

Kursprogramm 2019/20

Herbstkränze mit Naturmaterialien gestalten

22.10.2019, 19.00-22.00 Uhr

Mitzubringen: Buchs, Efeu, Lianen, Drehweide, Moos, Beerenzweige, Strohlumen, usw.

Referent: Renate Huber, BEd; **Kosten:** € 29,00

Schulinformationstag - Fachrichtung Landwirtschaft und Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

08.11.2019, 13.00-17.00 Uhr

Dir. StR Ing. Gerhard Altrichter

Grundschulung für Imkerneueinsteiger—LFS Gießhübl bei Amstetten

18.11.2019, Zweiter Termin: 25.11.2019, 18.00-22.00 Uhr

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

Honigqualität und Beurteilung - Wassergehalt-u. Leitfähigkeitsmessung, Honig Be- und Verarbeitung, Cremehonigherstellung, „richtig“ Abfüllen, Sensorik bei regio- nalen Honigsorten mit Verkostung

20.11.2019, 17.00-21.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas;

Kosten: € 40,00

Weihnachtbäckerei backen

27.11, 19.00—23.00 Uhr

Herstellung köstlicher Weihnachtsbäckerei

Referent: OSR Ing. Helga Kölbl, **Kosten:** € 25,00

Schulinformationstag - Fachrichtung Landwirtschaft und Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

10.01.2020, 13.00-18.00 Uhr

Dir. StR Ing. Gerhard Altrichter

— Mostviertler Bildungshof! —

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln



Kursprogramm 2019/20

Grundschulung für Imkerneueinsteiger

LFS Gießhübl bei Amstetten

11.01.2020, 09—17.00 Uhr

Theoretisches Basiswissen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk, bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr

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

Hygieneschulung — Imkerneueinsteiger

13.01.2020, 17.00 - 21.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas; **Kosten:** € 40,—

Neue Leitlinie für Imkereibetriebe, Vorgabe der guten Herstellungspraxis.

Dieser Kurs ist ein Teil des Qualitätsprogrammes der Förderrichtlinie

Baumschnitt bei Kernobst

25.01.2020, 09.00-15.00 Uhr

Grundlegende Informationen bezüglich Schnitt bei Obstbäumen, Wuchsgesetze, Anwendung in der Praxis

Baumschere und Klappsäge mitbringen

Referent: Ing. Maria Resch; **Kosten:** € 50,00

Trachtenröcke schnell genäht

21.02.2020, 17.00—23.00 Uhr

Trachtenrock mit Hüftpasse; Verschluss: geköpft oder Reisverschluss; Verwertung von Stoffresten oder Lieblingskleidungsstücke die ein neues Gesicht bekommen sollen

Referent: Ing. Christine Raith; **Kosten:** € 60,00

Mitzubringen: 100cm Stoff, 150 cm breit; ein oder mehrere Stoffmuster und/oder getragene Kleidungsstücke

Veredelung von Obstbäumen

15.02.2020, 09.00—13.00 Uhr

Veredelungsmöglichkeiten, Veredelungsmethoden, praktische Durchführung

Mitzubringen: Baumschere, Gartenschere und Arbeitshandschuhe

Referent: Ing. Maria Resch; **Kosten:** € 50,00

— Mostviertler Bildungshof! —

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln

Anmeldung für alle Kurse: Tel 07472/62722

office@mostviertler-bildungshof.at

Kursprogramm 2019/20

Schweinezerlegung—Fachkundige Aufarbeitung von Schweinehälften

05.03.2020, 09.00—17.00 Uhr

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

Referenten: Ing. Maria Thersa Resch, Josef Krahofer, Fleischermeister

Kosten: €50,00

Fleischverarbeitung in der Praxis -Teil 1

12.03.2020, 09.00-17.00 Uhr

Referenten: Ing. Maria Thersa Resch, Josef Krahofer, Fleischermeister

Kosten: € 50,00

Herstellung von Bratwürstln, Krainer und Käsekrainer, Stangenwürste, Blutwurst, Presswurst und Sulz, mit fachlichen Unterlagen und Rezepten sowie Verkostungen

Praxis 1—Praxisgrundlagen für die Imkerei—LFS Gießhübl bei Amstetten

20.03.2020, 14.00-18.00 Uhr

Grundschulung für Imkerneueinsteiger, Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort—Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00

Fleischverarbeitung in der Praxis-Teil 2

26.03.2020, 09.00—17.00 Uhr

Referenten: Ing. Maria Thersa Resch, Josef Krahofer, Fleischermeister

Kosten: € 50,00

Herstellung von Leberaufstrich, Pasteten im Blätterteig, Leberkäse, gefüllte Fleischteile, Pökeln und Räuchern incl. Kursunterlagen mit Rezepten, praktischer und theoretischer Teil und Verkostung

Kochen mit Männern

27.03.2020, 19.00-23.00 Uhr

Referent: OSR Helga Kölbl; **Kosten:** € 25,00

Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Nachtische

Kochen mit Senioren

03.04.2020, 14.30-18.30Uhr

Referent: OSR Ing. Helga Kölbl; **Kosten:** € 25,00

Köstliche Speisen mit Produkten aus Österreich, saisonal und ökologisch

— Mostviertler Bildungshof! —

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln

Anmeldung für alle Kurse: Tel 07472/62722

office@mostviertler-bildungshof.at

Kursprogramm 2019/20

Praxis 2– Erweiterungsschritte im Bienenvolk—LFS Gießhübl

17.04.2020, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00

Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen

Praxis 3—Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung

08.05.2020, 14.00-18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas **Kosten:** € 40,00

Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen, und verwerten, Jungvolkbildung

Praxis 4 - Honigernte—LFS Gießhübl bei Amstetten

22.05.2020, 14.00—18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00

Ernte, Verarbeitung, Lagerung

Italienische Küche

03.06.2020, 19.00– 22.00 Uhr

Referent: OSR Ing. Helga Kölbl, **Kosten:** € 25,00

Typische italienische Speisen werden zubereitet mit Salaten und Desserts

Praxis 5 - Varroabildung - LFS Gießhübl bei Amstetten

24.07.2020, 14.00– 18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00

Auffütterung, Varroabildung laut gesetzlichen Vorschriften

Sommerschnitt bei Obstbäumen

01.08.2020, 09.00-15.00 Uhr

Referent: Ing. Maria Resch, **Kosten:** € 50,00

Grundlegende Informationen bezüglich Schnitt bei Obstbäumen, Sommerschnitt im Konkreten, Anwendung in der Praxis

Mitzubringen: Baumschere, Gartenschere und Arbeitshandschuhe

Grundlagen der Mostbereitung

21.08.2020, 09.00-15.00 Uhr

Obstverarbeitung von der Ernte bis zum fertigen Most

Referent: Ing. Maria Resch; **Kosten:** € 60,00

Praxis 6 - Herbstrevision - LFS Gießhübl bei Amstetten

11.9.2020, 14.00– 18.00 Uhr

Referent: IM Ing. Josef Niklas, **Kosten:** € 40,00

Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung



Mostviertler Bildungs-HOFFEST

Sonntag, 7. Juni 2020

08.30—17.00 Uhr