

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur



2018/19

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

EMFF
2014 – 2020

Europäischer Meeres-
und Fischereifonds:
Hier investiert Europa in
eine nachhaltige Fischerei.





Foto: Florian Kainz, Archiv Aqua

LK Burgenland

Einstieg in die Aquakultur – Fischproduktion im Burgenland	3
Kontakt	3

LK Kärnten

Social Media Marketing für bäuerliche Direktvermarkter	4
Aktuelles aus der Fischgesundheit	4
Fischzüchter und Teichwirtetag	5
Einstieg in die Forellenteichwirtschaft	5
Exkursion für Fischzüchter und Neueinsteiger	6
Kurs zur Fischveredelung	6
Kontakt	7

LK Niederösterreich

Forellenzüchterrunde	8
Fischräucherkurs	8
Kontakt	9

LK Oberösterreich

Fischköstlichkeiten – F(r)isch auf den Tisch	10
Heimischer Fisch – von der Produktion bis zur Vermarktung	10
Edelwels – von der Produktion bis zur Vermarktung – Exkursion ins Waldviertel	11
Fisch be- und verarbeiten	11
Von Alpenkaviar bis Fischzucht	12
Kontakt	12

LK Steiermark

Fischzucht im Gebäude – Kreislaufanlagen und Aquaponics	13
Grundlagen des Teichbaus	13
Der gesunde Fischbestand – Weiterbildung für Teichwirtinnen und -wirte ..	14
Forellenteichrunde	14
Gewässerökologie und Wasserqualität an stehenden Gewässern	15
Flusskrebs-Seminar	15
Kontakt	16

Grundkurse

Grundkurs für Anfänger in der Forellenzucht	17
Grundkurs Karpfenteichwirtschaft	17
Grundkurs Fischproduktion: Aquakultur in Warmwasserkreislaufanlagen ...	18

Facharbeiterin und Facharbeiter für Fischereiwirtschaft

Allgemeines	19
Kurzbeschreibung der Modulinhalte	20
Kursterminkalender für die Facharbeiterausbildung	23
Kontakt	23

Einstieg in die Aquakultur –

Fischproduktion im Burgenland

Mittwoch, 22. Mai 2019, 8.30 bis 17.30 Uhr
Kursort: Landwirtschaftskammer Burgenland,
Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt

Referent(inn)en: Dr. Gerald Hochwimmer, Fischfarm Sigless;
Ing. Wolfgang Pleier, LK Burgenland;
Ing. Lydia Teufl, Bezirksreferat Eisenstadt

Inhalt:

Fischkunde und Anatomie, die wichtigsten heimischen Fischarten,
Fische richtig betäuben, töten und filetieren, Hygiene vom Teich bis
zum Küchentisch.

Kosten: € 80,-/Person
Anmeldung: bis 16. Mai 2019,
Abteilung Tierzucht, Tel. 02682/702-500,
E-Mail: tierzucht@lk-bgld.at

KONTAKT

Burgenländische Landwirtschaftskammer
Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Tel. 02682/702-0

Abteilung Tierzucht

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



Social Media Marketing für bäuerliche

Direktvermarkter

Dienstag, 27. November 2018, 9 bis 16 Uhr
Bildungshaus Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt

Referent(inn)en: Ing. Stefan Kopeinig, Biozentrum;
Gudrun Susanne Linecker-Grausberg, LK Kärnten

Inhalt: 89 % der Menschen auf der Welt nutzen zumindest einmal am Tag soziale Medien. In der Altersgruppe zwischen 18 und 24 Jahren sogar etwa 95 %. Heute braucht man als Direktvermarkter Social Media vor allem, um eigene Inhalte, Produkte und Inhalte in sozialen Netzwerken bekannt zu machen und sich mit möglichst vielen Menschen, Kunden, Geschäftspartnern und Gleichgesinnten in Kontakt zu treten.

Kosten: € 40,-/Person
Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2500,
lfi@lk-kaernten.at, www.ktn.lfi.at
Informationen im Referat 2/LebensWirtschaft,
Ing. Daniela Merl, 0463/5850-1391,
E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at

Aktuelles aus der Fischgesundheit

Dienstag, 19. Februar 2019, 9 bis 12 Uhr
Bildungshaus Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt

Referent: Dr. Johannes Hofer, TGD Kärnten

Inhalt: In diesem Seminar soll auf gesundheitliche Probleme in der Aquakultur eingegangen werden.

Kosten: € 40,-/Person
Anmeldung und weitere Informationen im Referat 4/
Tierische Produktion und Bauen, Tel. 0463/5850-1532,
E-Mail: angela.murks@lk-kaernten.at, www.ktn.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 2,5 Stunden

Fischzüchter und Teichwirtetag

Dienstag, 12. März 2019, 13 bis 17 Uhr
GH Menüwirt St. Kanzian

Tagungsinhalte werden noch bekannt gegeben

Betriebsbesuch: Fischzucht Claudia Rogatschnig

Kosten: Tagungsgebühr wird noch bekannt gegeben

Anmeldung und weitere Informationen im Referat 2/LebensWirtschaft,

Gudrun Susanne Linecker-Grausberg, Tel. 0463/5850-1392,

E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at

Einstieg in die Forellenteichwirtschaft

Dienstag, 26. März 2019, 9 bis 16 Uhr
Gasthof Annabrücke, Saager 37, 9131 Grafenstein

Referenten: Ing. Stefan Kopeinig, Biozentrum;

Mag. Thomas Friedl, Amt der Kärntner Landesregierung;

Dr. Mario Deutschmann, Mag. Stefan Jerlich, LK Kärnten;

Johann Poganitsch, DI Stefan Preitner

Inhalt: In diesem Seminar soll auf die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Forellenzucht eingegangen werden. Welche Planungsunterlagen werden für die Einreichung einer Anlage benötigt? Es soll auf die wesentlichen Punkte im Wasserrecht, Naturschutz, Forstrecht und auf die Bio-Richtlinien hingewiesen werden. Ein Einblick in betriebswirtschaftliche Kennzahlen schließt den theoretischen Teil ab. Im Anschluss erfolgt eine Betriebsbesichtigung.

Kosten: € 40,-/Person

Anmeldung und weitere Informationen im Referat 4/

Tierische Produktion und Bauen, Tel. 0463/5850-1532,

E-Mail: angela.murks@lk-kaernten.at, www.ktn.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 2 Stunden



Foto: Weber, LK Kärnten



Foto: DV-Verband, Linecker-Grausberg

Exkursion für Fischzüchter und Neueinsteiger

Mai 2019, 9 bis 17 Uhr
Raum Kärnten und Steiermark

Kosten: Werden noch bekannt gegeben
Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2500,
lfi@lk-kaernten.at, www.ktn.lfi.at
Informationen im Referat 2/LebensWirtschaft,
Ing. Daniela Merl, 0463/5850-1391,
E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at

Kurs zur Fischveredelung

Dienstag, 24. September 2019, 9 bis 16 Uhr
Ort wird noch bekannt gegeben

Referenten: Dr. Siegfried Wagner, Lebensmittelgutachter Institut Wagner
Claudia Rogatschnig

Inhalt: Einflussbereich Fütterung und Haltungsart; Räucherfisch –
technologische Einflussfaktoren; Praktische Zubereitung von Graved Fisch,
Pasteten, Sulzen, Aufstrichen; Vergleichsverkostung von mitgebrachten
Produkten.

Kosten: € 40,-/Person
Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2500,
lfi@lk-kaernten.at, www.ktn.lfi.at
Informationen im Referat 2/LebensWirtschaft,
Ing. Daniela Merl, 0463/5850-1391,
E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at

KONTAKT

Landwirtschaftskammer Kärnten

Museumgasse 5
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Tel. 0463/5850-0

Allgemeine Fischzucht

Referat 4/Tierische Produktion und Bauen
Dipl.-Ing. Gerda Maria Weber, DW 1530,
E-Mail: gerda.weber@lk-kaernten.at

Direktvermarktung

Referat 2/Bildung, Beratung und LebensWirtschaft
Ing. Dipl.-Päd. Daniela Merl, DW 3140,
E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at

Rechtliche Fragen

Stabstelle Recht
Mag. Peter Wintschnig, DW 1464,
E-Mail: peter.wintschnig@lk-kaernten.at

Betriebswirtschaft

Referat 6/Agrar- und Marktwirtschaft
Mag. Stefan Jerlich, DW 1404,
E-Mail: stefan.jerlich@lk-kaernten.at

Biofisch

Biozentrum Beratung und Bildung
Stefan Kopeinig, DW 5417,
E-Mail: stefan.kopeinig@lk-kaernten.at

Administration „Verein der Kärntner Fischzüchter“

Referat 2/Bildung, Beratung und LebensWirtschaft
Gudrun Susanne Linecker-Grausberg, DW 1392,
E-Mail: susanne.linecker@lk-kaernten.at



Foto: Weber, LK Kärnten

Forellenzüchterrunde

Mittwoch, 31. Oktober 2018, 13 bis 17 Uhr
BBK Scheibbs, Kapuzinerplatz 4, 3270 Scheibbs

Referenten: Günther Gratzl, Bundesamt für Wasserwirtschaft;
DI DI Leo Kirchmaier, LK Niederösterreich;
Simon Weinberger, MSc

Inhalt: Wie steht es um die heimische Fischproduktion? Gibt es ausreichend Fördermittel für betriebliche Investitionen? Wie schütze ich meine Fischbestände effektiv vor Fischottern? Was tut sich auf dem Futtermittelsektor? Das Teichbuch – wie führe ich es richtig und wozu kann ich es nutzen? Diese und weitere Fragen sollen im Rahmen der Informationsveranstaltung beantwortet werden, um Ihnen einen Überblick über die aktuelle Situation in der Aquakultur in Österreich zu geben.

Kosten: € 15,-/Person
Anmeldung: Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Tierzucht, Tel. 05/0259-23100,
E-Mail: leo.kirchmaier@lk-noe.at

TGD-Anerkennung: 2 Stunden

Fischräucherkurs

Donnerstag, 17. Jänner 2019, 13 bis 17 Uhr
Landwirtschaftliche Berufsschule Edelhof, Edelhof 1a, 3910 Zwettl

Referenten: DI Johannes Bichl, HLUW Stift Zwettl;
Günther Gratzl, Bundesamt für Wasserwirtschaft;
Ing. Karl Deimel, Edelhof

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

Kosten: € 40,-/Person
Anmeldung: Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Tierzucht, Tel. 05/259-23100,
E-Mail: leo.kirchmaier@lk-noe.at



Foto: Florian Kainz, Archiv Aqua

KONTAKT

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
Tel. 05/0259-0

Beratung Aquakultur

Referat 3.1/Tierzucht
DI DI Leo Kirchmaier
Tel. 05/0259-23102
E-Mail: leo.kirchmaier@lk-noe.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua



Foto: bwa-oeko/Archiv Aqua

Fischköstlichkeiten – F(r)isch auf den Tisch

Dienstag, 6. November 2018, 18.30 bis 21.30 Uhr
ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster

Referentin: Hermine Spitzer

Inhalt: Dieser Praxiskurs ist ein Muss für 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. Hinweis: Bitte nehmen Sie zum Kurs ein Fischmesser oder scharfes Messer zum Filetieren mit. Der Kursbeitrag ist exkl. Lebensmittelkosten.

Kosten: € 22,-/Person (ungefördert € 44,-)
Anmeldung – LFI-Kundenservice: Tel. 050/6902-1500

Heimischer Fisch – von der Produktion bis zur Vermarktung

Mittwoch, 20. Februar 2019, 13 bis 16.30 Uhr
Fischzucht Glück, Hammerweg 1/13, 5270 Mauerkirchen

Referenten: DI Christoph Zaussinger, Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer

Inhalt: In dieser Veranstaltung haben Sie Gelegenheit, über den eigenen Betriebszweig „hinauszuschauen“ und andere Einkommenschancen in der Landwirtschaft und im ländlichen Raum kennenzulernen. Neben einer Exkursion wird auch über Marktchancen, über rechtliche, betriebswirtschaftliche und arbeitswirtschaftliche Rahmenbedingungen sowie über das Bildungs- und Beratungsangebot für diesen Betriebszweig informiert.

Ablauf der Veranstaltungen:

13 Uhr: Zusammenkunft am Treffpunkt, Informationen zum Betriebszweig (Marktchancen, betriebliche und persönliche Rahmenbedingungen, Einkommenschancen, Beratungs- und Bildungsangebote), anschließend Fahrt zum Exkursionsbetrieb.

14.30 bis 16.30 Uhr: Betriebsbesichtigung

Kosten: € 20,-/Person (ungefördert € 44,-)
Anmeldung – LFI-Kundenservice: Tel. 050/6902-1500



Foto: Honsig-Erlenburg

Edelwels – von der Produktion bis zur

Vermarktung – Exkursion ins Waldviertel

Mittwoch, 13. März 2019, 12.30 bis 16 Uhr
Waldland, Oberwaltenreith 10, 3533 Friedersbach/NÖ

Veranstaltungsbegleitung zur Exkursion:

Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer

Referent: Ing. Gottfried Pichler – Waldland
Die Anreise ist selbst zu organisieren.

Inhalt: In der österreichischen Strategie zur Förderung der nationalen Fischproduktion – Aquakultur – wurde als Ziel festgelegt, den Selbstversorgungsgrad bei Süßwasserfischen zu steigern. In den letzten Jahren konnten bereits wertvolle Erfahrungen mit der Haltung von Edelwelsen in geschlossenen Kreislaufanlagen gesammelt werden. Die gewonnenen Erkenntnisse werden von der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhoferhof aufgegriffen und ein Aus- und Weiterbildungsprogramm zur Fischproduktion im ökologischen Kreislaufsystem erarbeitet. Sie erhalten einen Einblick vor Ort.

Kosten: € 20,-/Person (ungefördert € 40,-)
Anmeldung – LFI-Kundenservice: Tel. 050/6902-1500

Fisch be- und verarbeiten

Dienstag, 19. März 2019, 9 bis 17 Uhr
Familie Weigerstorfer, Diepersdorf 41, 4552 Wartberg

Referent: Franz Wiesmayr

Inhalt: Das fachmännische Zerlegen, Filetieren, Räuchern, Salzen eines heimischen Fisches ist eine besondere Herausforderung. Im Seminar erlernen Sie von einem Profi die Möglichkeiten der Fischbe- und -verarbeitung im bäuerlichen Bereich in der Praxis kennen, wo Sie sich unter professioneller Aufsicht des Trainers gleich in der sachgerechten Umsetzung verschiedenster Techniken üben können.

Kosten: € 60,-/Person (ungefördert € 120,-)
Anmeldung – LFI-Kundenservice: Tel. 050/6902-1500



Foto: Weber, LK Kärnten

Von Alpenkaviar bis Fischzucht

Donnerstag, 11. April 2019, 13 bis 16.30 Uhr
Alpenkaviar Schlader, Kniewas 26, 4571 Steyrling

Referent: Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer

Inhalt: In dieser Veranstaltung haben Sie Gelegenheit, über den eigenen Betriebszweig „hinauszuschauen“ und andere Einkommenschancen in der Landwirtschaft und im ländlichen Raum kennenzulernen. Neben einer Exkursion wird auch über Marktchancen, über rechtliche, betriebswirtschaftliche und arbeitswirtschaftliche Rahmenbedingungen sowie über das Bildungs- und Beratungsangebot für diesen Betriebszweig informiert.

Ablauf der Veranstaltungen:

13 Uhr: Zusammenkunft am Treffpunkt, Informationen zum Betriebszweig (Marktchancen, betriebliche und persönliche Rahmenbedingungen, Einkommenschancen, Beratungs- und Bildungsangebote), anschließend Fahrt zum Exkursionsbetrieb.

14.30 bis 16.30 Uhr: Betriebsbesichtigung und Gespräch mit den Betriebsleiter(inne)n

Kosten: € 20,-/Person (ungefördert € 40,-)
Anmeldung – LFI-Kundenservice: Tel. 050/6902-1500

KONTAKT

Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz, Tel. 050/6902-0

Abteilung Tierproduktion

Referat für Geflügelwirtschaft und Aquakultur

Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer, DW 1312,
E-Mail: martin.mayringer@lk-ooe.at

Abteilung Ernährung und Direktvermarktung

Referentin Direktvermarktung
Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, DW 1263,
E-Mail: maria.ritzberger@lk-ooe.at



Fischzucht im Gebäude – Kreislaufanlagen und Aquaponics

Mittwoch, 7. November 2018, 9 bis 17 Uhr
Steiermarkhof, Ekkehard-Hauser-Straße 33, 8052 Graz

Referenten: Dr. Christian Bauer,
Dr. Gerhard Zechner

Inhalt: Die Teilnehmer(innen) erhalten einen einführenden Überblick über die Möglichkeiten, aber auch Grenzen der Fischzucht in Kreislaufanlagen, von den Grundlagen der Technologie (Fischhaltung, Wasserqualität, mechanische und biologische Reinigung) bis zu den wichtigsten Fischarten sowie zur Fisch- und Pflanzenproduktion in Aquaponics-Anlagen.

Kosten: € 68,-/Person
Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 2 Stunden

Grundlagen des Teichbaus

Dienstag, 20. November 2018, 9 bis 17 Uhr
Steiermarkhof, Ekkehard-Hauser-Straße 33, 8052 Graz

Referent: DI Markus Payr, FM und Obmann Verein der Kärntner Fischzüchter

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 dazu am Programm: Rechtliche Fragen, hydrographische Grundlagen, geologische Voraussetzungen, Teichbau allgemein, Neubau eines Teiches, Adaption einer Teichanlage und die Erstellung eines Kurzprojektes für einen Fischteich.

Kosten: € 68,-/Person
Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 3 Stunden



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua



Der gesunde Fischbestand –

Weiterbildung für Teichwirtinnen und -wirte

Freitag, 1. Februar 2019, 9 bis 17 Uhr

Steiermarkhof, Ekkehard-Hauser-Straße 33, 8052 Graz

Referenten: Dr. Oliver Hochwartner, Tierarzt; Dr. Elisabeth Licek, Tierärztin;
FM Helfried Reimoser, Geschäftsführer Teichwirteverband Steiermark

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 – Fischgesundheit, Vorbeugung und Erkennen von Fischkrankheiten, Notfallmaßnahmen, Tipps zur Selbsthilfe, Praxisbeispiele, praktische Vorführung einer Fischsektion, gesetzliche Bestimmungen.

Kosten: € 68,-/Person

Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 3 Stunden

Forellenteichwirtschaft

Donnerstag, 16. Mai 2019, 9 bis 17 Uhr

GH und Fischzucht Leger, Bad Gams

Referent: FM Helfried Reimoser, Geschäftsführer Teichwirteverband Steiermark

Inhalt: In diesem Kurs stehen die Grundlagen und praktischen Abläufe in der Forellenzucht (Durchflussanlagen) im Vordergrund. Die Inhalte werden praxisorientiert und anschaulich, ergänzt durch Theorieeinheiten, auf einer Forellenteichanlage vermittelt: Fischarten in der Forellenzucht, Wasserparameter, Fischhaltung, vom Setzling zum Speisefisch, Fütterung, Fischgesundheit, aktuelle rechtliche Fragen, Schlachtung und küchenfertiges Herrichten, Verkostung, Besichtigung der Anlage und viele praktische Beispiele.

Kosten: € 68,-/Person

Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 2 Stunden

Gewässerökologie und Wasserqualität an stehenden Gewässern

Dienstag, 28. Mai 2019, 9 bis 12.30 Uhr
Fischzucht Gut Hornegg, Preding

Referent(inn)en: Dr. Nicole Prietl, Tierärztin;
Heinrich Holler, FM Hornegg

Inhalt: Ausgerüstet mit Gummistiefeln, Kescher, Mikroskop und Bestimmungsbuch verbringen Sie einen halben Tag ausschließlich mit praktischer Arbeit und im Freien an einer der schönsten Bioteichwirtschaften der Steiermark und beschäftigen sich mit der Tierwelt, der Wasserchemie und -physik und den ökologischen Zusammenhängen und Kreisläufen sowie dem richtigen Umgang mit „Problemfällen“. Besonderes Augenmerk liegt auf dem Thema Wasserqualität: Was und wie wird gemessen, welche Aussagekraft haben die Ergebnisse und wann besteht Handlungsbedarf für Teichwirtinnen und -wirte. Begleitet werden die Teilnehmer(innen) von einem erfahrenen Karpfenteichwirt und einer Gewässerökologin.

Kosten: € 43,-/Person

Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

TGD-Fortbildungsanerkennung: 2 Stunden

Flusskrebs-Seminar

Freitag, 14. Juni 2019, 14 bis 18 Uhr
Steiermarkhof, Ekkehard-Hauser-Straße 33, 8052 Graz

Referentin: Dr. Nicole Prietl, Tierärztin

Inhalt: Flusskrebse sind seltene und scheue Bewohner unserer Gewässer. Grund genug, sich einen Nachmittag lang mit den Scherenrittern zu beschäftigen! Sie bekommen verschiedene Arten hautnah zu sehen und lernen die Grundlagen im Umgang mit den Tieren und die Unterscheidungsmerkmale der verschiedenen Arten kennen. Eine theoretische Einführung zu den Themen Ökologie, Vorkommen, Gefährdung und Schutz, fischereiwirtschaftliche Aspekte, Bedeutung der Krebse in der Aquakultur und Fangmethoden ergänzen das Programm.

Kosten: € 38,-/Person

Anmeldung und weitere Informationen: LFI Steiermark, Tel. 0361/8050-1305,
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at



Foto: LFI Steiermark/Prietl

KONTAKT

Landwirtschaftskammer Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel. 0316/8050-0

Beratung Teichwirtschaft

Fischereimeister Helfried Reimoser, Geschäftsführer Teichwirteverband
Steiermark, Schulgasse 28, 8530 Deutschlandsberg, Tel. 0676/3413006

Beratung EMFF

KS Ing. Michael Temmel, Bezirkskammer Deutschlandsberg,
Schulgasse 28, 8530 Deutschlandsberg, Tel. 03462/2264-4202,
E-Mail: michael.temmel@lk-stmk.at

Seminaranmeldung: www.lfi.at/stmk

Mag. Siegfried Walter, LFI Steiermark,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
Tel. 0316/8050-1305,
E-Mail: zentrale @lfi-steiermark.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Grundkurse

Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF)

Grundkurs für Anfänger in der Forellenzucht

**Montag, 12. bis Freitag, 16. November 2018,
Bundesamt für Wasserwirtschaft, Scharfling 18, 5310 Mondsee**

Inhalt: Systematik und Ökologie der Salmoniden, Anatomie und Physiologie der Fische, Teich und Anlagenplanung, Abwasser und Aquakulturemissionsverordnung, Grundlagen der Aquakultur, Laichgewinnung, Besamung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und 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, der Fisch als Lebensmittel, Lebensmittelrecht und Lebensmittelkennzeichnung. Exkursion zu einer Forellenteichwirtschaft.

Kursleiter: Mag. Dr. Franz Lahnsteiner, Bundesamt für Wasserwirtschaft

Kosten: € 848,- inkl. Übernachtung, € 720,- ohne Übernachtung
Anmeldung und weitere Informationen beim
Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie, Fischerei-
biologie und Seenkunde, Tel. 06232/3847-22, E-Mail: office.igf@baw.at

Grundkurs Karpfenteichwirtschaft

**Modul 1: Donnerstag, 9. und Freitag, 10. Mai 2019, 9 bis 17 Uhr
Modul 2: Mittwoch, 23. bis Freitag, 25. Oktober 2019, 9 bis 17 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettel**

Inhalt: Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer 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. Absolvent(inn)en sollen über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Fischproduktion in Teichen informiert sein sowie die Netzwerke und Institute kennenlernen, die Beratung und Hilfe anbieten. Sie sollen in die Lage versetzt werden, eine kleine Teichwirtschaft (v. a. Nebenerwerb) erfolgreich zu betreiben.

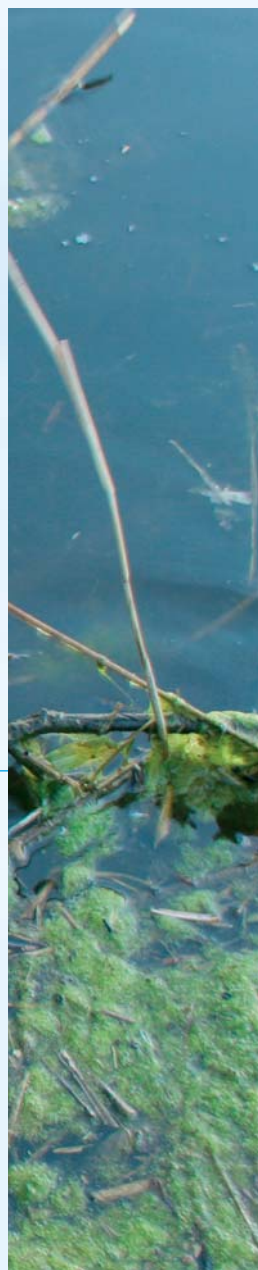


Foto: LFI Steiermark/Prieti



Foto: Christian Bauer/Archiv Aqua

Nutzen: Umfassende Einführung in die Grundlagen der Karpfenteichwirtschaft als Basis einer erfolgreichen Produktion von Karpfen und Nebenfischen. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF).

Kosten: € 490,-/Person
(nicht inkludiert sind, Verpflegung, Übernachtung und Fahrtkosten)

Anmeldung unter www.aquakultur-kurse.eu oder kurse@cyprinus.at,
Dr. Christian Bauer, Tel. 0677/61290212

TGD-Anerkennung: 3 Stunden

Grundkurs Fischproduktion: Aquakultur in Warmwasserkreislaufanlagen

Termin und Örtlichkeit wird noch bekanntgegeben

Inhalt: Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer bekommen einen fundierten Einblick in wesentliche Aspekte der Fischproduktion in Warmwasserkreislaufanlagen, 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. Absolvent(inn)en sollen in die Lage versetzt werden, die grundlegenden technologischen sowie wirtschaftlichen Möglichkeiten und Risiken der Fischproduktion in einer Warmwasserkreislaufanlage abzuschätzen und so die Grundlage für den Einstieg in diese Form der Fischproduktion zu erwerben.

Nutzen: Umfassende Einführung in die Grundlagen der Fischproduktion in geschlossenen Warmwasserkreislaufanlagen als Basis und Entscheidungshilfe für den Einstieg in die intensive Produktion von Speisefischen. Anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF).

Kosten: € 490,- bis € 550,-/Person
(nicht inkludiert sind Verpflegung, Übernachtung und Fahrtkosten)

Anmeldung unter www.aquakultur-kurse.eu oder kurse@cyprinus.at,
Dr. Christian Bauer, Tel. 0677/61290212

TGD-Anerkennung: 3 Stunden

Facharbeiterinnen und Facharbeiter für Fischereiwirtschaft

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. Zu beachten ist, dass im Vorfeld eine einschlägige berufliche Praxis vorliegen muss.

VORAUSSETZUNGEN

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

PRÜFUNGSGEGENSTÄNDE

Aquakultur – Gewässerkunde – Fischkunde – Bewirtschaftung von Gewässern – Fischgesundheit – Betriebswirtschaft und Marktkunde – Schriftverkehr – Politische Bildung – Fachrechnen

VARIANTEN

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, ein Wahlmodul: 3 oder 4	260 UE
--------------------------	---	--------

abz Salzkammergut

allgemeiner Teil	Modul 8* Teil: Verarbeitung und Vermarktung	72 UE
------------------	--	-------



Foto: Weber, LK Kärnten

Variante 2 (Karpfenteichwirtschaft)

BAW Scharfling

berufsbezogener Fachteil Basis + Modul 2 + Modul 4 + Modul 5 +
Modul 6 + Modul 7 260 UE

abz Salzkammergut

allgemeiner Teil Modul 8*
* allgemeine Gegenstände Teil: Verarbeitung und Vermarktung 72 UE

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

Die Einladung zu den einzelnen Kursmodulen erfolgt jeweils ca. 1 Monat vor Kursbeginn.

BASISSEMINAR

Veranstaltungszeit: 14. bis 18. Jänner 2019, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten (optional 7. bis 11. Jänner 2019)

Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

Dieses Modul beinhaltet Grundkenntnisse der Fischereifacharbeiteraus-
bildung. 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

Veranstaltungszeit: 21. Jänner bis 1. Februar 2019, 2 Wochen/80 Unterrichts-
einheiten, 4. Februar 2019 = Prüfungstag

Teilnehmeranzahl: max. 28 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

In diesem Kursteil wird im Speziellen die Aquakultur und Biologie der lachsar-

tigen Fische unterrichtet (Forellen, Äschen, Saiblinge, Renken, Huchen usw.). 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: Karpfenartige und Nebenfische

Veranstaltungszeit: 20. bis 31. Jänner 2020,

2 Wochen/80 Unterrichtseinheiten, 3. Februar 2020 = Prüfungstag

Teilnehmeranzahl: max. 28 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

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

Veranstaltungszeit: 3. bis 7. Juni 2019, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 24 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

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

Veranstaltungszeit: 1. bis 5. Juli 2019, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 28 Personen

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 im 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.



Foto: Weber, LK Kärnten



MODUL 5: Elektrofischerei und Gewässerökologie

Veranstaltungszeit: Mai 2020, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 28 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

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

Veranstaltungszeit: 6. bis 10. Mai 2019, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 28 Personen

Kursort: Scharfling am Mondsee

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

MODUL 7: Fachexkursion

Veranstaltungszeit: September 2020, 1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 24 Personen

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 kennenzulernen.

MODUL 8: Teilbereich – Verarbeitung und Vermarktung

Veranstaltungszeit: September 2021, 72 Unterrichtseinheiten

Teilnehmeranzahl: max. 24 Personen

Kursort: ab Salzammergut

Kandidaten über den 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 Teilnehmer entsprechende Kurse über das WIFI, BFI, LFI besuchen.

Facharbeiterprüfung

Am Ende der Ausbildung wird die Facharbeiterprüfung absolviert.

KURSTERMINKALENDER

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

Kosten

BAW-IGF (gemäß BAW-Tarif 2017)

€ 180,- pro Kurswoche (Tarifänderungen vorbehalten)

abz Salzkammergut

Information noch nicht verfügbar

Prüfungsgebühren: ca. € 110,-

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Basisseminar		X	X		X	X
Modul 1 – Forellen-Aquakultur		X			X	
Modul 2 – Fischbiologie; Karpfenartige und Nebenfische			X			X
Modul 3 – Seenfischerei		X			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
Modul 8 – Allgemeine Fächer mit Vermarktung und Verarbeitung	X			X		

Informationen zu Kursablauf und Facharbeiterprüfung

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde

Mag. Dr. Daniela Achleitner, Tel. 06232/3847-30,

E-Mail: daniela.achleitner@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle

Claudia Stollnberger, Tel. 050/6902-1452, E-Mail: lfa@lk-ooe.at



Impressum | Herausgeber: Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee. Redaktion: DI Gerda Maria Weber, Landwirtschaftskammer Kärnten. Fotos: Wenn nicht anders angegeben – Julia Prohaska/Archiv Verein der Kärntner Fischzüchter, Titelfoto: Foto: vitaliy_melnik – stock.adobe.com. Layout und Produktion: type&sign Graphikagentur, Rosentaler Straße 116, 9020 Klagenfurt am Wörthersee.