

Kurse der Bundesländer

Kurz zusammengefasst

Allgemeine Grundkurse

Berufsausbildung und mehr

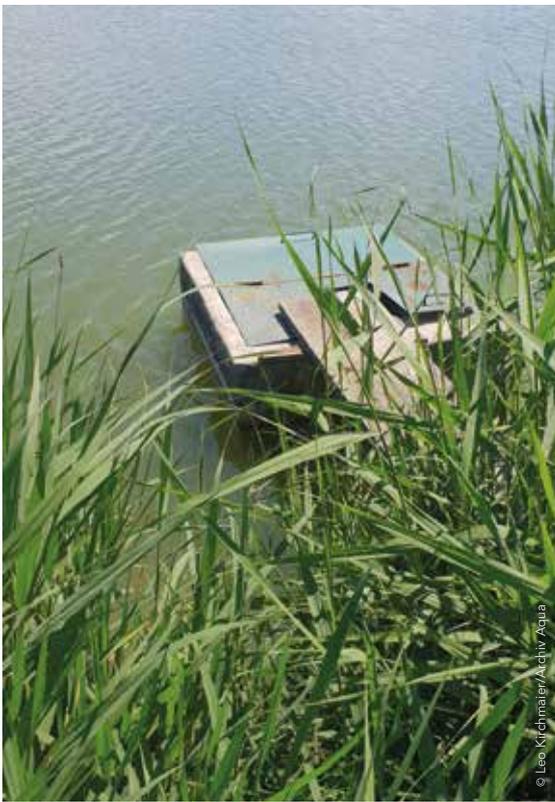
Alles auf einen Blick

Mit TGD Stunden

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2021/22



WAS BEDEUTET TGD?

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

IMPRESSUM:

Herausgeber:
Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

in Zusammenarbeit mit der

Landwirtschaftskammer Niederösterreich,
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Redaktion: DI Melanie Haslauer
Grafik: adprico.at – die Markenmacher

INHALT

03 LK BURGENLAND

- 03 Einstieg in die Aquakultur –
Fischproduktion im Burgenland

03 LK KÄRNTEN

- 03 Kursserie: Einstieg in die Forellenproduktion
- 05 Fischzüchter und Teichwirtetag
- 05 Cookinar: Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

06 LK NIEDERÖSTERREICH

- 06 Teichwirterunde
- 06 Bäuerliche Forellenproduktion mit Anlagenbesichtigung
in der Bergbauernschule Hohenlehen
- 06 Fischräucherkurs
- 07 Betriebsvorschrift für Fischteiche richtig ausfüllen
- 07 Besichtigung der Kreislaufanlage der landwirtschaftlichen
Fachschule Edelhof

08 LK OBERÖSTERREICH

- 08 Online Cookinar: Kochschule Fisch - Schmankerl vom
heimischen Fisch - F(r)isch auf den Tisch!
- 08 Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch

09 LK STEIERMARK

- 09 Grundlagen des Teichbaus
- 09 Fischzucht im Gebäude – Kreislaufanlagen
- 09 Der gesunde Fischbestand

10 LK TIROL

- 10 Online Webinar: Fit für die Bio-Fischzucht

11 GRUNKURSE

- 11 Kärntner Kursserie: Einstieg in die Forellenproduktion
- 11 Grundkurs Forellenzucht
- 11 Grundkurs: Karpfenteichwirtschaft
- 12 Grundkurs Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen
- 13 Berufsausbildung Fischereiwirtschaft

LK BURGENLAND



© Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR – FISCHPRODUKTION IM BURGENLAND

- 🕒 Dienstag, 08.02.2022, 13:30 bis 17:30 Uhr in der LFS Güssing
Mittwoch, 09.02.2022, 13:30 bis 17:30 Uhr in der LFS Eisenstadt
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Güssing,
Stremtalstraße 19, 7540 Güssing
Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt,
Neusiedler Straße 6, 7000 Eisenstadt
- 👤 Mag. Dr. Bauer, Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Ökostation Waldviertel
Ing. Wolfgang Pleier, Landwirtschaftskammer Burgenland
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + € 40 / Person (EMFF-gefördert)

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

Anmeldung und Information: Anmeldung bis 01.02.2022
Abteilung Tierzucht
T 02682/702-500
E tierzucht@lk-bgld.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Burgenländische Landwirtschaftskammer
Esterhazystrasse 15, 7000 Eisenstadt
T 02682 / 702-0

Abteilung Tierzucht

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

LK KÄRNTEN



© Gerda Weber/Archiv Aqua

KÄRNTNER KURSSERIE: EINSTIEG IN DIE FORELLENPRODUKTION

Kursserie mit 5 Modulen plus einem weiteren optionalen Aufbaumodul BIO an sechs Einzeltagen.
Modul 1-5 im Ausmaß von 40 Unterrichtseinheiten wurde eingereicht zur Anerkennung als Qualifikationsnachweis für den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027.

Inhalt: Das erste Modul findet am Bundesamt für Wasserwirtschaft in Scharfling am Mondsee statt. Alle weiteren Module werden in Kärnten abgehalten. Der Kurs zielt darauf ab, Interessierten den Einstieg in die Forellenproduktion zu erleichtern. Er soll Interessierte im südlichen Teil Österreichs eine kurze Anfahrt, eine Vernetzung mit anderen Teilnehmenden (Einsteigerinnen und Einsteiger) aus der Region und mit den Fachleuten sowie Behördenvertreterinnen und -vertretern ermöglichen. Gelehrt wird das wesentliche Wissen zum Einstieg - vom Basis- bis zum Praxiswissen und umfasst die Fachbereiche Wasserchemie, Fischbiologie, Teichbau, Forellenvermehrung und Aufzucht, Fischgesundheit, Verarbeitung und Vermarktung. Betriebsbesichtigungen runden das Angebot ab. Absolventinnen und Absolventen des Kurses sollen in die Lage versetzt werden, die grundlegenden Möglichkeiten der Forellenproduktion einzuschätzen und erwerben die Grundlagen für den Einstieg in diese Form der Fischproduktion.

TGD-Weiterbildungsanerkennung: 4 Stunden für alle Module; bei Besuch einzelner Module werden diese mit je 1 Stunde anerkannt

- + für ein einzelnes Modul: 65 €/Person (EMFF-gefördert)
- + für Modul 1-5: 300 €/Person (EMFF-gefördert)
- + für alle Module 1-6: € 320/Person (EMFF-gefördert)

Anmeldung und Information: Anmeldung bis 1 Woche vor dem Termin
Abteilung Tierhaltung der Landwirtschaftskammer NÖ
T 05/0259 23105
E aquakultur@lk-noe.at



Modul 1 - Wasser und Fische im BAW Scharfling

- 🕒 Donnerstag, 04.11.2021, 08:30 bis 17:45 Uhr
- 📍 Lehrgebäude Bundesamt für Wasserwirtschaft (BAW), Scharfling 19, 5310 Mondsee
Es gibt Übernachtungsmöglichkeiten im BAW-Kursgebäude/ Scharfling
- 👤 Mag. Dr. Hubert Gassner (BAW),
Leitung Bundesamt für Wasserwirtschaft Scharfling
Ing. Reinhold Truzka,
Bundesamt für Wasserwirtschaft Scharfling
Mag. Dr. Daniela Achleitner,
Bundesamt für Wasserwirtschaft Scharfling
Mag. Dr. Barbara Pamminer-Lahnsteiner,
Bundesamt für Wasserwirtschaft Scharfling
FM Franz Grubinger, Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Fischzucht Kreuzstein

Inhalt Modul 1:

Vorstellung BAW & BAW-Ausbildungen, Wasserchemie, Anatomie und Physiologie, Fischarten – Systematik & Ökologie, Praxis in der Fischzucht Kreuzstein

Modul 2 - Teichbau & Besichtigung eines Praxisbetriebs

- 🕒 Montag, 15.11.2021, 08:30 bis 16:45 Uhr
- 📍 Landgasthaus Scheiber, St. Leonhardstraße 2, 9571 Sirnitz
Fischereibetrieb Payr, Neualbeck 10, 9571 Sirnitz
- 👤 DI Markus Payr, Betriebsleiter & Ingenieurbüro auf dem Fachgebiet Fischereiwirtschaft, Gewässerökologie und Aquakultur
Mag. Ulrike Eberhart, Bezirkshauptmannschaft Feldkirchen, Naturschutz
DI Gabriel Honsig-Erlenburg, Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 10 (Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum, Agrarrecht), Sachverständiger für Fischerei, Jagd und Wildökologie, Landesfischereinspektor
Mag. Robert Derhaschnig, Bezirkshauptmannschaft Feldkirchen, Wasserrecht

Inhalt Modul 2:

Teichbau - rechtliche Voraussetzungen, Ablaufplanung, Einreichung, Wasserrecht, Abwasseremissionsverordnungen, Naturschutz, Gewässerökologie, Genehmigungsverfahren für Fischerhütten, Schutz vor Prädatoren, Besichtigung Forellenteichwirtschaft (Praxis)

Modul 3 - Forellenzucht – Spezial

- 🕒 Montag, 22.11.2021, 08:30 bis 16:45 Uhr
- 📍 Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
- 👤 DI Markus Payr, Betriebsleiter & Ingenieurbüro auf dem Fachgebiet Fischereiwirtschaft, Gewässerökologie und Aquakultur
DI Melanie Haslauer, Landwirtschaftskammer NÖ, Fachreferentin für Aquakultur & Imkerei

Inhalt Modul 3:

Betriebswirtschaft; Laichgewinnung, Vermehrung & Erbrütung; Aufzucht allgemein - Brutaufzucht, Setzlings- und Speisefischproduktion; Futter und Fütterung

Modul 4 - Tiergesundheit

- 🕒 Dienstag, 18.01.2022, 08:30 bis 16:45 Uhr
- 📍 Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
- 👤 Dr. Gunther Vogl, Amt der Kärntner Landesregierung, Direktor ILV - Institut für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Dr. Heinz Heistingner, Betreuungstierarzt von Aquakulturanlagen, Gerichtssachverständiger für Zucht und Handel von Fischen

Inhalt Modul 4:

Veterinärrecht in der Aquakultur und rechtliche Rahmenbedingungen (Seuchen), Fischkrankheiten, Tiergesundheitsdienst und Teichhygiene; Betäubung und Tötung von Fischen; Tiertransport - rechtlich und praktisch

Modul 5 - Verarbeitung und Vermarktung

- 🕒 Dienstag, 08.03.2022, 08:30 bis 16:45 Uhr
- 📍 Gasthof Annabrücke, Saager 37, 9131 Grafenstein
Betrieb Johann Poganitsch, Saager 43, 9131 Grafenstein
- 👤 Mag. Harald Truschner, Amt der Kärntner Landesregierung, Stellvertretende Leitung ILV Institut für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Lebensmittelgutachter
Ing. Dipl.-Päd. Daniela Merl, Landwirtschaftskammer Kärnten, Fachreferentin Direktvermarktung
Johann Poganitsch, Forellenzüchter mit eigener Setzlingsproduktion und Vermarktung

Inhalt Modul 5:

Fisch als Lebensmittel (Zusammensetzung, Ernährungsempfehlungen, Lebensmittelvergiftungen); Lebensmittelhygiene; Betriebsbesichtigung mit Schwerpunkt Vermarktung und betriebswirtschaftliche Aspekte

Aufbaumodul BIO:

Biologische Forellen- und Karpfenzucht am Praxisbetrieb

Steht allen Interessierten offen und kann ohne Besuch der Module 1-5 besucht werden

- 🕒 Dienstag 22.03.2022, 08:30 bis 16:45 Uhr
- 📍 Bio-Betrieb Süßenbacher, Unterbruckendorf 19, 9314 St. Georgen am Längsee
- 👤 DI Marc Mößmer, Bio-Pionier mit eigenem Betrieb
Stefan Kopeinig, Landwirtschaftskammer Kärnten/
Bio Austria Kärnten, Fachreferent für Bio mit Schwerpunkt auf Bio-Fischproduktion, Umstiegsberatung

Inhalt Aufbaumodul BIO:

Rechtliche Aspekte in der biologischen Fischzucht, Haltung und Aufzucht im Bio-Betrieb mit Schwerpunkt Forellen; Einblick in die Bio-Karpfenproduktion; Umstiegsberatung; Betriebsbesichtigung einer Bio-Forellenteichwirtschaft



FISCHZÜCHTER UND TEICHWIRTETAG

- 🕒 Dienstag, 09.03.2022, Uhrzeit wird noch bekannt gegeben
- 📍 Forellenhof Jorde, Knopperweg 6, 9073 Viktring
- 👤 DI Gabriel Honsig-Erlenburg, Amt der Kärntner Landesregierung, Sachverständiger für Fischerei, Jagd und Wildökologie, Landesfischereinspektor
Dr. Gunther Vogl, Amt der Kärntner Landesregierung, Direktor ILV - Institut für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
DI Melanie Haslauer, Landwirtschaftskammer NÖ, Fachreferentin für Aquakultur & Imkerei
- + TGD-Weiterbildungsanerkennung:
Bewilligung wird noch eingeholt
- + 25 €/Person für Nicht-Mitglieder des Vereins der Kärntner Fischzüchter

Inhalt:

Im Rahmen des Kärntner Fischzüchter und Teichwirtetages wird der neue Landesfischereinspektor Gabriel Honsig-Erlenburg vorgestellt. Die Fachvorträge behandeln die Themen Eigenkontrolle und Risikomanagement im Bereich Tiergesundheit und die neue Förderperiode beim Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027. Im Anschluss an die Vorträge wird der Forellenhof Jorde besichtigt.

Anmeldung bis 08.03.2022 und Information:

T 0463 / 5850 2513
M office@lfi-ktn.at
<https://ktn.lfi.at>

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Kärnten

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt,
T 0463 / 5850 - 0

Allgemeine Fischzucht | Referat 4

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

Direktvermarktung | Referat 2

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

Biofisch | Biozentrum Beratung und Bildung

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

Direktvermarktung, Referat 2

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

Administration | Referat 2

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

ONLINE AUFEICHNUNG COOKINAR: HEIMISCHER FISCH - FRISCH AUF DEN TISCH

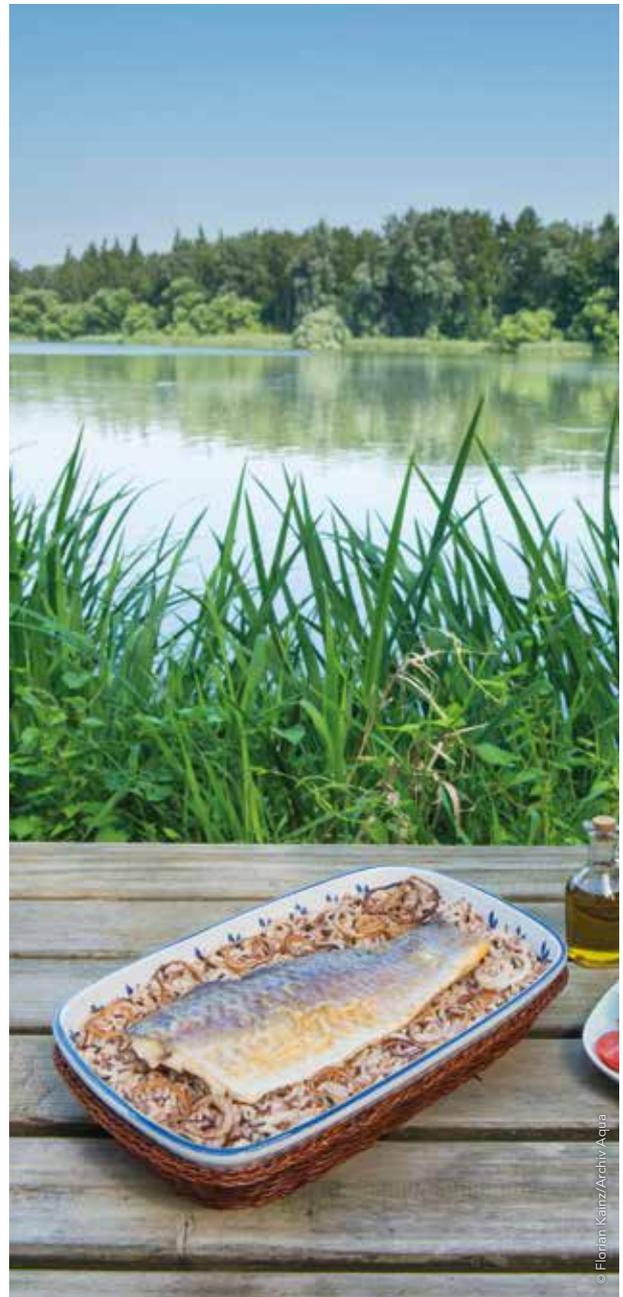
- 🕒 Das Cookinar mit der Dauer von ca. 1,5 Stunden kann jederzeit bis zum 31.12.2021, 11:30 Uhr online besucht werden.
- 📍 Online,
nach der Anmeldung erhalten Sie den Link zur Teilnahme
- 👤 Sylvia Schilcher, ARGE Seminarbäuerinnen Kärnten
- + 20 €/Person

Inhalt:

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

Anmeldung und Information:

Anmeldung bis 30.12.2021 unter <https://ktn.lfi.at>,
Kursnummer 2-0022971



LK NIEDERÖSTERREICH



TEICHWIRTERUNDE

- 🕒 Donnerstag, 18.11.2021, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Naturpark Heidenreichsteiner Moor, Waidhofnerstraße 80, 3860 Heidenreichstein
- 👤 FM Günther Gratzl
Elisabeth Peham Msc
DI DI Leo Kirchmaier
DI Melanie Haslauer
Dr. Heinz Heistinger
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 15 €/Person (EMFF-gefördert)

Inhalt:

Hier erfahren Sie alles zur neuen Flächenprämie für die Teichwirtschaft, welche voraussichtlich ab Jänner 2022 zur Verfügung steht!

Außerdem werden aktuelle Themen im Bereich der Karpfenteichwirtschaft (rechtliche Rahmenbedingungen betreffend Fischprädatoren, Förderungen im Bereich Aquakultur und neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis) für Fischzüchterinnen und Fischzüchter aufbereitet, um auf ändernde Umweltbedingungen rasch reagieren zu können und am letzten Stand der Wissenschaft und der Produktionstechnik zu bleiben.

Anmeldung bis 12.11.2021 und Information:

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



BÄUERLICHE FORELLENPRODUKTION MIT ANLAGENBESICHTIGUNG IN DER BERGBAUERNSCHULE HOHENLEHEN

- 🕒 Freitag, 21.01.2022, 10:00 bis 16:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
- 👤 DI Paul Egger
Helga Blaimauer
DI Melanie Haslauer
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 40 €/Person (EMFF-gefördert)

Inhalt:

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

Anmeldung bis 14.01.2022 und Information:

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

FISCHRÄUCHERKURS

- 🕒 Montag, 31.01.2022, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 FM Günther Gratzl
Josef Blauensteiner
DI Johannes Bichl
DI Melanie Haslauer
- + 40 €/Person (EMFF-gefördert)

Inhalt:

Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forelle und Karpfen mit anschließender Verkostung der Produkte.

Anmeldung bis 25.01.2022 und Information:

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





BETRIEBSVORSCHRIFT FÜR FISCHTEICHE RICHTIG AUSFÜLLEN

- 🕒 Donnerstag, 24.02.2022,
13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Naturpark Heidenreichsteiner Moor, Waidhofnerstraße 80,
3860 Heidenreichstein
- 👤 FM Günther Gratzl
- +

Inhalt:

Bei Behördenverfahren ist es oft nötig eine Betriebsvorschrift für Fischteiche anzulegen und auszufüllen. Diese wird von der Behörde bei der Anpassung an den Stand der Technik gefordert. Am Beginn der Veranstaltung wird im Rahmen eines Vortrags das Thema behandelt und Einblicke in die Herausforderungen aufgezeigt.

Im Anschluss wird mit praktischen Beispielen und ausreichender Zeit für Fragen versucht die jeweilige eigene Betriebsvorschrift auszufüllen. Dazu wird eine Muster-Betriebsvorschrift verwendet, die im Rahmen der Veranstaltung ausgeteilt wird.

Weiters erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer schriftliche Erläuterungen zur Muster-Betriebsvorschrift, die das ausfüllen erleichtern. Bitte bringen Sie bei Bedarf die Unterlagen, die zum Ausfüllen Ihrer Betriebsvorschrift nötig sind zur Veranstaltung mit.

Anmeldung bis 17.02.2022 und Information:

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

BESICHTIGUNG DER KREISLAUFANLAGE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FACHSCHULE EDELHOF

- 🕒 Mittwoch, 27.04.2022, 14:30 bis 17:00 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelfhof, Edelfhof 1,
3910 Zwettl
- 👤 DI Johannes Bichl
DI Melanie Haslauer
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- +

Inhalt:

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

Anmeldung bis 22.04.2022 und Information:

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

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
T 05 0259 - 0

Beratung Aquakultur – Schwerpunkt Karpfenteichwirtschaft

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

Beratung Aquakultur – Schwerpunkt Forellenproduktion

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

Kursorganisation und Anmeldung

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

FISCH KAISER 2022

Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

Die Bewertung und Prämierung erfolgt in vier Kategorien:

- geräuchert (kalt oder heiß)
- gebeizt/mariniert
- Frischfisch
- sonstige (wie Fischzubereitungen...)

Ausschreibung, Teilnahmekarten und alle Details zum Einreichverfahren auf:

<https://www.messewieselburg.at/produktpraemierung/fisch-kaiser/>

Einreichverfahren & Fristen:

Die vollständig ausgefüllte Teilnahmekarte muss bis spätestens 12. November 2021 an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, per Fax an 07416/502 40 oder per E-Mail an ls@messewieselburg.at eingesandt werden. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich an das Lebensmitteltechnologische Zentrum, HBLFA Francisco Josephinum, Wechlingerstraße 19, 3250 Wieselburg geliefert werden.

Die Proben-Abgabe/Einlang-Tage sind am Montag, den 15. und Dienstag, den 16. November 2021 jeweils von 7:30 bis 16:00 Uhr.

Der Probenabgabe-Termin für FRISCHFISCH ist am Mittwoch, 17. November 2021 von 08:00 bis 16:00 Uhr.

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen.

Die Teilnahmegebühr beträgt 49 € je Probe und ist bis zum 12. November 2021 zu überweisen.

Die genauen Details entnehmen Sie bitte der Teilnahmekarte 2022.

LK OBERÖSTERREICH



© stock.adobe.com

ONLINE COOKINAR: KOCHSCHULE FISCH - SCHMANKERL VOM HEIMISCHEN FISCH - F(R)ISCH AUF DEN TISCH!

- 🕒 Freitag, 26.11.2021, 10:00 bis 12:00 Uhr
- 🕒 Mittwoch, 02.03.2022, 14:30 bis 16:30 Uhr
- 🕒 Samstag, 26.03.2022, 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr
- 📍 Online
- 👤 Romana Schneider-Lenz
Monika Sohneg
- ➕ 20 €/Person

Inhalt:

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen. Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber lernen im Do-it-yourself Onlineseminar, wie einfach frischer Fisch selbst filetiert und kulinarisch in Bestform gebracht wird.

Anmeldung und Information:

Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Oberösterreich
T 050/6902 1500
E info@lfi-ooe.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T +43 (0)50 6902-0

Beratung Aquakultur

Abteilung Tierproduktion
Ing. Dipl. Päd. Martin Mayringer
T +43 (0)50 6902-1312
E martin.mayringer@lk-ooe.at

Kursorganisation und Anmeldung LFI Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T +43 (0)50 6902-1500
F +43 (0)50 6902-91500
E info@lfi-ooe.at
ooe.lfi.at

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Zwischen November 2021 und März 2022 werden 14 Termine angeboten.
- 📍 in Oberösterreich
Alle Details finden Sie hier: <https://ooe.lfi.at/fischk%C3%B6stlichkeiten-f-r-isch-auf-den-tisch+2500+1555829+++2331904>
- 👤 Monika Sohneg und weitere
- ➕ 28 €/Person plus Lebensmittelkosten, welche bei der Veranstaltung bar kassiert werden.

Inhalt:

Dieser Praxiskurs ist ein Muss für Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber und solche, die es noch werden möchten. Bestens geschulte Seminarbäuerinnen geben Hintergrundwissen über regionale Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf sowie Tipps und Tricks für fachgerechtes Zubereiten (z. B. Filetieren) von frischem Fisch.

Anmeldung und Information:

Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Oberösterreich
T 050/6902 1500
E info@lfi-ooe.at



© Florian Kainz/Archiv Aqua

LK STEIERMARK



© JB/Archiv Aqua

GRUNDLAGEN DES TEICHBAUS

- 🕒 Mittwoch, 10.11.2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 DI Markus Payr
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 68 €/Person (EMFF-gefördert)

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

Anmeldung und Information: Anmeldung bis spätestens 14 Tage vor Kurstermin
LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

FISCHZUCHT IM GEBÄUDE – KREISLAUFANLAGEN

- 🕒 Freitag, 19.11.2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Ölmühle und Fischzucht Neuhold, Draßling, St. Veit/Südmtk.
- 👤 Dr. Christian Bauer
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 68 €/Person (EMFF-gefördert)

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

Anmeldung und Information: Anmeldung bis spätestens 14 Tage vor Kurstermin
LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

DER GESUNDE FISCHBESTAND

- 🕒 Freitag, 04.02.2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 Dr. Oliver Hochwartner
Dr.in Elisabeth Licek
FM Helfried Reimoser
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 68 €/ Person (EMFF-gefördert)

Inhalt:

Ziel des Seminars ist die praxisnahe Vermittlung der grundlegenden Kenntnisse zum Erhalt eines gesunden Fischbestandes und für den richtigen Umgang mit Fischkrankheiten in der Teichwirtschaft. Behandelt werden die Themen Fischgesundheit, Vorbeugung und Erkennen von Fischkrankheiten, Notfallmaßnahmen, Tipps zur Selbsthilfe, Praxisbeispiele, praktische Vorführung einer Fischsektion sowie gesetzliche Bestimmungen.

Anmeldung und Information: Anmeldung bis spätestens 14 Tage vor Kurstermin
LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1305
E zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at



© Florian Kainz/Archiv Aqua

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Steiermark
Hamerlinggasse 3 8010 Graz
T 0316/ 8050-0

Geschäftsführer Teichwirte- und Fischzüchterverband Steiermark und Beratung Teichwirtschaft
Fischereimeister Helfried Reimoser
Schulgasse 28 8530 Deutschlandsberg
T 0676/3413006

Beratung Förderung und Teichwirtschaft
Daniel Hörner BSc.
KS Ing. Michael Temmel
Bezirkskammer Deutschlandsberg
Schulgasse 2, 8530 Deutschlandsberg
T 03462/2264-4202
E michael.temmel@lk-stmk.at

Kursorganisation und Anmeldung
Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Steiermark
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Mag. Siegfried Walter
T 0316/8050-1305
E zentrale@lfi-steiermark.at
stmk.lfi.at

LK TIROL



KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T 05/92 92-0
E office@lk-tirol.at

Kursorganisation und Anmeldung
Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T 05/92 92 1100
F 05/92 92 1199
E lfi@lk-tirol.at

ONLINE WEBINAR: FIT FÜR DIE BIO-FISCHZUCHT

- 🕒 Freitag, 21.01.2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
- 📍 Online
- + 45€/Person mit Förderung
90 €/Person ohne Förderung
für Bio Austria-Mitglieder und Biofreunde 30 €/Person

Inhalt:

Die biologische Fischzucht ist eine Nische mit viel Potential. Bio-Fische sind rar und die Nachfrage nimmt stetig zu. Diese Veranstaltung richtet sich an Einsteigerinnen und Einsteiger sowie Interessierte und greift die wichtigsten Themen für den Einstieg in die Bio-Fischzucht auf. Welche Bio-Richtlinien gilt es zu beachten und wie kann die Bio-Umstellung gelingen? Worauf ist bei der Vermarktung und der Produktkennzeichnung zu achten? Zudem berichtet ein erfahrener Bio-Fischzüchter aus der Praxis.

Anmeldung und Information:

BIO AUSTRIA Tirol
T 0512/572993
E tirol@bio-austria.at
<https://tirol.lfi.at>





GRUNDKURSE

Anerkannt als
Qualifikationsnachweis für
Förderungen aus dem
Fischereifonds.

Die Grundkurse umfassen 40 Stunden und sind anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF) 2014-2020 und dem Europäischen Meeres-, Fischerei-, und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027.
TGD-Anrechnung: Alle Aquakultur-Grundkurse am Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft BAW-IGF (Forellen, Karpfen, KLA) entsprechen den Vorgaben für die TGD Grundausbildung (Anhang 4, Art. 1 Z 1 TGDVO).

KÄRNTNER KURSSERIE: EINSTIEG IN DIE FORELLENPRODUKTION

Die Kärntner Kursserie ist ebenfalls als Qualifikationsnachweis gültig. Die Informationen finden Sie auf Seite 3 bei LK Kärnten.

GRUNDKURS FORELLENZUCHT

- 🕒 Montag, 14.11.2022 bis Freitag, 18.11.2022 - 40 Stunden
- 📍 Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft,
Scharfling 19, 5310 Mondsee
Es gibt Übernachtungsmöglichkeiten im BAW-Kursgebäude/
Scharfling
- 👤 Mag. Dr. Franz Lahnsteiner
TGD-Weiterbildungsanerkennung: TGD-Grundausbildung
- + 500 €/Person* | 628 €/Person* inkl. Übernachtung mit
Frühstück im Kursgebäude/Scharfling
* Tarif 2021, Änderungen 2022 möglich

Inhalt:

Systematik und Ökologie der Salmoniden, Anatomie und Physiologie der Fische, Teich- und Anlagenplanung, Abwasser- und Aquakulturremissionsverordnung, Grundlagen der Aquakultur, Laichgewinnung, Besamung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- u. Speisefischproduktion, Futter und Fütterung, Bakterien, Viren und Parasiten der Fische, Fischkrankheiten, Veterinärrecht in der Aquakultur, Hygiene und Desinfektion in der Aquakultur, Tötung, Verarbeitung und Vermarktung, Fisch als Lebensmittel, Lebensmittelrecht und Lebensmittelkennzeichnung, Praxisunterricht in der BAW-Fischzucht Kreuzstein, Exkursion zu einer Forellenteichwirtschaft

Anmeldung und Information:

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
T 01/71100 6367 - 22, M 0664/8852 3838
E sabine.stoellinger@baw.at
<https://www.baw.at/erwachsenenbildung.html>

GRUNDKURS: KARPFENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Der Kurs besteht aus Block 1 und 2 im Umfang von 40 Stunden.
Block 2: Mittwoch, 19.10.2022 bis Freitag 21.10.2022
Zum Präsenzkurs wird es einen online-Teil im Umfang von 2 Tagen geben. Die Online-Termine werden unter nachfolgendem Link noch bekannt gegeben:
<https://www.baw.at/erwachsenenbildung/Grundkurs--Karpfenteichwirtschaft.html>
- 📍 Kursort:
Block 1: Online-Veranstaltung
Block 2: Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelfhof im Waldviertel, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelfhof im Waldviertel, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
TGD-Weiterbildungsanerkennung: TGD-Grundausbildung
- + 500 €/Person*
* Tarif 2021, Änderungen 2022 möglich

Inhalt:

Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in alle Aspekte der Karpfenteichwirtschaft, vom Teichbau über die Bewirtschaftung inkl. Vermehrung bis zur Verarbeitung und Vermarktung. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Bioproduktion und verschiedene rechtliche Aspekte. Absolventinnen und Absolventen werden über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Fischproduktion in Teichen informiert sowie die Netzwerke und Institute kennenlernen, die Beratung und Hilfe anbieten. Sie werden in die Lage versetzt, eine kleine Teichwirtschaft (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben.

Anmeldung und Information:

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
T 01/71100 6367 - 22, M 0664/8852 3838
E sabine.stoellinger@baw.at
<https://www.baw.at/erwachsenenbildung.html>



GRUNKURS FISCHPRODUKTION IN WARMWASSER-KREISLAUFANLAGEN

- 🕒 Der Kurs wird im Jahr 2022 zweimal abgehalten und besteht jeweils aus Block 1 und 2 im Umfang von 40 Stunden.
Kurs 1: Montag, 02.05.2022 bis Mittwoch 04.05.2022
Kurs 2: Montag, 16.05.2022 bis Mittwoch 18.05.2022
Zum Präsenzkurs wird es einen online-Teil im Umfang von 2 Tagen geben. Die Online-Termine werden unter nachfolgendem Link noch bekannt gegeben:
<https://www.baw.at/erwachsenenbildung/Grundkurs--Warmwasser-Kreislaufanlagen.html>
- 📍 Block 1 Online-Veranstaltung
Block 2 Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhof im Waldviertel, Edelhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
TGD-Weiterbildungsanerkennung: TGD-Grundausbildung
- + 500 €/Person*
* Tarif 2021, Änderungen 2022 möglich

Inhalt:

Die Kursteilnehmenden bekommen einen fundierten Einblick in wesentliche Aspekte der Fischproduktion in Warmwasser-Kreislaufanlagen, von der grundlegenden Technologie über den Betrieb und die Wartung von Kreislaufanlagen, bis zur Verarbeitung und Vermarktung der Fische. Weitere Themen sind u.a. Förderwesen, Fischkrankheiten, Betriebshygiene und wirtschaftliche sowie rechtliche Aspekte. Absolventinnen und Absolventen sollen in die Lage versetzt werden, die grundlegenden technologischen sowie wirtschaftlichen Möglichkeiten und Risiken der Fischproduktion in einer Warmwasser-Kreislaufanlage abzuschätzen und so die Grundlage für den Einstieg in diese Form der Fischproduktion erwerben.

Anmeldung und Information:

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
 T 01/71100 6367 - 22 oder 0664/8852 3838
 M sabine.stoellinger@baw.at
<https://www.baw.at/erwachsenenbildung.html>



BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT



Lehre und Facharbeiterprüfung oder Erwachsenenbildung bzw. zweiter Bildungsweg

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

Voraussetzung für die Erwachsenenbildung bzw. zweiter Bildungsweg

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

Prüfungsgegenstände

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

Allgemeiner Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Schriftverkehr, Fachrechnen

Varianten für den Facharbeiterabschluss im zweiten Bildungsweg

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



Variante 1 (Forellen Aquakultur)

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

Variante 2 (Karpfenteichwirtschaft)

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

** Modul 8 – Allgemeine Gegenstände: Der Ausbildungsteil „Verarbeitung und Vermarktung“ ist verpflichtend zu besuchen. Die restlichen Gegenstände können aus anderen Ausbildungen anerkannt werden. Sollte eine Anrechnung in Betriebswirtschaft (Matura, Unternehmerprüfung) nicht möglich sein, so müssen jene Teilnehmer entsprechende Kurse über das WIFI, BFI, LFI besuchen.*



Kurzbeschreibung der Modulinhalte für alle Teilnehmenden

BASISSEMINAR

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 1:

FORELLEN-AQUAKULTUR

2 Wochen/80 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 2:

FISCHBIOLOGIE: KARPFFENARTIGE UND NEBENFISCHE

2 Wochen/80 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 3:

SEENFISCHEREI

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten /

Teilnehmeranzahl max. 24

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

MODUL 4:

KARPFENTEICHWIRTSCHAFT UND KREISLAUFANLAGEN

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl max. 24

Kursort Ökostation Waldviertel

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

MODUL 5:

ELEKTROFISCHEREI UND GEWÄSSERÖKOLOGIE

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 6:

FISCHGESUNDHEIT

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 7:

FACHEXKURSION

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 8:

TEILBEREICH - VERARBEITUNG UND VERMARKTUNG

72 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

FACHARBEITERPRÜFUNG

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

Kursterminkalender und Veranstaltungsorte

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

Modul	2022	2023	2024
Basisseminar	X	X	
Modul 1: Forellen-Aquakultur	2 mal		
Modul 2: Fischbiologie; Karpfenartige und Nebenfische		X	
Modul 3: Seenfischerei	X		
Modul 4: Karpfenteichwirtschaft und Kreislaufanlagen	X	(X)	
Modul 5: Elektrofischerei und Gewässerökologie	(X)	X	
Modul 6: Fischgesundheit	X	(X)	
Modul 7: Fachexkursion	(X)	X	X
Modul 8: Allgemeine Fächer mit Vermarktung und Verarbeitung		(X)	X

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

KONTAKT / ANFRAGEN

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

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Institutsleiterin Stv., Kursleitung, Fischereiliche Aus- und Weiterbildung
 Mag.^a Dr.ⁱⁿ Daniela Achleitner
 T 01/ 71100 6367-30 oder
 M 0664/8852-3836
 E daniela.achleitner@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
 Claudia Stollberger
 T 050/6902-1452
 E lfa@lk-ooe.at



© Sonja Eder/Archiv Aqua

Meisterin bzw. Meister der Fischereiwirtschaft

ALLGEMEINES

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

TERMIN

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

INHALT

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

PRÜFUNGSGEGENSTÄNDE

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

MEISTERPRÜFUNG

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

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

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

<https://www.baw.at/erwachsenenbildung/Meisterin-und-Meister-der-Fischereiwirtschaft.html>

KONTAKT / ANFRAGEN

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Institutsleiterin Stv., Kursleitung, Fischereiliche Aus- und Weiterbildung
Mag.^a Dr.ⁱⁿ Daniela Achleitner
T 01/ 71100 6367-30 oder
M 0664/8852-3836
E daniela.achleitner@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Anmeldung zur Meisterausbildung
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Claudia Stollberger
T 050/6902-1452
E claudia.stollberger@lk-ooe.at

INFORMATION

Weitere BAW-Kurse finden Sie im Web auf der Internetseite <https://www.baw.at> unter der Rubrik Erwachsenenbildung.

