

Anmeldung für alle Kurse: Tel 07472/62722

office@mostviertler-bildungshof.at

Kursprogramm 2017/18

Herbstkränze gestalten - Binden von Herbstkränzen

3.10.2017, 19.00-22.00 Uhr

Referent: BEd Renate Huber

Kosten: € 29,-

Mehr Erfolg im Kuhstall—Kälberaufzucht-Dr. Hans-Jürgen Kunz; Tiergesundheit-Dr. Elke Pöchlauser; Fruchtbarkeit-DI Christian Fasching; BetriebsentwicklungIng. Hans Rigler; Klauengesundheit-Hr. Robert Pesenhofer; Neuheit bei Mehr Erfolg im Kuhstall: Brunsterkennungssysteme werden von Firmen vorgestellt, Möglichkeit der Kleinkinderbetreuung

8.11.2017, 08.45—16.30 Uhr

Kosten: € 15,- pro Betrieb gefördert, € 30,- für Nichtlandwirte

Mostviertler-Schweinefachtag

Referenten: Pro SAU—Ergebnisse u .Auswirkungen a.d.Ferkelproduktion—

MR.DI.Dr. Konrad Blaas; Ferkelmanagement von der Geburt bis zur Mast—Mag. Eva Klinger; Leben unter einem Dach auf meinem Schweinebetrieb—DI Anna Eckl; Mein Schweinemastbetrieb—Thomas Reisecker; Infektionskrankheiten vermindern, Schäden verhindern— Dr. Wigbert Roßmanith; Schweine wiegen leicht gemacht—WUGGL

9.11.2017, 09.00—16.30 Uhr

Kosten: € 20,00 (Mittagessen—Einladung der Sponsoren 3-Gang Menü incl. Getränke u.Kaffee)

Ein Tag für dich

Thema u. Referenten: Reden wir darüber . . . , ZUSAMMENleben und ZUSAMMENarbeiten—Thomas Lösch; Vom Kopf bis Fuß dem Körper auf der Spur—Liss Stengel; Leben nach Wunsch oder: Wenn du glücklich sein willst, dann sei es!—Christine Wunsch

10.11.2017, 08.30—16.00 Uhr

Kosten: € 12,— F: Landwirtabonntenen, € 14,— für Nicht Abonntenen

Grundschulung für Imkerneueinsteiger,

21.11.2017, 18.00-22.00 Uhr; Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 80,00

Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an

Klauenpflege in Theorie und Praxis-Grundkurs,

Theorie: 22.11.2017, 19.30 Uhr

Praktische Klauenpflege: 23.11.2017, 08.45—16.30 Uhr

Referent: Klauenpfleger Robert Pesenhofer

Perfektionskurs: 24.11.2017, 08.45—16.30 Uhr

Anmeldung bei BBK Amstetten, 05025940103

Hygieneschulung für Imker,

27.11.2017, 18.00-22.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00 (bereits gefördert)

Neue Leitlinie für Imkereibetriebe, Vorgabe der guten Herstellungspraxis

Dieser Kurs ist Teil des Qualitätsprogrammes der Förderrichtlinie

Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlicher Vorschriften

— Mostviertler Bildungshof! —

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln



Gießhübl

Mostviertler Bildungshof



Kursprogramm 2017/18

**Weihnachtsbäckerei backen—für Männer—Herstellung köstlicher
Weihnachtsbäckereien—Bitte Behälter mitnehmen**
27.11.2017, 19.00-23.00 Uhr

Referent: OSR Dipl.Päd. Helga Kölbl
Kosten: € 25,—

Schweinezerlegung—Fachkundige Aufarbeitung von Schweinehälften,
11.1.2018, 8.30-16.30 Uhr

Referenten: StR Dir. Gerhard Altrichter, Hr. Josef Krahofer
Kosten: € 45,00 - **Verpflegung:** € 12,00

Zerteilung von Schweinehälften und Vorbereitung für die Weiterverarbeitung.
Praktischer und theoretischer Teil incl. Kursunterlagen

Grundschulung für Imkerneueinsteiger,
13.1.2018, 09.00-17.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 80,00

Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein klei-
nes theoretisches Basiswissen an

Fleischverarbeitung und Wursterzeugung-Teil 1
15.2.2018, 8.30—16.30 Uhr

Referenten: StR Dir. Gerhard Altrichter, Hr. Josef Krahofer
Kosten: € 50,00 - Verpflegung € 12,00

Herstellung von Fleisch- u. Wurstprodukten (Bratwürstel, Krainer und Käsekrainer,
Stangenwürste, Blutwurst, Presswurst und Sulz) incl. Kursunterlagen mit Rezepten,
praktischer und theoretischer Teil und Verkostung

Käse—von der Herstellung zum Genuss

Achtung 3 Teile: 15.2.2018, 22.2.2018, 1.3.2018, jeweils von 13.00-17.00 Uhr

Referentin: Fr. Ing. Gerlinde Grossmann

Kosten: € 150,- für alle 3 Nachmittage

Herstellung von Frisch- und Schnittkäse, Anrichten von Käse-Käseteller und Käse-
buffet; Getränke und Beigaben zum Käse, Verwertung von Käseresten-Kochen
mit Käse

Fleischverarbeitung und Wursterzeugung-Teil 2
1.3.2018, 8.30—16.30 Uhr

Referenten: StR Dir. Gerhard Altrichter, Hr. Josef Krahofer

Kosten: € 50,00 - Verpflegung € 12,00

(Voraussetzung für diese Weiterbildung ist der Kurs „Fleischverarbeitung u.
Wursterzeugung Teil 1)

Herstellung von Fleisch- u. Wurstprodukten (Leberaufstrich, Pasteten im Blätterteig,
Leberkäse, gefüllte Fleischteile, Pökeln und Räuchern) incl. Kursunterlagen mit
Rezepten, praktischer und theoretischer Teil und Verkostung

Männerkochkurs,

9.3.2018, 19.00-22.00 Uhr

Referentin: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25,00

Menü: Menü- Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Nachtische

Kursprogramm 2017/18

Veredelungskurs, in Theorie und Praxis

10.3.2018, 09.00 –16.00 Uhr –Referent: Johann Steiner

Kosten: € 48,00 incl. Kursunterlagen u.2 selber veredelte Bäumchen

Grundlagen der Veredelung, versch. Veredelungstechniken kennenlernen und in der Praxis anwenden. Im Anschluss kann jeder Teilnehmer 2 Obstbäumchen selber veredeln und nach Hause mitnehmen

Winterschnitt am Kernobst, in Theorie und Praxis

17.3.2018, 9.00-16.00 Uhr—Referentin: Christina Fehringer B.SC.,

Kosten: € 40,00 incl. Kursunterlagen

Der ertragreiche Obstbaum in allen Lebenslagen, Schnitttechniken, Einsatz versch. Schnittwerkzeuge, sicheres Arbeiten am Obstbaum. Kleidung, Schuhwerk und eigene Obstbaumschere mitbringen

Kochen mit Senioren,

20.3.2018, 13.30—17.30 Uhr

Referentin: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25,00

Köstliche Speisen aus der Region, saisonal und ökologisch

Bienen Praxis 1—Praxisgrundlagen für die Imkerei,

1. Termin: 23.3.2018, 14.00-18.00 Uhr

2. Termin: 30.3.2018, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort -Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade

Fleischgourmet—Welches Fleisch wofür verwenden, Kennzeichnungen, Gütesiegel, alles was ich wissen muss, um qualitativ hochwertiges Fleisch zu beziehen und es richtig zubereiten zu können

Teil 1: 13.4.2018, 18.00-21.00 Uhr

Teil 2: 20.4.2018, 18.00-21.00 Uhr

Referent: StR Dir. Ing. Gerhard Altrichter

Kosten (Teil 1 + 2): € 80,00 (bereits gefördert)

Anmeldung: Land-Impulse (office@landimpulse.at oder 02272/61157)

Bienen Praxis 2—Erweiterungsschritte im Bienenvolk,

1. Termin: 20.4.2018, 14.00-18.00 Uhr

2. Termin: 27.4.2017, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen

Bienen Praxis 3—Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung,

4.5.2018, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung

Kursprogramm 2017/18

Einfache und schnelle Gerichte für alle Kochbegeisterten

9.5.2018, 18.30-21.30 Uhr

Referentin: Dipl. Päd. Helga Kölbl

Kosten: € 25,00

Einfache Suppen; Hauptspeisen; Beilagen und Nachtische

Bienen Praxis 4—Honigernte,

1. Termin: 25.5.2018, 14.00-18.00 Uhr

2. Termin: 26.5.2018, 09.00—13.00 Uhr—dieser Kurs findet in Wieselburg statt!!

Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Ernte, Verarbeitung, Lagerung

Bienen Praxis 5—Varroabehandlung, 21.7.2018, 14.00-18.00 Uhr

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert); **Referent:** IM Ing. Josef Niklas

Ernte, Verarbeitung, Lagerung

Bienen Praxis 6—Herbstrevision, 7.9.2018, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung

Honigqualität und Beurteilung,

10.9.2018, 18.00-22.00 Uhr; Referent: IM Ing. Josef Niklas

Kosten: € 40,00 (bereits gefördert)

Wassergehalt- und Leitfähigkeitsmessung, Honig Be- und Verarbeitung, Cremehonigherstellung, „richtig“ Abfüllen, Sensorik bei regionalen Honigsorten mit Verkostung

SCHULINFORMATIONSTAGE

LANDWIRTSCHAFT—LÄNDLICHES BETRIEBS- u. HAUSHALTMANGEMENT - DORFHELPERAUSBILDUNG

Freitag, 20. Oktober 2017

Freitag, 12. Jänner 2018

jeweils von 13.00—17.00 Uhr

Mostviertler Bildungs-HOF-FEST

Sonntag, 17. Juni 2018

9.00-17.00 Uhr

— Mostviertler Bildungshof! —

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln

