

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

Kurse der Bundesländer
Kurz zusammengefasst

Allgemeine Grundkurse
Berufsausbildung und mehr

Alles auf einen Blick
Mit TGD-Stunden

GUT INFORMIERT

2023/2024

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

INHALT

3 BURGENLAND

- 03 Einstieg in die Aquakultur –
Fischproduktion im Burgenland

3 KÄRNTEN

- 03 Kärntner Fischzüchter- und Teichwirtetagung 2023
- 04 Aktuelles zur Fischgesundheit (Onlinewebinar)
- 04 Online Aufzeichnung Cookinar:
Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch
- 04 Online Aufzeichnung Cookinar:
Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch

5 NIEDERÖSTERREICH

- 05 Tagesseminar Karpfenteichwirtschaft: Teichbau
und Teichrevitalisierung
- 05 Teichwirterunde
- 05 Karpfen, Forelle und Wels professionell
zerlegen und filetieren (Praxiskurs)
- 06 Bäuerliche Forellenproduktion mit
Anlagenbesichtigung in der
Bergbauernschule Hohenlehen
- 06 Fischräucherkurs (Karpfen, Forelle, Wels)
- 06 Forellenzüchterrunde mit Betriebsbesichtigung
- 07 Forellenträucherkurs
- 07 Besichtigung der Kreislaufanlage der
landwirtschaftlichen Fachschule Edelhoferhof
- 07 Fachtag Fischereiwirtschaft

8 OBERÖSTERREICH

- 08 Fischköstlichkeiten- F(r)isch auf den Tisch
- 08 Einstieg in die Fischdirektvermarktung:
Grundtätigkeiten in der Fischbe- und
Verarbeitung kennen lernen
- 08 Hygienekurs für Fischdirektvermarktende
- 09 Einstieg in die Forellenerzeugung
(mit Betriebsbesichtigung)
- 09 Forellenzüchterrunde OÖ

10 STEIERMARK

- 10 Fischzucht im Gebäude – Indoor Kreislaufanlagen
- 10 Praxiskurs Karpfenteichwirtschaft
Von der Aufzucht bis zum Abfischen
- 10 Fischbe- und-verarbeitung (Praxiskurs)
- 10 Grundlagen des Teichbaus
- 11 Der gesunde Fischbestand
- 11 Grundlagen der Forellenteichwirtschaft
- 11 Zubereitung: heimischer Fisch – frisch auf
den Tisch
- 11 Raubfisch-Seminar mit Betriebsbesichtigung
- 12 Indoor Aquakultur Tagung
(mit Betriebsbesichtigung)

12 TIROL

- 12 Fischgenuss statt Grätenverdross

13 VORARLBERG

- 13 Einstieg in die Forellenerzeugung
(mit Betriebsbesichtigung)

13 FISCHEREIFACHTAGUNG 2023

14 GRUNDKURSE

- 14 Grundkurs Salmoniden-Aquakultur
- 15 Grundkurs Karpfenteichwirtschaft
- 15 Grundkurs (Warmwasser-)Kreislaufanlagen
- 16 Lehre und Facharbeiterprüfung oder
Erwachsenenbildung bzw. 2. Bildungsweg

16 BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIERSCHAFT

- 19 Meisterin bzw. Meister in der
Fischereiwirtschaft

Herausgeber:

Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
in Zusammenarbeit mit der
Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Redaktion: DI Melanie Haslauer, LK NÖ
Grafik: Anna Gindl, Ref. Informationsdesign, LK NÖ
September 2023

WAS BEDEUTET TGD?

TGD ist die Abkürzung für den Tierge-
sundheitsdienst. Mehr dazu erfahren Sie
auf der Website www.tgd.at

BURGENLAND



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR – FISCHPRODUKTION IM BURGENLAND

- 🕒 Mittwoch, 31.01.2024, 13:30 bis 17:30 Uhr in der FS Güssing
Donnerstag, 01.02.2024, 13:30 bis 17:30 Uhr in der FS Eisenstadt
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Güssing,
Stremtalstraße 19, 7540 Güssing
Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt,
Neusiedler Straße 6, 7000 Eisenstadt
- 👤 Mag. Dr. Bauer, Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Ökostation Waldviertel
Ing. Wolfgang Pleier, Landwirtschaftskammer Burgenland
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- ➕ 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Fischkunde und Anatomie sowie die wichtigsten heimischen Fischarten; gesetzliche Rahmenbedingungen in der Aquakultur, Exkursion zu einem Praxisbetrieb optional möglich

Anmeldung bis 19.01.2024 und **Information:** [Link](#)

Abteilung Tierzucht

T 02682/702-500

E tierzucht@lk-bgld.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Burgenländische Landwirtschaftskammer
Esterhazystrasse 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702

Abteilung Tierzucht

Geflügel- und Schweinehaltung, Kleintieralternativen
Ing. Wolfgang Pleier
E tierzucht@lk-bgld.at
T 02682/702-500 | **F** 02682/702-590

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Bgld
E lfi@lk-bgld.at
T 02682 702 401 | **F** 02682 702 490
www.bgld.lfi.at

KÄRNTEN



Foto: Gerda Weber/Archiv Aqua

KÄRNTNER FISCHZÜCHTER- UND TEICHWIRTTAGUNG 2023

- 🕒 Dienstag, 3. Oktober 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Fischzucht Gut Schloss Lichtengraben,
Lichtengraben 1, 9462 Bad St. Leonhard im Lavanttal
- 👤 DI Markus Payr, DI Melanie Haslauer, Mag. Claudia Winkler
DI Gerda Weber und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird
noch eingeholt
- ➕ 25 €/Person für Nicht-Vereinsmitglieder (ungeförderte
Veranstaltung des Vereins der Kärntner Fischzüchter)

Inhalt: Es werden aktuelle Themen und im speziellen Gesundheitsthemen für Fischzüchter- und Teichwirte behandelt – Fachaustausch und Diskussion inklusive. Darüber hinaus wird im Zuge der Veranstaltung das 20-jährige Jubiläum des Vereins der Kärntner Fischzüchter gefeiert.

Anmeldung und Information: [Link](#)

T 0463 / 5850 1392

M office@lfi-ktn.at

<https://ktn.lfi.at>



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

AKTUELLES ZUR FISCHGESUNDHEIT (ONLINEWEBINAR)

- 🕒 Dienstag, 16. Jänner 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
- 📍 Online
- 👤 Dr. Med. Vet. Heinz Heistinger
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
Bewilligung wird noch eingeholt
- + 25 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei diesem Webinar (Onlineveranstaltung) erhalten die Teilnehmenden einen Überblick zu aktuellen Themen der Fischgesundheit und zu Neuerungen im Bereich AHL (Animal Health Law – EU-Tiergesundheitsrecht), die für Aquakulturbetriebe relevant sind. Darüber hinaus wird die Möglichkeit der Selbstevaluierung anhand vom Handbuch Nutzfische (Handbuch und Checkliste der [Fachstelle für tiergerechte Tierhaltung und Tierschutz](#)) vorgestellt.

Anmeldung und Information:

- T 0463 / 5850 2513
- M office@lfi-ktn.at

ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: FISCHKÖSTLICHKEITEN

- 🕒 Das Cookinar mit der Dauer von ca. 1,5 Stunden kann jederzeit online besucht werden.
- 📍 Online, nach der Anmeldung erhalten Sie den Link zur Teilnahme
- 👤 Monika Sohneg
- + 20 €/Person

Inhalt: Vom richtigen und einfachen Filetieren, bis hin zu zauberhaften Fischgerichten sowie Fachwissen rund um den heimischen Fisch – das alles und vieles mehr, gibt es bei diesem Cookinar zu erleben.

Anmeldung und Information: [Link](#)

- T 0463 / 5850 2517
- M office@lfi-ktn.at

ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: HEIMISCHER FISCH - FRISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Das Cookinar mit der Dauer von ca. 1,5 Stunden kann jederzeit online besucht werden.
- 📍 Online, nach der Anmeldung erhalten Sie den Link zur Teilnahme
- 👤 Sylvia Schilcher, ARGE Seminarbäuerinnen Kärnten
- + 20 €/Person

Inhalt: Fisch ist ein enorm vielseitiges Lebensmittel- egal ob geräuchert oder natur. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen- eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan. Natürlich wird auch das Filetieren von Fisch Schritt für Schritt gezeigt. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.

Anmeldung und Information: [Link](#)

- T 0463 / 5850 2513
- M office@lfi-ktn.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Kärnten
Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt
T 0463 / 5850

Allgemeine Fischzucht | Referat 4

Tierische Produktion und Bauen
DI Gerda Maria Weber
T 0463 / 5850 – 1530
E gerda.weber@lk-kaernten.at

Biofisch | Biozentrum Beratung und Bildung

Stefan Kopeinig
T 0463 / 5850 – 5417
E stefan.kopeinig@lk-kaernten.at

Direktvermarktung | Referat 2

Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft
Ing. Dipl. Päd. Daniela Merl
T 0463 / 5850 – 3140
E daniela.merl@lk-kaernten.at

Administration | Referat 2

„Verein der Kärntner Fischzüchter“
Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft
Astrid Rössler
T 0463 / 5850 – 1392
E astrid.roessler@lk-kaernten.at



NIEDERÖSTERREICH

TAGESSEMINAR KARPENTEICHWIRTSCHAFT: TEICHBAU UND TEICHREVITALISIERUNG

- 🕒 Dienstag, 17.10.2023, 09:00 bis 18:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhoferhof, Edelhoferhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 Behördenvertreter:innen, FM Günther Gratzl, DI Johannes Bichl, DI Melanie Haslauer, Portisch Roman, MSc
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- +

Inhalt: Sie sind Landwirtin oder Landwirt und besitzen einen brachliegenden Teich, den Sie für die Karpfenaufzucht reaktivieren möchten? Dann ist das Tagesseminar genau die richtige Veranstaltung. Hier erhalten die Teilnehmenden einen Überblick, was zur Reaktivierung von brachliegenden Karpenteichen nötig ist. Es gibt einen Überblick zu den rechtlichen Bestimmungen (Wasser-, Forst- und Naturschutzrecht) für den Bau und Betrieb von Teichanlagen, den wasserbautechnischen und gewässerökologischen Anforderungen und dem Umgang mit Teichräumgut. Weiters gibt es Praxisbeispiele und einen Überblick zu den Förderungen. Im Rahmen der Veranstaltung erfolgt auch eine Vor-Ort Besichtigung des Karpenteiches der LFS Edelhoferhof, der derzeit baulich in Stand gesetzt wird.

Anmeldung bis 09.10.2023 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit
T 05/0259 23105
E aquakultur@lk-noe.at

TEICHWIRTERUNDE

- 🕒 Donnerstag, 16.11.2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Theater & Feriendorf Königsleiten, Buchenstraße 1, 3874 Litschau
- 👤 Elisabeth Peham, MSc, FM Günther Gratzl, Dr. Med. Vet. Heinz Heistingner, DI DI Leo Kirchmaier, DI Melanie Haslauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- +

Inhalt: Aktuelle Themen im Bereich der konventionellen und biologischen Karpenteichwirtschaft werden vorgetragen, um am letzten Stand der konventionellen und biologischen Produktionstechnik und Wissenschaft zu bleiben. Fachaustausch und Diskussionen inklusive.

Anmeldung bis 09.11.2023 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit
T 05/0259 23105
E aquakultur@lk-noe.at

KARPFEN, FORELLE UND WELS PROFESSIONELL ZERLEGEN UND FILETIEREN (PRAXISKURS)

- 🕒 Mittwoch, 29.11.2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhoferhof, Edelhoferhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 FM Günther Gratzl, DI Johannes Bichl, DI Melanie Haslauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: wird noch bekannt gegeben
- +

Inhalt: Praxiskurs mit kurzer Theorieeinheit zum fachgerechten Betäuben, Schlachten, Zerlegen und Filetieren von Forelle, Karpfen und Wels.

Anmeldung bis 22.11.2023 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit
T 05/0259 23105
E aquakultur@lk-noe.at



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

BÄUERLICHE FORELLENPRODUKTION MIT ANLAGENBESICHTIGUNG IN DER BERGBAUERNSCHULE HOHENLEHEN

- 🕒 Freitag, 26.01.2024, 10:00 bis 16:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
- 👤 DI Paul Egger
Thomas Pechhacker
DI Melanie Haslauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Seit dem Jahr 2019 gibt es an der landwirtschaftlichen Fachschule in Hohenlehen (Bergbauernschule) eine Durchflussanlage zur Produktion von Bio-Forellen und Bio-Saiblingen. Bei der Veranstaltung werden Fachvorträge gehalten zum Thema Forellenproduktion in Österreich, der Produktionsweise in Durchflussanlagen und der Aufzucht vom Ei bis zum Fisch. Am Nachmittag folgt der Praxisteil mit Anlagenbesichtigung und der Möglichkeit beim Ausnehmen und Filettieren von Forellen selbst Hand anzulegen.

Anmeldung bis 18.01.2024 und Information: [Link](#)

- LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
- T 05/0259 23105
- E aquakultur@lk-noe.at



Foto: BAW-ÖKO/Archiv Aqua

FISCHRÄUCHERKURS (KARPFFEN, FORELLE, WELS)

- 🕒 Mittwoch, 31.01.2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 FM Günther Gratzl
Josef Blauensteiner
DI Johannes Bichl
DI Melanie Haslauer
- + 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forelle, Karpfen und Wels inklusive fachgerechter Betäubung und Schlachtung und mit anschließender Verkostung der Produkte.

Anmeldung bis 23.01.2024 und Information: [Link](#)

- LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
- T 05/0259 23105
- E aquakultur@lk-noe.at

FORELLENZÜCHTERRUNDE MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG (IN KOMBINATION MIT DER JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG VERBAND ÖSTERR. FORELLENZÜCHTER)

- 🕒 Dienstag, 27.02.2024, 10:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Gasthaus Nährer, Hubertusstraße 2, 3141 Rassing (Sankt Pölten-Land) und Aquaponik-Anlage Kaiblinger „Wassergarten“ Pönnig 4, 3141 Kapelln
- 👤 DI Melanie Haslauer
DI Bernadette Laister
DI Simon Kaiblinger
und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Wie steht es um die heimische Fischproduktion? Gibt es ausreichend Fördermittel für betriebliche Investitionen? Was tut sich auf dem Futtermittelsektor (konventionell/biologisch)? Diese und weitere Fragen werden im Rahmen der Informationsveranstaltung beantwortet, um einen Überblick über die aktuelle Situation in der Aquakultur in Österreich zu erhalten und am letzten Stand der konventionellen und biologischen Produktionstechnik und Wissenschaft zu bleiben. Eine Betriebsbesichtigung (Aquaponik-Anlage „Wassergarten“ von Simon Kaiblinger) sowie Fachaustausch und Diskussionen runden das Programm ab.

Anmeldung bis 20.02.2024 und Information: [Link](#)

- LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
- T 05/0259 23105
- E aquakultur@lk-noe.at

FORELLENRÄUCHERKURS

- 🕒 Freitag, 15.03.2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen,
Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
- 👤 DI Paul Egger
Thomas Pechhacker
DI Melanie Haslauer
- +
- 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forellen inklusive fachgerechter Betäubung und Schlachtung und mit anschließender Verkostung der geräucher-ten Produkte.

Anmeldung bis 08.03.2024 und Information: [Link](#)

- LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit
- T 05/0259 23105
- E aquakultur@lk-noe.at

BESICHTIGUNG DER KREISLAUFANLAGE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FACHSCHULE EDELHOF

- 🕒 Mittwoch, 20.03.2024, 14:00 bis 16:30 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof,
Edelhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 DI Johannes Bichl
DI Melanie Haslauer
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: wird noch bekannt gegeben
- +
- 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Seit dem Jahr 2019 gibt es an der landwirtschaftlichen Fachschule in Edelhof eine Kreislaufanlage zur Aufzucht von Afrikanischen Welsen. Die Produktionskapazität der Anlage beträgt ca. 6 t/Jahr. Im Rahmen der Veranstaltung wird die Indoor-Fischaufzucht besichtigt und vorher die wichtigsten Eckdaten der Kreislaufanlage bei einem Vortrag vorgestellt.

Anmeldung bis 13.03.2024 und Information: [Link](#)

- LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit
- T 05/0259 23105
- E aquakultur@lk-noe.at



Foto: Fotozwettl.at/Archiv Aqua

Fachtag Fischereiwirtschaft

im Rahmen der Wintertagung vom
Ökosozialen Forum

- 🕒 Dienstag, 30. Jänner 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 WALDLAND, Oberwaltenreith 10, 3533 Friedersbach

Moderation und Tagungsleitung:

Hans Mayrhofer, Generalsekretär des Ökosozialen Forums Österreich & Europa

Anmeldung und weiterführende Informationen:

<https://oekosozial.at/wintertagung>

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05/0259

Beratung Aquakultur –

Schwerpunkt Karpfenteichwirtschaft

Referat 3.1 Tierzucht & Tiergesundheit
DI DI Leo Kirchmaier
T 05/ 0259-23102
E leo.kirchmaier@lk-noe.at

Beratung Aquakultur –

Schwerpunkt Forellenproduktion

Referat 3.1 Tierzucht & Tiergesundheit
DI Melanie Haslauer
T 05/ 0259-23107
E melanie.haslauer@lk-noe.at

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05/ 0259 26100
F 05/ 0259 95 26100
E lfi@lk-noe.at
www.noel.fi.at

OBERÖSTERREICH

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

🕒 Zwischen Oktober 2023 und Mai 2024 werden 21 Termine
📍 in Oberösterreich angeboten

👤 Johanna Reisinger
Carola Neulinger, MRS, Mst.in
Helga Lindinger
Manuela Schneiderbauer
und weitere

+ 35 €/Person

Inhalt: Dieser Praxiskurs ist ein Muss für Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber und solche, die es noch werden möchten. Tauchen Sie ein in das Reich von regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie dabei Schätze aus heimischen Gewässern kennen. Bestens geschulte Seminarbäuerinnen geben Hintergrundwissen über regionale Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf sowie Tipps und Tricks für fachgerechtes Zubereiten (z. B. Filetieren) von frischem Fisch. Lernen Sie neue pfiffige Ideen aus der kreativen Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, als Suppe oder schnelles Hauptgericht- Fisch erlaubt eine unglaublich köstliche Vielfalt von Zubereitungen. Bitte nehmen Sie zum Kurs ein Fischmesser oder scharfes Messer zum Filetieren mit. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/6902 1500

E info@lfi-ooe.at

EINSTIEG IN DIE FISCHDIREKTVERMARKTUNG: GRUNDTÄTIGKEITEN IN DER FISCHBE- UND VERARBEITUNG KENNEN LERNEN

🕒 Dienstag, 21.11.2023, 09:00 bis 15:00 Uhr
📍 Bruckschlögl- Peraus,
Oberegelsee 30, 4491 Niederneukirchen (Linz Land)

👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger
Anna Maria Peraus

+ 140 €/Person ohne Förderung, 70 €/Person (LE 14-20 gefördert)

Inhalt: Der Einstieg in die Fischdirektvermarktung schafft eine zusätzliche Einkommensmöglichkeit. Sie erhalten Informationen zu Haltung und Fütterung der Fische. Richtiges Fangen und ausnehmen wird gezeigt, sowie das fachgerechte Zerlegen und Filetieren der frischen Fische. Im Seminar erlernen Sie die wichtigsten Handgriffe um einfache Verarbeitungsprodukte erzeugen zu können (Räuchern, Beizen, Fischlaibchen, Fischaufstrich ...). Ebenso erhalten Sie die Information zur richtigen Kennzeichnung von verpackten Fischprodukten, um Beanstandungen zu vermeiden.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/6902 1500

E info@lfi-ooe.at

HYGIENEKURS FÜR FISCHDIREKTVERMARKTENDE

🕒 Mittwoch, 21.02.2024, 09:00 bis 14:00 Uhr

📍 Bruckschlögl- Peraus,
Oberegelsee 30, 4491 Niederneukirchen (Linz Land)

👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger
Elisabeth Kremshuber

Anna Maria Peraus

+ 50 €/Person ohne Förderung, 25 €/Person (LE gefördert)

Inhalt: Um für die Vermarktung einwandfreie Produkte erzeugen zu können, ist die Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb für die Produktion eine wesentliche Voraussetzung. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen zu den notwendigen Räumlichkeiten, den Hygienemaßnahmen und zu den erforderlichen Aufzeichnungen, damit Sie am Betrieb ein Eigenkontrollsystem umsetzen können. Sie können den Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben nutzen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung auf einem Fisch- direktvermarktenden Betrieb. Alle Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung als Nachweis der Hygieneschulung für die Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/6902 1500

E info@lfi-ooe.at



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

EINSTIEG IN DIE FORELLENERZEUGUNG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

- 🕒 Mittwoch, 06.03.2024, 09:00 bis 15:30 Uhr
- 📍 Landwirtschaftskammer Oberösterreich,
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Praxisbetrieb Hiesmayr, Kiebach 6, 4491 Niederneukirchen
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer
DI Melanie Haslauer
Gertraud und Wolfgang Hiesmayr
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 46 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei diesem Seminar erhalten die Teilnehmenden am Vormittag grundlegende Informationen über die Forellenproduktion in Österreich. Themen wie Pro-Kopf-Verbrauch, Inlandsversorgung, Recht rund um den Anlagenbau, Produktionsmöglichkeiten bezogen auf Wassermenge, vom Ei bis zum Fisch, Produktionsweise in Fließkanalanlagen oder Naturteichen, Be- und Verarbeitung von Fischen usw. umfassen den Theorieteil. Am Nachmittag steht der Praxisteil mit Besichtigung einer Fischzucht – sowie der Be- und Verarbeitungsanlage am Programm.

Anmeldung unter der Kursnummer 7750/1 bis 25.2.2024
und Information: [Link](#)
Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich
T 050/6902 1500
E info@lfi-ooe.at



FORELLENZÜCHTERRUNDE OÖ

- 🕒 Dienstag, 28.05.2024 9:00 bis 14:00 Uhr
- 📍 Lehrgebäude, Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer
DI Melanie Haslauer
Mag. Dr. Daniela Achleitner
Mag. Dr. Franz Lahnsteiner
und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 37 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Aktuelle Themen im Bereich der Forellenproduktion werden für Fischzüchter:innen aufbereitet, vorgetragen und gemeinsam diskutiert. Die Fortbildungsveranstaltung dient dazu, sich mit aktuellen Themen zu befassen (wie Klimawandelanpassungsstrategien oder Nachhaltigkeitsthemen) und am letzten Stand der Produktionstechnik zu bleiben.

Anmeldung unter der Kursnummer 7751/1 bis 18.5.2024
und Information: [Link](#)
Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich
T 050/6902 1500
E info@lfi-ooe.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 050/ 6902-0

Beratung Aquakultur
Abteilung Tierproduktion
Ing. Dipl. Päd. Martin Mayringer
T 050/6902-1312
E martin.mayringer@lk-ooe.at

Kursorganisation und Anmeldung
Ländliches Fortbildungsinstitut
LFI Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 050/6902 1500
E info@lfi-ooe.at
www.ooe.lfi.at

STEIERMARK

FISCHZUCHT IM GEBÄUDE – INDOOR KREISLAUFANLAGEN

🕒 Freitag, 13.10.2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Ölmühle und Fischzucht Neuhold,
Draßling 88, St. Veit/Südstmk.

👤 Dr. Christian Bauer
Daniel Hörner, BSc.

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

⊕ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Teilnehmenden erhalten einen einführenden Überblick über die Möglichkeiten, aber auch Grenzen der Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen- von den Grundlagen der Technologie (Fischhaltung, Wasserqualität, mechanische und biologische Reinigung) bis zu den wichtigsten Fischarten. Darüber hinaus gibt es aktuelle Infos zu Investitions-Förderungen in der Aquakultur. Am Nachmittag steht im Rahmen der Besichtigung einer Indoor Fischzuchtanlage mit Vermarktung der Erfahrungsaustausch im Vordergrund.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

PRAXISKURS KARPENTEICHWIRTSCHAFT VON DER AUZUCHT BIS ZUM ABFISCHEN

🕒 Freitag, 20.10.2023 und

Samstag, 21.10.2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 SPOFIZE Werndorf, Bundesstraße 201, 8402 Werndorf
und Teichwirtschaft Gut Waldschach

👤 FM ÖKR Helfried Reimoser

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

⊕ 89 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem zweitägigen Kurs stehen Praxis und tägliche Arbeit auf einer Teichwirtschaft im Mittelpunkt. Folgende Inhalte werden dazu sehr praxisorientiert, anschaulich und gespickt mit kurzen Theorieeinheiten auf zwei Betrieben vermittelt: Fischarten, Aufzucht und Vermehrung, Hälterung, Belüftung, Transport, Vorbeugung von Krankheiten, Fischräuber, Düngung, Fütterung, Tipps für die Verarbeitung. Sie erhalten als Kursunterlage das neu überarbeitete Praxisbuch „Der Karpenteich und seine Fische“. Der zweite Kurstag findet auf der Teichwirtschaft Gut Waldschach (größte österreichische Besatzfisch- und Zierfischzucht) statt. Bitte wetterfeste Kleidung, feste Schuhe, Regenschutz und ev. Gummistiefel mitbringen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

FISCHBE- UND -VERARBEITUNG (PRAXISKURS)

🕒 Donnerstag, 09.11.2023, 14:00 bis 20:00 Uhr

📍 Lehrküche im Steiermarkhof,
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

👤 FM ÖKR Helfried Reimoser
Daniel Hörner, BSc

⊕ 45 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten Arbeitsschritte in der Fischbe- und -verarbeitung kennen. Die zentralen Themen sind: Überblick über heimische Nutzfischarten (forellen- und karpfenartige Fische), Praxis der Be- und Verarbeitung (z.B. schlachten, ausnehmen, zerlegen, filetieren, schröpfen), die Teilnehmenden üben die wichtigsten Arbeitsschritte unter Anleitung, Verpackung, Hygienestandards und Arbeitssicherheit, Überblick über einfache Möglichkeiten der Weiterverarbeitung für die Direktvermarktung (z.B. Fischfonds). Heimische Fische werden verarbeitet, zu einfachen Gerichten verkocht und verkostet! Bitte eine Kochschürze mitbringen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

GRUNDLAGEN DES TEICHBAUS

🕒 Dienstag, 14.11.2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

👤 DI Markus Payr

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

⊕ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei der Planung und beim Bau von Fischteichen sind zahlreiche Details zu beachten. Im Seminar wird ein praxisbezogener Einblick in die Grundlagen und Herausforderungen des Fischteichbaus gegeben. Folgende Themen stehen dabei am Programm: rechtliche Fragen, hydrographische Grundlagen, geologische Voraussetzungen, Teichbau allgemein, Neubau eines Teiches, Adaption einer Teichanlage und die Erstellung eines Kurzprojektes für einen Fischteich.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin)

und Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

DER GESUNDE FISCHBESTAND

- 🕒 Freitag, 02.02.2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 Dr. Oliver Hochwartner
Dr. Elisabeth Licek
FM ÖKR Helfried Reimoser
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- +
- 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Ziel des Seminars ist die praxisnahe Vermittlung der grundlegenden Kenntnisse zum Erhalt eines gesunden Fischbestandes und für den richtigen Umgang mit Fischkrankheiten in der Teichwirtschaft. Die Inhalte sind: Fischgesundheit, Vorbeugung und Erkennen von Fischkrankheiten, Notfallmaßnahmen, Tipps zur Selbsthilfe, Praxisbeispiele, praktische Vorführung einer Fischsektion.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) **und Information:** [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

GRUNDLAGEN DER FORELLENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Mittwoch, 07.02.2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 DI Markus Payr
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- +
- 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Angehenden und aktiven Teichwirtinnen und Teichwirten wird in diesem Seminar ein praxisorientierter Einblick in die Anforderungen und Chancen der Forellenteichwirtschaft und Forellenzucht gegeben. Folgende Themen werden behandelt: Systematik und Ökologie der Forellen, Forellenarten, Wasserchemie, Anatomie und Physiologie der Forellen, Laichgewinnung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und Speiseforellenproduktion, Futter und Fütterung, Fischtransport.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) **und Information:** [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at



ZUBEREITUNG: HEIMISCHER FISCH – FRISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Mittwoch, 06.03.2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 Christina Grammelhofer
- +
- 63 €/Person inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Inhalt: Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikater kombiniert und ansprechend präsentiert. Dazu gibt es eine gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein, ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch, Tipps für den Einkauf von Qualitätswässern und die Wasserwelt als Tischdekoration.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Elisabeth Pucher-Lanz,
T 0316/ 8050 1420,
E elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

RAUBFISCH-SEMINAR MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG

- 🕒 Donnerstag, 11.04.2024, 14:00 bis 19:00 Uhr
- 📍 Bezirkskammer Weststeiermark, Kinoplatz 2, 8501 Lieboch
- 👤 FM ÖKR Helfried Reimoser
Daniel Hörner, BSc.
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- +
- 38 €/ Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die gezielte Produktion von Raubfischen in der Teichwirtschaft gewinnt zunehmend an Bedeutung. In diesem Seminar mit Betriebsbesichtigung wird den Teilnehmenden dieser Produktionszweig anhand folgender Themen nähergebracht: Wichtige Raubfisch-Arten in der Karpfenteichwirtschaft (Zander, Hecht, Wels, Flussbarsch ...), Vermehrung, Aufzucht und Fütterung, gezielte Produktion, intensive Systeme, Teich in Teich Systeme (speziell für Welse), Vermarktung, Produktionsstatistik. Abgerundet wird das Programm durch eine Betriebsbesichtigung der Teichwirtschaft Gut Waldschach, bei der der Erfahrungsaustausch im Vordergrund steht (ca. 20 Minuten Autofahrt vom Seminarort zum Praxisbetrieb).

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) **und Information:** [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

INDOOR AQUAKULTUR TAGUNG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

🕒 Donnerstag, 11.04.2024, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 White Panther- steirische Gebirgsgarnele,
Edlach 15, 8786 Rottenmann

👤 Eva Keferböck MBA
DI DI Leo Kirchmaier
DI Melanie Haslauer
und weitere

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: wird noch bekannt gegeben

+ 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Erstmals wird eine Indoor Aquakultur Tagung für die Sparte der Indoor Kreislaufanlagentechnik (Fisch, Garnele) veranstaltet, um bestehende und zukünftige Betriebsführerinnen und Betriebsführer zu vernetzen und ein zielgerichtetes Tagungsprogramm anzubieten. Die Tagung wird mit einer Betriebsbesichtigung kombiniert, um Einblicke in die Praxis zu ermöglichen und den praktischen Erfahrungsaustausch zu unterstützen.

Anmeldung und Information:

Als österreichweite Tagung Anmeldung bitte bei der LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit

T 05/0259 23105

E aquakultur@lk-noe.at

TIROL

FISCHGENUSS STATT GRÄTENVERDRUSS

🕒 Donnerstag, 14.12.2023, 18:30 bis 21:00 Uhr

📍 Genusswerk Tirol, Ing.-Etzel-Straße 81-82, 6020 Innsbruck

👤 Ingrid Eller

+ 89 €/Person inkl. Lebensmittelkosten

Inhalt: Schnell und einfach zum perfekten Fischfilet: Wir wissen es alle – Fisch ist gesund und sollte viel öfter auf unserem Speiseplan stehen. Die Gräten, der mangelnde Platz in der Pfanne und/oder das vorsichtige Essen- gerade mit Kindern- stören aber oft. In wenigen Schritten wird im Kurs erklärt, wie man ganz einfach mit gekonnten Handgriffen ein perfektes, heimisches Fischfilet vorbereiten kann, ganz ohne Gräten. Gemeinsam zaubern wir dann ein köstliches Menü auf unsere Teller. Bereits am nächsten Tag kannst du deine Lieben zu Hause mit einem selbstgeschnittenen Fischfilet überraschen und die mitgegebenen Rezepte aus dem Kurs ausprobieren. Bitte eine Kochschürze mitbringen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LFI Tirol, Bezirk Innsbruck/Land

T 05 /9292-1111

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Steiermark

Hamerlinggasse 3 8010 Graz

T 0316/ 8050-0

Geschäftsführer Teichwirte- und Fischzüchterverband

Fischereimeister ÖKR Helfried Reimoser

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 0676/3413006

Beratung Förderung und Teichwirtschaft

Daniel Hörner BSc.

Bezirkskammer Weststeiermark

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 03136/90919-6042

E daniel.hoerner@lk-stmk.at

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Mag. Siegfried Walter

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Tirol

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

T 05/ 92 92-0

E office@lk-tirol.at

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Tirol

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

T 05/ 92 92 1100

E lfi@lk-tirol.at

www.tirol.lfi.at

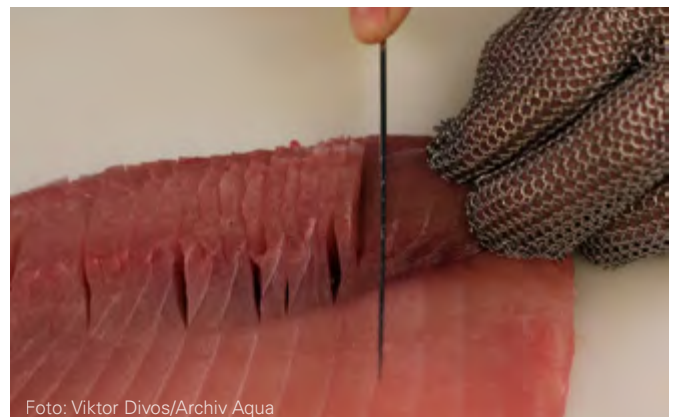


Foto: Viktor Divos/Archiv Aqua

VORARLBERG

EINSTIEG IN DIE FORELLENERZEUGUNG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

- 🕒 19. April 2024, 10:00 bis 16:00 Uhr
- 📍 Kursort ist auf der Webseite ersichtlich
Betriebsbesichtigung bei der Fischzucht Latz
am Fischbrunnenbach in Nenzing
- 👤 Mag. Nikolaus Schotzko
DI Melanie Haslauer
und Klaus Bachmann
- ⊕ 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei diesem Seminar erhalten die Teilnehmenden am Vormittag grundlegende Informationen über die Forellenproduktion in Österreich. Themen wie Pro-Kopf-Verbrauch, Inlandsversorgung, Recht rund um den Anlagenbau, Produktionsmöglichkeiten bezogen auf Wassermenge, Aufzucht vom Ei bis zum Fisch, Produktionsweise in Fließkanalanlagen oder Naturteichen, Be- und Verarbeitung von Fischen usw. umfassen den Theorieteil. Am Nachmittag steht der Praxisteil mit Besichtigung einer Fischzucht am Programm.

Anmeldung und Information: [Link](#)
Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Vorarlberg
T 05574/400 191
E lfi@lk-vbg.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landesfischereizentrum Vorarlberg

Fachberatungsstelle für Fischerei und Gewässerökologie
Auhafendamm 1, 6971 Hard

T 0 5574/ 77986-0

M landesfischereizentrum@vorarlberg.at

<https://vorarlberg.at/-/landesfischereizentrum>

Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Montfortstraße 9, 6900 Bregenz

T 05574 400-0

E office@lk-vbg.at

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Vorarlberg

Montfortstraße 9, 6901 Bregenz

T 05574/400 191

E lfi@lk-vbg.at

www.vbg.lfi.at

Fischereifachtagung 2023

vom BAW-Institut für Gewässerökologie
und Fischereiwirtschaft Scharfling

- 🕒 Dienstag 21. November ab 13 Uhr bis
Mittwoch 22. November 2023 bis 13 Uhr
- 📍 Veranstaltungszentrum Schlosshotel Mondsee,
Schlosshof 1a, 5310 Mondsee
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennungspunkte möglich
- ⊕ 105 €/Person (inkl. Pausenverpflegung, Tagungsmappe
und Abendessen) Übernachtungsmöglichkeiten
bestehen z.B. im Schlosshotel Mondsee
(Direktbuchung der Teilnehmer:innen)

Inhalt: So wie in den letzten Jahren wird ein fachlich breites und interessantes Tagungsprogramm geboten. Am ersten Tag liegt der inhaltliche Schwerpunkt bei der Aquakultur, am zweiten Tag bei der Gewässerökologie. In den Pausen und beim traditionellen gemeinsamen Abendessen bleibt ausreichend Zeit für Diskussionen und Fachgespräche.

Anmeldung und Information: [Link](#)
auf der Website des BAW-IGF
Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
Scharfling 18, 5310 Mondsee
T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)
Fax 01/ 71100 6367 33
E kurs@baw.at
www.baw.at

SAVE THE DATE 2024: Fischereifachtagung 2024 wird voraussichtlich am 26./27. November 2024 stattfinden.



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

GRUNKURSE

Anerkannt als
Qualifikationsnachweis für
Förderungen aus dem
Europäischen Meeres-,
Fischerei-, und Aquakultur-
fonds (EMFAF) 2021-2027.

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

Die Grundkurse umfassen 40 Stunden und sind anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres-, Fischerei-, und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027.

Die am BAW angebotenen Aquakultur Grundkurse (Salmoniden-Aquakultur, Karpfenteichwirtschaft, Aquakultur in Warmwasser-Kreislaufanlagen) bestehen aus zwei Modulteilern, dem für alle Sparten inhaltlich gleichen „Allgemeinen Modul“ und dem jeweiligen „Fachspezifischen Modul“.

GRUNKURS SALMONIDEN-AQUAKULTUR

🕒 Der Kurs umfasst 5 Tage und findet im sog. „Blended Learning“ statt.

Online: Montag, 13. November 2023

Präsenz: Dienstag, 12. November 2024 und
von Freitag, 15. November 2024

📍 Kursort Präsenz:

BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

👤 Univ. Prof. Mag. Dr. Franz Lahnsteiner

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 500 €/Person*

Optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling:
25 €/Nacht, 8 €/Tag für Frühstück

* Tarif 2022, Änderungen 2024 möglich

Inhalt: 1. Kursteil: Allgemeines Modul (2 Tage, 16 UE)

In diesem Kursteil werden für alle Aquakultursparten gleichermaßen wichtige Themenbereiche behandelt. Es stehen hier fischereifachliche Inhalte (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht, ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte am Programm (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing, ...).

2. Kursteil: Fachspezifisches Modul Salmoniden-Aquakultur (3 Tage, 24 UE):

Der fachspezifische Teil gibt eine umfassende Einführung in die Salmoniden-Aquakultur (Systematik/Ökologie, Betriebsformen, Laichgewinnung, Besamung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und Speisefischproduktion, Töten/Vermarktung). Ein großes Augenmerk wird auch auf Hygiene, Fischgesundheit und

Anlagenplanung gelegt. Der praktische Unterricht wird in der Fischzucht Kreuzstein durchgeführt. Den Abschluss bildet eine Fachexkursion zu einer Salmoniden-Aquakulturanlage. Absolventinnen und Absolventen sollen über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Salmoniden-Aquakultur informiert sein. Sie sollen in die Lage versetzt werden, eine kleine Salmoniden-Aquakultur (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)

F 01/ 71100 6367 33

E kurs@baw.at

www.baw.at/aus-und-weiterbildung

GRUNKURS KARPFENTEICHWIRTSCHAFT

🕒 Der Kurs findet im sog. „Blended Learning“ statt.

Online: Montag, 15. April 2024 und

Donnerstag, 18. April 2024

Präsenz: Mittwoch, 23. Oktober 2024 bis

Freitag, 25. Oktober 2024

Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE,

Fachspezifischer Teil 24 UE)

📍 Kursort Präsenz:

Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhofer Waldviertel,

Edelhof 1, 3910 Zwettl

👤 Mag. Dr. Christian Bauer, Leitung Abteilung

Ökologische Station Waldviertel

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 500 €/Person*, Übernachtung auf Anfrage in der

LFS-Edelhof möglich

* Tarif 2022, Änderungen 2024 möglich

Inhalt: 1. Kursteil: Allgemeines Modul (2 Tage, 16 UE)

In diesem Kursteil werden für alle Aquakulturspaten gleichermaßen wichtige Themenbereiche behandelt. Es stehen hier fischereifachliche Inhalte (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht, ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte am Programm (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing, ...).

2. Kursteil: Fachspezifisches Modul Karpfenteichwirtschaft

(3 Tage, 24 UE): Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in alle Aspekte der Karpfenteichwirtschaft, vom Teichbau über die Bewirtschaftung inkl. Vermehrung, bis zur Verarbeitung und Vermarktung. Weitere Themen sind u.a. Fischkrankheiten, Hygiene, Bioproduktion und Behördenverfahren. Den Abschluss bilden Fachexkursionen zu Teichanlagen, wobei ein Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten und Möglichkeiten in der Karpfenteichwirtschaft ermöglicht wird.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)

F 01/ 71100 6367 33

E kurs@baw.at

GRUNKURS (WARMWASSER-) KREISLAUFANLAGEN

🕒 Der Kurs findet im sog. „Blended Learning“ statt.

Online: Montag, 15. April 2024 bis Dienstag, 16. April 2024

Präsenz: Mittwoch, 24. April 2024 bis Freitag, 26. April 2024

📍 Kursort Präsenz:

Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhofer Waldviertel,

Edelhof 1, 3910 Zwettl

👤 Mag. Dr. Christian Bauer, Leitung Abteilung

Ökologische Station Waldviertel

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässer-

ökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 500 €/Person*, Übernachtung auf Anfrage in der

LFS-Edelhof möglich

* Tarif 2022, Änderungen 2024 möglich

Inhalt: 1. Kursteil: Allgemeines Modul (2 Tage, 16 UE)

In diesem Kursteil werden für alle Aquakulturspaten gleichermaßen wichtige Themenbereiche behandelt. Es stehen hier fischereifachliche Inhalte (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht, ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte am Programm (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing, ...).

2. Kursteil: Fachspezifisches Modul Aquakultur in Kreislaufanlagen (3 Tage, 24 UE):

Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in wesentliche Aspekte der Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen, von der grundlegenden Anlagentechnik über die Planung bis hin zum Betrieb und der Wartung von Kreislaufanlagen. Weitere Themen sind u.a. Fischkrankheiten, Hygiene und Aquaponik. Den Abschluss bildet eine Fachexkursion zu Kreislaufanlagen, wobei ein direkter Einblick in den Betrieb ermöglicht wird.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)

F 01/ 71100 6367 33

E kurs@baw.at



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

LEHRE UND FACHARBEITERPRÜFUNG ODER ERWACHSENENBILDUNG BZW. 2. BILDUNGSWEG

Allgemeines: Die Ausbildung zur Facharbeiterin bzw. zum Facharbeiter Fischereiwirtschaft ist modular aufgebaut und kann innerhalb von drei Jahren absolviert werden. Im Fachbereich werden die Kurse in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Wasserwirtschaft (Scharfling) und im Allgemeinen Teil mit dem abz Salzkammergut (Altmünster) durchgeführt. Die Absolvierung einer Lehre ist bei einem anerkannten Lehrbetrieb und einem Ausbilder mit Facharbeiter- oder Meisterqualifikation im Ausbildungsgebiet Fischereiwirtschaft möglich.

Voraussetzung für die Erwachsenenbildung bzw. zweiter Bildungsweg

- mind. vollendetes 20. Lebensjahr
- Praxisnachweis über mind. 2 Jahre hauptberufliche oder 4 Jahre nebenberufliche Tätigkeit im Fachgebiet der Fischereiwirtschaft

Prüfungsgegenstände

Fachteil: Aquakultur, Gewässerkunde, Fischkunde, Bewirtschaftung von Gewässern, Fischgesundheit

Allgemeiner Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Schriftverkehr, Fachrechnen

Varianten für den Facharbeiterabschluss im 2. Bildungsweg

Je nach individuellem Interessensgebiet (Forellen-Aquakultur/Karpfenteichwirtschaft) kann der Facharbeiterabschluss im 2. Bildungsweg in einer verkürzten Ausbildungsform erreicht werden. Die vorgeschriebenen Module der gewählten Variante sind zu besuchen. Nach jedem Kursmodul werden Teilprüfungen abgehalten.

Variante 1 (Forellen Aquakultur)

BAW Scharfling, berufsbezogener Fachteil Basis + Modul 1 + Modul 5 + Modul 6 + Modul 7; ein Wahlmodul: 3 oder 4	256 UE
abz Salzkammergut, allgemeiner Teil Modul 8*, Teil: Verarbeitung und Vermarktung	72 UE

Variante 2 (Karpfenteichwirtschaft)

BAW Scharfling, berufsbezogener Fachteil Basis + Modul 2 + Modul 4 + Modul 5 + Modul 6 + Modul 7	256 UE
abz Salzkammergut, allgemeiner Teil Modul 8*, Teil: Verarbeitung und Vermarktung	72 UE

* Modul 8 – Allgemeine Gegenstände:

Der Ausbildungsteil „Verarbeitung und Vermarktung“ ist verpflichtend zu besuchen. Die restlichen Gegenstände können aus anderen Ausbildungen anerkannt werden. Sollte eine Anrechnung in Betriebswirtschaft (Matura, Unternehmerprüfung) nicht möglich sein, so müssen jene Teilnehmenden entsprechende Kurse über das WIFI, BFI, LFI besuchen.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Kurzbeschreibung der Modulinhalte für alle Teilnehmenden

BASISSEMINAR

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 12

Dieses Modul beinhaltet Grundkenntnisse der Fischereifacharbeitenden-Ausbildung. Neben dem theoretischen Basiswissen der Fischbiologie/-anatomie, Systematik, Ökologie, Wasserchemie und Mathematik werden in dieser Woche auch praktische Arbeiten in der Forellenaquakultur und grundlegende Kenntnisse zur Anfertigung von Keschern erlernt.

MODUL 1:

FORELLEN-AQUAKULTUR

2 Wochen/70 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

In diesem Kursteil wird im speziellen die Aquakultur und Biologie der lachsartigen Fische unterrichtet (Forellen, Äschen, Saiblinge, Renken, Huchen...). Weitere Kursinhalte sind die Fischgesundheit in der Forellen-Aquakultur, praktische Fischbestimmung und das Erheben von physikalisch-chemischen Parametern des Wassers in Aquakultur/Freiland.

MODUL 2:

FISCHBIOLOGIE - KARPENARTIGE UND NEBENFISCHE

2 Wochen/70 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

Schwerpunktmäßig werden in diesem Modul die karpfen- und barschartigen Fische behandelt. Darüber hinaus bilden die Familien der Neunaugen, Aale, Störe, Welse und Schmerlen ein zentrales Thema. Ihr spezieller Lebensraum, die Biologie, Physiologie und Fischgesundheit stehen dabei im Mittelpunkt des Unterrichtes. Weitere Themen sind wichtige Lebensgemeinschaften am und im Gewässer (Makrozoobenthos, Amphibien), praktische Fischbestimmung und Kiemennetzreparatur.

MODUL 3:

SEENFISCHEREI

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

Im überwiegend praktisch orientierten Modul 3 werden Grundkenntnisse der Binnenfischerei vermittelt. In Kleingruppen werden das Setzen von Kiemennetzen und Reusen in das Gewässer, die Entnahme von Wasserproben aus einem See und die Grundlagen der Angelfischerei erlernt. Ein großes Augenmerk wird auf die speziellen Lebensgemeinschaften in einem See (Algen, Zooplankton, Makrophyten) gelegt.

MODUL 4:

KARPFENTEICHWIRTSCHAFT UND KREISLAUFANLAGEN

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28, Kursort Ökostation Waldviertel

Die Karpfenteichwirtschaft mit den wichtigsten Nebenfischen steht im Mittelpunkt dieses Moduls. Neben Grundlagen der Teichwirtschaft, Besatz, Fütterung sowie der Teichpflege steht die Nachhaltigkeit der Bewirtschaftung in Hinblick auf Wasser- und Produktqualität im Vordergrund. Praxisorientierte Inhalte über Verarbeitung und Vermarktung runden die Kurseinheit ab. Des Weiteren wird auf die Kreislaufanlagentechnologie und die damit verbundenen Möglichkeiten und Problematiken eingegangen.

MODUL 5:

ELEKTROFISCHEREI UND GEWÄSSERÖKOLOGIE

1 Woche/40 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

Den Hauptteil des Kurses beinhaltet die theoretische und praktische Ausbildung in der Elektrofischerei. Wichtige Punkte sind die sichere Handhabung der Geräte, Auswirkung des elektrischen Stroms auf Mensch und Tier sowie rechtliche Grundlagen der Elektrofischerei. Ein weiterer Schwerpunkt wird auf grundlegende Themen der Gewässerökologie (Fließgewässerkunde, Seenkunde), der Bewirtschaftung von Gewässern (Wasserbau, Fischtreppe, Fische in stehenden Gewässern) und den richtigen Fischtransport gelegt.

MODUL 6:

FISCHGESUNDHEIT

1 Woche/38 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

Themen der Fischgesundheit wie Fischparasiten, Fischsterben, Abwasser und Fischerei, veterinärrechtliche Belange und der Tiergesundheitsdienst nehmen den Hauptteil des Kursmoduls ein. Weiters werden hydrologische Inhalte (Wasserkreislauf, praktische Abflusserhebungen) gelehrt.

MODUL 7:

FACHEXKURSION

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

Im Laufe dieser Fachexkursion werden zahlreiche Aquakultur- und Fischereibetriebe in Österreich besucht. Diese Veranstaltung bietet die Möglichkeit verschiedene Aspekte und Varianten der Fischerei direkt vor Ort kennen zu lernen.

MODUL 8:

ALLGEMEINE GEGENSTÄNDE

TEILBEREICH - VERARBEITUNG UND VERMARKTUNG

72 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

In diesem Modul werden allgemeine Berufsschulfächer wie Betriebswirtschaft und Rechnungswesen, Deutsch und Kommunikation, Englisch, Politische Bildung, Recht, EDV, Holz- und Metallverarbeitung unterrichtet. Zwei Wochen der Ausbildung sind dem Schwerpunkt Fischverarbeitung und-vermarktung (inklusive Marktkunde) gewidmet.

Kandidatinnen und Kandidaten im 2. Bildungsweg müssen vom Modul „Allgemeine Gegenstände“ nur den Verarbeitungs- und Vermarktungsteil besuchen. Die restlichen Gegenstände können aus anderen Ausbildungen anerkannt werden. Sollte eine Anrechnung in Betriebswirtschaft (Matura, Unternehmerprüfung) nicht möglich sein, so müssen jene Teilnehmenden entsprechende Kurse über das WIFI, BFI, LFI besuchen.

FACHARBEITERPRÜFUNG

Am Ende der Ausbildung wird die Facharbeiterprüfung absolviert (Termine i.A. im Oktober)

Kursterminkalender und Veranstaltungsorte

Die Module werden in einem 3-jährigen Zyklus angeboten. Bei großer Teilnehmendenzahl können Zusatztermine für einzelne Module eingeschoben werden. Das Basisseminar und die Module 1 bis 7 (außer 4) finden am Bundesamt für Wasserwirtschaft (Scharfling) statt, das Modul 8 im abz-Salzkammergut (Altmünster). Das Modul 4 wird im Waldviertel (Abteilung: Ökostation) abgehalten.

Modul	2024	2025
Basisseminar		X
Modul 1: Forellen-Aquakultur		X
Modul 2: Fischbiologie; Karpfenartige und Nebenfische		
Modul 3: Seenfischerei		X
Modul 4: Karpfenteichwirtschaft und Kreislaufanlagen		X
Modul 5: Elektrofischerei und Gewässerökologie	(X)	
Modul 6: Fischgesundheit	(X)	
Modul 7: Fachexkursion		(X)
Modul 8: Allgemeine Fächer / Vermarktung u. Verarbeitung	X	

X reguläre Termine, (X) bereits fixierte Zusatztermine; Terminänderungen vorbehalten

Weiterführende Informationen

www.baw.at/aus-und-weiterbildung/Facharbeiterinnen-und-Facharbeiter-der-Fischereiwirtschaft.html

KONTAKT / ANFRAGEN

Informationen zur Anmeldung, zu Kosten, Ablauf und Facharbeiterprüfung erhalten Sie bei den beiden nachfolgenden Stellen.

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

Leitung Abteilung Fischereiliche Berufsaus- und Weiterbildung

T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)

F 01/ 71100 6367 33

E kurs@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Claudia Stollnberger

T 050/6902-1452

E lfa@lk-ooe.at



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

MEISTERIN BZW. MEISTER IN DER FISCHEREIWIRTSCHAFT

ALLGEMEINES

Im Auftrag der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich werden am Bundesamt für Wasserwirtschaft zentral für ganz Österreich Fischereiwirtschaftsmeisterkurse durchgeführt. Die 2,5-jährige Ausbildung ist modular aufgebaut, der Einstieg ist nur für einen vollständigen Modulturnus möglich. Eine Voranmeldung an der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle OÖ ist jederzeit möglich.

TERMIN

Der nächste Turnus startet im September 2023 (Turnus 2023-2026). Die Ausbildung dauert 2,5 Jahre mit einem Gesamtstundenausmaß von 380 Unterrichtseinheiten.

INHALT

Neben dem zu vertiefenden fischereiwirtschaftlichen Fachwissen liegt der Fokus der Ausbildung in der Betriebs- und Unternehmensführung. Zeitlich unabhängig zu den Fachkursen können die Module Ausbilderlehrgang und Recht & Agrarpolitik eigenständig absolviert werden. Angebote dazu gibt es in allen Bundesländern.

PRÜFUNGSGEGENSTÄNDE

Forellenteichwirtschaft, Karpfenteichwirtschaft, Bewirtschaftung von Gewässern, Fischkunde, Gewässerkunde, Fischgesundheit, Verarbeitung und Vermarktung, Betriebs- und Unternehmensführung allgemein sowie vertiefend, Recht und Agrarpolitik, Ausbilderlehrgang, Meisterarbeit

MEISTERPRÜFUNG

Die Einzelmodule werden mit einer Prüfung (schriftlich/mündlich) abgeschlossen. Am Ende der Ausbildung erfolgt eine 5-stündige schriftliche Klausur.

Ein Kernstück der Meisterausbildung ist die eigenständige Erarbeitung einer Meisterarbeit im Fachgebiet der Fischereiwirtschaft, deren Präsentation im Rahmen einer kommissionellen Meisterprüfung erfolgt.

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

www.baw.at/aus-und-weiterbildung/Meisterin-und-Meister-der-Fischereiwirtschaft

KONTAKT / ANFRAGEN

Informationen zur Anmeldung, zu Kosten, Ablauf und Facharbeiterprüfung erhalten Sie bei den beiden nachfolgenden Stellen.

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

Leitung Abteilung Fischereiliche Berufsaus- und Weiterbildung

T 01/ 71100 6367 22 (Kursverwaltung)

F 01/ 71100 6367 33

E kurs@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Claudia Stollnberger

T 050/6902-1452

E lfa@lk-ooe.at

INFORMATIONEN

Weitere BAW-Kurse finden Sie im Web auf der Internetseite www.baw.at unter der Rubrik Aus-/Weiterbildung.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2023/2024