



© stock.adobe.com



BEZIRKSPROGRAMM LINZ URFAHR

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**

Informationsveranstaltung Meister:innenausbildung Landwirtschaft

► **0048, 2 Unterrichtseinheiten**

In dieser Veranstaltung erhalten alle Interessent:innen einen Überblick zur Meister:innen-ausbildung Landwirtschaft mit zwei Jahren Buchhaltung. Die Kursverantwortlichen informieren über Kursablauf, Zeitrahmen, Kosten und den Stundenplan.

Die Meister:innenausbildung Landwirtschaft baut auf den Kenntnissen des/der Facharbeiters:in auf. Sie stärkt die unternehmerischen Fähigkeiten und erweitert die fachliche Qualifizierung anhand der Fachgebiete Betriebs- und Unternehmensführung, Recht und Agrarpolitik, Ausbilderlehrgang, Pflanzenbau und Landtechnik, Tierhaltung, Stallbau und Stalltechnik (Wahlmöglichkeit Rinder- oder Schweinehaltung).

+ kostenlos

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 12.6.2025, 19.30 - 21.30**

👤 Ing. Dipl.-Päd. Johannes Brandstetter

PERSÖNLICHKEIT

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 richtungswesend. 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

Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof

► **0946, 16 Unterrichtseinheiten**

Gelungenes Zusammenleben am Hof

Nehmen Sie sich Zeit, um das Thema `Zusammenleben am Hof als Paar` aus unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten: Aus der Sicht derer, die auf den Hof geheiratet haben, aus der Paar-Perspektive und aus der Sichtweise aller Generationen, die zusammen am Hof leben. Sie setzen sich mit den Themen Arbeit und Arbeitsqualität auseinander und mit den Rollen und Hierarchien in der Familie. Zwei Tage, in denen Zeit und Raum für

persönliche Themen ist und die dazu dienen, als Paar die gemeinsamen Aufgaben zu reflektieren und gestärkt zu meistern.

Übernachtung ist sehr erwünscht - Teilnehmende sollen sich rechtzeitig am Seminarort ein Zimmer reservieren!

+ gefördert: € 140,- | nicht gefördert: € 408,-

📍 **Mauthausen, Betrieb Marksteiner | 25./26.1.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Erhard Reichsthaler, Susanne Fischer

Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof - Teil 2

► **0938, 16 Unterrichtseinheiten**

2-Tagesseminar für Absolvent:innen des Paarseminars

Das erfolgreiche Seminar "Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof" geht in die zweite Runde. Aufgrund der zahlreichen positiven Rückmeldungen, gibt es nun einen 2. Teil des beliebten Seminars.

Dieses Seminar bietet eine einzigartige Gelegenheit, bereits erworbenes Grundlagenwissen zu vertiefen und sich mit zum Teil bekannten Gleichgesinnten auszutauschen. Aktuelle Anliegen werden thematisiert und es gibt auch die Möglichkeit zu Einzelcoachings (als Paar) für Themen, die nicht in der Gruppe thematisiert werden wollen. Während dieser Coaching-Sessions haben die anderen Teilnehmer:innen die Freiheit, ihre Zeit nach Belieben zu gestalten, sei es zur Erholung oder zur persönlichen Erbauung.

+ gefördert: € 140,- | nicht gefördert: € 408,-

📍 **Mauthausen, Betrieb Marksteiner | 1./2.3.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Erhard Reichsthaler, Susanne Fischer

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

🇦🇹 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

🇦🇹 LAND OBERÖSTERREICH



Kofinanziert von der Europäischen Union

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.

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**

OnlineSeminar: Büroarbeit erleichtern - Digitalisierung im landwirtschaftlichen Büroalltag

► 1060, 4 Unterrichtseinheiten

Die digitale Ablage effizienter gestalten

Sie möchten Ihr landwirtschaftliches Büro neu organisieren und strukturieren, sowie 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

👤 Julia Schumann

OnlineSeminar: Das gesunde Kalb in der Rindermast

► 1230, 3 Unterrichtseinheiten

Tiergesundheit und optimiertes Haltungsumfeld für eine erfolgreiche Kälberhaltung

Gesunde Kälber zu haben ist nicht nur eine glückliche Fügung der Natur, sondern hängt von beeinflussbaren Faktoren wie Haltungssystem, Stallklima, Hygienestandard und Gesundheitsmanagement ab. In diesem Seminar wird vermittelt, wie durch Haltungsmanagement und nachhaltigen Baulösungen eine erfolgreiche Kälberhaltung am Rindermastbetrieb möglich ist und wie die Tiergesundheit gefördert werden kann.

Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 61,-

📍 online | 29.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Franz Neubacher,
Mag.med.vet. Jürgen Schwarzbauer

OnlineSeminar: Kostengünstige Umbaulösungen für die Rinderhaltung

► 1270, 3 Unterrichtseinheiten

Um- und Zubaulösungen für Zucht und Mast in der Rinderhaltung

Welche Anforderungen ergeben sich bei Aufzucht und Mastrinderhaltung hinsichtlich Haltung und Vermarktung und wie können bestehende Anbindeställe kostengünstig genutzt werden? Im Seminar werden umfassende und praktische Lösungsansätze für einfache Baulösungen in der Rinderhaltung vorgestellt und aktuelle Informationen zu Investitionsförderung und NEC-Maßnahmen präsentiert. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ € 30,-

📍 online | 22.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Eva Hieslmayr, Mag. Vitus Lenz

Mein Betriebskonzept

► 1307, 8 Unterrichtseinheiten

Das Betriebskonzept besteht unter anderem aus einer umfassenden Betrachtung der einzelbetrieblichen Ausgangssituation und der geplanten Entwicklung. Wir zeigen, wie Sie die dazu benötigte Datengrundlage optimal erheben und erarbeiten mit Ihnen wesentliche Teile des Betriebskonzeptes, die als Vorbereitung zur anschließenden Einzelberatung dienen. Als Ergänzung zu diesem Seminar ist die LK Beratung „Betriebskonzept“ vorgesehen. 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.

+ € 39,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 16.1.2025, 09.00 - 17.00

👤 DI Hanna Unterauer BSc,
DI Stefanie Enzenhofer, akad. BT

Onlinekurs - Mein Betriebskonzept

► 1304, 2 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

In diesem Onlinekurs lernen Sie die Inhalte des Betriebskonzeptes kennen, was bei der Eingabe der allgemeinen Grunddaten zu beachten ist und wie Sie die Daten Ihres Betriebs in die Eingabemaske des elektronischen Betriebskonzeptes 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

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

👤 Eva Hieslmair

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

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

Seminar für künftige Hofübergeber:innen

▶ 1702, 16 Unterrichtseinheiten

Sie stehen vor der Hofübergabe und möchten diese Veränderung gut organisieren? Umfassende Infos über die rechtliche und steuerliche Situation mit vielen Anregungen für die Gestaltung des 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

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

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

Gestaltungsmöglichkeiten für wachsende Betriebe

▶ 1718, 3 Unterrichtseinheiten

Überschreitung der Pauschalierungsgrenzen

Land- und forstwirtschaftliche Betriebe, die die Pauschalierungsgrenzen überschreiten, können ihren Gewinn nicht mehr pauschal ermitteln (Voll- und Teilpauschalierung). Diese Betriebe haben als Gewinnermittlungsart die Einnahmen-Ausgaben-Rechnung oder die Bilanzierung zu wählen.

Das Seminar informiert über die Grundzüge der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung und der Bilanzierung, mögliche Gesellschaftsformen, den Wechsel der Gewinnermittlungsart und die notwendige Vorbereitung auf neue Aufzeichnungspflichten.

+ gefördert: € 38,- | nicht gefördert: € 76,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 28.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Günther Kraus

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 lebend, 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.

Der Kurs informiert über die wichtigsten Vertragsinhalte, das Pacht- und Landpachtrecht, das Sozial- und Steuerrecht, den Grenzpahtpreis 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

Jede:r Landwirt:in ist auch Unternehmer:in und soll über die Grundzüge der Gewinnermittlung in seinem/ihrem 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 Erklärungsspflichten 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

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,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl |

15.5.2025, 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



DIREKTVERMARKTUNG

Das perfekte Sauerteigbrot

▶ 2221, 4,5 Unterrichtseinheiten

Erleben Sie die Vielfalt der Sauerteig- und Bauernbrote. Verschiedene Bauernbrot-Rezepte werden als rustikale Laibe gebacken. Bei den Rezepten wird vor allem auf die Vielfalt geachtet – Mischbrote, Roggenbrote, mit Dinkel, mit Weizen oder alles gemischt. Bei den einzelnen Sauerteigen und Teigführungen wird besonders auf die Herstellung, Lagerung, Konservierung und ihre allgemeinen Vorteile geachtet. Es können Brote zu Verkostung und Feedback mitgebracht werden!

+ gefördert: € 70,- | nicht gefördert: € 189,-

📍 Linz, Seminarhaus auf der Gugl |
21.1.2025, 09.00 - 13.30

👤 Christopher Lang

Speiseeis/Gelato-Herstellung

▶ 2222, 8 Unterrichtseinheiten

Grundkurs

Speiseeis ab Hof – durch die erworbenen Grundlagen in Theorie und Praxis in der Speiseeiserzeugung, ist der Grundstein zur Produktion von Speiseeis am landwirtschaftlichen Betrieb gelegt.

Neben Rohstoffkunde, Rezepturen, HACCP-Richtlinien, Herstellungsplanung, Vertriebsmöglichkeiten und Maschinenkunde werden verschiedene Sorten Eis im Kurs hergestellt. Dieser Kurs dient als Orientierungshilfe die Möglichkeit der Speiseeisproduktion am Betrieb abzuwiegen.

+ gefördert: € 80,- | nicht gefördert: € 220,-

📍 Linz-Urfahr, HBLA Elmerg |
15.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 Rainer Zink

Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

► 2256, 8 Unterrichtseinheiten

In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende spezielles Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Wissen über die Anforderungen an die Milchqualität, Kultureinsatz, Herstellungsverfahren für Schnitt- und Hartkäse, Kontrollmessungen, Salzung bzw. Beschaffenheit des Salzbad, Anforderungen an die Reifung bis hin zu Käsefehlern werden in der Theorie und Praxis vermittelt.

+ gefördert: € 70,- | nicht gefördert: € 149,-

📍 **Linz-Urfahr, HBLA Elmerg |**
1.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 Georg Manzeneder

Weich- und Schnittkäseproduktion

► 2224, 8,5 Unterrichtseinheiten

Kurs für Neueinsteigende

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion? In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse. Sie erlernen die Techniken der Herstellung von Weichkäse (Camembert), Schnittkäse (in Rotschmiere) und Mozzarella.

+ gefördert: € 75,- | nicht gefördert: € 190,-

📍 **Linz-Urfahr, HBLA Elmerg |**
15.2.2025, 08.30 - 17.00

👤 Christina Essl,
Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann

Weich- und Schnittkäse aus Schaf-/Ziegenmilch

► 2228, 8,5 Unterrichtseinheiten

Kurs für Neueinsteigende

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion? In diesem Seminar erhalten Sie ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse, speziell aus Schaf- und Ziegenmilch. Sie erlernen die Techniken der Herstellung von Weichkäse (Camembert), Schnittkäse (in Rotschmiere) und Mozzarella.

+ gefördert: € 75,- | nicht gefördert: € 190,-

📍 **Linz-Urfahr, HBLA Elmerg |**
3.5.2025, 08.30 - 17.00

👤 Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann

Halbfertig- und Fertigprodukte vom Schwein

► 2251, 8 Unterrichtseinheiten

Erweiterung der eigenen Produktpalette

Die Konsumentinnen und Konsumenten sind auf der Suche nach einer schnellen, geschmackigen und unkomplizierten Küche aus regionalen Produkten.

Im Seminar wird eine umfangreiche Produktpalette mit Halbfertig- und Fertigprodukten aus hochwertigen Rohstoffen vom Schweinefleisch vorgestellt. Sie erlernen die Herstellung von verschiedensten Produkten im

Schweinefleischbereich, um die eigene Produktpalette aufbauen bzw. erweitern zu können. Weiters erhalten Sie Informationen bezüglich Lebensmittelkennzeichnung bei verpackten Produkten.

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

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
26.2.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag. Carola Neulinger, Mst.in MRS,
Walter Neulinger MRS

Marmeladenherstellung

► 2262, 8 Unterrichtseinheiten

Grundlagen der Produktion und Sensorik

Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter:in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigen Marmeladen.

Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Geliermittel, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz. Für die Verkostung und die sensorische Bewertung können Sie eigene Marmeladen mitbringen.

+ gefördert: € 75,- | nicht gefördert: € 220,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
1.3.2025, 09.00 - 17.00

👤 Thomas Lauer

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,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
12.3.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Rudolf Kreuzmayr

Hygienekurs Fleisch

► 2461, 5 Unterrichtseinheiten

Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, erhalten Sie bei diesem Kurs Informationen über die Umsetzung der Hygieneanforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie erhalten praktische Tipps zur Reinigung und Desinfektion.

Sie können vom Erfahrungsaustausch mit Direktvermarktenden des gleichen Produktionszweiges profitieren.

Im Anschluss an die Theorie wird die praktische Umsetzung auf einem landwirtschaftlichen Betrieb der jeweiligen Sparte besichtigt. Als Teilnehmer:in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

+ € 40,-

📍 **Linz-Urfahr, HBLA Elmerg |**
25.2.2025, 09.00 - 14.00

👤 Christina Essl,
Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger

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.

Nähere Informationen auf ooe.lfi.at/elearning

+ € 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.



ERNÄHRUNG

ONLINE KOCHEN ZUHAUSE

Cookinare bieten spannende Online-Kochkurse für jeden Geschmack. Von zu Hause aus können kulinarische Kreationen unter professioneller Anleitung ausprobiert werden – ideal für alle, die neue Rezepte entdecken oder ihre Kochkünste erweitern möchten.

🌐 www.cookinar.at



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 herzhaft oder süß, lassen Sie sich inspirieren, denn bei diesem Kochkurs wird jeder Gusto gestillt. Selbstverständlich wird auch ausgiebig verkostet, denn Brunchen macht glücklich!

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 18.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Romana Schauer

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 27.1.2025, 18.00 - 21.00

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 27.2.2025, 18.00 - 21.00

👤 Monika Selinger

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 4.3.2025, 18.00 - 21.00

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 21.5.2025, 18.00 - 21.00

👤 Johanna Reisinger

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 19.6.2025, 09.00 - 12.00

👤 Mag. Wilbirg Benischek

Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit

▶ 3225, 3 Unterrichtseinheiten

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

Guglhupf gut – alles gut! 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)

👤 Monika Selinger

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 16.1.2025, 18.00 - 21.00

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 3.3.2025, 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)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 21.1.2025, 18.30 - 21.30

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 4.2.2025, 18.00 - 21.00

👤 Barbara Strasser

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 6.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Barbara Strasser

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 6.3.2025, 18.00 - 21.00

👤 Manuela Kehrler

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 13.3.2025, 18.00 - 21.00

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 16.4.2025, 09.00 - 12.00

👤 Barbara Strasser

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 22.4.2025, 18.00 - 21.00

👤 Barbara Strasser

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.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 25.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Gabriele Kammerhuber

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 15.4.2025, 18.00 - 21.00

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 23.5.2025, 18.00 - 21.00

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht

▶ 3321, 3 Unterrichtseinheiten

Von Schnittlsuppn bis Fleckerlspeis!

Sie sind auf der Suche nach Gerichten, die schnell und einfach zuzubereiten sind und trotzdem satt und glücklich machen? Wir haben für Sie Klassiker aus dem Repertoire der traditionellen Hausmannskost zusammengestellt, die immer schmecken. Von einfachen Suppen bis hin zu leckeren Retro-Rezepten wie Eiernockerl, Gröstl, Laibchen, Puffer und vielem mehr. Holen Sie sich Ideen für eine einfache, aber unglaublich köstliche Alltagsküche und erleben Sie den Geschmack Ihrer Kindheit neu.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 23.1.2025, 18.00 - 21.00

👤 Gabriele Kammerhuber

Krapfen, Affen & Co

▶ 3322, 3 Unterrichtseinheiten

Traditionelles Schmalzgebäck selbst backen

Wollten Sie schon immer wissen, wie die typischen regionalen Schmalzgebäcke wie Bauernkrapfen, Schnürkrapfen, Polsterzipf, Affen, Mutzen perfekt gelingen? Mit den richtigen Rezepten und ein wenig Übung ist das Selbermachen ganz einfach. In diesem Praxiskurs gibt es viele Tipps für die Teigzubereitung, das richtige Verarbeiten und Formen, das Handling sowie den sicheren Umgang mit Fett für die Zubereitung der traditionellen Köstlichkeiten aus der ursprünglichen bäuerlichen Küche.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 5.2.2025, 09.00 - 12.00

👤 Emilie Staudinger

- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
6.2.2025, 18.00 - 21.00
👤 Emilie Staudinger
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
13.2.2025, 18.00 - 21.00
👤 Manuela Kehrer

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,-
- 👤 Martina Sallaberger

- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
28.1.2025, 18.30 - 21.30
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
21.3.2025, 18.00 - 21.00

Erdäpfelküche

▶ 3348, 3 Unterrichtseinheiten

Entdecke die kulinarische Vielfalt der tollen Knolle

In der Küche sind Erdäpfel unverzichtbar, zählen zu den vielseitigsten Lebensmitteln und haben als wahre Allrounder für jeden Gaumen etwas zu bieten. Ob Suppe, Salat, Eintopf oder Gratin - sie schmecken auch als köstliche Hauptdarsteller. Aus Erdäpfeln lassen sich ebenso tolle Brote, Mehlspeisen, Aufstriche, Marmeladen und vieles mehr zaubern. Lassen Sie sich überraschen - kochen und kosten Sie sich durch unsere besten Erdäpfelrezeptideen!

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
12.2.2025, 18.00 - 21.00
👤 Barbara Strasser
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
21.2.2025, 18.00 - 21.00
👤 Romana Schauer

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? 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,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
11.4.2025, 18.00 - 21.00
👤 Gabriele Kammerhuber
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
23.4.2025, 18.00 - 21.00
👤 Johanna Reisinger

Gebildbrote und Brauchtumsgebäck

▶ 3366, 3 Unterrichtseinheiten

Entdecken Sie die faszinierende Kunst des Figurenbackens! Unser Kurs bietet Ihnen die Möglichkeit, traditionelle Techniken zu erlernen und kunstvolle Gebäcke zu kreieren. Vom niedlichen Tierbrot bis zum kunstvollen Zopfbrot führen wir Sie Schritt für Schritt durch die Herstellung. Werden Sie Meisterbäcker:in für verschiedene Anlässe und überraschen Sie Familie und Freunde mit Ihren selbstgebackenen Meisterwerken!

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
15.3.2025, 09.00 - 12.00
👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

Raffinierte Knödelküche

▶ 3373, 3 Unterrichtseinheiten

Entdecken Sie das Knödelndland OÖ

Deftig, luftig oder locker-leicht, traditionell oder kultig, süß oder pikant - so vielfältig können Knödel sein. In unserer "Knödelakademie" findet jeder seinen Lieblingsknödel. Neben traditionellen Knödelklassikern lernen Sie auch innovative, neue, runde Gaumenerlebnisse wie Fisch- oder Gemüseknödel kennen. Erleben Sie das Knödelparadies Oberösterreich in allen erdenklichen Formen, Hüllen und Füllungen.

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 👤 Emilie Staudinger
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
8.4.2025, 18.00 - 21.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
3.5.2025, 09.00 - 12.00

Versuchungen aus der Strudelküche

▶ 3382, 3 Unterrichtseinheiten

Von süß bis pikant

Apfelstrudel, Milchrahmstrudel, Krautstrudel, ... Neben den Grundrezepten für die Strudelhülle (Strudel-, Blätter-, Germteig) lernen Sie beim Kochkurs das Ausrollen des Strudelteigs selbst und probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pffiffigen Füllvarianten aus Fisch, Gemüse, Fleisch oder Milchprodukten.

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 👤 Romana Schauer
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
1.2.2025, 09.00 - 12.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
14.3.2025, 09.00 - 12.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
7.4.2025, 18.00 - 21.00

Süße Leibspeisen aus Omas Küche

▶ 3380, 3 Unterrichtseinheiten

Von Apfelschlangel bis Zwetschkenknödel

Gemeinsam lüften wir die Geheimnisse von Omas süßer Küche. Ob süße Knödel, Grießkoch, Kaiserschmarrn, Milchreis, Ruckzuck-Torte und vieles mehr - sie sind Küchenkult und versüßen das Leben auf köstlichste Weise. Unsere Seminarbäuerinnen geben Einblick in ihren langjährigen Erfahrungsschatz und verraten einfache und köstliche Rezepte. Gemeinsam wird gerührt, gebacken, genascht... Freuen Sie sich auf leicht nachzuko-chende, schnelle und vor allem g'schmackige Rezepte, die eine Sünde wert sind.

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
10.4.2025, 18.00 - 21.00
👤 Gabriele Kammerhuber

Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch

▶ 3333, 3 Unterrichtseinheiten

Vorspeise - Suppe - schnelles Hauptgericht - Fisch in seiner köstlichen Vielfalt! Ein Praxis-kurs 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 pffiffigen Ideen aus der kreativen Fischküche gibt es auch Tipps und Tricks für die fachge-rechte Zubereitung von frischem Fisch.

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 👤 Johanna Reisinger
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
29.1.2025, 18.00 - 21.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
3.2.2025, 18.00 - 21.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
13.5.2025, 18.00 - 21.00

Festtagsbraten - Genießen wie damals

▶ 3334, 3 Unterrichtseinheiten

Knuspriger Schweinebraten, Kalbsbrust mit Semmelfüllung, würziges Brathendl und andere Bratenklassiker sind für viele der Inbegriff des Sonntagsessens. Braten ist ein ideales Gericht, wenn viele Gäste zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen und zu feiern. In unserem Praxisseminar gibt es leckere Bratenrezepte und viele hilfreiche Tipps vom Fleischeinkauf über Beilagenempfehlungen bis hin zur Kunst des Bratens, damit das Fleisch zart und saftig auf den Tisch kommt.

- + € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)
- 👤 Romana Schauer
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
28.2.2025, 18.00 - 21.00
- 📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |**
12.3.2025, 18.00 - 21.00

Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche

► 3374, 3 Unterrichtseinheiten

Einfach zum Nachkochen!

Moderne Gartechniken gepaart mit bester Fleischqualität machen die Rindfleischküche zum unkomplizierten Genuss. Unsere Seminarbäuerinnen geben viele praktische Tipps und Anregungen für Köstlichkeiten aus der Rindfleischküche ohne Stressfaktor. Erfahren Sie mehr über die Zubereitungsarten (Kochen, Dünsten, Kurzbraten etc.), das perfekte Tranchieren, das richtige Würzen und vieles mehr. Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt von Rindfleisch. Erleben Sie Kochspaß und Gaumenfreuden der Extraklasse.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 20.1.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Emilie Staudinger

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 für Wildliebhaber und solche, die es werden wollen. Lernen Sie, wie man mit wilden Zutaten modern und schnell kochen kann.

+ € 40,- (exkl. Lebensmittelbeitrag)

👤 Johanna Reisinger

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 7.5.2025, 18.00 - 21.00**

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 14.5.2025, 18.00 - 21.00**

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)

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 21.2.2025, 09.00 - 12.00**

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 14.4.2025, 09.00 - 12.00**

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. Natürlich gibt es auch etwas für süße Schleckermäuler und kleine Naschkatzen. 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)

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 20.2.2025, 09.30 - 12.30**

👤 Gabriele Kammerhuber

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 15.4.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Maria Magdalena Mehringer Mst.in

GESUNDHEIT

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

Frau sein - g'sund bleiben

► 3520, 3 Unterrichtseinheiten

Wie wir mit wertvollem Essen unsere Gesundheit stärken (Bäuerinnen)

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,-

📍 **Walding, Gh Bergmayr Wirt'z Walding | 12.3.2025, 19.30 - 22.30**

👤 Martina Honsig

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

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

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

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



KREATIVITÄT & GARTEN

Wildkräuterseife sieden

► 0520, 6 Unterrichtseinheiten

Nachhaltigkeit und Regionalität leben

Wildkräuter als Ölauszüge, Tees oder in getrockneter Form bündeln die Kraft der Natur und werden beim Sieden der Seifen verwendet, ebenso wie pflanzliche Öle und Fette aus den Regionen. Damit wird Plastikmüll im Haushalt reduziert und mehr Nachhaltigkeit und Regionalität gelebt.

+ € 70,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 8.3.2025, 09.00 - 15.00**

👤 DI (FH) Susanne Königstorfer

Mein Garten - naturnah gestaltet und gepflegt

► 3670, 8 Unterrichtseinheiten

Der Trend zum naturnahen Gärtnern ist ungebrochen. In diesem Kurs werden Themen wie Gartenplanung/-gestaltung, Boden, richtiges Gießen, Kompostieren, Mulchen und Gründüngen, Sortenwahl, Mischkultur, Pflanzen helfen Pflanzen sowie natürliche Schädlingsbekämpfung behandelt.

Ziel ist es, ein Bewusstsein für die Zusammenhänge im Ökosystem Garten zu schaffen und nachhaltig, intelligent und naturnah zu gärtnern.

Kooperationsveranstaltung mit Natur im Garten OÖ.

+ € 94,-

📍 **Linz, Waldbothgut Familie Karin und Franz Huber | 19.5.2025, 09.00 - 17.00**

👤 DI Dr. Barbara Enengel

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

INFORMATIONSTECHNOLOGIE UND LANDTECHNIK

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,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 10.2.2025, 19.00 - 22.00**

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.**

Einnahmen-Ausgaben-Rechnung leicht gemacht mit LBG Business Agrar Einsteiger

► 5061, 6 Unterrichtseinheiten

Von betrieblichen Aufzeichnungen profitieren

Behalten Sie Ihren Betriebserfolg mit der Buchhaltungssoftware 'LBG Business Agrar Einsteiger' im Blick! Im Seminar erlernen Sie mit dem Programm Ihre betriebswirtschaftliche Einnahmen-Ausgaben-Rechnung zu führen. Schritt für Schritt arbeiten Sie sich unter Anleitung in das Programm ein: Beginnend bei der Verbuchung einfacher Geschäftsfälle über die Nutzung von Buchungsregeln beim Import des Bankkontos bis hin zu den vielfältigen Auswertungsmöglichkeiten lernen Sie das Programm anhand praxisorientierter Beispiele kennen. Zahlreiche Praxistipps erleichtern Ihnen den Einstieg in das Buchführungsprogramm. Nutzen Sie die effiziente Erfassung von betrieblichen Aufzeichnungen um Ihre Unternehmensführung zu optimieren.

Voraussetzungen: Windows-Grundkenntnisse, keine Buchhaltungskenntnisse nötig

Software: LBG Business Agrar Einsteiger
+ € 60,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 22.1.2025, 13.00 - 19.00**

📍 DI Hanna Unterauer BSc,
Ing. Günther Schwarz

Onlineseminar: Einnahmen-Ausgaben-Rechnung leicht gemacht mit LBG Business Agrar Einsteiger

► 5060, 6 Unterrichtseinheiten

Von betrieblichen Aufzeichnungen profitieren

Voraussetzungen: Windows-Grundkenntnisse, keine Buchhaltungskenntnisse nötig

Software: LBG Business Agrar Einsteiger
+ € 60,-

📍 **online | 5./12.3.2025, 09.00 - 11.15**

👤 DI Hanna Unterauer BSc,
Ing. Günther Schwarz

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**

ONLINE-ENERGIEBERATUNGSSTAMMTISCH

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



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

Onlineseminar: Brandschutz in der Landwirtschaft - So schütze ich Haus und Hof

► 5387, 2 Unterrichtseinheiten

Der Strukturwandel und die Modernisierung des landwirtschaftlichen Sektors in Österreich schreiten voran und beeinflussen auch das Brandgeschehen: Tendenziell nimmt die Anzahl von Bränden in der Landwirtschaft zu. In Sachen Brandschutz ist es wichtig, sich über mögliche Gefahrenstellen am eigenen Betrieb bewusst zu werden und jene präventiv zu beseitigen. Dieses Onlineseminar hilft genau diese Gefahrenquellen zu erkennen und zeigt Lösungen auf um Haus und Hof zu schützen.

+ gefördert: € 20,- | nicht gefördert: € 49,-

📍 online | 27.3.2025, 09.00 - 11.00

PFLANZENBAU



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,-

📍 **Alberndorf in der Riedmark, Gh Penkner | 23.1.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Martin Konczalla

📍 **Walding, Gh Bergmayr | 6.2.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Martin Konczalla

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 7.2.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Matthias Kastenhuber BA

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 21.2.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Matthias Kastenhuber BA

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 Sachkundeausweis 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 Sachkundeausweis 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.**

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 Poinstingl

Wiesenbegehung - Grünlandbestand beurteilen und optimieren

► 6417, 4 Unterrichtseinheiten

In der modernen Grünlandwirtschaft ist eine ständige Beobachtung der Grünlandbestände hinsichtlich der Grünlandaufnahme (Veränderung und Verunkrautung) notwendig. Dabei müssen auch äußere Einflussfaktoren wie Klima und Niederschlagsverteilung in der Grünlandwirtschaft berücksichtigt werden. Im Rahmen der Grünlandbegehung werden Themen wie optimale Bestandsführung, Düngemaßnahmen, Nachsaat und Unkrautbekämpfung besprochen. Anerkennung: 2 Std. HBG, 2 Std. Pflanzenschutz

+ gefördert: € 32,- | nicht gefördert: € 72,-

📍 **Altenberg, Betrieb Mayr Florian | 12.6.2025, 09.00 - 13.00**

👤 Mag. Michael Fritscher Bakk. rer. nat.

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 Schnitzeitpunkt.

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,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl | 13.3.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Erika Makula

Obstbäume veredeln - (k)eine Kunst

▶ 6519, 8 Unterrichtseinheiten

Die Erhaltung alter Obstsorten ist ein Anliegen vieler Bäuerinnen und Bauern, sowie Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzer. Oft sind es die eigenen regionalen Sorten, die man weiter nutzen möchte.

In diesem Veredlungskurs lernen Sie die Grundlagen und Techniken der Veredelung verschiedener Obstarten in Theorie und Praxis kennen.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ gefördert: € 50,- | nicht gefördert: € 100,-

📍 **Haid, Gartenbauschule Ritzlhof | 29.3.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Gabriele Strasser, Klaus A. Strasser

Sommerschnitt bei Obstbäumen und -sträuchern

▶ 6533, 8 Unterrichtseinheiten

Strauch- und Baumgesundheit fördern und den Ertrag steigern

Der Sommerschnitt ist eine wesentliche Maßnahme bei allen Kleinbaumarten und die einzige Schnittmaßnahme bei den meisten Steinobstsorten sowie bei der Walnuss. Der Sommerschnitt fördert die Blütenbildung und hemmt den Holzzuwachs. Auch Beerenobst ist für einen Sommerschnitt dankbar. Lernen Sie den Sommerschnitt für sich zu nutzen, indem Sie die Bedürfnisse und Wachsgesetze der einzelnen Obstarten berücksichtigen.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

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

📍 **St. Florian bei Linz, Gh Florianerhof | 13.3.2025, 09.00 - 17.00**

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 Onlineseminar.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 30,-

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

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



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/oepul

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,-

📍 **Reichenthal, Gh Preinfalk | 20.1.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Mag. Claudia Wolkerstorfer, Thomas Neubacher-Kremeier, BSc

📍 **Vorderweißbach, Gh Lummerstorfer Arnold | 7.2.2025, 09.00 - 12.00**

👤 MMag. Doris Seebacher, Thomas Neubacher-Kremeier, BSc

📍 **Alberndorf in der Riedmark, Gh Penkner | 13.2.2025, 09.00 - 12.00**

👤 Helena Schwaiger MSc, Thomas Neubacher-Kremeier, BSc

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.

Anerkennung: 3 Std. UBBBio

+ € 30,-

📍 **St. Florian bei Linz, Gh Florianerhof | 4.2.2025, 18.00 - 21.00**

👤 Bettina Michaela Leitner, Ing. Martin Huber akad. BT

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. Günther Schwarz

📍 **Eidenberg, Gh Wasserwirt | 17.1.2025, 09.00 - 12.00**

📍 **Eidenberg, Gh Wasserwirt | 21.2.2025, 09.00 - 12.00**

Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel

▶ 6738, 3 Stunden Bearbeitungszeit

Onlinekurs auf e.lfi.at

Lernen Sie im Kurs relevante Inhalte zur ÖPUL 2023 Maßnahme "Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel" (EEB). Online und flexibel.

xibel von zu Hause aus am Computer. 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.**

Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023

▶ **6723, 5 Unterrichtseinheiten**

Teilnehmende der Maßnahme „Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland“ müssen eine Weiterbildung im Ausmaß von 5 Stunden absolvieren. 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,-

👤 Martin Konzalla,
Thomas Neubacher-Kremeier, BSc

📍 **Eidenberg, Gh Wasserwirt |
16.1.2025, 09.00 - 14.30**

📍 **Engerwitzdorf, Gh Plank |
30.1.2025, 09.00 - 14.30**

📍 **Walding, Gh Bergmayr |
27.2.2025, 09.00 - 14.30**

Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland 5 Stunden

▶ **6734, 5 Stunden Bearbeitungszeit**

Onlinekurs auf e.lfi.at

Boden und Humus, Bodenuntersuchungen, umbruchslose Grünlanderneuerung, abgestufte Wiesennutzung, 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.**

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.**

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.**

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.

Wie funktioniert ein Onlinekurs?

Für den reinen Onlinekurs benötigen Sie einen PC/Laptop mit Internetverbindung. Sie loggen sich auf eine Webseite ein und können die Inhalte wann immer Sie wollen absolvieren. Es gibt keine fixen Veranstaltungszeiten. Sie selber bestimmen wann, wo und wie lange Sie die Inhalte eines Kurses 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](https://www.ooe.lfi.at/elearning)



TIERHALTUNG

Sachkundelehrgang für Tiertransport

▶ **7409, 5 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) abgeschlossen.

Anerkennung: 2 Std. TGD

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

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl |
26.3.2025, 09.00 - 14.00**

👤 Mag.med.vet. Stephan Hintenaus,
Lukas Bauer MSc.

Onlineseminar: Sachkundelehrgang für Tiertransport

▶ **7406, 4 Unterrichtseinheiten**

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

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

Onlineseminar: TGD-Mischtechnik

▶ **7410, 3 Unterrichtseinheiten**

Berechtigungskurs zur Herstellung von Fütterungsarzneimitteln

Fütterungsarzneimittel stellen eine tiergerechte Möglichkeit der Behandlung oder Prophylaxe für Nutztiere dar. Durch das Einmischen der vom Tierarzt verschriebenen Arzneien in die Ration wird eine schonende und schmerzfreie Behandlung ermöglicht. Sie erfahren die rechtlichen Voraussetzungen dieser Behandlungsmöglichkeit. Anforderungen an die Mischanlage und Risikobeherrschung

gegenüber Verschleppungen werden erläutert. Mit dem Fütterungsarzneimittel-Mischbuch wird eine einfache Form der Dokumentation vorgestellt.

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

Anerkennung: 3 Std. TGD Grundkurs

+ € 26,-

📍 **online** | 16.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 DI Franz Tiefenthaller

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,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 24.3.2025, 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! Anerk.: 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

TGD-Weiterbildung Rinderhaltung

▶ 7434, 4 Unterrichtseinheiten

Betriebe, die am Tiergesundheitsdienst teilnehmen, müssen innerhalb von 4 Jahren insgesamt 4 Stunden einer vom TGD anerkannten Weiterbildung im Bereich Tiergesundheit nachweisen.

Dieses Spezialseminar für Rinderhalter:innen bietet diese Möglichkeit in geblockter Form. Vermittelt werden Informationen über gesetzliche Rahmenbedingungen, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittelanwendung und -lagerung, Cross Compliance, Tierschutz, Gesundheitsmonitoring und Kälbererkrankungen.

Anerkennung: 4 Std. TGD

+ gefördert: € 32,- | nicht gefördert: € 79,-

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl** | 22.1.2025, 09.00 - 13.00

👤 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.**

Onlineseminar: Innovation Farm - Sensorbasiertes Brunsterkennen, 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

Onlineseminar: Innovation Farm - Roboter am Milchbetrieb

▶ 7214, 2 Unterrichtseinheiten

Was leisten automatische Futteranschieber, Mistsammelroboter und die Mechanisierung der Siloabdeckung?

In der Praxis erlangen Roboter und Assistenzsysteme ihre Berechtigung erst durch Arbeits erleichterung, Arbeitszeiterparnis oder Steigerung der Effizienz. Diese Effekte sind theoretisch belegbar und gelten vielfach als Verkaufsargument. Bei diesem Seminar erfahren Sie, in wie weit diese Argumente Berechtigung haben und auf die Praxis übertragbar sind. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 25,- | nicht gefördert: € 72,-

📍 **online** | 4.2.2025, 09.00 - 11.00

👤 DI Alfred Pöllinger-Zierler,
DI Christian Fasching

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: LKV-Daten richtig interpretieren - Fütterung optimieren

▶ 7219, 3 Unterrichtseinheiten

Mit den Milchleistungsdaten zur bedarfs- und leistungsgerechten Futterration

Regelmäßig erfasste Milchleistungsdaten sind die Basis für die wirtschaftliche Führung eines Milchviehbetriebes. Sie lernen, die Daten richtig zu interpretieren und als wichtiges Werkzeug im Herdenmanagement zu nutzen. Der Gebietsbetreuer erläutert die Kennzahlen des Tages- und Jahresberichts, der Fütterungsberater vermittelt anhand dieser wertvolle Tipps für eine bedarfsgerechte Fütterung. Bitte aktuellen Tages- und Jahresbericht bereitlegen. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 27,- | nicht gefördert: € 55,-

📍 **online** | 22.1.2025, 13.00 - 16.00

👤 Franz Bindeus, Ing. Josef Pirklbauer

📍 **online** | 24.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Bernhard Unterbrunner,
Christian Perndorfer

📍 **online** | 28.1.2025, 09.00 - 12.00

👤 Ing. Gregor Großpointner,
Johann Schmidseider



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!



Hilfe meine Kuh lahmt - Erste Hilfe Maßnahmen

► 7249, 8 Unterrichtseinheiten

Sie kämpfen immer wieder mit Klauenproblemen? Richtige und regelmäßig auf den Lebenszyklus der Kuh ausgerichtete Klauenpflege wirkt sich positiv auf die Tiergesundheit aus und lässt sie ihre Herde, reibungslos, vor allem am Milchviehbetrieb (AMS!) - managen. In diesem Kurs erfahren Sie am Lebentier welche Schritte notwendig sind um die Klauenfunktion ihrer Rinder schmerzfrei wiederherstellen zu können. **Einstiegsvoraussetzung:** Kurs „Gesunde Klauen für gesunde Rinder – Praxiskurs“ (7228)

Anerkennung: 2 Std. TGD

+ gefördert: € 98,- | nicht gefördert: € 285,-

📍 **Oberösterreich, Urfahr/Freistadt | 12.3.2025, 09.00 - 17.00**

👤 Mag.med.vet. Michael Hulek

Onlineseminar: Digital im Kuhstall - LKV-Onlineangebote für zeitgemäßes Herdenmanagement

► 7253, 3,5 Unterrichtseinheiten

Mit RDV-Mobil App, Herdenmanager & Co. effizient arbeiten

Onlineanwendungen und Apps haben sich als wesentliche Werkzeuge etabliert und ermöglichen ein effizientes Arbeiten im Stall. LKV-Herdenmanager, RDV-Mobil App, die Klauenprofi App und weitere aktuelle EDV-Angebote erleichtern viele Arbeitsabläufe durch zeitgemäße Datenerfassung und -abfrage. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ gefördert: € 30,- | nicht gefördert: € 62,-

📍 **online | 5.2.2025, 09.00 - 12.30**

👤 Lukas Mayr

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 einen "Gesundheits-Check bei Rindern" und 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.

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

Für ein sicheres und tierschutzkonformes Handling der Herde. Experte Philipp Wenz wird am Tier erklären, wie man stressarm mittels natürlicher Herdemechanismen und Instinkte mit Rindern als Gruppe oder mit 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

Onlineseminar: Spezialseminar Ferkelfütterung

► 7664, 2,5 Unterrichtseinheiten

Im Spezialseminar werden detaillierte Informationen zum Thema bedarfsgerechte Versorgung der Ferkel in den einzelnen Altersstufen vermittelt.

Es werden Anregungen zum Absetzen der Ferkel und zur Gestaltung des eigenen, optimalen Ferkelaufzuchtfeeders geliefert. Es wird auch versucht eine Antwort auf die Frage zu geben, welche Spezialfuttermittel sich für den jeweiligen Betrieb rechnen.

Anerkennung: 1 Std. TGD

+ € 25,-

📍 **online | 29.1.2025, 19.00 - 21.30**

👤 Ing. Hannes Priller

Webinar: Aktionsplan Schwanzkupieren

► 7667, 3 Unterrichtseinheiten

Ende des routinemäßigen Eingriffs Die EU verbietet das routinemäßige Schwanzkupieren von Ferkeln. Österreich hat diese Vorgabe nun mit Wirksamkeit 1.1.2023 in der heimischen Tierschutzgesetzgebung umgesetzt. Nur wenn die sogenannte „Unerlässlichkeit“ festgestellt wird, darf weiter kupiert oder dürfen kupierte Tiere gehalten werden. Dazu ist ab 2023 jede/r Schweinehalter:in zur Durchführung folgender Dokumentation verpflichtet:

✔ Häufigkeit der Verletzungen an Schwänzen und Ohren,

✔ Risikoanalyse und Tierhaltererklärung

Bei dieser Veranstaltung erfahren Sie die gesetzlichen Grundlagen und bekommen eine Anleitung zur Durchführung des Aktionsplans.

Anerkennung: 1 Std. TGD

+ kostenlos

📍 **online | 5.2.2025, 19.00 - 22.00**

👤 Franz Strasser ABL, Ing. Franz Xaver Stockinger ABL

Onlineseminar: Spezialseminar - Neue Bewegungsbuchten im Abferkel- und Deckbereich

▶ 7668, 3 Unterrichtseinheiten

Bis zum 1. Jänner 2023 müssen alle ferkelproduzierenden Betriebe wesentliche Maßnahmen auf ihren Betrieben umgesetzt haben. Im Abferkelbereich müssen Buchten mit Bewegungsmöglichkeit für die Sau eingebaut sein und im Deckzentrum muss bis dorthin auch die Gruppenhaltung Einzug gehalten haben. Im Rahmen dieses Seminars sollen Möglichkeiten, neue Wege, technische Lösungen und Management-Herausforderungen behandelt werden. Anerkennung: 1 Std. TGD

+ € 25,-

📍 online | 11.2.2025, 13.00 - 16.00

👤 Ing. Franz Xaver Stockinger ABL

Schweineklassifizierung praxisnah erleben - Einblicke in die Arbeit am Schlachthof

▶ 7676, 3,5 Unterrichtseinheiten

Lernen Sie die unabhängige Schlachtkörperklassifizierung direkt am Schlachthof kennen

Die Klassifizierungsdaten sind die Basis für die Schlachtabrechnung zwischen Betrieb und Schlachthof. Dieser Kurs vermittelt die Richtlinien und Arbeitsabläufe in Theorie und Praxis direkt am Schlachthof und soll das Vertrauen in die Schweineklassifizierung 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,-

📍 St. Martin im Innkreis, Schlachthof Großfurtner | 13.2.2025, 10.30 - 14.00

👤 Johann Pernegger, Josef Heigl

Einblicke in die Indoor-Fischzucht mit Betriebsbesichtigung

▶ 7752, 7 Unterrichtseinheiten

Grundlegende Infos zur Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen von den technologischen Grundlagen (Fischhaltung, Wasserqualität, mechanische und biologische Reinigung) bis hin zur derzeit in Österreich wichtigsten Indoor-Fischart, dem afrikanischen Raubwels. Das Produktionssystem Aquaponik wird kurz vorgestellt. Am Nachmittag geht's bei der Besichtigung einer Indoor-Fischzuchtanlage um Praxis und Erfahrungsaustausch. Anerkennung: 2 Std. TGD

Gefördert aus Mitteln des Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027

+ gefördert: € 46,- | nicht gefördert: € 46,-

📍 Neumarkt i. H., Hoffisch Betrieb Christoph Rott | 18.3.2025, 09.00 - 16.00

👤 Benedikt Berger MSc., Mag. Dr. Christian Bauer, Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer, DI Melanie Haslauer

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? Grundlegende Infos zur erfolgreichen Haltung, Ernährung, Fütterung und Weide der Neuweltkamele. Weitere Themen sind Tiergesundheit, baurechtliche Fragen und auch mögliche Nutzungsarten. Ein langjähriger Praktiker wird zudem 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, 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.



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. BIOBIO, 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. BIOBIO

+ 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 Unterulturen 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 Euler 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. BIOBIO

+ 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 Düngerzukaufen, Tier- und Futterzukaufen, 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. BIOBIO

+ € 20,-

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

Onlineseminar: Tierwohl in der Bio-Rinderhaltung

▶ 8483, 2 Unterrichtseinheiten

Tiere, die gesund sind und sich wohlfühlen, bringen gute Leistungen und beste Produktqualität. Um etwaige Probleme der Tiere noch rascher zu erkennen, werden im Onlineseminar die wichtigsten kritischen Bereiche behandelt. Wirksame Maßnahmen, um das Tierwohl zu verbessern, werden vorgestellt. Die Teilnehmenden erhalten eine Einführung in die Checkliste "Selbstbeurteilung Tierwohl". Anerkennung: 1 Std. BIOBIO, 1 Std. TGD

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

📍 **online** | 26.2.2025, 09.00 - 11.00

👤 DI Astrid Pichorner

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. BIOBIO

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

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

👤 Christian Fritz MA, DI Jakob Gadermaier

Insekten, die bedrohte Vielfalt

▶ 8525, 8 Unterrichtseinheiten

Biodiversität für Tagpfaue, Marienkäfer, Libellen und Co

Die Vielfalt an Arten und Formen ist enorm. Im Rahmen dieser Veranstaltung lernen Sie die wichtigsten Gruppen heimischer Insektenwelten kennen, deren Vielfalt außerordentlich viel Nutzen mit sich bringt. In diesem Seminar wird nicht nur jede Menge Wissen vermittelt, es können damit auch so manche Berührungspunkte abgebaut werden.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 25,-

📍 **Linz-Urfahr, HBLA Elmberg** | 14.6.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag. Johann Ambach

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

Pflanzenexkursion im Eferdinger Landl

📍 **Hartkirchen, Treffpunkt: Kräuterhof Riederer** | 21.8.2025, 09.00 - 17.00

👤 Mag. Gabriele Winkler

Mein Beitrag zur Artenvielfalt

▶ 8623, 3 Unterrichtseinheiten

Eine Exkursion zu Natur am Hof-Betrieben

Alles spricht von Biodiversität und Artenvielfalt. Wir wollen Bienen und Insekten schützen, Vögel und Fledermäuse fördern, aber wie geht das? Gerade Absolvierende des Zertifikatslehrgangs Natur am Hof haben sich intensiv mit ihrem Bauernhof auseinandergesetzt, um Lebensräume für nützliche Tier- und Pflanzenarten zu schaffen. Wertvolles Wissen, das einladen soll, das eigene Umfeld um selten gewordene Arten zu bereichern.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 15,-

📍 **Engerwitzdorf, Betrieb Jungwirth** | 14.5.2025, 14.00 - 17.00

👤 Mag. Claudia Wolkerstorfer

Mähen mit der Sense

▶ 8712, 8 Unterrichtseinheiten

Feuchtwiesen bzw. Steiflächen sind oft maschinell nicht mehr zu bewirtschaften und müssen daher von Hand gemäht werden. Das Sensenmähen erfordert eine spezielle Technik. Ziel dieses Kurses ist es, die alte Technik des Sensenmähens wieder zu beleben. Dazu erfahren Sie alles Wissenswerte zum Aufbau einer Sense, zur richtigen ergonomischen Einstellung, zur Mähtechnik und zum Dengeln und Wetzen der Sense.

Anerkennung: Reg. NAT-PLAN

+ € 45,-

📍 **Neuhofen an der Krems, Betrieb Grohmann** | 25.4.2025, 07.00 - 15.00

Kursangebot rund um die Uhr



Nutzen Sie die Online-Kurssuche unter ooe.lfi.at. Hier stehen alle geplanten Veranstaltungen für die aktuelle Bildungssaison zur Verfügung.



Veranstaltungsübersicht Jänner bis August 2025

Beginn		Titel	Ort	Nummer
16.1.25	09.00	Onlineseminar: TGD-Mischtechnik	Online-Seminarraum	7410/5
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 Wasserwirt, Eidenberg	6723/36
16.1.25	09.00	Mein Betriebskonzept	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1307/676
16.1.25	18.00	Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3225/76
16.1.25	18.00	Onlineseminar: Grundlagen der Agroförstwirtschaft	Online-Seminarraum	8141/7
16.1.25	19.00	Onlineseminar: Gut versichern zahlt sich aus!	Online-Seminarraum	1033/6
17.1.25	09.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Wasserwirt, Eidenberg	6722/47
18.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen (Online und Präsenz)	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1799/2
18.1.25	09.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/180
20.1.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Preinfalk, Reichenthal	6719/114
20.1.25	18.00	Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3374/289
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	09.00	Onlineseminar: Vermietung von landwirtschaftlichen Gebäuden	Online-Seminarraum	1749/10
21.1.25	18.30	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/7
22.1.25	09.00	TGD-Weiterbildung Rinderhaltung	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	7434/457
22.1.25	09.00	Onlineseminar: Kostengünstige Umbaulösungen für die Rinderhaltung	Online-Seminarraum	1270/4
22.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübergeber:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1702/108
22.1.25	13.00	Onlineseminar: LKV-Daten richtig interpretieren - Fütterung optimieren	Online-Seminarraum	7219/14
22.1.25	13.00	Einnahmen-Ausgaben-Rechnung leicht gemacht mit LBG Business Agrar Einsteiger	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	5061/126
22.1.25	19.30	Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin - Recht für junge Frauen	Online-Seminarraum	0797/1
23.1.25	09.00	Onlineseminar: Büroarbeit erleichtern – Digitalisierung im landwirtschaftlichen Büroalltag	Online-Seminarraum	1060/1
23.1.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Gh Penkner, Alberndorf i. d. Riedmark	6608/271
23.1.25	13.30	Onlineseminar: Wenn ich einmal in Pension gehe.	Online-Seminarraum	1753/7
23.1.25	18.00	Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3321/113
24.1.25	09.00	Onlineseminar: LKV-Daten richtig interpretieren – Fütterung optimieren	Online-Seminarraum	7219/15
25.1.25	09.00	Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof	Betrieb Marksteiner, Mauthausen	0946/31
25.1.25	09.00	Smart gekocht	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3308/371
27.1.25	09.00	Onlineseminar: Innovation Farm - Sensorbasiertes Brunsterkennen, Gesundheits- und Fütterungsmonitoring am Milchviehbetrieb	Online-Seminarraum	7208/31
27.1.25	18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/187
28.1.25	09.00	Gestaltungsmöglichkeiten für wachsende Betriebe	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1718/5
28.1.25	09.00	Onlineseminar: LKV-Daten richtig interpretieren - Fütterung optimieren	Online-Seminarraum	7219/16
28.1.25	18.30	Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3327/354
29.1.25	09.00	Onlineseminar: Das gesunde Kalb in der Rindermast	Online-Seminarraum	1230/3
29.1.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/107
29.1.25	18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3333/632
29.1.25	19.00	Onlineseminar: Spezialseminar Ferkelfütterung	Online-Seminarraum	7664/4
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	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023	Gh Plank, Engerwitzdorf	6723/39
1.2.25	09.00	Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende	HLBA Elmborg, Linz-Urfahr	2256/20
1.2.25	09.00	Versuchungen aus der Strudelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3382/334
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	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3333/633
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	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/13
4.2.25	18.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Ackerbaubetriebe	Gh Florianerhof, St. Florian bei Linz	6720/30
5.2.25	09.00	Krapfen, Affen & Co	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3322/287
5.2.25	09.00	Onlineseminar: Digital im Kuhstall – LKV-Onlineangebote für zeitgemäßes Herdenmanagement	Online-Seminarraum	7253/21
5.2.25	18.00	Wurstwerkstatt	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3220/115
5.2.25	19.00	Webinar: Aktionsplan Schwanzkupieren	Online-Seminarraum	7667/15

Beginn		Titel	Ort	Nummer
5.2.25	19.30	Onlineseminar: Plötzlich Bäuerin – Neue Wege für ein Einkommen in der Landwirtschaft	Online-Seminarraum	0799/1
6.2.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Gh Bergmayr, Walding	6608/276
6.2.25	09.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/15
6.2.25	09.00	Onlineseminar: Sachkundelehrgang für Tiertransport	Online-Seminarraum	7406/12
6.2.25	18.00	Krapfen, Affen & Co	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3322/288
7.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Lummerstorfer Arnold, Vorderweißbach	6719/122
7.2.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	6608/285
10.2.25	09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/108
10.2.25	09.00	Onlineseminar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbaukurs Entzündungen	Online-Seminarraum	8146/3
10.2.25	19.00	MFA Korrekturen und Abgabe leicht gemacht	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	5002/29
10.2.25	19.00	Onlineseminar: Unverblümt von Frau zu Frau	Online-Seminarraum	3515/3
11.2.25	09.00	Onlineseminar: Eine Streuobstwiese professionell anlegen	Online-Seminarraum	6567/3
11.2.25	13.00	Onlineseminar: Spezialseminar – Neue Bewegungsbuchten im Abferkel- und Deckbereich	Online-Seminarraum	7668/3
11.2.25	13.30	Onlineseminar: Pachten und Verpachten	Online-Seminarraum	1748/13
12.2.25	09.00	Onlineseminar: Parasitenerkrankungen und Weidemanagement bei Schafen und Ziegen	Online-Seminarraum	8133/5
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	18.00	Erdäpfelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3348/652
12.2.25	19.00	Onlineseminar: Gewinnermittlung in der Vollpauschalierung	Online-Seminarraum	1759/12
13.2.25	09.00	Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland	Gh Penkner, Alberndorf i. d. Riedmark	6719/126
13.2.25	10.30	Schweineklassifizierung praxisnah erleben – Einblicke in die Arbeit am Schlachthof	Schlachthof Großfurtner, St. Martin im Innkreis	7676/20
13.2.25	18.00	Krapfen, Affen & Co	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3322/291
13.2.25	18.30	Webinar: Alkoholsucht als Problem	Online-Seminarraum	3513/4
13.2.25	19.00	Onlineseminar: Innovation Farm - Klimaoptimierte Maisaussaat, Ertragspotenziale absichern	Online-Seminarraum	6189/1
15.2.25	08.30	Weich- und Schnittkäseproduktion	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	2224/109
20.2.25	09.30	Kinderkochkurs - Pizza & Co	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3377/519
21.2.25	09.00	Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	Gh Wasserwirt, Eidenberg	6722/51
21.2.25	09.00	Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3222/57
21.2.25	09.00	Weiterbildungskurs Sachkunde Pflanzenschutz - Ackerbau	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	6608/286
21.2.25	18.00	Erdäpfelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3348/653
25.2.25	09.00	Hygienekurs Fleisch	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	2461/31
26.2.25	09.00	Halbfertig- und Fertigprodukte vom Schwein	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	2251/13
26.2.25	09.00	Onlineseminar: Tierwohl in der Bio-Rinderhaltung	Online-Seminarraum	8483/21
27.2.25	09.00	Onlineseminar: Beitragsgrundlagenoption	Online-Seminarraum	1754/9
27.2.25	09.00	Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 2023	Gh Bergmayr, Walding	6723/43
27.2.25	18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/188
28.2.25	18.00	Festtagsbraten - Genießen wie damals	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3334/212
1.3.25	09.00	Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof - Teil 2	Betrieb Marksteiner, Mauthausen	0938/3
1.3.25	09.00	Marmeladenherstellung	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	2262/15
3.3.25	18.00	Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3225/82
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	18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/190
4.3.25	19.00	Onlineseminar: Klimafit am Biobetrieb	Online-Seminarraum	8494/3
5.3.25	09.00	Onlineseminar: Einnahmen-Ausgaben-Rechnung leicht gemacht mit LBG Business Agrar Einsteiger	Online-Seminarraum	5060/4
6.3.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/20
8.3.25	09.00	Wildkräuterseife sieden	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	0520/5
11.3.25	09.00	Onlineseminar: Zeitgemäße Weidehaltung	Online-Seminarraum	8111/5
11.3.25	09.00	Onlineseminar: Videos und Fotos mit dem Smartphone	Online-Seminarraum	1527/3
12.3.25	09.00	Hilfe meine Kuh lahm - Erste Hilfe Maßnahmen	Urfahr/Freistadt, Oberösterreich	7249/17
12.3.25	09.00	Messer schleifen wie ein Profi	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	2268/27
12.3.25	18.00	Festtagsbraten - Genießen wie damals	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3334/213
12.3.25	19.30	Frau sein – g´ sund bleiben	Gh Bergmayr, Walding	3520/4
13.3.25	09.00	Obstbaumschnittkurs	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	6511/183
13.3.25	18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/21
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
14.3.25	09.00	Versuchungen aus der Strudelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3382/336

Beginn	Titel	Ort	Nummer
15.3.25 09.00	Speiseeis/Gelato-Herstellung	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	2222/5
15.3.25 09.00	Gebildbrote und Brauchtumsgebäck	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3366/372
17.3.25 16.00	Onlineseminar: Kompost, Mulch & organische Dünger für gesunde Böden	Online-Seminarraum	3678/1
18.3.25 09.00	Seminar für künftige Hofübernehmer:innen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1703/109
18.3.25 09.00	Einblicke in die Indoor-Fischzucht mit Betriebsbesichtigung	Hoffisch, Neumarkt	7752/1
19.3.25 13.30	Onlineseminar: Steuererklärung und Steuern sparen in der Teilpauschalierung	Online-Seminarraum	1797/3
21.3.25 18.00	Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3327/357
22.3.25 09.00	Low Stress Stockmanship	Forsthaus Windhaag b. Perg	7261/4
24.3.25 08.30	Onlineseminar: Vermietung von landwirtschaftlichen Gebäuden	Online-Seminarraum	1749/9
24.3.25 09.00	TGD-Grundkurs Rinderhaltung	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	7412/546
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	Sachkundelehrgang für Tiertransport	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	7409/94
29.3.25 09.00	Obstbäume veredeln - (k)eine Kunst	Gartenbauschule Ritzlhof, Haid	6519/42
7.4.25 18.00	Versuchungen aus der Strudelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3382/337
8.4.25 18.00	Raffinierte Knödelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3373/340
10.4.25 18.00	Süße Leibspeisen aus Omas Küche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3380/84
11.4.25 18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3363/202
12.4.25 09.00	Tiergesundheit beim Rind	Forsthaus Windhaag, Windhaag b. Perg	7260/3
14.4.25 09.00	Kinderkochkurs - Backstube für kleine Naschkatzen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3222/61
15.4.25 09.00	Kinderkochkurs - Pizza & Co	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3377/520
15.4.25 18.00	Smart gekocht	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3308/377
16.4.25 09.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/26
22.4.25 18.00	Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3230/27
23.4.25 18.00	Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3363/203
25.4.25 07.00	Mähen mit der Sense	Betrieb Grohmann, Neuhofen an der Krems	8712/62
3.5.25 08.30	Weich- und Schnittkäse aus Schaf-/Ziegenmilch	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	2228/46
3.5.25 09.00	Raffinierte Knödelküche	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3373/341
7.5.25 18.00	Wild auf Wild	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3383/339
13.5.25 18.00	Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3333/644
14.5.25 14.00	Mein Beitrag zur Artenvielfalt	Betrieb Jungwirth, Engerwitzdorf	8623/25
14.5.25 18.00	Wild auf Wild	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3383/341
15.5.25 09.00	Basisseminar Landwirtschaft (blended learning)	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	1793/44
19.5.25 09.00	Mein Garten - naturnah gestaltet und gepflegt	Waldbothgut, Linz	3670/3
21.5.25 18.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/196
22.5.25 16.00	Botanicals und grüne Wildkräuter-Smoothies - geschossene Gruppe	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3633/2
23.5.25 18.00	Smart gekocht	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3308/378
31.5.25 09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Naturgeschichte(n) am grünen Band im Böhmerwald	Treffpunkt: Böhmerwaldschule, Ulrichsberg	8559/63
12.6.25 09.00	Wiesenbegehung - Grünlandbestand beurteilen und optimieren	Betrieb Mayr Florian, Altenberg	6417/14
12.6.25 19.30	Informationsveranstaltung Meister:innenausbildung Landwirtschaft	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	0048/85
14.6.25 09.00	Insekten, die bedrohte Vielfalt	HBLA Elmberg, Linz-Urfahr	8525/17
19.6.25 09.00	Köstliche Brunchideen	Seminarhaus auf der Gugl, Linz	3221/197
27.6.25 09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Botanik der Burgen und Schlösser	Treffpunkt: Schönau im Mühlkreis	8559/68
28.6.25 09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Ackerwildkräuter, Wiesenkräuter und Kräuteraanbau im Dialog der Artenvielfalt	Österreichische Bergkräutergesellschaft eGen, Hirschbach	8559/65
4.7.25 09.00	Sommerschnitt bei Obstbäumen und -sträuchern	Gh Florianerhof, St. Florian bei Linz	6533/25
21.8.25 09.00	Wildkräuter und Artenvielfalt - Pflanzenexkursion im Eferdinger Landl	Treffpunkt: Kräuterhof Riederer, Hartkirchen	8559/69

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 Linz Urfahr 2 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.

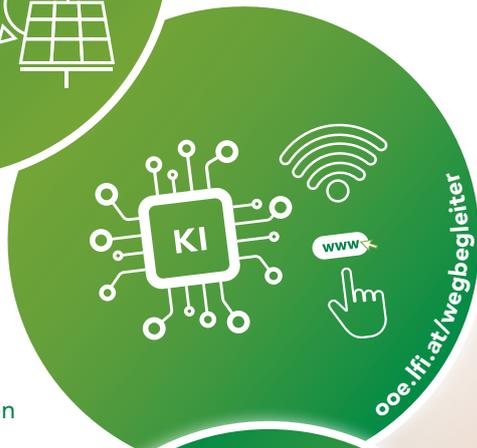


Nachhaltige Praktiken

- ▶ 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



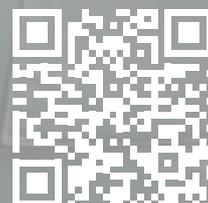
Markt- und Kundenorientierung

- ▶ 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