



BEZIRKSPROGRAMM FREISTADT PERG

Bildungsschwerpunkte Mitte Jänner bis August 2025

AUSBILDUNG

Webinar: Informationsveranstaltung Facharbeiter:innenausbildung Landwirtschaft

▶ **0005, 1,5 Unterrichtseinheiten**

Alle, die sich für die Facharbeiter:innenausbildung Landwirtschaft interessieren, sind zu dieser Informationsveranstaltung herzlich eingeladen. In diesem Webinar erhalten Sie Infos zur Zulassung, Terminplanung, zu Inhalten, Kosten und Prüfungen. Die Kurse selbst starten im Herbst und umfassen 240 Unterrichtseinheiten.

+ kostenlos

📍 online | 8.5.2025, 09.00 – 10.30

📍 online | 8.5.2025, 19.00 – 20.30

PERSÖNLICHKEIT

Onlineseminar: Tausendsassa Landwirt

▶ **0735, 3 Unterrichtseinheiten**

Wie bringe ich als Mann meine Aufgaben und Rollen unter einen Hut

Unsere Umwelt verändert sich in rasantem Tempo. Das stellt auch die Rolle des Landwirts vor große Herausforderungen. Das Wissen, wie wir kommunizieren und wahrnehmen, bildet eine solide Basis für die täglichen Herausforderungen als Mann auf dem Hof und in der Familie. Die Veranstaltung hilft, neue Sichtweisen auf Veränderungen zu gewinnen und trägt dazu bei, gestärkt in den Alltag zu gehen. Die Veranstaltung bietet eine gute Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch.

+ gefördert: € 27,- | nicht gefördert: € 78,-

📍 online | 13.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 DI Alois Kagerer, DI Christian Kronberger

Als Frau spielend leicht den Alltag managen

▶ **0743, 8 Unterrichtseinheiten**

Strategien gegen den Mental Overload

Wie ist es möglich als Frau alle Lebensbereiche unter einen Hut zu bringen, vor allem in Zeiten mit kleinen Kindern, und dabei auch noch gut auf sich zu schauen? Nehmen Sie sich Zeit, um hinzusehen wo die Herausforderungen und Chancen in diesen Zeiten am Bauernhof liegen. Denn mit unserem Denken, Fühlen und Handeln bestimmen wir unser Leben und unsere Wahrnehmung. Tanken Sie bei dieser Veranstaltung auf und nehmen Sie neue Energie und Motivation für den Alltag mit. Bei dieser Veranstaltung können Sie den SVS-Sicherheits-hunderter beantragen.

+ gefördert: € 53,- | nicht gefördert: € 155,-

📍 Altenfelden, Gh Wildparkwirt Gh Neumüller | 16.1.2025, 09.00 - 17.00

👤 Barbara Pichler

Als Frau am Hof meinen Platz finden

▶ **0760, 8 Unterrichtseinheiten**

Wie mehrere Generationen gemeinsam weiterkommen

Neu als Frau auf einen Hof zu kommen, ist oft eine Herausforderung. Egal, ob Arbeitsplatz oder nicht, es geht darum, einen Platz zu finden. Dort bereits verankert ist die Schwiegermutter: Sie hat sich viel aufgebaut, hat ihre Rolle bereits gefunden. Wie Raum schaffen für das junge Paar voller Tatendrang und Gestaltungswillen? Wie kann Frauenkooperation gelingen? Diesen Fragen gehen wir an dem Tag der Selbstreflexion nach. Das Seminar kann, muss aber nicht von beiden Frauen gemeinsam besucht werden!

+ gefördert: € 48,- | nicht gefördert: € 139,-

📍 Hagenberg, LK Freistadt Perg | 15.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 Susanne Fischer

Gut übergeben und übernehmen - gut zusammenleben

▶ **0781, 8 Unterrichtseinheiten**

Die zwischenmenschliche Seite der Hofübergabe

Eine Hofübergabe umfasst viel mehr als die Regelung auf rechtlicher Ebene. Was ändert sich mit der Hofübergabe für beide Seiten? Wir beschäftigen uns mit den Veränderungen in den Systemen Familie und Betrieb, aber auch mit den Themen Zusammenarbeit und Umgang mit Konflikten. Gewisse Spielregeln, achtsame Sprache, Respekt und Toleranz tragen zu einem guten familiären und betrieblichen Miteinander bei. Bei dieser Veranstaltung können Sie den SVS-Sicherheits-hunderter beantragen.

+ gefördert: € 55,- | nicht gefördert: € 161,-

📍 Saxen, Bio-Seminarhof Windhör | 1.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 Erhard Reichsthaler, Susanne Fischer

Spinnen am Spinnrad - von der Garngestaltung

▶ **0517, 16 Unterrichtseinheiten**

Das Spinnrad stand bis vor nicht allzu langer Zeit fast in jedem Haushalt und das nicht nur als Zierde. Der Weg führt uns von den ersten Versuchen auf der Handspindel über das Kämmen, Kardieren und Mischen von tierischen Fasern hin zum Spinnrad, auf dem wir unsere Garne spinnen und verzwirnen.

+ gefördert: € 95,- | nicht gefördert: € 210,-

📍 **Saxen, Windhör Ferien- und Seminarbauernhof** | 7./8.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 Christiane Seufferlein

Färben mit heimischen Wildpflanzen

▶ **0523, 8 Unterrichtseinheiten**

Kreatives Handwerken mit Christiane Seufferlein macht viel Spaß und schärft das Bewusstsein für die heimische Pflanzenwelt und ihre Nutzung zur Farbgewinnung. *Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig!*

+ gefördert: € 45,- | nicht gefördert: € 95,-

📍 **St. Thomas am Blasenstein, Betrieb Ebenhofer Marianne** | 2.7.2025, 09.00 - 17.00

👤 Christiane Seufferlein

Systemische Aufstellung

▶ **0784, 7 Unterrichtseinheiten**

Betrieblich erfolgreich und familiär zufrieden

Oft beschäftigen uns Themen, die nicht klar greifbar und deren Ursprünge unklar sind. Mithilfe von Systemaufstellungen werden diese Herausforderungen sichtbar und spürbar. Ein Blick von außen ist durch die Systemaufstellung möglich. Themenbringer:innen und Repräsentant:innen gewinnen hilfreiche Erkenntnisse im Bereich der Betriebs- und Lebensführung.

+ € 88,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 1.3.2025, 09.00 - 16.00

👤 Mag. Karoline Hinterreither

Schreibend zur seelischen Balance

▶ **0790, 6 Unterrichtseinheiten**

Ernte deine Worte – sich Gefühle von der Seele schreiben

Haben Sie schon einmal psychische Entlastung durch Schreiben erfahren oder könnten Sie sich vorstellen, dass Schreiben ein Weg zur Psychohygiene für Sie darstellt? Manche Menschen erleben es als Kraftquelle, etwas zu Papier zu bringen – Schreiben hilft ihnen Erlebtes zu verarbeiten, mit etwas abzuschließen oder Wünsche zu formulieren. Ein Stift ist immer zur Hand! Dieses Seminar bietet die Möglichkeit mit Hilfe von kreativen Schreibangeboten sich bewusst Zeit für sich zu nehmen.

+ gefördert: € 28,- | nicht gefördert: € 81,-

📍 **Mauthausen, Betrieb Marksteiner** | 3.4.2025, 09.00 - 15.00

👤 Maria Mühlböck

Alt und Jung am Bauernhof

▶ **0792, 1,5 Unterrichtseinheiten**

Ein gutes Miteinander zwischen den Generationen finden

Wo Generationen zusammenwohnen und – arbeiten, Kontakt haben und sich Konflikte ergeben, kommt es zu unterschiedlichen gene-

rationsspezifischen Sichtweisen. Im ländlichen Bereich leben noch mehrere Generationen unter einem Dach. Der Kontakt fängt bei gemeinsamen wirtschaftlichen Tätigkeiten an und geht über die Kinderbetreuung bis zur Pflege Angehöriger. Dieser Vortrag soll dazu beitragen, dass die „Jungen“ die „Alten“ und die „Alten“ die „Jungen“ besser verstehen.

+ gefördert: € 15,- | nicht gefördert: € 44,-

📍 **Perg, Gh Grabenschweiger** | 3.3.2025, 19.30 - 21.00

👤 Mag. (FH) Peter Leutgeb



BÄUERINNENTREFF FREISTADT Das Glück ist kein Vogerl

▶ **0795, 3 Unterrichtseinheiten**

Wie ich das eigene Glück selber in die Hand nehmen kann!

Glück kann man lernen! Und es macht riesigen Spaß! Wie das geht, was die Wissenschaft schon herausgefunden hat und wie man sich sein Leben leichter gestalten kann, erfahren Sie in diesem Vortrag. Es fällt uns oft schwer, die Dinge positiv zu sehen. Was hindert uns daran, welche Rolle spielt unser Gehirn dabei und wie können wir das ändern? Mit vielen heiteren Geschichten verknüpft Evelyn Mallinger wissenschaftliche Erkenntnisse und eigene Erfahrungen zu einem spannenden Vortrag.

Als weiteren Programmpunkt wird eine aktive Bäuerin aus dem Bezirk Freistadt ihre Perspektiven und Erfahrungen zu diesem Thema auf der Bühne einbringen.

👤 Mag. Evelyn Mallinger, Jasmin Schwarz

📍 **Lasberg, Gh Haltestelle** | 22.1.2025, 19.30 - 22.30

📍 **Königswiesen, Gh Karlinger** | 23.1.2025, 14.00 - 17.00

Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin - Recht für junge Frauen -

▶ **0797, 2 Unterrichtseinheiten**

Als Neueinsteigerin auf einem landwirtschaftlichen Betrieb kommen viele neue Themengebiete und Herausforderungen auf Sie zu. Welche rechtlichen Rahmenbedingungen gelten, auf welchen Versicherungsschutz Sie Anspruch haben, oder wie das Familien- und Erbrecht geregelt ist, erfahren Sie in diesem Onlineseminar. Von der Beitragshöhe der Sozialversicherung, bis zu den richtigen Anlaufstellen für Ihre Anliegen - ein Überblick!

+ € 20,-

📍 **online** | 22.1.2025, 19.30 - 21.30

👤 Mag. Gabriele Hebesberger,
Mag. Iris Kierlinger-Seiberl

Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin - Zusammenleben am Hof -

▶ **0798, 2 Unterrichtseinheiten**

Das Leben auf dem Bauernhof kann eine aufregende, aber auch herausfordernde Erfahrung sein. Dieses Onlineseminar richtet sich an Frauen, die durch Heirat, Erbschaft oder aus eigenem Wunsch plötzlich in die Rolle der Bäuerin schlüpfen. Ziel des Seminars ist es, wertvolle Einblicke und praktische Tipps für ein gelingendes, erfülltes Leben auf dem Hof zu geben.

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 42,-

📍 **online** | 29.1.2025, 19.30 - 21.30

👤 Gabriele Höfler,
Mag. Iris Kierlinger-Seiberl

Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin - Neue Wege für ein Einkommen in der Landwirtschaft -

▶ **0799, 2 Unterrichtseinheiten**

Sind Sie bereit für neue Wege in der Landwirtschaft? Überlegungen zur betrieblichen Zukunft erfordern einen ganzheitlichen Blick – sowohl über den eigenen Hof als auch über Marktentwicklungen. Persönliche und betriebliche Ziele sind bei der Planung richtungsweisend. Im Impulsvortrag werden aktuelle Trends sowie praxiserprobte Werkzeuge vorgestellt, die Ihnen dabei helfen können, die passende Strategie für den Betrieb zu entwickeln. Außerdem erfahren Sie, wo noch mehr Information und Inspiration zum Thema Innovation zu finden ist.

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 42,-

📍 **online** | 5.2.2025, 19.30 - 21.30

👤 MMag. Corina Mayrhofer akad. BT,
Landwirt:in

Digitales Lernen

Mit einem E-Learning Kurs des LFI ein Seminar im eigenen Haus besuchen.

Sie haben keine Zeit an einem bestimmten Tag zu einem bestimmten Ort zu reisen, wollen aber trotzdem Ihr Wissen erweitern? Mit einem E-Learning Kurs können Sie von daheim einen Kurs absolvieren.

Welche Kurse werden angeboten?

Mehr als 50 verschiedene Themen stehen zur Auswahl. Dabei können Sie notwendige Weiterbildungsstunden für ÖPUL, Tiergesundheit, Sachkunde usw. erlangen.

Nähere Informationen und eine Übersicht aller Onlinekurse unter:

👉 ooe.lfi.at/elearning



BETRIEB UND UNTERNEHMEN

Mit Risiken in der Landwirtschaft umgehen lernen

► 1035, 1 Stunde Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

+ € 20,-

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

Onlineseminar: Gut verhandeln zahlt sich aus!

► 1030, 8 Unterrichtseinheiten

Verhandlungsgeschick leicht erlernen

Verhandlungsgeschick kann in vielen Situationen im Betrieb oder im Alltag Vorteile bringen. In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie sich optimal auf Verhandlungsgespräche vorbereiten, welche Handlungsspielräume es gibt (z.B. Preis oder Service) und wie man am besten mit Situationen umgeht, in denen Sie überrumpelt werden sollen. Auch Tipps und Tricks zur Verhandlungsführung bei Bank-, Versicherungs- oder Vertretergesprächen werden besprochen. Ein gewisses Verhandlungsgeschick ist auch im Privatleben nützlich!

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 160,-

📍 online | 30.1.2025, 09.00 - 17.00

👤 Kurt Hattinger

Onlineseminar: Gut versichern zahlt sich aus!

► 1033, 3 Unterrichtseinheiten

Der passende Versicherungsschutz ist für Ihren landwirtschaftlichen Betrieb unerlässlich. Dieses Seminar gibt einen guten Einblick in den Versicherungsdschungel und worauf bei Versicherungen im landwirtschaftlichen Bereich besonders zu achten ist. Das Wissen über Deckungssummen, Schadensabwicklung und vieles mehr kann Geld und Nerven sparen.

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 60,-

📍 online | 16.1.2025, 19.00 - 22.00

👤 Franz Stephan Innerhuber, Ing. Markus Huemer BEd.

Onlineseminar: Büroarbeit erleichtern - Digitalisierung im landwirtschaftlichen Büroalltag

► 1060, 4 Unterrichtseinheiten

Die digitale Ablage effizienter gestalten

Sie möchten Ihr landwirtschaftliches Büro neu organisieren und strukturieren und Ihre Dokumente digital ablegen und wiederfinden? Sie fragen sich, wie Sie Ihre Papierflut sinnvoll

kategorisieren können? Und wo fangen Sie an?

In unserem Online-Seminar mit der Ordnungs- und Digitalisierungsexpertin Julia Schumann geben wir Ihnen ganz praktische Beispiele, Tipps und Tricks an die Hand, wie Sie mit der Digitalisierung Ihres Büros beginnen und auch langfristig Ordnung halten können.

+ gefördert: € 45,- | nicht gefördert: € 105,-

📍 online | 23.1.2025, 09.00 - 13.00

👤 Christoph Scheuer ABL, Julia Schumann

Onlinekurs - Mein Betriebskonzept

► 1304, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

+ € 20,-

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

Bäuerlicher Jungunternehmerinnen- und Jungunternehmerempfang

► 1321, 2 Unterrichtseinheiten

Erfolgreich Bankgeschäfte führen

Informationen vom Experten, worauf es bei Bankgeschäften wirklich ankommt und wie Sie mit einer guten Vorbereitung Geld sparen können.

Themen: Welche Kosten fallen bei Krediten an, wo gibt es Verhandlungsspielräume, was ist bei der Vorbereitung auf Bankgespräche zu beachten, sowie das sichere Auftreten gegenüber den Geschäftspartnern.

Im Anschluss an die Veranstaltung laden wir zu einem gemütlichen Ausklang ein!

+ kostenlos

📍 Hagenberg, LK Freistadt Perg | 24.4.2025, 19.30 - 21.30

👤 Dr. Martin Karner, Ing. Mag. Johannes Gahleitner

Onlineseminar: Bessere Fotos und Videos mit dem Smartphone

► 1527, 8 Unterrichtseinheiten

Die Kamera in der Hosentasche

Sie möchten kurze Videos selbst drehen oder Augenblicke mit aussagekräftigen Fotos festhalten? Kein Problem - das Smartphone reicht schon aus, um professionellen Content z.B. für Facebook, Instagram, Youtube oder die eigene Webseite zu produzieren. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie das Potenzial Ihrer

Smartphone-Kamera voll ausschöpfen. Wir zeigen Ihnen die grundlegenden Funktionen und geben Ihnen praktische Tipps.

Die Nachbearbeitung der Videos erfolgt direkt auf Ihrem Handy mit benutzerfreundlichen Videoschnitt-Apps wie VN Video Editor.

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 223,-

📍 online | 11.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 Elke Leitner, Eva Hiesmair

Filmen mit Smartphone

► 1586, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Lernen Sie professionellen Video-Content für Facebook, YouTube, Instagram oder Präsentationen möglichst günstig zu produzieren. Von der Vorbereitung über Filmen und Schneiden bis zum fertigen Video-Export wird in anschaulichen Sequenzen alles gezeigt, um Videos für private oder betriebliche Zwecke zu produzieren.

Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone filmen und Ihre Fertigkeiten erweitern sowie die Video-Content für Social Media produzieren wollen.

+ € 30,-

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

Fotobearbeitung mit Snapseed

► 1588, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Lerne, mit der kostenlosen App Snapseed deine Fotos zu bearbeiten - direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet.

In 19 Lektionen lernst du die effektivsten Tipps, wie du Fotos für Social Media, deine Website, die interne Kommunikation oder nur für dich als Urlaubsgrüße professionell aufbereiten kannst.

+ € 25,-

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

Der eigene Webauftritt als digitales Marketinginstrument

► 1577, 7 Unterrichtseinheiten

Gut durchdacht und erfolgreich umgesetzt

Der digitale Webauftritt ist nicht nur die Visitenkarte des eigenen Betriebs, sondern auch ein Aushängeschild und bietet eine Verkaufschance.

Eine gut gestaltete Website kann wesentlich zum Unternehmenserfolg beitragen. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Schritte für einen erfolgreichen Webauftritt notwendig sind und an welchen Stellschrauben Sie drehen können, um Ihren Geschäftserfolg nachhaltig zu steigern.

Konkrete Beispiele und Tipps für die praktische Umsetzung!

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 160,-

📍 Hagenberg, ABZ Hagenberg | 20.1.2025, 09.00 - 16.00

👤 Ing. Thomas Kern BA

Onlineseminar: Social Media für meinen Betrieb

► 1589, 8 Unterrichtseinheiten

Soziale Netzwerke als Ergänzung zum persönlichen Kundenkontakt

Viele Kundinnen und Kunden nutzen Social Media. Um den Kundenbedürfnissen gerecht zu werden, sind auch Bäuerinnen und Bauern gefordert, ihren Betrieb und ihre Produkte in Social-Media zu präsentieren.

Diese bieten vielfältige Möglichkeiten, den eigenen Betrieb zu präsentieren, neue Kundinnen und Kunden anzusprechen und den Kontakt zu Stammkunden zu pflegen. Welche Plattformen für Ihren Betrieb am besten geeignet sind und wie diese genutzt werden können, erfahren Sie in diesem Workshop.

+ gefördert: € 50,- | nicht gefördert: € 125,-

📍 online | 12.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 Günter Baumgartner

Seminar für künftige Hofübergeber:innen

► 1702, 16 Unterrichtseinheiten

Sie stehen vor der Hofübergabe und möchten diese Veränderung gut durchdacht organisieren? In diesem Kurs werden Sie umfassend über die rechtliche und steuerliche Situation informiert und erhalten zugleich Anregungen für die Gestaltung Ihres neuen Lebensabschnittes.

Folgende Inhalte erwarten Sie:

- ✔ Ist-Analyse, Visionen, Ziele für den neuen Lebensabschnitt
 - ✔ Zusammenleben von Generationen
 - ✔ Vertragsrecht und Übergabepreis
 - ✔ Gesund und Fit im Alter
 - ✔ Sozialversicherungs- und Steuerrecht.
- + gefördert: € 82,- | nicht gefördert: € 191,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 22./23.1.2025, 09.00 - 17.00

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 4./5.2.2025, 09.00 - 17.00

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 4./5.3.2025, 09.00 - 17.00

Seminar für künftige Hofübernehmer:innen

► 1703, 24 Unterrichtseinheiten

Bei einer Hofübernahme gibt es viele Aspekte zu beachten, um die Weichen für ein harmonisches Miteinander und eine erfolgreiche Betriebsführung zu stellen. Im 3-tägigen Seminar erhalten Sie umfassende Informationen zu vielen Bereichen der Hofübernahme: Betriebswirtschaftliche Überlegungen, Vertragsrecht, Sozialversicherungs- und Steuerrecht, Versicherungen, Übergabepreis, Niederlassungsprämie und Förderungen. Ein Workshop zum Thema Unternehmenskompetenz rundet das Seminar ab.

+ gefördert: € 100,- | nicht gefördert: € 234,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 29./30./31.1.2025, 09.00 - 17.00

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 10./11./12.2.2025, 09.00 - 17.00

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 18./19./20.3.2025, 09.00 - 17.00

Webinar: Die bäuerliche Hofübergabe und Hofübernahme gestalten

► 1795, 1,5 Unterrichtseinheiten

Wie kann der Generationswechsel am Betrieb so gelingen, dass alle gut damit leben können? Viele Übergeber:innen und Übernehmer:innen denken zunächst an einen rechtlich ausgefeilten Übergabevertrag. In der Praxis zeigt sich jedoch oft, dass Grundsätze des Zusammenlebens viel entscheidender das Miteinander bestimmen als juristische Feinheiten. Im Webinar kommen die wichtigsten Aspekte eines förderlichen Zusammenlebens am Hof als auch die wesentlichen Teile eines Übergabevertrages zur Sprache.

+ gefördert: € 17,- | nicht gefördert: € 36,-

📍 online | 24.3.2025, 19.00 - 20.30

👤 Mag. Franz Schwarzenberger, Susanne Fischer

Seminar für künftige Hofübernehmer:innen (Online und Präsenz)

► 1799, 16 Unterrichtseinheiten

Informationen zur Hofübernahme

Informieren Sie sich online in kompakten Sequenzen zu den wichtigsten Bereichen der Hofübernahme: Betriebswirtschaftliche Überlegungen, Vertrags-, Sozialversicherungs- und Steuerrecht, Versicherungen, Übergabepreis, Niederlassungsprämie und Förderungen. Ein Präsenzworkshop zum Thema Unternehmenskompetenz rundet das Seminar ab. Es bleibt außerdem Zeit für persönlichen Austausch. Die Onlineteile finden wochentags, der Präsenzworkshop an einem Samstag statt - daher leicht in den Berufsalltag integrierbar.

+ gefördert: € 68,- | nicht gefördert: € 153,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 18.1.2025, 09.00 - 17.00, 23.1.2025, 13.00 - 17.15, 24.1.2025, 13.00 - 17.00



Onlineseminar: Bald Mama!

► 1731, 1,5 Unterrichtseinheiten

Rechtliche Informationen rund um Karenz, Kinderbetreuungsgeld und Wiedereinstieg ins Berufsleben

Die Geburt eines Kindes verändert die rechtliche Situation junger Frauen am Hof. Ob verheiratet oder in einer Lebensgemeinschaft le-

bend, nach der Karenz stellen sich viele Fragen: Dauer der Karenz, Höhe des Kinderbetreuungsgeldes, Bildungskarenz, Wiedereinstieg ins Berufsleben, ... Das Online-Seminar bietet eine ideale Möglichkeit, sich bereits vor der Geburt mit diesen rechtlichen Fragen auseinanderzusetzen.

+ € 22,-

📍 online | 4.3.2025, 09.00 - 10.30

👤 Mag. Manuela Lang

Onlineseminar: Pachten und Verpachten

► 1748, 2,5 Unterrichtseinheiten

Mit dem Abschluss eines Pachtvertrages sind Rechte und Pflichten sowie sozial- und steuerrechtliche Konsequenzen für die Vertragsparteien verbunden. Die wichtigsten Vertragsinhalte, Pacht- und Landpachtrecht, Sozial- und Steuerrecht, Grenzpachtpreis sowie die wichtigsten förderrechtlichen Bestimmungen.

+ € 25,-

📍 online | 11.2.2025, 13.30 - 16.00

👤 DI Hanna Unterauer BSc, Ing. Martin Huber akad. BT

Onlineseminar: Vermietung von landwirtschaftlichen Gebäuden

► 1749, 4 Unterrichtseinheiten

Was ist im Vorfeld und beim Vertragsabschluss zu beachten?

Sie planen den Umbau und/oder eine außerlandwirtschaftliche Nutzung bzw. Vermietung von Gebäuden oder Gebäudeteilen? In dieser Veranstaltung erhalten Sie wertvolle Informationen zum Miet- und Vertragsrecht, Steuer- und Bewertungsrecht sowie zu bau- und raumordnungsrechtlichen Bestimmungen bei der Vermietung von Gebäuden, Gebäudeteilen und Wohnungen auf landwirtschaftlichen Betrieben.

+ gefördert: € 35,- | nicht gefördert: € 75,-

👤 DI Christoph Zaussinger, DI Franz Schachner, Mag. Lisa Beinhundner

📍 online | 21.1.2025, 09.00 - 13.00

📍 online | 24.3.2025, 08.30 - 12.30

Onlineseminar: Wenn ich einmal in Pension gehe.

► 1753, 2 Unterrichtseinheiten

Was ich für meine Pension rechtzeitig wissen möchte

Informieren Sie sich rechtzeitig über die verschiedenen Pensionsarten, Stolpersteine und Chancen des heimischen Sozialversicherungs- und Pensionssystems: Pensionsarten und -voraussetzungen, Mehrfachversicherung, Ausgleichszulage, Anrechnung fiktivem Ausgedinge, Zuverdienst, Rundfunk- und Rezeptgebührenbefreiung, Pflegegeld, Selbst- und Weiterversicherung bei der Pflege von Angehörigen.

+ € 28,-

📍 online | 23.1.2025, 13.30 - 15.30

👤 Mag. Manuela Lang

Onlineseminar: Beitragsgrundlagenoption

▶ 1754, 4 Unterrichtseinheiten

Eine Möglichkeit, Sozialversicherungsbeiträge zu reduzieren

In dieser Veranstaltung erhalten Sie Informationen über die gesetzlichen Bestimmungen zur Beitragsgrundlagenoption in der Sozialversicherung und einen Überblick über die Möglichkeit, die Sozialversicherungsbeiträge nach dem steuerpflichtigen Einkommen zu ermitteln. Weiters wird auf die steuerlichen Auswirkungen der Teilpauschalierung eingegangen.

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 60,-

📍 online | 27.2.2025, 09.00 - 13.00

👤 Dr. Raphael Wimmer, Günther Kraus

Onlineseminar: Gewinnermittlung in der Vollpauschalierung

▶ 1759, 2 Unterrichtseinheiten

Jeder Landwirt:in ist auch Unternehmer:in und soll über die Grundzüge der Gewinnermittlung in seinem/ihrer Betrieb Bescheid wissen. Inhalt des Seminars ist die Gewinnermittlung in der land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion, in land- und forstwirtschaftlichen Nebenbetrieben und Nebentätigkeiten sowie die Erfassung von Einkünften, die nicht der Pauschalierung unterliegen.

+ € 30,-

👤 Mag. Sieglinde Jell-Anreiter

📍 online | 3.2.2025, 13.00 - 15.00

📍 online | 12.2.2025, 19.00 - 21.00

Onlineseminar: Steuererklärung und Steuern sparen in der Teilpauschalierung

▶ 1797, 3 Unterrichtseinheiten

Dieses Seminar ist speziell für teilpauschalierte Land- und Forstwirt:innen konzipiert. Sie lernen die Gewinnermittlung im Rahmen der Teilpauschalierung, das richtige Ausfüllen der entsprechenden Formulare und das Ausschöpfen möglicher Einsparungspotentiale. Die Berechnung der Einkommensteuer, die Erklärungspflichten und die möglichen Absetzbeträge, Sonderausgaben und Negativsteuern werden ebenfalls behandelt.

+ gefördert: € 35,- | nicht gefördert: € 70,-

📍 online | 19.3.2025, 13.30 - 16.30

👤 Mag. Helmut Kierner

Basisseminar Landwirtschaft (blended learning)

▶ 1793, 16 Unterrichtseinheiten

Sachkundekurs für Erwerber:innen von Kleinlandwirtschaften

Das Seminar vermittelt Basiswissen zu den Themen Grünlandbewirtschaftung, Pflanzenbau und Tierhaltung sowie zu rechtlichen Rahmenbedingungen, Naturschutz, Fördermöglichkeiten und Weiterbildungsangeboten. Eine Wiesenbegehung gibt Einblick in die Umsetzung der Theorie in die Praxis.

8 Einheiten des Kurses finden als Präsenzveranstaltung statt, der zweite Teil ist als Onlinekurs im Selbststudium auf der Lernplattform e.lfi zu absolvieren.

Anerkennung 2 Std. Pflanzenschutz

+ € 240,-

📍 Hagenberg, LK Freistadt Perg | 29.4.2025, 09.00 - 17.00

Landmaschinen im Straßenverkehr

▶ 1780, 2,5 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

+ € 25,-

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

Onlineseminar Fürs Leben lernen oder aktiv älter werden am Bauernhof

▶ 1863, 3 Unterrichtseinheiten

Green Care Beispiele und rechtliche Rahmenbedingungen kennen lernen

Nach einem kompakten Infoteil zum Thema Green Care erfahren Sie in einem Praxisbericht mehr zum Tageszentrum und Wohnen für ältere Menschen in Maria Roggendorf, NÖ. Anschließend gibt Eva Hieret vom Dreierhof aus NÖ einen Einblick in Schule am Bauernhof sowie Freizeitangebote für Kinder. Last but not least gibt die Juristin Claudia Lenger einen kompakten Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen: Was muss beachtet werden, wenn Betreuung, Wissensvermittlung oder auch Freizeiterlebnis für Kinder bzw. ältere Menschen am Bauernhof angeboten werden?

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 70,-

📍 online | 1.4.2025, 15.00 - 18.00

👤 Christa Schwinner, Mag. Claudia Lenger, Eva Hieret, DI Heidi Reisner-Reiwöger,

Schnuppern am Green Care Hof

▶ 1888, 5 Unterrichtseinheiten

Einen Halbtage auf einem Green Care Betrieb erleben - Tageszentrum für Senioren, Alpakapoint

Einen Green Care Bauernhof besuchen und praktische Einblicke in die Angebote des Hofes in einer Kleingruppe von 5-10 Teilnehmenden erhalten. Mit Hintergründen zur Entwicklung des zertifizierten Green Care Angebotes am Hof. Mehr Infos zu Green Care und zu den Betrieben: www.greencare-oe.at Wird

als Weiterbildung für Green Care und Schule am Bauernhof anerkannt

+ gefördert: € 40,- | nicht gefördert: € 166,-

📍 Windhaag bei Freistadt, Betrieb Pointner | 28.3.2025, 13.00 - 18.00

👤 Renate Pointner

DIREKTVERMARKTUNG

Milchprodukte - Verkostertraining

▶ 2031, 8 Unterrichtseinheiten

Von der Milch bis zum fertigen Milchprodukt für einwandfreie, qualitativ hochwertige Produkte. Fehlerhafte Produkte erkennen, auf Herstellungsfehler schließen, Rückschlüsse auf deren Behebung ziehen. Mit Tipps für die Teilnahme an Produktprämierungen.

+ gefördert: € 65,- | nicht gefördert: € 190,-

📍 Saxen, Bio-Seminarhof Windhör | 5.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI Martin Rogenhofer

Professionelle Essigherstellung

▶ 2267, 8 Unterrichtseinheiten

für die Direktvermarktung

Heimischer Essig erfreut sich zunehmender Beliebtheit und erweitert die Produktpalette. Professionelle Verarbeitung bedarf jedoch der richtigen Ausstattung, Wissen über Produktionsverfahren und Zutaten. In diesem Seminar geht es um praxisgerechte Verfahren, Anforderungen an die Ausgangsprodukte, Behandlung der Essigsäurebakterien, Gärführung und das Abfüllen von stabilen Essigen. Sensorische Beurteilung von Essigen und die Produktkennzeichnung runden das Seminar ab.

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 230,-

📍 Bad Kreuzen, Betrieb Riegler Barbara und Helmut | 12.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI Dr. Manfred Gössinger, Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser

Messer schleifen wie ein Profi

▶ 2268, 3 Unterrichtseinheiten

Scharfe Messer - glatter Schnitt

Messer schleifen darf auch einfach sein. Wie früher üblich, wurde mit dem Schärfen der eigenen Messer eine zeitaufwändige Tätigkeit verbunden. Beim neuen Messerschleifkurs lernen Sie den sicheren Umgang mit verschiedenen Schleifgeräten kennen.

Ebenso zentral sind die verschiedenen Schleiftechniken in Theorie und Praxis, um verschiedenste Messer zu schärfen. Der Kurs umfasst Themenbereiche, wie der übliche Schleifstein, aber auch jene einer Wasserbad-Schleifmaschine.

+ gefördert: € 35,- | nicht gefördert: € 90,-

📍 Hagenberg, ABZ Hagenberg | 22.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Rudolf Kreuzmayr



Wissen gestaltet die Zukunft der Landwirtschaft

Das **LFI Oberösterreich** bietet eine Vielzahl von Vorteilen, die es zu einem **unverzichtbaren Partner für Weiterbildung und Entwicklung** machen. Durch maßgeschneiderte Bildungsangebote unterstützt das LFI die Menschen in Oberösterreich dabei, ihre beruflichen und persönlichen Kompetenzen zu erweitern.

Die **praxisorientierten** Kurse werden von **hochqualifizierten Trainerinnen und Trainern** geleitet, die Fachwissen und aktuellste Branchenkenntnisse vermitteln. Zudem punktet das LFI Oberösterreich mit einer breiten Themenvielfalt – von **Landwirtschaft** über **Ernährung** bis hin zu **Digitalisierung** – und deckt so die unterschiedlichsten Bedürfnisse ab.

Die **Nähe zur Praxis, der direkte Bezug und auch wertvolle Netzwerkmöglichkeiten** zu den **regionalen** Gegebenheiten sind weitere starke Vorteile, die das LFI Oberösterreich von anderen Bildungsanbietern abheben.

Die flexible Kursgestaltung, die auch **Online-Angebote** umfasst, erleichtert die Integration von Weiterbildung in den Alltag. Mit dem **LFI Oberösterreich** entscheiden sich Menschen für **Qualität, Praxisnähe und Innovation** in der Bildung – und sichern sich so einen **entscheidenden Wettbewerbsvorteil**.

Lernen Sie uns kennen, wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserer Website **ooe.lfi.at/wegbegleiter**.

Vielleicht haben Sie einen **neuen Wegbegleiter** gefunden!

Nehmen Sie an unseren Seminaren teil und formen Sie die Zukunft der Landwirtschaft mit uns!



Halbfertig- und Fertigprodukte vom Lamm

► **2282, 8 Unterrichtseinheiten**

Erweiterung der eigenen Produktpalette

Hochwertiges Lammfleisch wird in der Küche sehr geschätzt. Die Vielfalt an zusätzlichen Halbfertig- und Fertigprodukten im Lammfleischbereich hat aber noch Potential und wird von den Konsumentinnen und Konsumenten nachgefragt.

Sie erleben die Herstellung von verschiedensten Halbfertig- und Fertigprodukten von Lammfleisch, um die eigene Produktpalette aufbauen bzw. erweitern zu können. Sie erhalten Information bezüglich Lebensmittelkennzeichnung bei verpackten Produkten.

+ gefördert: € 90,- | nicht gefördert: € 250,-

📍 **Mönchdorf, Hauptis Bio-Genusshof Bauernfeind Daniel | 28.1.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser, Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in, Walter Neulinger MRS

Likörherzeugung

► **2414, 8 Unterrichtseinheiten**

Sie lernen die Vielfältigkeit der Obstverarbeitung kennen und können die Vorteile der Likörherzeugung mit Obstbrand anstelle von Weingeist nutzen. Sie eignen sich das notwendige Wissen über die ordnungsgemäße Likörherzeugung an und können selbstständig mit der Produktion beginnen.

Grundlegende Rechtsfragen werden geklärt und die sensorische Beurteilung, auch von mitgebrachten Produkten, runden das Seminar ab.

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 215,-

📍 **Hirschbach, Betrieb Wagner Stefan | 11.2.2025, 09.00 - 17.00**

👤 DI Georg Thünauer BSc BSc

Lebensmittelhygieneschulung

► **2499, 2 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Direktvermarktende und Buschenschänker/-innen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren.

Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Im Onlinemodul "Lebensmittel-Hygieneschulung" erhalten Sie wissenswerte Informationen und alle notwendigen Inhalte der Lebensmittelhygiene. Um diesen Nachweis zu erlangen, ist ein 20-minütiger Wissens-Check durchzuführen, bei dem 80% zu erreichen sind.

+ € 20,-

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

Allergeninformation Onlineschulung

► **2472, 2 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

+ € 20,-

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

Produktfotos mit dem Smartphone

► **2152, 5 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

+ € 40,-

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

Filmen mit Smartphone

► **1586, 3 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

Lernen Sie professionellen Video-Content für Facebook, YouTube, Instagram oder Präsentationen möglichst günstig zu produzieren. Von der Vorbereitung über Filmen und Schneiden bis zum fertigen Video-Export wird in anschaulichen Sequenzen alles gezeigt, um Videos für private oder betriebliche Zwecke zu produzieren.

Dieser Onlinekurs eignet sich für Personen, die gerne mit dem Smartphone filmen und Ihre Fertigkeiten erweitern sowie die Video-Content für Social Media produzieren wollen.

+ € 30,-

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

Fotobearbeitung mit Snapseed

► **1588, 2 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

Lerne, mit der kostenlosen App Snapseed deine Fotos zu bearbeiten - direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet.

In 19 Lektionen lernst du die effektivsten Tipps, wie du Fotos für Social Media, deine Website, die interne Kommunikation oder nur für dich als Urlaubsgrüße professionell aufbereiten kannst.

+ € 25,-

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



ERNÄHRUNG

Cookinar: Joghurt & Frischkäse selber machen – So veredelst du weißes Gold daheim!

▶ **3213, 2 Unterrichtseinheiten**

online-daheim-selbstgemacht

Erlebe, wie einfach du Milch in deiner eigenen Küche zu herrlichen, hausgemachten Milchprodukten veredeln kannst. Unter der professionellen Anleitung von Seminarbäuerin und Milchbäuerin Martina Sallaberger stellst du bei dir daheim hausgemachten Frischkäse und Joghurt her. Zusätzlich zeigen wir dir, wie du Frischkäse variantenreich aufpeppen kannst, wie ein erfrischender Molke-Drink hergestellt wird und wie du selbst ruck zuck Butter rühren kannst. Alles Milch, ist unser Motto für begeisterte Selbsterbauer:innen!

+ € 30,-

📍 **online | 7.2.2025, 14.00 - 16.00**

👤 Martina Sallaberger,
Romana Schneider-Lenz

Cookinar: Knödelküche für daheim - Jetzt geht's rund!

▶ **3217, 2 Unterrichtseinheiten**

online-daheim-selbstgemacht

Heute schon geknödelt? Nein? Dann ran an die runden Genussteilchen! Ob süß oder pikant, gefüllt oder köstlich umhüllt. Der Knödel ist die kulinarische Visitenkarte der regionalen Küche. Helga Lindinger ist Seminarbäuerin, Top-Köchin und hat schon tausende Knödel gedreht. In diesem köstlichen Online-Kochkurs lüftet sie ihre erprobten Knödel-Rezepte, zeigt viele Variationen und Geschmacksrichtungen und praktische Tipps. Gemeinsam drehen wir uns via Zoom genussvoll in das geniale Knödel-Universum.

+ € 30,-

📍 **online | 8.2.2025, 09.30 - 11.30**

👤 Helga Lindinger,
Romana Schneider-Lenz

Cookinar: 'Bo(h)n Appétit!' mit regionalen Hülsenfrüchten - Bohnen, Linsen, Kichererbsen & Co in kulinarischer Bestform

▶ **3227, 2 Unterrichtseinheiten**

online-daheim-selbstgemacht

Klein, aber oho! Hülsenfrüchte sind großartige Lebensmittel und verdienen es, öfter auf unseren Tellern zu landen. Bei unserem interaktiven Online-Kochkurs erfährst du die Basics für das Kochen mit Hülsenfrüchten, zaubern gemeinsam alltagstaugliche Rezepte von pflanzlichen Aufstrichen bis hin zu herzhaften Hauptgerichten und süßen Versuchungen. Wir informieren, warum die kulinarischen Superhelden voller Nährstoffe stecken, satt und glücklich machen sowie Powerfood für Sportbegeisterte sind. Willkommen in unserer Online-Future-Food-Kuchl!

+ € 30,-

📍 **online | 21.2.2025, 14.30 - 16.30**

👤 Romana Schneider-Lenz

Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen

▶ **3229, 2 Unterrichtseinheiten**

So geht blitzschnelles Gebäck aus dem eigenen Ofen

Ein Online-Backkurs zum Reinbeißen! Ob Kleingebäck-Klassiker oder genial rustikale Weckerl - gemeinsam zaubern wir Schritt für Schritt coole pikante Gebäcke mit Gelinggarantie.

Unsere Bäckerin und Seminarbäuerin hat für diese Mitmach-Backstube ihre flottesten und bewährtesten Weckerl-Rezepte aus der Backtruhe geholt.

Auf dem Programm stehen einfache, unkomplizierte Universalteige von hell bis dunkel. Ob als Back-Solist, mit der ganzen Familie oder mit Freunden - verwandle deine eigene Küche in einen Back-Hotspot.

+ € 30,-

📍 **online | 17.1.2025, 14.00 - 16.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in,
Romana Schneider-Lenz

Wurstwerkstatt

▶ **3220, 3 Unterrichtseinheiten**

Einfache Fleischspezialitäten selber machen

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? In diesem Praxiskurs erfahren Sie, wie Sie die Küche daheim zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln können. Auf dem Programm stehen Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas. Sie lernen Techniken zum Brät herstellen und bekommen Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten. Unser Motto: Wissen mit Biss, denn es geht um die Wurst!

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

👤 Johanna Reisinger

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**

10.2.2025, 18.00 - 21.00

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg |**

24.3.2025, 18.00 - 21.00

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**

31.3.2025, 18.00 - 21.00

Köstliche Brunchideen

▶ **3221, 3 Unterrichtseinheiten**

Clever vorbereiten – entspannt genießen!

Brunch Fans aufgepasst! In diesem Praxiskurs servieren wir jede Menge gelingsichere Rezeptideen für ein köstliches Regional-Brunch. Zusätzlich liefern wir hilfreiche Tipps und Tricks für entspanntes Brunchen in den eigenen vier Wänden. Ob Vegetarier oder Fleischtiger, ob Team herzlich oder süß, lassen Sie sich inspirieren, denn bei diesem Kochkurs wird jeder Gusto gestillt. Selbstverständlich wird auch ausgiebig verkostet, denn Brunch macht glücklich!

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Katsdorf, Gemeindezentrum IM HOF |**

23.1.2025, 18.00 - 21.00

👤 Sonja Maria Zeiml

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau |**

25.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg |**

17.3.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg |**

8.4.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**

22.4.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit

▶ **3225, 3 Unterrichtseinheiten**

Von süß bis herzhaft, von modern bis klassisch, von klein bis groß, von warm bis eiskalt

Gemeinsam kochen wir uns durch das köstliche Guglhupf-Universum. Freuen Sie sich auf Guglhupf-Inspirationen von klassisch-traditionell bis mega-trendig, von süß bis herzhaft und von eiskalt bis warm. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre besten Rezepte, lüften ihre Guglhupf-Trickkiste und entführen Sie in die kreative Guglhupf-Genuss-Welt. Seien Sie dabei bei der „Guglhupf-Backademie“, damit auch Ihr Genießer:innen-Herz vor lauter köstlicher Inspirationen hüpf!

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

👤 Johanna Reisinger

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**

4.2.2025, 18.00 - 21.00

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**

7.4.2025, 18.00 - 21.00

Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen

► 3230, 3 Unterrichtseinheiten

Mit gelingsicheren Rezepten großartige Brote selber machen

Lerne selbst Brot zu backen! Gemeinsam starten wir das Abenteuer Brotbacken - vom rustikalen Bauernbrot bis zum köstlichen Gebäck.

Unsere erfahrenen Seminarbäuerinnen vermitteln die Grundlagen des Brotbackens und zeigen, dass Sauerteig machen keine Hexerei ist. Natürlich liefern sie auch viele gelingsichere Rezepte für zu Hause, verraten bewährte Techniken und ihre besten Tipps für zahlreiche Brotvariationen. Ein zauberhafter Brotduft liegt in der Luft! Gemeinsam wird geknetet, geformt, gebacken und verkostet.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 3.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Katsdorf, Gemeindezentrum IM HOF | 18.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau | 21.3.2025, 14.00 - 17.00**

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

📍 **Perg, Mittelschule 2 Perg | 27.3.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 29.4.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

Smart gekocht

► 3308, 3 Unterrichtseinheiten

Frisch, frisch & unkompliziert auf den Teller gebracht

Kennen Sie das auch? Der Hunger ist groß, die Zeit knapp, die Kochideen fehlen. In diesem Kochkurs zaubern Sie gemeinsam mit einer erfahrenen Seminarbäuerin trendige, familientaugliche Wohlfühlgerichte. Unser Erfolgsrezept: frische Lebensmittel aus der Region, kreative, alltagstaugliche Rezepte und viel Spaß am Selberkochen.

Ein Kurs voller smarter Genüsse für Kochneulinge ebenso wie für leidenschaftliche Hobbyköche und alle, die gerne ernährungsbewusst genießen.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau | 13.2.2025, 17.00 - 20.00**

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen

► 3327, 3 Unterrichtseinheiten

Wollten Sie schon immer wissen, wie man Milchprodukte für den Eigenbedarf selbst herstellt? Unsere Seminarbäuerinnen zeigen Ihnen, wie aus Milch hausgemachte Köstlichkeiten entstehen. Neben Tipps für wertvolle

Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Joghurt und vieles mehr hat, ist bei diesem Seminar auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um die Milch.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Perg, Mittelschule 2 Perg | 21.1.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Sara Fichtinger

Frühlingswildkräuter in der Küche

► 3328, 3 Unterrichtseinheiten

Giersch, Vogelmiere & Co kulinarisch auf der Spur

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen und in Wäldern. Das Gute liegt so nah und meist direkt vor der Haustür. Grüne Schätze wie Bärlauch, Giersch, Gundermann, Brennessel, Schafgarbe und viele mehr verdienen es, wertgeschätzt und kulinarisch neu entdeckt zu werden. Neben vielen leckeren Rezepten und Kostproben gibt es wertvolle Tipps zum Sammeln, Verarbeiten und Aufbewahren.

+ € 40,-

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau | 3.4.2025, 17.00 - 20.00**

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch

► 3333, 3 Unterrichtseinheiten

Vorspeise - Suppe - schnelles Hauptgericht - Fisch in seiner köstlichen Vielfalt! Ein Praxiskurs für Fischliebhaber:innen und solche, die es noch werden möchten. Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie die Schätze der heimischen Gewässer kennen. Versierte Seminarbäuerinnen vermitteln Hintergrundwissen über Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf und neben pflifigen Ideen aus der kreativen Fischküche gibt es auch Tipps und Tricks für die fachgerechte Zubereitung von frischem Fisch.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg | 27.1.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau | 6.2.2025, 17.00 - 20.00**

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 11.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg | 17.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

📍 **Perg, Mittelschule 2 Perg | 10.3.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg | 1.4.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional

► 3363, 3 Unterrichtseinheiten

Du hast Lust auf schnelle Pfannen-, Wok- und One-Pot-Gerichte? Du liebst es, unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Dann haben wir genau den richtigen Kochkurs für dich. Gemeinsam setzen wir die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Getreide, Fleisch und vieles mehr in Kombination mit einfachen Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit Rezeptinspirationen und Gewürzen aus anderen Ländern auf das Köstlichste.

+ € 40,-

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 21.1.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Sonja Maria Zeiml

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg | 24.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau | 13.3.2025, 14.00 - 17.00**

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

📍 **Katsdorf, Gemeindezentrum IM HOF | 13.3.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Sonja Maria Zeiml

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg | 28.4.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Johanna Reisinger

Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen

► 3222, 3 Unterrichtseinheiten

Bunte Muffins, saftiger Guglhupf und flaumiges Germgebäck sind kinderleicht zu backen. Mit unserer Seminarbäuerin kannst du in der Minibackstube Zutaten mixen, Teig kneten, formen, backen und verzieren. Unkomplizierte Rezepte zum Nachbacken daheim, verführerische Kostproben zum gleich Naschen oder zum Mitnehmen und natürlich jede Menge Spaß wartet auf die zukünftigen Backprofis! Also viele gute Gründe die Kochschürze umzubinden. Wir freuen uns auf viele köstliche Erlebnisse aus der süßen Backstube.

+ € 32,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 29.3.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Sonja Maria Zeiml

📍 **Perg, Mittelschule 2 Perg | 29.3.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Sara Fichtinger

📍 **Katsdorf, Gemeindezentrum IM HOF | 14.4.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Sonja Maria Zeiml



#lfiioe
ooe.lfi.at

Wild auf Wild

► 3383, 3 Unterrichtseinheiten

Wildspezialitäten aus heimischem (Farm)Wild

Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung wird immer beliebter. Sein hoher Genusswert, seine ernährungsphysiologischen Vorzüge und seine hohe ökologische Qualität gewinnen zunehmend an Bedeutung. Unsere Seminarbäuerinnen zeigen viele Tipps und Tricks, wie Wildfleisch in der Küche schmackhaft zubereitet werden kann. Von klassisch bis extravagant reichen die köstlichen Rezepte. Lernen Sie, wie man mit wilden Zutaten modern und schnell kochen kann.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg** |
5.5.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

📍 **Liebenau, Mittelschule Liebenau** |
8.5.2025, 17.00 - 20.00

👤 Mag. Carola Neulinger, MRS, Mst.in

📍 **Luftenberg, Seminarküche Luftenberg** |
26.5.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

Kinderkochkurs - Pizza & Co

► 3377, 3 Unterrichtseinheiten

Kleine Köche - große Hauben! So lautet das Motto unserer Kinderkochkurse. Wenn du gerne knetest, schneidest, rührst und schmeckst, dann bist du bei diesem Praxisseminar genau richtig.

Unter Anleitung unserer Seminarbäuerinnen kannst du deine eigene, selbstgemachte Pizza backen. Für alle Miniköche:innen gibt es eine Küchenmeisterurkunde, viel Spaß und Genuss rund um regionale Lebensmittel.

Für Kinder von 6 bis 12 Jahren.

+ € 32,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Katsdorf, Gemeindezentrum IM HOF** |
8.7.2025, 09.00 - 12.00

👤 Sonja Maria Zeiml

Kinderkochkurs - Kunterbunter Knödelspaß

► 3378, 3 Unterrichtseinheiten

Entdecke das Kochgenie in dir. Wenn du gerne kochst und dir Knödel (von pikant bis süß) besonders gut schmecken, dann bist du bei diesem praktischen Kochkurs genau richtig. Unsere Seminarbäuerin macht aus dir einen echten Knödelexperten. Neben Spiel und Spaß werden viele Köstlichkeiten selbst zubereitet. Alle Miniköche:innen bekommen eine Küchenmeister-Urkunde. Wenn das keine runde Sache ist - also nichts wie rein ins Knödelvergnügen! Für Kinder von 6 bis 12 Jahren.

+ € 32,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg** |
8.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Sonja Maria Zeiml

GESUNDHEIT

Webinar: Augentraining - die einfachste Art, auf sich zu schauen

► 3425, 1,5 Unterrichtseinheiten

Was wir für unsere Augen und unsere Sehkraft tun können!

Der Sehsinn ist zweifellos unser wichtigster Sinn: Mehr als 80 Prozent unserer Sinneswahrnehmungen nehmen wir über die Augen auf! Dieses bewährte, ganzheitliche Online-Augentraining bietet die Möglichkeit, viel für die Erhaltung und Verbesserung der Sehkraft zu tun. Viele Augenprobleme entstehen durch Überanstrengung und Verspannungen. Machen Sie Ihre Augen wieder seh- und leistungsfähig.

+ € 27,-

📍 **online** | **28.2.2025, 09.00 - 10.30**

👤 Mag. Iris Kierlinger-Seiberl, Marion Weiser

Onlineseminar: Klopf dich glücklich und bleib gesund!

► 3442, 1,5 Unterrichtseinheiten

Sich selber Gutes tun und auf sich schauen!

EFT (emotional freedom techniques) bietet rasche Selbsthilfe und Entlastung in jeglichen Belastungssituationen und -momenten des Alltags.

Besonders bewährt bei Stress, Ängsten, Panikattacken, aber auch bei weniger belastenden Situationen, um alltägliche Herausforderungen mit Leichtigkeit und Freude meistern zu können. Die Methode ist schnell zu erlernen und im Rahmen dieses Workshops zur Selbstanwendung gedacht. Kinder profitieren ebenfalls von EFT und können es spielend leicht anwenden. Eine Technik für die ganze Familie.

+ € 22,-

📍 **online** | **11.2.2025, 13.30 - 15.00**

👤 Mag. Iris Kierlinger-Seiberl,
Mag. Karoline Hinterreither

Webinar: Gewaltfrei leben und arbeiten - unser Hof, ein sicherer Ort

► 3466, 2 Unterrichtseinheiten

Damit aus Konflikten und Aggression kein Übergriff wird

Immer wieder stecken Menschen in unangenehmen Situationen fest, das macht wütend, ohnmächtig oder frustriert. Kinder, aber auch „alte“ Eltern, fordern extrem heraus, man reagiert genervt und gestresst. Es kommt vor, dass jemand Angst hat oder dass jemand Angst verbreitet, auch zuschlägt.

🍃 Was hilft, wenn Angehörige am Hof Frust und Aggression "lautstark" an anderen auslassen?

🍃 Was machen wir mit unseren Frustgefühlen, wohin mit der Wut?

🍃 Was tun, wenn man sich mal so richtig hilflos fühlt?

🍃 Wer hilft uns in schwierigen Situationen?

🍃 Wir brauchen ein "Ventil", welches Vertrauen und Beziehungen nicht zerstört. Keine Anmeldung und Registrierung erforderlich!

Teilnahme via zoom.us

Meeting-ID: 826 4381 2618

Passwort: Gewaltfrei

+ kostenlos

📍 **online** | **21.1.2025, 09.00 - 11.00**

👤 Josef Hölzl, Mag. Iris Kierlinger-Seiberl

Webinar: Alkoholsucht als Problem

► 3513, 1,5 Unterrichtseinheiten

Alkoholabhängigkeit erkennen

Mit den Arbeitsspitzen in der Landwirtschaft ist oft eine hohe Stressbelastung verbunden - manche suchen Entlastung im Trinken von Alkohol und entwickeln ein entsprechendes Suchtverhalten.

Erfahren Sie als Angehörige mehr über Hilfsmaßnahmen bzw. Anlaufstellen sowie über das Thema Suchtverhalten. Die Anonymität ist durch die Teilnahme am Webinar ohne Bild gewährleistet. Die Referent:innen beantworten anonym eingebrachte Fragen. Sie sind auch nach dem Webinar noch telefonisch für ein Gespräch verfügbar.

Keine Anmeldung und Registrierung erforderlich!

Teilnahme via zoom.us

Meeting-ID: 814 0154 6181

Passwort: Gesundheit

+ kostenlos

👤 Land OÖ Mitarbeiter:innen Alkoholberatungsstelle, Mag. Iris Kierlinger-Seiberl

📍 **online** | **16.1.2025, 09.00 - 10.30**

📍 **online** | **13.2.2025, 18.30 - 20.00**

Onlineseminar: Unverblümt von Frau zu Frau

► 3515, 2 Unterrichtseinheiten

Die Launen der Wechseljahre mit Strömen in den Griff bekommen!

Unabhängig vom Alter spielen Hormone eine entscheidende Rolle im Leben einer Frau. Wie geht es dir mit den Launen deiner Wechseljahre? Ist deine Stimmungslage manchmal eher trüb oder hitzig? Hast du das Bedürfnis, beim Niesen oder Husten die Beine zu überkreuzen? Wie tief kannst du in den Schlaf sinken und neue Kraft tanken? In diesem Ström-Workshop schaffen wir einen geschützten Raum für uns Frauen, um gemeinsam zu lernen, zu wachsen und einander zu stärken.

+ € 25,-

📍 **online** | **10.2.2025, 19.00 - 21.00**

👤 Susanne Jarolim

Anmeldung



Anmeldungen, alle Veranstaltungen, aktuelle Änderungen und weitere Informationen auf [ooe.lfi.at](https://www.ooe.lfi.at) und beim LFI-Kundenservice telefonisch unter **050/6902-1500**



GESUNDHEITSVORMITTAG FREISTADT Frau sein – g´und bleiben

► 3520, 3 Unterrichtseinheiten

Wie wir mit wertvollem Essen unsere Gesundheit stärken

Frauen leben länger als Männer, aber rund 20 Jahre davon in mäßiger bis schlechter Gesundheit. Erfahren Sie in diesem Vortrag zur Frauengesundheit, wie Sie durch eine ausgewogene Ernährung gesünder und besser leben können. Welche Rolle spielen die Hormone? Was ist an der Zusammensetzung von Frauenkörpern spezifisch und warum ist ein Maßband sinnvoller als die Waage? Wie kann ich durch die Ernährung mein Herz schützen und zugleich Brustgesund essen? Wodurch kann ich meine Darmgesundheit fördern?

+ € 20,-

📍 **Bad Zell, Färberwirt |**
11.3.2025, 09.00 - 12.00
👤 Martina Honsig

Flachs Jahreskreis: Vom Anbau bis zur fertigen Faser

► 3615, 86 Unterrichtseinheiten

Kurzlehrgang

Flachs ist eine Pflanzenfaser, die die Menschheit schon viel länger begleitet als die Wolle. Trotzdem wird das "Hoar" heute kaum mehr verarbeitet. In vier Modulen werden wir darum den Weg vom Samen zum Textil beschreiben und den Flachs und das Leinen zurück in unser Leben holen: Anbauen, Ernten, Hecheln, Brecheln, Spinnen und Weben.

+ gefördert: € 335,- |
nicht gefördert: € 995,-

📍 **Kaltenberg, Betrieb Vorwagner |**
11.4.2025, 14.00 - 9.11.2025, 12.00
👤 Christiane Seufferlein

Gesunde Sprossen, Keimlinge, Mikrogrün & Weizengras ziehen

► 3634, 3 Unterrichtseinheiten

Frisch gezogene Keimlinge zählen zu den frischesten und gesündesten Lebensmitteln überhaupt. Obwohl diese leicht verdaubaren Vitaminbomben mit ihren vielen Mineralstoffen, Enzymen und Spurenelementen einfach und günstig herstellbar sind, gibt es doch einiges zu beachten. Mit den richtigen Zutaten und der passenden Technik gelingt der abwechslungsreiche Sprossengarten gleich von Anfang an. Eine intensive Verkostung von verschiedenen Sprossensorten, Keimlingsbrot und Weizengrassaft ist inkludiert.

+ € 45,-

📍 **Saxen, Bio-Seminarhof Windhör |**
30.1.2025, 09.00 - 12.00
👤 Mag. Michaela Bittner

GARTEN

Onlineseminar: Brühen, Jauchen, Tees selbst machen

► 3677, 1,5 Unterrichtseinheiten

Seminarreihe: Ökologischer Pflanzenschutz und Düngung im Hausgarten

Entdecken Sie die Kraft der Natur: Lernen Sie, wie Sie Brühen, Jauchen und Tees selbst herstellen können! Erfahren Sie, welche Pflanzen und Kräuter Sie verwenden können und wie Sie diese richtig ansetzen, um natürliche Dünger und Pflanzenschutzmittel herzustellen. Tauchen Sie ein in die Welt der nachhaltigen Gartenpflege und entdecken Sie die Geheimnisse dieser alten, aber effektiven Methoden.

+ € 25,-

📍 **online | 5.3.2025, 16.00 - 17.30**
👤 DDI Gerlinde Koller-Steininger,
DI Maria Wiener BEd

Onlineseminar: Kompost, Mulch & organische Dünger für gesunde Böden

► 3678, 1,5 Unterrichtseinheiten

Seminarreihe: Ökologischer Pflanzenschutz und Düngung im Hausgarten

Entdecken Sie die Geheimnisse gesunder Böden: Lernen Sie alles über Kompost, Mulch und organischen Dünger! Erfahren Sie, wie Sie mithilfe dieser natürlichen Methoden Ihre Böden fruchtbarer machen und das Wachstum Ihrer Pflanzen fördern können. Entdecken Sie die Vorteile von Mulch und lernen Sie verschiedene organische Düngemittel kennen. Unsere Expertin gibt Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, damit Sie Ihren Garten in eine blühende Oase verwandeln können.

+ € 25,-

📍 **online | 17.3.2025, 16.00 - 17.30**
👤 DI Dr. Barbara Enengel,
DI Maria Wiener BEd

Onlineseminar: Nützlinge — fleißige Helfer im Naturgarten

► 3679, 1,5 Unterrichtseinheiten

Seminarreihe: Ökologischer Pflanzenschutz und Düngung im Hausgarten

Bei unserer Veranstaltung 'Nützlinge — fleißige Helfer im Naturgarten' lernen Sie alles über die kleinen Helfer, die Ihre Pflanzen schützen und das ökologische Gleichgewicht im Garten aufrechterhalten. Erfahren Sie, welche Insekten und Tiere als natürliche Schädlingsbekämpfer fungieren und wie Sie sie in Ihren Garten locken können. Sie erhalten wertvolle Tipps zur Gestaltung eines naturnahen Gartens und wie Sie Nistplätze und Futterquellen für nützliche Insekten schaffen können.

+ € 25,-

📍 **online | 9.4.2025, 16.00 - 17.30**
👤 DI Maria Wiener BEd,
Ing. Judith Hauptkorn

Onlineseminar: Einsatz von Grundstoffen im Pflanzenschutz und in der Unkrautbekämpfung

► 3680, 1,5 Unterrichtseinheiten

Seminarreihe: Ökologischer Pflanzenschutz und Düngung im Hausgarten

Grundstoffe sind definiert als Wirkstoffe, die nicht in erster Linie für den Pflanzenschutz verwendet werden, aber dennoch einen Nutzen für den Pflanzenschutz haben. In der Regel handelt es sich um für den Menschen ungefährliche Stoffe. Beispiele für Rohstoffe im Pflanzenschutz sind Essig, Fruktose, Sonnenblumenöl, Bier und Lecithine. Im Seminar zeigen wir Ihnen, wie diese nachhaltigen Rohstoffe wirken und wie man sie am besten einsetzt.

+ € 25,-

📍 **online | 16.4.2025, 16.00 - 17.30**
👤 DDI Gerlinde Koller-Steininger

INFORMATIONSTECHNOLOGIE UND TECHNIK

Onlineseminar: Doris, eBod und Co. für meinen Betrieb nutzbar machen

► 5003, 2 Unterrichtseinheiten

Digitale Karten in der praktischen Anwendung

Mit den zunehmenden Auflagen und Anforderungen sind immer mehr Aspekte bei der Bewirtschaftung zu berücksichtigen. Von DORIS bis zum Agraratlas und der elektronischen Bodenkarte eBod – entdecken Sie die vielfältigen Helferlein, die Sie dabei unterstützen die für Sie geltenden Auflagen zu kennen und die daraus resultierenden Maßnahmen zu setzen. Das Onlineseminar zeigt auf wie Sie Websites und Kartendienste optimal nutzen können, um Zeit zu sparen und Fehler zu vermeiden.

+ € 25,-

📍 **online | 28.2.2025, 09.00 - 11.00**
📍 **online | 6.3.2025, 13.00 - 15.00**

MFA Korrekturen und Abgabe leicht gemacht

► 5002, 3 Unterrichtseinheiten

Die Online-Antragstellung des Mehrfachantrag Flächen (MFA) erlaubt Bäuerinnen und Bauern eine moderne und effiziente Beantragung der Direktzahlungen. Dieses Seminar beschäftigt sich mit der Vorbereitung des MFA, sowie diverser Korrekturen. Schritt für Schritt werden Themengebiete wie die Digitalisierungen oder die Änderung die AMA Fotoapp erklärt.

Mitzubringen sind **Betriebsnummer** und **eAMA Pincode** sowie der letzte **Antrag (MFA)**.

+ € 35,-

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg |**
13.2.2025, 13.30 - 16.30

Mehrfachantrag, RinderNET und AMA MFA Fotos App

► **5444, 4 Stunden Bearbeitungszeit**

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

Dieser neue MFA-Onlinekurs bietet eine umfassende Einführung in die Onlineerfassung des Mehrfachantrags (MFA) und richtet sich an Landwirtinnen und Landwirte, die ihre Antragsprozesse digitalisieren und optimieren möchten. Der Kurs deckt alle wichtigen Aspekte ab, von der Nutzung des eAMA-Portals bis hin zum Arbeiten mit der MFA Fotos App und dem INVEKOS GIS.

+ € 45,-

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

Onlineseminar: Notstromversorgung in der Landwirtschaft

► **5238, 2,5 Unterrichtseinheiten**

Technische Grundlagen, Stromnetze, Notstromversorgung mit Solarstromspeicher und Notstromaggregaten

Stromausfälle kommen vor und das Risiko steigt mit zunehmendem Energiebedarf. Machen Sie den Selbsttest und schalten Sie den Strom in Ihrem Betrieb für eine bestimmte Zeit aus. Wie kommen Sie damit zurecht? Mit welchem Aufwand und mit welchen technischen Mitteln eine Selbstversorgung mit Strom möglich ist, wird in diesem Seminar erläutert.

+ € 35,-

📍 **online | 23.1.2025, 13.00 - 15.30**



ONLINE-ENERGIE-BERATUNGSSTAMMTISCH

Aktuelle Fragen zu Strom, Photovoltaik, Stromspeicher, Holzheizungs- und Energiethemen und Energieförderung aus den aktuellen EAG- und KPC-Förderprogramm „Energieautarke Bauernhöfe“ werden beim regelmäßigen Online-Energieberatungsstammtisch der Energieberatung der LK OÖ beantwortet.

Jeden ersten und dritten Dienstag im Monat | 19:00 – 20:30

Kostenloser Zugang über ZOOM:
Meeting-ID: 831 6920 2269
Kenncode: Energie



PFLANZENBAU

Onlineseminar: Innovation Farm - Klimaoptimierte Maisausaat, Ertragspotenziale absichern

► **6189, 1 Unterrichtseinheiten**

Die Versuchsergebnisse der Innovation Farm von 2020 bis 2024 zeigen deutlich, dass die variable Maisausaat in Trockenperioden eine Ertragsabsicherung von bis zu 14% bieten kann. In feuchten Jahren hingegen sind keine Mehr- oder Mindererträge zu verzeichnen. Anschließend werden Plattformen vorgestellt, die Aussaatkarten anbieten und vertreiben.

Zum Abschluss wird auf die unterschiedlichen Umsetzungsmöglichkeiten für jeden Betrieb eingegangen.

Anerkennung: 1 Std. GWA

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 40,-

📍 **online | 13.2.2025, 19.00 - 20.00**

👤 Fabian Butzenlechner, Fabian Poistingl

Obstbaumschnittkurs

► **6511, 8 Unterrichtseinheiten**

Gesunder Baum - reiche Ernte

Der richtige Obstbaumschnitt will gelernt sein. Durch einen fachgerechten Schnitt wird das Wachstum verbessert, der Ertrag reguliert und die Gesundheit des Baumes gestärkt. Dieses Seminar vermittelt das Wichtigste über Kronenaufbau, Schnittführung, Werkzeuge, Sicherheit beim Baumschnitt und den richtigen Schnittzeitpunkt.

Unter fachkundiger Anleitung wird dann der sichere und fachgerechte Obstbaumschnitt an jungen und älteren Beständen praktisch geübt.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ gefördert: € 47,- | nicht gefördert: € 94,-

📍 **Pregarten, Gh Postl | 29.1.2025, 08.00 - 16.00**

👤 Wolfgang Bäck

📍 **Mitterkirchen, Gh Häuserer | 31.1.2025, 08.00 - 16.00**

👤 Johann Gaisberger

Onlineseminar: Eine Streuobstwiese professionell anlegen

► **6567, 4,5 Unterrichtseinheiten**

Planung und Umsetzung

Streuobstwiesen sind Ökosysteme mit vielfältigen Möglichkeiten und Wirkungen. Das Interesse an Streuobstwiesen wächst. Seien Sie jetzt dabei und legen Sie Ihre eigene Streuobstwiese an.

Wie das geht, erfahren Sie in diesem Online-seminar.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 30,-

📍 **online | 11.2.2025, 09.00 - 13.30**

👤 Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl,
Josef Limberger

Weiterbildungen für den Ausweis Sachkunde Pflanzenschutz

Wer einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis gemäß § 17 OÖ Bodenschutz besitzt, muss diesen nach 6 Jahren erneuern. Grundvoraussetzung für die Verlängerung sind 5 Weiterbildungsstunden, die zum Ablaufdatum des Ausweises nicht älter als drei Jahre sind.

Alle Weiterbildungsmöglichkeiten – online und präsent finden Sie unter:

🌿 ooe.lfi.at/sachkunde



Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau

► **6608, 5 Unterrichtseinheiten**

Weiterbildung für die Wiederausstellung des Sachkundeausweises

Anwender:innen von Pflanzenschutzmitteln müssen sachkundig bleiben. Um die Sachkundigkeit nicht zu verlieren, muss eine Weiterbildung im Ausmaß von 5 Stunden absolviert werden. Erst nach dieser Weiterbildung ist eine Neuausstellung des Sachkundeausweises möglich. Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

+ € 45,-

👤 Ing. Josef Buchberger

📍 **Neumarkt im Mühlkreis, Gh Mader | 17.1.2025, 09.00 - 14.00**

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg | 4.2.2025, 09.00 - 14.00**

📍 **Windhaag/Perg, Ausflugsgasthof Burg Klein Windhaag | 3.3.2025, 13.00 - 18.00**

Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Grünland und Einzelpflanzenbehandlung (Rückenspritze)

► **6614, 5 Unterrichtseinheiten**

Weiterbildung für die Wiederausstellung des Sachkundeausweises

Anwender:innen von Pflanzenschutzmitteln müssen sachkundig bleiben. Um die Sachkundigkeit nicht zu verlieren, muss eine Weiterbildung im Ausmaß von 5 Stunden absolviert werden. Erst nach dieser Weiterbildung ist eine Neuausstellung des Sachkundeausweises möglich. Dieser Kurs wird anerkannt für Sachkundigkeit Einzelpflanzenbehandlung (Rückenspritze).

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

+ € 45,-

📍 **Bad Kreuzen, Gh Schiefer | 19.2.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Ing. Josef Buchberger

Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkondeausweis Pflanzenschutz (5 Stunden)

► 6624, 5 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik und Anwenderschutz.

Anerkennung: 5 Std. Pflanzenschutz

+ € 40,-

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

Weiterbildung zur Verlängerung des Sachkondeausweis Pflanzenschutz (2 Stunden)

► 6625, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Kurs erhalten Sie in zwei Stunden praktisches und umfangreiches Wissen zum Thema Pflanzenschutz. Sie können diesen Kurs orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren.

Anerkennung: 2 Std. Pflanzenschutz

+ € 25,-

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

Weiterbildungen für ÖPUL 2023

Betriebsinhaber:innen, die ab 2023 an den verschiedenen ÖPUL-Maßnahmen teilnehmen, benötigen Weiterbildungsstunden.

Alle Weiterbildungsmöglichkeiten – online und Präsenz finden Sie unter:

🌐 ooe.lfi.at/oeput



Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

► 6719, 3 Unterrichtseinheiten

Weiterbildungsveranstaltung für die Maßnahmen UBB oder Bio-Biodiversität

Teilnehmende an den ÖPUL-Maßnahmen "Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Wirtschaftsweise (UBB)" bzw. „Bio-Biodiversität“ müssen eine Weiterbildung von 3 Stunden absolvieren. In der Veranstaltung werden die Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität und deren Bedeutung sowohl am Acker als auch am Grünland näher erläutert. Anlage und Pflege von artenreichen Neuansäen werden ebenso besprochen. Anerkennung: 3 Std. UBBBio

+ € 30,-

📍 **Pregarten, Gh Postl |**
23.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Helena Schwaiger MSc,
Ing. Markus Ziegler

📍 **St. Thomas, Gh Ahorner |**
30.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Helena Schwaiger MSc, ,
Ing. Robert Mitterlehner

📍 **Königswiesen, Gh Karlinger |**
6.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Markus Ziegler,
Mag. Claudia Wolkerstorfer

📍 **Sandl, Gh Fleischbauer Bauer Johann |**
10.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Klaus BERNHARD

📍 **Rainbach im Mühlkreis, Gh Blumauer |**
17.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Markus Ziegler,
MMag. Doris Seebacher

📍 **Bad Kreuzen, Gh Schiefer |**
20.2.2025, 09.10 - 12.00

👤 Klaus BERNHARD,
Matthias Kaltenböck

📍 **Hirschbach im Mühlkreis, Gh Dunzinger |**
28.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Markus Ziegler,
MMag. Doris Seebacher

📍 **Neumarkt im Mühlkreis, Gh Mader |**
7.3.2025, 09.00 - 12.00

👤 Klaus BERNHARD,
Matthias Kaltenböck

📍 **Grein, Gh Aumühle |**
11.3.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Robert Mitterlehner,
Matthias Kaltenböck

📍 **Unterweißenbach, Gh Fürst |**
18.3.2025, 13.00 - 16.00

👤 Ing. Reinhard Derntl

📍 **Weitersfelden, Gh zur Post |**
27.3.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Reinhard Derntl,
MMag. Doris Seebacher

Biodiversität im ÖPUL 2023 für Ackerbaubetriebe

► 6720, 3 Unterrichtseinheiten

Weiterbildungsveranstaltung für Maßnahmen UBB oder Bio-Biodiversität

Teilnehmende an den ÖPUL-Maßnahmen „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Wirtschaftsweise (UBB)“ bzw. „Bio-Biodiversität“ müssen eine Weiterbildung von 3 Stunden absolvieren. In der Veranstaltung werden die Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität und deren Bedeutung näher erläutert und praktische Tipps zur Anlage und Pflege von Biodiversitätsflächen besprochen. Anerk.: 3 Std. UBBBio

+ € 30,-

📍 **Schwertberg, Gh Geierhofer |**
19.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Helena Schwaiger MSc,
Klaus BERNHARD

Biodiversität und Landwirtschaft für Ackerbaubetriebe

► 6735, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

+ € 30,-

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

Biodiversität und Landwirtschaft für Grünlandbetriebe

► 6736, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

+ € 30,-

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

Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023

► 6722, 3 Unterrichtseinheiten

Teilnehmende der Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel“ müssen eine Weiterbildung von 3 Stunden absolvieren. Bei dieser Weiterbildungsveranstaltung werden neben den Grundlagen, Hintergründen und Wechselwirkungen auch die Möglichkeiten einer angepassten Grünlandnutzung bei Teilnahme an dieser Maßnahme erläutert. Anerkennung: 3 Std. EEB

+ € 30,-

👤 Ing. Robert Mitterlehner

📍 **Königswiesen, Gh Karlinger |**
6.2.2025, 13.00 - 16.00

📍 **Bad Kreuzen, Gh Schiefer |**
20.2.2025, 13.00 - 16.00

📍 **St. Thomas, Gh Ahorner |**
27.2.2025, 09.00 - 12.00

📍 **Leopoldschlag, Gh Pammer Hermann |**
20.3.2025, 09.00 - 12.00

Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel

► 6738, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Themen: Stickstoff, Düngung und Pflanzenbestand, abgestufte Grünlandwirtschaft, Reduktion von Ammoniakverlusten in der Landwirtschaft. Anerkennung: 3 Std. EEB

+ € 30,-

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

Vorbeugender Grundwasserschutz Acker im ÖPUL 2023 (Modul 3)

▶ 6726, 3 Unterrichtseinheiten

Aufzeichnungen mit dem ÖDüPlan Plus

Im diesem Seminar arbeiten Sie mit dem Aufzeichnungsprogramm ÖDüPlan Plus und erhalten Informationen, welche Aufzeichnungspflichten im Rahmen der ÖPUL 2023-Maßnahme „Vorbeuge der Grundwasserschutz Acker“ schlag- und betriebsbezogen bestehen. Anerkennung: 3 Std. GWA

+ € 30,-

👤 Patrick Falkensteiner

📍 Hagenberg, ABZ Hagenberg | 21.1.2025, 13.00 - 16.00

📍 Hagenberg, ABZ Hagenberg | 30.1.2025, 13.00 - 16.00

Bio im ÖPUL 2023 für Grünland / viehhaltende Betriebe

▶ 6728, 5 Unterrichtseinheiten

Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise

Im Zuge dieser Veranstaltung erhalten Sie Informationen zu den Rechtsgrundlagen für die biologische Produktion, zum Ablauf von Bio-Kontrollen, zur Abwicklung von Anträgen im Tierhaltungsbereich und den notwendigen Aufzeichnungen und Dokumentationen. Weiters bietet der Kurs fachliche Inhalte zu den Grundlagen der biologischen Tierhaltung und Grünlandbewirtschaftung. Dazu zählen Themen wie Weidehaltung, abgestufter Wiesenbau oder der ökologische Gesamtzuchtwert. Anerkennung: 5 Std. BIO

+ € 50,-

👤 Klaus BERNHARD

📍 St. Thomas, Gh Ahorner | 6.3.2025, 09.00 - 14.30

📍 Königswiesen, Gh Karlinger | 13.3.2025, 09.00 - 14.30

📍 Bad Kreuzen, Gh Schiefer | 26.3.2025, 09.00 - 14.30

📍 Leopoldschlag, Gh Pammer Hermann | 31.3.2025, 09.00 - 14.30

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

▶ 6744, 5 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Entdecken Sie die Grundlagen der biologischen Landwirtschaft für den Ackerbau – flexibel und bequem von zu Hause. Lernen Sie alles über Bodenfruchtbarkeit, Fruchtfolge und Begrünung für eine nachhaltige Bewirtschaftung.

Anerkennung: 5 Std. BIO

+ € 40,-

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

Biologische Wirtschaftsweise für Ackerbaubetriebe (5 Stunden)

▶ 6743, 5 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Erfahren Sie alles über die biologische Wirtschaftsweise in der Tierhaltung – flexibel von zu Hause aus. Von Grundsätzen der Tierhaltung über Grünlandwirtschaft bis hin zu Fütterung und Tierzucht: Ihr Einstieg in eine nachhaltige Zukunft. Anerkennung: 5 Std. BIO

+ € 40,-

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

Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023

▶ 6723, 5 Unterrichtseinheiten

Im Rahmen der Veranstaltung werden die Zusammenhänge zwischen Boden, Nährstoffversorgung, Bewirtschaftung, Pflanzenbestand und deren Bedeutung für eine nachhaltige Grünlandbewirtschaftung dargestellt. Anerkennung: 5 Std. HBG

+ € 50,-

👤 Ing. Markus Ziegler

📍 Leopoldschlag, Gh Pammer Hermann | 16.1.2025, 09.00 - 14.30

📍 Bad Kreuzen, Gh Schiefer | 22.1.2025, 09.00 - 14.30

📍 Lasberg, Gh Haltestelle | 26.2.2025, 09.00 - 14.30

Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023 (Modul 2)

▶ 6731, 3 Unterrichtseinheiten

Im Rahmen des dreistündigen Aufbaumoduls werden Themen wie die Interpretation der betriebseigenen Bodenuntersuchungsergebnisse und die Bedeutung der Ergebnisse für die eigene Bewirtschaftung sowie Düngerechnung gemäß SGD und die Auswahl passender Düngemittel erörtert. Weiters werden die Vorteile des abgestuften Wiesenbaus anhand von Beispielen behandelt und die Planung einer möglichen abgestuften Nutzung unter Berücksichtigung des Tierbestands und des Düngereinsatzes besprochen.

Anerkennung: 3 Std. HBG

+ € 30,-

👤 Ing. Markus Ziegler

📍 Rechberg, Gh Raab | 12.3.2025, 09.00 - 12.00

📍 Rainbach im Mühlkreis, Gh Blumauer | 1.4.2025, 09.00 - 12.00

Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland 5 Stunden

▶ 6734, 5 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Boden und Humus, Bodenuntersuchungen, umbruchlose Grünlanderneuerung, abgestufte Wiesenutzung, Interpretation von

Bodenuntersuchungsergebnissen und artenreiches Grünland. Erfahren Sie alles über Ziele, Probenentnahme, Bodeneigenschaften, Bewirtschaftung und mögliche Zuschläge. Optimal für eine nachhaltige und effiziente Landwirtschaft.

Anerkennung: 5 Std. HBG

+ € 40,-

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

Mein Bodenwissen – Ausflug in den Boden

▶ 6740, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Bodenfruchtbarkeit, -gesundheit, -struktur, bodenschonende Bewirtschaftung, nachhaltige Praktiken, Bodenprobenentnahme und digitale Tools zur Bodenbewirtschaftung. Optimale Wachstumsbedingungen für Pflanzen stehen im Fokus dieses umfassenden Kurses.

Anerkennung: 3 Std. GWA

+ € 30,-

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

Stickstoff im Ackerbau

▶ 6739, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Bedeutung von Stickstoff in der Landwirtschaft, Umweltwirkungen, Stickstoffbedarf, Mineralisierung und Untersuchungsmethoden. Praktische Tipps zur Stickstoffdüngung unterschiedlicher Kulturen und die Bedeutung für die Umwelt, insbesondere Grundwasserschutz. Anerkennung: 3 Std. GWA

+ € 30,-

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



TIERHALTUNG

Onlineseminar: Sachkundelehrgang für Tiertransport

▶ 7406, 4 Unterrichtseinheiten

Befähigungsnachweis für Tiertransporte über 65 km Wegstrecke und Personen, die auf Sammelstellen mit Tieren umgehen

Personen, die Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde oder Geflügel weiter als 65 km und bis zu 8 Stunden lang zu wirtschaftlichen Zwecken transportieren bzw. Personen, die auf Sammelstellen mit solchen Tieren umgehen, benötigen einen Befähigungsnachweis

gemäß EU-VO 1/2005. Mit dem Kurs können Personen mit mind. 1-jähriger Erfahrung im Umgang mit Tieren, gerade im Bereich der Landwirtschaft, die nötigen Kenntnisse zur Erlangung des Befähigungsnachweises erwerben. Der Kurs wird mit der vorgesehenen Prüfung (EU-VO 1/2005) in Form einer Online-Prüfung abgeschlossen. **Teilnahmevoraussetzung:** Die Web-Cam ist während des gesamten Onlineseminars zu aktivieren! Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 45,- | nicht gefördert: € 93,-

📍 **online** | 6.2.2025, 09.00 - 13.00

👤 Mag.med.vet. Stephan Hintenaus

TGD-Grundkurs Rinderhaltung

▶ 7412, 8 Unterrichtseinheiten

Berechtigungskurs zur Anwendung von Arzneimitteln

Im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes ist ein Berechtigungskurs zur Anwendung von Arzneimitteln vorgeschrieben. Der Kurs für Rinderhalter:innen, die Arzneimittel durch Injektion oder Instillation (Eutertuben) verabreichen, aber keine Fütterungsarzneimittel mischen bzw. verwenden wollen, umfasst die gesetzlichen Rahmenbedingungen sowie eine theoretische Einführung in die Anwendungsarten und Arzneimittellagerung, Hygienemaßnahmen, Pharmakologie und Wechselwirkung von Organismus und Arzneimittel. Anerkennung: 8 Std. TGD Grundkurs

+ gefördert: € 47,- | nicht gefördert: € 110,-

📍 **Saxen, Bio-Seminarhof Windhör** | 21.1.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag.med.vet. Stephan Hintenaus

Onlineseminar: TGD-Grundkurs Rinderhaltung

▶ 7413, 8 Unterrichtseinheiten

Berechtigungskurs zur Anwendung von Arzneimitteln

Teilnahmevoraussetzung: Die Web-Cam ist während des gesamten Onlineseminars zu aktivieren! Der Kurs schließt mit einem kurzen Wissenscheck!

Anerkann: 8 Std. TGD Grundkurs

+ gefördert: € 47,- | nicht gefördert: € 110,-

📍 **online** | 3.2.2025, 09.30 - 16.00, 4.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Mag. Thomas Patsch, Mag.med.vet. Stephan Hintenaus

Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb

▶ 7438, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Tierkrankheiten bedeuten für Bäuerinnen und Bauern oft zusätzlichen Arbeitsaufwand, hohe Kosten und auch wirtschaftliche Einbußen. Nützen Sie den TGD-Onlinekurs um sich gezielt über Krankheitserreger und deren Übertragungsmöglichkeiten zu informieren. Denn dann ist es möglich, gezielte Maßnahmen

zur Verhinderung von Krankheitsübertragungen auf den eigenen Tierbestand zu setzen und sich selbst und seinen Tieren viel Ärger zu ersparen.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ € 25,-

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

Betriebserhebung - Vorbereitung, Ablauf und betrieblicher Mehrwert

▶ 7441, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

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

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ € 25,-

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

Eigenbestandsklauenpflege

▶ 7204, 12 Unterrichtseinheiten

Die Klauen tragen die Milch - regelmäßige Klauenpflege und sofortiges Reagieren bei Lahmheiten sind die Grundlagen für gesunde Klauen und gesunde Tiere.

Dieser Kurs vermittelt Ihnen die neuesten Erkenntnisse in der Klauenpflege. Nach einem kurzen Theorieteil (Werkzeugkunde, Arbeitsschritte, ...) wird an Totklauen geübt.

Sie erfahren, wie Lahmheiten durch funktionelle Klauenpflege vermieden werden können bzw. wie man bei Klauendefekten richtig reagiert.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 153,- |

nicht gefördert: € 448,-

👤 Johannes Berger, Katharina Hoffelner

📍 **Ried im Innkreis, FIH Ried** | 20.2.2025, 13.30 - 17.00, 21.2.2025, 08.00 - 16.30

📍 **Ried im Innkreis, FIH Ried** | 20.2.2025, 13.30 - 17.00, 22.2.2025, 08.00 - 16.30

Gesundheits- und Fütterungsmonitoring am Milchviehbetrieb

▶ 7208, 2 Unterrichtseinheiten

Was können diese Systeme leisten?

Durch den Einsatz von tierindividuellen Sensorsystemen können physiologisch und pathologisch relevante Ereignisse wie zB eine Brunst oder eine herannahende Erkrankung frühzeitig erkannt werden. Wenn Sie überlegen, in diese Technologie zu investieren, haben Sie hier die Möglichkeit, sich zum Thema zu informieren und einen Überblick über das Angebot am Markt zu verschaffen. Praxismeinungen von Betrieben, die bereits mit diesen

Systemen arbeiten, sollen Ihnen bei der Entscheidung helfen. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 25,- | nicht gefördert: € 71,-

📍 **Online** | 27.1.2025, 09.00 - 11.00

👤 DI Christian Fasching

Webinar: Landestag der Mutterkuhhaltung

▶ 7216, 4 Unterrichtseinheiten

Der Landestag der Mutterkuhhaltung steht ganz im Zeichen der Vermittlung aktueller Informationen, des Erfahrungsaustausches und der Motivation zur Weiterentwicklung des Betriebszweiges. Behandelt werden Themen aus den Bereichen Agrarpolitik, Förderung, Investition, Arbeitsmanagement, Produktion, Tiergesundheit, Vermarktung und Marktsituation. Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 44,-

📍 **online** | 31.1.2025, 09.00 - 13.00

Tiergesundheit beim Rind

▶ 7260, 8 Unterrichtseinheiten

Am Vormittag werden wichtige Grundlagen und Krankheiten in der Theorie besprochen. Am Nachmittag gehen wir gemeinsam mit unserer Referentin Dr. Elisabeth Stöger in den Stall und üben Tierbeurteilung und einfache Untersuchungen, machen also einen "Gesundheits-Check bei Rindern". Beurteilung des Allgemeinzustandes, Haut und Haare beurteilen, Kotbeurteilung, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Klauen- und Fußstellung, Verdauungsbeurteilung, Pansen abhören, Fieber messen. Fragen und Erfahrungsaustausch, Unterstützungsmöglichkeiten mit Hausmitteln, Heilpflanzen und Homöopathie werden ebenso besprochen.

Anerkennung: 3 Std. TGD

+ gefördert: € 58,- | nicht gefördert: € 165,-

📍 **Windhaag bei Perg, Forsthaus Windhaag** | 12.4.2025, 09.00 - 17.00

👤 Dr. Elisabeth Stöger

Low Stress Stockmanship

▶ 7261, 8 Unterrichtseinheiten

Stressarmes Arbeiten mit Rindern

Im Vordergrund steht ein sicheres und tier-schutzkonformes Handling der Herde. Der Experte Philipp Wenz wird vor Ort am Tier erklären, wie man stressarm mittels der natürlichen Herdemechanismen und Instinkte mit Rindern als Gruppe, aber auch Einzeltieren arbeiten bzw. diese treiben kann. Am Praxisbetrieb "Biohof Schneiderlehen", der seit Jahren mittels Low Stress Stockmanship arbeitet, können Sie das Gehörte in der Praxis erleben. Halfterführigmachen von Tieren bzw. Schauvorbereitung bilden den Abschluss.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 64,- | nicht gefördert: € 187,-

📍 **Windhaag bei Perg, Forsthaus Windhaag** | 22.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI Philipp Wenz

Rinderklassifizierung praxisnah erleben - Einblicke in die Arbeit am Schlachthof

► 7272, 3,5 Unterrichtseinheiten

Lernen Sie die unabhängige Schlachtkörperklassifizierung direkt am Schlachthof kennen

Die Klassifizierungsdaten sind die Basis für die Schlachtabrechnung zwischen Betrieb und Schlachthof. Dieses Seminar vermittelt die Richtlinien und Arbeitsabläufe in Theorie und Praxis direkt am Schlachthof und soll das Vertrauen in die Rinderklassifizierung stärken. Die Interpretation des unabhängigen Klassifizierungsprotokolls inkl. Onlineabfrage zur Kontrolle der Schlachtabrechnung und Nutzung im betrieblichen Herdenmanagement ist ein wichtiger Schwerpunkt. Abschließend Vorstellung des Schlachtbetriebes inkl. Rundgang. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 45,- | nicht gefördert: € 95,-

📍 **Unterweißenbach, Sonnberg**
Biofleisch GmbH Schlachthof |
11.2.2025, 10.30 - 14.00

👤 Johann Pernegger, Josef Heigl

Eutergesundheit erhalten - vorbeugen - behandeln

► 7298, 2 Stunden Bearbeitungszeit

In diesem Onlinekurs lernen Sie die Erfolgsfaktoren für eine gute Eutergesundheit kennen. Es werden Ihnen Kenntnisse zur Eutergesundheit, sowie Strategien zur Erhaltung, Vorbeugung und Sanierung von Euterentzündungen – Mastitiden vermittelt. Auch auf den sorgsamen Umgang mit antibiotischen Medikamenten, sowie die Bedeutung der Mastitis hinsichtlich Milchverluste, Abgänge und Kosten wird eingegangen. Anerkennung: 2 Std. TGD

+ € 25,-

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

OnlineSeminar: Der Einstieg in die Haltung von Lamas und Alpakas

► 7702, 4 Unterrichtseinheiten

Sie interessieren sich für den Einstieg in die Haltung von Lamas oder Alpakas? In diesem OnlineSeminar erhalten Sie grundlegende Informationen über die erfolgreiche Haltung, Ernährung, Fütterung und Weide dieser Neuweltkamele. Weiters werden die Themen Tiergesundheit, baurechtliche Fragen und auch mögliche Nutzungsarten behandelt. Ein langjähriger Praktiker wird Ihnen zudem einen Einblick in das Leben mit diesen Tieren geben. Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 36,- | nicht gefördert: € 79,-

📍 **online | 14.3.2025, 09.00 - 13.00**

👤 Ing. Gerhard Rappersberger, Bed.,
Mag. Martin Gruber, Mag. Vitus Lenz

OnlineSeminare zur Pferdehaltung

Vertiefen Sie Ihr Wissen rund um Pferdehaltung und -training bequem von zuhause aus. Unsere interaktiven Live-Onlineveranstaltungen bieten spannende Inhalte, praxisnahe Tipps von Expert:innen und die Möglichkeit zum direkten Austausch. Perfekt für alle, die ihre Leidenschaft für Pferde mit fundiertem Wissen verbinden möchten.



OnlineSeminar: 1x1 für (neue) Pferdebesitzer:innen

► 7808, 8 Unterrichtseinheiten

Für eine harmonische Mensch-Pferd Beziehung

Ein eigenes Pferd ist für viele ein großer Traum. Darauf sollte man sich gut vorbereiten. Nur wer sich selbst, seine eigenen Bedürfnisse und die seines Pferdes richtig einschätzen kann, wird zu einer dauerhaft harmonischen Mensch-Pferd-Beziehung finden. In diesem Kurs erhalten Sie das Rüstzeug und Know-how in den Bereichen: Welches Pferd passt zu mir, Bedürfnisse des Pferdes in Bezug auf Haltung, Fütterung, Gesundheit, Umgang und rechtliche Rahmenbedingungen.

Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 45,- | nicht gefördert: € 100,-

📍 **online | 21./28.3.2025, 13.00 - 17.00**

👤 DDI Barbara Doppelbauer,
DI Dr. Peter Zechner

OnlineSeminar: Ausgerechnet Pferdewirtschaft

► 7872, 8 Unterrichtseinheiten

Aktuelle Kennzahlen und Paragraphen für Profibetriebe

Die erfolgreiche Führung eines Pferdebetriebes stellt eine unternehmerische Herausforderung dar. Steigende Kosten, Personalmangel und strengere Auslegung der gesetzlichen Rahmenbedingungen zwingen zu einer ständigen Überprüfung der Wirtschaftlichkeit und Zukunftstauglichkeit des Betriebszweiges. Praxisnahe Infos über alle Rahmenbedingungen, die für eine wirtschaftliche Pferdehaltung unbedingt notwendig sind.

+ gefördert: € 78,- | nicht gefördert: € 156,-

📍 **online | 27./28.2.2025, 09.00 - 13.00**

👤 Mag. Brigitte Kuttner-Raaz

Anmeldung



Anmeldungen, alle Veranstaltungen, aktuelle Änderungen und weitere Informationen auf [oefli.at](https://www.oefli.at) und beim LFI-Kundenservice telefonisch unter **050/6902-1500**



UMWELT UND BIOLANDBAU

OnlineSeminar: Zeitgemäße Weidehaltung

► 8111, 4 Unterrichtseinheiten

Tipps zur erfolgreichen Weide

Neue Erkenntnisse aus der Forschung und fundierte Praxiserfahrungen lassen die Weidehaltung gut in eine zeitgemäße Grünlandbewirtschaftung integrieren. Weidehaltung ist für Biobetriebe unverzichtbar. Damit der Einstieg in die Weidehaltung von Anfang an gelingt, ist eine gute Vorbereitung der Weidesaison wichtig. Darüber hinaus erhalten die Teilnehmenden wertvolle Tipps, was bei der Gestaltung von Unterständen und Witterungsschutz auf der Weide zu beachten ist. Anerkennung: 3 Std. BIO, 1 Std. TGD

+ € 25,-

📍 **online | 11.3.2025, 09.00 - 13.00**

👤 DDI Agnes Scheucher, Mag. Vitus Lenz,
Stefan Rudlstorfer ABL

OnlineSeminar: Parasitenerkrankungen und Weidemanagement bei Schafen und Ziegen

► 8133, 3 Unterrichtseinheiten

Für Schaf- und Ziegenhalter:innen ist es wichtig, sich Wissen über Würmer anzueignen, um die Herde gesund zu halten. Im OnlineSeminar geht es um folgende Fragen: Welche Parasiten sind in der Praxis am wichtigsten? Wie entwickeln sich die verschiedenen Würmer und Egel? Welche Symptome sollte ich nicht übersehen? Wie erfolgt die Diagnose? Welche Behandlungsmöglichkeiten gibt es?

Ein geeignetes Weidemanagement hilft zusätzlich die Herde gesund zu erhalten.

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 75,-

📍 **online | 12.2.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Dr. Elisabeth Stöger

OnlineSeminar: Transfermulch und Bokashi

► 8140, 2 Unterrichtseinheiten

Immer wieder stehen Aufwüchse von Zwischenfrüchten, Feldfutter oder Grünland zur Verfügung, die nicht für die Verfütterung genutzt werden. Für den Ackerbau ist es aus verschiedenen Gründen interessant, diese organische Masse wieder in den Betriebskreislauf einzubinden.

Wie es gelingen kann, frisches Grün oder Silage in ackerbauliche Konzepte zu integrieren, wird im Onlineseminar erläutert. Anerkennung: 2 Std. BIO

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 41,-

📍 **online** | 12.2.2025, 18.00 - 20.00

👤 Ing. Manuel Böhm, Manuela Hager

Onlineseminar: Grundlagen der Agroforstwirtschaft

▶ **8141, 2 Unterrichtseinheiten**

Agroforstwirtschaft bezeichnet ein Produktionssystem, das landwirtschaftliche Unterkulturen mit Obst-, Wildobst- oder Wertholzbäumen kombiniert. Die Vorteile sind verminderte Erosion, Lebensraum für Nützlinge, erhöhte Wasser-, Nährstoff- und Kohlenstoffspeicherung usw

Wir blicken in die Schweiz zu Mareike Jäger, Dozentin für landwirtschaftliche Produktionssysteme an der Zürcher Hochschule, die den Teilnehmenden neben den Grundlagen der Agroforstwirtschaft auch erfolgreiche Schweizer Beispiele vorstellen wird.

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 40,-

📍 **online** | 16.1.2025, 18.00 - 20.00

👤 DI Mareike Jäger, Manuela Hager

Onlineseminar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbaukurs Entzündungen

▶ **8146, 3 Unterrichtseinheiten**

Dr. Elisabeth Stöger zeigt, wie wir Entzündungen bei Wiederkäuern rechtzeitig erkennen und mit Homöopathie behandeln können. Nach einem Überblick über Arten, schildert sie Symptome und Verlauf von Entzündungen. Beispiele am Nabel, in der Lunge, am Euter und in den Gelenken werden dargestellt und wie Homöopathie den Heilungsprozess unterstützen kann. Außerdem besprechen wir, bei welchen Symptomen und in welchem Krankheitsstadium ein Tierarzt beigezogen werden soll.

Anerkennung: 1 Std. TGD, 2 Std. BIO

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 75,-

📍 **online** | 10.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Dr. Elisabeth Stöger

Bodenpraktiker:in für das Grünland

▶ **8183, 81 Unterrichtseinheiten**

Zertifikatslehrgang

Grünlandböden stellen ein sensibles und vielschichtiges Ökosystem dar. Von der Weide bis zum nachwachsenden Rohstoff - wertvolles Grünland ist die Basis für hochwertiges Grundfutter und von großem Wert für Landschaftspflege und Naturschutz. Der Zertifikatslehrgang behandelt Ökologie und Biologie der verschiedenen Grünlandtypen und -nutzungen mit praktischen Lösungs- und Verbesserungsansätzen für das eigene Grünland. Anerkennung: 5 Std. HBG, 5 Std. BIO, 2 Std. Pflanzenschutz

+ gefördert: € 450,- |
nicht gefördert: € 1.780,-

📍 **Verschiedene Kursorte in OÖ** |
14.3.2025, 09.00 - 1.10.2025, 18.00

Onlineseminar: Gut vorbereitet in die Biokontrolle

▶ **8439, 2 Unterrichtseinheiten**

Grünland und Tierhaltung

Wir wissen um die immense Wichtigkeit der Bio-Kontrolle, hinsichtlich Konsumentenvertrauen und Glaubwürdigkeit. Belege und Aufzeichnungen von Saatgut- und Düngerkäufen, Tier- und Futterzukäufen, Tierbehandlungen, vermarktete Produkte u.v.m. müssen aufbewahrt und bei der Kontrolle vorgelegt werden. In diesem Webinar erfahren Sie auf welche Punkte die Kontrollstelle besonders achtet und wie Sie sich am besten auf die Bio-Kontrolle vorbereiten können! Anerkennung: 2 Std. BIO

+ € 20,-

📍 **online** | 25.3.2025, 19.00 - 21.00

Onlineseminar: Klimafit am Biobetrieb

▶ **8494, 2 Unterrichtseinheiten**

Handlungsoptionen für Grünland- und Wiederkäuerbetriebe

Welche Beiträge können Biobetriebe für den Schutz unseres Klimas leisten, welche Vor- und Nachteile entstehen durch bestimmte Management-Änderungen?

Das Onlineseminar vermittelt den aktuellen Wissensstand und zeigt die Möglichkeiten zur Einsparung von Treibhausgasen am Grünlandbetrieb. Die Fachexpertise beruht auf der Ökobilanzierungsarbeit und auf Forschungsprojekten der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Weiters werden auch die praktischen Erfahrungen von Grünlandbetrieben im Klimaschutz gezeigt. Anerkennung: 2 Std. BIO

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 47,-

📍 **online** | 4.3.2025, 19.00 - 21.00

👤 Christian FRITZ, MA, DI Jakob Gadermaier

Wildkräuter und Artenvielfalt

▶ **8559, 8 Unterrichtseinheiten**

Weiterbildung für Kräuterpädagogen:innen und alle Naturinteressierten

Bei dieser Veranstaltungsreihe hat jeder Tag seinen eigenen Schwerpunkt, daher lohnt es sich, jeden Termin in Anspruch zu nehmen. So lernen Sie die Artenvielfalt und die verschiedenen Lebensräume kennen und frischen verschüttete Artenkenntnisse wieder auf. Der Entdeckungsgenuss von Landschaft, Landwirtschaft, Wildpflanzen und Naturschutz bleibt unvergessen!

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 45,-

Naturgeschichte(n) am grünen Band im Böhmerwald

📍 **Ulrichsberg, Treffpunkt: Böhmerwaldschule** | 31.5.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag. Gabriele Winkler

Botanik der Burgen und Schlösser

📍 **Schönau im Mühlkreis, Treffpunkt: Eingang der Burgruine Prandegg** |

27.6.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag. Gabriele Winkler

Ackerwildkräuter, Wiesenkräuter und Kräuteraanbau im Dialog der Artenvielfalt

📍 **Hirschbach, Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen** | 28.6.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI (FH) Hansjörg Hauser

Weidenflechten auf Bauernhöfen wie in früheren Zeiten

▶ **8599, 4 Unterrichtseinheiten**

Ökologie der Weide

Die Bedeutung der Weiden für Klima, Landschaft und unsere Biodiversität ist riesengroß, die durch die praktische Nutzenanwendung erhalten bleibt. Nach einer kurzen Einführung über Weidensorten und die richtige Pflege von Altbeständen wird das alte, bäuerliche Handwerk in Form einer Schwinge geübt.

+ € 30,- (exkl. Materialkosten)

📍 **Baumgartenberg, Betrieb Lengauer** | 20.5.2025, 13.00 - 17.00

👤 Elisabeth Lengauer Mst.

Brennnessel - Uralte (Faser-)Pflanze für die Zukunft

▶ **8659, 16 Unterrichtseinheiten**

Die Brennnessel ist neben diversen Baumrinden die älteste Faserpflanze der Menschheit. Im Seminar werden wir die Pflanze ernten, Grundlagen des Röstens und der Fasergewinnung aus der frischen Pflanze kennenlernen, das Spinnen und Kordelndrehen üben, versalben, verkochen, verkosten und genießen.

+ € 105,-

📍 **Hirschbach, Biohof Abraham** | 18./19.7.2025, 09.00 - 17.00

👤 Christiane Seufferlein

Was uns Gräser sagen!

▶ **8694, 8 Unterrichtseinheiten**

Ökologie heimischer Süß- u. Sauergräser

Gräser zu bestimmen ist superspannend, sind sie doch die Ursprünge unserer Getreidesorten und sagen etwas über ihr Umfeld aus: ist der Boden karg, feucht oder nährstoffreich? Darum haben sie in der Landwirtschaft eine große Bedeutung. So erfahren Sie an diesem Tag Hilfreiches zur gesundheitlichen und kulinarischen Verwendung.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 35,-

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg** | 28.5.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI (FH) Hansjörg Hauser



Veranstaltungsübersicht Jänner bis August 2025

Beginn		Titel	Ort	Nummer
16.1.25	09.00	Webinar: Alkoholsucht als Problem	Online-Seminarraum	3513/3
16.1.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023	Gh Pammer Hermann, Leopoldschlag	6723/35
16.1.25	18.00	Onlineseminar: Grundlagen der Agroforstwirtschaft	Online-Seminarraum	8141/7
16.1.25	19.00	Onlineseminar: Gut versichern zahlt sich aus!	Online-Seminarraum	1033/6
17.1.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Gh Mader, Neumarkt im Mühlkreis	6608/270
17.1.25	14.00	Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen	Online-Seminarraum	3229/1
18.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen (Online und Präsenz)	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1799/2
20.1.25	09.00	Der eigene Webauftritt als digitales Marketinginstrument	ABZ Hagenberg	1577/6
21.1.25	09.00	TGD-Grundkurs Rinderhaltung	Bio-Seminarhof Windhör, Saxen	7412/552
21.1.25	09.00	Das perfekte Sauerteigbrot	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	2221/4
21.1.25	09.00	Onlineseminar: Vermietung von landwirtschaftlichen Gebäuden	Online-Seminarraum	1749/10
21.1.25	09.00	Webinar: Gewaltfrei leben und arbeiten - unser Hof, ein sicherer Ort	Online-Seminarraum	3466/19
21.1.25	13.00	Vorbeugender Grundwasserschutz Acker im ÖPUL 2023 (Modul 3)	ABZ Hagenberg	6726/36
21.1.25	18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	ABZ Hagenberg	3363/196
21.1.25	18.00	Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen	Mittelschule 2 Perg, Perg	3327/361
22.1.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023	Gh Schiefer, Bad Kreuzen	6723/37
22.1.25	09.00	Erfolgreiche Vermarktung über das Internet	LK Ried Schärding, Ried im Innkreis	1578/5
22.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübergeber:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1702/108
22.1.25	09.00	Messer schleifen wie ein Profi	ABZ Hagenberg	2268/26
22.1.25	19.30	FREISTÄDTER BÄUERINNENTREFF 2025 Das Glück ist kein Vogerl	Gh Haltestelle, Lasberg	0795/1
23.1.25	09.00	Onlineseminar: Büroarbeit erleichtern - Digitalisierung im landwirtschaftlichen Büroalltag	Online-Seminarraum	1060/1
23.1.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Postl, Pregarten	6719/117
23.1.25	13.30	Onlineseminar: Wenn ich einmal in Pension gehe.	Online-Seminarraum	1753/7
23.1.25	14.00	FREISTÄDTER BÄUERINNENTREFF 2025 Das Glück ist kein Vogerl	Gh Karlinger, Königswiesen	0795/2
23.1.25	18.00	Köstliche Brunchideen	Gemeindezentrum IM HOF, Katsdorf	3221/183
25.1.25	09.00	Köstliche Brunchideen	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3221/185
27.1.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminararküche Luftenberg, Luftenberg	3333/631
28.1.25	09.00	Halbfertig- und Fertigprodukte vom Lamm	Hauptis Bio-Genusshof, Mönchdorf	2282/4
29.1.25	08.00	Obstbaumschnittkurs	Gh Postl, Pregarten	6511/173
29.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/107
29.1.25	19.30	Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin - Zusammenleben am Hof	Online-Seminarraum	0798/1
30.1.25	09.00	Onlineseminar: Gut verhandeln zahlt sich aus!	Online-Seminarraum	1030/2
30.1.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Ahorner, St. Thomas	6719/120
30.1.25	09.00	Gesunde Sprossen, Keimlinge, Mikrogrün & Weizengras ziehen	Bio-Seminarhof Windhör, Saxen	3634/1
30.1.25	13.00	Vorbeugender Grundwasserschutz Acker im ÖPUL 2023 (Modul 3)	ABZ Hagenberg	6726/40
31.1.25	08.00	Obstbaumschnittkurs	Gh Häuserer, Mitterkirchen	6511/174
31.1.25	09.00	Webinar: Landestag der Mutterkuhhaltung	Online-Seminarraum	7216/11
1.2.25	09.00	Gut übergeben und übernehmen - gut zusammenleben	Bio-Seminarhof Windhör, Saxen	0781/5
3.2.25	09.30	Onlineseminar: TGD-Grundkurs Rinderhaltung	Online-Seminarraum	7413/9
3.2.25	13.00	Onlineseminar: Gewinnermittlung in der Vollpauschalierung	Online-Seminarraum	1759/11
3.2.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	ABZ Hagenberg	3230/11
4.2.25	09.00	Onlineseminar: Innovation Farm - Roboter am Milchbetrieb	Online-Seminarraum	7214/9
4.2.25	09.00	Seminar für künftige Hofübergeber:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1702/109
4.2.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	ABZ Hagenberg	6608/273
4.2.25	18.00	Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit	ABZ Hagenberg	3225/77
5.2.25	09.00	Milchprodukte - Verkostertraining	Bio-Seminarhof Windhör, Saxen	2031/5
6.2.25	09.00	Onlineseminar: Sachkundelehrgang für Tiertransport	Online-Seminarraum	7406/12
6.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Karlinger, Königswiesen	6719/127
6.2.25	13.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Karlinger, Königswiesen	6722/52
6.2.25	17.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3333/634
7.2.25	09.00	Spinnen am Spinnrad - von der Gargestaltung	Windhör Seminarbauernhof, Saxen	0517/2
7.2.25	14.00	Cookinar: Joghurt & Frischkäse selber machen – So veredelst du weißes Gold daheim!	Online-Seminarraum	3213/8
8.2.25	09.00	Kinderkochkurs - Kunterbunter Knödelspaß	ABZ Hagenberg	3378/233
8.2.25	09.30	Cookinar: Knödelküche für daheim - Jetzt geht's rund!	Online-Seminarraum	3217/4
10.2.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/108
10.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Fleischbauer, Sandl	6719/123
10.2.25	18.00	Wurstwerkstatt	ABZ Hagenberg	3220/116
11.2.25	09.00	Likörerzeugung	Betrieb Wagner Stefan, Hirschbach	2414/27
11.2.25	10.30	Rinderklassifizierung praxisnah erleben – Einblicke in die Arbeit am Schlachthof	Sonnberg Biofleisch GmbH, Unterweißenbach	7272/22
11.2.25	13.30	Onlineseminar: Pachten und Verpachten	Online-Seminarraum	1748/13

Beginn		Titel	Ort	Nummer
11.2.25	13.30	Onlineseminar: Klopf dich glücklich und bleib gesund!	Online-Seminarraum	3442/7
11.2.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	ABZ Hagenberg	3333/635
12.2.25	09.00	Onlineseminar: Social Media für meinen Betrieb	Online-Seminarraum	1589/3
12.2.25	18.00	Onlineseminar: Transfermulch und Bokashi	Online-Seminarraum	8140/8
12.2.25	19.00	Onlineseminar: Gewinnermittlung in der Vollpauschalierung	Online-Seminarraum	1759/12
13.2.25	09.00	Onlineseminar: Tausendsassa Landwirt	Online-Seminarraum	0735/14
13.2.25	13.30	MFA Korrekturen und Abgabe leicht gemacht	ABZ Hagenberg	5002/26
13.2.25	17.00	Smart gekocht	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3308/372
13.2.25	18.30	Webinar: Alkoholsucht als Problem	Online-Seminarraum	3513/4
17.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Blumauer, Rainbach im Mühlkreis	6719/129
17.2.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3333/636
18.2.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Gemeindezentrum IM HOF, Katsdorf	3230/16
19.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Ackerbaubetriebe	Gh Geierhofer, Schwertberg	6720/31
19.2.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz – Grünland und Einzelpflanzenbehandlung (Rückenspritze)	Gh Schiefer, Bad Kreuzen	6614/95
20.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Schiefer, Bad Kreuzen	6719/121
20.2.25	13.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Schiefer, Bad Kreuzen	6722/50
20.2.25	13.30	Eigenbestandsklauenpflege	FIH Ried, Ried im Innkreis	7204/75
20.2.25	13.30	Eigenbestandsklauenpflege	FIH Ried, Ried im Innkreis	7204/76
21.2.25	14.30	Cookinar: 'Bo(h)n Appétit!' mit regionalen Hülsenfrüchten - Bohnen, Linsen, Kichererbsen & Co in kulinarischer Bestform	Online-Seminarraum	3227/3
24.2.25	18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3363/198
26.2.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023	Gh Haltestelle, Lasberg	6723/42
27.2.25	09.00	Onlineseminar: Beitragsgrundlagenoption	Online-Seminarraum	1754/9
27.2.25	09.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Ahorner, St. Thomas	6722/53
28.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Dunzinger, Hirschbach im Mühlkreis	6719/130
28.2.25	09.00	Webinar: Augentraining - die einfachste Art, auf sich zu schauen	Online-Seminarraum	3425/8
28.2.25	13.30	Rhetorik - die Kunst des Redens	Bildungszentrum Maximilianhaus, Attnang-Puchheim	0782/2
1.3.25	09.00	Systemische Aufstellung	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	0784/3
3.3.25	13.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Ausflugsgasthof Burg Klein Windhaag, Windhaag/Perg	6608/279
3.3.25	19.30	Alt und Jung am Bauernhof	Gh Grabenschweiger, Perg	0792/1
4.3.25	09.00	Seminar für künftige Hofübergeber:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1702/110
4.3.25	09.00	Onlineseminar: Bald Mama!	Online-Seminarraum	1731/4
4.3.25	19.00	Onlineseminar: Klimafit am Biobetrieb	Online-Seminarraum	8494/3
5.3.25	16.00	Onlineseminar: Brühen, Jauchen, Tees selbst machen	Online-Seminarraum	3677/1
6.3.25	09.00	Für Landwirtschaft begeistern mit Storytelling	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	0778/3
6.3.25	09.00	Bio im ÖPUL 2023 für Grünland / viehhaltende Betriebe	Gh Ahorner, St. Thomas	6728/50
6.3.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	ABZ Hagenberg	6719/134
7.3.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Mader, Neumarkt im Mühlkreis	6719/133
10.3.25	09.00	Nach der Hofübergabe: Und was kommt jetzt?	LK Rohrbach, Rohrbach	0789/1
10.3.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Mittelschule 2 Perg, Perg	3333/638
11.3.25	09.00	Onlineseminar: Videos und Fotos mit dem Smartphone	Online-Seminarraum	1527/3
11.3.25	09.00	Onlineseminar: Zeitgemäße Weidehaltung	Online-Seminarraum	8111/5
11.3.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Aumühle, Grein	6719/135
11.3.25	09.00	GESUNDHEITSVORMITTAG: Frau sein – g'sund bleiben	Färberwirt, Bad Zell	3520/3
12.3.25	09.00	Professionelle Essigherstellung	Betrieb Riegler Barbara und Helmut, Bad Kreuzen	2267/18
12.3.25	09.00	Hilfe meine Kuh lahm - Erste Hilfe Maßnahmen	Urfahr/Freistadt, Oberösterreich	7249/17
12.3.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023 (Modul 2)	Gh Raab, Rechberg	6731/44
13.3.25	09.00	Bio im ÖPUL 2023 für Grünland / viehhaltende Betriebe	Gh Karlinger, Königswiesen	6728/51
13.3.25	14.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3363/201
13.3.25	18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Gemeindezentrum IM HOF, Katsdorf	3363/200
14.3.25	09.00	Bodenpraktiker:in für das Grünland	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	8183/19
14.3.25	09.00	Onlineseminar: Der Einstieg in die Haltung von Lamas und Alpakas	Online-Seminarraum	7702/4
15.3.25	09.00	Als Frau am Hof meinen Platz finden	LK Freistadt Perg, Hagenberg	0760/6
17.3.25	16.00	Onlineseminar: Kompost, Mulch & organische Dünger für gesunde Böden	Online-Seminarraum	3678/1
17.3.25	18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3221/192
18.3.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/109
18.3.25	13.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Fürst, Unterweißenbach	6719/137
19.3.25	13.30	Onlineseminar: Steuererklärung und Steuern sparen in der Teilpauschalierung	Online-Seminarraum	1797/3

Beginn		Titel	Ort	Nummer
20.3.25	09.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Pammer Hermann, Leopoldschlag	6722/54
21.3.25	14.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3230/22
24.3.25	08.30	Onlineseminar: Vermietung von landwirtschaftlichen Gebäuden	Online-Seminarraum	1749/9
24.3.25	18.00	Wurstwerkstatt	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3220/117
24.3.25	19.00	Webinar: Die bäuerliche Hofübergabe und Hofübernahme gestalten	Online-Seminarraum	1795/8
25.3.25	19.00	Onlineseminar: Gut vorbereitet in die Biokontrolle	Online-Seminarraum	8439/1
26.3.25	09.00	Bio im ÖPUL 2023 für Grünland / viehhaltende Betriebe	Gh Schiefer, Bad Kreuzen	6728/52
27.3.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh zur Post, Weitersfelden	6719/138
27.3.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Mittelschule 2 Perg, Perg	3230/24
29.3.25	09.00	Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen	Mittelschule 2 Perg, Perg	3222/58
29.3.25	09.00	Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen	ABZ Hagenberg	3222/59
31.3.25	09.00	Bio im ÖPUL 2023 für Grünland / viehhaltende Betriebe	Gh Pammer Hermann, Leopoldschlag	6728/54
31.3.25	18.00	Wurstwerkstatt	ABZ Hagenberg	3220/118
1.4.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023 (Modul 2)	Gh Blumauer, Rainbach im Mühlkreis	6731/46
1.4.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3333/643
3.4.25	09.00	Schreibend zur seelischen Balance	Betrieb Marksteiner, Mauthausen	0790/1
3.4.25	17.00	Frühlingswildkräuter in der Küche	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3328/124
7.4.25	18.00	Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit	ABZ Hagenberg	3225/84
8.4.25	18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3221/193
11.4.25	14.00	Flachs Jahreskreis: Vom Anbau bis zur fertigen Faser	Betrieb Vorwagner, Kaltenberg	3615/1
12.4.25	09.00	Tiergesundheit beim Rind	Forsthaus Windhaag, Windhaag bei Perg	7260/3
14.4.25	09.00	Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen	Gemeindezentrum IM HOF, Katsdorf	3222/60
16.4.25	16.00	Onlineseminar: Einsatz von Grundstoffen im Pflanzenschutz und in der Unkrautbekämpfung	Online-Seminarraum	3680/3
22.4.25	18.00	Köstliche Brunchideen	ABZ Hagenberg	3221/195
24.4.25	19.30	BÄUERL. JUNGUNTERNEHMERINNEN- UND JUNGUNTERNEHMEREMPfang: Erfolgreich Bankgeschäfte führen	LK Freistadt Perg, Hagenberg	1321/78
28.4.25	18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3363/204
29.4.25	09.00	Basisseminar Landwirtschaft (blended learning)	LK Freistadt Perg, Hagenberg	1793/42
29.4.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	ABZ Hagenberg	3230/28
5.5.25	18.00	Wild auf Wild	ABZ Hagenberg	3383/338
8.5.25	17.00	Wild auf Wild	Mittelschule Liebenau, Liebenau	3383/340
20.5.25	13.00	Weidenflechten auf Bauernhöfen wie in früheren Zeiten	Betrieb Lengauer, Baumgartenberg	8599/84
26.5.25	18.00	Wild auf Wild	Seminarküche Luftenberg, Luftenberg	3383/342
28.5.25	09.00	Was uns Gräser sagen!	ABZ Hagenberg	8694/6
14.6.25	09.00	Insekten, die bedrohte Vielfalt	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	8525/17
27.6.25	09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Botanik der Burgen und Schlösser	Treffpunkt: Eingang der Burgruine Prandegg, Schönau im Mühlkreis	8559/68
28.6.25	09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Ackerwildkräuter, Wiesenkräuter und Kräuteranbau im Dialog der Artenvielfalt	Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen, Hirschbach	8559/65
2.7.25	09.00	Färben mit heimischen Wildpflanzen	Betrieb Ebenhofer Marianne, St. Thomas am Blasenstein	0523/3
3.7.25	09.00	Natur im Wandel - Wildpflanzenneulinge	Mutterhaus der Franziskanerinnen Vöcklabruck, Vöcklabruck	8660/13
8.7.25	09.00	Kinderkochkurs - Pizza & Co	Gemeindezentrum IM HOF, Katsdorf	3377/522
18.7.25	09.00	Brennnessel - Uralte (Faser-)Pflanze für die Zukunft	Biohof Abraham, Hirschbach	8659/6

INFORMATION & ANMELDUNG

Weitere Details zu den Veranstaltungen entnehmen Sie bitte dem **LFI-Bildungsprogramm** oder im Internet unter **ooe.lfi.at**. Anmeldung bis spätestens 10 Tage vor Kurstermin für alle Kurse erforderlich.

LFI-Kundenservice T **050 6902-1500**
Auf der Gugl 3, 4021 Linz lfi@lk-ooe.at

Montag bis Donnerstag von 8.00 bis 12.00 Uhr und
13.30 bis 16.00 Uhr und Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr

FÖRDERUNG

„gefördert:“ gilt für Bäuerinnen, Bauern und mitarbeitende Familienmitglieder bzw. für alle Teilnehmenden, sofern kein „nicht geförderter“ Kursbeitrag angegeben ist. Genauere Informationen finden Sie im Internet unter <https://ooe.lfi.at/foerderung>.

IMPRESSUM: Bezirksprogramm Feistadt Perg 2024/2025; Inhaber und Herausgeber: LK OÖ. Auf der Gugl 3, 4021 Linz, Redaktion: Tel. 050/6902-1491, E-Mail: medien@lk-ooe.at. Hersteller: Druck Zentrum Salzburg, Betriebsgesellschaft m.b.H., Karolingerstraße 38, 5020 Salzburg. Erscheinungsort: 4020 Linz, Verlagspostamt: 5020 Salzburg, P.b.b. Änderungen vorbehalten. Bildnachweis: Sofern nicht anders angegeben stock.adobe.com

Wissen gestaltet die Zukunft der Landwirtschaft.

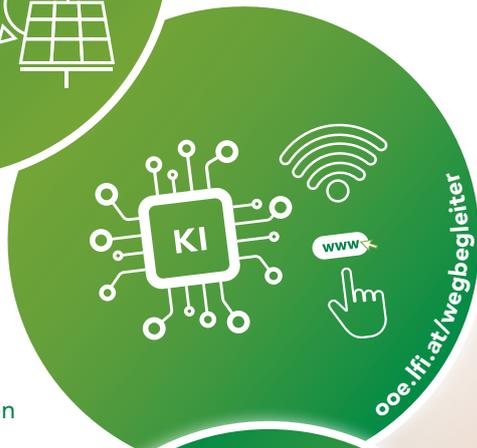


Nachhaltige Praktiken

- ▶ Die Umwelt schützen und gleichzeitig die Produktivität steigern
- ▶ Die eigenen betrieblichen Ressourcen langfristig effizient nutzen

Digitalisierung

- ▶ Digitale Tools und moderne Technologien effektiv einsetzen
- ▶ Prozesse optimieren und Daten sinnvoll nutzen



Unternehmerisches Denken

- ▶ Daten und Fakten zur Leistungsfähigkeit des Betriebes zu erarbeiten und Ziele abzuleiten
- ▶ Langfristige Strategien für den wirtschaftlichen Erfolg entwickeln und die Lebensqualität stärken



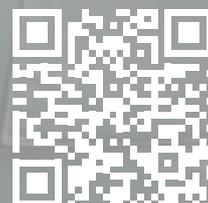
Markt- und Kundenorientierung

- ▶ Position am Markt durch Kundenorientierung und Trendanalyse steigern
- ▶ Neue innovative Produkte und Dienstleistungen entwickeln und anbieten



Gesellschaftlicher Dialog

- ▶ Brücken zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft für ein besseres Verständnis schaffen
- ▶ Bäuerinnen und Bauern erklären Landwirtschaft



© Adobe Stock