

Bildungsprogramm

Bildungssaison 2025/2026



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kundenservice.

Sie erreichen uns:

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

Öffnungszeiten:

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

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

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
Bürozeiten Mo – Mi jeweils vormittags

Ing. Regina Schneider-Fuhrmann

Bildungsmanagement,
Zertifikatslehrgänge
☎ 02682/702-421
✉ regina.schneider-fuhrmann@lk-bgld.at
Bürozeiten Mo–Do 08–13 Uhr, Fr 7–12

Symbole und Abkürzungen



Zertifikatslehrgang anerkannt vom
BMLUK



vom TGD als
Weiterbildung anerkannt



Lebensqualität Bauernhof

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

Zertifizierung



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.



Inhalt

02 Allgemeines

- 2 LFI Team
- 2 Anmeldung
- 5 Vorwort

07 Persönlichkeit und Kreativität

- 7 Persönlichkeit
- 10 Kreativität
- 11 Sprache
- 11 Garten
- 11 Gesundheit

13 Ernährung

- 13 Ernährung

22 EDV und Informationstechnologie

- 22 EDV und Informationstechnologie

25 Dienstleistung und Einkommenskombination

- 25 Zertifikatslehrgänge
- 26 Direktvermarktung

26 Landwirtschaft und Umwelt

- 32 Ackerbau
- 36 Pflanzenschutz
- 38 Obstbau
- 39 Gemüsebau
- 40 Gartenbau
- 40 Weinbau
- 41 Forst

42 Tierhaltung

- 42 Allgemein
- 45 Tierhaltungstage
- 45 Rinderhaltung
- 46 Schweinehaltung
- 47 Schaf- und Ziegenhaltung
- 47 Geflügelhaltung
- 48 Bienen
- 48 Sonstige Tiere

49 Biolandbau

- 49 Biolandbau

51 Unternehmensführung

- 51 Unternehmensführung

53 Allgemeines

- 53 Veranstalterverzeichnis
- 54 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 54 Bildungsförderung

Impressum

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

Redaktion: DI Johann Pötz, Zusammenstellung: LFI-Team

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

Gestaltung: www.adprico.at

Angabegewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2025. 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.

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.



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!

Die Online-Angebote vom Ländlichen Fortbildungsinstitut – Onlineseminare, Webinare, Cookinare, Farminare® – sind die perfekte Ergänzung zum klassischen Präsenzkurs. Flexibel, ortsunabhängig und nicht aufwändig – Überzeugen Sie sich selbst von diesen digitalen Formaten.

Onlinekurs	
Onlineseminar	Webinar
Cookinar	Farminar®
Blended Learning	
Hybridveranstaltung	
Präsenzveranstaltung	
Lehrgang	Seminar
Vortrag	Exkursion
Workshop	...

Onlinekurse – individuelle Lernmöglichkeit

Sie können den eigenen Bedürfnissen entsprechend zeit- und ortsunabhängig im individuellen Tempo von zu Hause aus beliebig oft einen Kurs absolvieren.

Liveveranstaltungen im Internet

Onlineseminare – digital in einer Gruppe lernen

Sie lernen aktiv in Begleitung eines Trainierenden und tauschen sich virtuell mit den Teilnehmenden aus.

Webinare – aktive Kursteilnahme via Internet

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Cookinare – Kochen digital

Sie kochen aktiv in Ihrer Küche mit und unsere Seminarbäuerinnen bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.

Farminare® – direkt aus dem Wald oder vom Feld nach Hause

Sie können über das Internet live dabei sein und direkt Fragen stellen.



NÄHERE INFORMATIONEN:
bgld.lfi.at





© LK Burgenland



© J.Wessely



© J.Wessely

Bildung ist Zukunft!

Der Mehrwert der Erwachsenenbildung wurde bei mehr als 14.000 Bäuerinnen und Bauern im Rahmen einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in ganz Österreich abgefragt.

Die Studie zeigt, dass Weiterbildung entscheidend zur Verbesserung von Produktionsmethoden, betriebswirtschaftlichen Fähigkeiten und der Anpassungsfähigkeit an technologische und marktbezogene Veränderungen beiträgt. Die soziale Komponente, wie etwa Netzwirkbildungen und der Austausch von Erfahrungen, wird als wichtiger Faktor für den Erfolg von Bildungsmaßnahmen erkannt.

Laut Studie deckt das LFI gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer 71 % der landwirtschaftlichen Bildungsangebote ab. Diese Kundendichte ist ein großer Vertrauensbeweis, aus dem wir den Auftrag ableiten, ständig an der Weiterentwicklung unseres Bildungsangebotes zu arbeiten.

Ich hoffe, dass Sie auch abseits von Pflichtveranstaltungen den Wert der Bildung erkennen und unsere Angebote nutzen, um sich persönlich und betrieblich weiterzuentwickeln.

DI Johann Pötz
Geschäftsführer des LFI Burgenland

Eine neue Bildungssaison beginnt!

Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

Bildung begleitet uns ein Leben lang – sie öffnet Türen, schafft neue Möglichkeiten und stärkt uns in einer Welt, die sich ständig verändert. Gerade das Ländliche Fortbildungsinstitut Burgenland hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen mit praxisnahen und zeitgemäßen Angeboten zu unterstützen.

Das neue Kursprogramm 2025/26 zeigt eindrucksvoll, wie vielfältig die Wege der Weiterbildung sein können. Neben fachlichen Schwerpunkten für die Land- und Forstwirtschaft finden Sie auch zahlreiche Kurse, die weit darüber hinausgehen: von Gesundheit und Ernährung über Persönlichkeitsentwicklung und Kreativität bis hin zu Digitalisierung und Umweltfragen. Damit richtet sich unser Angebot nicht nur an Bäuerinnen und Bauern, sondern an alle, die Lust auf neues Wissen und persönliche Weiterentwicklung haben.

Unser Ziel ist es, mit Bildung Chancen zu schaffen – für den eigenen Betrieb, für das Berufsleben, aber auch für den privaten Alltag. Jeder Kurs ist eine Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln, selbst etwas Gutes zu tun, neue Perspektiven zu entdecken und Gleichgesinnte kennenzulernen.

Wir laden Sie daher sehr herzlich ein, in diesem Programm zu schmökern, das Passende für sich zu finden und vielleicht auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Denn gemeinsam lernen heißt auch gemeinsam wachsen – als Menschen, als Gemeinschaft und als Region.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude beim Entdecken und beim Lernen!

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

DI Martin Burjan
Präsident der Bgld.
Landwirtschaftskammer
Kammerdirektor



Das LFI Burgenland - Ihr regionaler Bildungsanbieter

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

bgld.lfi.at

Persönlichkeit und Kreativität



LandLady - Frühstück

Haben Sie Lust auf ein regionales, saisonales Frühstück in gemütlicher Atmosphäre ganz nach dem Motto „Ich bin ich und schau auf mich“, dann sind Sie bei uns genau richtig! Ein Erlebnis besonders für junge, landwirtschaftsbegeisterte Frauen und Einsteigerinnen – und für alle, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aktiv mitarbeiten oder einem anderen Beruf nachgehen.

Thema:

Digitale Helfer im Einsatz – wie KI das Agrarmarketing und den Bäuerinnenalltag verändert
1-0013354



Inhalt: Ob am Feld, im Stall oder am Bildschirm – künstliche Intelligenz hält Schritt für Schritt Einzug in unseren bäuerlichen Alltag. Beim LandLady-Frühstück erfahren wir, wie KI uns Bäuerinnen/Winzerinnen im Agrarmarketing unterstützen kann: beim Schreiben von Texten, Planen von Beiträgen, Erkennen von Trends oder Gestalten von Etiketten. Aber auch, wie smarte Anwendungen Entscheidungen am Betrieb erleichtern. Ein spannender Einblick in neue Möglichkeiten – verständlich, praxisnah und mit vielen Ideen zum Mitnehmen!

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 28,-

Termin: Sa, 18.10.2025

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: GH zur Linde, Haniflgasse 1, 7161 St. Andrä/Zicksee

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Susanne Linecker-Grausberg, ABL (KI-Expertin für die Landwirtschaft)

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See
Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmerkung: Im Teilnehmerbeitrag ist das Vortragshonorar sowie das Frühstück inbegriffen. Eventuell Handy bzw. Laptop mitbringen.

Thema:

Tipps für nachhaltiges Gärtnern in Zeiten des Klimawandels, Vorstellung vom Biohof Wolf
1-0013445



Inhalt: Der Klimawandel stellt auch unsere Gärten vor neue Herausforderungen: Hitzeperioden, Trockenheit und Starkregen erfordern ein Umdenken in der Gartengestaltung. Julia Wolf zeigt, wie Sie Ihren Garten fit für die Zukunft machen – ganz ohne Verzicht auf Schönheit, Vielfalt und Erholung.

- Auswahl von trockenheitsverträglichen Pflanzen, die Hitze und Wassermangel standhalten
- Wichtige Pflegemaßnahmen für gesunde Pflanzen in heißen Sommern
- Effizientes Gießen – weniger Wasser, mehr Wirkung
- Regenwassermanagement bei nicht versiegelten Böden
- Essbare Gärten

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 30,-



LQB – Lebensqualität Bauernhof

Als Erstberatungsstelle sind wir von Lebensqualität Bauernhof Ihre persönlichen Ansprechpartnerinnen für sämtliche Themen rund um das Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof. Wenn es zu herausfordernden oder konfliktreichen Situationen kommt, nehmen wir uns gerne Zeit für ein offenes Gespräch von Mensch zu Mensch. Denn nur dort wo es den Menschen gut geht, kann auch unternehmerischer Erfolg gelingen.

- kostenlos
- vertraulich
- auf Wunsch anonym

Montag – Freitag

8:30-12:00 Uhr

050 6902 1800

LQB Projektkoordination Burgenland:

DI Willi Peszt

Bodenschutz, Lebensqualität

Bauernhof Burgenland

Psychotherapeut

Zert. Mediator, Dipl. Soz. Päd.

www.lebensqualitaet-bauernhof.at

facebook.com/LQBBauernhof

Termin: Sa, 15. November 2025

von 8:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Dorfscheune Buchschachen

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Julia Wolf, Gartenplanerin, Gartenexpertin & Bio-Bäuerin

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmerkung: inkl. umfangreichem Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten und Vortrag

Thema:

Vieldiskutierte Lebensmittel

1-0013451



Inhalt: Emotional geführte Behauptungen, die jeglicher Wissenschaft fern sind, bestimmen oft Diskussionen zu 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 über verschiedene Lebensmittelgruppen (Milch und Milchprodukte, Fleisch, Getreide, Obst, Gemüse und Ei) zu vermitteln.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 33,- für Vortrag und Frühstück

Termin: Sa, 22.11.2025

von 8:15 bis 11:30 Uhr

Ort: Wirth im Ort, Obere Hauptstraße 19, 7035 Steinbrunn

Leitung: Helene Milalkovits

Referent/en: Katrin Fischer MSc BSc, Ernährungswissenschaftlerin, www.esserwissen.at

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Kurse

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern. Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!

Newsletter

Wir verschicken mehrmals pro Jahr einen Newsletter mit den topaktuellen Informationen und bieten somit eine 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.

Thema:

Betriebsbesuch bei der Bürstenmanufaktur Melanie Eckardt

1-0013453



Inhalt: nach einem gemeinsamen Frühstück geht es zum einzigen burgenländischen Bürstenmacherbetrieb von Melanie Eckardt, bei dem Sie in die Welt der Bürstenmacherei eingeführt werden. Hier werden die Bürsten noch nach alter Handwerkstradition aus innovativen Rohstoffen mit modernen Technologien hergestellt.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 25,-

Termin: Sa, 07.03.2026

von 8:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Florianihoffmann in Mattersburg

Leitung: Maria Fröch

Referent/en: Melanie Eckardt

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Thema:

Kuchlgartenkompetenz – Effektive Mikroorganismen (EM) praktisch nutzen

1-0013454



Inhalt: Im Vortrag wird das Zusammenspiel von Kompostwirtschaft und regelmäßigen Boden- und Pflanzenbehandlungen mit EM erklärt. Ist der Boden gut versorgt, hält er das ganze System aufrecht, positive Mikroorganismen vermehren sich und beugen Krankheiten vor. Der Wasserhaushalt im Garten wird gut geregelt. In Trockenperioden trocknet der Boden nicht aus, in Nässeperioden fließt Wasser gut ab. Abgerundet wird der Vortrag mit anschaulichen Beispielen aus dem Praxisalltag, die direkt im eigenen Garten umsetzbar sind. Was gibt es Schöneres als beim Tisch sagen zu können: „Das alles ist aus meinem eigenen Garten“

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 28,- für Vortrag und Frühstück

Termin: Do, 12.03.2026

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Hotel das Eisenberg, Mitterberg 32/34, 8383 Sankt Martin an der Raab

Leitung: DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

Referent/en: Anton Ithaler

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf bis Do, 26. Februar 2026, Tel. 03329/45334, E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Landlady-Abend

1-0013419



Inhalt: Martina Parker, Autorin der beliebten Gartenkrimis, liest aus ihren humorvoll-spannenden Geschichten rund um das Landleben, neugierige Nachbarinnen und kleine Verbrechen zwischen Gemüsebeet und Dorfratsch. Mit viel Gespür erzählt sie von starken Frauen, kleinen Geheimnissen und unerwarteten Verbrechen – direkt aus dem Herzen des Burgenlandes. Passend zum Thema findet die Lesung im Weingut Strehn in Deutschkreutz statt – dort, wo Reben wachsen, der Garten blüht und Krimis mitten im Grünen fast ein bisschen echter wirken. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend voller Spannung, Humor und gemütlichem Austausch.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen

Kursbeitrag: € 25,- inkl. Wasser und Fingerfood

Termin: Fr, 22. Mai 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Deutschkreutz, Weingut Strehn

Leitung: Ing. Sabine Schlögl

Referent/en: Autorin Martina Parker, Bezirksbäuerin KR Gabriele Biricz

Veranstalter: LFI Burgenland, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberpullendorf, ARGE Bäuerinnen Bgld.

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberpullendorf bis Fr, 8. Mai 2026

Tel.: 02612/42 338

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



**Landesbäuerinnentag:
Landheldinnen
im Rampenlicht -
ein Nachmittag voller
Stärke und Inspiration**
1-0013427



Inhalt: Come together - Begrüßung durch Landesbäuerin Christine Riepl, Grußbotschaften: Landeshauptmann-Stv.ⁱⁿ Anja Haider-Wallner, Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger, Kammerpräsident DI Nikolaus Berlakovich, Keynote Speakerin: Mag.^a Doris Schmidauer, Bezirksbäuerinnen am Wort Podiumsdiskussion Kabarett: "Die Miststücke"
Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen und Landfrauen
Kursbeitrag: € 35,00

**Termin: Sa, 24. Jänner 2026
von 14:00 bis 19:00 Uhr**

Ort: Schlaining, Burg Schlaining
Leitung: DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer und Landesbäuerin Christine Riepl, Moderation: Gabriele Schiller
Referent/en: Mag.^a Doris Schmidauer, Lisa Wachtler (NS), Heidi Schröck (EI/MA), Christine Hofer (OP), Katja Müllner (OW), Julia Wolf (GS/JE)
Veranstalter: ARGE Bäuerinnen Burgenland
Anmeldung/Auskunft: Abteilung Betriebswesen, alle EDB-Beraterinnen bis Fr, 9. Jänner 2026
Tel.: 02682/702-400
E-Mail: betriebswesen@lk-bgld.at

**Von der Einsteigerin
zur Insiderin**
1-0013428



Inhalt: Vorstellen der Broschüre "Plötzlich Bäuerin! Und jetzt?"
Vortrag: „Rechtzeitig informieren, rechtzeitig vorsorgen – Mythen und Fakten beim Erben und der rechtlichen Vorsorge“
Zielgruppe: Insbesondere Neueinsteigerinnen und Jungübernehmerinnen, aber auch alle Frauen, die in Landwirtschaftlichen Betrieben (mit)arbeiten
Kursbeitrag: € 10,00

**Termin: Di., 25. November 2025
von 18:30 bis 21:00 Uhr**

Ort: Stegersbach, Solar One
Leitung: DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer
Referent/en: DI Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer, Mag.^a Katharina Gravogl
Veranstalter: ARGE Bäuerinnen Burgenland
Anmeldung/Auskunft: Anmeldung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf bis Mi, 12. November 2025
Tel.: 03329/45334
E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Familienwandertage 2025

Anlässlich des Internationalen Weltlandfrauentages, am 15. Oktober und des Welternährungstages, am 16. Oktober organisieren die Bäuerinnen Burgenland gemeinsam mit der Burgenländischen Landwirtschaftskammer Familienwandertage, um auf die Rolle der Landwirtschaft für unsere Ernährung und die Leistungen der Bäuerinnen und Bauern aufmerksam zu machen.

Bezirk Neusiedl/See:

Datum: So., 12. Oktober 2025

Ort: Gattendorf
Treffpunkt: am Hauptplatz bei der Kirche
Abmarsch: 13:30 Uhr
Programm:

- Der Kopfwiden-Rundwanderweg führt zur Annakapelle, weiter durch eine abwechslungsreiche Kulturlandschaft mit Streuobstwiesen, Lavendelfeldern und einem Olivenhain bis zur Kopfbaumallee
 - Labstation bei der Annakapelle
 - Möglichkeit zur Besichtigung und einem geführten Rundgang bei der Annakapelle
 - Gemütlicher Ausklang am Hauptplatz
- Informationen:**
- Streckengesamtlänge: ca. 7 km
 - Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.
 - Die Strecke ist kinderwagentauglich (Feldwege).
 - Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Bezirk Oberpullendorf:

Datum: So, 12. Oktober 2025

Ort: Lutzmannsburg
Treffpunkt: 14:00 Uhr
Programm: Wandern durch die Weingärten
Anmerkung: Ausklang im Pfarrstadl Lutzmannsburg

Südburgenland: Bezirke

Güssing/Jennersdorf/Oberwart

Datum: So., 12.10.2025

Ort: Bocksdorf
Treffpunkt: Sportplatz
Abmarsch: 13:30 Uhr
Programm:

- Am Radweg entlang zu den Rauchwarter Teichen, um die Teiche rundherum und wieder zurück nach Bocksdorf
 - Labestation „Alles Karotte“
 - Schätzspiel
 - Gemütlicher Ausklang am Sportplatz
- Informationen:**
- Streckengesamtlänge: ca. 11 km
 - Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.
 - Die Strecke ist kinderwagentauglich (Feldwege).
 - Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Bezirk Mattersburg:

Datum: So, 19.10.2025

Ort: Zemendorf, Sportplatz
Treffpunkt: 13:30 Uhr
Abmarsch: 14:00 Uhr

Informationen:

- Schätzspiel

Konflikte, Sorgen oder Überlastung?

Lass Dir helfen
0810 676 810
Bäuerliches Sorgentelefon
www.lebensqualitaet-bauernhof.at

Anonym und zum Ortstarif
MONTAG BIS FREITAG
8:30 - 12:30 UHR
(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Lebensqualität Bauernhof



Kreativität

Salben selbst herstellen – ein wertvolles Wissen aus alter Tradition

1-0013287



Inhalt: Entdecke die Kunst der natürlichen Hautpflege und lerne, wohltuende Salben selbst zu machen! Dieser Kurs ist für alle, die sich für Naturkosmetik interessieren und wertvolle Rezepturen kennenlernen möchten. Mit bewährten, ländlichen Rezepten und hochwertigen Zutaten erschaffst du wirksame Pflegeprodukte ganz nach deinem Geschmack. Tauche ein in die Welt der natürlichen Heilmittel und erlebe, wie einfache Zutaten zu wohltuenden Salben werden. Ein Kurs voller Wissen, Handwerkskunst und duftender Inspiration!

Die Materialkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Zielgruppe: alle interessierten Personen

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 8. November 2025

von 16:00 bis 18:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Jasmin Tschofen

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Adventlehrfahrt

1-0013420



Inhalt: Die Adventlehrfahrt führt dieses Jahr in die Steiermark – mit einem abwechslungsreichen Programm rund um regionale Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung. Entlang der Apfelstraße gibt es spannende Einblicke in Betriebe und Produkte der Region. Zum Abschluss lädt die Stadt Graz mit ihrem besonderen Adventflair zum Verweilen und Genießen ein. Eine lehrreiche Fahrt mit guter Stimmung und vielen Eindrücken.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Winzerinnen, Landfrauen und KosumentInnen

Kursbeitrag: € 40,--

Termin: Do, 4. Dezember 2025

von 07:30 bis 20:00 Uhr

Ort: Steirische Apfelstraße & Graz

Leitung: Ing. Sabine Schlögl

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberpullendorf

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberpullendorf bis Fr, 21. November 2025

Tel.: 02612/42 338

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

Anmerkung: Christkindlmarkt in Graz

Kleidung einfach ändern

1-0013472



Inhalt: Unsere Schneidermeisterin Reingard Mila Ruzicka vermittelt dir Schritt für Schritt, wie du Kleidungsstücke einfach in Größe und Stil verändern kannst. Wenn du eine eigene Nähmaschine hast, bringe diese zum Kurs mit. So kannst du auch zuhause das Gelernte umsetzen und in deinem Alltag anwenden. Nähen verbindet, mit sich selbst, mit den eigenen Ideen und oft auch mit anderen Menschen.

Zielgruppe: alle interessierten Personen

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 22. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Schneidermeisterin

Reingard Mila Ruzicka

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Kleidung einfach reparieren

1-0013473



Inhalt: Lass dich von unserer Schneidermeisterin Reingard Mila Ruzicka im Reparieren von Kleidungsstücken unterstützen. In diesem Kurs lernst du, wie du deine Kleidung mit einfachen Techniken wieder tragbar und oft sogar noch schöner machen kannst. In diesem Kurs darfst du ausprobieren, Fehler machen und daraus lernen. Schritt für Schritt wirst du sicherer an der Nähmaschine wenn du eine besitzt, bitte mitbringen und entdeckst die Freude am selber machen und reparieren.

Zielgruppe: alle interessierten Personen

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 22. November 2025

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Schneidermeisterin Reingard Mila Ruzicka

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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



Sprache

Englischkurs für Winzer:innen – Weinverkostung, Wein- und Weingutpräsentation



1-0013455

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

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

Kursbeitrag gefördert: € 80,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 240,--

Di, 20. Jänner 2026,
16:00 Uhr bis 17:45 Uhr,
Ort: online

Di, 27. Jänner 2026,
16:00 Uhr bis 17:45 Uhr,
Ort: online

Di, 3. Februar 2026,
16:00 Uhr bis 17:45,
Ort: online

Di, 17. Februar 2026,
15:00 Uhr bis 18:30 Uhr,
Ort: LK Eisenstadt

Di, 24. Februar 2026,
16:00 Uhr bis 17:45 Uhr
Ort: online

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Mag. Bettina Dichtl-Rittsteuer

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, DI Anna Makusovich
bis Mi, 17. Dezember 2025
Tel.: 02682/702-423

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

Anmerkung: Gute Englischkenntnisse erforderlich



Gesundheit

8H - Erste Hilfe Auffrischkurs

1-0013456



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

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

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

Termin: Fr, 6. Februar 2026

von 08:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Rotes Kreuz - Ortsstelle Frauenkirchen, Mühlteich 3, 7132 Frauenkirchen

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Barbara Tader

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Mi, 14. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-423

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

4H - Erste Hilfe Auffrischkurs

Inhalt: In diesem Kurs frischen Sie Ihr Erste-Hilfe-Wissen auf und üben praktische Hilfeleistungen:

Zielgruppe: Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbauer:innen, Auffrischung im Sinne §40 AstV betriebliche Ersthelfer

Kursbeitrag gefördert: € 35,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 70,--

Termin: Mi, 18. Februar 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Rotes Kreuz - Bezirksstelle Oberpullendorf, Roseggergasse 1, 7350 Oberpullendorf

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Barbara Tader

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, DI Anna Makusovich

bis Mo, 2. Februar 2026

Tel.: 02682/702-423

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



Garten

Weiterbildung für Kräuterpädagogen

Inhalt: Ganz selbstverständlich spielten Kinder in früheren Zeiten in gemischten Altersgruppe und mit Dingen, die sie in der Natur fanden. Die Achtung vor der Natur und die Liebe zur Natur wurde durch dieses Spiel gefördert. Durch die gemeinsame Zeit in der Natur wurde Wissen über Pflanzen von Generation zu Generation weitergegeben. Ziel des Tagesseminars ist den Kindern die Pflanzenwelt vor der Haustür zu zeigen, ihnen das wertvolle Wissen um Pflanzen zu vermitteln und den Kindern die Natur wieder nahe zu bringen. Wir entdecken bunte Blüten, Blätter, Früchte und vieles mehr. Was erwartet uns wohl auf der Wiese und hinter der Hecke? Wie gestalten ich faszinierende Abenteuer für Kinder? Wie kann ich verschiedene Lebensräume Kindern unterschiedlicher Altersgruppen nahebringen?

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

Kursbeitrag gefördert: auf Anfrage

Kursbeitrag nicht gefördert: auf Anfrage

Termin: auf Anfrage

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und Oberwart

Referent/en: Ilse Szolderits,

Orphelia Herdits-Riemer

Veranstalter: LFI

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lf@lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen



„Gemeinsam gesund“ als neues Angebot von "Schule am Bauernhof"

Mit innovativem Bildungsschwerpunkt Landwirtschaft erleben, Gesundheit verstehen

Mit dem neuen Programm „Gemeinsam gesund – Mensch, Tier und Umwelt“ erweitert "Schule am Bauernhof" sein bewährtes Angebot um einen zukunftsweisenden Bildungsschwerpunkt. Im Fokus steht der sogenannte One-Health-Ansatz, der die Gesundheit von Menschen, Tieren und der Umwelt als untrennbar miteinander verbunden betrachtet. Kinder erleben am Bauernhof nicht nur, wo Lebensmittel herkommen, sondern lernen auf spannende und altersgerechte Weise, wie Ernährung, Tierhaltung und Umwelt zusammenhängen – und dies zur Gesundheit aller beitragen kann.

Das Programm wurde gemeinsam mit der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen (SVS), dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik entwickelt. Ziel ist es, bereits bei jungen Menschen ein Bewusstsein für gesunde Ernährung, nachhaltiges Wirtschaften und verantwortungsvollen Konsum zu schaffen. In drei thematischen Modulen – „Milch & Milchprodukte“, „Vieh & Fleisch“ sowie „Obst & Gemüse“ – werden zentrale Aspekte landwirtschaftlicher Produktion und deren Bedeutung für Mensch und Natur anschaulich und praxisnah vermittelt.

Die Unterrichtsmaterialien sind auf zwei Altersgruppen (8–10 Jahre und 11–13 Jahre) abgestimmt und stehen teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern in Form von sogenannten „Drehbüchern“ zur Verfügung. Insgesamt umfasst das Programm neun Module mit 18 Einheiten, die auf die jeweiligen Betriebe abgestimmt und individuell umgesetzt werden können. Um eine qualitativ hochwertige Vermittlung zu gewährleisten, besuchen die Bäuerinnen und Bauern vorab eine verpflichtende Schulung – im Rahmen dieser Einschulung werden die Module und das dazugehörige Handbuch vorgestellt und die Teilnehmenden können die enthaltenen Experimente gleich vor Ort ausprobieren.

Weitere Informationen zum Projekt:

<https://bgld.lfi.at> („Programm – Schule am Bauernhof“)
oder

DI Anna Makusovich
anna.makusovich@lk-bgld.at
T 02682/702-423

Ernährung und Gesundheit



Brot liebt Sauerteig

1-0013424



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: € 60,--

Termin: Di, 3. März 2026
von 15:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,
Seminarküche

Leitung: BR Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Di, 24. Februar 2026

Tel: 02682/702-700

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

Anmerkung: Dose für Sauerteig und Kostproben sowie eine Kochschürze mitnehmen!

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Sterz & Co. aus Großmutter's Küche

1-0013340



Inhalt: Gerichte aus alter Zeit wecken bei uns immer wieder Erinnerungen an Omas Kochkünste. Bei diesem Kurs dürfen Sie sich neben

- Sterzvariationen auch auf
- Grießnudeln
- Krautfleckerl
- Burgenländer Kipferl
- Schmergebäck nach Art des Hauses, etc. freuen.

Produktinformation, Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Di, 9. Dezember 2025
von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,
Seminarküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Di, 2. Dezember 2025

Tel: 02682/702-700

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

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



Herbstliches Brauchtumsgebäck und Allerheiligenstriezel

1-0013307



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

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Di, 21. Oktober 2025
von 14:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Di, 14. Oktober 2025

Tel: 02682/702-700

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

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!



Wenn der Strudelteig gehorchen soll

1-0013426



Inhalt: • Tipps und Tricks für einen gelungenen Strudelteig,

- Zubereitung und Verkostung von Strudelvariationen
- Informationen zu:
 - Produktinformation,
 - AMA-Gütesiegel und
 - Lebensmittelkennzeichnung

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Mo, 11. Mai 2026

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminararküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mo, 4. Mai 2026

Tel: 02682/702-700

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

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Österliches Brauchtumsgebäck

1-0013425



Inhalt: Erfahren Sie Wissenswertes über die Zubereitung von traditionellem Hefengebäck und erlernen Sie unterschiedliche Varianten, Hefeteig für den Ostertisch perfekt in Form zu bringen

- Osterstriezel,
- Osterpinze,
- div. Hasen,
- Küken

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Mo, 9. März 2026

von 15:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminararküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mo, 2. März 2026

Tel: 02682/702-700

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

Anmerkung: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Knödelalarm

1-0013422



Inhalt: Knödel gibt es in den unterschiedlichsten Variationen.

Bei diesem Kurs dürfen sich die TeilnehmerInnen auf einen bunten Mix der österreichischen Knödelküche freuen. Vom

- Kaspressknödel,
- Serviettenknödel,
- Knödel aus Erdäpfelteig, bis hin zum klassischen
- Germknödel ist alles mit dabei.

Bei der anschließenden Knödelverkostung steht dem gemeinsamen Genuss nichts mehr im Wege.

- Zubereitung und Verkostung diverser Knödelgerichte,
- Produktinformation,
- AMA-Gütesiegel und
- Lebensmittelkennzeichnung

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Di, 27. Jänner 2026

von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminararküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Helene Milalkovits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Di, 20. Jänner 2026

Tel: 02682/702-700

E-Mail: 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.

Bildungsgutscheine

**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

Sterzklassiker neu entdeckt - Herzhaftes aus der traditionellen Küche

1-0013373



Inhalt: In diesem Kurs dreht sich alles um Sterz – ein Klassiker in der bodenständigen, regionalen Küche. Gemeinsam bereiten wir unterschiedliche Sterz-Variationen zu, jeweils mit passender Beilage oder Suppe. Gekocht wird u. a. ein klassischer burgenländischer Bohnensterz mit Bohnensuppe, ein Halbe-Halbe-Sterz zur Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, sowie Grießsterz und Polenta, die wir mit Apfelmus oder Kompott süß abrunden. Ein Kurs für alle, die traditionelle Gerichte schätzen, neue Varianten kennenlernen und altes Wissen neu entdecken möchten.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 16. Jänner 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 9. Jänner 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Süße und pikante Strudelvielfalt

1-0013367



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

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 17. Oktober 2025

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Fr, 10. Oktober 2025
Tel.: 03352/32308
E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at
Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Nudelvielfalt selbst gemacht – Von Ravioli bis Krautfleckerl

1-0013372



Inhalt: In diesem vielseitigen Nudelkurs dreht sich alles um selbstgemachte Teigwaren – von feinen Ravioli mit raffinierten Füllungen (z.B. Steinpilze, Kürbis, Spinat oder Faschiertes) über herzhafte gezupfte Nudeln für Topfennudeln mit Speck oder Krautfleckerl bis hin zu klassischen Suppen- und Bandnudeln. Ob fein gefüllt oder rustikal gezupft – dieser Kurs bietet für jeden Geschmack die passende Nudelvariation. Ideal für alle, die Teigwaren lieben und sie gerne selbst herstellen möchten.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 21. November 2025

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Fr, 14. November 2025

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Ida kocht regional und biologisch

1-0013374



Inhalt: In diesem Kochkurs zaubern Sie ein saisonales Menü mit Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise – natürlich mit regionalen und biologischen Zutaten. Gemeinsam wird gekocht, probiert und genossen, ganz im Zeichen der Jahreszeit. Dabei gibt's viele praktische Tipps zur Auswahl und Verarbeitung saisonaler Produkte sowie Inspiration für neue Rezepte, die sich leicht zuhause nachkochen lassen. Ideal für alle, die mit bewusstem Genuss und frischen Lebensmitteln kreativ werden möchten.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 27. Februar 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Fr, 20. Februar 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Pesto – würzig, wild & wunderbar vielfältig

1-0013375



Inhalt: In diesem genussvollen Kurs stellen wir eine bunte Auswahl an Pestos her – von Klassikern wie Basilikum- und Rucolapesto bis hin zu besonderen Kreationen mit Wildkräutern, Löwenzahn, Minze, Zitrone, Orange oder sogar süßem Pesto. Passend dazu backen wir ein aromatisches Pestobrot in Kranzform sowie knuspriges Baguette, ideal zum Dippen und Probieren. Ein Kurs für alle, die neue Aromen entdecken und kreative Ideen für ihre Küche mitnehmen möchten!

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 20. März 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Fr, 13. März 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.



Teigtaschen auf pannonische Art

1-0013387



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

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Fr, 17. Oktober 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Seminarbäuerin Sabine Haider

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Fr, 10. Oktober 2025

Tel.: 02682/702-700

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Termin: Do, 29. Jänner 2026

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminarküche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Seminarbäuerin Sabine Haider

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA
bis Do, 22. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-700

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Termin: Sa, 10. Jänner 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Sabine Haider, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Mo, 5. Jänner 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Tortillas zum Verlieben – schnell gemacht, vielseitig gefüllt

1-0013386



Inhalt: Tortillas selber machen ist einfacher als gedacht! Im Kurs erfahren Sie, wie sie mit heimischem Mehl weich und sicher gelingen. Wir probieren gemeinsam Varianten von Tortillas für die Jause, den praktischen Tortilla-Toast zum Mitnehmen oder als kreative Mahlzeit zwischendurch. Für die Füllung machen wir selbst Frischkäse. Dabei nutzen wir auch die Molke weiter – als erfrischenden Molke-Drink. Ob für Groß oder Klein – Tortillas bringen Abwechslung und Genuss auf jeden Tisch.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Do, 16. Oktober 2025

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar- und Küche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Seminarbäuerin Sabine Haider

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Do, 9. Oktober 2025,

Tel.: Tel.: 02682/702-700

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Termin: Mo, 12. Jänner 2026

von 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar- und Küche

Leitung: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Eisenstadt/Mattersburg

Referent/en: Seminarbäuerin Sabine Haider

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis So, 5. Jänner 2026, Tel.: 02682/702-700

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Termin: Fr, 30. Jänner 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Sabine Haider, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 23. Jänner 2026, Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Unser tägliches Brot gib uns heute – Grundkurs

1-0013368



Inhalt: Wer sein Brot mit natürlichen Zutaten selbst backen möchte, ist hier richtig. Dieser Kurs richtet sich vor allem an jene, die mit dem Brotbacken beginnen möchten. Kursinhalt: Mehlspeise, Herstellung von Sauerteig, richtige Lagerung. Gebacken werden: Roggenmischbrot, Toastbrot und diverse Weckerl.

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 15. November 2025

von 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Norbert Lederer, Seminarbäuer

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 7. November 2025

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und

Dosen für Kostproben mitbringen.

Termin: Sa, 17. Jänner 2026

von 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Norbert Lederer, Seminarbäuer

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 9. Jänner 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und

Dosen für Kostproben mitbringen.

Unser tägliches Brot gib uns heute – Teil 2 für Fortgeschrittene

1-0013370



Inhalt: In diesem Brotworkshop steht vor allem das Verfeinern und Gestalten von Brot, Weckerln und Co. am Programm. Ebenso werden Brotfehler bzw. Problematiken bei der Teig- oder Sauerteigherstellung ein Thema sein. Weiters beschäftigen wir uns mit der langen Teigführung, welche Brot noch bekömmlicher macht. Sie sind herzlich eingeladen, aktiv mitzuarbeiten und sich von den verschiedenen Variationen inspirieren zu lassen.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 17. Jänner 2026

von 14:30 bis 18:30 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Nina Lederer, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 9. Jänner

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Von Hand gemacht: Herzhafte & süße Teigräume

1-0013371



Inhalt: In diesem genussvollen Workshop dreht sich alles um selbstgemachte Teige und die Köstlichkeiten, die daraus entstehen. Gemeinsam stellen wir Blätter-, Plunder-, Topfen- und Strudelteig her. Aus diesen zaubern wir eine Auswahl traditioneller und regionaltypischer Gerichte: eine herzhafte Zupftopfsuppe mit Gemüse, Kärntner Kasnudeln mit Speck, flaumige Topfen-Wuzinudeln, knusprige Pizzatascherl, zarte Versöhnungstangerl, süße Schaumrollen, duftende Zimt- und Nusschnecken. Ob deftig oder süß – dieser Kurs richtet sich an alle, die mit Freude kochen und traditionelle Rezepte neu entdecken wollen.

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 8. August 2026
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Nina Lederer, Seminarbäuerin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 31. Juli 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen

Faschingskrapfen und Partygebäck

1-0013412



Inhalt: In diesem abwechslungsreichen Backkurs zaubern wir gemeinsam herrlich flaumige Faschingskrapfen, herzhaftes Partygebäck wie Partystangerl mit raffinierten Füllungen sowie eine Partyblume, die sich perfekt zum kreativen Belegen für jede Feier eignet. Ob für den Fasching, eine Geburtstagsfeier oder einen geselligen Abend – mit diesen Rezeptideen sind Sie bestens gerüstet, um Ihre Gäste kulinarisch zu begeistern!

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

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Di, 27. Jänner 2026
von 15:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Doris Huber,

Brotsommelière

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Di, 20. Jänner 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Torten / Einsteiger

1-0013458



Inhalt: Unsere Meisterkonditorin Lena Zachs vermittelt euch Schritt für Schritt, wie man auch zuhause eine leckere Torte zubereitet und auch anschließend verzehrt.

Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von einfachen Torten, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen.

Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit erstklassigen Torten zu begeistern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 11. April 2026
von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 11. April 2026
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Herstellung von Croissants und Plundergebäck

1-0013223



Inhalt: Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena, wie du die beliebten französischen Croissants selber backen kannst, um dich und deine Liebsten zu verwöhnen. In diesem Kurs lernst du, wie du Plundersteig von A bis Z selbst herstellst und daraus verschiedene Gebäcke formst. Außerdem erfährst du, worauf man besonders achten muss und erhältst hilfreiche Tipps, die das Croissantbacken erleichtern. Das innen flaumige und außen knusprige Gebäck begeistert bei jedem Frühstück oder Brunch und erfüllt beim Backen das ganze Haus mit einem herrlich buttrigen Duft. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 120,--

Termin: Sa, 7. März 2026
von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 25. Oktober 2025
von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Blätterteig

1-0013225



Inhalt: Blätterteig selber machen oder fertig aus dem Kühlregal? Keine Frage – nach diesem Kurs wirst du Blätterteig nur noch selber machen wollen. Lass dir von Lena zeigen, wie man den Teig komplett zu Hause herstellt und daraus wunderbare Gebäcke wie zum Beispiel Schaumrollen und Apfeltaschen zaubert. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps zur Herstellung kannst du einen wunderbar buttrigen, knusprigen Teig machen, der nicht nur zu Süßem, sondern auch Pikantem wie Strudel passt. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 120,--

Termin: Sa, 11. Oktober 2025

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Weihnachtskekse – Fortgeschrittene

1-0013221



Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Weihnachtskekse und befüllen unsere Keksdosen.

- Schachbrettkexse
- Zimtsterne
- Florentiner
- Ochsenaugen
- u.a.

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

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 15. November 2025

von 17:00 bis 00:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Wir backen Macarons mit Lena Zachs

1-0013202



Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs führt uns in die Kunst des Backens von Macarons ein und bringt und das Backen von Baiser näher. Lass ich in die Welt der Macarons eintauchen und mache mit! In diesem Kurs erlernst du wie man Macarons ohne viel Aufwand selbst bäckt. Rezepte für zu Hause werden dir zur Verfügung gestellt.

Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 25. April 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 25. April 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Krapfen – beliebtes Faschingsgebäck

1-0013226



Inhalt: Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das beliebte Faschingsgebäck selber zuhause machen kannst.

In diesem Kurs erfährst du, worauf man bei der Herstellung achten muss, um wunderbar flaumige Krapfen mit einem schönen Rand zu backen.

Nach dem Frittieren werden die Krapfen natürlich gefüllt – entweder klassisch mit Marillenmarmelade oder einer Vanillecreme, die wir auch im Kurs zubereiten. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 70,--

Termin: Sa, 7. Februar 2026

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Termin: Sa, 7. Februar 2026

von 14:30 bis 19:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Glutenfreie Tortenklassiker

1-0013207



Inhalt: In diesem Kurs erfährst du, wie du verschiedene Tortenklassiker ganz ohne glutenhaltigem Getreide herstellen kannst.

Gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Zachs backen wir zum Beispiel Sacher- oder Esterhazytorte nach abgewandelten Rezepturen ohne Mehl, sodass in Zukunft niemand mehr auf die Nachspeise verzichten muss.

Du erhältst neben den Rezepten auch hilfreiche Tipps und Tricks, die die Herstellung von Torten zuhause erleichtern. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 14. März 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen

„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.



Torten – Die Klassiker

1-0013208



Inhalt: Wir backen gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Schritt für Schritt einige Klassiker aus der Welt der Torten.

In diesem Kurs erfährst du, wie du saftige Böden bäckst und diese mit verschiedenen Füllungen und Glasuren zu köstlichen Torten - wie zum Beispiel Sacher oder Esterhazy - verwandelst.

Dank hilfreicher Tipps und Tricks kannst du die Rezepte auch zuhause leicht nachbacken und Familie und Freunde mit selbstgemachter Mehlspeise begeistern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 14. März 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen

Termin: Sa, 14. März 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen

Stückdessert-Kurs/ Anfänger

1-0013461



Inhalt: Kleine Törtchen, große Freude. Komm in den Kurs, um zu lernen, wie du einfache Stückdesserts zuhause machst.

Begeistere deine Liebsten mit selbstgemachten Törtchen, die vom Aufbau her recht simpel sind, aber geschmacklich trotzdem alle überzeugen.

Unsere Konditormeisterin Lena zeigt dir geschickte Handgriffe und gibt hilfreiche Tipps, damit du schon bald deinen eigenen Dessertauswahl zaubern kannst.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Termin: Sa, 21. Februar 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 21. Februar 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Stückdessert-Kurs/ Fortgeschrittene

1-0013212



Inhalt: Kleine Törtchen, große Freude. Komm in den Kurs, um zu lernen, wie du feine Stückdesserts zuhause machst.

Unsere Konditormeisterin Lena zeigt dir, wie du aus mehreren Komponenten ein Törtchen bauen und es am Schluss liebevoll ausfertigen kannst. Wir backen gemeinsam verschiedene Sorten, sodass du nach dem Kurs perfekt vorbereitet bist, deine Liebsten mit einer feinen Dessertauswahl oder einem außergewöhnlichen „sweet table“ zu verwöhnen.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Fr, 2. Mai 2025

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Vegane Törtchenstube

1-0013459



Inhalt: Große Freude für alle! Ob vegan oder nicht, von den Süßigkeiten aus diesem Kurs sind alle begeistert. Komm in den Kurs, um zu lernen, wie du feine Mehlspeisen zuhause machst, ohne dabei tierische Produkte zu verwenden. Unsere Konditormeisterin Lena zeigt dir, wie das auch ganz ohne chemische Ersatzprodukte funktioniert. Wir backen gemeinsam verschiedene Sorten, sodass du nach dem Kurs perfekt vorbereitet bist, deine Liebsten (und dich selbst!) mit einer feinen Auswahl an veganen Gebäcken zu verwöhnen. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Termin: Sa, 21. Februar 2026
von 9:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 11. April 2026
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt
Leitung: Andrea Steiner
Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland
Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner
Tel.: 02682/702-420
E-Mail: andrea.steiner@lk-bgld.at
Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Brandteig / Anfänger

1-0013228



Inhalt: In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst. Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden. Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt. Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein. Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).
Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 30. Mai 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Brandteig / Fortgeschrittene

1-0013230



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

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 30. Mai 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 30. Mai 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Tartes - Einsteiger

1-0013213



Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Tartes

- Tarte au Citron
- Schokoladentarte
- u.a.

Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von einfachen Tartes, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen.

Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 6. Juni 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Tartes - Fortgeschrittene

1-0013214



Inhalt: Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Tartes

- Apfeltarte
- Mande-Zimt Tarte
- u.a.

Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von anspruchsvolleren Tartes, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen.

Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

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

Kursbeitrag: € 60,--

Termin: Sa, 6. Juni 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Termin: Sa, 6. Juni 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Lena Zachs

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Von der Milch zum Käse

1-0013283



Inhalt: Erlebe den faszinierenden Prozess, wie frische Milch zu köstlichem Käse wird! In der Sennschule von Jasmin in Jennersdorf kannst du deinen eigenen Frischkäse nach einem traditionellen Rezept herstellen – ganz einfach und mit viel Spaß. Das erwartet dich:

- Spannende Einblicke in das Thema Milch, Melken und Käseherstellung.
- Praktische Anleitung zur Herstellung deines eigenen Frischkäses.
- Eine gemütliche Käsejause, bei der du dich stärken kannst.

Deinen selbstgemachten Käse und ein Rezept zum Nachmachen für Zuhause. Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Zielgruppe: alle an der Milchverarbeitung interessierten Personen

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Sa, 18. Oktober 2025

von 09:00 bis 11:30 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Jasmin Tschofen

Termin: Sa, 18. Oktober 2025

von 13:00 bis 15:30 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Jasmin Tschofen

Termin: Sa, 8. November 2025

von 09:00 bis 11:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Jasmin Tschofen

Termin: Sa, 8. November 2025

von 13:00 bis 15:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Andrea Steiner

Referent/en: Jasmin Tschofen

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Andrea Steiner

Tel.: 02682/702-420

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.



Wild trifft Fisch am Ofyr Grill – einzigartig, geschmackvoll, unvergesslich

1-0013431



Inhalt: Bei diesem besonderen Grillseminar – am Ofyr-Grill zaubern Sie unter Anleitung einer zertifizierten Kräuterpädagogin gemeinsam Köstliches aus Wild, Fisch und mehr. Die Rezepte werden mit einheimischen Kräutern verfeinert. Freuen Sie sich auf praxisnahe Tipps, neue Grilltechniken und den Austausch unter Gleichgesinnten.

Zielgruppe: Kochbegeisterte, die gerne grillen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten

Kursbeitrag: € 130,--

Termin: Sa, 11. April 2026

von 14:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Dt. Tschantschendorf 71

Leitung: DI, Dipl.-Päd. Angela Pfeiffer

Referent/en: Unger Michael und Team (Verein Vielfalt und Natur)

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: BR Güssing/Jennersdorf, bis Fr, 13. März 2026

Tel.: 03322/42610

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



EDV und Informationstechnologie



Künstliche Intelligenz in der Landwirtschaft – was ist realistisch?

1-0013436



Inhalt: Künstliche Intelligenz (KI) ist in der Landwirtschaft von großem Nutzen. Denn in der Tierhaltung sowie im Acker- und Obstbau müssen Landwirtinnen und Landwirte auf Basis vorliegender Daten ständig Entscheidungen fällen, die großen Einfluss auf den Ertrag ihrer Kulturen oder die Gesundheit ihrer Tierbestände haben. Der Vortrag bietet allgemeine Informationen über KI, einen Überblick über die wichtigsten Anwendungen in der Landwirtschaft sowie der Innovation Farm Projekte in diesem Bereich.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 15,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 45,--

Termin: Do, 23. Oktober 2025

von 18:00 bis 19:00 Uhr

Ort: ONLINE

Leitung: Christin Kandlhofer, BED

Referent/en: Peter Riegler-Nurscher

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Elisa Gerdenitsch, Abteilung IV Betriebswesen bis Do, 16. Oktober 2025

Tel.: +43 2682-702-450

E-Mail: elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich; Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet;

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Webinar: Canva für Anfänger

1-0013288



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

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

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,--

Termin: Di, 27. Jänner 2026

von 08:30 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Susanne Aichinger, MA

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, DI Anna Makusovich

bis Di, 06. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-423

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

Webinar: Canva für Fortgeschrittene

1-0013289



Inhalt: Die Canvaschulung für Fortgeschrittene richtet sich an Nutzende, die bereits mit den Grundfunktionen von Canva vertraut sind, regelmäßig damit arbeiten und ihre Kenntnisse vertiefen möchten. Dieser Kurs vermittelt fortgeschrittene Techniken, um professionelle Designs zu erstellen, insbesondere für Social Media, Marketing oder Präsentationen.

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

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 150,--

Termin: Di, 3. März 2026

von 08:30 bis 12:00 Uhr

Ort: online

Leitung: DI Anna Makusovich

Referent/en: Susanne Aichinger, MA

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland,

DI Anna Makusovich

bis Fr, 13. Februar 2026

Tel.: 02682/702-423

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



MFA 2026 selbstgemacht – so behältst du den Durchblick

1-0013430



Inhalt: Den Bäuerinnen und Bauern bietet die Online-Antragstellung des Mehrfachantrages (MFA) eine moderne und einfache Möglichkeit, die Direktzahlung zu beantragen. In diesem Seminar zeigen wir Schritt für Schritt, wie Sie den MFA online am eigenen PC stellen können. Wir erklären auch, wie Sie kleine Änderungen vornehmen, zum Beispiel bei der Nutzung der Flächen oder bei den Begrünungsarten. Außerdem erhalten Sie einen Überblick über die digitalen Informationsangebote der AMA, die Ihnen weiterhelfen.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte mit Vorkenntnissen

Kursbeitrag: € 40,--

Termin: Di, 18. November 2025

von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Güssing

Leitung: Brigitte Szakasits

Referent/en: Brigitte Szakasits

Veranstalter: BR Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf

bis Mi, 12. November 2025

Tel.: 03322/42610

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

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

Webinare

Das Webinar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen. Damit bieten Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

Onlineseminare

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

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

Nähere Informationen unter
bgld.lfi.at/digitaleslernen

Mehrfachantrag, RinderNETund AMA MFA Fotos App

1-0013176



Onlinekurs auf e.lfi.at – Schritt für Schritt durch das Serviceangebot von

Mit diesem interaktiven Onlinekurs bekommen Sie in rund 4 Unterrichtseinheiten (variiert je nach Erfahrung und Internetanbindung von 3-6 Stunden) einen Überblick über das Serviceangebot im eAMA und erlernen das Wissen zur Einreichung des Mehrfachantrags, der Durchführung von RinderNET-Meldungen sowie der Nutzung der AMA MFA Fotos App.

Kursbeitrag: € 45,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

AMA MFA Fotos App – Was ist das und wie funktioniert sie?

1-0013429



Inhalt: Mit der AMA MFA Fotos App können Sie ganz einfach und kostenlos bei einer Auffälligkeit Fotos vom beantragten Schlag direkt an die AMA übermitteln. Egal, ob Sie einen Fotonachweis erbringen oder einen Korrektur einreichen möchten – dies funktioniert schnell und unkompliziert über ihr Smartphone. Der Vorteil: Sie müssen sich nicht mehr wie bisher im eAMA-Portal anmelden und einloggen, sondern können dies direkt über die APP durchführen. Das spart Ihnen Zeit und erleichtert die Abwicklung ihrer Anträge erheblich. Bei dieser Veranstaltung wird über die Installation der App bis zur Korrektur und Bearbeitung von Aufträgen alles erklärt.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte mit Vorkenntnissen

Kursbeitrag: € 40,--

Termin: Di, 20. Jänner 2026

von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Landw. Bezirksreferat Güssing

Leitung: Brigitte Szakasits

Referent/en: Brigitte Szakasits

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf

bis Mi, 14. Jänner 2026

Tel.: 03322/42610

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

Anmerkung: Mitzubringen ist das eigene Smartphone mit mobilem Internet sowie die Zugangsdaten betreffend ID Austria. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre Fragen und/oder Anregungen zum Workshop bekannt.

Filmen mit Smartphone

1-0012999



Onlinekurs auf e.lfi.at

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

Kursbeitrag: € 35,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Produktfotos mit dem Smartphone

1-0011408



Onlinekurs auf e.lfi.at

Die eigene Marktfähigkeit zu verbessern, bedeutet aus der Masse herausstechen. Lernen Sie, Ihre Produkte durch ansprechende Fotos, egal ob mit iPhone oder einem Android-Handy im richtigen Licht erstrahlen zu lassen. Dieser Kurs hilft Anfängern, sowie Fotografie-Enthusiasten ihre Online-Kommunikation, Social Media-Präsenz, Homepage oder ihren Webshop auf das nächste Level zu bringen. Effektive Tipps & Tricks helfen Ihnen dabei sofort zuhause zu starten und großartige Produktfotos zu machen.

Kursbeitrag: € 45,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Fotobearbeitung mit Snapseed

1-0011408



Onlinekurs auf e.lfi.at

Lerne, mit der kostenlosen App Snapseed deine Fotos zu bearbeiten – direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet. In 19 Lektionen lernst du die effektivsten Tipps, wie du Fotos für Social Media, deine Website, die interne Kommunikation oder nur für dich als Urlaubsgrüße professionell aufbereiten kannst.

Kursbeitrag: € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

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	69
Word 365-2019 Fortgeschritten	10	69
Excel 365-2019 Grundlagen	9	69
Excel 365-2019 Fortgeschritten	8	69
Powerpoint 365-2019 Grundlagen	7	69
Powerpoint 365-2019 Fortgeschritten	6	69
Outlook 365-2019 Grundlagen	7	69
Office 2016/2019 UmsteigerInnen	3	69
Windows 10 Grundlagen	7	69
Windows 10 UmsteigerInnen	2	69
Office 365-2019 Grundlagen (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)	30	179

Fotos und Videos mit dem Smartphone

Filmen mit dem Smartphone	3	35
Produktfotos mit dem Smartphone	5	46
Fotobearbeitung mit Snapseed	2	30

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf bgld.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 bgld.lfi.at/elearning

Landmaschinen im Straßenverkehr

1-0012995



Onlinekurs auf e.lfi.at

Die gesetzlichen Bestimmungen von landwirtschaftlichen Geräten im Straßenverkehr (Kennzeichnung, Beleuchtung, Maße/Gewichte, Anhänger, Zulassung, ...) werden durch klar strukturierte und zeitlich überschaubare Lernsequenzen anschaulich vermittelt. Damit können die Teilnehmenden ihre Wissenslücken in einzelnen Bereichen schließen. Von jedem internetfähigen Endgerät aus stehen so die aktuellen Anforderungen und gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Traktor und landwirtschaftliche Geräte im Straßenverkehr jederzeit zur Verfügung.

Kursbeitrag: € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Onlinekurs – Mein Betriebskonzept

1-0012996



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Onlinekurs lernen Sie die Inhalte des Betriebskonzepts kennen, was bei der Eingabe der allgemeinen Grunddaten zu beachten ist und wie Sie die Daten Ihres Betriebs in die Eingabemaske des elektronischen Betriebskonzepts einfügen können. Zur Vervollständigung des Betriebskonzeptes, sowie zur Berechnung bietet die BBK Einzelberatungstermine an. Die Erstellung eines Betriebskonzeptes ist für die Beantragung der Existenzgründungsbeihilfe und bei Investitionsförderungen in der Regel über 150.000 Euro Nettoinvestitionen bzw. auf Verlangen der Förderungsabwicklungsstelle verpflichtend.

Kursbeitrag: € 25,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Mit Risiken in der Landwirtschaft umgehen lernen

1-0012997



Onlinekurs auf e.lfi.at

Jeder Betrieb ist ständig unterschiedlichen Risiken ausgesetzt. Daher ist es wichtig sich mit dieser Thematik eingehend zu beschäftigen. Ziel dieses rund 1-stündigen Onlinekurses ist es, einen ersten, grundlegenden Einblick in das Thema Risikomanagement zu geben.

Kursbeitrag: € 25,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Cyber Security für die landwirtschaftlichen Betriebsführung

1-0013264



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in 2 Stunden grundlegendes Wissen zu Cyber Security für die landwirtschaftliche Betriebsführung. Sie lernen die Risiken zu verstehen, zu erkennen und in weiterer Folge zu minimieren. Zusätzlich erhalten Sie praxisnahe Tipps zur Erhöhung Ihrer IT-Sicherheit. Schutz vor Datenmissbrauch: Passwort-Management, Multi-Faktor-Authentifizierung, WLAN-Basics und System- sowie Sicherheitsupdates Schutz der Privatsphäre: Social Media und Google Cloud Einstellungen Schutz vor Datenverlust: Backups und Datenwiederherstellung, Anti-Malware Schutz vor Betrug im Internet: Phishing, Paket- und SMS-Betrug, KI-gestützter Betrug

Kursbeitrag: € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Dienstleistung und Einkommenskombination



Zertifikatslehrgang

Zertifikatslehrgang Natur und Landschaftsvermittler

Inhalt: Natur vermitteln – Menschen berühren mit der Ausbildung zur Natur- und Landschaftsvermittlerin:in. Natur- und Landschaftsvermittler:innen verstehen es, mit Herz und Verstand zu begeistern. Sie öffnen Türen zu neuen Perspektiven, schaffen unvergessliche Naturerlebnisse und machen ökologische Zusammenhänge lebendig und greifbar. Doch diese Kunst will gelernt sein. Du gewinnst durch diesen Zertifikatslehrgang nicht nur fachliches und organisatorisches Rüstzeug für Naturführungen und Erlebniswanderungen, sondern auch neue Zugänge zur Landschaft deiner Heimat. Du lernst, wie man besondere Orte, Tiere und Pflanzen mit allen Sinnen erlebbar macht – für Gäste, Schulklassen oder Einheimische. Dein vorhandenes Wissen fließt mit ein und wird im Lehrgang gezielt vertieft und erweitert. Jede Zielgruppe – ob Kinder, Erwachsene oder Senior:innen – hat eigene Bedürfnisse und Erwartungen an Naturerlebnisse. In dieser Ausbildung lernst du, wie du diese Vielfalt professionell und einfühlsam ansprichst. Wie der Lehrgang aufgebaut ist: Die Inhalte sind abwechslungsreich gestaltet: Theoretische Einheiten wechseln sich mit spannenden Exkursionen in der jeweiligen Region ab.



Eine Besonderheit des Lehrganges ist die Modulare aufbauweise. Jedes Modul wird in einem anderen Naturpark des Burgenlandes stattfinden. So lernen Sie alle Naturparke des Burgenlandes kennen – mit ihren vielfältigen Lebensräumen, Schutzgebieten und kulturellen Eigenheiten.

Worum es geht:

Im Zentrum stehen Themen wie Erlebnispädagogik und Umweltdidaktik, Naturkundliche Grundlagen, Landschaftswahrnehmung, Mensch – Kultur – Landschaft sowie rechtliche Rahmenbedingungen. Ein Fokus liegt auf dem Bundesland Burgenland – vom Naturpark Neusiedlersee – Leithagebirge bis zum Naturpark Raab-Örség-Goričko.

Was du mitnimmst:

Mit dem Zertifikat kannst du eigenständige Führungen anbieten – sei es im Rahmen von Tourismusangeboten, Umweltbildung oder als neues Standbein im bäuerlichen Familienbetrieb. So wird Naturvermittlung zur Chance – für dich persönlich und für die Region.

Zielgruppe: Für alle, die Menschen für die Natur begeistern möchten – ob auf dem eigenen Hof, im Bildungsbereich, Tourismus, Naturschutz oder als Quereinsteiger:in mit Leidenschaft für Umwelt und Kommunikation

Kursbeitrag gefördert: auf Anfrage

Kursbeitrag nicht gefördert: auf Anfrage

Termin: auf Anfrage

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: in Modulen in allen Naturparks des Burgenlandes

Referent/en: Ilse Szolderits und weitere Fachreferenten

Veranstalter: LFI

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lf@lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen

Zertifikatslehrgang Die Gartenbäuerin

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

Kurseinheiten:

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

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

Kursbeitrag gefördert: € 650,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 2.850,--

Termin: auf Anfrage

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und weitere Orte

Referent/en: Dr. Veronika Walz und andere Fachreferenten

Veranstalter: LFI

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann
Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lf@lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ière

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

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

Kursbeitrag gefördert: auf Anfrage

Kursbeitrag nicht gefördert: auf Anfrage

Termin: auf Anfrage

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt und weitere Orte

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

Veranstalter: LFI

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, Regina Schneider-Fuhrmann

Tel.: 02682/702-421

E-Mail: lfi@lk-bgld.at

Anmerkung: Mindestteilnehmerzahl 12 Personen



Direktvermarktung

Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln – einfach, klar, rechtssicher



Inhalt: Ob im Hofladen, auf Märkten, im Buschenschank oder beim Frühstück: Auch bei nicht verpackten Lebensmitteln ist eine korrekte Allergenkennzeichnung gesetzlich vorgeschrieben – und schafft Vertrauen bei Ihren Gästen und Kund:innen. Diese Schulung vermittelt praxisnah die rechtlichen Grundlagen, wie Allergene bei offen verkauften bzw. verabreichten Speisen oder Getränken richtig gekennzeichnet werden. Sie bekommen einen Überblick, welche Möglichkeiten der Allergeninformation (Aushang, Karte, mündliche Auskunft) es gibt. Ebenso werden Sie auf typischen Fehler hingewiesen und erfahren, wie diese vermieden werden können.

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: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 35,--

Termin: Di, 4. November 2025

von 11:45 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Martina Knöbl, BSc, LK Bgld

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 28. Oktober 2025

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,--

(Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungssseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Termin: Di, 3. März 2026

von 11:45 bis 13:00 Uhr

Ort: Güssing, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: EDB-Beraterin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 24. Februar 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungssseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Termin: Do, 27. November 2025

von 12:45 bis 14:15 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 20. November 2025

Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am 27.11.2025 auch die Hygieneschulung oder Lebensmittelkennzeichnung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Werden alle 3 Schulungen besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--)

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!





Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittel- unternehmer:innen

1-0013356



Inhalt: Direktvermarktung von Lebensmitteln bringt Verantwortung mit sich – für die Gesundheit Ihrer Kund:innen und die Qualität Ihrer Produkte. Die praxisnahe Hygieneschulung vermittelt Ihnen kompakt und verständlich die aktuellen rechtlichen und hygienischen Anforderungen.

Inhalte der Schulung:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsmonitoring
- Personal-, Prozess- und Betriebshygiene
- gute Hygienepraxis
- Dokumentationspflicht
- Eigenkontrolle
- Erfahrungsaustausch

Die Schulung erfüllt die gesetzlichen Anforderungen an die Hygieneschulung gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und dient auch als Nachweis gegenüber Kontrollbehörden.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen, Betriebe mit Urlaub am Bauernhof sowie alle Personen, die Lebensmittel für den Verkauf be- und verarbeiten.

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

Termin: Do, 27. November 2025

von 14:30 bis 17:30 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Martina Knöbl

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 20. November 2025
Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am 27.11.2025 auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). oder wird zusätzlich die Lebensmittelkennzeichnung besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 45,-- (Nichtlandwirte € 80,--). Werden alle 3 Schulungen besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Termin: Di, 4. November 2025

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Martina Knöbl, BSc, LK Bgld und Lebensmittelinspektor

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 28. Oktober 2025
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Termin: Di, 3. März 2026

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Güssing, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: EDB-Beraterin und Lebensmittelinspektor

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 24. Februar 2026
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich das Lebensmittelkennzeichnungsseminar besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Allergeninformation

1-0013476



Onlinekurs auf e.lfi.at

Als Lebensmittelunternehmer:innen sind Sie verpflichtet den Konsumenten über allergene Zutaten Ihrer Speisen oder Getränke zu informieren. Dies kann mündlich durch geschultes Personal erfolgen. Dieser 90 minütige Onlinekurs umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformations-Verordnung Anhang II der VO (EU) Nr.1169/2011. Nach Absolvierung eines Tests muss der ausgedruckte Schulungsnachweis im Betrieb aufgelegt werden, um ihn bei einer Kontrolle vorzuweisen.

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Lebensmittelhygiene- schulung

1-0013475



Onlinekurs zur Auffrischung auf e.lfi.at

Personen, die Umgang mit Lebensmittel haben, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Durch die Lebensmittelaufsicht werden diese Schulungsnachweise und die die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert. Im Onlinemodul "Lebensmittel-Hygieneschulung" erhalten sie wissenswerte Informationen und alle notwendigen Inhalte der Lebensmittelhygiene. Um diesen Nachweis zu erlangen, ist ein 20-minütiger Wissens-Check durchzuführen, bei dem 80% zu erreichen sind.

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

„Kennzeichnungspflicht in der Direktvermarktung – was auf's Etikett muss, damit's passt“

1-0013406



Inhalt: In diesem Vortrag erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die aktuellen Anforderungen der EU-Verbraucherinformationsverordnung (Nr. 1169/2011) zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. Erfahren Sie, wie Sie Ihre verpackten Erzeugnisse rechtssicher und verbraucherfreundlich etikettieren. Sie lernen, welche Angaben gesetzlich vorgeschrieben sind, wie typische Fehler vermieden werden können und warum die korrekte Kennzeichnung nicht nur Vertrauen schafft, sondern auch vor empfindlichen Strafen schützt.

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

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

Termin: Di, 4. November 2025

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Sandra Lehner, LK Bgld

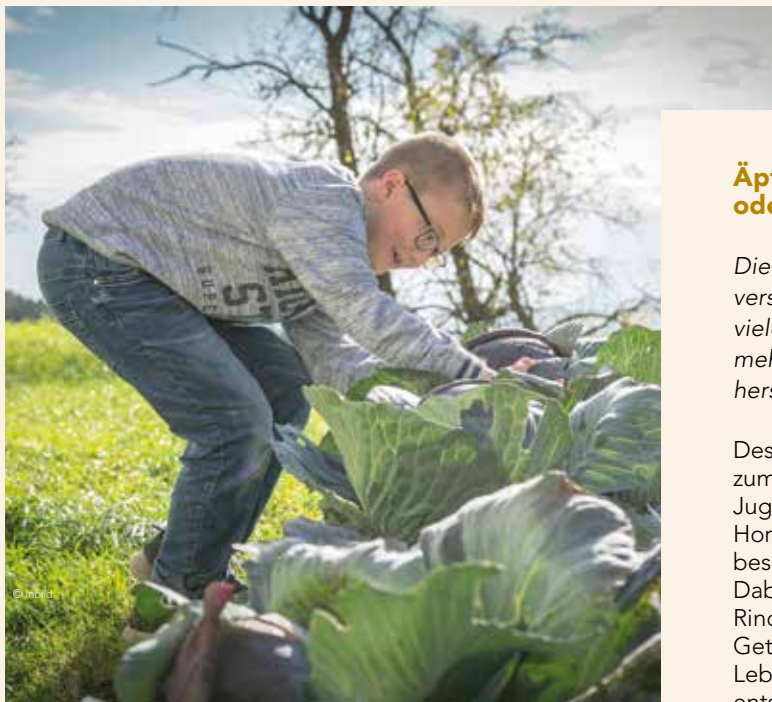
Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 28. Oktober 2025
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Schule am Bauernhof



Äpfel wachsen nicht auf Bäumen, oder doch?

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

Deswegen hat es sich Schule am Bauernhof zum Ziel gesetzt, dass alle Kinder und Jugendlichen mit Schule, Kindergarten oder Hort einmal einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen.

Dabei kann erforscht werden, wie Hühner, Rinder und Schweine Gras, Heu, Silage und Getreide nutzen und daraus unsere Lebensmittel wie Eier, Milch und Fleisch entstehen.

Auch Klima, Umwelt und Boden als Grundlage für Lebensmittel wie Getreide, Gemüse und Obst können erkundet und auch mit den eigenen Händen begriffen werden.

Schule am Bauernhof – Lebendiges Lernen am Bauernhof

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

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

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

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

Nähere Informationen:

DI Anna Makusovich, Tel.: 02682/702-423,
E-Mail: anna.makusovich@lk-bgld.at,
www.schuleambauernhof.at

NÄHERE
INFORMATIONEN
FINDEN SIE HIER!



© Inbild

Termin: Do, 27. November 2025

von 08:00 bis 11:30 Uhr

Ort: St. Andrä, GH zur Linde

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Eva Ulram, EDB Beraterin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 20. November 2025
Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: Wird am 27.11.2025 auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--) oder wird zusätzlich Hygieneschulung besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 45,-- (Nichtlandwirte € 80,--). Werden alle 3 Schulungen besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Termin: Di, 3. März 2026

von 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Güssing, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Sandra Lehner, LK Bgld

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 24. Februar 2026
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). Wird noch zusätzlich die Hygieneschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Kinderschutz – Basismodul

1-0013244



Onlinekurs auf e.lfi.at

Kinder sind ein wertvoller Teil unseres Lebens – besonders in der Landwirtschaft, wo Familie und Beruf oft Hand in Hand gehen. Als Anbieter:in von Schule am Bauernhof oder in anderen Zusammenhängen bewegen sich nicht-betriebszugehörige Kinder auf Ihrem Hof. Um Gefährdungen vorzubeugen und Maßnahmen zum Kinderschutz einleiten und umsetzen zu können, sind Grundkenntnisse zum Kinderschutz und zur Wahrung des Kindeswohls notwendig. Erfahren Sie, worauf es im Alltag ankommt und Sie können somit eine sichere und kindgerechte Umgebung schaffen.

+ € 30,-

☞ Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Einkaufen mit allen Sinnen – Produktpräsentation und Gestaltung von Hofläden, Selbstbedienungsläden & Weinverkauf

1-0013410



Inhalt: Ob frische Lebensmittel, selbstgemachte Spezialitäten oder edle Weine: Eine ansprechende Produktpräsentation und stimmige Gestaltung von Hofläden, Selbstbedienungsläden und Verkaufsf lächen für Wein sind entscheidend, um Kund:innen zu begeistern. Denn verkauft wird nicht nur das Produkt, auch die Werte und Philosophie Ihres Betriebes wollen sichtbar gemacht werden. Es erwartet Sie ein umfangreiches, praxisnahes Programm, um Ihre Verkaufsräume zu einem wahren Hotspot für Kund:innen zu machen.

Seminarinhalte:

- Grundlagen der verkaufsfördernden Präsentation für Lebensmittel, Wein & Co.
- Tipps und Tricks zur modernen Warenpräsentation, von Regalaufbau bis Lichtgestaltung.
- Gestaltungsideen für Weinverkaufsräume und Verkostungsbereiche.
- Nachhaltige und authentische Gestaltungslösungen für Hofläden und SB-Läden.
- Aktuelle Trends und inspirierende Best-Practice-Beispiele.
- Rechtliche Rahmenbedingungen für den Verkauf: Hygiene, Kennzeichnung, Auslobung.
- Vor-Ort-Besichtigung eines Hof- bzw. Bauernladens

Das Gelernte wird direkt in der Praxis umgesetzt. Teilnehmer:innen mit bestehenden Verkaufsstellen werden dazu ermutigt, ihren Betrieb mit neuen Augen zu sehen und sofort Optimierungsmaßnahmen zu setzen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen und Winzer:innen, die einen Hofladen, einen Selbstbedienungsladen oder einen Weinpräsentationsraum samt Verkostungsbereich neu eröffnen möchten oder gewachsene Strukturen (bestehende Verkaufsräume) optimieren bzw. neu gestalten wollen

Kursbeitrag gefördert: € 70,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 180,--

Termin: Di, 2. Dezember 2025

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Güssing, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: DI Ursula Schütze

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 25. November 2025
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: DI Ursula Schütze ist Shop Designerin und seit über 20 Jahren Trainerin im Bereich Verkaufsraum- u. Aus-

lagengestaltung mit einer Leidenschaft für die Themen Nachhaltigkeit, Landwirtschaft und Lebensmittel.

Termin: Di, 21. April 2026

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: GH zur Linde, St. Andrä

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: DI Ursula Schütze

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Di, 14. April 2026
Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: DI Ursula Schütze ist Shop Designerin und seit über 20 Jahren Trainerin im Bereich Verkaufsraum- u. Auslagengestaltung mit einer Leidenschaft für die Themen Nachhaltigkeit, Landwirtschaft und Lebensmittel.

Striezel & Krapfen für Hofläden und Markt – besondere traditionelle Gebäcke im Jahreslauf

1-0013376



Inhalt: Kneten, schleifen, formen, rasten, flechten und schlussendlich im Rohr oder im Fett backen – Striezel und Krapfen sind traditionelle Highlights im bäuerlichen Jahreslauf. In diesem Praxis-kurs lernen Sie, wie sie diese Klassiker in hochwertiger Qualität selbst herstellen und erfolgreich vermarkten können.

Sie erfahren, wie verschiedene Striezel geflochten und gebacken werden, worauf es bei der Krapfenherstellung ankommt – vom Teig bis zur Füllung – und wie Sie Ihre Kund:innen mit saisonalem Festgebäck begeistern. Alles wird rein mit natürlichen Lebensmitteln zubereitet und ist nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch ein wahrer Genuss.

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

Kursbeitrag gefördert: € 65,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 180,--

Termin: Mi, 22. Oktober 2025

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Ing. Eva-Maria Lipp, Brotspezialistin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Mi, 15. Oktober 2025
Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: Bitte Kochschürze, Dosen oder Sackerl für Kostproben mitbringen.

Buschenschank- Fachtag

1-0013418



Inhalt:

Das freie Gastgewerbe - Chancen und Regeln für Ihren Buschenschank

Welche Speisen und Getränke dürfen Sie anbieten? Welche gesetzlichen Auflagen und Genehmigungen müssen Sie beachten? Und welche Auswirkungen hat der Schritt ins freie Gastgewerbe auf Ihren Betrieb? Erfahren Sie praxisnah, wie Sie die Möglichkeiten optimal nutzen und rechtliche Stolpersteine vermeiden.

Mit Qualität punkten: Der Weg zum AMA Genuss Region Gütesiegel für Buschenschankbetriebe

Das AMA Genuss Region Gütesiegel steht für geprüfte Qualität und gesicherte Herkunft. Im Vortrag erfahren Sie, welche Schritte zur Zertifizierung nach dem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) notwendig sind und welche Chancen und Vorteile die Teilnahme für Ihren Betrieb eröffnet.

KI in Kleinbetrieben: „Feind oder Freund?“

Künstliche Intelligenz (KI) ist im Tourismus längst Realität. Die Frage ist nicht mehr ob, sondern wie Betriebe sie nutzen – zum Vorteil der Gäste und zum eigenen Vorteil.

Karin Niederer zeigt in ihrem praxisnahen Impulsvortrag, welche Chancen gerade für Buschenschänken bestehen, welche (kostenlosen) Tools besonders nützlich sind und wie KI den Alltag erleichtern kann. Live-Beispiele und eine offene Diskussion machen die Möglichkeiten direkt erlebbar.

Zielgruppe: Neueinsteiger:innen sowie bereits aktive Buschenschänker:innen

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

Termin: Do, 5. Februar 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Heurigenschenke Urbanikeller, Mönchhof

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Mag. Verena Schermann, Wirtschaftskammer Burgenland, Koordinatorin EPU, Gründerservice, Ing. Franz Perner, Wirtschaftskammer Burgenland, GF Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, DI Julia Berta, AMA Marketing, Qualitätsmanagement AMA GenussRegion, Karin Stefanie Niederer, Managing Partner bei Kohl und Partner, Hotel und Tourismus Consulting

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 30. Jänner 2026

Tel.: 02167/2551

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

Termin: Mi, 11. März 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Neusiedl b. Güssing, Weinstadt Koglmann

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Mag. Verena Schermann, Wirtschaftskammer Burgenland, Koordinatorin EPU, Gründerservice

Ing. Franz Perner, Wirtschaftskammer Burgenland, GF Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, DI Julia Berta, AMA Marketing, Qualitätsmanagement AMA GenussRegion, Karin Stefanie Niederer, Managing Partner bei Kohl und Partner, Hotel und Tourismus Consulting

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Mi, 4. März 2026

Tel.: 03352/32308

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

food board – die Brettljause von heute – Kreative Speisengestaltung im Buschenschank

1-0013413



Inhalt: Erleben Sie, wie sich klassische Buschenschank-Speisen modern interpretieren lassen – mit regionalen Produkten und saisonalen Zutaten, raffiniert kombiniert.

Vor Ihren Augen entsteht eine geschmackvolle Brettljause, ergänzt durch weitere Spezialitäten aus selbst gebackenem Brot, Weckerln und feinen Aufstrichen. Gemeinsam wird verkostet, ausprobiert und genossen.

Bringen Sie frischen Wind in Ihr Buschenschank-Angebot – authentisch, regional und voller Genuss!

Zielgruppe: Buschenschänker:innen, Direktvermarkter:innen und alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 76,--

Termin: Di, 14. April 2026

von 15:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Sandra Lehner

Referent/en: Martina Bretterklieber, Brotsommelière, Kräuterspezialistin

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Di, 7. April 2026

Tel.: 03352/32308

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

Schaf-, Ziegen- und Wildfleisch sinnvoll verwerten und verkaufen

1-0013411



Inhalt: In diesem Praxis-Workshop lernen Sie, wie Schaf-, Ziegen- und Wildfleisch fachgerecht zerlegt, verarbeitet und vermarktet werden kann. Nach dem Zuschnitt und der Materialvorbereitung stehen die Verarbeitung von faschiertem Fleisch zu Sauce Bolognese, Burger und Cevapcici sowie die Herstellung verschiedener Spezialitäten wie Hauswurst, Bratwurst, Leberpastete und Leberkäse im Mittelpunkt. Ein umfangreiches Skript mit technologischen Anleitungen, detaillierten Herstellungsabläufen und erprobten Rezepten unterstützt Sie beim Nacharbeiten. Selbst hergestellte Produkte können gerne mitgebracht werden.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen und alle, die sich für nachhaltige Fleischverarbeitung interessieren.

Kursbeitrag gefördert: € 80,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 230,--

Termin: Sa, 7. März 2026

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Riedlingsdorf, Bauernladen Zapfel

Leitung: Sandra Lehner

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

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

bis Fr, 27. Februar 2026

Tel.: 03352/32308 E-Mail:

office@oberwart.lk-bgld.at

Anmerkung: Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitnehmen.

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

Steak aus dem Labor, Butter aus Luft – Mahlzeit Zukunft?

1-0013359



Inhalt: Ein Stück Fleisch aus einem Zellkultur-Start Up, welches ebenso gut schmeckt wie ein Weiderind. Weltweit arbeiten Forscher:innen in vielen Ländern daran, Fleischstücke in Zellkulturen zu züchten. Versprochen wird viel, möglicherweise viel zu viel? Aber für Milch und Butter wird noch eine Kuh benötigt. Wahrscheinlich nicht mehr lange, wo die erste "Butter" jetzt sprichwörtlich aus Luft gemacht wurde. Stichwort: Urban Farming – spart Wasser, braucht keine Pflanzenschutzmittel und produziert Gemüse 365 Tage im Jahr. Die Investitionskosten sind enorm hoch und nur wenige Betriebe haben die letzten Jahre finanziell überlebt, außer sie verkauften Edel-Erdbeeren für 5 Euro das Stück! Was bringt die Zukunft der Landwirtschaft bei uns auf den Tisch und wie weit ist die Technologie wirklich?

Zielgruppe: Landwirt:innen, Winzer:innen und alle am Thema interessierte Personen.

Kursbeitrag gefördert: 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Do, 5. März 2026

von 17:30 bis 19:00 Uhr

Ort: Gols, Jacky's Mühle

Leitung: Eva Ulram

Referent/en: Dr. Fritz Treiber,
Molekularbiologe

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 26. Februar 2026

Tel.: 02167/2551

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

Kurse

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern. Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!



Newsletter

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

Bildungsgutscheine

Ein Geschenk mit bleibendem Wert!

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede:n und für jeden Anlass. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.



LFI Burgenland

Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt

+43 2682 702 420

lfi@lk-bgld.at

bgld.lfi.at/gutschein



Landwirtschaft und Umwelt



Ackerbau

Mein Getreidebestand – so dünge ich effizient

1-0013438



Inhalt: Getreide hat mehrere Ertragskomponenten (Anzahl an ährentragenden Halmen, Kornzahl pro Ähre und TKM), welche bei unterschiedlichen Witterungs- und Bodenbedingungen gezielte Maßnahmen erfordern, um ein optimales Ernteergebnis zu erzielen. Das vorliegende Seminar befasst sich mit einer optimierten Bestandesführung unter der sachgerechten Anwendung von Applikationskarten. Weiters werden alternative Bewirtschaftungsformen wie Cultan, Biostimulanzen, etc. erläutert und die neuesten Versuchsergebnisse präsentiert.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

Termin: Do, 15. Jänner 2026

von 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: ONLINE

Leitung: Christin Kandlhofer, BEd

Referent/en: Stefan Geyer
Martin Bäck

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Elisa Gerdenitsch,
Abteilung IV Betriebswesen
bis Do, 8. Jänner 2026
Tel.: +43 2682-702-450

E-Mail: elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich;
Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet;

ÖPUL-Weiterbildung Gewässerschutzkonzept

1-0013311



Inhalt: Gewässerschutzkonzept und Bodenuntersuchungs-Anleitung

Zielgruppe: ÖPUL-GWS Betriebe

Kursbeitrag: € 30,--

Termin: Fr, 7. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Lackendorf, GH Roznyak

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Do, 13. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: St. Andrä, GH Zur Linde

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Do, 13. November 2025

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Dt. Jahrndorf, GH Werdenich

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Mo, 17. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Mönchhof, GH Frank

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Mo, 17. November 2025

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Neusiedl/See, GH Zur Alten Mauth

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Do, 20. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Raiffeisensaal

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Mo, 24. November 2025

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Marz, GH Müllner

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Do, 8. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Mönchhof, GH Frank

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Do, 8. Jänner 2026

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Dt. Jahrndorf, GH Werdenich

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Mo, 19. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Neusiedl/See, GH Zur Mauth

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Mo, 19. Jänner 2026

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Bgld.

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

Anmerkung: 3 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!

ÖPUL-Weiterbildung Gewässerschutzkonzept

1-0013309



Inhalt: Gewässerschutzkonzept und Bodenuntersuchungs-Anleitung
Zielgruppe: ÖPUL-GWS Betriebe
Kursbeitrag: € 30,--

Termin: Di, 27. Jänner 2026
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Marz, GH Müllner

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Termin: Fr, 30. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Steinberg Dörfel, GH Faymann

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Bgld.

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

Anmerkung: 3 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

Düngung für ausgeglichene Nährstoffverhältnisse

1-0013319



Inhalt: Was bringen ausgeglichene Nährstoffverhältnisse? Welchen Beitrag kann die Bodenuntersuchung leisten?

Zielgruppe: ÖPUL-GWS Betriebe

Kursbeitrag: € 70,-- /AK-Betriebe kostenlos bzw. € 60,-- bei ÖPUL-Anrechnung

Termin: Do, 6. November 2025

von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

Leitung: DI Claudia Winkovitsch

Referent/en: DI Claudia Winkovitsch

Veranstalter: LFI Bgld.

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

Anmerkung: 6 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung



ÖPUL Weiterbildung "Vorbeugender Grundwasser- schutz Acker aus Sicht der Gewässeraufsicht und des Wasserversorgers" - Fachvortrag

1-0013339



Zielgruppe: TN an der ÖPUL-Maßnahme vorbeugender Grundwasserschutz
Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Do, 2. Oktober 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Neudörfel, Heuriger Piribauer, HS 71

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Di, 14. Oktober 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Mönchhof, GH Frank, Stiftsgasse 2

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Di, 21. Oktober 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Lackendorf, GH Roznyak, HS 18

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Dr.Christian Skarits, LReg.;
Ing. Christian Zörfuss, WV;
DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Mi, 22. Oktober 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Lackendorf, GH Roznyak, HS 18

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Dr.Christian Skarits, LReg.;
Ing. Christian Zörfuss, WV;
DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Mi, 29. Oktober 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Mönchhof, GH Frank, Stiftsgasse 2

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;



Termin: Mi, 5. November 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Neudörfel, Heuriger Piribauer, HS 71

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Mi, 19. November 2025

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Mönchhof, GH Frank, Stiftsgasse 2

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;

Veranstalter: Bgld. LK

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

Anmerkung: 2 Std. ÖPUL-GWS-Anrechnung

ÖPUL Weiterbildung "Vorbeugender Grundwasser- schutz Acker aus Sicht der Gewässeraufsicht und des Wasserversorgers" - Exkursion

1-0013334



Zielgruppe: TN an der ÖPUL-Maßnahme vorbeugender Grundwasserschutz
Kursbeitrag: € 10,--

Termin: Do, 2. Oktober 2025

von 13:30 bis 14:30 Uhr

Ort: Neudörfel, Am Brunnenfeld

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Di, 14. Oktober 2025

von 13:30 bis 14:30 Uhr

Ort: Nickelsdorf, Kleylehof

Leitung: DI Wolf Reheis

Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis, LK;



Termin: Di, 21. Oktober 2025
von 13:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Lackendorf, WV Mittleres Bgld.,
 Wasserwerk 1
Leitung: DI Wolf Reheis
Referent/en: Dr.Christian Skarits, LReg.;
 Ing. Christian Zörfuss, WV;
 DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Mi, 22. Oktober 2025
von 13:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Lackendorf, WV Mittleres Bgld.,
 Wasserwerk 1
Leitung: DI Wolf Reheis
Referent/en: Dr.Christian Skarits, LReg.;
 Ing. Christian Zörfuss, WV;
 DI Wolf Reheis, LK;

Termin: Mi, 29. Oktober 2025
von 13:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Nickelsdorf, Kleylehof
Leitung: DI Wolf Reheis
Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
 Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis,
 LK;

Termin: Mi, 5. November 2025
von 13:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Neudörfel, Am Brunnenfeld
Leitung: DI Wolf Reheis
Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
 Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis,
 LK;

Termin: Mi, 19. November 2025
von 13:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Nickelsdorf, Kleylehof
Leitung: DI Wolf Reheis
Referent/en: Ing.Christian Habeler, WLV;
 Julia Reschke MSc, WLV; DI Wolf Reheis,
 LK;

Veranstalter: Bgld. LK
Anmeldung/Auskunft: Bez.Ref. bzw. online
 bis eine Woche vor der Veranstaltung
Anmerkung: 1 Std. ÖPUL-GWS-Anrech-
 nung

UBB/Bio Biodiversitätsschulung

1-0013449



Inhalt:

Um das Verständnis für das Thema Bio-
 diversität in der Landwirtschaft zu för-
 dern und Bäuerinnen und Bauern zu zei-
 gen, was sie selbst zur Biodiversität
 beitragen können, ist der Weiterbildungs-
 kurs zum Thema „Biodiversität und
 Landwirtschaft“ ins Leben gerufen wor-
 den. Im ersten Teil des Kurses wird das
 Thema Biodiversität im Zusammenhang
 mit Landwirtschaft umfassend beleuch-
 tet. Im zweiten Teil werden biodiversi-
 tätsfördernde Maßnahmen des ÖPUL
 2023 vorgestellt.

Diese Veranstaltung ist für die Maßnah-
 me "Umweltgerechte und Biodiversitäts-
 fördernde Bewirtschaftung" oder "Bio-
 Biodiversität" mit 3 Stunden anrechenbar.

Zielgruppe: Landwirtschaftliche
 Betriebsführer/innen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 30,--

Termin: Do, 6. November 2025
von 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Siegendorf, Heuriger Simetich
Leitung: DI Brauner Andreas,
 Ing. Graf Kurt

Referent/en: DI Brauner Andreas,
 Ing. Graf Kurt
Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
 zirksreferat E/MA
Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat E/MA
 bis Do, 30. Oktober 2025
 Tel.: Tel: 02682/702-700
 E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Termin: Do, 13. November 2025
von 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Klingenbach, Gasthof Gregorits
Leitung: DI Brauner Andreas,
 Ing. Graf Kurt

Referent/en: DI Brauner Andreas,
 Ing. Graf Kurt
Veranstalter: Landwirtschaftliches
 Bezirksreferat E/MA
Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat E/MA
 bis Do, 6. November 2025
 Tel.: Tel: 02682/702-700
 E-Mail: office@eisenstadt.lk-bgld.at



Termin: Do, 20. November 2025
von 13:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Podler, GH Schitter
Leitung: DI Andreas Graf
Referent/en: DI Gottfried Reisner, Verein
 BERTA, DI Andreas Graf, LK Bgld
Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
 zirksreferat Oberwart
Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat Oberwart
 bis Do, 13. November 2025
 Tel.: 03352/32308
 E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Termin: Do, 27. November 2025
von 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Dt. Tschantschendorf,
 GH Walits-Guttmann
Leitung: Ing. Christian Reicher,
Referent/en: Ing. Christian Reicher,
 Björn Winkler, Johannes Reinstrom
Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
 zirksreferat Güssing/Jennersdorf
Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat Güssing/Jenners-
 dorf
 bis Do, 20. November 2025
 Tel.: Tel: 03322/42610
 E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Termin: Do, 11. Dezember 2025
von 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Heiligenkreuz/L. GH Pummer Rudolf
Leitung: Ing. Christian Reicher
Referent/en: Ing. Christian Reicher,
 Björn Winkler, Johannes Reinstrom
Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
 zirksreferat GS/JE
Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat Landwirt-
 schaftliches Bezirksreferat GS/JE
 bis Do, 4. Dezember 2025
 Tel.: Tel: 03322/42610
 E-Mail: office@guessing.lk-bgld.at

Pflanzenbau aktuell 2026

1-0013399



Inhalt: Aktuelles zum Pflanzenschutz,
 Sachkundigkeit im Pflanzenschutz, Cul-
 tan-Düngung, Richtige Sortenwahl mit
 neuesten Versuchsergebnissen
Zielgruppe: Inhaber des Sachkunde-
 nachweis für Pflanzenschutz, Pflanzen-
 schützer, Ackerbaubetriebe
Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Mo, 12. Jänner 2026
von 08:30 bis 13:00 Uhr
Ort: Großpetersdorf, GH Herics
Leitung: Martin Tobler
Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia
 Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Termin: Di, 13. Jänner 2026
von 08:30 bis 13:00 Uhr
Ort: Eltendorf, GH Kirchenwirt Mirth
Leitung: Martin Tobler
Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia
 Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Termin: Mi, 14. Jänner 2026

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Lackendorf, GH Roznyak

Leitung: Martin Tobler

Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Termin: Fr, 16. Jänner 2026

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Siegendorf, Heuriger Simetich

Leitung: Martin Tobler

Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Termin: Do, 22. Jänner 2026

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: St. Andrä/Z., GH zur Linde

Leitung: Martin Tobler

Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Termin: Fr, 23. Jänner 2026

von 08:30 bis 13:00 Uhr

Ort: Deutsch Jahrndorf, Altes Landgut Werdenich

Leitung: Martin Tobler

Referent/en: Martin Tobler, DI Claudia Winkovitsch, Ing. Andreas Hombauer

Veranstalter: LFI Bgld.

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

Tel.: 02682/702-650

E-Mail: sonderkulturen@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.

Biodiversität und Landwirtschaft für Ackerbaubetriebe

1-0012986



Onlinekurs auf e.lfi.at

Der Onlinekurs verfolgt das Ziel, Ihnen Wissen über die Bedeutung der Biodiversität für uns alle und ihre Leistungen für die Landwirtschaft zu vermitteln. Vor allem wird aufgezeigt, dass Landwirtschaft und Biodiversität voneinander abhängen.

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

Kursbeitrag. € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Biodiversität und Landwirtschaft für Grünlandbetriebe

1-0012985



Onlinekurs auf e.lfi.at

Der Onlinekurs verfolgt das Ziel, Ihnen Wissen über die Bedeutung der Biodiversität für uns alle und ihre Leistungen für die Landwirtschaft zu vermitteln. Vor allem wird aufgezeigt, dass Landwirtschaft und Biodiversität voneinander abhängen.

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

Kursbeitrag. € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Biodiversität und Landwirtschaft für Ackerbau- und Grünlandbetriebe

1-0012988



Onlinekurs auf e.lfi.at

Der Onlinekurs verfolgt das Ziel, Ihnen Wissen über die Bedeutung der Biodiversität für uns alle und ihre Leistungen für die Landwirtschaft zu vermitteln. Vor allem wird aufgezeigt, dass Landwirtschaft und Biodiversität voneinander abhängen.

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

Kursbeitrag. € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel

1-0012989



Onlinekurs auf e.lfi.at

Lernen Sie im Kurs relevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme "Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel" (EEB). Themen: Stickstoff, Düngung und Pflanzenbestand, abgestufte Grünlandwirtschaft, Reduktion von Ammoniakverlusten in der Landwirtschaft.

Anerkennung: 3 Std. EEB

Kursbeitrag. € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Stickstoff im Ackerbau

1-0012994



Onlinekurs auf e.lfi.at

Der Kurs behandelt die ÖPUL 2023 Maßnahme "Vorbeugender Grundwasserschutz-Acker" mit folgenden Inhalten: Bedeutung von Stickstoff in der Landwirtschaft, Umweltwirkungen, Stickstoffbedarf, Mineralisierung und Untersuchungsmethoden. Praktische Tipps zur Stickstoffdüngung unterschiedlicher Kulturen und die Bedeutung für die Umwelt, insbesondere Grundwasserschutz. Anerkennung: 3 Std. GWA

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Mein Bodenwissen – Ausflug in den Boden

1-0012993



Onlinekurs auf e.lfi.at

Der Kurs vermittelt schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme "Vorbeugender Grundwasserschutz-Acker" und beinhaltet folgende Themen: Bodenfruchtbarkeit, -gesundheit, -struktur, bodenschonende Bewirtschaftung, nachhaltige Praktiken, Bodenprobenentnahme und digitale Tools zur Bodenbewirtschaftung. Optimale Wachstumsbedingungen für Pflanzen stehen im Fokus dieses umfassenden Kurses. Anerkennung: 3 Std. GWA

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Grundwasserschutz im Ackerbau – Praktisches Wissen und Umsetzung

1-0013245



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme "Vorbeugender Grundwasserschutz-Acker". Rahmenbedingungen des Gewässerschutzes und zum gewässerschonenden Pflanzenschutz, Stickstoff-Saldierung, Stickstoff effizient einsetzen, Informationen zum Gewässerschutzkonzept, sowie Praxisbeispiele

Anerkennung: 4 Std. GWA

Kursbeitrag: € 35,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Betriebsbezogenes Gewässerschutzkonzept

1-0013246



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz-Acker (GWA)“. Das Gewässerschutzkonzept soll den Betrieb zur intensiven Auseinandersetzung mit seinen Flächen anregen. Es enthält betriebsbezogene Daten, bisherige sowie geplante Maßnahmen zum Gewässerschutz und ist bis 31.12.2026 einmalig verpflichtend vorzulegen. Anerkennung: 1 Std. GWA

Kursbeitrag: € 20,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Pflanzenschutz

Obstbaumschnittkurs

1-0013417



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

Zielgruppe: Obstbäuerinnen und Obstbauern

Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Do, 19. Februar 2026
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Ing. Tibor Vertes, LK Bgld

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart
bis Do, 12. Februar 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer
Schnittwerkzeug mitnehmen

ÖPUL - Weiterbildungsstunden

Bis Ende 2025 sind bei den ÖPUL Maßnahmen "BIO", "UBB", "Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigen Grünland" und "Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel" entsprechende Weiterbildungsstunden zu erbringen. Für die ÖPUL Maßnahme "Vorbeugender Grundwasserschutz auf Ackerflächen" sind die Weiterbildungsstunden bzw. die Bodenproben bis Ende 2026 zu erfüllen. Sollten Sie noch nicht alle Weiterbildungsstunden absolviert haben, dann empfehlen wir das LFI Kursangebot zu nutzen und sich zeitgerecht für einen Kurs anzumelden (online oder physisch).



Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkundeausweis Pflanzenschutz (5 Stunden)

1-0012978



Onlinekurs auf e.lfi.at

Personen, die Pflanzenschutzmittel anwenden und einkaufen, und die eine Ausbildungsbescheinigung für Pflanzenschutzmittelanwendung (Sachkundeausweis) besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik und Anwenderschutz.

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkundeausweis Pflanzenschutz (2 Stunden)

1-0012980



Onlinekurs auf e.lfi.at

Personen, die Pflanzenschutzmittel anwenden und einkaufen, und die eine Ausbildungsbescheinigung für Pflanzenschutzmittelanwendung (Sachkundeausweis) besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. In diesem Kurs erhalten Sie in zwei Stunden praktisches und umfangreiches Wissen zum Thema Pflanzenschutz. Sie können diesen Kurs orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren.

Anerkennung: 2 Std. Pflanzenschutz

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkundeausweis Pflanzenschutz Gartenbau, Gemüsebau und Obstbau (5 Stunden)

1-0012979



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in fünf Stunden praktisches und umfangreiches Wissen zum Thema Pflanzenschutz. Die Inhalte richten sich speziell an Betriebe mit dem Schwerpunkt Gartenbau, Gemüsebau oder Obstbau. Rechtsgrundlagen, Pflanzenschutz, Schadursachen und Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, -gerätetechnik und Anwenderschutz.

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkundeausweis Pflanzenschutz Weinbau (5 Stunden)

1-0013175



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in fünf Stunden praktisches und umfangreiches Wissen zum Thema Pflanzenschutz. Die Inhalte richten sich speziell an Betriebe mit dem Schwerpunkt Weinbau. Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik und Anwenderschutz.

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Pflanzenpass-Schulung

1-0012982



Onlinekurs auf e.lfi.at

Unternehmen, die gewerblich pflanzenpasspflichtige Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse und andere Gegenstände innerhalb des EU-Binnenmarktes verbringen oder in Verkehr bringen und selbst Pflanzenpässe ausstellen, müssen sich beim Amtlichen Pflanzenschutzdienst des jeweiligen Bundeslandes registrieren und ermächtigen (autorisieren) lassen. Voraussetzung für die Ermächtigung ist, dass im Unternehmen zumindest eine Person über die notwendigen Kenntnisse im Zusammenhang mit der Erkennung und Eindämmung von Schädlingen verfügt, welche verpflichtend mit einer einmaligen Schulung nachzuweisen sind. Für die Teilnahme an dem Onlinekurs (4 UE) sind einschlägige Vorkenntnisse erforderlich.

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Pflanzenpass-Schulung-Kartoffelpflanzgut

1-0012982



Onlinekurs auf e.lfi.at

Unternehmen, die gewerblich pflanzenpasspflichtige Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse und andere Gegenstände innerhalb des EU-Binnenmarktes verbringen oder in Verkehr bringen und selbst Pflanzenpässe ausstellen, müs-

sen sich beim Amtlichen Pflanzenschutzdienst des jeweiligen Bundeslandes registrieren und ermächtigen (autorisieren) lassen. Voraussetzung für die Ermächtigung ist, dass im Unternehmen zumindest eine Person über die notwendigen Kenntnisse im Zusammenhang mit der Erkennung und Eindämmung von Schädlingen verfügt, welche verpflichtend mit einer einmaligen Schulung nachzuweisen sind. Für die Teilnahme an dem Onlinekurs (4 UE) sind einschlägige Vorkenntnisse erforderlich.

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Pflanzenpass-Schulung-Saatgut

1-0012982



Onlinekurs auf e.lfi.at

Unternehmen, die gewerblich pflanzenpasspflichtige Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse und andere Gegenstände innerhalb des EU-Binnenmarktes verbringen oder in Verkehr bringen und selbst Pflanzenpässe ausstellen, müssen sich beim Amtlichen Pflanzenschutzdienst des jeweiligen Bundeslandes registrieren und ermächtigen (autorisieren) lassen. Voraussetzung für die Ermächtigung ist, dass im Unternehmen zumindest eine Person über die notwendigen Kenntnisse im Zusammenhang mit der Erkennung und Eindämmung von Schädlingen verfügt, welche verpflichtend mit einer einmaligen Schulung nachzuweisen sind. Für die Teilnahme an dem Onlinekurs (4 UE) sind einschlägige Vorkenntnisse erforderlich.

Kursbeitrag: € 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Rodentizid-Sachkundekurs

1-0013463



Weiterbildungskurs gemäß § 3 Rodentizid-sachkundeverordnung BGBl. II Nr. 246/2024

Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit Biozidprodukte mit anti-koagulanten, rodentiziden Wirkstoffen zur Bekämpfung von Ratten und Mäusen verwenden, müssen mit 1.1.2026 über eine Sachkundeausbildung verfügen. In dieser Veranstaltung lernen Sie alle wichtigen Inhalte für den sicheren Umgang mit diesen Produkten kennen.

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Obstbau

Obstbaumschnittkurs

1-0013417



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

Zielgruppe: Obstbäuerinnen und Obstbauern

Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Do, 19. Februar 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: DI Andreas Graf

Referent/en: Ing. Tibor Vertes, LK Bgld

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Do, 12. Februar 2026

Tel.: 03352/32308

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

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer
Schnittwerkzeug mitnehmen

Obstbaumschnittkurs

1-0013435



Inhalt:

Zielgruppe: Obstbäuerinnen und Obstbauern

Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Do, 5. Februar 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland, Raiffeisensaal

Leitung: Ing. Steinhofer

Referent/en: Ing. Vertes

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Do, 29. Jänner 2026

Tel.: Tel: 02682/702-700

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

Sachgerechter Pflanzenschutz Obstbau

1-0013443

Inhalt: Pflanzenschutz im Obstbau

Zielgruppe: Obstbaubetriebe

Kursbeitrag: 20,--

Termin: Mo, 19. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Heiligenkreuz, GH Pummer

Leitung: Ing. Tibor Vertes

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung

Tel.: 02682/702-653

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

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

Termin: Mo, 19. Jänner 2026

von 16:30 bis 20:00 Uhr

Ort: Wiesen, GH Beerenhof

Leitung: Ing. Tibor Vertes

Referent/en: Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Bgld. LK

Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung

Tel.: 02682/702-653

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

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

Kurse

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern. Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!

Newsletter

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





Gemüsebau

Bezirksgemüsebautag

1-0013381



Inhalt: Rück- und Ausblick auf das AMA-Gütesiegel. Aktuelle Themen aus dem Gemüsebau, Giesswasseruntersuchungen

Zielgruppe: Landwirte Gemüsebau

Kursbeitrag: € 25,--

Termin: Do, 29. Jänner 2026

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Pamhagen Grenzlandhof Leyrer

Leitung: Ing Gerald Raser

Referent/en: Ing. Gerald Raser,

Ing. Mario Almesberger, DI Alfred Brasch

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Di, 20. Jänner 2026

Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: Fortbildungsbestätigung für das AMA-Gütesiegel

Termin: Do, 29. Jänner 2026

von 13:30 bis 16:30 Uhr

Ort: Pamhagen Grenzlandhof Leyrer

Leitung: Ing Gerald Raser

Referent/en: Ing. Gerald Raser,

Ing. Mario Almesberger, DI Alfred Brasch

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Di, 20. Jänner 2026

Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: Fortbildungsbestätigung für das AMA-Gütesiegel

Feldhygiene

1-0013383



Inhalt: Unkraut Freihaltung, Aufzeigen der positiven Effekte von Feldhygiene und Erkennen von Problemen die sich sonst aufbauen können im Freiland und geschützten Anbau

Zielgruppe: Landwirte Gemüsebau

Kursbeitrag: € 20,--

Termin: Do, 30. Oktober 2025

von 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Betrieb Ewald Andert, Wallern

Leitung: Ing Gerald Raser

Referent/en: Ing. Gerald Raser,

Martin Tobler

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Neusiedl/See bis Do, 23. Oktober 2025

Tel.: 02167/2551

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

Anmerkung: 1h PSM

Vollversammlung des Bgld. Gemüsebauverbandes

1-0010154

Inhalt: aktuelle Themen / Pflanzenschutz

Zielgruppe: Mitglieder des Bgld. Gemüsebauverbandes

Kursbeitrag: 20,--

Termin: Mitte/Ende Februar 2026

ab 17:00

Ort: Bezirk Neusiedl/See

Leitung: Ing. Mario Almesberger

Referent/en: Gastreferent,

Ing. Mario Almesberger,

Ing. Gerald Raser

Veranstalter: Bgld. Gemüsebauverband

Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis eine Woche vor Veranstaltung

Tel.: 02682/702-653

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

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

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!





Gartenbau

Jahreshauptversammlung Gärtner Burgenlands

1-0013446

Inhalt: Gartenbau: aktuelle Themen/
Pflanzenschutz/ Pflanzenstärkung

Zielgruppe: Mitglieder des Vereins
"Die Gärtner Burgenlands"

Kursbeitrag: 20,--

Termin: Do, 11. Dezember 2025
ab 15:00

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal

Leitung: Ing. Mario Almesberger

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

Veranstalter: Gärtner Burgenlands

Anmeldung/Auskunft: erforderlich bis
eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02682/702-653

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

Anmerkung: Diese Veranstaltung ist ge-
mäß Bgld.Pflanzenschutzmittelgesetz
2012 § 5 Abs.6 als Fortbildung für die
Verlängerung der Ausbildungsbeschei-
nigung mit 1 Stunde anrechenbar.



Weinbau

Rebschnittkurs

1-0013434



Inhalt:

- Rebschnitt in Theorie und Praxis
- Wundarmer Rebschnitt
- Theorieteil Indoor
- Praxisteil im Weingarten

Anmeldung unbedingt erforderlich!

Mindestteilnehmerzahl: 5 Pers.,

Maximalteilnehmerzahl: 15 Pers.,
Kurs findet auch bei Schlechtwetter statt
(festes Schuhwerk und regenfeste Klei-
dung).
Falls vorhanden Rebschere und Klapp-
säge mitbringen.

Zielgruppe: Winzerinnen und Winzer

Kursbeitrag: € 30,--

Termin: Fr, 16. Jänner 2026

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Burgenland,
Raiffeisensaal

Leitung: Ing. Steinhofer

Referent/en: Ing. Steinhofer

Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
zirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
schaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mi, 14. Jänner 2026

Tel.: Tel: 02682/702-700

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

Pflanzenschutzinfoabend Wein

1-0013447



Inhalt: Aktuelle Pflanzenschutzinfor-
mationen und Firmennews für den integrier-
ten und biologischen Weinbau

Zielgruppe: Winzerinnen und Winzer

Kursbeitrag: € 10,--

Termin: Mi, 28. Jänner 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Großhöflein, Großhöfleiner Zeche

Leitung: Ing. Steinhofer

Referent/en: Ing. Steinhofer und
Fachberater von Pflanzenschutzfirmen

Termin: Mo, 23. Februar 2026

von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Rust, Hotel am Greiner

Leitung: Ing. Steinhofer

Referent/en: Ing. Steinhofer und Fach-
berater von Pflanzenschutzfirmen

Veranstalter: Landwirtschaftliches Be-
zirksreferat E/MA

Anmeldung/Auskunft: Landwirt-
schaftliches Bezirksreferat E/MA

bis Mo, 16. Februar 2026

Tel: 02682/702-700

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

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





Forst

Forstpraxistag

1-0013467

Inhalt: Dieser Kurs vermittelt Ihnen umfassendes Wissen für die Bereiche Waldbewirtschaftung und Pflege.

Inhalte: Richtige Schnitttechnik im Wald, theoretische Einführung und praktischer Teil

Zielgruppe: Waldbesitzer

Kursbeitrag gefördert: 75,--

Kursbeitrag nicht gefördert: 150,--

Termin: Sa, 6. Dezember 2025

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Der Treffpunkt ist um 8 Uhr beim Bezirksreferat in Güssing (Stremtalstraße 21a, 7540 Güssing).

Leitung: FÖ Ing. Patrick Flasser

Referent/en: DI Andreas Kummer (SVS), Referenten FAST Pichl

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, DI Anna Makusovich

bis Mo, 17. November 2025

Tel.: 02682/702-423

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

Anmerkung: max. 20 Personen.

Bitte Schnitzausrüstung und Motorsäge mitbringen, wenn vorhanden. Der genaue Kursort wird nach der Anmeldung bekanntgegeben.

Termin: Sa, 31. Jänner 2026

von 08:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Der Treffpunkt ist bei Toni's Gasthaus in Doiber (Hauptstraße 34, 8383 Doiber).

Leitung: FÖ Ing. Patrick Flasser

Referent/en: DI Andreas Kummer (SVS), Referenten FAST Pichl

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut

Anmeldung/Auskunft: LFI Burgenland, DI Anna Makusovich

bis Mi, 14. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-423

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

Anmerkung: max. 20 Personen.

Bitte Schnitzausrüstung und Motorsäge mitbringen, wenn vorhanden. Der genaue Kursort wird nach der Anmeldung bekanntgegeben.

Geoinformationssysteme in der Land- und Forstwirtschaft – Einführung in QGIS

5432 (30 Einheiten)



Onlinekurs auf e.lfi.at

Digitale Technologien sind aus Land- und Forstwirtschaft nicht mehr wegzudenken. Eine entscheidende Rolle spielen dabei Geoinformationssysteme (GIS) – egal ob bei der kurzfristigen Planung von Arbeitsschritten oder der langfristigen Verwaltung der Flächen. In diesem Onlinekurs lernen Sie Modul für Modul die wichtigsten theoretischen GIS-Grundlagen (Datenarten, Datenquellen, Projektionen etc.) kennen. Zeitgleich wird Ihnen gezeigt, wie Sie mithilfe des Programmes „QGIS“ Daten importieren, bearbeiten und auf unterschiedliche Weise visualisieren können. Die Demonstration anhand praktischer Beispiele (Drohnenbilder, Forstkarte, Vegetationsindex u.a.) sichern dabei den Praxisbezug.

Kursbeitrag: 165,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis FORST

1-0012981



Onlinekurs auf e.lfi.at

Personen, welche einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, integrierter Forstschutz, Forstschädlinge und Gegenmaßnahmen, Pflanzenschutzmittelkunde, sowie Anwender:innenschutz.

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

Kursbeitrag: 45,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Kursangebot rund um die Uhr

Nutzen Sie die Online-Kurssuche unter bgld.lfi.at.

Hier stehen alle geplanten Veranstaltungen für die aktuelle Bildungssaison zur Verfügung. Veranstaltungen, die nach dem Redaktionsschluss dieses Bildungsprogramms organisiert werden, werden laufend online gestellt. Sie können dabei bequem und übersichtlich nach Stichwort, Region, Datum, Anrechenbarkeit oder auch nach Kursnummer selektieren und sind so schneller am Ziel.



Tierhaltung



Allgemein

**Schwerpunkt
Wirtschaftsdünger**
1-0013363



Inhalt: Dieses Seminar richtet sich an Tierhalter:innen um die Wertigkeit des Wirtschaftsdüngers aufzuzeigen, moderne Aufzeichnungsmöglichkeiten vorzustellen und angepasste Ausbringungsmöglichkeiten zu zeigen.

Zielgruppe: Tierhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

Termin: Do, 29. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Online

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: DI Alfred Pöllinger-Zierler, HBLFA Raumberg-Gumpenstein;

DI Stefan Geyer, BLT Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Do, 22. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer:innen

Anrechnung: Vorbeugender Grundwasserschutz Acker GWA 3 Std.

Arzneimittelanwendung und Hygiene (Ausbildung)

Inhalt: Es gibt strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung der Tierhalterin und des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter:in von der/vom Tierärztin/Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen.

Themen: gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

Zielgruppe: Tierhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 45,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

Termin: Frühjahr 2026

von 08:30 bis 16:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Dr. Claudine Mramor, Mag. Ruth Schintag

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs wird als Ausbildungskurs zum Tierarzneimittelanwender (8 Stunden) anerkannt.

Arzneimittelanwendung und Hygiene (Nachschulung und Weiterbildung)

Inhalt: Es gibt strenge Richtlinien bei der Lagerung und Anwendung von Tierarzneimitteln und ebenso für Aus- und Weiterbildung für Personen, welche Tierarzneimittel lagern bzw. unter Anleitung anwenden wollen. Dieser Ausbildungslehrgang ist Grundvoraussetzung für die Einbindung der Tierhalterin und des Tierhalters in die Nachbehandlung der Tiere bzw. dafür, dass Sie als Betriebsleiter:in von der/vom Tierärztin/Tierarzt bei der Nachbehandlung von Tieren eingebunden werden dürfen.

Themen: gesetzliche Rahmenbedingungen, Arzneimittellagerung und -anwendung, spezielle Anwendungsarten, allgemeine Pharmakologie, Wechselwirkungen, Ausscheidung, Resistenzproblematik, Infektionsverschleppung, Erkennen gesunder und kranker Tiere, Tierseuchen, Zoonosen, Reinigung und Desinfektion, Stall-, Wasser-, Luft- und Futtermittelhygiene inkl. -maßnahmen.

Zielgruppe: Tierhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 25,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 50,--

Termin: Frühjahr 2026

von 08:30 bis 12:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: Dr. Claudine Mramor, Mag. Ruth Schintag

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: Der Kurs wird entweder als TGD-Nachschulungskurs oder als TGD-Weiterbildung (jeweils 4 Stunden) anerkannt.



Sachkundekurs – Neueinstieg in die Nutztierhaltung

1-0013321



Inhalt: Gemäß § 14 Tierschutzgesetz müssen Betreuungspersonen – dies gilt auch für den Hobby- und Liebhaberbereich sowie für Privatpersonen – für Nutztiere über entsprechende Kenntnisse im Umgang mit Tieren verfügen. Dieser Kurs zur Erlangung der Sachkunde richtet sich daher vor allem an Neueinsteiger:innen in die Nutztierhaltung, die über keine einschlägige Ausbildung in diesem Bereich verfügen. Der Sachkundekurs Tierhaltung ist eintägig und vermittelt Grundlagen zur Nutztierhaltung.

Zielgruppe: Neueinsteiger:innen, Tierhalter:innen und Interessierte

Kursbeitrag gefördert: € 60,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 120,--

Termin: Do, 12. Februar 2026

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, 5. Februar 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer:innen

Termin: Do, 20. November 2025

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 13. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer:innen



Sachkundekurs – Tierschutz bei der Schlachtung (Theorie)

1-0013324



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

Zielgruppe: Tierhalter:innen und Direktvermarkter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 120,--

Termin: Do, 13. November 2025

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller, Dr. Dagmar Pieler, Martina Knöbl, BSc

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 6. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind.

10 Teilnehmer:innen

Termin: Do, 29. Jänner 2026

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler, Martina Knöbl, BSc

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 22. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind.

10 Teilnehmer:innen



Ausbildungskurs zum EU-Befähigungsnachweis für Tiertransporte

1-0013328



Inhalt: Dieser Kurs dient zur Erlangung des Befähigungsnachweises für Tiertransporte über 65 km auf Grundlage der EU-Tiertransportverordnung und gilt für Landwirt:innen und Landwirte, welche eine mindestens einjährige Erfahrung im Umgang mit den Tieren glaubhaft machen können. Personen, die Langstreckentransporte (Transporte über acht Stunden) durchführen, benötigen eine Zusatzausbildung, welche nur vom WIFI angeboten wird.

Themen: allgemeine Bedingungen, Transportpapiere, technische Vorschriften für Transportmittel, Transportfähigkeit, praktischer Umgang mit Tieren beim Transport, Ladedichte, Fahrverhalten, Personensicherheit, Erste Hilfe, Krankheitssymptome, Notfälle.

Zielgruppe: Tiertransportbetreuer:innen (Tiertransporte über 65 km und bis 8 Stunden)

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 130,--

Termin: Do, 5. Februar 2026

von 13:00 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, 29. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind.

10 Teilnehmer:innen, zusätzlich Aus-

weisausstellungsgebühr: € 15,--

Termin: Do, 27. November 2025

von 13:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller,

Dr. Dagmar Pieler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 20. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind.

10 Teilnehmer:innen, zusätzlich Aus-

weisausstellungsgebühr: € 15,--



Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb

1-0012973



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Gesunde und leistungsfähige Tiere sind das wertvollste Kapital eines landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetriebes. Durch gezielte Biosicherheitsmaßnahmen sollen die Tiere am Hof vor der Gefahr der Einschleppung, sowie Verschleppung von Krankheitserregern bestmöglich geschützt werden. In diesem Onlinekurs erhalten Sie praktische und hilfreiche Informationen und praktische Tipps zur Umsetzung.

Anerkennung: 2 Std. TGD

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Betriebserhebung – Vorbereitung, Ablauf und betrieblicher Mehrwert

1-0012975



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

TGD-Mitgliedsbetriebe sind laut TGD-Verordnung dazu verpflichtet, mindestens einmal pro Jahr eine Betriebserhebung durchzuführen. Mit den Ergebnissen der Betriebserhebung können wichtige Informationen hinsichtlich Dokumentationsverpflichtung oder auch individuelle Beratungen und Hilfestellungen in verschiedenen Bereichen aufgezeigt werden und so in vielerlei Hinsicht einen betrieblichen Mehrwert bringen.

Anerkennung: 2 Std. TGD

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Nottötung von Nutztieren am landwirtschaftlichen Betrieb

1-0013247



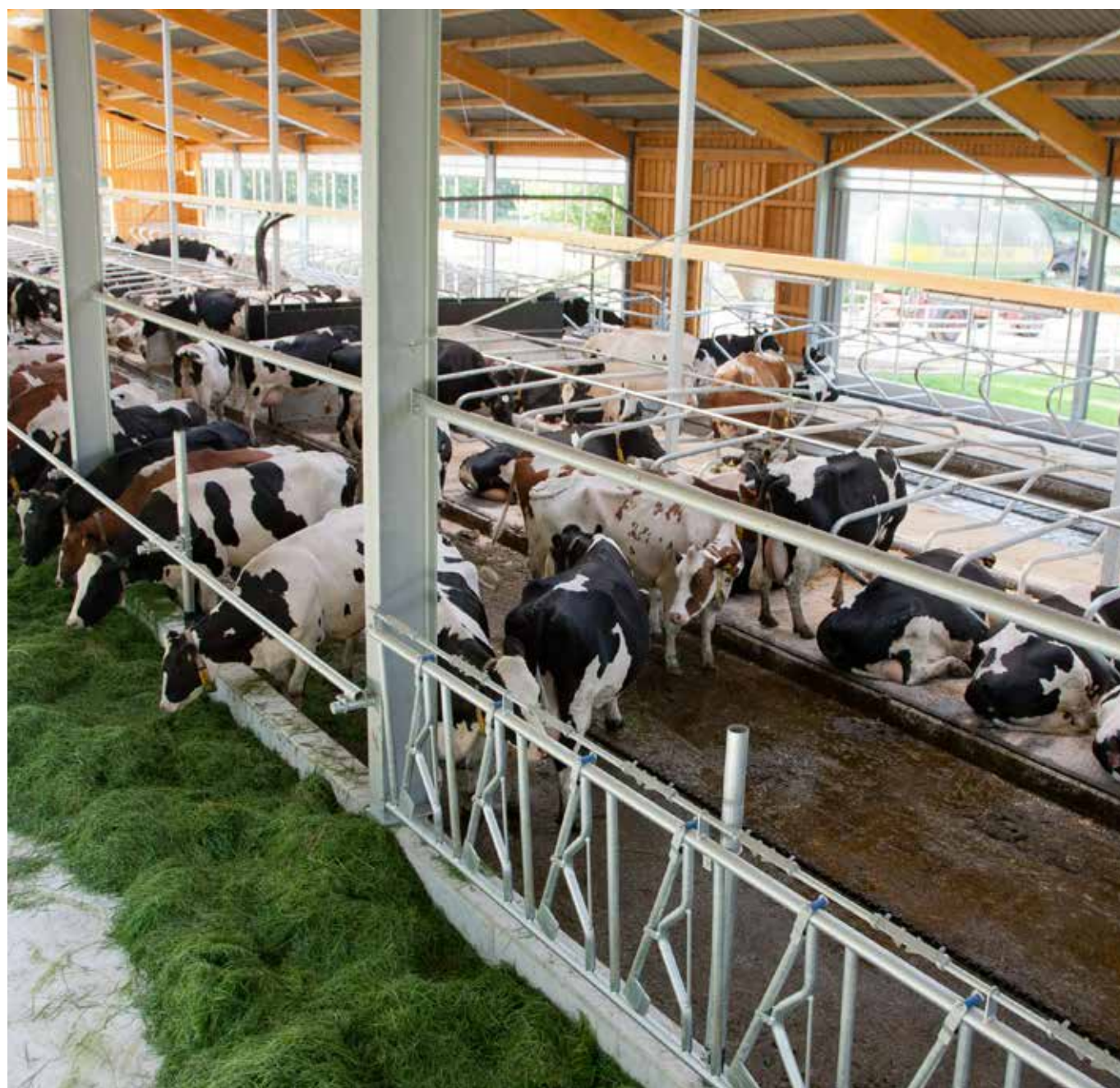
TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen. In diesem einstündigen Onlinekurs erhalten Sie Informationen rund um die Nottötung von Nutztieren am landwirtschaftlichen Betrieb.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ € 30,-

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.





Tierhaltungstage

Tierhaltungstag Geflügel

1-0013385



Inhalt: Geflügelgesundheitsdienst und Schwarzkopfkrankheit, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, „Lästlinge“ im Stall, Rote Vogelmilbe und andere Parasiten, Futtermittel, Neue Technologien in der Geflügelhaltung
Zielgruppe: Geflügelhalter:innen
Kursbeitrag gefördert: € 20,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Mo, 1. Dezember 2025
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Marz, GH Müllner

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Prof. Michael Hess, DI Stefan Fischer, Martin Löffler, Holger Kopp, Cornelia Rehage, Ing. Andreas Pieler, Gerhard Hartleb

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mo, 24. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung

Tierhaltungstag Rinder

1-0013441



Inhalt: KI in der Innenwirtschaft und Tierhaltung - Einblicke und Ausblicke, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst, Aktuelle Seuchensituation bei Rindern und Biosicherheitsmaßnahmen, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung

Zielgruppe: Rinderhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Di, 2. Dezember 2025
von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Referent/en: DI Magdalena Waldauer, Dr. Claudine Mramor, Dr. Maria Hoffmann, LD DI Günther Kurz

Veranstalter: Abt. Tierzucht
Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht
Tel.: 02682/702-500
E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at
Anmerkung: TGD-Anerkennung

Tierhaltungstag Schweine

1-0013384



Inhalt: Seuchensituation und Biosicherheit, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, „Lästlinge“ im Stall, Tiergesundheit und Impfmanagement, Aktuelles aus der Tiergesundheit Österreich, Antibiotikadatenbank – Nutzen für die Praxis

Zielgruppe: Schweinehalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Mi, 3. Dezember 2025

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Draßmarkt, GH Janits

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Dr. Yvonne Millard, DI Günther Kurz, Martin Löffler, Holger Kopp, Heinrich Kreuzmann, Dr. Ursula Ruczkas-Schmied, Dr. Claudine Mramor, Thomas Reisecker

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mo, 24. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

Tierhaltungstag Schafe und Ziegen

1-0013332



Inhalt: Aktuelle Seuchensituation bei kleinen Wiederkäuern, Biosicherheit: Reinigung, Desinfektion und Hygiene in der Schaf- und Ziegenhaltung, Versicherungsmöglichkeiten in der Tierhaltung, „Lästlinge“ im Stall - Was kann man dagegen tun?, Aktuelles aus dem Tiergesundheitsdienst (TGD) Burgenland, Aktuelles aus der Schaf- und Ziegenbranche

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Do, 4. Dezember 2025

von 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Bernstein, GH Pannonia Roth

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Ines Huber, Mag. Martin Gruber, Ing. Franz Giefing, Holger Kopp, Dr. Claudine Mramor, DI Daniela Höller

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mo, 24. November 2025

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung



Rinderhaltung

Eutergesundheit und Trockenstellen – Antibiotika weniger und gezielter einsetzen

1-0013331



Inhalt: Ein gesundes Euter ist Voraussetzung für ein langes Kuhleben. Oft beginnen Euterentzündungen in der Trockenstehzeit. Im Kurs werden der Aufbau des Euters und die Phasen des Trockenstellens besprochen. Worauf man vorm und beim Trockenstellen achten sollte. Welche Kühe haben ein Risiko für Euterentzündungen in der Trockenstehzeit? Wie erkenne ich Risikotiere? Welche Vorbeugemaßnahmen gibt es für eine gesunde Trockenstehzeit?

Zielgruppe: Rinderhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

Termin: Mi, 14. Jänner 2026
von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Mi, 7. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 10 Teilnehmer:innen

Milchviehstammtisch

Zielgruppe: Milchviehalter:innen

Termin: November 2025

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 10 Teilnehmer:innen

Mutterkuhstammtisch

Zielgruppe: Mutterkuhalter:innen

Termin: Februar 2026

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 10 Teilnehmer:innen

Milchwirtschaftstag 2026

1-0013452



Inhalt: Milchwirtschaftstag 2026 - Milchviehhaltung – Zukunft erfolgreich gestalten

Ein Tag voller praktischer Ideen, frischer Impulse und bewährter Strategien für Ihren Milchviehbetrieb.

Freuen Sie sich auf Themen, die wirklich weiterbringen:

- Betriebsentwicklung – neue Chancen erkennen und nutzen
- Transitkuh-Management – gesunde Kühe, mehr Leistung
- Bestandesbetreuung – Probleme früh erkennen, Erträge sichern
- Arbeitsorganisation – mehr Zeit, weniger Stress
- Lebensqualität – der Hof soll Ihnen gehören, nicht umgekehrt

Treffen Sie andere Bäuerinnen und Bauern, tauschen Sie Erfahrungen aus und nehmen Sie umsetzbare Lösungen mit nach Hause.

Zielgruppe: Milchviehhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 88,--

Termin: Fr, 6. Februar 2026

von 08:45 bis 15:00 Uhr

Ort: Grafendorf bei Hartberg,

FS Kirchberg am Walde

Leitung: Maria Jantscher, Ing. Johannes Lehner

Veranstalter: Abt. Tierzucht gemeinsam mit dem LFI Steiermark

Anmeldung/Auskunft:

Auskunft: Abt. Tierzucht,

Anmeldung: Maria Jantscher

(LFI Steiermark)

Tel.: 0316/8050-1372

E-Mail: maria.jantscher@lfi-steiermark.at

Eutergesundheit erhalten – vorbeugen – behandeln

1-0012974



Onlinekurs auf e.lfi.at

Die Voraussetzung für die Erzeugung von qualitativ hochwertiger Milch sind gesunde Euter. Wer die richtigen Maßnahmen ergreift, spart viel Geld, Zeit und Mühe. In diesem Onlinekurs wird das Thema Eutergesundheit umfassend besprochen. Sie erhalten wertvolle

Tipps für Ihre tägliche Melkarbeit sowie für das betriebsindividuelle Eutergesundheitsmanagement.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Nottötung von Rindern

71-0013250



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen. In diesem einstündigen Onlinekurs erhalten Sie Informationen rund um die Nottötung von Rindern am landwirtschaftlichen Betrieb.

Anerkennung: 1 Std. TGD

+ € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Klauenpflegekurs für Rinderhalter:innen

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

Zielgruppe: Rinderhalter:innen

Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Februar 2026

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Oberwart, Versteigerungshalle des Burgenländischen Rinderzuchtverbands

Leitung: Ing. Johannes Lehner

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung, mind. 8 und max. 12 Teilnehmer:innen



Schweinehaltung

Tierwohlprogramme in der Schweinehaltung und Aktionsplan Schwanzkupieren

1-0013364



Inhalt: Vorstellung der Tierwohlprogramme in der Schweinehaltung und praktische Umsetzung der Risikoanalyse und korrekte Abgabe der Tierhaltererklärung im Aktionsplan Schwanzkupieren

Zielgruppe: Schweinehalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 10,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 20,--

Termin: Di, 24. Februar 2026

von 10:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Online

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Ing. Wolfgang Pleier

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht bis Di, 17. Februar 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

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

Nottötung von Schweinen

1-0013249



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen. In diesem einstündigen Onlinekurs erhalten Sie Informationen rund um die Nottötung von Schweinen am landwirtschaftlichen Betrieb.

Anerkennung: 1 Std. TGD

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Schafe und Ziegen

Stammtisch für Schaf- und Ziegenhalter:innen



Inhalt: Schaf- und Ziegenhalter:innen soll der Austausch ermöglicht werden. Aktuelle Thematiken werden bei diesem Stammtisch aufgenommen und je nach Aktualität angeboten: Aktuelles aus der Branche, Schaf- und Ziegenkrankheiten, Seuchengeschehen (wie Blauzunge und PPR, etc.), Biosicherheitsmaßnahmen sowie TGD-Programme Schaf und Ziege 2026. Eine Besichtigung der Stallgebäude mit praktischem Teil am Lehrbetrieb der LFS Güssing rundet die Veranstaltung ab. Im Anschluss wird die jährliche Vollversammlung des Schaf- und Ziegenzuchtverbands Burgenland für Mitglieder des Verbands abgehalten. Die Möglichkeit zum Abschluss der Mitgliedschaft besteht, auch kurzfristig, vor Ort.

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter:innen

Termin: Do, 16. April 2026

von 16:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Güssing, FS Güssing

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: DI Daniela Höller

Veranstalter: Abt. Tierzucht mit Schaf-

und Ziegenzuchtverband Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Do, 9. April 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung

Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen - Notfälle im Stall



Inhalt: Im Stall und auf der Weide kommt es auch bei optimaler Haltung der Tiere manchmal zu Verletzungen, zum Beispiel bei Rankämpfen. Ebenso kann es passieren, dass eine Geburt ins Stocken kommt und die/der Tierhalter:in eingreifen muss um Mutter und Lamm/Kitz zu retten. In diesem Fall ist das Wissen um die richtige Erst- und Wundversorgung

sowie Geburtshilfe gefragt. Ebenso muss rasch entschieden werden, wann ein/e Tierärztin/Tierarzt zugezogen werden muss. Dieser Kurs soll das nötige Wissen vermitteln und gibt Ratschläge, wie mit Hausmitteln, Heilpflanzen und Homöopathie die Tiere unterstützt werden können.

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

Termin: Mi, 14. Jänner 2026

von 13:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Großpetersdorf, GH Herics

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en: Dr. Elisabeth Stöger

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mi, 7. Jänner 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: TGD-Anerkennung,

mind. 10 Teilnehmer:innen

Nottötung von Schafen und Ziegen

1-0013248



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen. In diesem einstündigen Onlinekurs erhalten Sie Informationen rund um die Nottötung von Schafen und Ziegen am landwirtschaftlichen Betrieb.

Anerkennung: 1 Std. TGD

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Kursanmeldungen sind unbedingt erforderlich!



Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig zu den Bildungsveranstaltungen an.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

Eine Teilnahme ohne Voranmeldung ist nicht möglich!



Geflügelhaltung

Poultry Health Data (PHD) – Infoveranstaltung



1-0013360

Inhalt: Workshop - Praktisches Arbeiten mit der Poultry Health Data (PHD). Dieses Seminar richtet sich an alle Geflügelhalter:innen, welche die Nutzungsmöglichkeiten der PHD kennenlernen möchten. Das Programm wird vorgestellt und es besteht die Möglichkeit die praktischen Anwendungen für die Betriebsleiter:innen, unter Anleitung, anzuwenden.

Zielgruppe: Geflügelhalter:innen und Interessenten

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 40,--

Termin: Mi, 18. März 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

Referent/en: Christian Obsil, MSc

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr, 27. Februar 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: GGD-Anerkennung,

mind. 12 Teilnehmer:innen

Nottötung von Geflügel

1-0013251



TGD-Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierhalter:innen sind für das Wohl und die Gesundheit ihrer Tiere verantwortlich, aber auch für das rechtzeitige Beenden von großen Schmerzen oder Leiden durch eine fachgerechte und sorgfältig durchgeführte Nottötung, falls keine Heilungschancen in Aussicht stehen. In diesem einstündigen Onlinekurs erhalten Sie Informationen rund um die Nottötung von Geflügel am landwirtschaftlichen Betrieb. **Anerkennung:** 1 Std. TGD

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Selbstversorgung mit Eiern und Geflügelfleisch – wenn, dann richtig!

1-0013361



Inhalt: Grundlagen der Legehennen- bzw. Mastgeflügelhaltung, Tiergesundheit, Hygiene und rechtliche Rahmenbedingungen, Tipps und Tricks für das Management sowie stallbauliche Empfehlungen.

Zielgruppe: Neueinsteiger:innen, Geflügelhalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 40,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 80,--

Termin: Do, 12. März 2026

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

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

Termin: Do, 5. März 2026

von 13:30 bis 17:30 Uhr

Ort: Güssing, BR Güssing

Leitung: Ing. Wolfgang Pleier

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

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr, 27. Februar 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: mind. 12 Teilnehmer:innen



Bienenhaltung

Imkerei-Grundkurs – Theorie

1-0013366



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

Zielgruppe: Neueinsteiger:innen Imkerei und aktive Imker:innen

Kursbeitrag: € 90,--

Termin: Sa, 28. Februar 2026

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, 20. Februar 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: max. 20 Teilnehmer:innen

Imkerei-Neueinsteiger – Praxiskurse

1-0013365



Inhalt: Dieser vierteilige Kurs vermittelt die praktischen Fertigkeiten der Imkerei für Neueinsteiger:innen. In der Zeit von April bis Juli werden bei vier halbtägigen Veranstaltungen die Arbeiten am Bienenstand praktisch vermittelt. Die Schwerpunkte der vier Praxiseinheiten umfassen: Modul 1 Erweiterungsschritte, Modul 2 Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung, Modul 3 Honigernte, Modul 4 Varroabekämpfung. Die Module 1 und 2 finden in der Landwirtschaftskammer Eisenstadt statt, die Module 3 und 4 in Neckenmarkt.

Zielgruppe: Neueinsteiger:innen und aktive Imker:innen

Kursbeitrag: € 140,--

Termine:

SA, 18. April 2026, LK Eisenstadt

SA, 16. Mai 2026, LK Eisenstadt

SA, 13. Juni 2026, Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

SA, 11. Juli 2026, Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

jeweils von 08:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, LK Eisenstadt;

Neckenmarkt, Bioimkerei Madler

Leitung: DI Franz Vuk

Referent/en: IM Wolfgang Oberrisser, IM Ing. Michael Madler

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Fr, 20. März 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

Anmerkung: max. 15 Teilnehmer:innen



Sonstige Tiere

Fortpflanzung bei Neuweltkamel – theoretische Grundlagen und praktische Übungen

1-0013333



Inhalt: Fortpflanzung bei Neuweltkamel – was sollen Halter:innen darüber wissen? Bei dieser Weiterbildungsveranstaltung werden im Theorie-Teil die Grundlagen der weiblichen und männlichen Fortpflanzung, veterinärmedizinische Aspekte bei der Zucht sowie die Themen Geburt und Neugeborene behandelt. Im anschließenden Praxisteil kommt es dann zur Vorstellung, Demonstration und Diskussion von Tätigkeiten im Rahmen der Zucht an männlichen und weiblichen Tieren.

Zielgruppe: Lama- und Alpakahalter:innen

Kursbeitrag gefördert: € 50,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--

Termin: Mi, 29. April 2026

von 16:30 bis 20:30 Uhr

Ort: Frauenkirchen, Betrieb Pinetz

Leitung: DI Daniela Höller

Referent/en:

Univ.-Prof. Dr. Thomas Wittek

Veranstalter: Abt. Tierzucht

Anmeldung/Auskunft: Abt. Tierzucht

bis Mi, 22. April 2026

Tel.: 02682/702-500

E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

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

Biolandbau



Biolandbau

Bio im ÖPUL 2023 für Ackerbaubetriebe



Inhalt: Überblick Bio-Richtlinien inklusive Dokumentation; Fruchtbarer Boden als Basis; Fruchtfolge im Biolandbau; Nährstoffmanagement und Kulturführung; Richtiger Betriebsmitteleinsatz inklusive Saatgut; Sortenwahl im Biolandbau; Markt und Vermarktung
Zielgruppe: ÖPUL-Bio Betriebe
Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Do, 16. Oktober 2025
von 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Jois, GH Rausch
Leitung: DI Andrea Leeb
Referent/en: DI Andrea Leeb

Termin: Do, 23. Oktober 2025
von 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Großpetersdorf, GH Herics
Leitung: DI Andrea Leeb
Referent/en: DI Andrea Leeb

Termin: Do, 20. November 2025
von 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Lackendorf, GH Roznyak
Leitung: DI Andrea Leeb
Referent/en: DI Andrea Leeb

Termin: Mi, 17. Dezember 2025
von 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: St.Andrä, GH Zur Linde
Leitung: DI Andrea Leeb
Referent/en: DI Andrea Leeb

Veranstalter: LFI Bgld.
Anmeldung/Auskunft: Bez.Ref. bzw. online bis eine Woche vor der Veranstaltung
Anmerkung: 5 Std. ÖPUL-Bio-Anrechnung

Bio im ÖPUL 2023 für Weinbaubetriebe



Inhalt: EU-Bio VO, Maßnahme Biologischer Weinbau im ÖPUL, Bio-Kontrolle und Dokumentation, Fruchtbarer Boden als Basis, Nährstoffmanagement und Kulturführung, Sortenwahl im Biolandbau, Richtiger Betriebsmitteleinsatz inklusive Pflanzgut und Saatgut;
Kursbeitrag: € 50,--

Termin: Mi, 22. Oktober 2025
von 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Gols, Weinhotel Kirchenwirt, Unt.HS 43
Leitung: DI Andrea Leeb, Daniel Pachinger
Referent/en: DI Andrea Leeb, Daniel Pachinger, Bgld. LK

Veranstalter: LFI Bgld.
Anmeldung/Auskunft: Bez.Ref. bzw. online bis eine Woche vor Veranstaltung
Tel.: 02167/2551
Anmerkung: 5 Std. ÖPUL-Bio-Anrechnung

Einführungskurs in die Biologische Wirtschaftsweise



Inhalt: Allgemeine Grundsätze der Biolandwirtschaft (Boden, Fruchtfolge und Kulturführung), Rahmenbedingungen (EU-Bio-VO, Kontrolle, Vermarktung)
Zielgruppe: Betriebsleiter, die einen Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise in Erwägung ziehen sowie Neueinsteiger oder Neubewirtschafter
Kursbeitrag gefördert: € 30,--/Tag für Bio Austria Bgld. Mitglieder, sonst € 50,-- € 50,-- Paketpreis für beide Tage für Bio-Austria Bgld.-Mitglieder, sonst € 80,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--/Tag bzw. € 160,-- für beide Tage ohne BNR

Do, 4. Dezember 2025

Fr, 5. Dezember 2025

von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Eisenstadt, Bgld. LK, Rittsteuersaal
Leitung: DI Andrea Leeb
Referent/en: Franz Traudtner

Veranstalter: LFI Bgld.

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

Tel.: Bgld.LK, Tel. 02682/702-600 bzw.

BIO AUSTRIA Bgld., Tel. 02612/43642

E-Mail: pflanzenbau@lk-bgld.at

Anmerkung: 5 Std. ÖPUL-Bio-Anrechnung

Vorbereitung auf die Biokontrolle



1-0013414

Inhalt: Fit für die Biokontrolle! In diesem Vortrag erhalten Sie einen kompakten Überblick über Ablauf, rechtliche Grundlagen und praktische Anforderungen – von Probenziehung und Stichprobenkontrollen bis hin zur Betriebsbesichtigung und Dokumentation. Erfahren Sie, welche Bereiche geprüft werden und welche Aufzeichnungen in Pflanzenbau, Tierhaltung, Verarbeitung und Vermarktung nötig sind. So gehen Sie bestens vorbereitet und sicher in Ihre nächste Biokontrolle.

Zielgruppe: Biobetriebe und Umsteller*innen

Kursbeitrag: €15,--

Termin: Do, 15. Jänner 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, BR Oberwart

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Inge Köstenbauer

Veranstalter: BR Oberwart

Anmeldung/Auskunft: BR Oberwart

bis Mi, 7. Jänner 2026

Tel.: 03352/32308

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

Biologische Wirtschaftsweise für Ackerbaubetriebe (5 Stunden)

1-00134146



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in rund 5 Stunden schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ (BIO). Themen wie ÖPUL 2023, Kontrolle und Aufzeichnungen, sowie der Einsatz von Betriebsmitteln im Biolandbau werden fundiert erklärt. Speziell für Ackerbaubetriebe bieten wir praxisnahe Tipps zur Bodenfruchtbarkeit, Fruchtfolge und Begrünung. Nutzen Sie dieses Wissen, um Ihren Betrieb nachhaltig und erfolgreich zu führen.

Kursbeitrag: € 40,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Biologische Wirtschaftsweise für tierhaltende Betriebe mit Grünland und Feldfutterbau (5 Stunden)

1-0013050



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in rund 5 Stunden schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ (BIO). Wir starten mit einer Einführung zu ÖPUL 2023 und den Grundlagen des Biolandbaus, gefolgt von Rahmenbedingungen, Kontrolle, Betriebsmitteln und Bio-Kennzeichnung.

Der zweite Teil widmet sich speziell tierhaltenden Betrieben: Von der biologischen Tierhaltung und Grünlandwirtschaft über Futtermittel und Tierbehandlung bis hin zu Zucht und Viehverkehr – alles, was Sie für einen erfolgreichen Bio-Betrieb wissen müssen.

Kursbeitrag: € 40,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Biologische Wirtschaftsweise – Allgemeiner Teil und Grundlagen (3 Stunden)

1-0013151



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in rund 3 Stunden schulungsrelevante allgemeine Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ (BIO). Themen wie ÖPUL 2023, Bodenfruchtbarkeit, Bodenschutz, Kreislaufwirtschaft, Nährstoffmanagement, Bio-Kontrollen und Aufzeichnungen werden fundiert erklärt. Anerkennung: 3 Std. BIOBIO

Kursbeitrag: € 30,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

ÖPUL-Bio-Biodiversität



Schulungen mit Anrechnungen für Bio-Biodiversität finden sie auch im Kapitel Ackerbau (ab Seite 32)

Biologische Wirtschaftsweise – Schwerpunkt Ackerbau (2 Stunden)

1-0013153



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in rund 2 Stunden schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ (BIO). Die Inhalte sind Bodenfruchtbarkeit, Fruchtfolge, Begrünung. Anerkennung: 2 Std. BIOBIO

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.

Biologische Wirtschaftsweise – Schwerpunkt Tierhaltung im Grünland und Feldfutterbau (2 Stunden)

1-0013153



Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in rund 2 Stunden schulungsrelevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ (BIO). Die Inhalte sind für biologische Tierhaltung und Grünlandwirtschaft abgestimmt. Anerkennung: 2 Std. BIOBIO

Kursbeitrag: € 25,--

Sie können jederzeit loslegen und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Unternehmensführung



Finanzmanagement für land- und forstwirtschaftliche Betriebe

1 -0013437



Inhalt: Erfahren Sie, wie Sie die Finanzen Ihres Betriebs sicher und vorausschauend steuern. Dieses praxisnahe Webinar richtet sich an Bäuerinnen und Bauern sowie Interessierte und vermittelt alles Wichtige zu Eigen- und Fremdkapital, Investitionen, Liquidität, Krediten und Bankgesprächen – verständlich und direkt umsetzbar. Darüber hinaus zeigen wir, wie Sie finanzielle Engpässe frühzeitig erkennen und Ihrem Betriebskapital eine stabile Basis verschaffen. So können Sie Entscheidungen treffen, die Ihren Betrieb langfristig stärken und Risiken reduzieren, bevor sie zum Problem werden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 30,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 90,--

Termin: Mi, 5. November 2025
von 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: ONLINE

Leitung: Christin Kandlhofer, BEd

Referent/en: Ing. Michael Schaffer

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Elisa Gerdenitsch, Abteilung IV Betriebswesen bis Di, 28. Oktober 2025

Tel.: +43 2682-702-450 E-Mail: elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich; Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet;

Von der Idee zur Förderung – Investitionsmaßnahmen richtig planen und beantragen

1-0013416



Inhalt: Diese Veranstaltung bietet einen kompakten Überblick von den Fördervoraussetzungen bis zur Abrechnung. Vorgestellt werden die drei Maßnahmen: Investitionsförderung, Junglandwirt:innenförderung und Diversifizierungsinvestitionen. Die Teilnehmenden erfahren, welche Projekte förderfähig sind, welche Voraussetzungen und Fördersätze gelten und wie die Antragstellung abläuft – von der ersten Idee über notwendige Unterlagen bis hin zur Projektdurchführung und abschließenden Abrechnung. So entsteht ein klares Bild, wie Fördermöglichkeiten optimal genutzt werden können.

Zielgruppe: Landwirt*innen und Junglandwirt*innen

Kursbeitrag nicht gefördert: € 15,--

Termin: Di, 10. Februar 2026

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Oberwart, Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Leitung: Martina Knöbl, BSc

Referent/en: Martina Knöbl BSc, LK Bgld und DI Andreas Graf, LK Bgld

Veranstalter: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart

Anmeldung/Auskunft: Landwirtschaftliches Bezirksreferat Oberwart bis Di, 3. Februar 2026

Tel.: 03352/32308

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

Betriebsaufzeichnungen durch digitale Tools leichter überblicken – Farmmanagementsysteme im Überblick

1-0013439



Inhalt: Steigende Auflagen und ein voller Schreibtisch stellen eine zunehmende Herausforderung für viele Betriebsleiter:innen dar und fressen viel Zeit. In diesem Seminar werden Systeme vorgestellt, die den Bürokratismus den Kampf ansagen. Durch die Vielzahl an Betrieben eignet sich für jeden Betrieb ein anderes System. Es wird ein Überblick gezeigt und auf die verschiedenen Systeme eingegangen, um für jeden Betrieb eine passende Lösung zu bieten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 20,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 60,--

Termin: Do, 19. Februar 2026
von 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: ONLINE

Leitung: Christin Kandlhofer, BEd

Referent/en: Stefan Polly

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Elisa Gerdenitsch, Abteilung IV Betriebswesen bis Mi, 11. Februar 2026

Tel.: +43 2682-702-450 E-Mail: elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich; Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet;

Exkursion Innovation Farm und Besichtigung Agri PV-Anlage

1-0013440



Inhalt: Diese Exkursion führt Sie zunächst zur Innovation Farm Wieselburg, wo das Gesamtkonzept vorgestellt wird. Bei der Besichtigung einzelner Innovationen, Vorführungen modernster Technologien und einer Feldbegehung erhalten Sie praxisnahe Einblicke in die Landwirtschaft der Zukunft. Anschließend besuchen wir in Pöchlarn eine Agri-PV-Anlage und erfahren, wie Photovoltaik und landwirtschaftliche Produktion effizient kombiniert werden können.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern sowie alle interessierten Personen

Kursbeitrag gefördert: € 70,--

Kursbeitrag nicht gefördert: € 200,--

Termin: Mi, 10. Juni 2026

von 07:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Wieselburg und Pöchlarn

Leitung: Christin Kandlhofer, BEd

Referent/en: Referenten der Innovation Farm; Mitarbeiter der RWA

Veranstalter: LFI Burgenland

Anmeldung/Auskunft: Elisa Gerdenitsch, Abteilung IV Betriebswesen bis Di, 2. Juni 2026

Tel.: +43 2682-702-450

E-Mail: elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at

Anmerkung: Anmeldung erforderlich;

Kurse

In der Online-Kurssuche können Sie auch gezielt nach Termin, Bezirk, Fachbereich, Fachgruppe oder Anrechenbarkeiten filtern. Mit der Eingabe der Kursnummer kommen Sie direkt zur Kursbeschreibung – so einfach kann Fortbildung sein!



Newsletter

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

Bildungsgutscheine

Ein Geschenk mit bleibendem Wert!

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede:n und für jeden Anlass. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen im Burgenland eingelöst werden.



LFI Burgenland
Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt

+43 2682 702 420
lfi@lk-bgld.at
bgld.lfi.at/gutschein



Veranstalterverzeichnis – Unsere Partner

LFI Information



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

Geschäftsführung
DI Johann Pötz, T 02682/702-401

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

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

BGLD. LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15, T 02682/702

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

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

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

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

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

SONSTIGE ORGANISATIONEN

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

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

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

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

**Maschinenring Pannonia
Standort 1**
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagner-Straße 5
T 05 9003 710
E pannonia@maschinenring-bgld.at

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 02682/702-453
E juergen.loeffler@lk-bgld.at

**Maschinenring Service Burgenland reg.
Gen.m.b.H.**
7400 Oberwart,
Ferdinand Hatvagner Straße 5
T 05 900 3010
E service.bgld@maschinenring-bgld.at

Standort 2:
7341 Markt St. Martin, Industriegelände 10
T 05 9003 720
E pannonia@maschinenring-bgld.at

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

**Maschinenring Service Burgenland –
Geschäftsstelle Eisenstadt-Mattersburg**
7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15
T 059 003 410
E noah.stadlmann@maschinenring-bgld.at

Maschinenring Pannonia
7400 Oberwart, Ferdinand Hatvagner-Straße 5
T 059060/107
E pannonia@maschinenring.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. Falls keine Zahlscheine verschickt wurden, werden die Kursbeiträge am ersten Kurs-tag bar eingehoben.

STORNOGEBÜHR: Bei Abmeldungen bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Stornogebühren verrechnet. Bei Absagen nach Ablauf der Frist behält sich das LFI vor bis zu 50% des Kursbeitrages zu verrechnen. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung von Ersatzpersonen entfällt die Stornogebühr.

ORGANISATORISCHE ÄNDERUNGEN/ ABSAGE EINER VERANSTALTUNG:

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

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN:

Die Kursteilnehmer erhalten für alle Veranstaltungen ab 16 Unterrichtseinheiten eine Teilnahmebestätigung. Voraussetzung ist der Nachweis von mindestens 80% Anwesenheit.

Teilnahmebestätigungen für Kurse mit weniger als 16 Unterrichtseinheiten sind beim LFI gesondert anzufordern.

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

GERICHTSSTAND: Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Eisenstadt.

Bildungsförderung LE 23-27

Veranstaltungen mit der Preisauszeichnung "Kursbeitrag gefördert", werden im Rahmen der LE 23-27 vom Land Burgenland, vom Bund und von der EU gefördert. In der Regel sind die Förderungen bereits im vorliegenden Kursangebot eingerechnet, sodass Sie nur mehr den um die Förderung verringerten Kursbeitrag bezahlen.

Folgender Personenkreis

ist prinzipiell förderbar:

Bewirtschafter land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
Mitarbeitende Familienangehörige (am Betrieb wohnhaft)
zukünftige Hofübernehmer/in
in der Land- und Forstwirtschaft unselbstständig Beschäftigte
Daher bitte bei der Anmeldung zu geförderten Kursen unbedingt die landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) angeben.

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

Nähere Auskunft erhalten Sie unter der Tel. Nr.: 02682/702-401,
DI Johann Pötz.

Weitere Veranstaltungen

Das vorliegende Bildungsprogramm beinhaltet das geplante Weiterbildungsprogramm für den Herbst/Winter 2025/2026. 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 Website bgl.lfi.at

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes

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

Behinderten- gleichstellungsgesetz

Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems. 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.

**ZUKUNFT
ist jetzt!**

.....



bgld.lfi.at



**Ländliches
Fortbildungsinstitut (LFI)
Burgenland**

Esterhazystraße 15
7000 Eisenstadt
T 02682/702-0
F 02682/702-490
E lfi@lk-bgld.at