

# Kursprogramm 2020-2021 BIO AUSTRIA Salzburg



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

LE 14-20



BIO AUSTRIA Salzburg, Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg  
Telefon +43 (0)662 870571-313, Fax-Dw. -320, Mobil +43 (0)676 842214-386,  
Mail [salzburg@bio-austria.at](mailto:salzburg@bio-austria.at), [.bio-austria.at](http://.bio-austria.at)



© BIO AUSTRIA/Danner

# Bodenpraktiker-Ausbildung für Grünland 2020/2021

Absolventen dieses Lehrganges können die Pflanzengesellschaften auf ihrem Grünland bestimmen, können Förderungswürdiges von Unerwünschtem unterscheiden. Sie kennen die Standorte ihres Betriebes, können ihren verschiedenen Böden und Feldstücken die geeignetsten Wiesen- oder Weidebestände zuordnen und sind dadurch in der Lage, die Bewirtschaftung ihres Betriebes auf Grundlage der natürlichen Gegebenheiten zu planen und umzusetzen.

## Inhalt:

- Kommunikations- und Präsentationstechnik
- Der Boden - Lebensträger der Erde
- Selbstdurchführbare Bodentests und Bodenanalyse
- Düngung und Wirtschaftsdüngeraufbereitung
- Grünlandmanagement und Bestandesführung
- Bestandesbeurteilung
- Präsentation der Projektarbeit

## Zielgruppen:

Bäuerinnen und Bauern, Lehrkräfte und Berater; alle, die einen

## LEHRGANG Pinzgau:

17.2.2021, 24.2.2021,  
3.3.2021, 8.4.2021,  
20.4.2021, 5.5.2021,  
2.6.2021, 15.6.2021,  
25.8.2021, 20.10.2021

Zeit jeweils 09:00 - 17:00 Uhr

Sporthotel Alpenblick,  
Schüttdorf, Zell am See

Kursnummer: 40454-21-02

(Bio-)Grünlandbetrieb bewirtschaften und interessiert sind, dass dieser langfristig mit stabilen Wiesenbeständen und guten Erträgen funktioniert

## Referenten:

Markus Danner, BEd.  
Josef Gruber, Dr. Andreas Bohner  
Dipl.-Ing. Hans Jörg Unterfrauner  
Dipl.-Ing. Walter Starz

## Kursanrechnung:

• 81 BIO AUSTRIA Stunden  
Eine Weiterbildungsveranstaltung

## LEHRGANG Flachgau:

18.2.2021, 23.2.2021,  
2.3.2021, 7.4.2021,  
21.4.2021, 28.4.2021,  
19.5.2021, 15.6.2021,  
24.8.2021, 19.10.2021

Zeit jeweils 09:00 - 17:00 Uhr

Gasthof Schießentobel,  
Schießentobel 1, 5164 Seeham

Kursnummer: 40454-21-01

kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

## Kosten:

1.375 € ungefördert  
325 € gefördert  
Gefördert durch Bund, Land und EU.

Mitzubringen: Schreibmaterial

Anmeldung bis 21.1.2021  
bei Markus Danner,  
BIO AUSTRIA Salzburg,  
☎ 0676 842214-384



# Biologisch Imkern Der beste Weg zum Bio-Imker

Der Grundgedanke der biologischen Landwirtschaft spiegelt sich in allen Betriebszweigen wider, so auch in der Imkerei. Die Einhaltung der Bio-Richtlinien und die Auseinandersetzung mit den ideellen Werten der Biolandwirtschaft bringt neuen Schwung in die imkerliche Arbeit. Die dazu erforderlichen Richtlinien und Schritte der Umstellung werden im Detail vermittelt.

Inhalt:

- Grundlegende Gedanken zum biologischen Landbau und zur biologischen Imkerei,
- Bestimmungen der EU und des Verbandes BIO AUSTRIA,
- Biozertifizierung,
- Bienengesundheit und Behandlung
- Verarbeitung und Vermarktung

Zielgruppe:

Dieser Kurs ist einerseits für alle BIO AUSTRIA Imkerbetriebe, die auf biologische Imkerei umstellen müssen, und andererseits für alle interessierten konventionellen Imker, die an einer Umstellung interessiert sind.

Referent:  
WL IM Alfred Bründl

Kursanrechnungen:  
• 8 BIO AUSTRIA Stunden  
*Gilt auch als Imkerkurs lt. BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien*

Kurskosten: 35 €  
inkl. Schulungsunterlagen

Veranstalter:  
Ein Kursangebot vom Imker Landesverband Salzburg in Zusammenarbeit mit BIO AUSTRIA Salzburg.



**TERMIN:**

**16. Februar 2021**

Zeit 8:30 - 17:30 Uhr

Imkerhof Salzburg,  
Wolfgangseestraße 108,  
5321 Koppl

Anmeldung bis 1.2.2021 bei  
BIO AUSTRIA Salzburg,  
☎ 0662 870571-315





© Meurer Achim

# Kräuter am Bio-Bauernhof

- Was man über Kräuter und deren Verarbeitung wissen muss

Bei dieser Veranstaltung im Hollersbacher Kräutergarten lernen Sie am Vormittag die einzelnen Kräuter, deren Verwendung und Wirkung kennen.

Der Nachmittag ist dem richtigen Sammeln, Aufbereiten und Verarbeiten gewidmet.

Wie das praxistauglich mit einfachen Hilfsmitteln, effizient und den hygienischen und rechtlichen Erfordernissen einer Kräuterverarbeitung gerecht gemacht wird, kann vor Ort besichtigt werden. Zum Schluss wird noch etwas Heilsames für Zuhause zubereitet.

Inhalt:

- Verschiedene Kräuter: Verwendung und Wirkung
- Richtiges Sammeln, Aufbereiten und Verarbeiten von Kräutern
- Hygienische und rechtliche Erfordernisse
- Etikettierung

- Produktkennzeichnung
- Praxistipps

Zielgruppen:

Bio Bäuerinnen und Bauern, (zukünftige), Kräutergartenbesitzer, Interessierte

Referenten:

Andrea Rieder,  
Rosemarie Rotschopf

Kursanrechnung:

- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag:

197,00 € ungefördert,  
101,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU.

**TERMIN:**

**9. September 2020**

Zeit: 09:00 - 16:00 Uhr

Hollersbacher Kräutergarten  
und Bienenlehrpfad,  
5731 Hollersbach

Kursnummer: 40480-20-02

Anmeldung bis 28.8.2020 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:

Schreibmaterial,  
festes Schuhwerk,  
witterungsfeste Kleidung  
Materialkosten 8,00 - 10,00



# Der Selbstversorgergarten

Gemüse- und Beerenanbau im Hausgarten

Einfach, praktisch und mit Freude die eigene Familie mit Gemüse und Obst versorgen.

In diesem Kurs sollen die Grundlagen für einen erfolgreichen Start in den eigenen Bio-Garten vermittelt werden.

Für Fortgeschrittene werden viele Fragen beantwortet.

Zudem gibt es viele hilfreiche praktische Tipps und Tricks.

Inhalt:

- Planung des Gartens
- Grundlagen des biologischen Gärtnerns:  
(Boden, Fruchtfolge etc.)
- Auswahl der Gemüsesorten für meinen Hausgarten
- Haushaltsdünger
- Schnecken, Läuse und andere "Lieblinge"

- geeignete Gartengeräte
- Lagerung

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, denen die Selbstversorgung mit Gemüse und Obst wichtig ist.

Referent:

Josef Wesenauer

Kursanrechnung:

- 3,5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

68,00 € ungefördert,

36,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land, EU

**TERMIN:**

**18. September 2020**

Zeit 14:00 - 17:00 Uhr

Familie Wesenauer,  
Rosenlehen,  
Rosenlehenstraße 11,  
5324 Hintersee

Kursnummer: 40493-20-02

Anmeldung bis 7.9.2020 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:

Schreibmaterial,

allwettertaugliche Kleidung



# Weidebegehung für Bio-Schaf- und Ziegenhalter

inkl. Besichtigung vom Lehengut (Schafmilch-Direktvermarktung)

Schaf- und Ziegenhalter stehen vor besonderen Herausforderungen in der Weidehaltung, etwa was Weidemanagement und Parasitenregulierung betrifft.

Dieser Tag soll Gelegenheit bieten gemeinsam über spezifische Weidethemen zu diskutieren und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.

Weiters erfolgt die Vorstellung und Begehung der Kurzrasenweide am Lehengut.

Inhalt:

- Pflanzenbestimmung
- Weidemanagement
- Kurzrasenweide
- Betriebsvorstellung

Zielgruppe:  
(Bio-)Schaf- und Ziegenhalter

Referent:  
Ing. Markus Danner, BEd.

Kursanrechnung:  
• 1 TGD Stunde  
• 4 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
110,00 € ungefördert,  
57,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:  
Schreibmaterial,

**TERMIN:**

**30. September 2020**

Zeit 09:00 - 13:00 Uhr  
**ACHTUNG: Veranstaltung findet nur bei Schönwetter statt.**

Familie Laner,  
Lehengut,  
Reitsam 11a,  
5452 Pfarrwerfen

Kursnummer: 40432-20-02

Anmeldung bis 18.9.2020 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

festes Schuhwerk,  
Outdoorkleidung

# Bio-Rindfleisch zuschneiden, veredeln und verarbeiten

In Theorie und Praxis werden grundlegende Kenntnisse der Fleischzerlegung erklärt, von der Verarbeitung bis zur Herstellung ausgewählter Produkte, und deren Kennzeichnung vermittelt. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Produkten aus Rindfleisch. Zudem werden die gemeinsam frisch zubereiteten und köstlichen Produkte in den Pausen verspeist.

Inhalt:

- Rindfleischzerlegung und Zuschchnitt der Teilstücke für den Verkauf
- Neue Zuschnitte für Steaks und Rinderschnitzel (Rouladen)
- Auswahl für die unterschiedlichen Reifearten (dry-aging, aqua-aging, fat-aging)
- Herstellung Cevapcici, Hamburgern
- Wurstherstellung (Hauswurst, Salami und Rindersalami sowie Rinderrohschinken)
- Herstellung von Fertiggerichten im Glas (Gulasch, Rinderbraten und Würste wie Rindsbratwürste, Leberkäse, Rinderleberwurst)

- Theorieteil Rindfleisch, Verwendung im Verkauf und zum Würsten
- Kalkulation von Rindfleisch mit MS EXCEL
- Beurteilung und Verkostung von hergestellten und mitgebrachten Produkten
- Produktkennzeichnung

Zielgruppe:  
bäuerliche Direktvermarkter und Fleischerverarbeiter

Referenten:  
Hermann Jakob,  
Rosemarie Rotschopf

Kursanrechnung:  
• 12,5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inklusive Kursunterlagen, Materialkosten und Mittagsverpflegung durch Verzehr erzeugter Produkte, nicht verarbeitetes Fleisch kann mit nach Hause genommen werden:

**2-tägiger Kurs  
TERMIN Flachgau:**

**6. Oktober 2020**  
Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

**17. November 2020**  
Zeit 09:00 - 17:00 Uhr

Fleischverarbeitungsraum der Landw. Fachschule Kleßheim, gegenüber der Tourismusschule Kleßheim, 5071 Wals-Siezenheim

Kursnummer: 30326-20-01

Anmeldung bis 25.9.2020 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

290,00 € ungefördert,  
147,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:  
Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial



# BIO-Lamm-/Schaf-/Ziegenfleisch genussvoll verarbeiten

In Theorie und Praxis werden grundlegende Kenntnisse der Fleischzerlegung erklärt, von der Verarbeitung bis zur Herstellung ausgewählter Produkte, und deren Kennzeichnung vermittelt. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Produkten aus Lamm-, Schaf- und Ziegenfleisch. Zudem werden die gemeinsam frisch zubereiteten und köstlichen Produkte in den Pausen verspeist.

## Inhalt:

- Fleischzerlegung und Zuschnitt der Teilstücke für den Verkauf
- Herstellen von Sauce bolognese und anderen Fertiggerichten aus faschiertem Fleisch
- Herstellung Lamm/Ziegenbratwurst
- Beurteilung und Verkostung von hergestellten und mitgebrachten Produkten
- Produktkennzeichnung
- Theorieteil, Würzungsmöglichkeiten, Lagerung, Verwendung

älterere Tiere und Möglichkeiten, deren Fleisch zu reifen  
- Erfahrungsaustausch, Diskussion

Zielgruppe:  
bäuerliche Direktvermarkter und Fleischerverarbeiter

Referenten:  
Hermann Jakob,  
Rosemarie Rotschopf

Kursanrechnung:  
• 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inklusive Kursunterlagen, Materialkosten und Mittagsverpflegung durch Verzehr erzeugter Produkte, nicht verarbeitetes Fleisch kann mit nach Hause genommen werden:

## TERMIN Flachgau:

**7. Oktober 2020**

Zeit 09:00 - 17:00 Uhr

Fleischverarbeitungsraum der Landw. Fachschule Kleßheim, gegenüber der Tourismusschule Kleßheim, 5071 Wals-Siezenheim

Kursnummer: 40491-20-01

Anmeldung bis 25.9.2020 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

176,00 € ungefördert,  
90,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:  
Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial

# Heilpflanzen und Hausmittel in der Tierhaltung

Was sind Hausmittel?  
Welche Pflanzen(teile) werden  
verwendet?  
Was ist Arzneibuchqualität?  
Dürfen Hausmittel beim Tier ange-  
wendet werden?

Dieser Tag bietet grundlegende In-  
formationen zur Pflanzenheilkunde  
für Tiere (und Menschen).  
Es dreht sich alles um die Herstel-  
lung von Tees, Kräuterölen und das  
Abkochen von Pflanzen.  
Bewährte Mittel bei Durchfall,  
Verletzungen, Eiterungen und zur  
Hauptpflege werden besprochen.

Inhalt:

- Hausmittel
- Phytotherapeutika
- Herstellung von Pflanzenölen,  
-suden und Tees
- Dosierung
- Anwendungsbereiche

Zielgruppe:  
(Bio)Tierhalter, Interessierte

**TERMIN Flachgau:**

**14. Oktober 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Gasthof Schießentobel,  
Schießentobel 1,  
5164 Seeham

Kursnummer: 40283-20-03

Anmeldung bis 2.10.2020 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger

Kursanrechnung:

- 3 TGD Stunden
- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung  
kann nur einmal pro Betrieb ange-  
rechnet werden.

**TERMIN Pongau:**

**15. Oktober 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Scheffer's Hotel,  
Zauchenseestraße 27,  
5541 Altenmarkt

Kursnummer: 40283-20-04

Anmeldung bis 2.10.2020 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
133,00 € ungefördert,  
69,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land, EU

Mitzubringen:  
Schreibmaterial



# Biologische Pilzproduktion

Bio-Pilze für die Direktvermarktung

Bio-Pilze bieten vor allem für kleine Betriebe mit wenig Flächenausstattung eine interessante Einkommensalternative und eine gute Möglichkeit, die Direktvermarktungspalette aufzuwerten. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Pilze ohne großen materiellen Aufwand und mit geringem energetischen Aufwand erzeugt werden können.

**Inhalt:**

- Grundlagen der Pilzproduktion
- geeignete Räumlichkeiten
- Substrate
- Produktionstechnik
- Pilzarten:  
Welche Arten eignen sich wofür?
- Vermarktung

**Zielgruppe:**

(Bio-)Bauern und Bäuerinnen, Direktvermarkter, Interessierte

**Referent:**

Mag. Thomas Pfister

**Kursanrechnung:**

- 7 BIO AUSTRIA Stunden
- Eine Weiterbildungsveranstaltung

**1. TERMIN Flachgau:**

**27. Oktober 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Familie Hofer,  
Joglbauer,  
Hohengarten 3,  
5162 Obertrum

Kursnummer: 40462-20-02

Anmeldung bis 16.10.2020  
beim LFI Salzburg, ☎ 0662  
641248

**2. TERMIN Flachgau:**

**28. Oktober 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Familie Hofer,  
Joglbauer,  
Hohengarten 3,  
5162 Obertrum

Kursnummer: 40462-20-03

Anmeldung bis 16.10.2020  
beim LFI Salzburg, ☎ 0662  
641248

kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

164,00 € ungefördert,

84,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:

pro Teilnehmer 1-2 Stück frisches

Laubrundholz mit Rinde, 1 m lang

und ca. 10-15 cm Durchmesser,

Schreibmaterial.



Thomas Pfister © BIO AUSTRIA/Daghofer



# Einfacher Laufstallbau für kleine rinderhaltende Biobetriebe

Viele kleine Betriebe mit Anbindehaltung von Milch- oder Mutterkühen stehen vor dem Problem, dass ihre Ställe den heutigen Anforderungen an Tierschutz und Tierwohl nicht mehr entsprechen.

Ein Umbau/Neubau kommt für viele aufgrund des vermeintlich hohen Investitionsbedarfs aber nicht in Frage. Dabei gibt es aber auch einfache und kostengünstige Umbaulösungen. Dieser Tag soll Möglichkeiten und Anstöße aufzeigen, wie man aus alten Anbindeställen zukunftstaugliche Laufställe machen kann.

Inhalt:

- Grundlagen Laufstall
- Funktionsbereiche
- Aktuelle Anforderungen
- Investitionsbedarf
- 1 - 2 Betriebsbesichtigungen

Zielgruppe: (Bio-)Rinderhalter

Referenten: Ing. Martin Fuchs,

## 1. TERMIN Pongau:

**7. November 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Scheffer's Hotel,  
Zauchenseestraße 27,  
5541 Altenmarkt

Kursnummer: 40426-20-02

Anmeldung bis 28.10.2020  
beim LFI Salzburg, ☎ 0662  
641248

Franz Promegger

Kursanrechnung:

- 1 TGD Stunde
- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

## 2. TERMIN Pongau

**21. November 2020**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Scheffer's Hotel,  
Zauchenseestraße 27,  
5541 Altenmarkt

Kursnummer: 40426-20-03

Anmeldung bis 11.11.2020  
beim LFI Salzburg, ☎ 0662  
641248

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

123,00 € ungefördert,  
63,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:

Schreibmaterial, Gummistiefel,  
saubere Stallbekleidung

In Tirol wird dieser Kurs ebenfalls abgehalten und zwar am  
**12. November 2020** ab 9:00 Uhr in  
Stumm im Zillertal und am  
**13. November 2020** ab 9:00 Uhr in  
Tristach.

Kursanrechnung:

- 6 BIO AUSTRIA Stunden

Anmeldung bei BIO AUSTRIA  
Tirol, ☎ 0512 572993.

Details beim  
LFI Tirol





© Naymar Gunther, Hiasn

# Gesunde Schafe, gesunde Ziegen

Grundlegendes für gesunde Kleinwiederkäuer

Was sind die häufigsten Erkrankungen bei Schaf und Ziege?  
Wie vermeide ich Stoffwechselstörungen und ihre Folgen?

Diese Fragen werden im Seminar beantwortet.

Es wird auf Themen wie Fütterung und Verdauung als Grundlage der Tiergesundheit, Beurteilung der Verdauung und Körperkondition, Chlostridien und die Gesundheit von Lämmern und Kitzen eingegangen.

Inhalt:

- Erkrankungen bei Schaf und Ziege
- Stoffwechselstörungen
- Fütterung und Verdauung
- Lämmer und Kitze
- Praxisteil
- Intensive Möglichkeit zum

Fragen stellen

Zielgruppe:  
(Bio-)Schaf- und Ziegenhalter

Referentin:  
Dr. Elisabeth Stöger

Kursanrechnung:  
• 3 TGD Stunden  
• 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
155,00 € ungefordert,  
80,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

**TERMIN Flachgau:**

**23. Februar 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Familie Hofer,  
Joglbauer,  
Hohengarten 3,  
5162 Obertrum

Kursnummer: 40499-21-01

Anmeldung bis 12.2.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:  
Schreibmaterial,  
saubere Stallbekleidung

# Heilpflanzen und Hausmittel in der Tierhaltung

Was sind Hausmittel?  
Welche Pflanzen(teile) werden verwendet?  
Was ist Arzneibuchqualität?  
Dürfen Hausmittel beim Tier angewendet werden?  
Dieser Tag bietet grundlegende Informationen zur Pflanzenheilkunde für Tiere (und Menschen).  
Es dreht sich alles um die Herstellung von Tees, Kräuterölen und das Abkochen von Pflanzen.  
Bewährte Mittel bei Durchfall, Verletzungen, Eiterungen und zur Hautpflege werden besprochen.

Inhalt:

- Hausmittel
- Phytotherapeutika
- Herstellung von Pflanzenölen, -suden und Tees
- Dosierung
- Anwendungsbereiche

Zielgruppe:  
(Bio-)Tierhalter, Interessierte

**TERMIN Flachgau:**

**24. Februar 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Gasthof Schießentobel,  
Schießentobel 1,  
5164 Seeham

Kursnummer: 40283-21-01

Anmeldung bis 12.2.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger

Kursanrechnung:

- 3 TGD Stunden
- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

**TERMIN Pinzgau:**

**25. Februar 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Notburgahof,  
Dorfstraße 419,  
5721 Piesendorf

Kursnummer: 40283-21-02

Anmeldung bis 12.2.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
133,00 € ungefördert,  
69,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land, EU

Mitzubringen:  
Schreibmaterial



© BIO AUSTRIA

# Bäuerliche Bio-Schweineproduktion

Zuchtsauenhaltung als innovatives Standbein

Vor gar nicht allzu langer Zeit war es auf Salzburger Bauernhöfen üblich, eine sogenannte "Fackesau" zu halten.

Mittlerweile ist so eine Zuchtsau nur noch selten zu sehen und Bio-Ferkel sind mittlerweile wieder sehr gefragt.

Für manche Betriebe wäre die Schweineproduktion ein interessantes, zusätzliches Standbein.

Dieser Tag soll als eine Art Anleitung dienen.  
Vom Kauf der Jungsau, über Stallbau, Fütterung bis hin zu dem verkaufsfertigen Ferkel.  
Der Fokus liegt dabei ganz klar auf Kleinbeständen (1 - 3 Sauen).

Inhalt:  
- Ferkelproduktion  
- Fütterung

- Stallbau
- Tiergesundheit
- Wirtschaftlichkeit
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:  
(Bio-)Landwirte mit Interesse an der Schweinehaltung;  
keine Vorkenntnisse notwendig

Referentin:  
Dr. Simone Schaumberger

Kursanrechnung:  
• 1 TGD Stunde  
• 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
135,00 € ungefördert,

**TERMIN Pongau:**

**6. März 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

5511 Hütttau  
Genauer Ort wird noch bekannt gegeben.

Kursnummer: 40451-21-01

Anmeldung bis 23.2.2021 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

71,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:  
Schreibmaterial,  
saubere Stallbekleidung



© BIO AUSTRIA/Altenburger

# Bio-Geflügelhaltung für Direktvermarkter

Lege- und Masthühnerhaltung als zusätzliches Standbein

Das Interesse an der Hühnerhaltung wird merkbar stärker. Mit diesem Kurs wollen wir bestehenden oder werdenden Direktvermarktern einen Überblick über die Hühnerhaltung (Lege- u. Masthühner) geben, was sie benötigen, planen und bedenken sollten.

Inhalt:

- Stallbau, Stallumbau oder Mobilstallhaltung
- Auslaufgestaltung
- Fütterung
- Marktsituation und Deckungsbeiträge in der Direktvermarktung
- gesetzliche Rahmenbedingungen, Richtlinien
- Schlachtung u. Vermarktung

**TERMIN Stadt Salzburg:**

**9. März 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Bio-Imkerei Bienenlieb,  
Membergerstraße 1,  
5020 Salzburg

Kursnummer: 40418-21-01

Anmeldung bis 26.2.2021  
beim LFI Salzburg,  
☎ 0662 641248.

Kursanrechnung:

- 1 TGD Stunde
- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
163,00 € ungefördert,  
84,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

Zielgruppe:  
Landwirte,  
die in die  
Bio-Hühnerhaltung  
und Vermarktung  
einsteigen  
möchten

Referentin:  
Dipl.-Päd.  
Ing. Martin  
Mayringer

Mitzubringen:  
Schreibmaterial



© BIO AUSTRIA



© BIO AUSTRIA

# Bio-Geflügelhaltung für Selbstversorger

## Lege- und Masthühnerhaltung

Ursprünglich auf jedem Bauernhof zu finden, sind Hühner vielerorts von den Höfen verschwunden.

Mittlerweile erwacht wieder das Interesse an der Haltung von Hühnern für die Eigenversorgung.

Bevor man aber mit der Hühnerhaltung beginnt müssen einige grundlegende Punkte beachtet werden.

Inhalt:  
Überblick über die notwendigen Kenntnisse zu Lege- und Masthühnern bezüglich:

Rassen,  
Verhalten,  
Stallbau,  
Haltungsmanagement,  
Fütterung und  
Tiergesundheit.

Zielgruppe:  
(Bio-) Betriebe und Interessierte, die mit der Hühnerhaltung zur Selbstversorgung beginnen möchten.

Referent:  
DI Wolfgang Kober

Kursanrechnung:  
• 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
173,00 € ungefördert,  
89,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

### TERMIN Stadt Salzburg:

16. März 2021

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Bio-Imkerei Bienenlieb,  
Membergerstraße 1,  
5020 Salzburg

Kursnummer: 40417-21-01

Anmeldung bis 5.3.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:  
Schreibmaterial



# Einfacher Laufstallbau für kleine rinderhaltende Biobetriebe

Viele kleine Betriebe mit Anbindehaltung von Milch- oder Mutterkühen stehen vor dem Problem, dass ihre Ställe den heutigen Anforderungen an Tierschutz und Tierwohl nicht mehr entsprechen.

Ein Umbau/Neubau kommt für viele aufgrund des vermeintlich hohen Investitionsbedarfs aber nicht in Frage. Dabei gibt es aber auch einfache und kostengünstige Umbaulösungen.

Dieser Tag soll Möglichkeiten und Anstöße aufzeigen, wie man aus alten Anbindeställen zukunftstaugliche Laufställe machen kann.

Inhalt:

- Grundlagen Laufstall
- Funktionsbereiche

- Aktuelle Anforderungen
- Investitionsbedarf
- 1 - 2 Betriebsbesichtigungen

Zielgruppe:  
(Bio-)Rinderhalter

Referent:  
Franz Promegger

Kursanrechnung:  
• 1 TGD Stunde  
• 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:  
123,00 € ungefördert,  
63,00 € gefördert,  
Gefördert durch Bund, Land und EU

**TERMIN Pinzgau:**

**20. März 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Notburgahof,  
Dorfstraße 419,  
5721 Piesendorf

Kursnummer: 40426-21-01

Anmeldung bis 10.3.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:  
Schreibmaterial,  
saubere Stallbekleidung,  
Gummistiefel



# Kräuter am Bio-Bauernhof

- Sachgerechte Verarbeitung von Bio-Kräutern

Dieser Tag im Hollersbacher Kräutergarten ist voll und ganz der Verarbeitung der Kräuter gewidmet. Sie lernen unterschiedliche Methoden kennen um Kräuter haltbar zu machen.

Wie funktioniert das Ganze praxistauglich und mit einfachen Hilfsmitteln?

Welche hygienischen Erfordernisse gibt es?

Was ist in rechtlicher Hinsicht zu beachten?

Diese Fragen werden Ihnen von der Kräuterexpertin Andrea Rieder und Rosemarie Rotschopf, der Expertin im Bereich Direktvermarktung, erklärt und vermittelt.

Einfach und natürlich begeben Sie sich auf den Weg in die Kräuterwelt, sammeln Kräuter, erwecken altes Wissen zu neuem Leben und verarbeiten bewusst die Fülle der Natur.

Sie sammeln im Kräutergarten, setzen Tinkturen an, ziehen Kräuter aus, rühren, hydrolisieren und philosophieren...

Inhalt:

- Kräuteröle ansetzen, Kaltauszüge, Warmauszüge,
- Salben rühren,
- Tinkturen ansetzen,
- Hydrolate
- hygienische und rechtliche Erfordernisse
- Etikettierung
- Produktkennzeichnung
- Praxistipps

Zielgruppe:

Bio Bäuerinnen und Bauern, (zukünftige) Kräutergartenbesitzer, Interessierte

Referentinnen:

Andrea Rieder,  
Rosemarie Rotschopf

Kursanrechnung:

- 7 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

**TERMIN Pinzgau:**

**6. Mai 2021**

Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

Hollersbacher Kräutergarten  
und Bienenlehrpfad,  
5731 Hollersbach

Kursnummer: 40483-21-01

Anmeldung bis 23.4.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

197,00 € ungefordert,

101,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:

Schreibmaterial,

festes Schuhwerk,

witterungsfeste Kleidung,

Materialkosten 8,00 - 12,00 €

# Meine Wiesen -

## Fit für Milchkuh, ÖPUL und Blume

So schaffen wir im Biobetrieb Hochleistung und Biodiversität

Ertragreiche Wiesen und Weiden sind die wirtschaftliche Basis erfolgreicher Bio-Grünlandwirtschaft.

Die Wirtschaftlichkeit soll durch öffentliche Zahlungen für Leistungen vor allem im Bereich Biodiversität ergänzt werden.

Wir schmieden an diesem Tag eine Symbiose aus diesen unterschiedlichen Perspektiven und holen dazu „die Gesellschaft“, unsere Kunden mit ins Boot.

Inhalt:

- Unterschiedliche Erwartungen und Bedürfnisse an Wiesenlandschaften
- So funktioniert Hochleistungsgrünland
- Nischen und Teilflächen, die sich als klassische Lebensräume für hohe Biodiversität eignen
- Das sind die Bedürfnisse unserer Landschaftsmitbewohner
- So optimiere ich meinen Biobetrieb für das ÖPUL und Biorichtlinien bzgl. Biodiversitätsanforderungen

Zielgruppe:

Bewirtschafter von (Bio-)Grünlandbetrieben

### TERMIN Flachgau:

**11. Mai 2021**

Zeit 09:30 - 15:00 Uhr

Gasthof Gastagwirt, 5301 Eugendorf

Kursnummer: 40455-21-01

Anmeldung bis 29.4.2021 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

### TERMIN Tennengau:

**18. Mai 2021**

Zeit 09:30 - 15:00 Uhr

Adnet, genauer Ort wird noch bekannt gegeben

Kursnummer: 40455-21-02

Anmeldung bis 6.5.2021 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Referenten:

Dr. Johann Neumayer,  
Markus Danner, BEd.,  
Dipl.-Ing. Matthias Greisberger

Kursanrechnung:

- 1 TGD Stunde
- 5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb

### TERMIN Pinzgau:

**25. Mai 2021**

Zeit 09:30 - 15:00 Uhr

Piesendorf genauer Ort wird noch bekannt gegeben

Kursnummer: 40455-21-03

Anmeldung bis 13.5.2021 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

### TERMIN Pongau:

**27. Mai 2021**

Zeit 09:30 - 15:00 Uhr

Pfarrwerfen genauer Ort wird noch bekannt gegeben

Kursnummer: 40455-21-04

Anmeldung bis 14.5.2021 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

135,00 € ungefördert,  
69,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:

Schreibmaterial,  
wetterfeste Kleidung



# Der Selbstversorgergarten

Gemüse- und Beerenanbau im Hausgarten

Einfach, praktisch und mit Freude die eigene Familie mit Gemüse und Obst versorgen.

In diesem Kurs sollen die Grundlagen für einen erfolgreichen Start in den eigenen Bio-Garten vermittelt werden.

Für Fortgeschrittene werden viele Fragen beantwortet.

Zudem gibt es viele hilfreiche praktische Tipps und Tricks.

Inhalt:

- Planung des Gartens
- Grundlagen des biologischen Gärtnerns:  
(Boden, Fruchtfolge etc.)
- Auswahl der Gemüsesorten für meinen Hausgarten
- Haushaltsdünger
- Schnecken, Läuse und andere "Lieblinge"
- geeignete Gartengeräte
- Lagerung

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, denen die Selbstversorgung mit Gemüse und Obst wichtig ist.

Referent:

Josef Wesenauer

Kursanrechnung:

- 3,5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inkl. Unterlagen:

- 68,00 € ungefördert,
- 36,00 € gefördert,

Gefördert durch Bund, Land und EU

**TERMIN Flachgau:**

**18. Juni 2021**

Zeit 14:00 - 17:00 Uhr

Familie Wesenauer,  
Rosenlehen,  
Rosenlehenstraße 11,  
5324 Hintersee

Kursnummer: 40493-21-01

Anmeldung bis 7.6.2021 beim  
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

Mitzubringen:  
Schreibmaterial