCHVERARBEITUNG**

LE

Inhalt: Dieser Tageskurs vermittelt die Grundlagen für die Verarbeitung von Milch für den Eigenverbrauch. Unter professioneller Anleitung lernt man theoretisch und praktisch, wie hausgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse oder Jogurt hergestellt werden können.

Zielgruppe: alle an der Milchverarbeitung interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 70,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 140,--

► **Termin: Do, 16. Dezember 2021**

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Heiligenbrunn, GH Krutzler, Betrieb Gasper

Leitung: Ing. Christian Reicher,

Ing. Dominik Köck

Referent/en: Johanna Mandl, BEd (LK NÖ)

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Do, 09. Dezember 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Teilnehmerzahl max. 12 Personen, Folgekurs nach Bedarf

MESSEFAHRT „AB-HOF WIESELBURG“

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

Kursbeitrag: ca. € 50,-- (abhängig von Teilnehmerzahl)

► **Termin: Mo, 14. März 2022**

Leitung: Ing. Gerhard Perl

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Fr, 25. Februar 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

**DIREKTVERMARKTUNG UND
BAUERNLÄDEN: WELCHE
STEUERBELASTUNG IST ZU ERWARTEN?**



Inhalt: Steuerliche Zuordnung von Einkünften, Pauschalierung oder Gewinnermittlung durch Einkünfte, Aufzeichnungsverpflichtungen, Belegerteilungspflicht, Zusammenschlüsse für gemeinsame Vermarktung, welche Form ist steuerlich sinnvoll.

Zielgruppe: Direktvermarkter und Bauernlädenverantwortliche

Kursbeitrag: € 20,--

► **Termin: Di, 1. Februar 2022**

von 09:30 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Ing. Lydia Teufl

Referent/en: Ing. Andreas Schlögl,

Cecilia Mensdorff-Pouilly, BA MSc

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mo, 24. Jänner 2022

T 02682/702-700,

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter 02682/702-700 bzw. per Mail office@eisenstadt.lk-bgld.at an. Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.

**DER SOMMER KOMMT BESTIMMT!
GRILLSPEZIALITÄTEN –
VIELFALT FÜR UNSERE KUNDEN**

Inhalt: Fleisch verschiedener Tiere und deren Eignung zum Grillen, Anforderungen an die zu grillenden Fleischteile, Zuschnitt des Fleisches, Vorbereiten, Einlegen, Würzen, Marinieren mit selbsthergestellten Marinaden, Herstellung von Grillwürsteln, Spezialitäten, Spieße, Cevapcici und Fleischlaibchen zum Grillen, Tipps und Tricks, Fragen, Diskussion und Verkostung der Produkte, Grillen in der Praxis.

Zielgruppe: alle Direktvermarkter, welche Grillspezialitäten erzeugen oder planen in Zukunft zu produzieren

Kursbeitrag gefördert: € 65,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,--

► **Termin: Di, 31. Mai 2022**

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Referent/en: Hermann Jakob

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing

bis Fr, 25. Februar 2022

T 02682/702-700

E office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte entsprechende Arbeitskleidung und ev. Kostproben, welche beurteilt werden sollen, mitnehmen

**FACHTAG
FÜR DIREKTVERMARKTERINNEN**

Inhalt: Vollversammlung des Landesverbandes, Fachvortrag

► **Termin: Mo, 7. Februar 2022**

von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: D. Tschantschendorf,
GH Walits Guttman

Leitung: Ing. Gerhard Perl

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Fr, 04. Februar 2022

T 03352/32308 E office@oberwart.lk-bgld.at

**ZUM KUNDEN PER
MAUSCLICK - ERFOLGREICHE
VERMARKTUNG ÜBER DAS INTERNET**

Inhalt: In diesem Seminar erlernen Sie die Grundlagen für den elektronischen Ein- und Verkauf von Gütern und Dienstleistungen inkl. Logistik und Bewerbung über das Internet. Nach dem Kurs werden Sie grundlegendes, theoretisches und praktisches Wissen über das Thema E-Commerce und Onlinemarketing besitzen und in der Lage sein, einfache Onlinemarketingaktivitäten eigenständig umzusetzen und auf deren Wirksamkeit zu überprüfen. Sie kennen die Geschichte der E-Commerce, die technische Entwicklung sowie die weltweit gängigsten Onlineshop-Systeme und können E-Commerce Konzepte entwickeln und deren Umsetzbarkeit bewerten.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, WinzerInnen, interessierte LandwirtInnen

Kursbeitrag gefördert: € 45,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 85,-

► **Termin: Di, 30. November 2021**

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Onlinekurs (Webinar)

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Rainer Neuwirth, M.A.

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See

bis Di, 23. November 2021

T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at


**ONLINESCHULUNG
„ALLERGENINFORMATION“**

**Allergeninformation
zwingend notwendig**

Lebensmittelunternehmer/innen müssen ihre Kunden und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. Diese „Allergeninformation“ kann schriftlich auf der Speisekarte oder mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen.

**Verpflichtende Schulung
auch online möglich**

Die verpflichtende Schulung bei mündlicher Allergeninformation kann auch im Internet erfolgen. Bei der Onlineschulung werden die wesentlichen Inhalte und Anforderungen zur Allergeninformation erläutert und nützliche Unterlagen zur Verfügung gestellt. Nach erfolgreicher Absolvierung der Schulung in Form eines Wissens-Checks, bei dem 16 von 20 zufällig ausgewählten Fragen richtig beantwortet werden müssen, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Die Kosten für die Onlineschulung betragen € 15,-. Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere
Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse


**HYGIENESCHULUNG
VON ZU HAUSE
ABSOLVIEREN**

**Unkompliziert und jederzeit kann im
Internet eine Auffrischung der ver-
pflichtenden Hygieneschulung durch-
geführt werden – eine bequeme und
günstige Alternative zum Kursbesuch.**

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen – wie Direktvermarkter/innen und Buschenschänker/innen – müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Dauer und Inhalt

Sie erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene und erhalten wertvolle Informationen und Beispiele für Dokumentationen in Form einer Unterlagensammlung. Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, steht der Hygiene-Wissens-Check zur Verfügung. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten. Können Sie 80 % der Fragen richtig beantworten, besteht die Möglichkeit, einen Nachweis für die erfolgreiche Hygieneschulung selbst auszudrucken. Der Wissens-Check dauert etwa 20 Minuten. Die Schulung kostet € 15,-.

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere
Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse



ALLERGENSCHULUNG

LE

Inhalt: Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher.

Zielgruppe: Die Schulung zur Allergeninformation betrifft verpflichtend jene Person/en, die in einem Unternehmen arbeiten, das unverpackte Waren anbietet, und wo die Allergeninformation durch diese Person/en in mündlicher Art und Weise an die Kunden erteilt wird.

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► Termin: Do, 18. November 2021

von 08:30 bis 09:35 Uhr

Ort: LFS Güssing

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Referent/en: Ing. Cäcilia Geißegger

Veranstalter: BR Güssing

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing

bis Mi, 10. November 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Di, 17. Mai 2022

von 08:30 bis 09:35 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Cäcilia Geißegger

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Di, 10. Mai 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

► Termin: Do, 2. Juni 2022

von 08:00 bis 09:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Leitung: Ing. Lydia Teufel

Referent/en: Eva Ulram

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mi, 25. Mai 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Bei dieser Schulung erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 30,- (Nichtlandwirte € 60,-). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 50,- (Nichtlandwirte € 100,-).

INFORMATION

i

Neugierig auf mehr interessante Kurse?

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **bgld.lfi.at**.

HYGIENESCHULUNG

LE

Inhalt: Lebensmittelsicherheit- und Verbraucherschutzgesetz, allgemeine Hygieneleitlinien für Direktvermarkter, Hygienegrundsätze, Schulung für HACCP, verpflichtende Aufzeichnungen, Kontrollvorgänge seitens der Lebensmittelinspektion.

Zielgruppe: Die Hygieneschulung betrifft verpflichtend jene Person/en, die Lebensmittel für den Verkauf be- und verarbeiten, wie z.B.: Direktvermarkter, Buschenschänker

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► Termin: Do, 18. November 2021

von 09:45 bis 12:45 Uhr

Ort: LFS Güssing

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Referent/en: Ing. Cäcilia Geißegger und

Lebensmittelinspektor

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mi, 10. November 2021

T 03322/42610, E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Do, 3. Februar 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Ing. Cäcilia Geißegger

Referent/en: Ing. Cäcilia Geißegger,

Ing. Lydia Teufel und Lebensmittelinspektor

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Do, 27. Jänner 2022

T 03322/42610 E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Di, 17. Mai 2022

von 09:45 bis 12:45 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Cäcilia Geißegger und

Lebensmittelinspektor

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Di, 10. Mai 2022

T 03352/32308, E office@oberwart.lk-bgld.at

► Termin: Do, 2. Juni 2022

von 09:45 bis 12:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Leitung: Ing. Lydia Teufel

Referent/en: Ing. Lydia Teufel,

Lebensmittelinspektorin Sandra Rohringer

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mi, 25. Mai 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Bei dieser Schulung erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 30,- (Nichtlandwirte € 60,-). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 50,- (Nichtlandwirte € 100,-).

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

LE

"WISSEN STATT STRAFEN" -
WAS GEHÖRT ALLES AUF
DAS VERKAUFSETIKETT

Inhalt: Die EU-Verbraucherinformations-Verordnung soll für eine europaweit einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln sorgen. Die Angaben auf den Etiketten verpackter Lebensmittel sollen besser lesbar sein und mehr Informationen beinhalten. Im Kurs wird auch Augenmerk auf die Bio Kennzeichnung und Herkunftsangaben gelegt. Was bedeutet das für bäuerliche Betriebe in der praktischen Umsetzung?

Zielgruppe: Direktvermarkter und alle Personen, die verpackte Lebensmittel in den Verkauf bringen.

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► Termin: Do, 18. November 2021

von 13:45 bis 17:00 Uhr

Ort: LFS Güssing

Referent/en: Sandra Lehner

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mi, 10. November 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Referent/en: Spezialberaterinnen für

Lebensmittelkennzeichnung/Bgld.LK

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 17. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Di, 17. Mai 2022

von 13:45 bis 17:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Oberwart

Referent/en: Sandra Lehner

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Di, 10. Mai 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

► Termin: Do, 2. Juni 2022

von 13:30 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Referent/en: Eva Ulram

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mi, 25. Mai 2022

T 02682/702-700 E

office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Sie erhalten bei dieser Schulung den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 30,- (Nichtlandwirte € 60,-). Wird zusätzlich die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 50,- (Nichtlandwirte € 100,-). Spezielle Mustertiketten sind im Kursbeitrag nicht inbegriffen.



EDV, ENERGIE UND TECHNIK

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

ONLINE-SEMINAR „SOCIAL MEDIA FÜR FORTGESCHRITTENE“



Liveveranstaltung im Internet

Soziale Medien werden mittlerweile von sehr vielen Menschen genutzt. Sie bieten vielfältige Möglichkeiten neue Kunden zu gewinnen und Kundenkontakte zu pflegen. Dieses Seminar soll Ihnen aufzeigen, wie Sie den betrieblichen Einsatz von Sozialen Medien noch effektiver nutzen können, um diesen zu optimieren. Verwaltung u. Verbindung von unterschiedlichen Plattformen, Rechtevergabe und Rechtemanagement, Überblick relevanter Kennzahlen, Werbeanzeigen und Business, Praxisteil

Zielgruppe: Personen, die soziale Netzwerke bereits für betriebliche Zwecke nutzen (Direktvermarkter, Schule am Bauernhof – Betriebe, Urlaub am Bauernhof – Betriebe, Weinbaubetriebe, Weinbaubetriebe, Interessierte)

Kursbeitrag nicht gefördert: € 110,-

Kursbeitrag gefördert: € 55,-

Referent: Ing. Florian Piff, MSC

► **Termin: dieses Onlineseminar unterteilt sich in 2 Teilterminen zu jeweils 4 Stunden**

Teil 1: Di, 09. November 2021

Teil 2: Di, 23. November 2021

jeweils von 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Online Seminarraum, zu Hause am PC

Anmeldung: LFI bis Mo, 25. Oktober 2021

ONLINESEMINARE – DIGITAL IN EINER GRUPPE LERNEN



Nutzen Sie die Angebote unserer Online-seminare! Sie lernen aktiv in Begleitung eines Trainers und tauschen sich virtuell mit den Teilnehmenden aus.

Nähere Infos unter: lfi.at



ONLINE-SEMINAR „SOCIAL MEDIA - GRUNDLAGEN“



Liveveranstaltung im Internet

Soziale Medien werden mittlerweile von sehr vielen Menschen genutzt. Sie bieten vielfältige Möglichkeiten neue Kunden zu gewinnen und Kundenkontakte zu pflegen. Dieses Seminar soll Ihnen aufzeigen, wie auch Sie diese Plattformen erfolgreich für Ihren Betrieb nutzen und einsetzen können.

Inhalt: Nutzung verschiedener sozialen Medien, Grundlagen Social Media Marketing, Tipps für die Praxis, für die optimale Darstellung des Betriebes auf Facebook & Co, Möglichkeiten zur Kundenbindung, mögliche Fehlerquellen

Zielgruppe: Ideal für Einsteiger bzw. Personen mit geringer Erfahrung im Bereich Social Media (Direktvermarkter, Schule am Bauernhof – Betriebe, Urlaub am Bauernhof – Betriebe, Weinbaubetriebe, Weinbaubetriebe, Interessierte)

Kursbeitrag nicht gefördert: € 110,-; **Kursbeitrag gefördert:** € 55,-

Referent: Ing. Florian Piff, MSC

► **Termin: dieses Onlineseminar unterteilt sich in 2 Teilterminen zu jeweils 4 Stunden**

Teil 1: Do, 13. Jänner 2022

Teil 2: Di, 01. Februar 2022

jeweils von 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Online Seminarraum, zu Hause am PC

Anmeldung: LFI bis Mi, 22. Dezember 2021

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld

T 02682/702-423

E anna.makusovich@lk-bgld.at

Anmerkung: Sie benötigen für die Teilnahme am Onlineseminar folgendes:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset oder Kopfhörer und Mikrofon oder Lautsprecher

DIGITALISIERUNG – GIS-CLIENT WORKSHOP

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

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

Zielgruppe: Landwirte mit Vorkenntnissen betreffend GIS-Client

Kursbeitrag: € 50,-

► **Termin: Mi, 20. Oktober 2021**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Güssing

Leitung: Landw. Bezirksreferat

Referent/en: Brigitte Szakasits

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Fr, 15. Oktober 2021

T 03322/42610 E office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist ein Laptop mit mobilem Internet sowie der gültige eAMA-Pincode. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

► **Termin: Di, 15. Februar 2022**

von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Güssing

Leitung: Landw. Bezirksreferat

Referent/en: Brigitte Szakasits

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Fr, 11. Februar 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Mitzubringen ist ein Laptop mit mobilem Internet sowie der gültige eAMA-Pincode. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

EDV & IKT



EDV-Schulungen von zu Hause aus absolvieren

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware, sowie Filmen mit dem Smartphone und Produktfotos mit dem Smartphone.

EDV-Anwendersoftware

Onlinekurs	UE	€
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 2016/2019 Umsteiger	3	59
Windows 10 Grundlagen	7	59
Windows 10 Umsteiger	2	59
Office 2016/2019/365 Grundlagen (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)	30	159

Fotos und Videos mit dem Smartphone

Filmen mit dem Smartphone	3	30
Produktfotos mit dem Smartphone	5	40

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten sind die EDV-Kurse drei Monate und die Smartphone-Kurse ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse



ENERGIE UND TECHNIK

STAPLERFAHRERKURS

LE

Inhalt: In insgesamt 22 Lehreinheiten wird den Teilnehmern in Theorie und Praxis Wissen zu folgenden Themen vermittelt:

- Grundbegriffe der Mechanik und Elektronik
- Aufbau und Arbeitsweise bei mechanischer und elektrischer Ausrüstung des Staplers
- Sicherheitseinrichtungen von Staplern
- Betrieb und Wartung von Staplern
- Rechtsvorschriften und Richtlinien
- praktische Bedienung von Staplern (Fahr- und Ladeübungen)
- richtiges Verhalten im Verkehr

Zielgruppe: Staplerfahrer in der Landwirtschaft

Dauer: 22 Stunden

Kursbeitrag nicht gefördert: € 300,--

Kursbeitrag gefördert: € 190,--

► **Termin:** auf Anfrage

Ort: auf Anfrage

Referent/en: DI Othmar Zimmermann

Anmeldung/Auskunft: LFI Bgld.

bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn

T 02682/702-420

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs endet mit einer theoretischen und praktischen Prüfung. 2 Passfotos sind mitzubringen.

BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK



Schneller, stärker, größer – was gibt es zu beachten zur Thematik „Landmaschinen im Straßenverkehr“?

In diesem Onlinekurs erhalten Sie alle grundlegenden Informationen.

- Landmaschinen im Straßenverkehr (2,5h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse



Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Beraten – Unterrichten – Brücken bauen



AGRARBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen, die eine Lehr- und Beratungsqualifikation im Agrarbereich erwerben wollen: Lehramt für land- und forstwirtschaftliche Schulen, Beratung an den Landwirtschaftskammern, Erwachsenenbildung.

UMWELTBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen aller Schultypen, die in Zukunft ihr fachliches und pädagogisches Know-how in Schulen (Lehramt Naturwissenschaften) oder in Umweltorganisationen einbringen wollen.

HIGHLIGHTS IM STUDIUM: gelebter Theorie-Praxis-Transfer, Praktika im In- und Ausland, Blended Learning, Studieren in und mit der Natur

WEITERE STUDIENANGEBOTE: HOCHSCHUL- und MASTERLEHRGÄNGE

- ✓ HIPS – Reittherapie (HSL)
- ✓ Mediation und Konfliktmanagement – Schwerpunkt Outdoor-Mediation (HSL)
- ✓ Obst und Gemüse (HSL)
- ✓ Professionalisierung für Berater*innen und Trainer*innen (HSL)
- ✓ Tiergestützte Interventionen (HSL)
- ✓ Universitätslehrgang Gartentherapie (HSL)
- ✓ Green Care (MLG)
- ✓ Unternehmensführung (MLG)

STUDIENBERATUNG:

Tel.: +43/(0)1/877 22 66-0

info@haup.ac.at, www.haup.ac.at



DIGITALES LERNEN

– flexibel und individuell

**Ein Seminar in den eigenen vier Wänden besuchen?
Ja, mit den Angeboten des LFI ist dies möglich und ein
Seminar ist dort, wo Sie sind!**

ONLINEKURSE UND LIVE-VERANSTALTUNGEN IM INTERNET

– die perfekte Ergänzung zu den LFI-Kursangeboten!

Die modernen Technologien ermöglichen es, auch im Bereich der Bildung neue Wege zu gehen. Sie können zeit- und ortsunabhängig Kurse absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt.

ONLINEKURSE

Mit Onlinekursen (E-Learnings) können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eigenen Computer bzw. Tablet absolvieren. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt. Die mit Bild, Ton, Video, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden.

Das LFI bietet Onlinekurse in folgenden Themenbereichen an:

- ▶ Bauen, Energie und Technik
- ▶ Direktvermarktung
- ▶ EDV und Informationstechnologie
- ▶ Pflanzenproduktion
- ▶ Tierhaltung
- ▶ Umwelt und Biolandbau
- ▶ Forst

Auch Weiterbildungsverpflichtungen wie TGD, Pflanzenschutzsachkunde etc. können von zu Hause aus absolviert werden!



WEBINARE

Das Webinar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause aus teilnehmen kann. Es ermöglicht den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen. Damit bieten Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

ONLINESEMINARE (-WORKSHOPS)

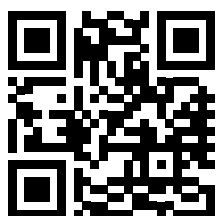
Bei einem Onlineseminar (-Workshop) sind zusätzlich die Teilnehmenden untereinander auch sicht- und hörbar. Die Teilnehmenden haben weiters die Möglichkeit, sich in einer kleineren Gruppe in Onlineräumen auszutauschen. Sie sind bei einem Onlineseminar daher aktiver in den Kurs eingebunden, als dies bei einem Webinar der Fall ist.

FARMINARE®

Farminare® sind mobile Webinare, denn sie finden quasi LIVE am Feld, am Hof, im Wald,... statt. Bei Farminaren® ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und es werden konkrete Demonstrationen (Maschinen, Tier, Pflanzen udgl.) in die Veranstaltung eingebunden.

COOKINARE

Cookinare sind spezielle Onlineseminare, denn sie finden quasi LIVE in der Küche statt. Bei Cookinaren ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und die Teilnehmenden können in der eigenen Küche mitkochen. Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.



NÄHERE INFORMATIONEN: WWW.LFI.AT/DIGITALESLEARNEN



PFLANZEN-PRODUKTION

© stock.adobe.com

PFLANZENSCHUTZ



PFLANZENPRODUKTION

Eine Reihe von Onlinekursen mit pflanzenbaulichen Themen ermöglicht Ihnen, sich von zuhause aus zeitlich ungebunden weiterzubilden.

- **Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis**
(5h, € 40)
- **Stickstoff im Ackerbau**
(2h, € 25 oder 3h, € 30)
- **Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – was soll ich anbauen?**
(1h, € 20)
- **Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung**
(2h, € 25)
- **Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund**
(2h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse



AKTUELLE PFLANZENSCHUTZINFORMATIONEN WEINBAU MIT FIRMEN-NEWS

Inhalt:

- Weiterbildung für Pflanzenschutzausweis;
- Produktneuheiten und Empfehlungen für 2022

Zielgruppe: Winzerinnen und Winzer

Kursbeitrag: € 10,--

► Termin: Mi, 19. Jänner 2022

von 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Wiesen, Beerenhof

Leitung: Ing. Gerhard Steinhofer

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer (Weinbauberater), Pflanzenschutzberater der Firmen BASF, Kwizda, Adama, Belchim

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Großhöflein, Großhöfleiner Zeche

Leitung: Ing. Gerhard Steinhofer

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer (Weinbauberater), Pflanzenschutzberater der Firmen Bayer, Syngenta, Biohelp und Certis-europe

► Termin: Mi, 26. Jänner 2022

von 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Rust, Seehotel Rust

Leitung: Ing. Gerhard Steinhofer

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer (Weinbauberater), Pflanzenschutzberater von Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg bis Mo, 24. Jänner 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

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

FORTBILDUNGSVERANSTALTUNG IM PFLANZENSCHUTZ

Inhalt: Pflanzenschutzmittelanwendung

Zielgruppe: Landwirte

Kursbeitrag: € 10,--

► Termin: Mo, 10. Jänner 2022

von 08:30 bis 12:00 Uhr

Ort: Lackendorf, GH Roznyak

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter und Pflanzenschutzfirmen

► Termin: Mo, 10. Jänner 2022

von 14:00 bis 17:30 Uhr

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter und Pflanzenschutzfirmen

► Termin: Mo, 10. Jänner 2022

von 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter und Pflanzenschutzfirmen

Anmeldung/Auskunft: in den jeweiligen BR

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



© stock.adobe.com



UNKRÄUTER UND UNGRÄSER IN SOJA, MAIS, KÜRBIS, UND CO

LE

Inhalt: Erkennen der Unkräuter und Ungräser im jeweiligem Entwicklungsstadium sowohl in Theorie und Praxis (Acker) und deren Bekämpfung in Sommerungen. Es können auch Pflanzen vom eigenen Acker zur Veranstaltung mitgebracht werden.

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► Termin: Mi, 1. Juni 2022

von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Mag. Rudi Schmid (Meles GmbH), Ing. Stefan Winter (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Mi, 25. Mai 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

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

UNKRÄUTER UND UNGRÄSER IN WINTERGETREIDE, WINTERRAPS UND CO

LE

Inhalt: Erkennen der Unkräuter und Ungräser im jeweiligem Entwicklungsstadium sowohl in Theorie und Praxis (Acker) und deren Bekämpfung in Winterungen. Es können auch Pflanzen vom eigenen Acker zur Veranstaltung mitgebracht werden.

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► Termin: Mi, 6. April 2022

von 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Mag. Rudi Schmid (Meles GmbH), Ing. Stefan Winter (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart bis Mi, 30. März 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

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

ACKERBAU

ARBEITSKREIS ACKERBAU

LE

Inhalt: Spezielle teilnehmerorientierte Gruppenberatung und Weiterbildung mit Betriebszweigauswertungen auf Basis einzelbetrieblicher Daten.

Zielgruppe: Landwirte, die sich pflanzenbaulich weiterentwickeln möchten

► Termin: laufend

Ort: gesamt Burgenland

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI

Anmerkung: Detailinformationen unter T02682/702-604

AUFBAU DER BODENFRUCHTBARKEIT IN DER PRAXIS

Inhalt: Ein Viertel Jahrhundert Direktsaat - Brantweiner Kurt, Neusiedl bei Güssing
Mein gesamtheitliches Konzept - Ing. Josef Jugovits, Schachendorf

Zielgruppe: Interessierte Landwirte

Kursbeitrag: € 20,--

► Termin: Di, 9. November 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: St. Michael, Gasthaus zum Storch - Kulovits-Freislinger

Leitung: DI Angela Pfeiffer

Referent/en: Kurt Brantweiner, Ing. Josef Jugovits

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Mo, 25. Oktober 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

EROSIONSSCHUTZ IST BODENSCHUTZ

Inhalt: Rechtliche Rahmenbedingungen und agrarpolitisches Umfeld - DI Wolf Reheis (Bgld LWK)

Bodenbearbeitungs- und Anbaumethoden zur Verringerung von Bodenerosion - DI Willi Peszt (Bgld LWK)

Gelebter Bodenschutz am Betrieb - Weber Maximilian, Winten

Zielgruppe: Interessierte Landwirte

Kursbeitrag: € 20,--

► Termin: Do, 14. Oktober 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Eberau, Gasthaus Buch & Felderbegehung Betrieb Weber, Winten

Leitung: DI Angela Pfeiffer

Referent/en: DI Wolf Reheis (LK Bgld.), DI Peszt Willi (LK Bgld.), Weber Maximilian

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Do, 30. September 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte entsprechende Kleidung und Schuhwerk mitnehmen

PFLANZENBAU AKTUELL

Kursbeitrag: € 10,--

► Termin: Di, 18. Jänner 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Margarethen, GH Ernst

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Grieselstein, GH Anna Brückler

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Güssing, LFS

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

► Termin: Mi, 26. Jänner 2022

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Kleinwarasdorf, GH Janits

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

► Termin: Do, 27. Jänner 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: D. Jahndorf, GH Werdenich

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

► Termin: Do, 27. Jänner 2022

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: Ing. Stefan Winter

Referent/en: Ing. Stefan Winter, Ing. Andreas Hombauer, DI Claudia Winkovitsch

Anmeldung/Auskunft: in den jeweiligen BR

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



PFLANZENPRODUKTION - WOHIN GEHT DIE REISE?

LE

Inhalt: Die Veränderungen und Herausforderungen im Pflanzenbau sind nahezu alltäglich. Politik, Märkte und letztendlich die Konsumenten sind dabei mitverantwortlich. Wohin entwickeln wir uns? Was haben die Ackerbauern der Zukunft zu erwarten? In dieser Veranstaltung wollen wir Möglichkeiten und Entwicklungen aufzeigen. Was erwartet uns in den nächsten 10 Jahren?

Programm:

- Aktuelle agrarpolitische Herausforderungen
 - Präsident DI Niki Berlakovich, LK
- Perspektiven des österr. Ackerbaus bis 2030
 - DI Dr. Franz Sinabell, WIFO Wien
- Innovationen und neue Perspektiven im Ackerbau
 - Dr. Markus Gansberger, Francisco Josephinum
- Pflanzenschutz in der öffentlichen Wahrnehmung
 - DI Dr. Johann Kohl, AGES Wien
- Pflanzenschutzmittel - was können sie?
 - DI Claudia Winkovitsch, LK
- Praktische Erfahrungen mit Blühflächen, Bienenweiden und Co
 - DI Brigitte Gerger, BERTA
- Ackerbau im Burgenland - wohin entwickeln wir uns?
 - DI Wolf Reheis, LK

Zielgruppe: Alle interessierten Landwirte

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

► Termin: Do, 25. November 2021

von 09:30 bis 16:00 Uhr

Ort: Gasthaus Bildein

Leitung: DI Angela Pfeiffer

Referent/en: Präsident DI Niki Berlakovich, LK; DI Dr. Franz Sinabell, WIFO Wien; Dr. Markus Gansberger, Francisco Josephinum; Univ. Prof. DI Dr. Johann Kohl, AGES Wien; DI Claudia Winkovitsch, LK; DI Wolf Reheis, LK; DI Brigitte Gerger, BERTA

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Fr. 12. November 2021
T 03322/42610 E office@guessing.lk-bgld.at

SILOHIRSETAG

Inhalt: Anbau, Düngung, passende Sorten, Pflanzenschutz und Ernte von Silohirse; Praxiserfahrungen

Kursbeitrag: € 5,--

► Termin: Di, 18. Jänner 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Wiesfleck, Schmied'n Stub'n

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Andreas Gratzner (Lagerhaus Südburgenland), Matthias Thurner (KELAG)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Di, 11. Jänner 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

OBSTBAU



INNOVATIONSTAG OBSTBAU - "PRODUKTIONSSICHERHEIT"

© stockadobe.com

Inhalt: Vorträge von Fachreferenten zu den Themen Frostabwehr, Hagelabwehr, Bewässerung, Kulturschutz, Ernteverfrüfung, Insektenschutz usw. Teichbau und gesetzliche Auflagen.

Zielgruppe: Alle interessierten Obstbauern

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--

► Termin: Di, 25. Jänner 2022

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann, Ing. Tibor Vertes

Referent/en: Fachreferenten und Obstbautechnik, Praxisbetriebe und Firmenvertreter

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf bis Mo, 10. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

LANDESPRÄMIERUNG FÜR EDELBRÄN- DE, SÄFTE, NEKTARE, MOSTE, ESSIGE, SIRUPE UND LIKÖRE

Zielgruppe: Obstbaubetriebe

► Termin: Mo, 10. Jänner 2022 bis Fr, 14. Jänner 2022

Ort: jeweiliges Landw. Bezirksreferat und

Landw. Fachschule Eisenstadt

Leitung: Ing. Tibor Vertes

Veranstalter: Bgld. Obstbauverband, Bgld. LK

T 02682/702-655



© stockadobe.com

OBSTBAUM- SCHNITTKURS

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

Kursbeitrag: € 15,--

► Termin: Do, 3. März 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Andreas Graf

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

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Do, 24. Februar 2022

T 03352/32308 E office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer.

Bitte Schnittwerkzeug mitnehmen

OBSTBAU- SEMINAR

Inhalt: Schnitt- und Pflegemaßnahmen an Kern- Stein- und Beerenobst (Vormittags: Theorie, Nachmittags: Praxis, bitte Schnittwerkzeug mitnehmen)

Zielgruppe: Alle interessierten Obstbauern

Kursbeitrag: € 30,--

► Termin: Di, 18. Jänner 2022

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Gritsch, GH Kurta

Referent/en: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mi, 12. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Do, 27. Jänner 2022

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Dt.-Tschantschendorf, GH Walits-Guttmann

Referent/en: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 24. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

SACHGERECHTER PFLANZENSCHUTZ OBSTBAU

Inhalt: Pflanzenschutz im Obstbau

Zielgruppe: Obstbaubetriebe

Kursbeitrag nicht gefördert: 10,--

► **Termin: Mo, 17. Jänner 2022**

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Ing. Tibor Vertes,
Ing. Stefan Winter

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

► **Termin: Mo, 17. Jänner 2022**

von 16:30 bis 20:00 Uhr

Ort: Wiesen, GH Beerenhof

Leitung: Ing. Tibor Vertes,
Ing. Stefan Winter

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Bgld. LK

T 02682/702-655

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

LE SCHNAPSBRENNERSEMINAR

Inhalt: Schnapsbrennen in Theorie und Praxis (Einmaischen, Gärung, Brennen und Verkosten)

Zielgruppe: Alle interessierten Landwirte

Kursbeitrag gefördert: € 60,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 120,--

► **Termin: Di, 11. Jänner 2022 bis Mi 12.01.2022**

von 09:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Tibor Vertes,
Brennerei Agardi

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Mo, 10. Jänner 2022

T 03322/42610 E office@guessing.lk-bgld.at



GARTENBAU

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG GÄRTNER BURGENLANDS

Inhalt: Gartenbau: Aktuelle Themen

Zielgruppe: Die Gärtner Burgenlands

Kursbeitrag: € 10,--

► **Termin: Do, 9. Dezember 2021**

ab 14:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Raiffeisensaal

Leitung: Ing. Mario Almesberger

Referent/en: Ing. Mario Almesberger,
ev. Gastreferent

Veranstalter: Gärtner Burgenlands
bis eine Woche vor Veranstaltung

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

BEZIRKSGEMÜSEBAUTAG

Inhalt:

- Rück- und Ausblick auf das AMA-Gütesiegel.
- Aktuelle Themen aus dem Gemüsebau:
- Pflanzenschutz aktuell, Gießwasseruntersuchungen

Zielgruppe: Landwirte Gemüsebau

Kursbeitrag: € 10,--

► **Termin: wird noch bekannt gegeben (Ende Jänner 2022)**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Pamhagen Grenzlandhof Leyrer

Leitung: DI Istvan Farkas, Ing. Mario Almesberger

Referent/en: Gastreferent, DI Istvan Farkas,
Ing. Mario Almesberger

Veranstalter: BR Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See
T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

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

Es wird eine Fortbildungsbestätigung für das AMA-Gütesiegel ausgestellt.



GEMÜSEBAU

ÖLKÜRBISFACHTAG

Inhalt: Anbau-, Pflege- Pflanzenschutz- Düngungs- und Vermarktungsfragen bei Ölkürbis

Zielgruppe: Alle Ölkürbis-anbauer des Südburgenlandes

Kursbeitrag: € 15,--

► **Termin: Fr, 3. Dezember 2021**

um 09:00 Uhr

Ort: Königsdorf, GH Jaendl

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Franz Labugger, Ing. Stefan Winter, Ing. Maria Bernhard,
Bernhard Muchitsch, Ing. Anton Kern

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf
bis Mi, 01. Dezember 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

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



VOLLVERSAMMLUNG DES BGLD. GEMÜSEBAUVERBANDES

Inhalt: aktuelle Themen / Pflanzenschutz

Zielgruppe: Mitglieder des Bgld. Gemüsebauverbandes

Kursbeitrag: € 10,--

► **Termin: Mitte Februar 2022**

von 17:00 Uhr

Ort: Bezirk Neusiedl/See

Leitung: Ing. Mario Almesberger,
DI Istvan Farkas

Referent/en: Gastreferent, Ing. Mario Almesberger, DI Istvan Farkas

Veranstalter: Bgld. Gemüsebauverband

Anmeldung/Auskunft: erforderlich
bis eine Woche vor der Veranstaltung
T 02167/2551

E office@neusiedl.lk-bgld.at

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

WEINBAU



BEURTEILUNG DES JAHRGANGES 2020/2021

Inhalt: Kommentierte Vergleichsweinkost mit Weinbeschreibung, Weinfehler erkennen und behandeln, GMO

Zielgruppe: Winzer und Winzerinnen

► **Termin: Do, 24. Februar 2022**

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Badersdorf, GH Jalits

Leitung: Alexander Artner

Referent/en: Ing. Josef Finster (LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Do, 17. Februar 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

► **Termin: Mi, 9. März 2022**

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Neckenmarkt, GH zur Traube

Leitung: Ing. Josef Finster

Referent/en: Ing. Josef Finster

► **Termin: Mi, 23. März 2022**

von 17:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Lutzmannsburg,

Leitung: Ing. Josef Finster

Referent/en: Ing. Josef Finster

► **Termin: Do, 31. März 2022**

von 10:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Deutschkreutz,

Leitung: Ing. Josef Finster

Referent/en: Ing. Josef Finster

Veranstalter: BR Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf

T 02612/42 338

E office@oberpullendorf.lk-bgld.at



BODENMANAGEMENT IM WEINBAU

Inhalt: Weingartenbegehung

Zielgruppe: Winzer und Winzerinnen

Kursbeitrag: €10.--

► **Termin: Do, 16. Juni 2022**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Neckenmarkt, GH zur Traube und

Weingartenbegehung

Leitung: Ing. Josef Finster

Referent/en: Ing. Josef Finster

Veranstalter: BR Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: BR Oberpullendorf

bis Fr, 10. Juni 2022

T 02612/42 338

E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

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

JUNGWEINVERKOSTUNG

Inhalt: Verkostung des Jahrganges 2021 und Bewertung, Sensorikschulung

Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern

Kursbeitrag: € 15.--

► **Termin: Do, 16. Dezember 2021**

um 13:30 Uhr

Ort: Urbersdorf, GH Kedl

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Josef Finster

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 13. Dezember 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► **Termin: Do, 16. Dezember 2021**

um 18:00 Uhr

Ort: Königsdorf, GH Jaidl

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Josef Finster

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 13. Dezember 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS

Mit den Onlineangeboten können Sie digital Weiterbildungen absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unseren Onlinekursen, Online-seminaren, Webinaren, Farminaren und Cookinaren wird dies möglich.

Nähere Infos unter:

lfi.at/digitaleslernen

KURSANMELDUNG

zu unseren Kursen ist jederzeit beim LFI Kundenservice oder auch im Internet unter **bgld.lfi.at** möglich.



NEUIGKEITEN AM SEKTOR DER WEINBEHANDLUNG

Inhalt: Korrektur, Harmonisierung und Stabilisierung der Weine

Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern

Kursbeitrag: € 15.--

► **Termin: Mi, 19. Jänner 2022**

um 08:00 Uhr

Ort: Dt.-Tschantschendorf,

GH Walits-Guttman

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Peter Derkits,

Fa. Lallemand

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 17. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

PIWI – POTENTIAL FÜR EINE NATurnaHE WEINBAUZUKUNFT

Inhalt: Was sind PIWI-Sorten? Welches Sorten gibt es in Österreich? Vor- und Nachteile der neuen Sorten, Vermarktungspotential, Verkostung von PIWI Weinen

Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern

Kursbeitrag: € 15.--

► **Termin: Mi, 1. Dezember 2021**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Dt.-Tschantschendorf,

GH Walits-Guttman

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Daniel Pachinger

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mi, 24. November 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

REBSCHNITTKURS

Inhalt: Rebschnitt in Theorie und Praxis, Wundarmer Rebschnitt, Schnitt von Weinhe-
ckenecken

Zielgruppe: Hobby- und Profiweinbauern

Kursbeitrag: € 15,--

► Termin: Fr, 14. Jänner 2022

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Raiffeisensaal

Leitung: Ing. Gerhard Steinhofer

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Mo 10. Jänner 2022

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung unbedingt erforderlich! Mindestteilnehmerzahl: 5 Pers., Maximalteilnehmerzahl: 15 Pers.

► Termin: Do, 20. Jänner 2022

um 08:30 Uhr

Ort: Strem BS Garger Alfred

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 17. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

► Termin: Do, 20. Jänner 2022

um 13:30 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mo, 17. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

VON DER TRAUBE ZUM WEIN

Inhalt: Einsteigerseminar in Weinbau und Kellerwirtschaft

Zielgruppe: Einsteiger

Kursbeitrag: € 30,--

► Termin: Do, 25. November 2021

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK, Rittsteuersaal

Referent/en: Ing. Gerhard Steinhofer

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/

Mattersburg bis Do, 18. November 2021

T 02682/702-701

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung unbedingt erforderlich! Mindestteilnehmerzahl: 8 Pers.

► Termin: Do, 9. Dezember 2021

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Strem, GH Legath

Referent: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Fr, 03. Dezember 2021

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at



WEINBAU FELDTAG MIT SCHWERPUNKT BEGRÜNUNGSMANAGEMENT

Inhalt: Besichtigung von biologisch bewirtschafteten Weingärten und Besprechen der aktuellen Situation im Weingarten. Begrü-
nungsmanagement mit Gerätevorführung!

Zielgruppe: Winzer und Winzerinnen

Kursbeitrag: € 15,--

► Termin: April 2022

Ort: Deutsch Schützen,
Weingut Wachter-Wiesler

Leitung: Alexander Artner

Referent/en: Referent der Firma Ertl-Auer,

Daniel Pachinger (LK Bgld.)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

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

WEINBAU- UND KELLERWIRTSCHAFTSFACHTAG

Inhalt: Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft, GMO, Pflanzrechte

Zielgruppe: Alle interessierten Weinbauern

Kursbeitrag: € 10,--

► Termin: Mi, 26. Jänner 2022

um 09:00 Uhr

Ort: Eltendorf, GH Mirth

Leitung: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann

Referent/en: Referenten der Bgld. Landwirtschaftskammer und Pflanzenschutzfirmenvertreter

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/

Jennersdorf bis Mi, 19. Jänner 2022

T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

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

► Termin: Mi, 26. Jänner 2022

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Badersdorf, GH Jalits

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Ing. Verena Klöckl, Daniel Pachinger (alle LK Burgenland), Vertreter von Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Mi, 19. Jänner 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

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

BILDUNGSGUTSCHEINE



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

LFI-Bildungsgutscheine sind ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Erhältlich sind Gutscheine für einzelne Kurse sowie in beliebiger Höhe. Diese können bei allen LFI-Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

LFI Burgenland

Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt

T 02682/702-420, E lfi@lk-bgld.at

LANDWIRTSCHAFT

HABE DIE ÄHRE!

Die burgenländischen Bauern säen, pflegen und ernten die Felder im Kreislauf der Natur.

Sie achten auf das Tierwohl und sorgen dafür, dass wir einen gut gedeckten Tisch vorfinden.

WIR SÄEN BILDUNG DAMIT DEIN WISSEN WÄCHST

KULTURARTENVERTEILUNG BURGENLAND 2020

KULTUR	FLÄCHE IN HA
WEIZEN	43.047
SONSTIGES GETREIDE	16.994
MAIS	24.586
KÖRNERERBSEN	793
ACKERBOHNEN	714
SOJABOHNEN	23.443
KARTOFFEL	1.452
ZUCKERRÜBEN	1.891
RAPS UND RÜBSEN	6.091
ANDERE ÖLFRÜCHTE (ÖLLEIN, SENF, LEINDOTTER)	418
MOHN	157
ÖLKÜRBIS (GETROCKNETE KERNE)	2.280
SONNENBLUMEN	4.309
KLEE, KLEEGRAS, LUZERNE	5.602
EGART	4.494
WIESEN	10.565
GRÜNBRACHE	8.244
WEIN	11.831
OBST	880
GEMÜSE	1.221

NUTZTIERBESTAND BURGENLAND 2020

TIERARTEN	ANZAHL
RINDER	17.504
SCHWEINE	41.185
SCHAFE	6.057
ZIEGEN	1176

REGIONAL UND NACHHALTIG



BIOLANDBAU

BIOLANDBAU

BIO-WEINBAUEXKURSION

Inhalt: Besichtigung von BIO-Weinbaubetrieben

Zielgruppe: Am BIO-Weinbau interessierte Betriebe

► **Termin: 1. Augus älfte 2022 (genauer Termin auf Anfrage) |**

Leitung: Ing. Gerhard Steinhof

Veranstalter: BR Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: BR Eisenstadt/Mattersburg

T 02682/702-700

E office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 30 Personen. Anmeldung unbedingt erforderlich!

EINFÜHRUNGSKURS IN DIE BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

Inhalt: Allgemeine Grundsätze der Biolandwirtschaft, Fruchtfolge, Vermarktung,

Zielgruppe: Einsteiger in den Biologischen Landbau

Kursbeitrag: € 60,-

► **Termin: 2. u. 3. Dezember 2021**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: Franz Traudtner, DI Willi Peszt, Praktiker

Veranstalter: Bio Austria Bgld., LK

Anmeldung/Auskunft: Bio Austria Bgld., LK bis eine Woche vor Veranstaltung

T 02612/43642;

T 02682/702-600

UMWELT & BIOLANDBAU



Nutzen Sie auch die Onlineangebote im Bereich Biolandbau und erweitern Sie Ihr Wissen von zu Hause aus!

- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für Ackerbaubetriebe (1h, € 20)
- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für tierhaltende Betriebe (2h, € 25)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at oder per E-Mail an lfi@lk-bgld.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.

ONLINEKURSE – INDIVIDUELLE LERNMÖGLICHKEIT



Nutzen Sie auch unsere zahlreichen Onlinekurse! Sie können den eigenen Bedürfnissen entsprechend zeit- und ortsunabhängig im individuellen Tempo von zu Hause aus beliebig oft einen Kurs absolvieren. Individuell, flexibel & modern!

Nähere Infos unter: lfi.at/onlinekurse





TIERHALTUNG

TIERHALTUNGSTAGE

TIERHALTUNGSTAG ONLINE – AUFTAKTVERANSTALTUNG



Inhalt: Die Klimaveränderungen betreffen auch die Nutztierhaltung. Daher wird diese Online-Auftaktveranstaltung zu den Tierhaltungstagen dem Generalthema Klima gewidmet und soll über zukünftige Herausforderungen informieren. Die Veranstaltung gibt einen Überblick über allgemeine Klimafragen, über Vorgaben im Klimaschutzgesetz und der NEC-Richtlinie, auch Vorkehrungen für die Tiergesundheit speziell im Falle eines Blackouts werden vorgestellt. Der Tiergesundheitsdienst Burgenland (TGD-B) stellt sich vor.

Zielgruppe: alle Nutztierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 10,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 20,--

► **Termin:** Mo, 29. November 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: online

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Günther Kurz, DI Franz Xaver

Hölzl, Siegfried Klein, Dr. Claudine Mramor

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 22. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung



TIERHALTUNGSTAG BIENEN



Inhalt: Bei dieser Onlineveranstaltung werden folgende Themen vermittelt: Biologische Bienenhaltung, Bienengesundheit, aktuelle Studienergebnisse, Rechtsfragen und Fördermöglichkeiten für den praktischen Imker

Zielgruppe: Imker

Kursbeitrag: € 20,--

► **Termin:** Fr, 3. Dezember 2021

von 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: online

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Dietmar Niessner,

IM Wolfgang Oberrisser, DI Thomas Fandl,

DI Wolfgang Messner, Dr. Claudine Mramor

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 22. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG GEFLÜGEL



Inhalt: Neues aus der Forschung, Tiergesundheitsfragen, Anwendung der Poultry Health Data, Antibiotika Monitoring Report, Stallklimamanagement

Zielgruppe: Geflügelhalter

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► **Termin:** Do, 2. Dezember 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Marz, GH Müllner

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 22. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: QGV-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG RINDER



Inhalt: Generalthemen sind Kuhkomfort und Tierwohl: Wie wünscht sich die Kuh ihren Arbeitsplatz? Grundfuttervorräte durch Getreideganzpflanzensilage absichern unter Einhaltung der Silierregeln, Herdenmanagementprogramme im Überblick; Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD)

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► **Termin:** Fr, 3. Dezember 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Dominik Köck

Referent/en: Dr. Marco Horn,

Dr. Claudine Mramor

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 22. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TIERHALTUNGSTAG SCHWEINE



Inhalt: Strategien zur Bekämpfung von Infektionserregern, Tiergesundheit und Impfmanagement, aktuelle Lage der Afrikanischen Schweinepest, Aktuelles vom Schweinemarkt

Zielgruppe: Schweinehalter

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

► **Termin:** Mi, 1. Dezember 2021

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Draßmarkt, GH Janits

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 22. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

ALLGEMEIN

10. STEIRISCH-BURGENLÄNDISCHER GRÜNLANDTAG

LE

Inhalt: Die gemeinsame Veranstaltung des Burgenlandes und der Oststeiermark steht unter dem Titel "Dauerwiesen und Feldfutterbau". Schwerpunkt in diesem Jahr sind die Mechanisierung im Grünland sowie die Bergmechanisierung.

Zielgruppe: Tierhalter

► **Termin: Fr, 29. April 2022**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Grafendorf bei Hartberg, FS Kirchberg am Walde

Leitung: Doz. Dr. Karl Buchgraber, Ing. Johannes Gstöhl, Dir. DI Roman Bruckner, DI Alfred Pöllinger

Veranstalter: LK Burgenland, LK Steiermark, Maschinenringe, LFI, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, FS Kirchberg am Walde, ÖAG

Anmeldung/Auskunft: Abteilung Tierzucht T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: bundesländerübergreifende Veranstaltung

TIERHALTUNG



Weiterbildung für den Bereich Tierhaltung flexibel von zu Hause aus!

- Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Eutergesundheit erhalten – vorbeugen – behandeln (2h, € 25, 2h TGD Anerkennung)
- Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung (2h, € 25, 1h TGD-Anerkennung)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.



Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse

ARZNEIMITTELANWENDUNG UND HYGIENE GEM. TAKG

LE

TGD

Inhalt: Mit den gesetzlichen Regelungen in Begleitung zum Tierarzneimittelkontrollgesetz gibt es strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter vom Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen. Programm: gesetzliche Grundlagen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Stallhygiene, Reinigung und Desinfektion, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene

Zielgruppe: Tierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

► **Termin: Do, 3. Februar 2022**

von 08:30 bis 16:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Claudine Mramor, Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 27. Jänner 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Ausbildungskurs zum Tierarzneimittelanwender; Der Tierarzneimittelkurs kann als Ausbildungskurs oder Weiterbildung (4 TGD-Stunden) anerkannt werden.

AUSBILDUNGSKURS ZUM EU-BEFÄHIGUNGSNACHWEIS FÜR TIERTRANSPORTE

LE

TGD

Inhalt: Dieser Kurs dient zur Erlangung des Befähigungsnachweises für Tiertransporte über 65 km auf Grundlage der EU-Tiertransportverordnung und gilt für Landwirte, welche eine mindestens einjährige Erfahrung im Umgang mit den Tieren glaubhaft machen können. Personen, die Langstreckentransporte (Transporte über acht Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung, welche nur vom WIFI angeboten wird. Kursinhalte: allgemeine Bedingungen, Transportpapiere, technische Vorschriften für Transportmittel, Transportfähigkeit, praktischer Umgang mit Tieren beim Transport, Ladedichte, Fahrverhalten, Personensicherheit, Erste Hilfe, Krankheitssymptome, Notfälle.

Zielgruppe: Tiertransportbetreuer

(Tiertransporte über 65 km und bis 8 Stunden)

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► **Termin: Do, 7. Oktober 2021**

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Maria Hoffmann

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Do, 30. September 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: € 15,--, TGD-Anerkennung

► **Termin: Mo, 15. November 2021**

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Neusiedl, GH Zur alten Mauth

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Maria Hoffmann

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mo, 08. November 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: zusätzlich Ausweisausstellungsgebühr: € 15,--, TGD-Anerkennung

BURGENLÄNDISCHER WEIDEFACHTAG

LE

Inhalt: Weidefachtage für Raufutterverzehr, Inhalte für Einsteiger in die Weidehaltung sowie Betriebe mit aktiver Weidehaltung, Rechtliches (BIO 2022), Bauwesen, Weidestrategie und Weidetechnik

Zielgruppe: Landwirte, Neueinsteiger, Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► **Termin: Ende März 2022**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Betrieb mit Weidehaltung, Mittelburgenland

Leitung: Ing. Dominik Köck

Referent/en: Ing. Dominik Köck, DI Daniela Höller, Reinhard Gastecker (LK NÖ)

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis 1 Woche vor Kursbeginn

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 10 Teilnehmer, Termin richtet sich nach Vegetationsverlauf und wird gesondert bekannt gegeben

FARMINARE® – DIREKT VOM FELD ODER AUS DEM WALD NACH HAUSE



Ein Praxisseminar in den eigenen vier Wänden? Mit einem Farminar wird dies möglich – es wird live vom Feld, Stall, Wald und Co. gesendet! Sie können über das Internet live dabei sein und direkt Fragen stellen.

Nähere Infos unter:
lfi.at/farminare



MISCHTECHNIK

LE

Inhalt: Rechtliche Grundlagen, Mischtechnik, Vermeidung von Kontaminationen und Verschleppungen, Mischüberprüfung, Aufzeichnung und Dokumentation. Dieser Kurs ist für alle Landwirte verpflichtend, welche selbst Tierarzneimittelvormischungen dem Futter beimischen wollen.

Zielgruppe: Tierhalter

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

► Termin: nach Bedarf

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis 1 Woche vor Kursbeginn

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Ausbildung; Anmeldungen werden laufend entgegengenommen, Kursstart bei ausreichender Teilnehmerzahl.

BILDUNGSGUTSCHEINE

i



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

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

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

LFI Burgenland
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at

SACHKUNDEKURS – NEUEINSTIEG IN DIE NUTZTIERHALTUNG

TGD

Inhalt: Gemäß § 14 Tierschutzgesetz müssen Betreuungspersonen für Tiere über entsprechende Kenntnisse im Umgang mit Tieren verfügen. Dieser Kurs zur Erlangung der Sachkunde richtet sich daher vor allem an Neueinsteiger in die Nutztierhaltung, die über keine einschlägige Ausbildung in diesem Bereich verfügen. Der Sachkundekurs Tierhaltung ist eintägig und vermittelt Grundlagen zur Nutztierhaltung. Nach der erfolgreichen Absolvierung des Sachkundekurses kann die Behörde (Amtstierarzt) einen Sachkundenachweis für Kursteilnehmer ausstellen.

Zielgruppe: Neueinsteiger, Tierhalter und Interessenten

Kursbeitrag: € 40,--

► Termin: Mo, 25. Oktober 2021

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 18. Oktober 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

► Termin: Do, 24. März 2022

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 17. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer

SACHKUNDEKURS – TIERSCHUTZ BEI DER SCHLACHTUNG (THEORIE + PRAXIS)

LE

Inhalt: Den Kursteilnehmern werden die einschlägigen rechtlichen Vorschriften erläutert sowie grundlegende theoretische Kenntnisse im Umgang mit Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) bei der Betäubung und der Schlachtung vermittelt. Tierleid muss bestmöglich verhindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. Mit dem Schulungszeugnis (Absolvierung der Prüfung) und einem Praxisnachweis, der separat zu absolvieren ist, kann nachfolgend über die Bezirksverwaltungsbehörde ein Sachkundenachweis laut Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gemäß Anhang F der Tierschutz-Schlachtverordnung beantragt werden.

Zielgruppe: Tierhalter und Direktvermarkter

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--



► Termin: Do, 14. Oktober 2021

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Dagmar Pieler,

Ing. Cilli Geißegger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 07. Oktober 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 10, jedoch max. 15 Teilnehmer

► Termin: Do, 10. März 2022

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Dagmar Pieler,

Ing. Cilli Geißegger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 3. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 10, jedoch max. 15 Teilnehmer

TIERGESUNDHEIT VON WIEDERKÄUERN - STOFFWECHSELSTÖRUNG BEI RINDERN, SCHAFEN UND ZIEGEN

LE

TGD

Inhalt: Wie hängen Fütterung und Stoffwechsel zusammen? Lebergesundheit beginnt mit der Verdauung. Häufige Leberkrankheiten: Ketose beim Rind, Trächtigkeitstoxikose bei Schafen und Ziegen. Wie kann die Leber mit Homöopathie und Heilpflanzen unterstützt werden?

Zielgruppe: Rinder-, Schaf- und Ziegenhalter

Kursbeitrag gefördert: € 35,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 70,--

► Termin: Do, 27. Jänner 2022

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 20. Jänner 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer

RINDERHALTUNG



KLAUENPFLEGEKURS FÜR RINDERHALTER

LE TGD

Inhalt: Richtig und regelmäßig angewandt, wirkt sich die funktionelle Klauenpflege positiv auf die Klauen- und Tiergesundheit und somit auf den wirtschaftlichen Erfolg im Rinderstall aus. Neben dem theoretischen Inhalt wird im Speziellen auch auf das praktische Erlernen der fachgerechten, funktionellen Klauenpflege und Dokumentation sowie auf den sicheren Umgang mit Klauenpflegewerkzeugen großer Wert gelegt.

Zielgruppe: Rinderhalter

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--

► **Termin: Mitte Februar 2022**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, Versteigerungshalle des Rinderzuchtverbandes

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Robert Pesenhofer, Arbeitsgemeinschaft österreichischer Klauenpfleger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis 1 Woche vor Kursbeginn

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

Teilnehmerzahl: max. 12 Personen

MILCHWIRTSCHAFTSTAG 2022

LE

Inhalt: Eine auf Grünland basierende Milchproduktion schützt das Klima und ist für die Kosteneffizienz von besonderer Bedeutung. Im Rahmen des Milchwirtschaftstags 2022, der erstmals als Hybridveranstaltung* geplant ist, beschäftigen Sie sich mit Bewirtschaftungsmaßnahmen wie Düngung und Rekultivierung, die dazu beitragen, das hofeigene Futter in Ertrag und Qualität zu verbessern. Eine professionelle Futterkonservierung ist die Voraussetzung, um bestes Grundfutter zu produzieren. Worauf bei einer erfolgreichen Kälberaufzucht mit Vollmilch geachtet werden soll, ist ein weiterer Schwerpunkt der Veranstaltung (*siehe Beschreibung unter Digitales Lernen)

Zielgruppe: Landwirte

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

► **Termin: Fr, 4. Februar 2022**

von 08:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Grafendorf bei Hartberg,

FS Kirchberg am Walde

Leitung: Maria Jantscher

Referent/en: Ing. Reinhard Resch,

DI Dr. Wolfgang Angeringer,

DI Karl Wurm,

DI Dr. Horst Jauschnegg,

DI Peter Stückler,

Ing. Reinhard Pausackl

Veranstalter: Abt. Tierzucht,

FS Kirchberg am Walde

Anmeldung/Auskunft: LFI Steiermark

bis Fr, 21. Jänner 2022

T 0316/8050 1305

E zentrale@lfi-steiermark.at

Anmerkung: bundesländerübergreifende Veranstaltung

MUTTERKUH-STAMMTISCH

TGD

Inhalt: Aktuelles aus der Mutterkuh- und Fleischbranche, standortangepasste Rassewahl, Aufzuchtleistungen, Weidestrategie, Tiergesundheit bei Kuh und Kalb

Zielgruppe: Landwirte, Neueinsteiger, Interessierte

► **Termin: Mo, 13. Dezember 2021**

von 19:00 bis 23:00 Uhr

Ort: Neusiedl, GH Zur alten Mauth

Leitung: Ing. Dominik Köck

Referent/en: Ing. Dominik Köck, Dr. Claudine Mramor

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mo, 06. Dezember 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 6 Teilnehmer

STAMMTISCH FÜR MILCHVIEHHALTER

TGD

Inhalt: Aktuelle Themen zu Milchmarkt und Herdenmanagement werden bei dieser Veranstaltung behandelt. 1. Aktuelles aus der Milchwirtschaft 2. Neuerungen in der GAP – Ausblick 3. TGD-Programme für Milchviehhalter 4. Veranstaltungskalender 2021/22

Zielgruppe: Milchviehhalter

► **Termin: Do, 28. Oktober 2021**

von 19:00 bis 23:00 Uhr

Ort: Oberwart, GH Drobits

Leitung: Ing. Dominik Köck

Referent/en: Ing. Dominik Köck

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: BR OW

bis Do, 21. Oktober 2021

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

TAG DER RINDERZUCHT

TGD

Inhalt: Der Tag der Rinderzucht bietet einerseits Information zum Thema "Vom gesunden Milchkalb zum Wiederkäuer" und als zweiter Teil werden Chancen und Risiken für Bauern am (Welt-) Markt aufgezeigt

Zielgruppe: Rinderhalter

► **Termin: Di, 11. Jänner 2022**

von 09:00 bis 13:30 Uhr

Ort: Oberwart, GH Drobits

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Dr. Franz Schleder, Benno Steiner

Veranstalter: Abt. Tierzucht,

Bgld. Rinderzuchtverband

Anmeldung/Auskunft: Bgld. Rinderzuchtverband

T 03352/32512

E rinderzuchtverband@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung



KURSANMELDUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH!

i

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.



SCHWEINEHALTUNG



INFOVERANSTALTUNG ZUR SCHWEINEGESUNDHEITS- VERORDNUNG

LE TGD

Inhalt: Schweinegesundheitsverordnung – Rahmenbedingungen, Umsetzung in der Praxis, Schweinemarkt. Möglichkeiten zum Schutz vor der Übertragung von Krankheiten.
Zielgruppe: Schweinehalter
Kursbeitrag gefördert: € 20,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► Termin: nach Bedarf

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Draßmarkt, GH Janits

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Referent der Veterinärdirektion

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 12 Teilnehmer

MEIN LFI WUNSCHKURS

Sie haben das LFI Bildungsprogramm durchgesehen, Ihren „Wunschkurs“ aber nicht entdeckt?

Falls Sie Vorschläge oder Ideen für Bildungsangebote haben, wenden Sie sich bitte an uns. Als Bildungs-drehschreibe für den ländlichen Raum verfügt das LFI über ein umfangreiches Netzwerk an Referenten und Projektpartnern, welche uns auch individuelle Lösungen erlauben.

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir werden die Umsetzbarkeit gerne prüfen.

Auskünfte und Informationen:
erhalten Sie gern unter
T 02682/702

SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG



AKTUELLES AUS DER SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG - STAMMTISCH FÜR SCHAF- UND ZIEGENHALTER

Inhalt: Schaf- und Ziegenhaltern soll der Austausch über ihre Tierhaltung ermöglicht werden. Aktuelle Thematiken werden bei diesem Stammtisch aufgenommen und je nach Interesse der Teilnehmer und Aktualität angeboten: Von der Bio-Schaf- und Bio-Ziegenhaltung als Chance bis hin zu Entwicklungen am Markt oder Einstieg in die Zucht können auch von den Tierhaltern selbst eingebrachte Themen und Anliegen diskutiert werden. Außerdem sollen mit der Betriebsbesichtigung des Milch- und Direktvermarktungsbetriebs mit biologischer Produktion praktische Inhalte vermittelt werden. Wir freuen uns auf einen regen Austausch!
Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter sowie Interessenten

► Termin: Do, 31. März 2022

von 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Tadten, Bio-Betrieb Hautzinger

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Vorstand SZV Burgenland

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
bis Mi, 24. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Um verbindliche Anmeldung wird gebeten!



GEFLÜGELHALTUNG



MASTGEFLÜGEL - LÖSUNGEN IM KLEINEN STIL

LE

Inhalt: Grundlagen der Mastgeflügelhaltung, Tiergesundheit, Hygiene und rechtliche Rahmenbedingungen

Zielgruppe: Neu- und Quereinsteiger in die Mastgeflügelhaltung bzw. Direktvermarktung

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► Termin: Di, 22. März 2022

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Dt. Schützen, Weingut Poller

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Anton Koller (LK Stmk), Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
bis Di, 15. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer

SELBSTVERSORGUNG MIT EIERN - WENN, DANN RICHTIG!

LE

Inhalt: Grundlagen der Legehennenhaltung, Tiergesundheit, Hygiene und rechtliche Rahmenbedingungen

Zielgruppe: Geflügelhalter

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

► Termin: Di, 8. März 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
bis Do, 3. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer

► Termin: Di, 15. März 2022

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier, Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
bis Di, 08. März 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer

BIENEN



IMKER-GRUNDKURS – THEORIE

Inhalt: Der Neueinstieg in die Imkerei erfordert ein fundiertes Fachwissen, welches bei dieser Ganztagsveranstaltung theoretisch vermittelt wird.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 80,--

► **Termin: Sa, 16. Oktober 2021**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr. 08. Oktober 2021

T 02682/702-500 E

tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: begrenzte Teilnehmerzahl, Folgekurs bei Bedarf

► **Termin: Sa, 6. November 2021**

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr. 29. Oktober 2021

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: begrenzte Teilnehmerzahl, Folgekurs bei Bedarf



IMKER-NEUEINSTEIGER-PRAXISKURS EISENSTADT

Inhalt: Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Die Module 1 und 2 finden in der Landwirtschaftskammer Eisenstadt statt, die Module 3 und 4 in der landwirtschaftlichen Fachschule Warth. Es ist auch eine Anmeldung zu einzelnen Modulen möglich.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 120,--

► **Termin: Sa, 23. April 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Garten Schloss Esterhazy

► **Termin: Sa, 14. Mai 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Garten Schloss Esterhazy

► **Termin: Sa, 11. Juni 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Warth, LFS

► **Termin: Sa, 02. Juli 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Warth, LFS

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr. 15. April 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: begrenzte Teilnehmerzahl

BILDUNGS- FÖRDERUNG LE 14-20

Folgender Personenkreis ist prinzipiell förderbar:

- Bewirtschafter land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
- Mitarbeitende Familienangehörige (am Betrieb wohnhaft)
- Zukünftige Hofübernehmer/in
- MitarbeiterInnen bäuerlicher Betriebe (versichert bei der SVB)

Um die Förderwürdigkeit beurteilen zu können, ist bei der Anmeldung zu geförderten Kursen unbedingt die landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) bekanntzugeben.

IMKER-NEUEINSTEIGER-PRAXISKURS GÜSSING

Inhalt: Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Alle vier Module finden in der landwirtschaftlichen Fachschule Güssing statt. Es ist auch eine Anmeldung zu einzelnen Modulen möglich.

Zielgruppe: Neueinsteiger Imkerei und aktive Imker

Kursbeitrag: € 120,--

► **Termin: Sa, 09. April 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

► **Termin: Sa, 07. Mai 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

► **Termin: Sa, 18. Juni 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

► **Termin: Sa, 09. Juli 2022**

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: DI Thomas Fandl

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr. 01. April 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: begrenzte Teilnehmerzahl



AQUAKULTUR



EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR

LE TGD

Inhalt: Die wichtigsten heimischen Fischarten (Fischkunde und Anatomie) und Produktionsweisen werden im Kurs vorgestellt. Weiters werden Fisch- und Fischprodukte sowie einzuhaltende Hygienevorschriften vom Teich bis zum Küchentisch besprochen. Welche Kennzeichnungsvorschriften beim Fischverkauf einzuhalten sind, kann mit den Produktproben einfach veranschaulicht werden. Die Produkte werden im Anschluss verkostet, um einen Überblick der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten zu geben, welche beim Verkauf eine höhere Wertschöpfung am Betrieb ermöglichen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Be- und Verarbeitung am landwirtschaftlichen Betrieb runden den Inhalt des Kurses ab.

Zielgruppe: Alle mit der Fisch- und Teichwirtschaft befassten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

► **Termin: Di, 8. Februar 2022**

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier,

Mag. Dr. Christian Bauer

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mi, 2. Februar 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,
mind. 12 Teilnehmer

► **Termin: Mi, 9. Februar 2022**

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, FS Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier,

Mag. Dr. Christian Bauer

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mi, 2. Februar 2022

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,
mind. 12 Teilnehmer

DAS LFI BURGENLAND IN ZAHLEN:

625



Bildungsveranstaltungen
pro Jahr

3.220



Unterrichtseinheiten

13.400

Teilnehmer



1,31



Kurszufriedenheit
nach Schulnotensystem

Wir säen Bildung
damit Dein Wissen wächst



© stock.adobe.com

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

ALLGEMEIN

FÜHRUNG EINES LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBES

Inhalt: Welche Ziele verfolge ich mit meinem Betrieb? Wie erkenne ich die Absichten von Verhandlungspartnern? Deckungsbeiträge unterschiedlicher Kulturen

Kursbeitrag: € 5,-

► **Termin: Do, 13. Jänner 2022**

von 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Richard Matyas

Referent/en: DI Richard Matyas, DI Andreas Graf (beide LK Bgld)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis 07. Jänner 2022

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

MEHRFACHANTRAG – ONLINEANTRAGSSTELLUNG



Schritt für Schritt zur erfolgreichen MFA-Onlineantragstellung – erhalten Sie dazu hilfreiche Informationen im Onlinekurs!

- MFA-Onlineantragstellung (4h, € 35)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs 18 Monate lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse

UNTERNEHMENS- ENTWICKLUNG/ BETRIEBSWIRTSCHAFT

NACHT DER KREATIVEN JUNGBÄUERINNEN/JUNGBAUERN

Inhalt: Betriebseinstieg, Management, Sozialversicherung, Flächen- und Investitionsförderung. Welche Ideen gibt es für die Entwicklung eines Betriebes? Welche Formen der Vermarktung gibt es? Gemeinsamer Erfahrungsaustausch

Kursbeitrag: € 5,-

► **Termin: Do, 18. November 2021**

von 19:00 bis 22:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Richard Matyas

Referent/en: DI Richard Matyas, DI Andreas Graf (beide LK Bgld), Daniel Ziniel (SVS)

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Fr, 12. November 2021

T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at



© stock.adobe.com

WEBINAR: INNOVATIVE LANDWIRTSCHAFT UND ALTERNATIVE FINANZIERUNGS- FORM (CROWD FUNDING)



Inhalt: Das Webinar besteht aus zwei Blöcken. Im ersten Block des Webinars werden Innovationen in der Landwirtschaft anhand zweier Betriebsvorstellungen gezeigt.

Im zweiten Block gibt es einen Fachinput über die alternative Finanzierungsform „Crowd Funding“. Der theoretische Inhalt wird durch ein praktisches Beispiel anhand eines landwirtschaftlichen Betriebes unterstrichen und belegt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 20,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,-

► **Termin: Do, 24. Februar 2022**

von 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: online via zoom

Leitung: Bernadette Putz

Referent/en: werden noch bekannt gegeben!

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland

T 02682/702-404

E lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Zur Teilnahme am Webinar benötigen Sie Folgendes: Breitbandinternet, PC, Laptop oder Tablet, Headset oder Kopfhörer

WEBINARE – AKTIVE KURSTEILNAHME VIA INTERNET



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich! Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Nähere Infos unter
www.lfi.at/webinare



SICHER UND INTELLIGENT VERSICHERT AM HOF

LE

Inhalt: Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist sehr vielseitig und hat viele Facetten. Ein wesentlicher Punkt am bäuerlichen Betrieb ist ein gutes Risikomanagement. Dementsprechend ist es wichtig, dass gewisse Risiken minimiert werden können. Daher spielt das Thema Versicherung eine wichtige Rolle.

Es soll aufgezeigt werden, wieviel Versicherung tatsächlich für einen landwirtschaftlichen Betrieb, für Direktvermarkter, Buschenschänker oder für einen Vermietungsbetrieb (UaB) notwendig ist, was eine allgemeine Betriebshaftpflicht abdeckt und welche zusätzliche Versicherungen (Rechtsschutz, Maschinenbruch, etc.) sinnvoll sind.

Ebenso spielen Haftung und Schadenersatzverpflichtungen eine wesentliche Rolle. Auf Tipps aus der Praxis wird besonders Wert gelegt.

Bestehende Versicherungen können mitgebracht und durchgesehen werden.

Zielgruppe: Alle Landwirtinnen und Landwirte, Direktvermarkter, Schule am Bauernhof, Buschenschänker sowie bäuerliche VermieterInnen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

► Termin: Do, 03. März 2022

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: LK Burgenland, Eisenstadt bzw. eventuell online

Leitung: DI Stephan Scheffknecht, BEd

Referent/en: Ing. Franz Innerhuber

Veranstalter: LK Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LK Eisenstadt, Abt. Betriebswesen

bis Fr, 25. Februar 2022

T 02682/702-400

E office@betriebswesen.lk-bgld.at

ERFOLGSREZEPT BUCHFÜHRUNG – RICHTIGES AUFZEICHNEN IST DER SCHLÜSSEL ZUM BETRIEBSERFOLG

ONLINE

Inhalt: Die Buchführung ist nicht nur Voraussetzung für eine genaue Ermittlung des Betriebserfolges, sondern liefert wichtige Daten für betriebswirtschaftliche Entscheidungen. Die Kenntnis der eigenen Aufwände und Erträge bilden die Grundlage dafür. Ebenso bekommt man wichtige Daten, bspw. über Rentabilität, Liquidität und Stabilität des Betriebes, wie hoch ist der Privatverbrauch, wie hoch war das landw. Einkommen etc.

Modul 1: Einführung in die Grundlagen und in das System der doppelten Buchführung sowie in die Gewinnermittlungsarten in der Land- und Forstwirtschaft.

Modul 2: Programmschulung LBG-Business mit den eigenen Zahlen und Daten, um die Aufzeichnungen zuhause durchführen zu können.

Modul 3: Bilanzerstellung und Interpretation der wichtigsten Kennzahlen

Sie erhalten einen Testzugang oder können das Programm bei Modul 1 erwerben.

Zielgruppe: Alle Landwirtinnen und Landwirte, die gesamtbetriebliche Aufzeichnungen führen wollen.

Kursbeitrag: € 45,--

► Termine: jeweils Do, 13., 20. und 27.

Jänner 2022

von 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: online

Leitung: DI Stephan Scheffknecht, BEd

Referent/en: DI Stephan Scheffknecht, BEd

Veranstalter: LK Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LK Eisenstadt,

Abt. Betriebswesen

bis Mo, 10. Jänner 2022

T 02682/702-400

E office@betriebswesen.lk-bgld.at

WIE ORGANISIERE ICH MEINEN ALLTAG

LE

Inhalt: Die Zeit am landwirtschaftlichen Betrieb ist für viele Familienmitglieder ein besonderes Gut und ein wichtiges Thema. Ein gut organisiertes Umfeld in der Landwirtschaft, im Büro und im Alltag hält den Kopf frei für die wichtigen Aufgaben im Leben. Zeitmanagement und Arbeitsplanung kann hier hilfreich sein, um die eigene Situation genau zu erheben und daraus Schlussfolgerungen für die Zukunft abzuleiten. Der Kurs eignet sich für Personen, die effizienter und effektiver arbeiten, mehr Zeit für's Wesentliche gewinnen oder ihre täglichen Arbeitsabläufe verbessern wollen, um so wettbewerbsfähiger zu werden, ihre Lebensqualität zu erhöhen und so mehr Zeit für Familie, soziale Kontakte und Freizeit zu gewinnen.

Zielgruppe: Alle Landwirtinnen und Landwirte.

Kursbeitrag nicht gefördert: € 99,--

Kursbeitrag gefördert: € 55,--

► Termine: 19. November 2021

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: LK Burgenland, Eisenstadt

Leitung: DI Stephan Scheffknecht, BEd

Referent/en: Mag. Daniela Gramelhofer,

DI Stephan Scheffknecht, BEd

Veranstalter: LK Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LK Eisenstadt,

Abt. Betriebswesen

bis Mo, 12. November 2022

T 02682/702-400

E office@betriebswesen.lk-bgld.at



© stock.adobe.com

LANDWIRTSCHAFT



SICHER UND ERFOLGREICH VERANLAGEN – DAMIT DAS HART VERDIENTE GELD NICHT ZWISCHEN DEN FINGERN ZERRINNT



Inhalt: Einfache und verständliche Vorstellung der unterschiedlichen Veranlagungsformen. Erklärung der Chancen und Risiken der unterschiedlichen Produkte am Kapitalmarkt. Vermittlung der Grundlagen einer sicheren und erfolgreichen Veranlagungsstrategie in der Niedrigzinsphase. Ausblick auf mögliche künftige Entwicklungen auf den Geldmärkten.

Zielgruppe: Landwirte, die nach einer passenden Veranlagungsstrategie für das vorhandene Kapital suchen.

Kursbeitrag nicht gefördert: € 35,--

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

► **Termin: Di, 22. Februar 2022**

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: Ing. Christian Reicher

Referent/en: Dr. Martin Karner,
LK Niederösterreich

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/
Jennersdorf bis Do, 17. Februar 2022
T 03322/42610

E office@guessing.lk-bgld.at

ERFOLGREICH BANKGESCHÄFTE FÜHREN



Inhalt: Sie erfahren, worauf es bei Bankgeschäften wirklich ankommt und wie sie mit einer guten Vorbereitung Geld sparen können. Sie erhalten umfassende Informationen zu den Themen:

- Welche Kosten fallen bei Krediten an?
- Wo gibt es Verhandlungsspielräume?
- Was ist bei der Vorbereitung auf Bankgeschäfte zu beachten?
- Sowie über das sichere Auftreten gegenüber Geschäftspartnern.

Zielgruppe: alle Landwirte und Landwirtinnen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

► **Termin: Di, 18. Jänner 2022**

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: BR Oberwart oder online

Leitung: DI Richard Matyas

Referent/en: Dr. Martin Karner,
LK Niederösterreich

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
bis Mi, 12. Jänner 2022
T 03352/32308

E office@oberwart.lk-bgld.at

RECHT UND STEUER

NEUERUNGEN IN DER PAUSCHALIERUNGSVERORDNUNG UND DIE MÖGLICHKEIT DER BEITRAGSGRUNDLAGEN-OPTION IM BSVG

Inhalt:

1. Vorstellung der aktuellen Pauschalierungsverordnung (Voll- und Teilpauschalierung)
2. Allgemeine Regelungen bezüglich der pauschalen Beitragsgrundlagenermittlung im BSVG
3. Große Option – Beitragsgrundlagenermittlung aufgrund des Einkommenssteuerbescheides

Erläuterung des Modells der Beitragsgrundlagen-Option und der zu erwartenden Auswirkungen auf Grundlage von Betriebs- und Einkommenssituationen anhand von Musterbetrieben.

Abwägung von Vorteilen und Risiken bei der Entscheidung für eine Beitragsgrundlagen-Option, sowohl bei der zu erwartenden Veränderung bei den Sozialversicherungsbeiträgen als auch bei allfälligen Veränderungen der künftigen Einkommenssteuerlast und der voraussichtlichen Auswirkung auf eine verspätete Pensionsleistung

Zielgruppe: alle interessierten Landwirte und Landwirtinnen

Kursbeitrag: € 15,--

► **Termin: 31.01.2022**

Ort: GH. Frank, 7123 Mönchhof, Stiftsgasse 2

Referent/en: Mag. Michael Kirnbauer,
Mag. Marianna Karall, Daniel Ziniel (SVS)

Anmeldung/Auskunft: BR Neusiedl/See
T 02167 / 25 51

M office@neusiedl.lk-bgld.at

► **Termin: Mo, 21 Februar 2022**

Ort: GH Herics, Großpetersdorf

Referent/en: Mag. Michael Kirnbauer, Mag.
Marianna Karall, Daniel Ziniel (SVS)

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
T 03352 / 32 308

M office@oberwart.lk-bgld.at

DIREKTVERMARKTUNG – CHANCE ODER IRRWEG?

Inhalt: Wertschöpfung durch Direktvermarktung – aber ist überhaupt noch Bedarf für noch mehr Direktvermarkter? Wie gelingt der Einstieg bis zur Spezialisierung? Vorstellung von Chancen, Trends, Vermarktungswegen und Anforderungen, insbesondere bezüglich Selbstbedienungsläden, Automaten oder Online-Verkauf.

Zielgruppe: alle interessierten Landwirte und Landwirtinnen

Kursbeitrag: € 15,--

► **Termin: Mo, 24. Jänner 2022**

Ort: GH Herics, Großpetersdorf

Referent/en: Dr. Martin Karner,
LK Niederösterreich

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart
T 03352 / 32 308

M Office@oberwart.lk-bgld.at





LANDJUGEND

AGRAR- & GENUSSOLYMPIADE

Inhalt: Bei der Agrar- & Genussolympiade müssen die Teams, bestehend aus je zwei Personen, theoretische und praktische Stationen im landwirtschaftlichen Produzentenwissen bzw. Lebensmittel-Konsumentenwissen bewältigen. Der Wettbewerb ist in zwei Bewerbe getrennt – einerseits die fachlich orientierte Agrarolympiade, andererseits der Konsumentenbewerb Genussolympiade.

Zielgruppe: Interessierte Jugendliche und Landjugendmitglieder

► **Termin: 17. Oktober 2021 – Landesentscheid**
Agrar- & Genussolympiade
Ort: Neusiedl/See

► **Termin: Fr, 05. bis So, 07. August 2022 – Bundesentscheid**
Agrar- & Genussolympiade
Ort: Oberösterreich

Anmeldung/Auskunft: LJ Referat
T 02682/702-422
E landjugend@lk-bgld.at



MITEINAND FÜRS BURGENLAND

Inhalt: Kennenlernen unter den Landjugendgruppen; Austausch zwischen den Landjugendgruppen fördern; Weiterbildung der Funktionäre und Mitglieder

Zielgruppe: alle Landjugendfunktionärinnen und interessierte Landjugendmitglieder

► **Termin: 27. November 2021**
Ort: LK Eisenstadt
Anmeldung/Auskunft: LJ Referat
T 02682/702-422
E landjugend@lk-bgld.at

FARMER'S TALK

Inhalt: Das Burgenland hat viele junge innovative Menschen, die vor Ideen nur so sprühen. Damit diese Ideen auch umgesetzt werden können, soll das Format mit Vorträgen und Workshops unterstützen.

Inhalte der Vorträge sind agrarische Themen, wie Hofübergabe/Hofübernahme, Finanzierungen, Versicherungen, Steuern und Abgaben,...

Zielgruppe: alle agrarisch interessierten Landjugendmitglieder

► **Termin: Februar 2021**
Ort: wird noch bekanntgegeben
Anmeldung/Auskunft: LJ Referat
T 02682/702-422
E landjugend@lk-bgld.at

ZUKUNFTSWERKSTATT LANDJUGEND

Inhalt: Gegenseitiges Kennenlernen; Welche wichtigen Aufgaben habe ich als Funktionärin in meiner Funktion? Wie motiviere ich Jugendliche zur Mitarbeit? Welche Ziele haben wir als Landjugendgruppe? Die Marke „Landjugend“. Aus zwei Themenschwerpunkten kann gewählt werden.

Zielgruppe: alle Landjugendfunktionärinnen und interessierte Landjugendmitglieder
Kursbeitrag: ca. € 35,-



► **Termin: 26.03.-27.03.2022 (1 ½-tägiges Seminar)**
Ort: wird noch bekanntgegeben
Anmeldung/Auskunft: LJ Referat
T 02682/702-422
E landjugend@lk-bgld.at

LANDJUGEND STAMMTISCH

Inhalt: Er soll zur Stärkung der Gemeinschaft der burgenländischen Landjugend beitragen. Zugleich können die Landjugendlichen/Landjugendmitglieder während einer Betriebsbesichtigung ihr landwirtschaftliches/kulturelles Wissen aufbessern.

Zielgruppe: interessierte Landjugendmitglieder
Kursbeitrag: wird bekanntgegeben

► **Termin: 3 Termine/ Jahr**
Ort: wird noch bekanntgegeben
Anmeldung/Auskunft: LJ Referat
T 02682/702-422
E landjugend@lk-bgld.at

4ER-CUP & REDEN

Inhalt: Der 4er-Cup ist ein Teamwettbewerb für jeweils zwei Burschen und zwei Mädchen (4er Team) es geht dabei um die Lösung theoretischer und praktischer Aufgaben in Verbindung mit Sport und Geschick als Team. Beim Redewettbewerb präsentieren die TeilnehmerInnen ihr Redetalent. Es kann in folgenden Kategorien im Land angetreten werden:

- Kampf der Argumente
- Spontanrede

In diesen Kategorien kann auf Bundesebene angetreten werden:

- Vorbereitete Rede unter/über 18
- Spontanrede
- Neues Sprachrohr

Zielgruppe: Interessierte Jugendliche und Landjugendmitglieder

► **Termin: 21. Mai 2022 -**

Landesentscheid

Ort: Bildein

► **Termin: Do, 21. bis So, 24. Juli 2022 - Bundesentscheid**

Ort: Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LJ Referat

T 02682/702-422

E landjugend@lk-bgld.at

LANDESSPORTFEST „SUN & FUN“

Inhalt: Riesenwuzzlerturnier; 5 Spieler bilden ein Team; zusätzliches Sportangebot mit Stationenbetrieb

Zielgruppe: Interessierte Jugendliche und Landjugendmitglieder

Startgeld: € 20,-/Team

► **Termin: Sa, 9. Juli 2022**

Ort: Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: LJ Referat

T 02682/702-422

E landjugend@lk-bgld.at

PFLÜGERWETTBEWERB

Inhalt: Einzelwettbewerb in den Kategorien Dreh- und Beetpflug; Wertung von verschiedenen Kriterien, wie z.B. Geradlinigkeit und die Gleichmäßigkeit der Furchen, usw.

Zielgruppe: Interessierte Jugendliche und Landjugendmitglieder

► **Termin: Sa, 13. August 2022 -**

Landesentscheid Pflügen

Ort: Bezirk Mattersburg

► **Termin: Do, 18. bis So, 21. August 2022 -**

Bundesentscheid Pflügen

Ort: Steiermark

Anmeldung/Auskunft: LJ Referat

T 02682/702-422

E landjugend@lk-bgld.at

i

LANDJUGEND BURGENLAND

Die Landjugend hat sich als moderne Jugendorganisation positioniert, die sich ihrer landwirtschaftlichen Wurzel bewusst ist. Es ist gelungen, zu jeder Zeit für die Mitglieder die richtige Sprache zu finden, das richtige Angebot zu bieten und entsprechend zu motivieren.

Noch immer stehen die Aus- und Weiterbildung sowohl im persönlichen als auch im fachlichen Bereich, aber auch die aktive und gemeinsame Freizeitgestaltung im Vordergrund. Durch dieses Erfolgskonzept ist die Landjugend bis heute noch die größte Jugendorganisation im ländlichen Raum.

Unser Leitbild

Wir sind eine überparteiliche & überkonfessionelle Jugendorganisation, die für alle Jugendliche sämtlicher Berufs- und Interessensgruppen zugänglich ist.

Wir stellen ein Bindeglied zwischen den Jugendlichen im ländlichen Raum und den agrarischen Jugendlichen her und tragen so zu einer Belebung und Vernetzung des ländlichen Raums bei.

Durch eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Burgenländischen Landwirtschaftskammer nutzen wir Synergien.

Sowohl die persönliche Weiterentwicklung als auch die agrarische Weiterbildung unserer Mitglieder ist uns ein besonderes Anliegen

Die Landjugend lebt und gestaltet Traditionen und Brauchtümer; die Verknüpfung mit sinnvollen, modernen Freizeitaktivitäten bildet eine wichtige Säule unserer Engagements.

Wir ermutigen unsere Mitglieder zur freien Meinungsäußerung und bieten eine Plattform zur selbstständigen, kreativen und aktiven Mitgestaltung im ländlichen Raum; dabei übernehmen unsere Mitglieder Verantwortung für sich selbst und andere.

Spaß, Freude und Gemeinschaft prägen unsere Aktivitäten.

Wir pflegen einen respektvollen Umgang miteinander; Ehrlichkeit, Toleranz und Gleichberechtigung sind wesentliche Prinzipien unserer Arbeit.

Neugierig? Dann melde Dich bei uns:

T 02682/702-422, E landjugend@lk-bgld.at





BERUF UND AUSBILDUNG

LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE



Die land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Burgenland versteht sich als Servicestelle für die landwirtschaftliche Berufsausbildung. Die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft ist in 15 Lehrberufen möglich, wobei jeweils ein Facharbeiter- und Meisterabschluss erreicht werden kann. Die erforderlichen Vorbereitungskurse und Prüfungen werden von der Land- und Forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Burgenland durchgeführt.

FACHARBEITER- UND MEISTERKURSE

FACHARBEITERKURSE

Neben der schulischen Ausbildung zum Facharbeiter und zur Facharbeiterin mittels Besuch einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule oder einer dreijährigen Lehrzeit, kann die Facharbeiterqualifikation auch im 2. Bildungsweg erlangt werden.

Voraussetzungen für die Facharbeiterprüfung im 2. Bildungsweg:

- Vollendung des 20. Lebensjahres
- Nachweis einer mind. zweijährigen praktischen Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- Besuch des Vorbereitungslehrganges für die Facharbeiterprüfung

Infos zum Facharbeiterkurs:

- mind. 200 Unterrichtseinheiten
- 2-3 Abende pro Woche (17:30 bis 21:30 Uhr) sowie teilweise an Wochenenden (ganztags)
- Kursstart je nach Sparte Herbst/Winter
- Kursort richtet sich nach Herkunft der TeilnehmerInnen (Eisenstadt, Neusiedl am See, Oberwart, Güssing)

Angeboten werden Facharbeiterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

MEISTERKURSE



Die Meisterausbildung ist die höchste Stufe der beruflichen Ausbildung in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung.

Die Meisterausbildung...

... bietet

- Stärkung der unternehmerischen Kompetenz
- Fachliche Weiterbildung auf Meisterniveau
- intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb und dessen Potentialen
- bietet bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und einen höheren Meisterlohn bei unselbständiger Tätigkeit

... befähigt

- zur erfolgreichen Betriebsführung
- zum zukunftsorientierten Handeln im Einklang mit Betrieb und Familie
- zur Führungskraft in land- und forstwirtschaftlichen Betrieben

... berechtigt

- zur Ausbildung von Lehrlingen
- zum Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung und des Fachbereichs bei der Berufsreifeprüfung
- zum Bezug des Meisterbonus bei der Existenzgründungsbeihilfe
- zum Bezug des Meisterlohnes bei unselbständiger Tätigkeit

Voraussetzungen für die Meisterprüfung

- mind. dreijährige Verwendung als FacharbeiterIn, Vollendung des 20. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. dreijährige Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes, Vollendung des 24. Lebensjahres und Besuch eines Vorbereitungslehrganges
- mind. siebenjährige Praxis im betreffenden Ausbildungsgebiet und Besuch eines Vorbereitungslehrganges (Nachsichtsregelung)

Infos zum Meisterkurs

- 450 Unterrichtseinheiten
- Dauer: 3 Kurswinter
- Ganztagsseminare, wochenweise geblockt
- Kursstart: Herbst/Winter

Angeboten werden Meisterkurse in den Sparten:

- Landwirtschaft
- Weinbau und Kellerwirtschaft

Die Meisterausbildung gliedert sich in drei Bereiche:

Allgemeiner Teil:

- Ausbilderlehrgang
- Betriebs- und Unternehmensführung allgemein
- Unternehmerpersönlichkeit allgemein
- Recht und Agrarpolitik

Fachspezifischer Teil

- Sparte Landwirtschaft: Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit
- Sparte Weinbau und Kellerwirtschaft: Weinbau, Kellerwirtschaft, Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit,

Betriebs- und Unternehmensführung spezifisch

Meisterarbeit:

Jeder Meister und jede Meisterin erstellt im Rahmen der Ausbildung eine Meisterarbeit. Die Grundlage der Meisterarbeit bilden die zweijährigen gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen und weitere betriebspezifische Erhebungen.

Mit der Meisterarbeit entwickeln die zukünftigen MeisterInnen ihr persönliches Entwicklungskonzept für den Betrieb. Der IST-Stand des Betriebs wird in betriebswirtschaftlicher, arbeitstechnischer und produktionstechnischer Sicht genau analysiert. In weiterer Folge wird eine kurzfristige Optimierungsvariante sowie eine langfristige Entwicklungsvariante für den Betrieb erarbeitet und betriebswirtschaftlich sowie fachlich beleuchtet.

Weitere Informationen unter:

Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Burgenländischen Landwirtschaftskammer
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
Tel: 02682/702 – 453
Mobil: 0664/83 98 923
Fax: 02682/702 – 490
E-Mail: manuela.wurzinger@lk-bgld.at
www.lehrlingsstelle.at

Veranstalterverzeichnis – Unsere Partner

LFI INFORMATION



Ländliches Fortbildungsinstitut
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-420
E lfi@lk-bgld.at
www.lfi.at

Geschäftsführung
DI Johann Pötz, T 02682/702-401

Anmeldung/Auskunft
Andrea Steiner, T 02682/702-420

Bildungsmanagement
Bernadette Putz, T 02682/702-404
Ing. Regina Schneider-Fuhrmann,
T 02682/702-421
DI Anna Makusovich, T 02682/702-423

**Bildungsmanagement/
Seminarbäuerinnen**
Ing. Friederike Schmitl, T 02682/702-403

BGLD. LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15, T 02682/702

Abteilung, Referat	DW.:
Kammerdirektion	100
Betriebswesen	450/400
Rechts-, Steuer- und Sozialversicherungswesen	200
Landjugend	422
Lehrlings- u. Fachausbildung, ARGE MeisterInnen	453
Ländliches Fortbildungsinstitut	420
Pflanzenbau und Forstwirtschaft	600
Landw. Sonderkulturen	650
Tierproduktion	500
Förderungen	300

**Landw. Bezirksreferat
Neusiedl am See**
7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47
T 02167/2551
E office@neusiedl.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Eisenstadt/Mattersburg**
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-700
E office@eisenstadt.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Oberpullendorf**
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3
T 02612/42338
E office@oberpullendorf.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat Oberwart und
Landw. Bildungsstätte Oberwart**
7400 Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7
T 03352/32308
E office@oberwart.lk-bgld.at

**Landw. Bezirksreferat
Güssing/Jennersdorf**
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a
T 03322/42610
E office@guessing.lk-bgld.at

SONSTIGE ORGANISATIONEN

BIO AUSTRIA – Burgenland
7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 7
T 02612/43642
E burgenland@bio-austria.at

Landesverband bäuerl. Selbstvermarkter
Burgenland, 7400 Oberwart,
Prinz-Eugen-Straße 7
T 03352/32308-17

Landesverband Urlaub am Bauernhof
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-410
E uab@lk-bgld.at
<http://www.burgenland.farmholidays.com>

Maschinenring Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-137 oder 0664/4102-404
E burgenland@maschinenring.at

Maschinenring Bezirk Neusiedl/See
7100 Neusiedl/See, Untere Hauptstraße 47
T 059060/101
E neusiedl@maschinenring.at

Maschinenring Pannonia
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5
T 059060/107
E pannonia@maschinenring.at

Büro Oberpullendorf
7350 Oberpullendorf, Schlossplatz 3
T 059060/107-11

Maschinenring Burgenland Süd
7540 Güssing, Stremtalstraße 21a
T 059060/109
E burgenland.sued@maschinenring.at

MR-Service Burgenland reg.Gen.m.b.H.
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagnerstraße 5
T 059060/100
E service.bgld@maschinenring.at

Schaf- & Ziegenzuchtverband Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-503
E daniela.hoeller@lk-bgld.at

**ARGE –
Meister der Land- und Forstwirtschaft**
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-453
E arge-meister@lk-bgld.at

Landjugend Burgenland
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702422
E landjugend@lk-bgld.at

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI BURGENLAND

KURSANMELDUNG: Wenn eine Anmeldung erforderlich ist, sind in den Veranstaltungsankündigungen des LFI (Bildungsprogramm, Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer usw.) die Anmeldefristen ersichtlich. Ansonsten ist keine Anmeldung notwendig. Die Anmeldungen haben unbedingt pünktlich zu erfolgen. Die Kursplätze werden in der Reihenfolge der Anmeldungen vergeben. Die Anmeldungen können schriftlich oder mündlich erfolgen.

GESCHÄFTSZEITEN DES LFI:

Mo. – Fr. 08:00 bis 12:00

Mo. – Do. 13:00 bis 16:00

KURSBEITRÄGE/ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

Kursbeiträge sind nach Erhalt eines Zahlscheines zu entrichten (RLB Bgld. IBAN AT52 3300 0001 0106 9020, BIC: RLBBAT2E, LFI Bgld., 7000 Eisenstadt). Falls keine Zahlscheine verschickt wurden, werden die Kursbeiträge am ersten Kurstag bar eingehoben.

STORNOGEBÜHR: Bei Abmeldungen bis 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Stornogebühren verrechnet. Bei Absagen nach Ablauf der Frist behält sich das LFI vor bis zu 50% des Kursbeitrages zu verrechnen. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung von Ersatzpersonen entfällt die Stornogebühr.

ORGANISATORISCHE ÄNDERUNGEN/ABSAGE EINER VERANSTALTUNG:

Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer werden davon rechtzeitig in Kenntnis gesetzt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden.

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN: Die Kurs Teilnehmer erhalten für alle Veranstaltungen ab 16 Unterrichtseinheiten eine Teilnahmebestätigung. Voraussetzung ist der Nachweis von mindestens 80% Anwesenheit. Teilnahmebestätigungen für Kurse mit weniger als 16 Unterrichtseinheiten sind beim LFI gesondert anzufordern.

ZERTIFIKATE: Nach erfolgreicher Absolvierung eines LFI-Zertifikatslehrganges erhalten die Teilnehmer ein von BMLFUW anerkanntes Zertifikat.

GERICHTSSTAND: Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Eisenstadt.

BILDUNGSFÖRDERUNG LE 14-20

Veranstaltungen welche mit  gekennzeichnet sind, werden im Rahmen der LE 14-20 vom Land Burgenland, vom Bund und von der EU gefördert. In der Regel sind die Förderungen bereits im vorliegenden Kursangebot eingerechnet, sodass Sie nur mehr den um die Förderung verringerten Kursbeitrag bezahlen. Die maximale Förderhöhe beträgt bei Bundes-schwerpunkten 80% und bei sonstigen Veranstaltungen 50%. Bitte beachten Sie, dass bei geförderten Veranstaltungen eine Mindestanwesenheit von 80% notwendig ist.

Folgender Personenkreis

ist prinzipiell förderbar:

- Bewirtschafter land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
- Mitarbeitende Familienangehörige (am Betrieb wohnhaft)
- zukünftige Hofübernehmer/in
- in der Land- und Forstwirtschaft unselbstständig Beschäftigte

Daher bitte bei der Anmeldung zu geförderten Kursen unbedingt die landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) angeben.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung des vorliegenden Bildungskatalogs gab es noch keine offiziellen Förderzusagen. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß unserer Planung getroffen. Das LFI Burgenland behält sich daher vor, die im Katalog angeführten Kursbeiträge gegebenenfalls neu zu berechnen.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter der

Tel. Nr.: 02682/702-401,

DI Johann Pötz.

WEITERE VERANSTALTUNGEN

Das vorliegende Bildungsprogramm beinhaltet das geplante Weiterbildungsprogramm für den Herbst/Winter 2021/2022. Aus verschiedenen Gründen ist es immer wieder notwendig, zusätzliche Veranstaltungen (kurzfristig) anzubieten. Diese werden über das Mitteilungsblatt der Bgld. Landwirtschaftskammer ausgeschrieben. Bitte beachten Sie daher auch die LFI Homepage www.bgld.lfi.at

HINWEIS IM SINNE DES GLEICH- BEHANDLUNGSGESETZES

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel oft nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt, stehen aber sowohl für weibliche als auch männliche Personen. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen, wenn in der Zielgruppe nicht eindeutig anders angegeben, gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.

BEHINDERTEN- GLEICHSTELLUNGSGESETZ

Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems. Inklusive Erwachsenenbildung findet ihren Ausdruck im wesentlichen Prinzip der Wertschätzung der Vielfalt und soll auch Menschen mit Behinderung weitest möglichen Zugang bieten. Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe ihrer besonderen Bedürfnisse ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.

DATENSCHUTZINFORMATION

Im Zuge der Erbringung unserer Dienstleistungen ist es erforderlich betriebs- und personenbezogene Daten zu erheben. Diese werden stets nur im erforderlichen Umfang zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Aufgaben sowie auf Grundlage unseres berechtigten Interesses verarbeitet und gegebenenfalls als Fördernachweis an unsere Fördergeber und deren Prüfstellen weitergegeben. Nähere Informationen zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung – diese ist auf unserer Webseite unter www.lfi.at abrufbar.

IMPRESSUM

LFI Programm Burgenland 2021/2022

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER:

LFI –

Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland,
Esterhazystr. 15, 7000 Eisenstadt

T 02682/702-401

F 02682/702-490

E lfi@lk-bgld.at

REDAKTION: DI Johann Pötz,

Zusammenstellung: LFI-Team

FOTOS: soweit nicht anders gekennzeichnet, LFI

GESTALTUNG: www.adprico.at

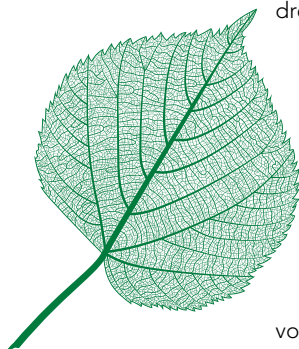
DRUCK: Ferdinand Berger & Söhne GmbH,
Wienerstraße 80, 3580 Horn

ANGABEGEWÄHR: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2021. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler bzw. vorbehaltlich der erwarteten Förderzusagen.



UNSER TITELBLATT

DIE LINDE, BAUM DES JAHRES 2021



Mehr als 40 verschiedene Arten gehören weltweit zu dieser Pflanzengattung, drei davon haben mit der Sommer-, Winter- und Silberlinde in Europa Wurzeln geschlagen. Sie blühen zwischen Mai und Juli und schenken Bienen jede Menge Pollen und Nektar. Die Früchte der gemeinsamen Arbeit sind schlussendlich kleine Nüsse, die in jungem Zustand gut essbar und besonders beliebt bei Vögeln sind. Die genießen dank ihrer Flügel das Privileg, nicht erst warten zu müssen, bevor die Früchte von den 10 bis 30 Meter hohen Bäumen auf den Boden fallen. Linden haben ein rot-gelbliches Holz und ca. fünf Zentimeter große, herzförmige Blätter.

Gerade diese spezielle Form lässt diese häufig in Mythen und Sagen vorkommen, etwa in den Nibelungensagen, wo ein Lindenblatt zwischen den Schulterblätter Siegfrieds seine Unsterblichkeit verhindert. Oft war die Linde auch zentraler Ort eines Dorfplatzes, wo rund um sie aber nicht nur rauschende Feste gefeiert, sondern auch blutrünstige Richterurteile gesprochen wurden.