

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2022/2023

Kurse der Bundesländer
Kurz zusammengefasst

Allgemeine Grundkurse
Berufsausbildung und mehr

Alles auf einen Blick
Mit TGD-Stunden



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

WAS BEDEUTET TGD?

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

Herausgeber:

Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
in Zusammenarbeit mit der
Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Redaktion: DI Melanie Haslauer
Grafik: Anna Gindl, Ref. Informationsdesign, LK NÖ
Oktober 2022

INHALT

03 LK BURGENLAND

- 03 Einstieg in die Aquakultur –
Fischproduktion im Burgenland

03 LK KÄRNTEN

- 03 Fische räuchern & beizen
- 04 Fischzüchter- und Teichwirtetag
- 04 Online Aufzeichnung Cookinar:
Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch

05 LK NIEDERÖSTERREICH

- 05 Forellenzüchterrunde
- 05 Bäuerliche Forellenproduktion mit
Anlagenbesichtigung in der
Bergbauernschule Hohenlehen
- 06 Fischräucherkurs
- 06 Besichtigung der Kreislaufanlage
der landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof

07 LK OBERÖSTERREICH

- 07 Fischköstlichkeiten- F(r)isch auf den Tisch

07 LK STEIERMARK

- 07 Fischzucht im Gebäude – Kreislaufanlagen
- 08 Grundlagen des Teichbaus
- 08 Fischbe- und -verarbeitung
- 08 Zubereitung: heimischer Fisch
- 08 Webinar: Einstieg in die Bio-Teichwirtschaft
mit Karpfen
- 08 Der gesunde Fischbestand
- 09 Grundlagen der Forellenteichwirtschaft
- 09 Webinar: Raubfischproduktion
in der Teichwirtschaft

09 FISCHEREIFACHTAGUNG 2022

10 GRUNDKURSE

- 10 Grundkurs Salmoniden-Aquakultur
- 11 Grundkurs Karpfenteichwirtschaft
- 11 Grundkurs (Warmwasser-) Kreislaufanlagen

12 BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIERTSCHAFT

- 12 Lehre und Facharbeiterprüfung oder
Erwachsenenbildung bzw. 2. Bildungsweg
- 15 Meisterin bzw. Meister in der
Fischereiwirtschaft

LK BURGENLAND



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR – FISCHPRODUKTION IM BURGENLAND

- 🕒 Dienstag, 21.03.2023, 13:30 bis 17:30 Uhr in der FS Güssing
Mittwoch, 22.03.2023, 13:30 bis 17:30 Uhr in der FS Eisenstadt
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Güssing,
Stremtalstraße 19, 7540 Güssing
Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt,
Neusiedler Straße 6, 7000 Eisenstadt
- 👤 Mag. Dr. Bauer, Bundesamt für Wasserwirtschaft,
Ökostation Waldviertel
Ing. Wolfgang Pleier, Landwirtschaftskammer Burgenland
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 40 €/Person (voraussichtlich gefördert aus
Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung und Information: Anmeldung bis 09.03.2023,
Abteilung Tierzucht
T 02682/702-500
E tierzucht@lk-bgld.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Burgenländische Landwirtschaftskammer
Esterhazystrasse 15, 7000 Eisenstadt
T 02682/702

Abteilung Tierzucht

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

LK KÄRNTEN



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

FISCHE RÄUCHERN & BEIZEN

- 🕒 Montag, 24.10.2022, 9:00-13:00 Uhr
- 📍 Schloss Lichtengraben Familie Rittler,
9462 Bad St. Leonhard im Lavanttal
- 👤 FM Andreas Nögler (www.fischgenuss.at)
- + 170 €/Person ungefordert,
85€/Person für Landwirtinnen und Landwirte
(mit landw. Betriebsnummer), (gefördert gem. LE14-20)

Inhalt: Welche Fische zum Räuchern geeignet sind und wie diese darauf vorzubereiten sind erfahren die Teilnehmenden umfassend in diesem Fachseminar zur Fischverarbeitung. Dabei wird mitunter folgendes behandelt: geeignete Fischarten für das Räuchern, Empfehlungen für Räuchergeräte und -öfen, sowie Möglichkeiten zum Selbstbau, Vorbereitungsarbeiten zum Räuchern, Beizen von verschiedenen Fischarten, technologische Tipps für ein optimales Räucherergebnis. Als Teilnahmeunterlage erhalten die Teilnehmenden das Fachbuch „Fische räuchern und beizen“ von Wolfgang Hauer.

Anmeldung und Information: [Link](#)
T 0463 5850 3140
M office@lfi-ktn.at
<https://ktn.lfi.at>



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

FISCHZÜCHTER- UND TEICHWIRTETAG

- 🕒 Dienstag, 23. 05 2023 ab 13 Uhr
- 📍 Fischzucht Schloss Lichtengraben Familie Rittler
- 👤 DI Markus Payr und weitere
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
Bewilligung wird noch eingeholt
- + 25 €/Person für Nicht-Mitglieder und
15 €/Person für Mitglieder des Vereins der Kärntner Fischzüchter

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

Anmeldung bis 02.05.2023 und Information:

T 0463 / 5850 2513

M office@lfi-ktn.at

<https://ktn.lfi.at>

ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: HEIMISCHER FISCH - FRISCH AUF DEN TISCH

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

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

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



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Kärnten

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt

T 0463 / 5850

Allgemeine Fischzucht | Referat 4

Tierische Produktion und Bauen

DI Gerda Maria Weber

T 0463 / 5850 – 1530

E gerda.weber@lk-kaernten.at

Biofisch | Biozentrum Beratung und Bildung

Stefan Kopeinig

T 0463 / 5850 – 5417

E stefan.kopeinig@lk-kaernten.at

Direktvermarktung | Referat 2

Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft

Ing. Dipl. Päd. Daniela Merl

T 0463 / 5850 – 3140

E daniela.merl@lk-kaernten.at

Administration | Referat 2

„Verein der Kärntner Fischzüchter“

Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft

Astrid Rössler

T 0463 / 5850 – 1392

E astrid.roessler@lk-kaernten.at

FORELLENZÜCHTERRUNDE

🕒 Montag, 07.11.2022, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 Bezirksbauernkammer Scheibbs,
Kapuzinerplatz 4, 3270 Scheibbs

👤 Mag. Dr. Franz Lahnsteiner
DI Melanie Haslauer

Dr. Heinz Heistingering und weitere

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde

+ 20 €/Person (EMFF-gefördert)

Inhalt: Wie steht es um die heimische Fischproduktion? Gibt es ausreichend Fördermittel für betriebliche Investitionen? Diese und weitere Fragen werden im Rahmen der Informationsveranstaltung beantwortet, um einen Überblick über die aktuelle Situation in der Aquakultur in Österreich zu erhalten und am letzten Stand der Produktionstechnik und Wissenschaft zu bleiben. Fachaustausch und Diskussionen inklusive.

Anmeldung bis 31.10.2022 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit

T 05/0259 23105

E aquakultur@lk-noe.at

BÄUERLICHE FORELLENPRODUKTION MIT ANLAGENBESICHTIGUNG IN DER BERGBAUERNSCHULE HOHENLEHEN

🕒 Freitag, 20.01.2023, 10:00 bis 16:00 Uhr

📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen,
Garnberg 8, 3343 Hohenlehen an der Ybbs

👤 DI Paul Egger

Helga Blaimauer

DI Melanie Haslauer

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde

+ 40 €/Person (voraussichtlich gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung bis 13.01.2023 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit

T 05/0259 23105

E aquakultur@lk-noe.at



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

FISCHRÄUCHERKURS

- 🕒 Dienstag, 31.01.2023, 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 (voraussichtlich gefördert aus
Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung bis 24.01.2023 und Information: [Link](#)

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

BESICHTIGUNG DER KREISLAUFANLAGE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FACHSCHULE EDELHOF

- 🕒 Mittwoch, 22.02.2023, 14:30 bis 17:00 Uhr
📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof,
Edelhof 1, 3910 Zwettl
👤 DI Johannes Bichl
DI Melanie Haslauer
+ 15 €/Person (voraussichtlich gefördert aus
Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung bis 15.02.2023 und Information: [Link](#)

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



Foto: BAW-ÖKO/Archiv Aqua

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

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

Beratung Aquakultur

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

Beratung Aquakultur

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

Kursorganisation und Anmeldung

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

LK OBERÖSTERREICH

LK STEIERMARK

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

🕒 Zwischen Oktober 2022 und Mai 2023 werden 17 Termine
📍 in Oberösterreich angeboten.

Alle Details finden Sie hier: [Link](#)

👤 Monika Sohneg und weitere

+ 35 €/Person

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/6902 1500

E info@lfi-ooe.at

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

T 050/ 6902-0

Beratung Aquakultur

Abteilung Tierproduktion

Ing. Dipl. Päd. Martin Mayringer

T 050/6902-1312

E martin.mayringer@lk-ooe.at

Kursorganisation und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut

LFI Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

T 050/6902 1500

F 050/6902 91500

E info@lfi-ooe.at

www.ooe.lfi.at



Foto: Fotozweit.at/Archiv Aqua

FISCHZUCHT IM GEBÄUDE – KREISLAUFANLAGEN

🕒 Dienstag, 08.11.2022, 09:00 bis 17:00 Uhr

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

👤 Dr. Christian Bauer

Daniel Hörner

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

+ 74 €/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. Darüber hinaus gibt es aktuelle Infos zu Investitions-Förderungen in der Aquakultur. Am Nachmittag steht im Rahmen der Besichtigung einer Indoor-Fischzuchtanlage mit Vermarktung der Erfahrungsaustausch im Vordergrund.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

E siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

GRUNDLAGEN DES TEICHBAUS

- 🕒 Dienstag, 15.11.2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 DI Markus Payr
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 74 €/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: [Link](#)

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

FISCHBE- UND -VERARBEITUNG

- 🕒 Freitag, 18.11.2022, 14:00 bis 20:00 Uhr
- 📍 FS Neudorf (Lehrküche), Neudorf 17, 8410 Wildon
- 👤 FM Helfried Reimoser
- + 74 €/ Person (EMFF-gefördert)

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

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

ZUBEREITUNG: HEIMISCHER FISCH

- 🕒 Freitag, 13.01.2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
- 📍 Oststeiermark, Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
- 👤 Maria Leßl
- + 25 €/Person exkl. Lebensmittelkosten

Inhalt: Kochen mit Karpfen, Forelle und Wels. Zubereitung einfacher Gerichte: Vorspeisen, Suppen und Hauptspeisen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Gerhild Katharina Zotter,
gerhild.zotter@lk-stmk.at

WEBINAR: EINSTIEG IN DIE BIO-TEICHWIRTSCHAFT MIT KARPFFEN

- 🕒 Dienstag, 17.01.2023, 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr
- 📍 Online via Zoom-Meetingplattform
- 👤 DI Marc Mößner
- 📄 Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden für ÖPUL23-BIO
- + 40 €/Person ungefördert,
20 €/Person gefördert für Landwirtinnen und Landwirte (mit landw. Betriebsnummer),
12€/Person reduzierter Beitrag für Mitglieder Bio Ernte Stmk. oder Bio Ennstal (gefördert gem. LE14-20)

Inhalt: Das Webinar ist für alle Interessierte und Neueinsteigerinnen und Neueinsteiger in die Bio-Karpfenteichwirtschaft, konventionell wirtschaftende Teichwirtinnen und Teichwirte mit Interesse an der Umstellung auf Bio oder bereits umgestellte Betriebe, die mehr Fachinfos möchten. In diesem Online-Seminar erhalten die Teilnehmenden alle wichtigen Infos zum Einstieg in die Bio-Karpfenteichwirtschaft. Neben den Grundlagen wie der Teichführung oder der Fütterung gibt es ausreichend Zeit für Fragen und zum Diskutieren.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bio Ernte Steiermark, Julia Wöber
T 0676/842214410
M julia.woeber@ernte.at

DER GESUNDE FISCHBESTAND

- 🕒 Freitag, 03.02.2023, 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
- + 74 €/ Person (voraussichtlich gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

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



Foto: Viktor Divos/Archiv Aqua

GRUNDLAGEN DER FORELLENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Mittwoch, 08.02.2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 DI Markus Payr
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 74 €/ Person (voraussichtlich gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

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

WEBINAR: RAUBFISCHPRODUKTION IN DER TEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Dienstag, 14.02.2023, 14:00 bis 16:30 Uhr
- 📍 Online via Zoom-Meetingplattform
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
FM Günther Gratzl
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 25 €/ Person (voraussichtlich gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die gezielte Produktion von Raubfischen (Zander, Hecht, Wels, Flussbarsch, Aalrutte) als Nebenfische in der Teichwirtschaft gewinnt an Interesse. In diesem Webinar wird den Teilnehmenden dieser Produktionszweig anhand der Themen Vermehrung, Aufzucht und Fütterung sowie einem Überblick zur Vermarktung und zu Produktionsstatistiken nähergebracht. Abgerundet wird das Programm durch einen Beitrag zum Thema „Teich in Teich Produktionssysteme“.

Anmeldung und Information: [Link](#)

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

KONTAKT / ANFRAGEN

Landwirtschaftskammer Steiermark

Hamerlinggasse 3 8010 Graz
T 0316/ 8050-0

Geschäftsführer Teichwirte- und Fischzüchterverband

Steiermark und Beratung Teichwirtschaft
Fischereimeister Helfried Reimoser
Kinoplatz 2, 8501 Lieboch
T 0676/3413006

Beratung Förderung und Teichwirtschaft

Daniel Hörner BSc.
Bezirkskammer Weststeiermark
Kinoplatz 2, 8501 Lieboch
T 03136/90919-6042
E daniel.hoerner@lk-stmk.at

Kursorganisation und Anmeldung

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

Fischereifachtagung 2022

vom BAW-Institut für Gewässerökologie
und Fischereiwirtschaft Scharfling

- 🕒 Dienstag 29. November ab 13 Uhr bis
Mittwoch 30. November 2022 um 13 Uhr
- 📍 Veranstaltungszentrum Schlosshotel Mondsee,
Schlosshof 1a, 5310 Mondsee
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + keine Tagungsgebühr, 44 €/Person für Pausenverpflegung, 39 €/Person für Abendessen; Übernachtungsmöglichkeiten bestehen im Schlosshotel Mondsee

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
Scharfling 18, 5310 Mondsee
T 01/ 71100 6367 11
Fax 01/ 71100 6367 33
E mail.fft@baw.at
www.baw.at



GRUNKURSE

Anerkannt als
Qualifikationsnachweis für
Förderungen aus dem
Fischereifonds.

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

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.

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

GRUNKURS SALMONIDEN-AQUAKULTUR

- 🕒 **Termin 1:** Der Kurs umfasst 5 Tage und findet im sog. „Blended Learning“ statt.
Online: Montag, 14. November 2022
Präsenz: Dienstag, 15. November 2022 und von Montag, 21. November 2022 bis Mittwoch, 23. November 2022
- 🕒 **Termin 2:** eventuell auch im sog. „Blended Learning“
Montag, 13. November 2023 bis Freitag, 17. November 2023
Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)
- 📍 **Kursort Präsenz:**
Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling 19, 5310 Mondsee
Es gibt Übernachtungsmöglichkeiten im BAW-Kursgebäude/Scharfling
- 👤 **Univ. Prof. Mag. Dr. Franz Lahnsteiner**
- 📖 **TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden**
- ⊕ **500 €/Person***
Optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling:
25 €/Nacht, 8 €/Tag für Frühstück
* Tarif 2022, Änderungen 2023 möglich

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

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

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

Der fachspezifische Teil gibt eine umfassende Einführung in die Salmoniden-Aquakultur (Systematik/Ökologie, Betriebsformen, Laichgewinnung, Besamung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und Speisefischproduktion, Töten/Vermarktung). Ein großes Augenmerk wird auch auf Hygiene, Fischgesundheit und Anlagenplanung gelegt. Der praktische Unterricht wird in der Fischzucht Kreuzstein durchgeführt. Den Abschluss bildet eine Fachexkursion zu einer Salmoniden-Aquakulturanlage. Absolventinnen und Absolventen sollen über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Salmoniden-Aquakultur informiert sein. Sie sollen in die Lage versetzt werden, eine kleine Salmoniden-Aquakultur (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/71100 6367-30 oder 0664/8852 3836

M office.igf@baw.at

www.baw.at/erwachsenenbildung.html

GRUNKURS KARPENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Der Kurs findet im sog. „Blended Learning“ statt.
Online: Donnerstag, 20. April 2023
Präsenz: Montag, 23. Oktober 2023 bis Mittwoch, 25. Oktober 2023
Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)
- 📍 Kursort Präsenz:
Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhofer im Waldviertel, Edelhofer 1, 3910 Zwettl
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 500 €/Person*, Übernachtung auf Anfrage in der LFS-Edelhofer möglich
* Tarif 2022, Änderungen 2023 möglich

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

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

2. Kursteil: Fachspezifisches Modul Karpenteichwirtschaft (3 Tage, 24 UE):

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/71100 6367-30 oder 0664/8852 3836

M office.igf@baw.at

www.baw.at/erwachsenenbildung.html

GRUNKURS (WARMWASSER-) KREISLAUFANLAGEN

- 🕒 Der Kurs findet im sog. „Blended Learning“ statt.
Online: Montag, 17. April 2023 bis Dienstag, 18. April 2023
Präsenz: Mittwoch, 26. April 2023 bis Freitag, 28. April 2023
Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)
- 📍 Kursort Präsenz:
Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Edelhofer im Waldviertel, Edelhofer 1, 3910 Zwettl
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 500 €/Person**, Übernachtung auf Anfrage in der LFS-Edelhofer möglich
* Tarif 2022, Änderungen 2023 möglich

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

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

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

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

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

T 01/71100 6367-30 oder 0664/8852 3836

M office.igf@baw.at

www.baw.at/erwachsenenbildung.html



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua



Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

LEHRE UND FACHARBEITERPRÜFUNG ODER ERWACHSENENBILDUNG BZW. 2. BILDUNGSWEG

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

Voraussetzung für die Erwachsenenbildung bzw. zweiter Bildungsweg

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

Prüfungsgegenstände

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

Allgemeiner Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Schriftverkehr, Fachrechnen

Varianten für den Facharbeiterabschluss im 2. Bildungsweg

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

Variante 1 (Forellen Aquakultur)	
BAW Scharfling, berufsbezogener Fachteil Basis + Modul 1 + Modul 5 + Modul 6 + Modul 7;	256 UE
abz Salzkammergut, allgemeiner Teil Modul 8*, Teil: Verarbeitung und Vermarktung	72 UE

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

* Modul 8 – Allgemeine Gegenstände:

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



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Kurzbeschreibung der Modulinhalte für alle Teilnehmenden

BASISSEMINAR

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 12

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

MODUL 1:

FORELLEN-AQUAKULTUR

2 Wochen/80 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

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

MODUL 2:

FISCHBIOLOGIE - KARPENARTIGE UND NEBENFISCHE

2 Wochen/80 Unterrichtseinheiten, plus Prüfungstag

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

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

MODUL 3:

SEENFISCHEREI

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 24

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

MODUL 4:

KARPFENTEICHWIRTSCHAFT UND KREISLAUFANLAGEN

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28, Kursort Ökostation Waldviertel

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

MODUL 5:

ELEKTROFISCHEREI UND GEWÄSSERÖKOLOGIE

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

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

MODUL 6:

FISCHGESUNDHEIT

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

Themen der Fischgesundheit wie Fischparasiten, Fischsterben, Abwasser und Fischerei, veterinärrechtliche Belange und der Tiergesundheitsdienst nehmen den Hauptteil des Kursmodules 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-Salzammergut (Altmünster). Das Modul 4 wird im Waldviertel (Abteilung: Ökostation) abgehalten.

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

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

Weiterführende Informationen

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

KONTAKT / ANFRAGEN

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

Bundesamt für Wasserwirtschaft

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

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

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



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

MEISTERIN BZW. MEISTER IN DER FISCHEREIWIRTSCHAFT

ALLGEMEINES

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

TERMIN

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

INHALT

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

PRÜFUNGSGEGENSTÄNDE

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

MEISTERPRÜFUNG

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

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

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

www.baw.at/erwachsenenbildung/Meisterin-und-Meister-der-Fischereiwirtschaft.html

KONTAKT / ANFRAGEN

Bundesamt für Wasserwirtschaft

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

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

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

INFORMATIONEN

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



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

