

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2025/2026

Kurse der Bundesländer
Kurz zusammengefasst

Allgemeine Grundkurse
Berufsausbildung und mehr

Alles auf einen Blick
Mit TGD-Stunden

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

INHALT

4 WO ERHALTEN SIE EINE BERATUNG ZUR AQUAKULTUR?

5 TAGUNGEN UND ÖSTERREICHWEITE VERANSTALTUNGEN

- 5 Fischereifachtagung 2025 vom Bundesamt für Wasserwirtschaft – Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling
- 5 Fachtag Fischereiwirtschaft bei der Wintertagung des Ökosozialen Forums
- 6 Österreichischer Seenfischertag
- 6 Tagung der Forellenzüchter mit Betriebsbesichtigung und Jahreshauptversammlung vom Verband Österr. Forellenzüchter
- 6 Indoor Aquakultur Tagung

7 ONLINE-ANGEBOTE

- 7 Webinar Digitalisierung in der Aquakultur: Mess-, Steuerungs und Überwachungsmöglichkeiten
- 7 Webinar Europäischer Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF 2021-2027): Auf was ist bei der Antragstellung zu achten?
- 8 Webinar Aktuelles zur Fischgesundheit
- 8 Webinar Direktvermarktung von Bio Salmoniden
- 8 Webinar Direktvermarktung von Bio Karpfen
- 8 Online Aufzeichnung Cookinar: Fischköstlichkeiten
- 8 Online Aufzeichnung Cookinar: Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch

9 MARKETING UND PROFESSIONELLE KOMMUNIKATION FÜR MEINEN BETRIEB

- 9 Kommunikation & Social Media
- 9 Onlinekurse zu Foto & Video
- 9 Digitale Tools & Design

10 KURSE IN DEN BUNDESLÄNDERN

10 BURGENLAND

- 10 Einstieg in die Aquakultur – Fischproduktion im Burgenland

10 KÄRNTEN

- 10 Kärntner Teichwirte und Fischzüchertag (mit Betriebsbesichtigung)
- 10 Einstieg in die bäuerliche Forellenproduktion

11 NIEDERÖSTERREICH

- 11 Kursserie: Bäuerliche Forellenzucht und -verarbeitung an der LFS Hohenlehen
- 12 Indoor- Fischzucht in der Praxis – Führung durch die Kreislaufanlagen in Edelfhof
- 12 Fachexkursion Teichwirtschaft: Tirschenreuth – Land der 1000 Teiche

12 OBERÖSTERREICH

- 12 Hygienekurs für Fischdirektvermarktende
- 12 Fischköstlichkeiten – F(r)isch auf den Tisch

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; **Titelfoto und weitere Fotos ohne Quellenangabe:** DI Melanie Haslauer, LK NÖ; **Grafik:** Ref. Informationsdesign, LK NÖ; Änderungen im Kursprogramm und bei den Terminen vorbehalten.
September 2025

- 13 Einstieg in die Fischdirektvermarktung: Grundtätigkeiten in der Fischbe- und Verarbeitung kennenlernen
- 13 Einstieg in die Forellenerzeugung mit Betriebsbesichtigung
- 14 STEIERMARK**
- 14 Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen mit Besichtigung einer Aquaponik-Anlage
- 14 Grundlagen des Teichbaus
- 14 Fischräucherkurs
- 14 Nebenfische in der Teichwirtschaft
- 15 Teichmanagement
- 15 TIROL**
- 15 Einstieg in die Fischaufzucht:
Grundlagen und wichtige Überlegungen zu Beginn (mit Betriebsbesichtigung)

16 BAW - GRUNKURSE

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

18 BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREI-WIRTSCHAFT

- 18 MIT LEHRE ODER IM 2. BILDUNGSWEG ZUR FACHARBEITERIN ODER ZUM FACHARBEITER
- 21 MEISTERIN UND MEISTER DER FISCHEREI-WIRTSCHAFT

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

LK ONLINE 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?



KONTAKT / ANFRAGEN

Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Wien

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

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



EINE FÖRDERBERATUNG ERHALTEN SIE HIER

Erhalten Sie umfassende Informationen zum Europäischen Meeres-Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF 2021–2027) und zur Antragstellung.

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 LKn
T 05/ 0259-23108
M benedikt.berger@lk-noe.at



TAGUNGEN UND ÖSTERREICHWEITE VERANSTALTUNGEN

In der Bildungssaison 2025/2026 werden wieder mehrere Tagungen und auch österreichweite Veranstaltungen angeboten.

FISCHEREIFACHTAGUNG 2025 VOM BUNDESAMT FÜR WASSERWIRTSCHAFT - INSTITUT FÜR GEWÄSSERÖKOLOGIE UND FISCHEREIWIERSCHAFT, SCHARFLING

- 🕒 Mittwoch, 12. November bis Donnerstag, 13. November 2025
- 📍 Veranstaltungszentrum Schlosshotel Mondsee, Schlosshof 1a, 5310 Mondsee
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- + 65 €/Person (inkl. Pausenverpflegung und Tagungsunterlagen) Das gemeinsame Abendessen im Hotel Krone ist nicht im Tagungsbeitrag enthalten und die Kosten sind von den Teilnehmenden selbst zu begleichen.

Inhalt: Seit 1999 organisiert das Institut in Scharfling jährlich eine hochkarätige Veranstaltung, die ein vielfältiges Publikum anziehen soll. Dieses setzt sich aus ehemaligen Absolvent:innen der Fischereifacharbeiter- und meisterausbildung in Scharfling („Ehemalige“), Aquakulturbetreibenden, Fachtierärzt:innen für Fische, Gewässerökolog:innen, Naturschutzfachleuten sowie Vertreter:innen von Behörden zusammen – kurzum: alle, die sich für das Lebewesen und Lebensmittel Fisch interessieren. Die Fischereifachtagung (ehemals: »Fischereifachveranstaltung mit Ehemaligentreffen«) bietet jedes Jahr ein fachlich breites und interessantes Tagungsprogramm, wobei am ersten Tag der inhaltliche Schwerpunkt bei aktuellen Aquakultur-Themen liegt (Fisch als Lebensmittel), am zweiten Tag bei der Gewässerökologie (Fisch als Lebewesen). In den Pausen und beim traditionellen gemeinsamen Abendessen bleibt ausreichend Zeit für Diskussionen und Fachgespräche.

Anmeldung (bis 3.11.2025) 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

FACHTAG FISCHEREIWIERSCHAFT BEI DER WINTERTAGUNG DES ÖKOSOZIALEN FORUMS

- 🕒 Donnerstag, 22. Jänner 2026, 9 bis 17 Uhr
- 📍 Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + 124 €/Person Normalpreis, 76 €/Person mit LFBIS-Nummer, Preise inkl. Tagesverpflegung (gefördert aus Mitteln der LE 23-27)

Inhalt: Im Rahmen der Wintertagung 2026 dreht sich alles um die Zukunft der Fischerei- und Teichwirtschaft: Der Fachtag gliedert sich in verschiedene Themenschwerpunkte mit maßgeschneiderten Vorträgen von Expert:innen und wird durch Diskussionsrunden mit den Teilnehmer:innen ergänzt. Von politischen Rahmenbedingungen über Wasserrechtsvorgaben bis hin zur Umsetzung des Nationalen Strategieplans zur Aquakultur und Fischereiwirtschaft erfahren Sie, was für Ihren Betrieb wichtig wird. Im Marketing-Teil stehen Chancen durch das landwirtschaftliche Weltkulturerbe-Siegel der FAO für die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft, Trends im Konsumverhalten sowie neue Vertriebsmöglichkeiten im Mittelpunkt. Forschung und Innovation liefern spannende Einblicke in regionale Fischfutterproduktion, emissionsarme Aquakultur und aktuelle Ergebnisse zu Fütterung und Schadstoffen. Erfolgreiche Kooperationen und kreative Produktideen zeigen, wie sich Betriebe regional positionieren und voneinander lernen können. Abgerundet wird der Fachtag durch eine Produktverkostung, die Impulse für Ihr eigenes Angebot liefert.

Anmeldung ab 1. Dezember 2025 und Information: [Link](#)
Ökosoziales Forum Österreich & Europa
T 01/ 253 63 50-16
M office@oekosozial.at
www.oekosozial.at/wintertagung

ÖSTERREICHISCHER SEENFISCHERTAG

- 🕒 Dienstag, 27. Jänner 2026
- 📍 Tagungsort, Uhrzeit, Vortragende werden noch bekannt gegeben
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die Veranstaltung findet unter der Schirmherrschaft des Vereins Österreichischer Seenfischer statt. Die Tagung widmet sich aktuellen Themen der Seenfischerei und bietet zugleich Raum für den fachlichen Austausch unter Fachkolleg:innen und die Vernetzung innerhalb der Branche der Berufsfischerei.

Anmeldung und Information: [Link](#)

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

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

- 🕒 Dienstag, 24. Februar 2026, 10 bis 17 Uhr
- 📍 Fischzucht Kroisleitner, Rettenegg 32, 8674 Rettenegg
- 👤 Fischereimeister Franz Kroisleitner
Ing. Thomas Nestler
DI Melanie Haslauer und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Tagung findet in Kooperation mit dem Verband Österreichischer Forellenzüchter in der Steiermark statt. Im Anschluss an die Jahreshauptversammlung des Verbandes, an der alle Interessierten unabhängig von einer Mitgliedschaft teilnehmen können, beginnt das Tagungsprogramm mit Fachvorträgen und einer Betriebsbesichtigung der Fischzucht Kroisleitner. Die Tagung bietet Forellenzüchterinnen und Forellenzüchtern die Möglichkeit zum Austausch und zur Weiterbildung. Expertenvorträge und Praxisberichte decken Themen wie nachhaltige Aufzucht, Fischgesundheit und Neuerungen beim Wasserrecht ab, um einen umfassenden Überblick über die aktuelle Situation der Aquakultur in Österreich zu erhalten. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Netzwerken, zur Besichtigung einer modernen Forellenzuchtanlage und zum fachlichen Austausch in angeregten Diskussionen mit Kolleginnen und Kollegen.

Anmeldung (bis spätestens 1 Woche vor dem Termin) und Information: [Link](#)

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

INDOOR AQUAKULTUR TAGUNG

- 🕒 Donnerstag, 21. Mai 2026, 12 bis 17 Uhr
- 📍 Böhmerwald Fisch, Linzerstraße 29, 4161 Ulrichsberg
- 👤 Eva Keferböck, MBA und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: Bewilligung wird noch eingeholt
- + 15 €/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 Erfahrungsaustausch unterstützt.

Anmeldung (bis spätestens 1 Woche vor dem Termin) und Information: [Link](#)

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



Foto: BAW-ÖKO/Archiv Aqua





ONLINE-ANGEBOTE

WEBINAR DIGITALISIERUNG IN DER AQUAKULTUR: MESS-, STEUERUNGS UND ÜBERWACHUNGSMÖGLICHKEITEN

- 🕒 Mittwoch, 3. Dezember 2025, 18 bis 20 Uhr
- 👤 Ing. Siegfried Unz
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- +
- 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Webinar erhalten Sie einen Überblick über aktuelle Digitalisierungslösungen im Bereich der Aquakultur. Der Schwerpunkt liegt auf der Sauerstoffmessung und -regelung sowie Temperaturmessung. Anhand von Praxisbeispielen werden technische Möglichkeiten und deren Kosten und Problemstellungen nähergebracht. Der thematische Bogen spannt sich vom einfachen manuellen Messgerät über das Messsystem mit Fernübertragung bis hin zum Steuerungssystem in Durchflussanlagen. Auch die Bereiche solare Versorgung, Belüftungssteuerung und Kameraüberwachung werden angesprochen.

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

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark
T 0316/ 8050-1305
M siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

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

- 🕒 Dienstag, 20. Jänner 2026, 13 bis 16 Uhr
- 👤 Benedikt Berger, MSc
Daniel Hörner, 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 16.01.2026 und Information: [Link](#)

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

WEBINAR AKTUELLES ZUR FISCHGESUNDHEIT

- 🕒 Mittwoch, 22. Jänner 2026, 13 bis 16 Uhr
- 👤 Dr. med. vet. Heinz Heistinger
DI Melanie Haslauer
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- +

Inhalt: Tauchen Sie ein in die Themen Fischgesundheit und Tierschutz 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 20.01.2026 und Information: [Link](#)

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

WEBINAR DIREKTVERMARKTUNG VON BIO SALMONIDEN

- 🕒 Donnerstag, 26. Februar 2026, 18 bis 20 Uhr
- 👤 Benedikt Berger, MSc
Stefan Kopeinig
Anna Draxler
- +

Inhalt: Erfahren Sie das Wesentliche zu den rechtlichen Grundlagen in der Salmoniden-Teichwirtschaft, Voraussetzungen für die biologische Fischzucht mit Schwerpunkt Salmoniden (Forellen, Saiblinge) und erhalten Sie praxisnahe Einblicke in einen Forellenebetrieb.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bio Ernte Steiermark
T 0316/ 8050-7175
M bernhard.haller@ernte.at
www.bio-austria.at

WEBINAR DIREKTVERMARKTUNG VON BIO KARPFFEN

- 🕒 Mittwoch, 4. März 2026, 18 bis 20 Uhr
- 👤 DI Marc Mössmer
FM Heinrich Holler
- +

Inhalt: Erhalten Sie einen kompakten Überblick über rechtliche Grundlagen in der Karpfen-Teichwirtschaft, Voraussetzungen für

die biologische Fischzucht mit Fokus auf Karpfen sowie praxisnahe Einblicke in einen Karpfenbetrieb.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Bio Ernte Steiermark
T 0316/ 8050-7175
M bernhard.haller@ernte.at
www.bio-austria.at

ONLINE AUFZEICHNUNG COOKINAR: FISCHKÖSTLICHKEITEN

- 🕒 Das Cookinar mit der Dauer von ca. 1,5 Stunden kann jederzeit online besucht werden.
- 📍 Nach der Anmeldung erhalten Sie einen Link zum Video.
- 👤 Monika Sohneg
- +

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](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Kärnten
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.
- 📍 Nach der Anmeldung erhalten Sie einen Link zum Video.
- 👤 Sylvia Schilcher, ARGE Seminarbäuerinnen Kärnten
- +

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](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Kärnten
T 0463/ 5850-2517
M office@lfi-ktn.at
www.ktn.lfi.at



MARKETING UND PROFESSIONELLE KOMMUNIKATION FÜR MEINEN BETRIEB

Lernen Sie, wie Sie Ihren Betrieb und Ihre Produkte sichtbar machen – mit Kursen zu Fotografie, Video, Social Media und Kommunikation in der Direktvermarktung. Das gesamte Kursangebot 2025/2026 finden Sie auf den Webseiten der Ländlichen Fortbildungsinstitute in der Rubrik „Programmübersicht“ → „Direktvermarktung“ → „Vermarktung“. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Kursen:

KOMMUNIKATION & SOCIAL MEDIA

Salzburg, St. Johann im Pongau

Social Media Grundlagen

Überblick über die wichtigsten Social-Media-Plattformen und deren Nutzung für die Direktvermarktung.

[Details und Anmeldung](#)

Steiermark, Graz

Erfolgreiche Agrarkommunikation in der Direktvermarktung.

Gute Kommunikation ist der Schlüssel zu mehr Wertschöpfung.

[Details und Anmeldung](#)

Onlineseminare vom LFI OÖ

KI-Tools für effiziente Direktvermarktung

Entdecken Sie praktische KI-Anwendungen, die Ihre Marketing- und Vertriebsarbeit vereinfachen.

[Details und Anmeldung](#)

ONLINEKURSE ZU FOTO & VIDEO JEDERZEIT UND BEQUEM VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Produktfotos mit dem Smartphone

[Details und Anmeldung](#)

Fotobearbeitung mit Snapseed

[Details und Anmeldung](#)

Filmen mit Smartphone

[Details und Anmeldung](#)

DIGITALE TOOLS & DESIGN

Onlineseminare vom LFI OÖ

Kreatives Design mit Canva

Gestalten Sie professionelle Flyer, Plakate und Social-Media-Beiträge für Ihren Betrieb.

[Details und Anmeldung](#)

Webinare vom LFI Bgld

Canva für Anfänger – Einfache & schnelle Erstellung von Grafikdesigns

[Details und Anmeldung](#)

Canva für Fortgeschrittene

[Details und Anmeldung](#)

Onlineseminare vom LFI OÖ

CapCut & Co: Social Media Videos professionell gestalten

[Details und Anmeldung](#)



KURSE IN DEN BUNDESLÄNDERN

BURGENLAND

EINSTIEG IN DIE AQUAKULTUR – FISCHPRODUKTION IM BURGENLAND

2 Termine plus dazugehöriger Exkursion werden angeboten:

- 🕒 Mittwoch, 25. Februar 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Güssing, dazugehörige Exkursion am Mittwoch, 4. März 2026, 13 bis 17 Uhr im Bezirk Güssing
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Güssing, Stremtalstraße 19, 7540 Güssing
- 🕒 Donnerstag, 26. Februar 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Eisenstadt, dazugehörige Exkursion am Mittwoch, 11. März 2026, 13 bis 17 Uhr im Bezirk Mattersburg
- 📍 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 30.01.2026 und Information: [Link](#)

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

KÄRNTEN

KÄRNTNER TEICHWIRTE UND FISCHZÜCHTER- TAG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

- 🕒 Dienstag, 10. März 2026, 9 bis 17 Uhr
- 📍 Kursort wird noch bekannt gegeben
- 👤 Vortragende werden noch bekannt gegeben
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
Bewilligung wird noch eingeholt
- + 15 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In Kooperation mit dem Verein der Kärntner Fischzüchter lädt dieser Fachtag zum Austausch und zur fachlichen Weiterbildung ein. Aktuelle Themen aus der Teichwirtschaft und Fischzucht werden in Fachvorträgen aufgegriffen und praxisnah diskutiert. Ergänzt wird das Programm durch die Besichtigung eines ausgewählten Betriebs, der Einblicke in die gelebte Praxis bietet. Im Mittelpunkt stehen der Erfahrungsaustausch mit Fachleuten sowie der Dialog unter Berufskolleginnen und Kollegen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

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

EINSTIEG IN DIE BÄUERLICHE FORELLENPRODUKTION

- 🕒 Dienstag, 7. April 2026, 9 bis 17 Uhr
- 📍 Landgasthaus Scheiber, St. Leonhardstraße 2, 9571 Sirnitz
Fischereibetrieb Markus Payr, Neualbeck 10, 9571 Sirnitz
- 👤 Benedikt Berger, MSc
Mag. Robert Derhaschnig
Mag. Ulrike Eberhart
DI Markus Payr
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
Bewilligung wird noch eingeholt
- + 55 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Im Seminar werden die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Forellenzucht behandelt, insbesondere die erforderlichen Planungsunterlagen für die Anlageneinreichung sowie zentrale Aspekte des Wasserrechts und Naturschutzes. Anschließend erfolgt die Besichtigung des Fischereibetriebs Payr in Sirnitz.

Anmeldung bis 30. März 2026 und Information: [Link](#)

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

NIEDERÖSTERREICH

KURSSERIE: BÄUERLICHE FORELLENZUCHT UND -VERARBEITUNG AN DER LFS HOHENLEHEN

Eine praxisnahe Kursserie in vier Teilen vermittelt grundlegendes Wissen und praktische Fähigkeiten entlang der Produktions- und Verarbeitungskette der bäuerlichen Forellen- und Saiblingshaltung. Sie wird in Zusammenarbeit mit der LFS Hohenlehen durchgeführt. Alle vier Teile der Kursserie können einzeln besucht werden. Wenn Sie an der gesamten Kursserie teilnehmen möchten, ersuchen wir um eine separate Anmeldung zu jedem Kursteil.

Teil 1: Vermehrung, Abstreifen & Bruthausmanagement

🕒 Freitag, 12. Dezember 2025, 13 bis 17 Uhr

👤 DI Paul Egger, Thomas Pechhacker

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
wird noch bekannt gegeben

+ 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Der Kurs bietet eine fundierte Einführung in die künstliche Vermehrung von Forellen – mit praktischen Übungen zum Abstreifen, zur Befruchtung sowie zur Arbeit im Bruthaus. Bitte bringen Sie warme, wetterfeste Kleidung zum Kurs mit.

Anmeldung bis 05.12.2025 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

Teil 2: Fütterung von Salmoniden

🕒 Freitag, 20. März 2026, 13 bis 17 Uhr

👤 DI Paul Egger

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
wird noch bekannt gegeben

+ 20 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Im zweiten Teil der Kursserie dreht sich alles um eine artgerechte und wirtschaftliche Fütterung – inklusive Berechnung von Futterbedarf und Anwendung von Futtertabellen. Bitte bringen Sie warme, wetterfeste Kleidung zum Kurs mit.

Anmeldung bis 13.03.2026 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Teil 3: Schlachtung und Filetierung von Forellen

🕒 Freitag, 23. Jänner 2026, 13 bis 17 Uhr

👤 Dipl.-Päd. Ing. Helmut Käfer

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
wird noch bekannt gegeben

+ 50 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Beim Kurs stehen die tierschutzgerechte Betäubung und Schlachtung ebenso im Fokus wie das fachkundige Ausweiden, Entfernen der Kiemen und Filetieren – ergänzt durch hygienische Grundlagen. Bitte bringen Sie warme, wetterfeste Kleidung zum Praxiskurs mit.

Anmeldung bis 16.01.2026 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

Teil 4: Räuchern von Forellen

🕒 Freitag, 20. Februar 2026, 13 bis 17 Uhr

👤 Dipl.-Päd. Ing. Helmut Käfer

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung:
wird noch bekannt gegeben

+ 50 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Der Kurs zeigt Schritt für Schritt, wie Forellen fachgerecht gesalzen und geräuchert werden. Bitte bringen Sie warme, wetterfeste Kleidung zum Praxiskurs mit.

Anmeldung bis 13.02.2026 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at



INDOOR-FISCHHALTUNG IN DER PRAXIS - FÜHRUNG DURCH DIE KREISLAUFANLAGEN IN EDELHOF

- 🕒 Montag, 23. März 2026, 13 bis 15:30 Uhr
- 📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof,
Edelhof 3, 3910 Zwettl
- 👤 DI Johannes Bichl
Gerald Lindner
- 📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 25 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Seit 2019 betreibt die Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof eine Kreislaufanlage zur Aufzucht von Afrikanischen Welsen mit einer Produktionskapazität von rund 6 Tonnen pro Jahr. Derzeit wird eine zweite Indoor-Aquakultur-Anlage zu Lehr- und Versuchszwecken errichtet. Im Rahmen der Veranstaltung werden beide Anlagen besichtigt und die wichtigsten Eckdaten der Kreislaufanlagen vorgestellt.

Anmeldung bis 16.03.2026 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

FACHEXKURSION TEICHWIRTSCHAFT: TIRSCHENREUTH – LAND DER 1000 TEICHE

- 🕒 Datum wird erst bekannt gegeben. Die Exkursion ist für Mitte Juni 2026 geplant.
- 📍 95643 Tirschenreuth, Oberpfalz, Bayern, Deutschland
- + noch offen (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Eine 3,5-tägige Fachexkursion zur Teichwirtschaftsregion Tirschenreuth in Bayern (Oberpfalz) ist für Mitte Juni 2026 geplant. Die Exkursion bietet praxisnahe Einblicke in moderne Bewirtschaftung, Fischverarbeitung und regionale Vermarktung von Karpfen und Nebenfischen im „Land der 1000 Teiche“ in Tirschenreuth. Neben Betriebsbesuchen sind Gespräche mit Fachleuten sowie der Austausch unter den Teilnehmenden geplant.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at



OBERÖSTERREICH

HYGIENEKURS FÜR FISCHDIREKTVERMARKTENDE

- 🕒 Montag, 20. Oktober 2025, 9 bis 14 Uhr
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, Mag. Johanna Laufenböck,
Ing. Heinz Waltenberger und weitere
- + 55 €/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 fischdirektvermarktenden 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>

FISCHKÖSTLICHKEITEN - F(R)ISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Zwischen Dezember 2025 und April 2026 werden Termine in Oberösterreich angeboten. Alle Details finden Sie hier: [Link](#)
- 👤 Christina Huber, Johanna Kirchsteiger, Adelheid Kronegger, Helga Lindinger, Gabriele Russinger, Manuela Schneiderbauer, Alexandra Weissenbacher 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 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, pfiffige Ideen aus der kreativen Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, Suppe oder schnelles Hauptgericht - Fisch lässt sich unglaublich vielseitig und lecker zubereiten. **Hinweis:** Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert. Bitte nehmen Sie zum Kurs folgendes mit: ein Fischmesser oder ein scharfes Messer zum Filetieren, Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, 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>



EINSTIEG IN DIE FISCHDIREKTVERMARKTUNG: GRUNDTÄTIGKEITEN IN DER FISCHBE- UND VERARBEITUNG KENNENLERNEN

- 🕒 Dienstag, 25. November 2025, 9 bis 15 Uhr
- 📍 Bruckschlögl- Peraus,
Obereglsee 30, 4491 Niederneukirchen (Linz Land)
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, Anna Maria Peraus
- + 155 €/Person ohne Förderung, 80 €/Person
(gefördert aus Mitteln der LE 23-27)

Inhalt: Entdecken Sie die Potenziale der Fischdirektvermarktung und schaffen Sie sich eine zusätzliche Einkommensquelle. In diesem praxisorientierten Seminar erhalten Sie umfassende Informationen und lernen die wesentlichen Fertigkeiten, um erfolgreich in die Fischverarbeitung und -vermarktung einzusteigen. Erfahren Sie alles über die artgerechte Haltung und optimale Fütterung Ihrer Fische, um deren Qualität und Gesundheit zu gewährleisten. Lernen Sie die wichtigsten Techniken zum Fangen und fachgerechten Ausnehmen der Fische. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie dabei vorgehen. Sie erlernen die Handgriffe des fachgerechten Zerlegens und Filetierens von frischem Fisch, um das Beste aus jedem Fang herauszuholen. Im praktischen Teil des Seminars zeigen wir Ihnen, wie Sie einfache und schmackhafte Verarbeitungsprodukte herstellen können. Dazu gehören die Kunst des Fischeinsäuerns für aromatische und haltbare Produkte, die Techniken zum Beizen von Fisch für besondere Geschmackserlebnisse, die Herstellung von köstlichen Fischlaibchen als vielseitige Delikatesse, sowie die Kreation von leckeren Fischaufstrichen für den vielfältigen Genuss. Abgerundet wird das Seminar mit wichtigen Informationen zur richtigen Kennzeichnung und Verpackung Ihrer Fischprodukte, um gesetzliche Anforderungen zu erfüllen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Oberösterreich

T 050/ 6902-1500

M info@lfi-ooe.at

<https://ooe.lfi.at>

STEIERMARK

INDOOR-FISCHZUCHT IN KREISLAUFANLAGEN MIT BESICHTIGUNG EINER AQUAPONIK-ANLAGE

- 🕒 Dienstag, 21. Oktober 2025, 9 bis 17 Uhr
- 📍 Hotel Kutscherwirt, Klosterberggasse 6, 8250 Vornau
- 👤 Mag. Dr. Christian Bauer, Daniel Hörner, BSc, David Kirchsteiger, Martin Temmel
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: In diesem Kurs erhalten die Teilnehmenden eine Einführung zur Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen – von den Grundlagen der Technologie (Fischhaltung, Wasserqualität, mechanische und biologische Reinigung) bis zu den wichtigsten Fischarten. Darüber hinaus gibt es eine Übersicht zur Aquaponik – die Kombination von Fisch- und Gemüseproduktion in einem System. Auch Möglichkeiten zu Investitions-Förderungen in der Aquakultur werden vorgestellt. Am Nachmittag steht im Rahmen der Besichtigung einer Aquaponik-Anlage der Erfahrungsaustausch im Vordergrund. Dabei berichten zwei Betriebsleiter von ihren Erfahrungen im Betrieb einer Aquaponik-Anlage und von den Möglichkeiten und Herausforderungen bei der Vermarktung der Produkte.

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

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark
T 0316/ 8050-1305
M siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at



GRUNDLAGEN DES TEICHBAUS

- 🕒 Dienstag, 11. November 2025, 9 bis 17 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 praxisbezogener Einblick in die Grundlagen und Herausforderungen des Fischteichbaus gegeben. Folgende Themen stehen dabei am Programm: rechtliche Fragen, hydrographische Grundlagen, geologische Voraussetzungen, Teichbau allgemein, Neubau eines Teiches, Adaption einer Teichanlage und die Erstellung eines Kurzprojektes für einen Fischteich.

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

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark
T 0316/ 8050-1305
M siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

FISCHRÄUCHERKURS

- 🕒 Freitag, 30. Jänner 2026, 10 bis 16 Uhr
- 📍 SPOFIZE, Bundesstraße 201, 8402 Werndorf
- 👤 ÖkR Helfried Reimoser, Fischereimeister (FM) Daniel Hörner, BSc
- + 58 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Ziel des Kurses ist das Kennenlernen und die Anwendung verschiedener Räuchermethoden für heimischen Fisch. Behandelt werden unter anderem: Vorbereitung und Beizen heimischer Fische, Räuchertechniken, Räucheröfen, Verpackung und Verkostung von geräuchertem Fisch.

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

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark
T 0316/ 8050-1305
M siegfried.walter@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at

NEBENFISCHE IN DER TEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Donnerstag, 26. März 2026, 13 bis 17 Uhr
- 📍 BK Weststeiermark, Kinoplatz 2, 8501 Lieboch
- 👤 FM Günther Gratzl Daniel Hörner, BSc
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + 35 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Ob Schleie, Rotfeder, Amur, Silberkarpfen oder verschiedene Raubfischarten – Nebenfische bieten vielfältige Möglichkeiten in der Teichwirtschaft. In diesem Seminar werden

praxisorientierte Informationen rund um Haltung, Produktion und Herausforderungen im Umgang mit Nebenfischen vermittelt. Die Themenschwerpunkte sind:

- Bedeutung von Nebenfischen in der Teichwirtschaft
- Die wichtigsten Arten wie Schleie, Rotfeder, Amur, Silberkarpfen und verschiedene Raubfisch-Arten
- Besatzdichte im Verhältnis zum Hauptfisch
- Vermehrung und Aufzucht- was ist steuerbar, was Zufall
- Gezielte Produktion in Fischteichen
- Fütterung, Transport und Hälterung
- Aktuelle Herausforderungen wie steigende Wassertemperaturen und Sauerstoffmanagement
- Produktionsstatistik, Bedeutung und Potentiale in der Vermarktung
- Praxisbeispiele und Erfahrungsberichte
- Aktuelles aus der Teichwirtschaft

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark

T 0316/ 8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at

TEICHMANAGEMENT

🕒 Freitag, 17. April 2026, 9 bis 16 Uhr

📍 Teichwirtschaft Saaz, Saaz 61, 8341 Paldau

👤 Marlies Haas

Daniel Hörner, BSc

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

⊕ 48 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Dieser Kurs vermittelt praxisbezogenes Wissen und wertvolle Tipps für die Pflege und Bewirtschaftung von Teichen im Jahresverlauf. Im Mittelpunkt stehen typische Arbeiten, die für einen funktionierenden Teich von Bedeutung sind. Behandelt werden unter anderem folgende Fragen:

- Kalken – wann und wie?
- Wann ist eine Belüftung notwendig?
- Wasserwerte regulieren
- Maßnahmen bei Algenwuchs und anderen Teichproblemen
- Fachgerechter Fischtransport und optimale Eingewöhnung von Besatzfischen
- Aktuelles aus der Teichwirtschaft

Die Themen werden praxisorientiert – mit Theorieeinheiten im Stüberl – auf der Teichwirtschaft Saaz vermittelt. Der Schwerpunkt liegt auf Karpfenteichen.

Anmeldung (bis spätestens 14 Tage vor dem Termin) und

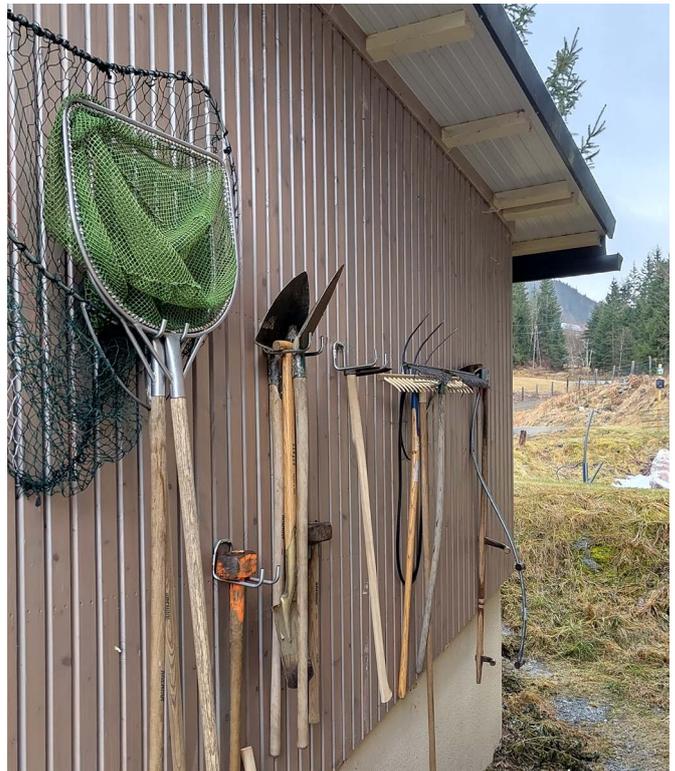
Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark

T 0316/ 8050-1305

M siegfried.walter@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at



TIROL

EINSTIEG IN DIE FISCHAUFZUCHT: GRUNDLAGEN UND WICHTIGE ÜBERLEGUNGEN ZU BEGINN (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

🕒 Donnerstag, 27. November 2025, 8:30 bis 17 Uhr

📍 forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck

Fischzucht Thaur, Fischzuchtweg 3, 6065 Thaur

👤 DI Stefan Hörtnagl, Benedikt Berger, MSc, DI Katharina Fritz,

Mag. Mario Hillebrand, FM Nikolaus Medgyesy,

DI Gottfried Moosmann

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden

⊕ 50 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Das eintägige Seminar bietet eine fundierte Einführung in die Grundlagen der Fischhaltung und -aufzucht in Durchflussanlagen mit Forellen- und Saiblingen. Zusätzlich werden auch Einblicke in die Indoor-Fischaufzucht in Warmwasser-Kreislaufanlagen gegeben. Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Einblicke in die Aquakultur und lernen zentrale Aspekte kennen, die für den erfolgreichen Einstieg in die Fischaufzucht entscheidend sind. Thematisiert werden unter anderem technische und biologische Grundlagen der Fischhaltung, wirtschaftliche Aspekte, Vermarktungswege, Fördermöglichkeiten und erforderliche Genehmigungen. Neben theoretischen Grundlagen umfasst das Programm eine Betriebsbesichtigung bei der Fischzucht Thaur, die praxisnahe Einblicke in den Arbeitsalltag eines Fischzuchtbetriebs ermöglicht.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Tirol

T 05/ 92 92-1100

M lfi@lk-tirol.at

www.tirol.lfi.at

BAW - GRUNDKURSE

Die Grundkurse des Bundesamtes für Wasserwirtschaft (BAW) – Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft (IGF) 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 KARPENTEICHWIRTSCHAFT

🕒 Montag, 20. Oktober 2025 bis Freitag, 24. Oktober 2025

Dauer: 40 Stunden

👤 Mag. Dr. Christian Bauer,

Abteilung Ökologische Station Waldviertel, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

⊕ 550 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 37,20 €/Nacht* inkl. Frühstück (* Tarif 2025, Änderungen vorbehalten)

Inhalt: 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.

Der Kurs umfasst auch fischereifachliche (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing ...), wobei der Fokus natürlich immer auf die Besonderheiten der traditionellen Karpenteichwirtschaft gelegt wird. 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

GRUNDKURS SALMONIDEN-AQUAKULTUR

🕒 Montag, 17. November 2025 bis Freitag, 21. November 2025

Dauer: 40 Stunden

👤 Univ. Prof. Mag. Dr. Franz Lahnsteiner, Abteilung

Fischzucht und Forschung, Fischzucht Kreuzstein, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

⊕ 550 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 37,20 €/Nacht* inkl. Frühstück (* Tarif 2025, Änderungen vorbehalten)

Inhalt: Der Kurs gibt eine umfassende Einführung in die Salmoniden-Aquakultur (Systematik/Ökologie, Betriebsformen, Laichgewinnung, Besamung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und Speisefischproduktion, Töten/Vermarktung), wobei ein großes Augenmerk auch auf Hygiene, Fischgesundheit und Anlagenplanung gelegt wird. Der praktische Unterricht wird in der Fischzucht Kreuzstein durchgeführt. Den Abschluss bildet eine Fachexkursion zu einer Salmoniden-Aquakulturanlage. Der Kurs umfasst auch fischereifachliche (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing ...), wobei der Fokus natürlich immer auf Salmoniden-Aquakulturen gelegt wird. Absolventinnen und Absolventen sollen über die grundlegenden Anforderungen und Rahmenbedingungen der Salmoniden-Aquakultur informiert sein. Sie sollen in die Lage versetzt werden, eine kleine Anlage (v.a. Nebenerwerb) erfolgreich betreiben zu können.

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, 13. April 2026 bis Freitag, 17. April 2026

Dauer: 40 Stunden

👤 Mag. Dr. Christian Bauer,

Abteilung Ökologische Station Waldviertel, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

⊕ 550 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 37,20 €/Nacht* inkl. Frühstück (* Tarif 2025, Änderungen vorbehalten)

Inhalt: 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. Der Kurs umfasst auch fischereifachliche (Wasserchemie, Fischanatomie, Fischtransport, Betäubung und Tötung, Fisch als Lebensmittel, Veterinärrecht ...) und vermarktungs-/branchenspezifische Inhalte (Interessensvertretung, Förderprogramme, rechtliche Aspekte, Marketing ...), wobei der Fokus natürlich immer auf die Besonderheiten dieser modernen und technologisierten Form der Fischproduktion gelegt wird. 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

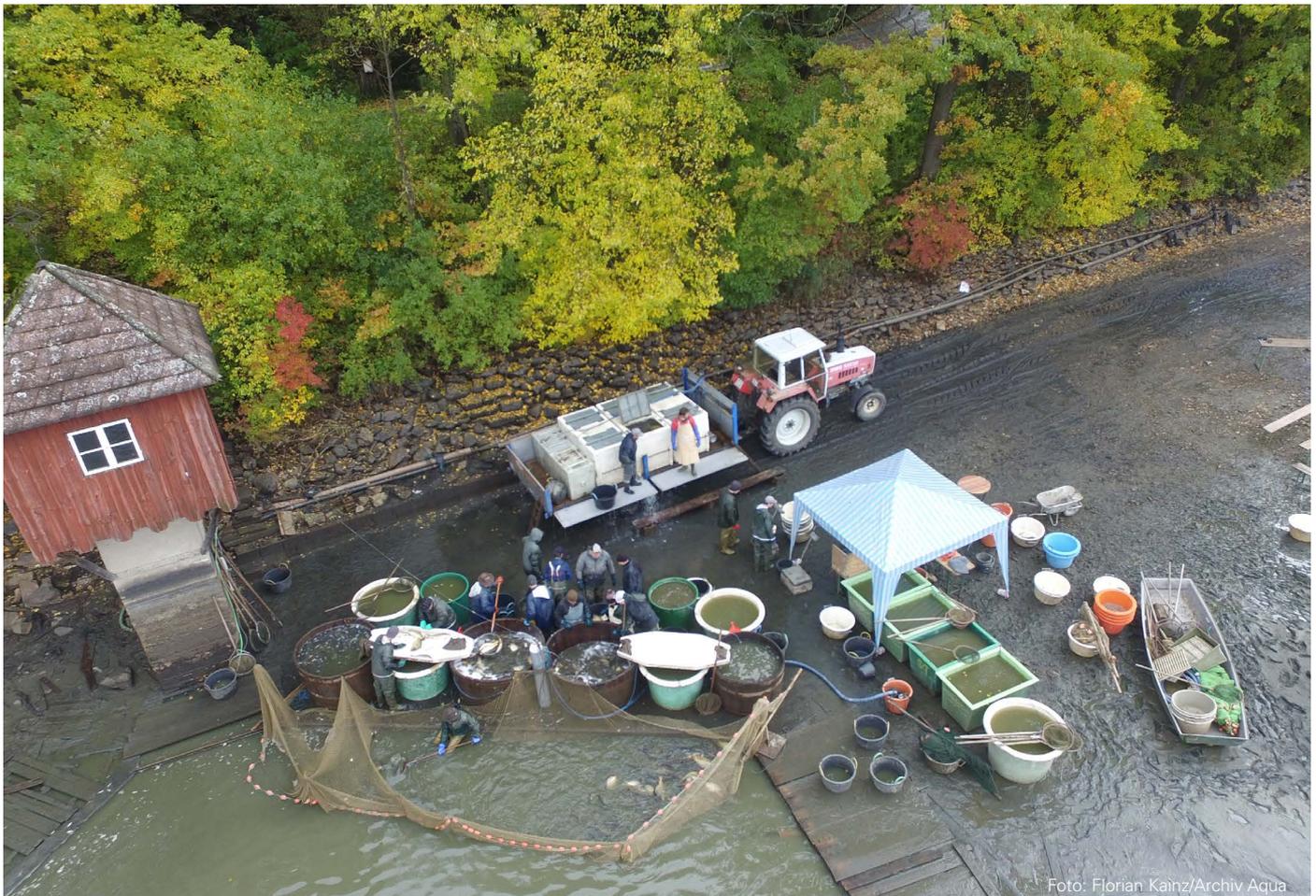


Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua



BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT

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 Ausbilder mit Facharbeiter- oder Meisterqualifikation im Ausbildungsgebiet Fischereiwirtschaft möglich.

Voraussetzung für die Erwachsenenbildung bzw. zweiter Bildungsweg

- mind. vollendetes 20. Lebensjahr
- Praxisnachweis über mind. 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

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

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

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

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

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

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

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

1 Woche/40 Unterrichtseinheiten

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

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)



Foto: Florian Kainz/Phy 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 finden am Bundesamt für Wasserwirtschaft (Scharfing) statt, das Modul 8 im abz-Salzkammergut (Altmünster).

Weiterführende Informationen

www.baw.at/aus-und-weiterbildung



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 Aus- und Weiterbildung

T 06232/ 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 claudia.stollnberger@lk-ooe.at

Modul	2026	2027	2028
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	

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



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 Aus- 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.

BURGENLAND

Landwirtschaftskammer Burgenland

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

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>

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>

Abteilung Aus- und Weiterbildung
Leitung 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>

Land- und Forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Claudia Stollberger
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



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

Bundesobmann DI Markus Payr

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

Obmann Ing. Ferdinand Trauttmansdorff

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

Verband Österreichischer Forellenzüchter

Obfrau Mag. Helga Bültermann-Igler

Geschäftsführung Gerlinde Schmidberger

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>

Teichwirte- & Fischzüchterverband Steiermark

Obmann Paul Menzel

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 0664/ 602596 4230

M teichwirteverband@lk-stmk.at

<http://www.teichwirteverband.at>

Verein österreichischer Seenfischer

Interessensgemeinschaft österreichischer Berufsfischer

Obmann Nikolaus Höplinger

Markt 79, 5360 St. Wolfgang

T 0664/ 5034 734

M wolfgangsee-fischerei@aon.at

www.seenfischer-oesterreichs.at

Österreichischer Indoor Aquakultur Verein

Obfrau Eva Keferböck, MBA

Edlach 15, 8786 Rottenmann

M office@oeiav.at

www.indoor-aquakultur.at

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2025/2026