



LFI Niederösterreich

# Bildungsprogramm Direktvermarktung und andere Einkommenskombinationen 2022/2023

noe.lfi.at  
Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

  
LE 14-20  
Stärkung für das Ländliche Raum



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





LK NÖ/Philipp Monihart

Präsident Johannes Schmuckenschlager

## Neue Perspektiven durch Weiterbildung

Liebe Bäuerinnen und Bauern!

Regionalität und heimische Produktion stellen unsere Landwirtinnen und Landwirte tagtäglich unter Beweis. Gerade bei den Betriebszweigen Direktvermarktung, Buschenschank und Urlaub am Bauernhof ist der direkte Kontakt zu den KonsumentInnen nicht mehr wegzudenken. Diese Betriebszweige sind zu einem wahren Herzstück der Landwirtschaft geworden. Selbst Rohstoffe zu produzieren und diese zu veredeln stellt eine einzigartige Besonderheit in der Direktvermarktung dar. Genau diese bäuerliche Produktion und Bodenständigkeit schätzen KundInnen beim Kauf regionaler Spezialitäten. Dahinter stehen LandwirtInnen mit ihren Erfahrungen, Innovationsbereitschaft und der Stärke als Familienbetrieb.

In unserer schnelllebigen Zeit gibt es aber immer wieder Herausforderungen und Änderungen der Rahmenbedingungen, die es laufend zu bewältigen gilt. Umso wichtiger ist es, sich weiterzubilden, neue technische Möglichkeiten, vereinfachte Verarbeitungsverfahren und neue Vertriebskanäle kennenzulernen.

Mit dem Besuch von Weiterbildungen schaffen Sie sich die beste Grundlage, um mit der eigenen landwirtschaftlichen Produktion am Puls der Zeit zu bleiben. Mit einem breiten Angebot im vorliegenden Bildungsprogramm wird das notwendige theoretische und praktische Rüstzeug vermittelt. Da ist mit Sicherheit für jeden etwas dabei!

Neue Perspektiven kennenzulernen, sein Wissensspektrum zu erweitern und Innovationen für den eigenen Betrieb ausreichend Platz zu geben ist das Um und Auf eines erfolgreichen Betriebskonzepts. Darüber hinaus bieten Seminare die Möglichkeit, sich mit Berufskollegen über praktische Erfahrungen auszutauschen, um voneinander zu lernen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude an den Kursen und viel Erfolg bei der Umsetzung des neu erworbenen Wissens.

Herzlichst Johannes Schmuckenschlager  
Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ

Wissen & Verstehen  
**LANDWIRTSCHAFT FÜR ALLE**  
www.landwirtschaft-verstehen.at

### Die neue Webseite der Landwirtschaftskammer Niederösterreich für Konsumentinnen und Konsumenten.

Gehen Sie mit uns den „Weg der Lebensmittel“.

Lernen Sie unsere Bäuerinnen und Bauern kennen und unsere Landwirtschaft verstehen.



**Vielfältiges Wissen kompakt erfahren!**

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)



## Zertifizierung



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

---

### LFI-Kundenservice

Das Sekretariat des LFI erreichen Sie  
Montag – Donnerstag 08.00 – 16.00 Uhr  
Freitag 08.00 – 12.00 Uhr

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

### Unsere Adresse:

Ländliches Fortbildungsinstitut in der Landwirtschaftskammer NÖ  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26100, F 05 0259 26009, E lfi@lk-noe.at, noe.lfi.at

---

### LK-Kundenservice

Das Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung erreichen Sie  
Montag – Donnerstag 08.00 – 16.00 Uhr  
Freitag 08.00 – 12.00 Uhr

### Unsere Adresse:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich,  
Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26500, F 05 0259 26009, E direktvermarktung@lk-noe.at

---

### Zeichenerklärung



TGD-Anerkennung



Zertifikatslehrgang



Onlinekurs/E-Learning



ÖPUL 23 Anerkennung

---

### Auskunft und Anmeldung

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

---

### Fehlende Daten

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

Die einzelnen Veranstaltungen werden im Internet unter [noe.lfi.at](http://noe.lfi.at) veröffentlicht bzw. können telefonisch erfragt werden.

# INHALT

## 02 ALLGEMEINES

- 2 VORWORT
  - 3 INHALTSVERZEICHNIS
- 

## 04 DIREKTVERMARKTUNG

---

## 12 BUSCHENSCHANK

---

## 14 URLAUB AM BAUERNHOF

---

## 15 SCHULE AM BAUERNHOF

---

## 16 GREEN CARE & INNOVATIONEN

---

## 17 HYGIENE / RECHT

---

## 20 DIGITALISIERUNG & EDV

---

## 21 ALLGEMEINES

- 21 PROJEKTE
- 22 BERATUNGSPRODUKTE
- 22 ANSPRECHPARTNER
- 23 AGB, FÖRDERUNGEN



### CORONA-REGELUNGEN FÜR PRÄSENZVERANSTALTUNGEN

Die Teilnahme an sämtlichen Kursen und Veranstaltungen ist ausschließlich mit vorheriger Anmeldung möglich.

Es gelten die aktuellen COVID-19 Verhaltensregeln der Bundesregierung für Veranstaltungen, gegebenenfalls die Regelungen für berufliche Aus- und Weiterbildungen.



© LK NÖ/Heidegger

# DIREKT- VERMARKTUNG

## EINSTIEG IN DIE DIREKTVERMARKTUNG – EINE CHANCE FÜR MEINEN HOF

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die an einem Einstieg in die Direktvermarktung interessiert sind

**Referent/in:** Roswitha Zach BSc, Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier

3-0077212



### Webinar

**Kosten:** 20 € gefördert, 40 € ungefördert

**Do. 27.10. und Mo. 31.10.2022;**

**16:00-18:30 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 20.10.2022

3-0078438

### Präsenzveranstaltung

**Kosten:** 29 € gefördert, 54 € ungefördert

**Fr. 17.03.2023; 09:00-16:00 Uhr**

**Bezirk Wr. Neustadt / Neunkirchen**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 oder BBK Neunkirchen, T 05 0259 41400 bis 10.03.2023

## WEBINAR: RECHTLICHE GRUNDLAGEN ZUR DIREKTVERMARKTUNG & SPEZIELLE FRAGEN BEI DER VERMARKTUNG ÜBER SELBSTBEDIENUNGSLÄDEN



Bei diesem Webinar informieren wir Sie zum einen über die allgemeinen Voraussetzungen und rechtlichen Rahmenbedingungen in der Direktvermarktung und zum anderen über die Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Rahmen eines Selbstbedienungsladens. Themen wie rechtliche Grundlagen - insbesondere Jugendschutzbestimmungen, Öffnungszeitengesetz, Rechnungslegung, Hygiene, usw. werden dabei erläutert.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen bzw. LandwirtInnen, die Interesse haben, ihre eigenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse im Rahmen eines Selbstbedienungsladens zu verkaufen

**Referent/in:** Mag. Birgit Kopp, Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier, Alexandra Bichler BBEd

**Kosten:** 20 € gefördert, 40 € ungefördert

3-0078257

**Di. 28.02.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 21.02.2023

## SELBSTBEDIENUNGSLÄDEN – WAS GILT ES RECHTLICH ZU BEACHTEN?

Selbstbedienungsläden aus gewerbe-, steuer- und lebensmittelrechtlicher Sicht; Welche Produkte dürfen angeboten werden? Zusammenschluss mehrerer Landwirte, Öffnungszeitengesetz, Jugendschutz, Hygieneleitlinie, ...

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die ihre Produkte in einem Selbstbedienungsladen vermarkten möchten

**Referent/in:** Mag. Birgit Kopp, Alexandra Bichler BBEd, Mag. (FH) Mag. Martina Obermaier

**Kosten:** 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

3-0078127

**Mi. 30.11.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Hollabrunn**

**Anmeldung:** BBK Hollabrunn, T 05 0259 40600 bis 23.11.2022

3-0077660

**Mi. 18.01.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 11.01.2023

3-0078262

**Fr. 20.01.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Zwettl**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 13.01.2023

3-0078202

**Fr. 27.01.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Melk**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 20.01.2023

3-0078063

**Fr. 24.03.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Wiener Neustadt**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 17.03.2023

## SACHKUNDENACHWEIS FÜR SCHLACHTUNG



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

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, die selbst Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen schlachten

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

**Kosten:** 52 € gefördert, 99 € ungefördert

3-0078300

**Di. 29.11.2022; 08:30-16:30 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

3-0078431

**Di. 14.02.2023; 08:30-16:30 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

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

## WEBINAR: DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGELFLEISCH - DIE VORSCHRIFTEN IM ÜBERBLICK



Sie möchten mit der Geflügelmast beginnen und das Fleisch direktvermarkten? Neben den allgemeinen Voraussetzungen für die Direktvermarktung wird in diesem Webinar auch auf die Spezialanforderungen bei der Geflügelmast eingegangen. Sie erhalten einen Überblick zu folgenden Themen: persönliche, betriebliche und rechtliche Voraussetzungen bei der Direktvermarktung, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelkennzeichnung, Vermarktungswege, Tierhaltung, Tierschutz, Schlachtung, weitere Bildungs- und Beratungsangebote. Das Webinar soll eine Entscheidungshilfe darstellen, ob für Ihren Betrieb die Erwerbsskombination Direktvermarktung von Geflügel eine Option ist.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die mit der Direktvermarktung von Geflügelfleisch beginnen möchten

**Referent/in:** Alexandra Bichler BBEd, Ing. Oliver Bernhauser

**Kosten:** 20 € gefördert, 40 € ungefordert

3-0077611

**Do. 09.03.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 02.03.2023

## TIERBEURTEILUNG UND BESCHAU VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN IN DER DIREKTVERMARKTUNG



Geflügel- und Kaninchenbetriebe, die selbst schlachten, müssen eine Schulung zum Thema Tierbeschau absolvieren. Bei diesem Kurs werden wichtige Themen wie rechtliche Rahmenbedingungen, richtiges Betäuben und Schlachten, Geflügelkrankheiten und Untersuchungen behandelt. Jede/r TeilnehmerIn erhält einen Schulungsnachweis bei 80 % Anwesenheit.

**Anrechenbarkeit:** 3 h TGD

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Geflügel und Kaninchen

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

**Kosten:** 60 € gefördert, 112 € ungefordert

3-0078242

**Do. 23.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 16.02.2023

## SCHLACHTUNG VON GEFLÜGEL



### Praxiskurs

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

**Anrechenbarkeit:** TGD angefragt

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Josef Blauensteiner, Ing. Josef Schroll

**Kosten:** 82 € gefördert, 164 € ungefordert

3-0078497

**Termin auf Anfrage**

**Dauer:** 8 UE

**LFS Edelhof**

**Information:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## SCHWEINEZERLEGUNG - PRAXISKURS

Wie wird ein Schwein fachgerecht zur Wurst verarbeitet? Im Kurs wird Wissen über die fachgerechte Zerteilung und die Verwendung der Fleischteile sowie die Vorgehensweise beim Suren und Selchen vermittelt.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

**Referent/in:** DI Franz Aichinger

**Kosten:** 65 € gefördert, 115 € ungefordert

3-0079026 / WA3372

**Mo. 27.02., Di. 28.02. und Mi. 01.03.2023;  
18:00-21:00 Uhr**

**LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 20.02.2023

## BRÄT- UND ROHWÜRSTE - PRAXISKURS

Brätbereitung für Grill- und Selchwürste, Käsekrainer, Bratwürstel, Kabanossi und Co.; Verkostung

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

**Referent/in:** DI Franz Aichinger

**Kosten:** 65 € gefördert, 115 € ungefordert

3-0079027 / WA3377

**Mo. 21.11. und Mo. 28.11.2022;  
18:00-22:00 Uhr**

**LFS Warth**

3-0079028 / WA3378

**Di. 28.03. und Di. 11.04.2023;  
18:00-22:00 Uhr**

**LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## KOCHWÜRSTE UND KOCHSPEZIALITÄTEN - PRAXISKURS

In diesem Praxiskurs stehen die Erzeugung und Verkostung von Blutwurst, Presswurst, Leberpastete, Sülzchen, Verhackertem und Co im Mittelpunkt!

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

**Referent/in:** DI Franz Aichinger

**Kosten:** 65 € gefördert, 115 € ungefordert

3-0079029 / WA3373

**Di. 08.11. und Mi. 09.11.2022;  
18:00-22:00 Uhr**

**LFS Warth**

3-0074243 / WA3376

**Mo. 13.03. und Di. 14.03.2023;  
18:00-22:00 Uhr**

**LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 1 Woche vor Kursbeginn

## VEREDELUNG VON GEHEGEWILDFLEISCH (SPEZIELL HIRSCH)

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Hauswürsteln und Dauerwürsten, Haltbarmachung durch verschiedene Pökel- und Räucherverfahren

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung

**Referent/in:** DI Franz Aichinger

**Kosten:** 65 € gefördert, 115 € ungefordert

3-0079031 / WA3379

**Fr. 12.05.2023; 08:00-16:00 Uhr**

**LFS Warth**

**Anmeldung:** LFS Warth, T 02629 2222-0 bis 07.05.2023



## NÖ JAGDVERBAND



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

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

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



## BIO-RINDFLEISCHVERARBEITUNG – VORTEILHAFT ZUSCHNEIDEN, REIFEN, VEREDELN UND VERARBEITEN

Sie wollen kreative und naturnahe Verarbeitungsideen für Ihr Rindfleisch bekommen? Dann sind Sie bei diesem Seminar genau richtig. Der erfahrene Metzgermeister und Buchautor Hermann Jakob gibt uns in diesem Praxisseminar zahlreiche Anleitungen für innovative Rindfleisch-Produkte. Seminarinhalte sind dabei die vorteilhafte Zerlegung und der Zuschnitt für den Verkauf. Ebenso werden spezielle Reifemethoden wie Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging für einzelne Teilstücke besprochen. In der Praxis geht es dann um die Herstellung verschiedenster Wurstarten in Bio-Qualität, z.B. Rinderleberstreichwurst, Krakauer, Bratwurst, Käsekrauter. Ebenso wird die Zubereitung von Cevapcici und Hamburger geübt. Abgerundet wird das Seminar durch einen Theorieteil, die Kalkulation von Rindfleisch, Frage- und Diskussionsmöglichkeit sowie durch ein umfangreiches Skript.

**Zielgruppe:** Bio-Betriebe mit Fleischverarbeitung, Fleisch-DirektvermarkterInnen

**Mitzubringen:** weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

**Referent/in:** Hermann Jakob

**Kosten:** 85 € gefördert, 165 € ungefördert, 80 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0078538

**Fr. 24.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Wieselburg, HBLFA Francisco Josephinum**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## KÄSESCHMANKERL SELBST GEMACHT

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

**Referent/in:** Ing. Martina Sieder

**Kosten:** 55 € gefördert, 105 € ungefördert

3-0077304 / PY1753

**Do. 23.02.2023; 08:30-16:30 Uhr**

**LFS Pyhra**

**Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393 bis 16.02.2023



## BERATUNGSPRODUKTE

Folgende Beratungsprodukte werden vom Referat Milchwirtschaft der LK NÖ angeboten:

- Direktvermarktung – Milchprodukte spezial
- Arbeitskreis Milch
- Milchwirtschaft allgemein
- Eutergesundheitsmanagement
- Stallklima und Kuhkomfort

Weitere Beratungsangebote und Informationen unter: [www.noelko.at/beratung](http://www.noelko.at/beratung)

## HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE UND FRISCHKÄSEZUBEREITUNGEN

**Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch**

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

**Referent/in:** Ing. Josef Hartl,

Ing. Wolfgang Pöhacker

**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 03.11.2022; 09:00-17:00 Uhr**

**Wieselburg an der Erlauf,  
LMTZ Francisco Josephinum**

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

## GRUNDLAGEN DER HARTKÄSEHERSTELLUNG

**Kuh- und Schafmilch**

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

**Referent/in:** Ing. Josef Hartl,

MM Richard Dorninger

**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 15.12.2022; 09:00-17:00 Uhr**

**Wieselburg an der Erlauf,  
LMTZ Francisco Josephinum**

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

## SCHNITTKÄSEHERSTELLUNG

**Kuh- und Ziegenmilch**

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

**Referent/in:** Ing. Josef Hartl

**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 26.01.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Wieselburg an der Erlauf,  
LMTZ Francisco Josephinum**

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

## GRUNDLAGEN DER VERARBEITUNG VON KUH-, SCHAF- UND ZIEGENMILCH

**3-Tages-Basisseminar**

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen

**Referent/in:** Ing. Josef Hartl

**Kosten:** 300 € pro Person

**Di. 07.02.-Do. 09.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Wieselburg an der Erlauf,  
LMTZ Francisco Josephinum**

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

## SPEISEEIS, SAUERMILCHPRODUKTE UND DESSERTS

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen  
**Referent/in:** Ing. Wolfgang Pöhacker, Eduard Hauss  
**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 23.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**Wieselburg an der Erlauf,**  
**LMTZ Francisco Josephinum**

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

### HERSTELLUNG VON BUTTER UND HÜTTENKÄSE (COTTAGE CHEESE)

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Butter und Cottage Cheese, praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Süßrahmbutter und Sauerrahmbutter, Kräuterbutter, Cottage Cheese, Aufrechnungsberechnung (FiT-Einstellung)

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen  
**Referent/in:** MM Andreas Potzmader, Ing. Josef Hartl  
**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 16.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**Wieselburg an der Erlauf,**  
**LMTZ Francisco Josephinum**

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

### WEICHKÄSEHERSTELLUNG

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Milch und Milchprodukten, BeraterInnen, Lehrkräfte von landwirtschaftl. Fach- und Mittelschulen  
**Referent/in:** Ing. Josef Hartl, MM Richard Dorninger  
**Kosten:** 110 € pro Person

**Do. 30.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**Wieselburg an der Erlauf,**  
**LMTZ Francisco Josephinum**

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



Auf der Homepage [www.josephinum.at](http://www.josephinum.at) ist eine online Anmeldung möglich.

### BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – GRUNDLAGEN

Sie sind DirektvermarkterIn und möchten aus Ihrem eigenen Getreide Brot backen und vermarkten? Sie haben vielleicht schon "Backversuche" hinter sich, trauen sich damit aber noch nicht in die Direktvermarktung? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Brote für die Direktvermarktung - von den Rohstoffen über die Fertigung und den Backprozess bis hin zur Lagerung und notwendigen Ausrüstung. Die Umsetzung in die Praxis wird bei der gemeinsamen Herstellung von verschiedenen Brotsorten geübt.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Brot  
**Mitzubringen:** Schürze  
**Referent/in:** Erwin Heftberger  
**Kosten:** 106 € gefördert, 200 € ungefördert

3-0078802

**Sa. 16.09.2023; 09:30-17:30 Uhr**  
**Wels, HTL f. Lebensmitteltechnologie**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.09.2023



### BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – DINKELBROT UND -GEBÄCK

Dinkel-Kleber ist nicht so stabil, daher neigen Dinkelbrote zum Auseinanderlaufen. Außerdem wird Dinkel schnell "trocken". In diesem Kurs erfahren Sie, wie man mit Hilfe von Brühstücken und Kochstücken saftiges Dinkelbrot und -gebäck herstellt und was man sonst noch alles beim Backen mit Dinkel beachten sollte. Rezepte für reines Dinkelbrot und -gebäck sowie für Dinkel-Roggenbrot; Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung von mitgebrachtem Dinkelbrot und -gebäck; konstruktives Feedback vom Fachexperten

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen  
**Mitzubringen:** eigene/s Dinkelbrote und -gebäck, Schürze  
**Referent/in:** Christopher Lang  
**Kosten:** 125 € gefördert, 240 € ungefördert

3-0078429

**Mo. 20.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**BBK Kreams**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 13.02.2022

### BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – VOLLKORNBROT UND -GEBÄCK

Sie möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern oder sich intensiver mit dieser Thematik beschäftigen? Mit dem richtigen Fachwissen kann Vollkorn ein Hochgenuss sein! In diesem Backkurs erhalten Sie vom Profi wertvolle Tipps für die Herstellung saftiger Vollkorn-Backwaren. Ernährungsphysiologische Bedeutung von Vollkornbrot; Teigführung; Sauerteig; Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern; Rezepte für Vollkornbrot und -gebäck; Durchführung von Backversuchen; sensorische Verkostung mitgebrachter Vollkornbrote und -gebäcke und konstruktives Feedback vom Fachexperten

**Zielgruppe:** Brot-DirektvermarkterInnen  
**Mitzubringen:** eigenes Vollkornbrot und -gebäck, Schürze  
**Referent/in:** Christopher Lang  
**Kosten:** 125 € gefördert, 240 € ungefördert, 112 € für GvB-Betriebe & Top-Heurige

3-0078414

**Mo. 27.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**BBK Kreams**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 20.03.2023

### BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – LANGZEITFÜHRUNG

Unter "Langzeitführung" versteht man, dass Vorteige eingesetzt werden und dem Teig mehr Zeit als üblich zur Reifung gegeben wird. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Brotes. Vieles spricht also für den aktuellen Trend "Slow-Baking". Bei diesem 2-tägigen Seminar haben bäuerliche Brot-DirektvermarkterInnen die Möglichkeit, sich gemeinsam mit dem Bäckermeister und geprüften Brot-Sommelier Christopher Lang mit der Thematik "Langzeitführung" in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen.

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die sich genauer mit dem Thema "Langzeitführung" auseinandersetzen möchten  
**Mitzubringen:** Schürze  
**Referent/in:** Christopher Lang  
**Kosten:** 205 € gefördert, 405 € ungefördert

3-0078302

**Mo. 25.09.-Di. 26.09.2023;**  
**09:00-16:00 Uhr**  
**BBK Kreams**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.09.2023

## BROTBACKEN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG – DAS PERFEKTE BAUERNBROT

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

**Zielgruppe:** aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die an der Qualität ihres Bauernbrotes arbeiten möchten

**Mitzubringen:** eigene Sauerteige und Bauernbrote, Schürze

**Referent/in:** Christopher Lang

**Kosten:** 70 € gefördert, 134 € ungefordert

3-0078447

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

**BBK Kreams**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 23.10.2023

## SPEISEÖLHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sie möchten Speiseöl aus eigenen Ölsaaten herstellen und vermarkten? In diesem Seminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zu folgenden Themen: Bedeutung und Produktion pflanzlicher Öle, Charakterisierung pflanzlicher Öle, Rolle pflanzlicher Öle in der Ernährung, qualitätsbestimmende Faktoren bei der Technologie der Ölgewinnung, gesetzliche Bestimmungen sowie Informations- und Untersuchungsstellen für pflanzliche Öle, sensorische Beurteilung von Ölen, Verkostung von Ölen

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Dr. Franz Siegfried Wagner

**Kosten:** 122 € gefördert, 233 € ungefordert

3-0078494

**Di. 06.06.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.06.2023

## DER ANBAU VON WINTERGEMÜSE: ERNTEN OHNE ZU HEIZEN

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

Mit der richtigen Pflege sind Tisch und Beet auch in der kalten Jahreszeit reich mit frischem, knackigem Gemüse gedeckt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, GartenbesitzerInnen

**Referent/in:** DI Wolfgang Palme

**Kosten:** 55 € gefördert, 95 € ungefordert

3-0078534

**Mi. 25.01.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Zinsenhof b. Ruprechtshofen,  
Gemüseversuchsanstalt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 18.01.2023

## FRUCHTGEMÜSEVIELFALT FÜR DIREKTVERMARKTUNG UND SELBSTVERSORGUNG

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen und GartenbesitzerInnen

**Referent/in:** DI Wolfgang Palme

**Kosten:** 55 € gefördert, 95 € ungefordert

3-0078533

**Mi. 23.08.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Wien, City Farm Augarten**

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

## VEGANE UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS LANDWIRTSCHAFTLICHEN ROHSTOFFEN

Vegan und Vegetarisch liegen im Trend. Die immer größere Nachfrage nach fleischlosen Lebensmitteln bietet für landwirtschaftliche Betriebe neue Veredelungsmöglichkeiten. In diesem Seminar lernen wir theoretisch und praktisch, wie wir aus verschiedenen Ackerfrüchten und aus Gemüse vegane bzw. vegetarische „Fleischersatzprodukte“/Lebensmittel kreieren können. Unsere Rohstoffe für die Verarbeitung werden u.a. Erbsen, Weizenmehl, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Hanf, Sonnenblumen- bzw. Lein-Eiweiß (Presskuchen vom Ölpresen) oder auch Rote Rüben sein. Daraus werden wir im Kurs rein vegane Spezialitäten à la „Cevapcici“, „Hamburger“, „Streichwürste“ oder auch vegetarische Produkte wie „Frankfurter“ herstellen.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, Bio-Betriebe, Ackerbau- und Gemüsebau-Betriebe

**Mitzubringen:** Schürze

**Referent/in:** Hermann Jakob

**Kosten:** 95 € gefördert, 199 € ungefordert, 90 € für BIO AUSTRIA-Mitglieder

3-0078542

**Do. 23.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**BBK Kreams**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, www.bio-austria.at/kurse-noe 15.03.2023

## SPEISEKAMMER AUS DER NATUR



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

**Anrechenbarkeit:** 8h Schule am Bauernhof  
**Zielgruppe:** NaturvermittlerInnen, Seminarbäuerinnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB

**Referent/in:** Dr. Michael Machatschek

**Kosten:** 60 € gefördert, 120 € ungefordert

3-0078095

**Do. 16.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Reinsberg, Die Zebenholzers**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.03.2023

3-0078595

**Sa. 18.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**BBK Zwettl**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 24.02.2023

## CHUTNEYS PROFESSIONELL HERGESTELLT

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen: mögliche Zutaten, Haltbarkeit, Kennzeichnung, Kalkulation, praktische Zubereitung von Chutneys, Verkostung mitgebrachter Produkte

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Chutneys

**Mitzubringen:** selbst hergestellte Chutneys

**Referent/in:** Stefan Feichtegger BEd.

**Kosten:** 75 € gefördert, 138 € ungefordert

3-0078452

**Di. 28.03.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**BBK Kreams**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 22.03.2023



## GRUNDLAGEN DER PROFESSIONELLEN BIO-HASELNUSSPRODUKTION



In diesem Kurs widmen wir uns voll und ganz der Haselnuss. Dabei werden Sie die wichtigsten Faktoren und Grundlagen für die Produktion von Bio-Haselnüssen kennen lernen. Was benötigt die Kultur und Pflege von Haseln und welche Sorten gibt es? Welche Standorte sind geeignet? Welche Herausforderungen, wie etwa Schädlinge, können in der Kulturführung auftreten und mit welchen Strategien kann ihnen im Bio-Anbau begegnet werden? Neben diesen Fragen widmen wir uns der Aufbereitung, Verarbeitung und dem Vermarktungspotenzial der Haselnuss. Im Kurs werden zwei Betriebe vorgestellt, die seit längerem Bio-Haselnüsse produzieren. Ein Bio-Betrieb präsentiert dabei sein Agroforst-Anbausystem, bei dem Haselnüsse mit Ackerbau kombiniert werden. Beim Praxisbetrieb vor Ort besuchen wir die Haselnuss-Anlage und bekommen praktische Einblicke in die Aufbereitungsanlagen.

**Zielgruppe:** Ackerbaubetriebe, Grünlandbetriebe, Obstbaubetriebe

**Referent/in:** Johannes Mühl, Mag. Karl Waltl, Gerald Popp

**Kosten:** 75 € gefördert, 150 € ungefördert, 70 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0078586

**Fr. 22.09.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**Bezirk Waidhofen a.d.Thaya**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 15.09.2023

## ALTERNATIVE OBSTARTEN FÜR DEN BIO-ERWERBSOBSTANBAU



Die große Vielfalt an Obstarten- und sorten bietet ein innovatives Potenzial für den Erwerbsanbau und auch eine gute Ergänzung im Sortiment für DirektvermarkterInnen. In diesem Seminar werden Sie Sorten kennenlernen, die sowohl wirtschaftlich als auch kulinarisch an Bedeutung gewinnen. Die Sortenwahl wurde im Hinblick auf die aktuellen und zunehmenden Anbauherausforderungen wie Trockenheit und Resistenz gegen Spätfröste sowie dem Marktpotenzial getroffen. Im Fokus des Kurses stehen Maulbeeren, Paw Paws/Indianerbananen, Ölweiden, Nashibirnen, Chinesische Datteln, Quitten und Zitronenquitten sowie diverse Pflaumenarten- und sorten. Die jeweiligen Obstarten werden in Bezug auf Kultur, Standort, Pflege, Sortenauswahl sowie auch betreffend Verarbeitungs- und Vermarktungsmöglichkeiten vorgestellt. Zudem werden die Bäume im Schaugarten Alchemistenpark im Wuchs zu sehen sein und natürlich auch in verarbeiteter Form verkostet.

**Anrechenbarkeit:** ÖPUL-BIO angefragt

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, ObstproduzentInnen

**Referent/in:** Mag. Siegfried Tatschl

**Kosten:** 73 € gefördert, 143 € ungefördert, 68 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0078572

**Do. 16.03.2023; 09:00-16:00 Uhr**  
**Kirchberg/Wagram, Wagramhalle**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 1 Woche vor Kursbeginn

## APFEL UND BIRNE – VERARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN VERSCHIEDENER SORTEN

Sie haben unterschiedliche Sorten an Äpfeln und Birnen und fragen sich, für welche Zwecke die jeweiligen Sorten geeignet sind. Oder Sie überlegen, welche Sorten Sie pflanzen sollen, um diese für bestimmte Verarbeitungsformen verwenden zu können. In diesem Seminar bekommen Sie Antworten auf diese und weitere Fragen. Zum Seminar können Sie Ihre eigenen (unbekannten) Sorten mitnehmen, diese werden von unserer versierten Pomologin bestimmt und hinsichtlich ihrer Verwendungsmöglichkeiten besprochen. Ob für Saft, Most, Kuchen, Kompott, Mus, Marmelade/Konfitüre, als Dörrobst, im Chutney oder einfach als besonders gute Lagersorte - es gibt viele Optionen, die Sortenvielfalt zu nutzen. Am Biohof Ertl besichtigen wir zudem die Verarbeitungsräume sowie die Obstanlage, um das Thema zu vertiefen.

**Zielgruppe:** ObstproduzentInnen, VerarbeiterInnen, DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Dr. Martina Schmidthaler, Johannes Ertl

**Kosten:** 65 € gefördert, 125 € ungefördert, 60 € für BIO AUSTRIA Mitglieder

3-0078589

**Mi. 27.09.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**Pöggstall, Biohof Ertl**

**Anmeldung:** BIO AUSTRIA NÖ & Wien, [www.bio-austria.at/kurse-noe](http://www.bio-austria.at/kurse-noe) bis 22.09.2023

## TROCKNEN UND DÖRREN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren für Lebensmittel und hat auch heute noch Bedeutung. In diesem Seminar lernen Sie, wie durch Trocknen hochwertige Produkte für die Direktvermarktung erzeugt werden können: physikalische Grundlagen, verschiedene Trocknungsverfahren wie Warmlufttrocknung oder Wasserentzug durch Kondensationsentfeuchtung - Vor- und Nachteile, Besonderheiten bei den einzelnen Produktgruppen, Grundlagen für den Ankauf oder Selbstbau einer Trocknungsanlage

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** DI Wolfgang Zemanek

**Kosten:** 60 € gefördert, 115 € ungefördert

3-0078454

**Mi. 22.03.2023; 09:00-15:00 Uhr**  
**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 15.03.2023

## KONFITÜRENHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

In diesem Seminar erlernen Sie, wie man qualitativ hochwertige Konfitüren und Fruchtaufstriche für die Direktvermarktung bereitet - von der Auswahl der Früchte über die Verarbeitung und Herstellung bis hin zur Berechnung der Trockensubstanz, Kennzeichnung und Kalkulation. Praxisteil mit Konfitürenherstellung und -verkostung.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen von Konfitüren und Fruchtaufstrichen

**Mitzubringen:** Schürze

**Referent/in:** Mag. Thomas Lauer

**Kosten:** 84 € gefördert, 155 € ungefördert

3-0078444

**Do. 13.04.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 06.04.2023

## SIRUPHERSTELLUNG FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie aus vielen Kräutern und Blüten herstellen, somit ist der Kreativität kaum eine Grenze gesetzt. In diesem Seminar erhalten Sie alle Informationen, um qualitativ hochwertigen Sirup herzustellen. Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), die Verarbeitung, die Qualität, die Haltbarkeit, die Kennzeichnung, die Kalkulation sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Mag. Thomas Lauer

**Kosten:** 72 € gefördert, 137 € ungefördert, 62 € für GvB-Betriebe

3-0078445

**Mi. 19.04.2023; 09:00-15:00 Uhr**  
**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 12.04.2023





## WEITERE KURSANGEBOTE:

**Kurse des Ländlichen  
Fortbildungsinstituts:** noe.lfi.at

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

**Kurse in den landwirtschaftlichen Fach-  
schulen:** www.landimpulse.at

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

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

## HERSTELLUNG VON FRUCHTLIKÖREN FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen  
**Referent/in:** Stefan Feichtegger BEd  
**Kosten:** 75 € gefördert, 138 € ungefördert

3-0078485

**Di. 20.06.2023; 09:00-17:00 Uhr**  
**St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 12.06.2023

## ZERTIFIKATSLEHRGANG EDELBRANDSOMMELIER/ IÈRE



Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen.

**Inhalte:** Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, EdelbrandproduzentInnen, MitarbeiterInnen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben  
**Mitzubringen:** Vorkenntnisse in Destillatproduktion und/oder Vermarktung von Destillaten

**Referent/in:** Ing. Andreas Ennser  
**Kosten:** 615 € gefördert, 1.995 € ungefördert

3-0078952

**Lehrgangstart: Di. 17.01.2023**  
**Dauer:** 124 UE  
**St. Pölten, LK NÖ**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 19.12.2022

## ZERTIFIKATSLEHRGANG MOSTSOMMELIER/IÈRE



Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Most entwickelte sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges Getränk zum Speisenbegleiter und erfreut sich sowohl in der Gastronomie, als auch bei den KonsumentInnen zunehmend größerer Beliebtheit. Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde sowie Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren. Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt. Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik - das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen, die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächsführung sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit. Die Produktion von qualitativ hochwertigen Mosten und Fruchtsäften wird angeschnitten, ist aber nicht primärer Inhalt.

**Zielgruppe:** MostproduzentInnen, LandwirtInnen mit Grundwissen in der Mostproduktion

**Referent/in:** Ing. Andreas Ennser  
**Kosten:** 615 € gefördert, 1.995 € ungefördert

3-0078975

**Lehrgangstart: Di. 22.11.2022**  
**Dauer:** 120 UE  
**Ort auf Anfrage**  
**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 23.10.2022



## SCHNAPSBRENNKURSE

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen (Abfindungsbrenner)  
**Mitzubringen:** ev. eigene Verkostungsproben

PY2400 / 3-0078734

**Referent/in:** Leopold Stuphann BEd, Ing. Andreas Sternath, Johann Schiefer  
**Kosten:** 55 € gefördert, 90 € ungefördert  
**Mi. 16.11.2022; 08:30-17:00 Uhr**  
**LFS Pyhra**  
**Anmeldung:** LFS Pyhra, T 02745 2393  
bis 09.11.2022

ED1552

**Referent/in:** Ing. Erich Strobl  
**Kosten:** 70 € pro Person  
**Sa. 21.01.2023; 09:00-17:30 Uhr**  
**LFS Edelfhof**  
**Anmeldung:** LFS Edelfhof, T 02822 52402  
bis 14.01.2023

## HONIGQUALITÄT & SENSORIK

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

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung  
**Referent/in:** IM DI Günter Wudy  
**Kosten:** 40 € pro Person

LI6688

**Di. 14.02.2023; 17:00-21:00 Uhr**  
**LFS Pyhra**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,  
T 0677 61865001 bis 07.02.2023

## MET EINFACH HERGESTELLT IN THEORIE & PRAXIS

Met, auch Honigwein genannt, ist ein alkoholisches Getränk aus Honig und Wasser. Dieser Kurs zeigt die einfache Herstellung von Met in Theorie und Praxis.

**Zielgruppe:** ImkerInnen und Interessierte  
**Referent/in:** IM DI Günter Wudy  
**Kosten:** 40 € pro Person

LI6686

**Di. 22.11.2022; 17:00-21:00 Uhr**  
**LFS Pyhra**  
**Anmeldung:** Imker-Neueinsteiger,  
T 0677 61865001 bis 15.11.2022

## PRODUKTPREISKALKULATION FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG

Sie wollen Ihre Produktpalette erweitern oder Sie sind schon länger in der Direktvermarktung tätig und möchten die Preise Ihrer Produkte kalkulieren? In diesem Kurs ermitteln Sie, ob mit den von Ihnen angegebenen Verkaufspreisen tatsächlich die Kosten für Herstellung und Vertrieb der Produkte abgedeckt sind und ab welchem Preisniveau Sie auch einen Beitrag zum Einkommen erzielen. Aufbauend auf diese Kalkulation können Sie unterschiedliche Szenarien Ihrer Kalkulation erstellen (mehr oder weniger Absatz eines Produktes, veränderte Produktpreise) und den Einfluss der Direktvermarktung auf den Beitrag zum Einkommen beobachten.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Ing. Thomas Kern

**Kosten:** 120 € gefördert, 240 € ungefördert

3-0079010

### Webinar

**Mi. 09.11. und Mi. 23.11.2022;**

**09:00-12:00 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

3-0079011

### Präsenzveranstaltung

**Do. 26.01. und Do. 02.02.2023;**

**09:00-12:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

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

## FILMEN MIT DEM SMARTPHONE



### Onlinekurs

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

**Kosten:** 30 € pro Person

**Dauer:** 3 UE

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

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## PRODUKTFOTOS MIT DEM SMARTPHONE



### Onlinekurs

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Produktfotos für Social Media für private oder betriebliche Zwecke erstellen wollen

**Kosten:** € 40 pro Person

**Dauer:** 5 UE

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

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## ONLINEKURS: FOTOBEARBEITUNG MIT SNAPSEED



### Onlinekurs

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. In diesem Einsteiger-Kurs lernst du Schritt-für-Schritt wie man: Snapseed bedient, Fotos importiert, einzelne Bildbereiche bearbeitet, Text hinzufügt, Farbstiche entfernt, Filter erstellt und anwendet, Bildfehler retuschiert und vieles mehr. Du findest in der Dateiablage auch die verwendeten Foto-Dateien der Lektionen zum Download. Du kannst sie dir einfach auf das Smartphone herunterladen und den Lektionen somit auf deinem eigenen Smartphone mitbearbeiten.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, die Fotos auf schnellem Wege bearbeiten wollen

**Voraussetzungen:** Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV, Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple Safari), Lautsprecher. Breitbandinternet empfohlen

Kursdauer: 2 UE

**Kursbeitrag:** 25 € pro Person

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

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## FACEBOOK & INSTAGRAM

### Mehr Reichweite für meine Betriebsseite

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen

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

**Kosten:** 70 € gefördert, 140 € ungefördert

3-0077806

**Mi. 22.02.2023; 09:00-17:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28200  
bis 15.02.2023





© Robert Herbst – pov.at

**WEBINAR:**  
**GUTES VOM BAUERNHOF /**  
**TOP-HEURIGER FÜR EINSTEIGERINNEN**



**Die Auszeichnung für meinen Betrieb!**

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen und BuschenschänkerInnen mit Interesse an der Teilnahme an einem Qualitätsprogramm

**Referent/in:** Katharina Kleinrath, Roswitha Zach BSc

**Kosten:** kostenlos

3-0078449

**Do. 17.11.2022; 19:00-20:30 Uhr**

**Online Seminarraum**

**Anmeldung:** Landesverband für bäuerliche Direktvermarktung NÖ, T 05 0259 46000 bis 10.11.2022

## BUSCHENSCHANK

### ZERTIFIKATSLEHRGANG BÄUERLICHER BUSCHENSCHANK



Im Zertifikatslehrgang für bäuerliche BuschenschänkerInnen erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form das notwendige Rüstzeug für die Optimierung bzw. den Aufbau eines Buschenschanks.

Lehrgangsinhalte: Persönlichkeitsbildung, Kommunikation und Gesprächsführung, Konflikt- und Stressmanagement, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung, Marketing, Betriebs- und Marketingkonzept, rechtliche Grundlagen, Lebensmittelhygiene und Allergene, Planung und Gestaltung von Buschenschanklokalen, Wein-/Mostpräsentation und Sensorik, Speisenangebot und Speisekalkulation, Service, Arbeitsorganisation, Speisekarte, Exkursion, Abschlusspräsentation

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, NeueinsteigerInnen in diesen Betriebszweig

**Referent/in:** einschlägige FachexpertInnen

**Kosten:** 800 € gefördert, 2.500 € ungefördert, 760 € für Top-Heurige inkl. Betriebskonzept

3-0078145

**Lehrgangstart: Do. 01.12.2022**

**Dauer:** 128 UE

**BBK Krems, LK NÖ St. Pölten, ein Teil der Kurse wird online durchgeführt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 17.11.2022



### BERATUNGS- PRODUKTE

Folgende Beratungsprodukte werden zum Thema Buschenschank angeboten:

- **Einstiegsberatung Buschenschank**
- **Betriebs-Check Buschenschank**

**Informationen:**

[www.noelko.at/beratung](http://www.noelko.at/beratung)

### DEKORATIONSIDEEN FÜR GAST- UND VERKAUFSRÄUME

Naturmaterialien und vor allem Blumen berühren das Herz. Bei diesem vorwiegend praktischen Kurs lernen Sie floristische Gestaltungsmöglichkeiten für den Eingangsbereich, Gasträume, Verkaufsräume und Tische kennen. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie auch selbst drei Werkstücke an, die Sie mit nach Hause nehmen können.

**Zielgruppe:** BuschenschänkerInnen, DirektvermarkterInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, andere interessierte BäuerInnen

**Referent/in:** Rosmarie Leichtfried

**Kosten:** 74 € gefördert, 145 € ungefördert, 65 € für Top-Heurige

3-0079076

**Do. 24.11.2022; 09:00-13:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 02.11.2022



Betriebs-Check

## Buschenschank

[noelko.at/beratung](http://noelko.at/beratung)

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

lkberatung

**STARKER PARTNER  
KLARER WEG**





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

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



© LK/Niederösterreich

### GUTES VOM BAUERNHOF – EINKAUFSFÜHRER

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

Die Betriebe finden Sie unter [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at).



© LK/Niederösterreich

### TOP-HEURIGER-KALENDER

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



© LK/Niederösterreich



### LANDESVERBAND FÜR BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER NÖ

# DIREKT

VOM BAUERN

Der Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ bündelt aktuell die Interessen von rund 780 Direktvermarktern und Buschenschänkern aus ganz Niederösterreich.

#### Ziele des Landesverbandes:

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

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

**Informationen zur Mitgliedschaft erhalten Sie beim Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, T 05 0259 46000, E [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at) [www.direktvermarktung-noe.at](http://www.direktvermarktung-noe.at)**





## EXKURSION ZUM HOCHHUBERGUT

### Der nachhaltigste Urlaub am Bauernhof-Betrieb Österreichs

2021 schrieb der Bundesverband Urlaub am Bauernhof Österreich einen Innovationswettbewerb mit dem Schwerpunkt „Nachhaltigkeit“ aus. Zum Sieger gekürt wurde die Familie Postlmayr mit ihrem Hochhubergut in Oberösterreich. Das nachhaltige Konzept zieht sich durch alle Lebensbereiche des energieautarken Bio-Bauernhofs. Der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur steht sowohl in der landwirtschaftlichen Nutzung als auch in der Vermietung im Vordergrund. Morgen noch einen kleinen Schritt nachhaltiger zu sein als heute - das ist die Vision der Familie Postlmayr. Lassen Sie sich bei einer Exkursion zum nachhaltigsten Urlaub am Bauernhof-Betrieb - beginnend mit einem reichhaltigen Frühstück - inspirieren und nehmen Sie sich Ideen für Ihren eigenen Betrieb mit!

**Zielgruppe:** Urlaub am Bauernhof-Betriebe und Interessierte (geförderter Preis nur mit aktiver Betriebsnummer möglich)

**Referent/in:**

**Kosten:** 55 € gefördert, 90 € ungefördert, inkl. Bus-Anreise ab St. Pölten

3-0078543

**Mi. 19.04.2023; 09:00-13:00 Uhr**  
**Aschach/Steier, Hochhubergut**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100  
bis 12.04.2023

# URLAUB AM BAUERNHOF

## URLAUB AM BAUERNHOF – EINE CHANCE FÜR MEINEN BETRIEB?

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die interessiert sind in den Betriebszweig "Urlaub am Bauernhof" bzw. in die Privatzimmervermietung einzusteigen

**Referent/in:** Katrin Teufel MA, Alexandra Bichler BBE

**Kosten:** 15 € pro Person

3-0078446

**Mo. 28.11.2022; 09:00-13:00 Uhr**  
**Waidhofen/Ybbs, Biohof Ebenbauer**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500  
bis 21.11.2022

## FRÜHSTÜCKSGENUSS FÜR MEINE GÄSTE

Mit dem perfekten Urlaub am Bauernhof-Frühstück in den Tag! Die ernährungsphysiologische Bedeutung des Frühstücks; wichtige Regeln und Trends in der Ernährung; regionale und saisonale Schmankerl am Frühstückstisch; Wie wird das Frühstück kalkuliert? Das Frühstücksbuffet: Decken des Frühstückstisches; Zubereitung, Kalkulation und Verkostung verschiedener Frühstücksschmankerl

**Zielgruppe:** AnbieterInnen von Urlaub am Bauernhof und PrivatzimmervermieterInnen, die ihr Frühstücksangebot noch ansprechender gestalten und richtig kalkulieren möch-

ten; NeueinsteigerInnen, die wissen möchten, wie man das Frühstück gestalten kann und wie man es richtig kalkuliert

**Mitzubringen:** Schürze

**Referent/in:** Gerlinde Wiesinger

**Kosten:** 42 € gefördert, 81 € ungefördert

3-0078499

**Di. 31.01.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**BBK Krems**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 24.01.2023

3-0078500

**Di. 21.02.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 14.02.2023

## ÖKOLOGISCH REINIGEN – GUT FÜR DIE UMWELT, MEINE GÄSTE UND MICH

An diesem Weiterbildungstag wird unter anderem über Inhaltsstoffe in Reinigungsmitteln, Chemikalienkennzeichnung, Sortimentsgestaltung und Reinigungstechnik informiert. Der Schwerpunkt des Seminars liegt klar im Bereich „ökologisches Reinigen“, weshalb ein besonderes Augenmerk auf einen adäquaten Umgang mit Reinigungsmitteln, die richtige Dosierung und Reinigungstechnik gelegt wird. Dieses Seminar beinhaltet viele Informationen, welche für die professionelle Reinigung, aber auch für die Reinigung zu Hause hilfreich sind. Sie nehmen praktische Tipps mit nach Hause, wie Sie die Reinigung Ihrer Zimmer, Ferienwohnungen und Gästebereiche besonders schonend für Materialien, Umwelt und Mensch gestalten können.

**Zielgruppe:** Urlaub am Bauernhof-Betriebe, BuschenschänkerInnen und Interessierte

**Referent/in:** Doris Pfeiffer

**Kosten:** 76 € gefördert, 142 € ungefördert

3-0078546

**Mi. 18.01.2023; 09:00-16:00 Uhr**

**Bergland, Kerndlerhof**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 11.01.2023

i

## LANDESVERBAND FÜR URLAUB AM BAUERNHOF UND PRIVATZIMMERVERMIETUNG IN NIEDERÖSTERREICH



Urlaub am Bauernhof ist der größte Zusammenschluss bäuerlicher Gastgeber in Österreich. Über [www.urlaubambauernhof.at](http://www.urlaubambauernhof.at) vermarkten der Bundesverband und acht Landesverbände über 2.200 Bauernhöfe, Winzerhöfe und Almhütten, davon 330 in Niederösterreich.

Der niederösterreichische Landesverband für Urlaub am Bauernhof und Privatzimmervermietung mit fünf Mitarbeiterinnen befindet sich in Pöggstall und bietet umfassenden Service für die Mitgliedsbetriebe. Gut vernetzt mit relevanten Partnern aus Tourismus, Landwirtschaft und Politik unterstützen wir sie bei der Vermarktung und den täglichen Agenden der Vermietertätigkeit. Informationen über die Mitgliedschaft finden Sie unter [www.landurlaub.at](http://www.landurlaub.at).

Kontaktieren Sie uns auch gerne persönlich:  
T 02758/3110, E [info@landurlaub.at](mailto:info@landurlaub.at)



© Sab/ Benjamin Wald

# SCHULE AM BAUERNHOF

ZERTIFIKATSLEHRGANG  
SCHULE AM BAUERNHOF



Sie haben einen landwirtschaftlichen Betrieb und möchten Ihre Hof-tore für Kinder und Jugendliche öffnen? Sie möchten die realistische Landwirtschaft zeigen und Kinder aktiv mitarbeiten lassen? Dann ist der LFI-Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ genau das Richtige für Sie! Beim Lehrgang erhalten Sie in kompakter und praxisnaher Form einen umfassenden Einblick in das Aufgabengebiet von Schule am Bauernhof. Sie lernen Betriebe vor Ort kennen sowie die

pädagogischen, didaktischen und rechtlichen Grundlagen. Am Ende des Lehrgangs haben Sie ein detailliertes Drehbuch erstellt, das den roten Faden für eine gelungene Hof-führung darstellt.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die im Rahmen von "Schule am Bauernhof" Schulklassen auf ihrem Hof empfangen möchten

**Referent/in:** einschlägige FachexpertInnen

**Kosten:** 660 € gefördert, 2.600 € ungefördert



## DIALOG MIT DER GESELLSCHAFT

Die Gesellschaft möchte immer mehr wissen, wie die Bäuerinnen und Bauern produzieren und mit Tieren und Umwelt umgehen. Werden Sie daher Botschafter\*in für den Wert der täglichen bäuerlichen Arbeit! Das Angebot an Vorträgen und Seminaren, in Präsenz und online zum Thema Dialog mit der Gesellschaft unterstützt Sie dabei. Die aktuellen Themen und Termine finden Sie im LFI-Bildungsprogramm und unter [www.noe.lfi.at](http://www.noe.lfi.at)

**Information:** Referat Gesellschaftsdialog, Tel. 05 0259 28206 oder [gesellschaftsdialog@lk-noe.at](mailto:gesellschaftsdialog@lk-noe.at)

3-0077062

**Lehrgangstart:** Mi. 18.01.2023

**Dauer:** 88 UE

**St. Pölten-Waitzendorf,**

**GH Seeland bzw. St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 28206 bis 07.12.2022

**Erlebnis Bauernhof**  
Zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Schulen und Kindergärten  
[www.erlebnisbauernhof-noe.at](http://www.erlebnisbauernhof-noe.at)

**Erlebnis Bauernhof**  
Hier passiert Unterricht

- Schule am Bauernhof:** Besuchen Sie mit Ihrer Kindergruppe oder Schulklasse einen Bauernhof
- Landwirtschaft in der Schule:** Eine Seminarbäuerin kommt in die Schulklasse und vermittelt, wie Landwirtschaft heute funktioniert.
- Agrar- und Waldwerkstatt:** Führung am Betrieb einer Landwirtschaftlichen Fachschule zu Themen um Landwirtschaft, Wald, Wild und Jagd.

**Nähere Informationen** erhalten Sie im Referat Gesellschaftsdialog bei DI Andrea Kirchmaier, MSc, BEd  
Tel. 05 0259 28200 oder E-Mail: [andrea.kirchmaier@lk-noe.at](mailto:andrea.kirchmaier@lk-noe.at)

**IK** Landwirtschaftskammer Niederösterreich  
**Ländliches Fortbildungsinstitut LFI**



# GREEN CARE UND INNOVATIONEN

## GREEN CARE SCHNUPPERN

Sie bewirtschaften einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb und interessieren sich für Green Care als Einkommensalternative? Dieser Schnuppertag bietet Ihnen die Möglichkeit, einen erfolgreichen Green Care-Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die Green Care-Betriebsführer stellen ihr Angebot vor und berichten über ihre in der Praxis gemachten Erfahrungen. Wir informieren Sie außerdem über die grundlegenden Voraussetzungen, Rahmenbedingungen und Angebotsformen für Green Care sowie über Unterstützungsangebote für Bäuerinnen und Bauern, die in diesen Bereich einsteigen möchten. Am Ende des Kurses können Sie dann besser abschätzen, ob Green Care das Richtige für Sie und Ihren Betrieb sein kann.

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

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

**Kosten:** 24 € gefördert, 90 € ungefördert

3-0078180

**Fr. 16.06.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**Persching, Gestüt Haspelwald**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100 bis 09.06.2023

## ZERTIFIKATSLEHRGANG GREEN CARE – GESUNDHEIT FÖRDERN AM HOF



Der Zertifikatslehrgang richtet sich an aktive Bäuerinnen und Bauern, die Programme in der präventiven Gesundheitsförderung am eigenen Hof anbieten möchten. Die Ausbildung bietet eine pädagogische Zusatzqualifikation, um solche Angebote entwickeln und umsetzen zu können. Dabei werden die Ressourcen des eigenen Bauernhofs genutzt, um das Wohlbefinden von Menschen zu fördern, die vorbeugend etwas für ihre Gesundheit tun wollen. Eine Kooperation mit externen Partnern aus dem Gesundheitsbereich ist zumeist erforderlich.

**Inhalte:** theoretische Grundkenntnisse: Begriffsklärung Gesundheit, Gesundheitsför-

derung, gesundheitsförderliche Potenziale des Bauernhofs; praktische Grundkenntnisse: praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse, Methoden und Umsetzungsmöglichkeiten von gesundheitsfördernden Angeboten am Hof, Konzept- und Angebotsentwicklung; Grundkenntnisse der Unternehmensführung: betriebswirtschaftliche Grundlagen und Angebotskalkulation, Entwicklung von Marketingkonzepten, Abgrenzung zu Gewerberecht; Steuer- und Sozialrecht

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Interesse und dem Wunsch, Angebote im Bereich der Gesundheitsförderung am Bauernhof selbst und/oder mit KooperationspartnerInnen umzusetzen

**Voraussetzung:** aktiver landwirtschaftlicher Betrieb mit Betriebsnummer; Vollendung des 25. Lebensjahres; land- und forstwirtschaftliche Qualifikation (FacharbeiterIn oder höherwertig) oder mindestens fünf Jahre Berufserfahrung

**Referent/in:** einschlägige FachexpertInnen

**Kosten:** 820 € gefördert, 2.783 € ungefördert

3-0077858

**Online-Infoveranstaltung zum Lehrgang**

**Referent/in:** Christine Stummer, Heidi Reiser-Reiwöger

**Kosten:** kostenlos für LandwirtInnen

**Do. 20.10.2022; 16:00-19:00 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LFI OÖ Kundenservice, T +43 (0)50 6902 1500 bis 10.10.2022

3-0077337

**Zertifikatslehrgang**

**Lehrgangsstart:** Do. 12.01.2023

**Dauer:** 176 UE

**St. Pölten, Linz, Green Care-Höfe in NÖ und OÖ; ein Teil der Kurse wird online durchgeführt**

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## DENK NEU – INNOVATIVE IDEEN FÜR MEINEN HOF

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

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die auf der Suche nach neuen Ideen für ihren Betrieb sind

**Referent/in:** Johanna Mostböck, Ing. Sandra Preisinger

**Kosten:** 25 € gefördert, 90 € ungefördert

3-0078475

**Mi. 30.11.2022; 09:00-16:30 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

3-0078476

**Mi. 18.01.2023; 09:00-16:30 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** lk-projekt, T 05 0259 42302 bis 1 Woche vor Kursbeginn



## ZERTIFIKATSLEHRGANG TIERGESTÜTZTE INTERVENTION AM BAUERNHOF

Die Tiergestützte Intervention (TGI) dient als Überbegriff und teilt sich in die Tiergestützte Aktivität (TGA), Pädagogik (TGP), Soziale Arbeit (TGS) und Therapie (TGT). Der Zertifikatslehrgang „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“ ist ein Basislehrgang zur Erlangung grundlegender Kompetenzen, wobei die Tiergestützte Aktivität (TGA) im Mittelpunkt steht.

Der Zertifikatslehrgang „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“ qualifiziert Bäuerinnen und Bauern zur Umsetzung von Angeboten der TGA auf ihren Höfen. Bäuerinnen und Bauern, die zusätzlich über Grundberufe aus dem Bildungs-, Gesundheits- und Sozialbereich verfügen, werden durch diesen Zertifikatslehrgang befähigt, eigenständig TGI-Maßnahmen in den Bereichen TGP, TGS und TGT (je nach Grundberuf) zu entwickeln und umzusetzen. Ausgangs- und Bezugspunkt des Zertifikatslehrgangs bildet der Bauernhof als einmalige Umgebung für TGI-Maßnahmen.

**Information:** LFI NÖ, Tel. 05 0259 26100, E-Mail: lfi@lk-noe.at





# HYGIENE / RECHT

## SCHULUNG LEBENSMITTELHYGIENE UND ALLERGENINFORMATION

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

**Zielgruppe:** Für DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, deren letzte Lebensmittelhygienschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurückliegt, gesetzlich verpflichtend; auch für NeueinsteigerInnen in diese Betriebszweige

**Referent/in:** Roswitha Zach BSc, Lehrkräfte der LFS

**Kosten:** 20 € gefördert, 40 € ungefördert

3-0077335

**Do. 10.11.2022; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Tullnerfeld

3-0077339

**Do. 17.11.2022; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Amstetten

3-0077340

**Mi. 23.11.2022; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Baden und Mödling

3-0077345

**Do. 12.01.2023; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Hollabrunn

3-0077347

**Mi. 18.01.2023; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Krems

3-0077348

**Mi. 25.01.2023; 09:00-13:00 Uhr**  
BBK Zwettl

3-0077350

**Do. 02.02.2023; 09:00-13:00 Uhr**  
St. Pölten, LK NÖ

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

## HYGIENESCHULUNG FÜR DIE IMKEREI

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

**Zielgruppe:** Interessierte an der Imkerei und Direktvermarktung

**Referent/in:** IM Ing. Josef Niklas

**Kosten:** 40 € pro Person

LI6657

**Do. 17.11.2022; 13:00-17:00 Uhr**  
LFS Warth

LI6648

**Webinar**   
**Mo. 12.12.2022; 17:00-21:00 Uhr**  
Online Seminarraum

LI6649

**Webinar**   
**Mo. 13.03.2023; 17:00-21:00 Uhr**  
Online Seminarraum

LI6690

**Do. 23.03.2023; 18:00-22:00 Uhr**  
LFS Edelfhof

LI6650

**Webinar**   
**Mo. 10.07. und Di. 11.07.2023;**  
**19:00-21:00 Uhr**  
Online Seminarraum

LI6651

**Webinar**   
**Mo. 18.09.2023; 17:00-21:00 Uhr**  
Online Seminarraum

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

## ONLINESCHULUNG LEBENSMITTELHYGIENE



### Onlinekurs

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

**Zielgruppe:** Personen, die mit Lebensmitteln umgehen sowie interessierte Personen und LebensmittelunternehmerInnen

**Kosten:** 15 € pro Person

**Dauer:** 2 UE

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

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100



## HANDBÜCHER ZUR HYGIENE

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

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

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

## ONLINESCHULUNG ALLERGENINFORMATION



### Onlinekurs

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

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

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

**Kosten:** 15 € pro Person

**Dauer:** 1,5 UE

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

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## TRINKWASSERSEMINAR – WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR HAUSBRUNNENBESITZERINNEN

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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, die einen Hausbrunnen haben

**Referent/in:** DI Norbert Wolf

**Kosten:** 69 € gefördert, 127 € ungefördert, 60 € für GvB-Betriebe

3-0078437

**Do. 16.02.2023; 09:00-16:30 Uhr  
St. Pölten, LK NÖ**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500 bis 26.01.2023

## KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELEN FÜR DIREKTVERMARKTERINNEN

Was gehört auf's Etikett? Diese Frage haben Sie sich als DirektvermarkterIn sicher schon gestellt. Vielfältige und komplizierte Bestimmungen einerseits und empfindliche Strafen andererseits machen dieses Thema so wichtig. Bei diesem Kurs erfahren Sie mehr über die gesetzlichen Vorschriften und erhalten Tipps, wie die häufigsten Fehler in der Lebensmittelkennzeichnung vermieden werden können.

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, welche die aktuellen Kennzeichnungsbestimmungen kennen lernen wollen

**Referent/in:** Alexandra Bichler BBEd

**Kosten:** 20 € gefördert, 40 € ungefördert

3-0078251



**Webinar**

**Mi. 23.11.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**LFI-Online Seminarraum**

3-0078246

**Mi. 15.02.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Tullnerfeld**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 26500

bis 1 Woche vor Kursbeginn

## EINSTIEG INS GEWERBE

### Herausforderungen und Chancen

Ziel der Veranstaltung ist das Aufzeigen der Grenzen zwischen landwirtschaftlichem Betrieb und Gewerbe sowie der Konsequenzen eines Gewerbeübertritts. Inhalte: Abgrenzung Landwirtschaft – Gewerbe; Gewerberecht; steuerliche, arbeitsrechtliche und sozialrechtliche Belange; Betriebsanlagengenehmigung und Flächenwidmung

**Zielgruppe:** LandwirtInnen mit Nebenbetrieben (z.B. Lohndrusch, Winterdienst, Direktvermarktung, Einstellpferde)

**Referent/in:** Dr. Peter Kubanek, Mag. Christa Kocher, Mag. Andrea Prozek, Mag. Alfred Kallos, Harald Fischer MSc

**Kosten:** 25 € pro Betrieb

3-0078576

**Termin und Ort auf Anfrage**

**Dauer:** 4 UE

**Anmeldung:** LFI NÖ, T 05 0259 26100

## BÄUERLICHE NEBENTÄTIGKEITEN OHNE GEWERBESCHEIN – EINE ZUVERDIENST-CHANCE!

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

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

**Referent/in:** RechtsexpertInnen der LK NÖ  
**Kosten:** 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0078062

**Do. 15.12.2022; 09:00-13:00 Uhr**

**Enzenreith, GH Leinfellner**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 27002 bis 08.12.2022

3-0077584

**Mo. 13.02.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**BBK Tullnerfeld**

**Anmeldung:** BBK Tullnerfeld, T 05 0259 41700 bis 03.02.2023

3-0078237

**Do. 23.03.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**Zwettl, Raiffeisenlagerhaus Taverne**

**Anmeldung:** BBK Zwettl, T 05 0259 42100 bis 16.03.2023

## BESCHÄFTIGUNG VON FREMDARBEITSKRÄFTEN – FÜR EINSTEIGERINNEN

Der Kurs gewährt einen Überblick über die wichtigsten Voraussetzungen und rechtlichen Bestimmungen zur Beschäftigung von Fremdarbeitskräften. Vorgangsweise bei An- und Abmeldung sowie Abrechnung von DienstnehmerInnen bei der ÖGK, wichtige Bestimmungen des Landarbeitsrechts und des Bäuerlichen Kollektivvertrags, einfache Grundlagen der Lohnverrechnung, Voraussetzungen für die Beschäftigung von ausländischen Saisonarbeitskräften, Dienstgeberpflichten beim Arbeitnehmerschutz.

**Zielgruppe:** Land- und ForstwirtInnen bzw. BuschenschänkerInnen, die Fremdarbeitskräfte (Erntehelfer, Saisonarbeiter, Ausländer, fallweise Beschäftigte usw.) beschäftigen möchten und über keine bzw. wenig einschlägige Erfahrung verfügen

**Referent/in:** RechtsexpertInnen der LK NÖ, ExpertInnen der ÖGK, der LBG sowie MitarbeiterInnen des SVS-Präventionsdienstes

**Kosten:** 35 € gefördert, 70 € ungefördert

3-0077709

**Do. 26.01.2023; 09:00-16:00 Uhr**

**BBK St. Pölten**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 19.01.2023

3-0077941

**Do. 02.03.2023; 09:00-16:00 Uhr**

**BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 23.02.2023



## AKTUELLES AUS DER STEUER- UND SOZIALVERSICHERUNG

Aktuelle Neuerungen und Entwicklungen im Steuer- sowie im Leistungs- und Beitragsrecht der Sozialversicherung.

**Zielgruppe:** BetriebsführerInnen und interessierte Angehörige

**Referent/in:** RechtsexpertInnen der LK NÖ

**Kosten:** 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0077953

**Do. 19.01.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**Bildungswerkstatt Mold**

**Anmeldung:** BBK Horn, T 05 0259 40700 bis 12.01.2023

3-0078058

**Mo. 13.03.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**Petersbaumgarten, GH Pichler**

**Anmeldung:** BBK Wiener Neustadt, T 05 0259 42000 bis 06.03.2023

3-0077657

**Mi. 15.03.2023; 09:00-13:00 Uhr**

**BBK Mistelbach**

**Anmeldung:** BBK Mistelbach, T 05 0259 41200 bis 08.03.2023

## LANDWIRTE ALS ARBEITGEBER – GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN IM ARBEITSVERTRAG

Darstellung und Erklärung arbeitsrechtlicher Gestaltungsmöglichkeiten unter besonderer Berücksichtigung der neuen Spielregeln im NÖ Bäuerlichen Kollektivvertrag (Flexibilisierungsmöglichkeiten, Durchrechnungsvereinbarungen, Überstundenpauschale, Probedienstverhältnisse usw.). Hinweis auf wesentliche kostenrelevante Gestaltungen in den arbeitsvertraglichen Vereinbarungen, sowie auf häufige Irrtümer und Lohndumping-relevante Fehler

**Zielgruppe:** landwirtschaftliche DienstgeberInnen

**Referent/in:** RechtsexpertInnen der LK NÖ

**Kosten:** 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

3-0077455

**Do. 01.12.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Amstetten**

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 24.11.2022

3-0077713

**Fr. 13.01.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK St. Pölten**

**Anmeldung:** BBK St. Pölten, T 05 0259 41600 bis 05.01.2023

3-0077696

**Mi. 18.01.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Korneuburg**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 11.01.2023

## PHOTOVOLTAIKANLAGEN AUF FREIFLÄCHEN

PV-Anlagen aus dem Blickwinkel verschiedener Rechtsbereiche (Raum- und Bauordnung, NÖ Elektrizitätsgesetz, Naturschutz, ...), wichtige Punkte bei der Vertragsgestaltung mit Betreibern, steuerliche Bewertung von "Agrarphotovoltaikanlagen", PV-Förderungen (Erneuerbaren-Ausbau-Gesetz)

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die selbst eine PV-Anlage betreiben oder Grundstücke an Betreiber überlassen wollen

**Referent/in:** Ing. Christoph Wolfesberger, RechtsexpertInnen der LK NÖ

**Kosten:** 25 € pro Betrieb gefördert, 50 € ungefördert

3-0077453

**Mo. 14.11.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Amstetten**

**Anmeldung:** BBK Amstetten, T 05 0259 40100 bis 07.11.2022

3-0077942

**Mo. 05.12.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Gänserndorf**

**Anmeldung:** BBK Gänserndorf, T 05 0259 40400 bis 28.11.2022

3-0077695

**Di. 13.12.2022; 09:00-12:00 Uhr**

**BBK Korneuburg**

**Anmeldung:** BBK Korneuburg, T 05 0259 40800 bis 06.12.2022

3-0077395

**Mi. 08.03.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**Thaya, GH Trefanitz**

**Anmeldung:** BBK Waidhofen/Thaya, T 05 0259 41800 bis 01.03.2023

3-0078198

**Mi. 22.03.2023; 09:00-12:00 Uhr**

**Inning, GH Birgl**

**Anmeldung:** BBK Melk, T 05 0259 41100 bis 15.03.2023

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

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

**Zielgruppe:** EinsteigerInnen in die Landwirtschaft

**Referent/in:** Markus Böhm BSc, Mag. Alfred Kalkus

**Kosten:** 35 € pro Person, 20 € für jede weitere Person eines Betriebes

3-0078119

**Mi. 23.11.2022; 09:00-16:00 Uhr**

**LK-Technik Mold**

3-0078120

**Mi. 12.04.2023; 09:00-16:00 Uhr**

**St. Pölten, LK NÖ**

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



## LFI-ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

### In der Kurssaison 2022/2023

- Bäuerlicher Buschenschank (siehe Seite 12)
- Schule am Bauernhof (siehe Seite 15)
- Professionelle Vertretungsarbeit – Ö Bäuerinnen zeigen Profil (ZAM)
- Seminarbäuerin/Seminarbauer
- Gartenbäuerin
- Bio Weinbau
- Kräuterpädagogik
- Naturvermittlung
- Reitpädagogische Betreuung
- BaumwärterIn und ObstbaumpflegerIn
- Ganzheitliche Reitpädagogik
- Edelbrandsommelier/iére (siehe Seite 10)
- Mostsommelier/iére (siehe Seite 10)
- Bodenpraktiker Acker- und Grünland
- Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag
- Green Care - Gesundheit fördern am Hof (siehe Seite 16)

### In der Kurssaison 2023/24

- Bäuerliche Direktvermarktung
- Klauenpflege Grundlehrgang
- Bodenpraktiker Acker- und Grünland
- Reitpädagogische Betreuung
- Ganzheitliche Reitpädagogik
- Bäuerliche Unternehmensschulung
- Kräuterpädagogik
- Waldpädagogik

Weitere Informationen finden Sie unter [noe.lfi.at](http://noe.lfi.at).



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

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

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

## DIGITALISIERUNG UND EDV

### ONLINESEMINAR: MEIN BETRIEB IM INTERNET



Website ansprechend gestalten

Ihr Webauftritt ist die digitale Visitenkarte Ihres Unternehmens. Doch ist dieser zeitgemäß? Werden Ihre Produkte und Dienstleistungen effektiv präsentiert? Dieses Seminar bringt Sie auf den aktuellen Stand und bietet Ihnen einen guten Einstieg für die professionelle Websitenutzung. Die Technik entwickelt sich permanent weiter, deswegen ist das Wissen über wirksame Maßnahmen ein entscheidender Vorteil im Wettstreit um die beste Position.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die sich die EDV für ihre Betriebsführung zu Nutze machen wollen

**Referent/in:** Ing. Thomas Kern

**Kosten:** 25 € gefördert, 50 € ungefördert

3-0078293

**Termin offen; 4 UE**

**LFI-Online Seminarraum**

**Anmeldung:** LK NÖ, T 05 0259 25120

bis 1 Woche vor Kursbeginn

### WEBINAR: „LGB DIREKTVERMARKTUNG & HANDEL“ – WARENWIRTSCHAFT, VERMARKTUNG, FAKTURIERUNG | „LGB REGISTRIERKASSE“



Erfahren Sie in praxisnahen Webinaren, wie Sie „LGB Direktvermarktung & Handel“ bestmöglich in Ihrem Betrieb nützen, damit Ihnen mehr Zeit für Ihre eigentlichen Aufgaben bleibt. Rechnungslegung, Mahnwesen, Tourenplanung, Anbindung an die „LGB Registrierkasse“ für den optimalen digitalen Workflow, betriebswirtschaftliche Auswertungen und vieles mehr. Spezial-Webinare mit steuerlichen Themen wie beispielsweise allem Wissenswerten zu den (neuen) Pauschalierungsgrenzen in der Direktvermarktung und den damit verbundenen steuerlichen Konsequenzen. Für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene. Gerne auch zum Kennenlernen von „LGB Direktvermarktung & Handel“ bzw. der „LGB Registrierkasse“.

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, DirektvermarkterInnen

**Referent/in:** Ing. Thomas Kern

**Kosten:** 25 € gefördert, 50 € ungefördert

**Termine auf Anfrage**

**Dauer:** 1 UE

**Online-Seminarraum**

**Anmeldung:** www.lbg.at/webinare,

T 050 654



# PROJEKTE

## GUTES VOM BAUERNHOF



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

### Vorteile:

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

### Wie werde ich „Gutes vom Bauernhof“ Betrieb?

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

### Nähere Informationen und Anmeldung:

Landesverband für  
bäuerliche Direktvermarkter NÖ  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26500  
E [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at)  
[www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at)

## TOP-HEURIGER



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

### Anforderungen für Top-Heurige:

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

### Was bringt die Auszeichnung für den Betrieb?

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

### Nähere Informationen und Anmeldung:

Landesverband für  
bäuerliche Direktvermarkter NÖ  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26500  
E [office@top-heuriger.at](mailto:office@top-heuriger.at)  
[www.top-heuriger.at](http://www.top-heuriger.at)

## ERLEBNIS BAUERNHOF



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

### Landwirtschaft in der Schule

Seminarbäuerinnen besuchen eine Schulklasse und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft.

### Nähere Informationen und Anmeldung:

Mag. Erna Binder,  
T 05 0259 28203, E [erna.binder@lk-noe.at](mailto:erna.binder@lk-noe.at)

### Schule am Bauernhof

Die Initiative öffnet den Bauernhof für Schulklassen als Lern- und Erlebnisort. Der nächste Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ startet am 18. Jänner 2023 in St. Pölten-Waitzendorf (siehe Seite 15).

### Nähere Informationen und Anmeldung:

Ing. Karin Kern,  
T 05 0259 28205, E [karin.kern@lk-noe.at](mailto:karin.kern@lk-noe.at)

### Agrar- und Waldwerkstätten

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

### Nähere Information:

Michaela Jank Frey,  
T 0677/61588424, E [office@kybeleum.at](mailto:office@kybeleum.at)

Weitere Informationen zur Initiative „Erlebnis Bauernhof“ finden Sie unter [www.erlebnisbauernhof-noe.at](http://www.erlebnisbauernhof-noe.at).



# ANSPRECHPARTNER



## DIR. DI ELFRIEDE SCHAFFER

Leitung der Abteilung Bildung, Bäuerinnen und Jugend

T 05 0259 26001, E [elfriede.schaffer@lk-noe.at](mailto:elfriede.schaffer@lk-noe.at)



## ALEXANDRA BICHLER, BBE

Leitung des Referates Bäuerinnen, Direktvermarktung

- Weiterbildungen und Beratung in den Bereichen „Direktvermarktung“, „Buschenschank“ und „Urlaub am Bauernhof“
- Einstiegsberatung Direktvermarktung, Buschenschank und Urlaub am Bauernhof, Beratung zur Lebensmittelkennzeichnung

T 05 0259 26501, E [alexandra.bichler@lk-noe.at](mailto:alexandra.bichler@lk-noe.at)



## ROSWITHA ZACH, BSC

- Weiterbildung und Beratung im Bereich „Direktvermarktung“
- Einstiegsberatung Direktvermarktung, Betriebs-Check Direktvermarktung, Einstiegsberatung Buschenschank, Betriebs-Check Buschenschank, Lebensmittelhygiene
- Projektleitung „Top-Heuriger“

T 05 0259 26502, E [roswitha.zach@lk-noe.at](mailto:roswitha.zach@lk-noe.at)



## KATHARINA KLEINRATH

- Allgemeine Grundberatung Direktvermarktung
- Projektleitung „Gutes vom Bauernhof“

T 05 0259 26509, E [katharina.kleinrath@lk-noe.at](mailto:katharina.kleinrath@lk-noe.at)



## DI MARINA AIGNER

- Allgemeine Grundberatung Direktvermarktung
- Projektarbeit „Top-Heuriger“

T 05 0259 26508, E [marina.aigner@lk-noe.at](mailto:marina.aigner@lk-noe.at)



## ING. BERNADETTE BIRKHAHN, BEd

- Beratungen im Bereich „Direktvermarktung“
- Geschäftsführung des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter NÖ

T 05 0259 26503, E [bernadette.birkhahn@lk-noe.at](mailto:bernadette.birkhahn@lk-noe.at)



## MARTINA HERMANN

Sekretariat

- Bildungsprogramm
- Kursanmeldung

T 05 0259 26500, E [martina.hermann@lk-noe.at](mailto:martina.hermann@lk-noe.at)

# BERATUNGS-PRODUKTE

## GRUNDBERATUNG DIREKT-VERMARKTUNG/BUSCHENSCHANK/URLAUB AM BAUERNHOF

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

**Kostenbeitrag:** kostenfrei

## EINSTIEGSBERATUNG DIREKT-VERMARKTUNG/BUSCHENSCHANK/URLAUB AM BAUERNHOF

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

**Kosten:** Kostenfrei,  
30 € Hofpauschale bei Beratung am Hof

## BETRIEBS-CHECK DIREKTVERMARKTUNG

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

**Kostenbeitrag:** 30 € Hofpauschale

## BETRIEBS-CHECK BUSCHENSCHANK

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

**Kostenbeitrag:** 90 €, 30 € Hofpauschale

## BERATUNG ZUR LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

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

**Kosten:** 20 € pro Etikett

## NÄHERE INFORMATIONEN UND BUCHUNG:

Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung

T 05 0259 26500

E [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at)

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

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

### AUSZUG AUS DEN AGB:

#### Anmeldung

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

#### Teilnahmebeitrag

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

#### Stornobedingungen

Die Anmeldung kann, wenn nicht anders angegeben, bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist sowie bei unentschuldigtem Fernbleiben von der Veranstaltung behält sich das LFI die Vorschreibung des gesamten Teilnehmerbeitrages als Stornogebühr vor. Sofern es sich nicht um einen Berufsausbildungskurs oder Zertifikatslehrgang handelt, entfällt die Stornogebühr, wenn von der angemeldeten Person eine geeignete Ersatzperson nominiert wird, welche die Veranstaltung besucht und den Teilnahmebeitrag leistet. Die ursprünglich angemeldete Person bleibt jedoch für den Teilnahmebeitrag haftbar. Ist eine Teilnahme an live durchgeführten digitalen Weiterbildungen aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.

#### Veranstaltungsabsage

Das LFI behält sich vor, bei einer zu geringen Zahl von Anmeldungen die geplante Bildungsveranstaltung abzusagen. In diesem Fall oder bei sonstigen Gründen für eine Veranstaltungsabsage (wie z.B. Erkrankung von Vortragenden, höhere Gewalt o.a.) werden bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet. Das LFI behält sich weitere Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten, Veranstaltungsformaten (Online statt Präsenz) sowie bei den Vortragenden vor. Die Teilnehmenden werden

davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können - abgesehen von der Rückerstattung des Teilnahmebeitrages - keine weiteren Ersatzansprüche abgeleitet werden.

#### Ausschluss von Bildungsveranstaltungen bzw. Berufsausbildungskursen

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

#### Datenschutz

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

#### Haftung

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

## BILDUNGSFÖRDERUNG IM PROGRAMM „LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2014-20“

Im Österreichischen Programm "Ländliche Entwicklung 2014-2020" werden auch Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen in der Land- und Forstwirtschaft gefördert.

#### Förderwerber

Das LFI ist ein vom BML anerkannter Bildungsanbieter und damit berechtigt, Förderanträge zu stellen. Diese werden in einem Auswahlverfahren bewertet. Im Falle einer Bewilligung werden durch die Förderung die Teilnahmebeiträge beim förderbaren Personenkreis entsprechend reduziert (= geförderte Beiträge).

Die Fördereinreichung für die Austauschprogramme erfolgt bundesweit durch die Landjugend Österreich.

#### Förderbarer Personenkreis

- BewirtschafterIn eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes (mit eigener Betriebsnummer)
- Künftige HofübernehmerInnen und mitarbeitende Familienangehörige, die am Betrieb wohnen (Ehepartner, Kinder, Eltern, Geschwister) mit Angabe der Betriebsnummer des Bewirtschafters

- Mitarbeitende Familienmitglieder mit anderer Wohnadresse als der/die BewirtschafterIn sowie Arbeitnehmer in der Land- und Forstwirtschaft mit Angabe der Betriebsnummer des Bewirtschafters und schriftlicher Bestätigung des Bewirtschafters
- Personen, die nicht zum förderbaren Kreis zählen, können an förderbaren Maßnahmen teilnehmen, müssen aber den ungeforderten Teilnahmebeitrag bezahlen. Auf die zur Förderung eingereichten Veranstaltungen wird sowohl im gedruckten Bildungsprogramm als in der online-Kurssuche sowie in weiteren Bewerbungsschienen hingewiesen.

#### Nähere Informationen

erhalten Sie beim LFI NÖ

T 05 0259 26100

E [lfi@lk-noe.at](mailto:lfi@lk-noe.at)

## IMPRESSUM

#### Herausgeber und Medieninhaber:

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

**Redaktion:** Dir. DI Elfriede Schaffer,  
DI Christine Haghofer, Martina Hermann

**Fotos:** sofern nicht im Einzelnachweis anders angegeben: [stock.adobe.com](http://stock.adobe.com)

**Gestaltung:** [www.adprico.at](http://www.adprico.at)

**Druck:** [www.gutenberg.at](http://www.gutenberg.at)

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

**Angabengewähr:** Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand September 2022. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

#### Hinweis im Sinne des

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



Auf der Suche nach einem Geschenk?

Kulinarisch verwöhnen lassen?



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

Und so schnell geht's:

- Einfach online unter [gutscheine.direktvermarktung-noe.at](http://gutscheine.direktvermarktung-noe.at) einsteigen
- Wunschbetrag wählen
- Persönliche Widmung verfassen
- Bezahlen und bequem zu Hause ausdrucken
- Genussmomente schenken!

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

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



Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at), Tel. 05 0259 48000

**DIREKT**  
VOM BAUERN



**Landwirtschaftskammer NÖ**  
Referat Bäuerinnen, Direktvermarktung

Wiener Straße 64 | 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26500 | F 05 0259 95 26500  
E [direktvermarktung@lk-noe.at](mailto:direktvermarktung@lk-noe.at)

[noe.lko.at](http://noe.lko.at)

**Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)**  
Niederösterreich

Wiener Straße 64 | 3100 St. Pölten  
T 05 0259 26100  
E [lfi@lk-noe.at](mailto:lfi@lk-noe.at)

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