

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2024/2025

Kurse der Bundesländer
Kurz zusammengefasst

Allgemeine Grundkurse
Berufsausbildung und mehr

Alles auf einen Blick
Mit TGD-Stunden

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

INHALT

04 WO ERHALTEN SIE EINE BERATUNG ZUR AQUAKULTUR?

04 EINE FÖRDERBERATUNG ERHALTEN SIE HIER

05 TAGUNGEN UND ÖSTERREICH-WEITE VERANSTALTUNGEN

- 05 Fischereifachtagung 2024 vom Bundsam für Wasservirtschaft- Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling
- 05 Foto-Workshop: Mit Fisch auf Social Media -Wie setze ich Fisch und Fischprodukte fotografisch in Szene?
- 06 Tagung der Forellenzüchter mit Betriebsbesichtigung und Jahreshauptversammlung vom Verband Österr. Forellenzüchter
- 08 Indoor Aquakultur Tagung
- 08 Österreichische Teichwirte und Fischzüchertagung 2025
- 08 TGD-Grundkurs für die Aquakultur

07 ONLINE-ANGEBOTE

- 07 Webinar Europäischer Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF 2021-2027): Auf was ist bei der Antragstellung zu achten?
- 07 Webinar Aktuelles zur Fischgesundheit
- 08 Online Aufzeichnung Cookinar: Fischköstlichkeiten
- 08 Online Aufzeichnung Cookinar: Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch

08 KURSE IN DEN BUNDESLÄNDERN

08 BURGENLAND

- 08 Einstieg in die Aquakultur – Fischproduktion im Burgenland

09 KÄRNTEN

- 09 Kärntner Fischereitag mit Betriebsbesichtigung

09 NIEDERÖSTERREICH

- 09 Einstieg in die bäuerliche Forellenproduktion mit Anlagenplanung,-bewilligung und -besichtigung
- 09 Karpfen, Forelle und Wels professionell zerlegen und filetieren (Praxiskurs)
- 10 Fischräucherkurs – Karpfen, Forelle, Wels fachgerecht räuchern
- 10 Besichtigung der Kreislaufanlage der landwirtschaftlichen Fachschule Edelhofer
- 10 Forellenträucherkurs
- 10 Seminar Sauerstoffgehalt in Karpfenteichen

11 OBERÖSTERREICH

- 11 Fischköstlichkeiten- F(r)isch auf den Tisch
- 11 Einstieg in die Forellenerzeugung (mit Betriebsbesichtigung)
- 12 Einstieg in die Fischdirektvermarktung: Grundtätigkeiten in der Fischbe- und Verarbeitung kennen lernen
- 12 Hygienekurs für Fischdirektvermarktende
- 12 Einblicke in die Indoor-Fischzucht mit Betriebsbesichtigung

13 STEIERMARK

- 13 Die moderne Karpfenteichwirtschaft
- 13 Fischzucht im Gebäude – Indoor Kreislaufanlagen
- 13 Grundlagen des Teichbaus
- 13 Fischbe- und-verarbeitung (Praxiskurs)
- 14 Der gesunde Fischbestand

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, LK NÖ; **Grafik:** Sonja Hießberger, Ref. Informationsdesign, LK NÖ; Änderungen im Kursprogramm und bei den Terminen vorbehalten. September 2024

- 14 Grundlagen der Forellenteichwirtschaft
- 15 Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch
- 15 Heimischer Fisch- Frische KochSchule Leoben
- 15 Wasserparameter in der Aquakultur
- 15 Einführung in die Störzucht mit Betriebsbesichtigung

16 BAW - GRUNKURSE

- 16 Grundkurs Salmoniden-Aquakultur
- 17 Grundkurs Karpfenteichwirtschaft
- 17 Grundkurs (Warmwasser-) Kreislaufanlagen

18 BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT

18 MIT LEHRE ODER IM 2. BILDUNGSWEG ZUR FACHARBEITERIN ODER ZUM FACHARBEITER

- 19 Kurzbeschreibung der Modulinhalte
- 20 Anmeldung und Information

21 MEISTERIN UND MEISTER DER FISCHEREIWIRTSCHAFT

- 21 Anmeldung und Information

22 WICHTIGE ADRESSEN UND KONTAKTE

22 BURGENLAND

22 KÄRNTEN

23 NIEDERÖSTERREICH

23 OBERÖSTERREICH

24 SALZBURG

24 STEIERMARK

24 TIROL

24 VORARLBERG

24 WIEN

25 BRANCHENVERBÄNDE



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

FACHINFORMATIONEN UND „AQUANEWS“ NEWSLETTER

Sind Sie an Aquakultur und Teichwirtschaft interessiert?

Auf den Webseiten der Landwirtschaftskammern finden Sie umfassende Informationen unter der Rubrik „Tiere“ > „Fische“: www.lko.at/fische. Um stets aktuelle Informationen zu erhalten, können Sie sich dort auch für den kostenlosen E-Mail-Newsletter „AquaNews“ anmelden.

WAS BEDEUTET TGD?

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



WO ERHALTEN SIE EINE BERATUNG ZUR AQUAKULTUR?

Foto: Günther Gratzl/Archiv Aqua

KONTAKT / ANFRAGEN

Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Wien

Benedikt Berger, MSc.
Bundesländerübergreifender Aquakulturberater der
Landwirtschaftskammern (LK n)
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at

Oberösterreich

Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer
Erstansprechpartner in der LK OÖ
T 050/ 6902-1640
M tierhaltung@lk-ooe.at

Benedikt Berger, MSc.
Bundesländerübergreifender Aquakulturberater der LK n
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at

Steiermark

Daniel Hörner, BSc.
Erstansprechpartner in der LK Stmk
T 03136/ 90919-6042
M daniel.hoerner@lk-stmk.at

Vorarlberg

Benedikt Berger, MSc.
Bundesländerübergreifender Aquakulturberater der LK n
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at

Landesfischereizentrum Vorarlberg, Fachberatungs-
stelle in Hard
T 05574/ 77986-0
M landesfischereizentrum@vorarlberg.at
<https://vorarlberg.at/-/landesfischereizentrum>

EINE FÖRDER- BERATUNG ERHALTEN SIE HIER

Erhalten Sie umfassende Informa-
tionen zum Europäischen Meeres-,
Fischerei- und Aquakulturfonds
(EMFAF 2021–2027) und zur Antrag-
stellung.

Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Steiermark

Hörner Daniel, BSc.
Erstansprechpartner in der LK Stmk
T 03136/ 90919-6042
M daniel.hoerner@lk-stmk.at

Andere Bundesländer

Benedikt Berger, MSc.
Bundesländerübergreifender Aquakulturberater der LK n
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at

TAGUNGEN UND ÖSTERREICHWEITE VERANSTALTUNGEN

In der Bildungssaison 2024/2025 werden wieder mehrere Tagungen und auch österreichweite Veranstaltungen, wie ein Foto-Workshop und ein TGD-Grundkurs angeboten.

Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

FISCHEREIFACHTAGUNG 2024 VOM BUNDSAMT FÜR WASSERWIRTSCHAFT - INSTITUT FÜR GEWÄSSERÖKOLOGIE UND FISCHEREIWIERSCHAFT, SCHARFLING

- 🕒 Dienstag 26. November 2024 bis Mittwoch 27. November 2024
- 📍 Veranstaltungszentrum Schlosshotel Mondsee, Schlosshof 1a, 5310 Mondsee
- 📄 TGD-Weiterbildungserkennung: 3 Stunden
- + 105 €/Person (inkl. Pausenverpflegung, Tagungsmappe und Abendessen) Übernachtungsmöglichkeiten bestehen z.B. im Schlosshotel Mondsee (Direktbuchung der Teilnehmer:innen)

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](#) auf der Website des BAW-IGF Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
Scharfling 18, 5310 Mondsee
T 06232/ 3847-722 (Kursverwaltung)
M kurs@baw.at
www.baw.at/aus-und-weiterbildung

FOTO-WORKSHOP: MIT FISCH AUF SOCIAL MEDIA - WIE SETZE ICH FISCH UND FISCH-PRODUKTE FOTOGRAFISCH IN SZENE?

- 🕒 Montag, 27. Jänner 2025, 10-17:30 Uhr
- 📍 BIOFISCH-MANUFAKTUR, Hetzendorfer Straße 59, 1120 Wien
- 👤 Mara Hohla, Social Media: @stadtmaerchen auf Instagram www.butter-salt.com
- + 70 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Zielgruppe und Kursziel: Dieser Kurs richtet sich an Fischzüchterinnen und Fischzüchter mit Direktvermarktung, die lernen möchten, wie sie Fisch und Fischprodukte visuell ansprechend auf Social Media präsentieren können. Die Teilnehmenden lernen, wie sie Fischprodukte attraktiv in Szene setzen, um ihre Zielgruppe zu begeistern. Sie erhalten praktische Tipps für Food-Styling, Food-Fotografie und kreative Inszenierungen, um ihre Produkte bestmöglich darzustellen.

Inhalt: Im Workshop erhalten die Teilnehmenden grundlegende Informationen zur Food-Fotografie sowie wertvolle Tipps zum Styling von Fisch und Fischprodukten, insbesondere für die Direktvermarktung. Themen wie der Einsatz von Hintergründen und Requisiten, Lichtführung, Komposition, Perspektive und visuelles Storytelling stehen im Mittelpunkt. In praktischen Übungen werden Fischprodukte fotografiert und anschließend am Smartphone nachbearbeitet. Eine Feedbackrunde hilft dabei, Verbesserungspotenziale zu erkennen und umzusetzen.

Hinweis: Bitte bringen Sie zum Workshop Folgendes mit: ein Smartphone zum Fotografieren, eigene Fischprodukte sowie, falls gewünscht, eigene Teller, Tischdecken und ähnliches zur Dekoration für den Bildhintergrund. Auch das Firmenlogo kann gerne mitgebracht werden.

Anmeldung bis 20.1.2025 und Information: [Link](#)
LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
T 05/ 0259-23105
M aquakultur@lk-noe.at
www.noefli.at

TAGUNG DER FORELLENZÜCHTER MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG UND JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG VOM VERBAND ÖSTERR. FORELLENZÜCHTER

- 🕒 Dienstag, 25. Februar 2025, 10-17 Uhr
- 📍 Gasthof Berger, St. Peter 50, 4963 St. Peter am Hart
Forellenzucht Hartl, Hagenau 50, 4963 St. Peter am Hart
- 👤 DI Melanie Haslauer
Univ.-Prof. Astrid Holzer
Ing. Thomas Nestler
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Tagung findet 2025 in Kooperation mit dem Verband Österreichischer Forellenzüchter in Oberösterreich statt. Im Anschluss an die Jahreshauptversammlung des Verbandes, an der alle Interessierten unabhängig von einer Mitgliedschaft teilnehmen können, beginnt das Weiterbildungsprogramm mit Fachvorträgen und einer Betriebsbesichtigung der Forellenzucht Hartl. Diese Tagung bietet Forellenzüchterinnen und Forellenzüchtern eine Plattform zum Austausch und zur Weiterbildung. Expertenvorträge und Praxisberichte decken Themen wie nachhaltige Aufzucht, innovative Technologien und Fischgesundheit ab, um einen umfassenden Überblick über die aktuelle Situation der Aquakultur in Österreich zu erhalten. Bleiben Sie auf dem neuesten Stand der Produktionstechnik sowie der wissenschaftlichen Entwicklungen. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Netzwerken, zur Besichtigung einer modernen Forellenzuchtanlage vor Ort und zum fachlichen Austausch in angeregten Diskussionen mit Kolleginnen und Kollegen.

Anmeldung bis 24.02.2025 und Information: [Link](#)
LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
T 05/ 0259-23105
M aquakultur@lk-noe.at
www.noe.lfi.at

INDOOR AQUAKULTUR TAGUNG

- 🕒 Donnerstag, 22. Mai 2025, 12-17 Uhr
- 📍 Seminarhotel Lengbachhof, Hauptstraße 111, 3033 Altengbach
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + 10 Euro/Person für Pausenverpflegung (Tagung gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Diese Tagung richtet sich an die Sparte der Indoor-Kreislaufanlagentechnik (Fisch, Garnele) und hat das Ziel, bestehende und zukünftige Betriebsführerinnen und Betriebsführer miteinander zu vernetzen. Ein umfassendes Tagungsprogramm bietet fachlichen Austausch und wertvolle Informationen. Ergänzend findet eine Betriebsbesichtigung statt, die praxisnahe Einblicke vermittelt und den praktischen Erfahrungsaustausch unterstützt.

Anmeldung bis 10.03.2025 und Information: [Link](#)
LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
T 05/ 0259-23105
M aquakultur@lk-noe.at
www.noe.lfi.at

ÖSTERREICHISCHE TEICHWIRTE UND FISCHZÜCHTERTAGUNG 2025

- 🕒 Mittwoch, 26. bis Donnerstag 27. März 2025, 13:30-18 Uhr und 9-12 Uhr
- 📍 Gasthof Niggas, Hauptstraße 68, 8502 Lannach, Steiermark
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + 20 Euro/Person für Pausenverpflegung (Tagung gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die österreichische Teichwirte- und Fischzüchtertagung (ehemals Öst. Karpfenzüchtertagung) ist eine zweitägige Veranstaltung und findet traditionell abwechselnd in der Südost-Steiermark bzw. dem Waldviertel statt. Im Jahr 2025 ist die Steiermark der Austragungsort. Bei der Tagung werden aktuelle Themen aus dem Bereich Teichwirtschaft und Fischzucht behandelt und diskutiert.

Anmeldung bis 10.03.2025 und Information: [Link](#)
LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
T 05/ 0259-23105
M aquakultur@lk-noe.at
www.noe.lfi.at

TGD-GRUNKURS FÜR DIE AQUAKULTUR

- 🕒 Dienstag, 1. April 2025, 9-17:15 Uhr
- 📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 👤 Dr.med.vet. Heinz Heistingner
Univ. Prof. Mag. Dr. Franz Lahnsteiner
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + 45 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Ganztageskurs werden die wesentlichen Aspekte zum Tiergesundheitsdienst (TGD) und der Arzneimittelanwendung in der Aquakultur behandelt. Der Kurs gliedert sich in folgende Inhalte: Gesetzliche Rahmenbedingungen (Tierarzneimittelgesetz, tierseuchenrechtliche Bestimmungen und Tierschutzbestimmungen, Rechte und Pflichten der Tierhalter; Tiergesundheitsdienst), Arzneimittelanwendung, -lagerung und -rückgabe, Pharmakologie, Hygiene- und Präventionsmaßnahmen. Der Kurs vermittelt praxisnahes Wissen und unterstützt dabei, die Fischgesundheit und das Tierwohl am Betrieb optimal zu gewährleisten.

Anmeldung und Information: [Link](#)
LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit
T 05/ 0259-23105
M aquakultur@lk-noe.at
www.noe.lfi.at

ONLINE-ANGEBOTE



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

WEBINAR EUROPÄISCHER MEERES-, FISCHEREI- UND AQUAKULTURFONDS (EMFAF 2021-2027): AUF WAS IST BEI DER ANTRAGSTELLUNG ZU ACHTEN?

🕒 Montag, 20. Jänner 2025, 13-16 Uhr

👤 Hörner Daniel, BSc.
DI Melanie Haslauer

➕ kostenfreie Informationsveranstaltung (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Beim Onlineseminar erhalten Sie folgende Informationen: Was wird im EMFAF 2021-2027 gefördert? Auf was ist bei der Antragstellung zu achten? Welche Unterlagen und Formulare sind bei der Antragstellung erforderlich? Welcher Ablauf ist bei der Beantragung einzuhalten und wie läuft das Auswahlverfahren ab? Nach welchen allgemeinen und maßnahmenspezifischen Auswahlkriterien werden die Vollerträge bewertet und zur Förderung ausgewählt? Wo erhält man weitere Informationen und eine Beratung?

Anmeldung bis 17.01.2025 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

WEBINAR AKTUELLES ZUR FISCHGESUNDHEIT

🕒 Montag, 22. Jänner 2025, 13-16 Uhr

👤 Dr.med.vet. Heinz Heistingner
DI Melanie Haslauer

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

➕ 25 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Tauchen Sie ein in die Themen Fischgesundheit und Tier-schutz bei Nutzfischen. In diesem Webinar erhalten die Teilnehmenden einen umfassenden Überblick über die neuesten Entwicklungen und aktuellen Themen in diesen Bereichen. Erfahren Sie spannende Neuigkeiten vom Österreichischen Tiergesundheitsdienst und bleiben Sie auf dem neuesten Stand gesetzlicher Vorgaben.

Anmeldung bis 20.01.2025 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht &-gesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: FISCHKÖSTLICHKEITEN

- 🕒 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
- 👤 Monika Sohneg
- + 20 €/Person

Inhalt: Vom richtigen und einfach filetieren, bis hin zu zauberhaften Fischgerichten sowie Fachwissen rund um den heimischen Fisch – das alles und vieles mehr, gibt es bei diesem Cookinar zu erleben.

Anmeldung und Information: [Link](#)

T 0463/ 5850-2517
M office@lfi-ktn.at
www.ktn.lfi.at

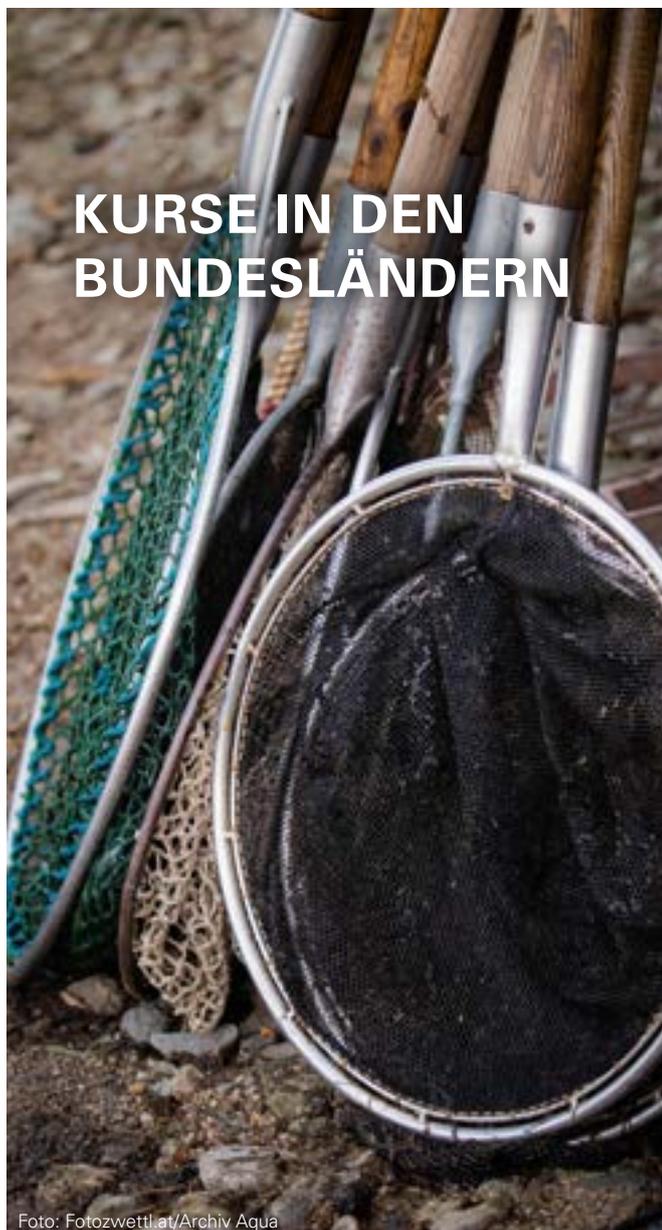
ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: HEIMISCHER FISCH - FRISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 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](#)

T 0463/ 5850-2513
M office@lfi-ktn.at



BURGENLAND

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR – FISCHPRODUKTION IM BURGENLAND

2 Termine plus eine Exkursion werden angeboten:

- 🕒 Mittwoch, 05. Februar 2025, 13:30 bis 17:30 Uhr
in der FS Güssing
- 🕒 Mittwoch, 19. Februar 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr
in der FS Eisenstadt
- 🕒 Exkursion, am Mittwoch, 26. Februar 2025, 9-16 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Güssing,
Stremtalstraße 19, 7540 Güssing
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Eisenstadt,
Neusiedler Straße 6, 7000 Eisenstadt
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer
Ing. Wolfgang Pleier
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die wichtigsten heimischen Fischarten (Fischkunde und Anatomie) und Produktionsweisen werden im Kurs vorgestellt. Weiters werden Fisch und Fischprodukte sowie einzuhaltende Hygienevorschriften vom Teich bis zum Küchentisch besprochen. Welche Kennzeichnungsvorschriften beim Fischverkauf einzuhalten sind, kann mit den Produktproben einfach veranschaulicht werden. Die Produkte werden im Anschluss verkostet, um einen Überblick der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten zu geben, welche beim Verkauf eine höhere Wertschöpfung am Betrieb ermöglichen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Be- und Verarbeitung am landwirtschaftlichen Betrieb runden den Inhalt des Kurses ab. Ein separater Exkursionstermin zu einem Aquakulturbetrieb ermöglicht Einblicke in die Praxis.

Anmeldung bis 29.01.2025 und Information: [Link](#)

Landwirtschaftskammer Bgld, Abt. Tierzucht
T 02682/ 702-500
M tierzucht@lk-bgld.at

KÄRNTEN

KÄRNTNER FISCHZÜCHTER- UND TEICHWIRTE-TAG MIT 8. ALPE-ADRIA-FISCHPRÄMIERUNG 2025

- 🕒 11. März 2025, 9-16 Uhr
- 📍 Betrieb, Sorgendorfer Schlossforelle, Sorgendorf Schloss 1, 9150 Bleiburg und Gasthaus Zenkl, Wildenstein 49, 9132 Gallizien
- 👤 DI Markus Payr und weitere
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- ➕ 15 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Veranstaltung beginnt um 9 Uhr mit einer Betriebsbesichtigung beim Bio-Forellenzuchtbetrieb Sorgendorfer Schlossforelle. Darauf folgen im Gasthaus Zenkl Fachvorträge zu aktuellen Themen der Aquakultur, begleitet von fachlichem Austausch und Diskussionen unter Fachkolleginnen und -kollegen.

Im Anschluss an die Weiterbildungsveranstaltung werden die Preisträger der Alpe Adria Fischprämierung 2025 in einem feierlichen Rahmen gekürt. Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer und unter der Schirmherrschaft des Vereins der Kärntner Fischzüchter statt.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

NIEDERÖSTERREICH

EINSTIEG IN DIE BÄUERLICHE FORELLEN-PRODUKTION MIT ANLAGENPLANUNG, -BEWILLIGUNG UND -BESICHTIGUNG

- 🕒 Freitag, 17. Jänner 2025, 10-16 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
- 👤 DI Paul Egger, Thomas Pechhacker, Ing. Thomas Nestler, DI Melanie Haslauer
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- ➕ 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Seit 2019 hat die landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen (Bergbauernschule) eine moderne Durchflussanlage zur Aufzucht von Bio-Forellen und Saiblingen. In diesem Kurs erhalten die Teilnehmenden Einblicke in die Forellenproduktion in Österreich, die spezifische Produktionsweise in Durchflussanlagen sowie die Planung und Gestaltung solcher Anlagen. Darüber hinaus werden wichtige Informationen zu rechtlichen Bewilligungen vermittelt. Ein besonderer Schwerpunkt des Kurses ist die Besichtigung der Durchflussanlage in Hohenlehen, die wertvolle Einblicke in die Praxis der Forellenaufzucht bietet.

Anmeldung bis 13.01.2025 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at



Foto: Fotozwettl.at/Archiv Aqua

KARPFEN, FORELLE UND WELS PROFESSIONELL ZERLEGEN UND FILETIEREN (PRAXISKURS)

- 🕒 Dienstag, 28. Jänner 2025, 9-17 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 3, 3910 Zwettl
- 👤 FM Günther Gratzl
DI Johannes Bichl
Benedikt Berger, MSc.
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- ➕ 65 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem intensiven Praxiskurs erlernen Sie das fachgerechte Betäuben, Schlachten, Zerlegen und Filetieren von Forelle, Karpfen und Wels (*Clarias gariepinus*). Der Kurs beinhaltet eine Theorieeinheit, die Ihnen die Grundlagen vermittelt, um die Arbeitsschritte professionell und sicher durchzuführen. Profitieren Sie von der praxisnahen Anleitung und sammeln Sie wertvolle Erfahrungen im Umgang mit den drei Fischarten, die für die Aquakultur in Österreich relevant sind.

Hinweis: Bitte Kühltasche mitbringen; optional können eine Schürze, ein Filetirmesser und ein Kettenhandschuh mitgebracht werden

Anmeldung bis 24.02.2025 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & -gesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

FISCHRÄUCHERKURS – KARPEN, FORELLE, WELS FACHGERECHT RÄUCHERN

- 🕒 Dienstag, 29. Jänner 2025, 13-17 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 3, 3910 Zwettl
- 👤 FM Günther Gratzl
Josef Blauensteiner
DI Johannes Bichl
Benedikt Berger, MSc.
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 50 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Erlernen Sie in diesem Kurs die Theorie und Praxis des fachgerechten Vorbereitens und Räucherns von Forelle, Karpfen und Wels. Der Kurs umfasst die fachgerechte Betäubung und Schlachtung der Fische, die Räucherung in einem vollautomatischen Räucherofen sowie eine anschließende Verkostung der geräucherten Produkte.

Anmeldung bis 24.1.2025 und Information: [Link](#)

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

BESICHTIGUNG DER KREISLAUFANLAGE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FACHSCHULE EDELHOF

- 🕒 Donnerstag, 3. April 2025, 14-16:30 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
- 👤 DI Johannes Bichl
Gerald Lindner
DI Melanie Haslauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 25 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Seit 2019 verfügt die landwirtschaftliche Fachschule in Edelhof über eine Kreislaufanlage zur Aufzucht von Afrikanischen Welsen mit einer Produktionskapazität von etwa 6 Tonnen pro Jahr. Im Rahmen der Veranstaltung erhalten die Teilnehmenden die Gelegenheit, die Indoor-Fischaufzucht vor Ort zu besichtigen und bei einem informativen Vortrag die wichtigsten Eckdaten zur Fischaufzucht in Kreislaufanlagen kennenzulernen.

Anmeldung bis 31.03.2025 und Information: [Link](#)

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

FORELLENRÄUCHERKURS

- 🕒 Freitag, 9. Mai 2025, 13-17 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
- 👤 DI Helmut Käfer
DI Melanie Haslauer
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 50 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Kurs erlernen Sie die Praxis des fachgerechten Vorbereitens und Räucherns von Forellen. Der Kurs umfasst die fachgerechte Betäubung und Schlachtung der Forellen, den Räuchervorgang in einem Räucherofen im Freien sowie eine anschließende Verkostung der selbst geräucherten Fische.

Anmeldung bis 2.5.2025 und Information: [Link](#)

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

SEMINAR SAUERSTOFFGEHALT IN KARPENTEICHEN

- 🕒 Freitag, 4. Juli 2025, 8-17 Uhr
- 📍 Theorie im Naturpark Heidenreichstein, Waidhofener Str. 80, 3860 Heidenreichstein
Praxisteil am Nachmittag bei der Teichanlage FV Waidhofen, KG Kleinmotten
- 👤 FM Günther Gratzl
- + 40 €/Person; ermäßigt für Mitglieder des „Verein für Fisch- und Gewässerökologie“: 30 €/Person

Inhalt: Den Teilnehmenden werden die Auswirkungen des Klimawandels auf das Temperaturregime und damit zusammenhängend, den Sauerstoffgehalt in Karpenteichen erläutert. Welche Bedeutung dies für die Fischzucht und das Tierwohl in den Teichen hat und wie eine zuverlässige Überwachung der betreffenden Parameter durchzuführen ist. Des Weiteren werden unterschiedliche Maßnahmen, v.a. Belüftungsgeräte, erklärt und im Praxisteil vorgeführt und auf besonders häufig vorkommende Fragestellungen wie „zu welchem Zeitpunkt sollte die Fütterung eingestellt werden, welche Sauerstoffkonzentrationen sind kritisch, ab wann und wie lange ist eine Belüftung sinnvoll, wie viele Belüfter braucht ein Teich, etc.“ wird eingegangen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Verein für Fisch- und Gewässerökologie
T 02853/ 78207-762 (Günther Gratzl BAW)
M info@oekoverein.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

OBERÖSTERREICH

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

🕒 Zwischen Oktober 2024 und Mai 2025 werden Termine in Oberösterreich angeboten. Alle Details finden Sie hier: [Link](#)

👤 Johanna Reisinger
Carola Neulinger, MRS, Mst.in
Helga Lindinger
Manuela Schneiderbauer
und weitere

+ 40 €/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.

Hinweis: Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert. Bitte nehmen Sie zum Kurs ein Fischmesser oder scharfes Messer zum Filetieren mit.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/ 6902-1500

M info@lfi-ooe.at

<https://ooe.lfi.at>

EINSTIEG IN DIE FORELLENERZEUGUNG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

🕒 Dienstag, 22. Oktober 2024, 9-15:30 Uhr

📍 Gasthof-Hotel Stockinger,

Ritzlhofstrasse 63-65, 4052 Ansfelden

📍 Praxisbetrieb Hiesmayr, Jagerbauer Fischspezialitäten,
Kiebach 6, 4491 Niederneukirchen

👤 Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer

DI Melanie Haslauer

Gertraud und Wolfgang Hiesmayr

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

+ 46 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei diesem Seminar erhalten Sie am Vormittag grundlegende Informationen über die Forellenproduktion in Österreich. Themen wie Pro-Kopf-Verbrauch, Inlandsversorgung, Recht rund um den Anlagenbau, Produktionsmöglichkeiten bezogen auf Wassermenge, vom Ei bis zum Fisch, Produktionsweise in Fließkanalanlagen oder Naturteichen, Be- und Verarbeitung von Fischen usw. umfassen den Theorieteil. Am Nachmittag steht der Praxisteil mit Besichtigung einer Fischzucht- sowie der Be- und Verarbeitungsanlage am Programm.

Anmeldung unter der Kursnummer 7750/2 bis 16.10.2024 und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich

T 050/ 6902-1500

M info@lfi-ooe.at

<https://ooe.lfi.at>

EINSTIEG IN DIE FISCHDIREKTVERMARKTUNG: GRUNDTÄTIGKEITEN IN DER FISCHBE- UND VERARBEITUNG KENNEN LERNEN

- 🕒 Dienstag, 19. November 2024, 9-15 Uhr
- 📍 Bruckschlögl- Peraus,
Oberegelsee 30, 4491 Niederneukirchen (Linz Land)
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger
Anna Maria Peraus
- ➕ 40 €/Person ohne Förderung, 70 €/Person (gefördert aus
Mitteln der LE 23-27)

Inhalt: Dieser Praxiskurs ist ein Muss für Fischliebhaber:innen und solche, die es noch werden möchten. Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie die Schätze aus heimischen Gewässern kennen. Bestens geschulte Seminarbäuerinnen vermitteln Hintergrundwissen über regionale Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf sowie Tipps und Tricks für die fachgerechte Zubereitung (z.B. Filetieren) von frischem Fisch. Lernen Sie neue Ideen aus der kreativen Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, Suppe oder schnelles Hauptgericht- Fisch lässt sich unglaublich vielseitig und lecker zubereiten.

Hinweis: Bitte bringen Sie zum Kurs folgendes mit: Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, Fischfiletierreißer oder scharfes Messer, Behälter für etwaige Kostproben

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich
T 050/ 6902-1500
M info@lfi-ooe.at
<https://ooe.lfi.at>

HYGIENEKURS FÜR FISCHDIREKTVERMARKTENDE

- 🕒 Dienstag, 14. Jänner 2025, 9-14 Uhr
- 📍 Hoffisch, Pötting 9, 4720 Neumarkt
- ➕ 40 €/Person

Inhalt: Um für die Vermarktung einwandfreie Produkte erzeugen zu können, ist die Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb für die Produktion eine wesentliche Voraussetzung. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen zu den notwendigen Räumlichkeiten, den Hygienemaßnahmen und zu den erforderlichen Aufzeichnungen, damit Sie am Betrieb ein Eigenkontrollsystem umsetzen können. Sie können den Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben nutzen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung auf einem Fisch-direktvermarktenden Betrieb. Alle Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung als Nachweis der Hygieneschulung für die Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich
T 050/ 6902-1500
M info@lfi-ooe.at
<https://ooe.lfi.at>

EINBLICKE IN DIE INDOOR-FISCHZUCHT MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG

- 🕒 Dienstag, 18. März 2025, 9-16 Uhr
- 📍 Hoffisch, Pötting 9, 4720 Neumarkt
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Martin Mayringer
Christoph Rott
DI Melanie Haslauer
Mag. Dr. Christian Bauer
Benedikt Berger, MSc.
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- ➕ 46 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Am Vormittag erhalten die Teilnehmenden einen Überblick über die Möglichkeiten und Grenzen der Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen. Dies reicht von den technologischen Grundlagen (Fischhaltung, Wasserqualität, mechanische und biologische Reinigung) bis hin zur derzeit in Österreich wichtigsten Indoor-Fischart, dem afrikanischen Raubwels. Im Rahmen des Seminars wird auch das Produktionssystem Aquaponik kurz vorgestellt. Am Nachmittag stehen bei der Besichtigung einer Indoor-Fischzuchtanlage der Erfahrungsaustausch und die Praxis im Vordergrund.

**Anmeldung unter der Kursnummer 7752/1 bis 11.3.2024 und
Information:** [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut- LFI Oberösterreich
T 050/ 6902-1500
M info@lfi-ooe.at
<https://ooe.lfi.at>



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

STEIERMARK

DIE MODERNE KARPENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Freitag, 11.10.2024, 10:00 bis 18:00 Uhr
📍 SPOFIZE Werndorf,
Bundesstraße 201, 8402 Werndorf
👤 FM Helfried Reimoser
Daniel Hörner, BSc.
TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
+ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Seminar wird auf die moderne, klimawandel-fitte Karpenteichwirtschaft eingegangen. Neue Erkenntnisse im Umgang mit dem Klimawandel unter Berücksichtigung der Aufzucht und der Fischgesundheit werden vermittelt. Schwerpunkt-mäßig wird auf das angepasste Fütterungs- und Belüftungs-management eingegangen. Die Fördermöglichkeiten im Bereich der Karpenteichwirtschaft werden ebenso vorgestellt.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

FISCHZUCHT IM GEBÄUDE – INDOOR KREISLAUFANLAGEN

- 🕒 Freitag, 18.10.2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
📍 Ölmühle und Fischzucht Neuhold,
Draßling 88, St. Veit/Südstmk.
👤 Dr. Christian Bauer
Daniel Hörner, BSc.
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
+ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Teilnehmenden erhalten einen einführenden Überblick über die Möglichkeiten, aber auch Grenzen der Indoor-Fisch-zucht 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 (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

GRUNDLAGEN DES TEICHBAUS

- 🕒 Dienstag, 12.11.2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
👤 DI Markus Payr
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
+ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Bei der Planung und beim Bau von Fischteichen sind zahlreiche Details zu beachten. Im Seminar wird ein praxis-bezogener 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 Kurz-projektes für einen Fischteich.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

FISCHBE- UND -VERARBEITUNG (PRAXISKURS)

- 🕒 Donnerstag, 21.11.2024, 13:00 bis 20:00 Uhr
📍 Lehrküche im Steiermarkhof,
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
👤 FM Helfried Reimoser
Daniel Hörner, BSc.
+ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

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 Teil-nehmenden 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! Bitte eine Kochschürze mitbringen.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

DER GESUNDE FISCHBESTAND

- 🕒 Freitag, 31.01.2025, 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
- + 48 €/Person (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. Die Inhalte sind: Fischgesundheit, Vorbeugung und Erkennen von Fischkrankheiten, Notfallmaßnahmen, Tipps zur Selbsthilfe, Praxisbeispiele, praktische Vorführung einer Fischsektion.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

GRUNDLAGEN DER FORELLENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Mittwoch, 05.02.2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 DI Markus Payr
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Angehenden und aktiven Teichwirtinnen und Teichwirten 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 (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

HEIMISCHER FISCH – FRISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Montag, 10.03.2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
- 📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
- 👤 Christina Grammelhofer
- +
- 📄 Kosten: 64 €/Person inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Inhalt: Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikat kombiniert und ansprechend präsentiert. Dazu gibt es eine gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein, ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch, Tipps für den Einkauf von Qualitätsfischen und die Wasserwelt als Tischdekoration.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Elisabeth Pucher-Lanz
T 0316/ 8050-1420
M elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

WASSERPARAMETER IN DER AQUAKULTUR

- 🕒 Freitag, 28.03.2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 SPOFIZE Werndorf, Bundesstraße 201, 8402 Werndorf
- 👤 FM Helfried Reimoser
Daniel Hörner, BSc.
Siegfried Unz
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- +
- 📄 Kosten: 35 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem praxisorientierten Kurs werden die gängigsten Wasserparameter für die Forellen- und Karpfenaquakultur behandelt. Die Wasserwerte werden gemessen und interpretiert. Ein Schwerpunkt des Seminars ist die Sauerstoffmessung und -überwachung sowie das Belüftungsmanagement, dabei werden auch technische Möglichkeiten zur Messung und Belüftung vorgestellt.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und Information: [Link](#)

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

HEIMISCHER FISCH - FRISCHE KOCHSCHULE LEOBEN

- 🕒 Freitag, 14.03.2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
- 📍 Die frische KochSchule Leoben,
Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
- 👤 Elfriede Wöls
- +
- 📄 Kosten: 53 €/Person inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen.
Die Einhebung des Kursbeitrages erfolgt per Rechnung nach Kursende.

Inhalt: Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikat kombiniert und ansprechend präsentiert. Dazu gibt es eine gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein, ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch, Tipps für den Einkauf von Qualitätsfischen und die Wasserwelt als Tischdekoration.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Barbara Kiendlspurger
T 03862/ 51955-4116
M barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at

EINFÜHRUNG IN DIE STÖRZUCHT MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG

- 🕒 Freitag, 04.04.2025, 13:00 bis 18:00 Uhr
- 📍 Weingut Buschenschank Pauritsch, Kogl 29, 8551 Wies
- 👤 DI Dr. Thomas Friedrich
Christian Knappitsch
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- +
- 📄 Kosten: 38 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Dieses Seminar bietet einen Einblick in die Anforderungen und Möglichkeiten der Störzucht. Im Theorie Teil werden folgende Themen vermittelt: Ökologie und Taxonomie der Störe, Globale Störproduktion- Produkte und Vermarktung, Methoden der Reproduktion- Aufzucht und Haltung, Produktion und Potential in Österreich. Im Rahmen der abschließenden Betriebsbesichtigung der Störzucht Knappitsch in Wies stehen die praktischen Aspekte und der Erfahrungsaustausch im Vordergrund (ca. 5 min. Fahrt mit PKW vom Seminarort zur Betriebsbesichtigung).

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und Information: [Link](#)

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

BAW - GRUNDKURSE

Die Grundkurse umfassen 40 Stunden und sind anerkannt als Qualifikationsnachweis für Förderungen aus dem Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) 2021-2027.

Weitere BAW-Kurse finden Sie auf der Webseite www.baw.at/aus-und-weiterbildung.



Foto: fotozwetl.at/Archiv Aqua

GRUNDKURS SALMONIDEN-AQUAKULTUR

🕒 Montag, 11. November 2024 bis Freitag, 15. November 2024

Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)

👤 Univ. Prof. Mag. Dr. Franz Lahnsteiner, Leitung Abteilung Fischzucht und Forschung, Fischzucht Kreuzstein, Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, 5310 Mondsee

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 550 €/Person*

Optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling:
27 €/Nacht, 9 €/Tag für Frühstück

* Tarif 2024, Änderungen vorbehalten

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 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 06232/ 3847-722 (Kursverwaltung)

M kurs@baw.at

www.baw.at/aus-und-weiterbildung



Foto: Claus Schindler

GRUNKURS KARPENTEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Montag, 21. Oktober 2024 bis Freitag, 25. Oktober 2024
Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer, Leitung Abteilung Ökologische Station Waldviertel, Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + Kosten: 550 €/Person*
Optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 27 €/Nacht, 9 €/Tag für Frühstück
* Tarif 2024, Änderungen vorbehalten

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 06232/ 3847-722 (Kursverwaltung)

M kurs@baw.at

www.baw.at/aus-und-weiterbildung

GRUNKURS (WARMWASSER-) KREISLAUFANLAGEN

- 🕒 Montag, 7. April 2025 bis Freitag, 11. April 2025
Dauer: 40 Stunden (Allgemeiner Teil 16 UE, Fachspezifischer Teil 24 UE)
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer, Leitung Abteilung Ökologische Station Waldviertel, Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 550 €/Person*
Optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 27 €/Nacht, 9 €/Tag für Frühstück
* Tarif 2024, Änderungen vorbehalten

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 06232/ 3847-722 (Kursverwaltung)

M kurs@baw.at

www.baw.at/aus-und-weiterbildung





BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT

Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

MIT LEHRE ODER IM 2. BILDUNGSWEG ZUR FACHARBEITERIN ODER ZUM FACHARBEITER

Die Ausbildung zum Facharbeiter bzw. zur Facharbeiterin der Fischereiwirtschaft kann im Zuge einer Lehre (duale Berufsausbildung) oder als Erwachsenenbildung im 2. Bildungsweg (Voraussetzung: min. vollendetes 20. Lebensjahr, Praxisnachweis) absolviert werden. Sie schließt mit einer kommissionellen Facharbeiterprüfung ab.

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 3 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; 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 Teilnehmenden entsprechende Kurse über das WIFI, BFI, LFI besuchen.

KURZBESCHREIBUNG DER MODULINHALTE

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/72 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 - KARPFFENARTIGE UND NEBENFISCHE

2 Wochen/72 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: KARPFFENTEICHWIRTSCHAFT UND KREISLAUFANLAGEN

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28, Kursort Ökostation Waldviertel

Die Karpffenteichwirtschaft 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 Kursmoduls ein. Weiters werden hydrologische Inhalte (Wasserkreislauf, praktische Abflusserhebungen) gelehrt.

MODUL 7: FACHEKKURSION

1 Woche/40 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 Teilnehmendenanzahl 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.



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

KURSTERMINKALENDER UND VERANSTALTUNGSORTE

Die Module werden in einem 3-jährigen Zyklus angeboten. Bei großer Teilnehmendenzahl 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). Das Modul 4 wird im Waldviertel (Abteilung: Ökostation) abgehalten.

Weiterführende Informationen
www.baw.at/aus-und-weiterbildung



Foto: fotozwettl.at/Archiv Aqua

ANMELDUNG / INFORMATION

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

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
 Abteilung Fischereiliche Berufsaus- und Weiterbildung
 T 0043 6232 3847 722 (Kursverwaltung)

M kurs@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
 Claudia Stollnberger
 T 050/6902-1452

M lfa@lk-ooe.at

Modul	2025	2026
Basisseminar	x	(x)
Modul 1: Forellen-Aquakultur	x	
Modul 2: Fischbiologie; Karpfenartige und Nebenfische		x
Modul 3: Seenfischerei	x	
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 reguläre Termine, (x) bereits fixierte Zusatztermine; Terminänderungen vorbehalten



Foto: fotozweitt.at/Archiv Agua

MEISTERIN UND 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.

TERMINE

Der nächste Turnus startet im September 2026 (Turnus 2026-2029). 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/aus-und-weiterbildung

ANMELDUNG / INFORMATION

Bundesamt für Wasserwirtschaft

Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft
Abteilung Fischereiliche Berufsaus- und Weiterbildung
T 06232/ 3847 722 (Kursverwaltung)
M kurs@baw.at

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

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

WICHTIGE ADRESSEN UND KONTAKTE

Die Kontaktdaten für Beratungen zu Aquakultur-Themen finden Sie übersichtlich auf Seite 4.

Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

BURGENLAND

Burgenländische Landwirtschaftskammer

Esterhazystrasse 15, 7000 Eisenstadt

T 02682/ 702

<https://bgld.lko.at>

Abteilung Tierzucht
Geflügel- und Schweinehaltung, Kleintieralternativen
Ing. Wolfgang Pleier

M tierzucht@lk-bgld.at

T 02682/702-500

F 02682/702-590

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Burgenland

Esterhazystraße 15, 7001 Eisenstadt

T 02682/ 702 401

F 02682/ 702 490

M lfi@lk-bgld.at

www.bgld.lfi.at

KÄRNTEN

Landwirtschaftskammer Kärnten

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt

T 0463 / 5850

<https://ktn.lko.at>

Tierische Produktion, Referat 4
Beratung- Allgemeine Fischzucht
DI Gerda Maria Weber

T 0463/ 5850-1530

M gerda.weber@lk-kaernten.at

Bildung, Beratung und LebensWirtschaft, Referat 2
Beratung- Direktvermarktung Fisch
Ing. Dipl. Päd. Daniela Merl

T 0463/ 5850-3140

M daniela.merl@lk-kaernten.at

Betreuung „Verein der Kärntner Fischzüchter“
Dipl.-Ing. Goritschnig Lena, BEd und Elena Schnitzer

T 0463/ 5850-1392

M direktvermarkter@lk-kaernten.at

Biozentrum Kärnten, Beratung Biofisch

Beratung – Biofisch

Stefan Kopeinig

T 0463/ 5850-5417

M stefan.kopeinig@lk-kaernten.at

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Kärnten

Bildungshaus Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt

T 0463/ 5850-2513

M office@lfi-ktn.at

www.ktn.lfi.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

NIEDERÖSTERREICH

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Ökologische Station Waldviertel

Leitung Mag. Dr. Christian Bauer
Gebharts 33, 3943 Schrems
T 02853/ 78207-761
<https://www.baw.at/wasser-fische/abteilungen/oekos-tation.html>

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05/ 0259
<https://noe.lko.at>

Aquakulturfachteam
Referat 3.1 Tierzucht & Tiergesundheit
M aquakultur@lk-noe.at

Benedikt Berger, MSc.
Bundesländerübergreifender Aquakulturberater der
Landwirtschaftskammern (LKn), Erstansprechpartner
Beratungen
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at

DI Melanie Haslauer
Koordination Weiterbildungsprogramm, Interessens-
vertretung, Schwerpunkt Forellenproduktion
T 05/ 0259-23107
M melanie.haslauer@lk-noe.at

DI DI Leo Kirchmaier
Interessensvertretung, Schwerpunkt Karpfenteich-
wirtschaft
T 05/ 0259-23102
M leo.kirchmaier@lk-noe.at

DI(FH) Daniela Zimmermann
Kommunikation Aquakultur Österreich, Projektleitung
ACFA-Vermarktungsprojekt
T 05/ 0259-23109
M daniela.zimmermann@lk-noe.at

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
T 05/ 0259 26100
F 05/ 0259 95 26100
M lfi@lk-noe.at
www.noe.lfi.at



Foto:Melanie Haslauer/Archiv Aqua

OBERÖSTERREICH

Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft

Institutsleitung Mag.a Dr.in Daniela Achleitner
T 06232/ 3847-730
<https://www.baw.at/wasser-fische.html>

Abteilung Fischereiliche Berufsaus- und Weiterbildung
Abteilungsleitung Florian Keil, MSc BA
M florian.keil@baw.at
T 06232/ 3847-722 Kursverwaltung
M kurs@baw.at
<https://www.baw.at/aus-und-weiterbildung.html>

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

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

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 050/ 6902-0
<https://ooe.lko.at>

Beratung Aquakultur
Abteilung Tierproduktion
Ing. Dipl. Päd. Martin Mayringer
T 050/ 6902-1312
M martin.mayringer@lk-ooe.at

Ländliches Fortbildungsinstitut - LFI Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 050/ 6902 1500
M info@lfi-ooe.at
www.ooe.lfi.at



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

TIROL

Landwirtschaftskammer Tirol

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

T 05/ 92 92-0

M office@lk-tirol.at

<https://tirol.lko.at>

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Tirol

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

T 05/ 92 92-1100

M lfi@lk-tirol.at

www.tirol.lfi.at

SALZBURG

Landwirtschaftskammer Salzburg

Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg

T 0662/ 870 571

M office@lk-salzburg.at

<https://sbg.lko.at>

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Salzburg

Maria Cebotari Straße 5, 5020 Salzburg

T 050/ 2595- 3360

M lfi@lk-salzburg.at

www.sbg.lfi.at

VORARLBERG

Landesfischereizentrum Vorarlberg

Fachberatungsstelle für Fischerei und Gewässerökologie

Auhafendamm 1, 6971 Hard

T 05574/ 77986-0

M landesfischereizentrum@vorarlberg.at

<https://vorarlberg.at/-/landesfischereizentrum>

Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Montfortstraße 9, 6900 Bregenz

T 05574/ 400-0

M office@lk-vbg.at

<https://vbg.lko.at>

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Vorarlberg

Montfortstraße 9, 6901 Bregenz

T 05574/400-191

M lfi@lk-vbg.at

www.vbg.lfi.at

STEIERMARK

Landwirtschaftskammer Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/ 8050-0

<https://stmk.lko.at>

Beratung Förderung und Teichwirtschaft

Daniel Hörner, BSc.

Bezirkskammer Weststeiermark

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 03136/ 90919-6042

M daniel.hoerner@lk-stmk.at

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Mag. Siegfried Walter

T 0316/ 8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

WIEN

Landwirtschaftskammer Wien

Gumpendorfer Straße 15, 1060 Wien

T 01/ 587 95-28

M office@lk-wien.at

<https://wien.lko.at>

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Wien

Gumpendorfer Straße 15, 1060 Wien

T 01/ 587 9528-32

M lfi@lk-wien.at

www.wien.lfi.at

Österreichischer Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur

Niederösterreichischer Teichwirteverband

Teichwirte- & Fischzüchterverband Steiermark

Verband Österreichischer Forellenzüchter

Verein ARGE Biofisch

Verein österreichischer Seenfischer

Österreichischer Indoor Aquakultur Verein

Landes-Landwirtschaftskammern der Bundesländer

Landwirtschaftskammer Österreich

BRANCHENVERBÄNDE

Österreichischer Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (ÖVFA)

Dachverband (Mitgliedsverbände sind nachfolgend gelistet)

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Geschäftsführer DI DI Leo Kirchmaier und Stv. DI Melanie Haslauer

T 05/ 0259-23102 oder -23107

M oevfa@lk-noe.at

<https://www.dachverband-aquakultur.at/>

Niederösterreichischer Teichwirteverband

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Geschäftsführer DI DI Leo Kirchmaier und Stv. DI

Melanie Haslauer

T 05/ 0259-23102 oder -23107

M teichwirteverband@lk-noe.at

www.teichwirteverband-noe.at

Teichwirte- & Fischzüchterverband Steiermark

Geschäftsführer Fischereimeister Helfried Reimoser

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 0676/ 3413006 oder 0664/ 602596 4230

M teichwirteverband@lk-stmk.at

<http://www.teichwirteverband.at>

Verband Österreichischer Forellenzüchter

Bezirksbauernkammer Wels, Rennbahnstraße 15,

4600 Wels

T 0664/ 1480942

M info@forellenzuchtverband.at

www.forellenzuchtverband.at

Verein ARGE Biofisch

Obmann DI Marc Mößmer

Hetzendorfer Straße 59, 1120 Wien

T 0699/1000 3122

M marc.moessmer@biofisch.at

<https://biofisch.at/natur-handwerk>

Verein österreichischer Seenfischer

Interessensgemeinschaft österreichischer Berufsfischer

Obmann Nikolaus Höpflinger

Markt 79, 5360 St. Wolfgang

T 0664/ 5034 734

M wolfgangsee-fischerei@aon.at

www.seenfischer-oesterreichs.at

Österreichischer Indoor Aquakultur Verein

Edlach 15, 8786 Rottenmann

M office@oeiav.at

www.indoor-aquakultur.at

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2024/2025