

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur

GUT INFORMIERT

2026/2027

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 2026 vom Bundesamt für Wasserwirtschaft- Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft, Scharfling
- 5 Österreichische Seenfischertagung
- 6 Tagung der Forellenzüchter mit Betriebsbesichtigung und Jahreshauptversammlung vom Verband Österr. Forellenzüchter
- 6 Österreichische 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 Online Aufzeichnung Cookinar: Fischköstlichkeiten
- 8 Online Aufzeichnung Cookinar: Heimischer Fisch- frisch auf den Tisch

9 MARKETING UND PROFESSIONELLE KOMMUNIKATION FÜR MEINEN BETRIEB

10 KURSE IN DEN BUNDESLÄNDERN

10 KÄRNTEN

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

11 NIEDERÖSTERREICH

- 11 Indoor-Fischhaltung in der Praxis- Führung durch die Kreislaufanlagen in Edelfhof
- 11 Einstieg in die bäuerliche Forellenproduktion mit Anlagenbesichtigung in der Bergbauernschule Hohenlehen
- 11 Neu: Aufkocht ist! – Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht

12 OBERÖSTERREICH

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

13 STEIERMARK

- 13 Indoor-Fischzucht in Kreislaufanlagen mit Besichtigung einer Aquaponik-Anlage
- 13 Alles um die heimische Forelle
- 13 Fischräucherkurs
- 14 Der gesunde Fischbestand
- 14 Grundlagen der Forellenteichwirtschaft

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.
Oktober 2026

- 14 Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch
- 14 Teichmanagement

15 BAW - GRUNKURSE

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

17 BERUFSAUSBILDUNG FISCHEREIWIRTSCHAFT

- 18 MIT LEHRE ODER IM 2. BILDUNGSWEG ZUR FACHARBEITERIN ODER ZUM FACHARBEITER
- 20 MEISTERIN UND MEISTER DER FISCHEREIWIRTSCHAFT

21 WICHTIGE ADRESSEN UND KONTAKTE

- 21 **BURGENLAND**
- 21 **KÄRNTEN**
- 22 **NIEDERÖSTERREICH**
- 22 **OBERÖSTERREICH**
- 23 **SALZBURG**
- 23 **STEIERMARK**
- 23 **TIROL**
- 23 **VORARLBERG**
- 23 **WIEN**
- 24 **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 2026/2027 werden wieder mehrere Tagungen und auch österreichweite Veranstaltungen angeboten.

Foto: Melame Haslauer/Archiv Aqua

FISCHEREIFACHTAGUNG 2026 VOM BUNDESAMT FÜR WASSERWIRTSCHAFT - INSTITUT FÜR GEWÄSSERÖKOLOGIE UND FISCHEREIWIRTSCHAFT, SCHARFLING

- 🕒 Dienstag, 10. November 2026, 14 Uhr bis
Mittwoch, 11. November 2026, 12.30 Uhr
- 📍 Veranstaltungszentrum Schlosshotel Mondsee,
Schlosshof 1a, 5310 Mondsee
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
- ➕ 65 €/Person (inkl. Pausenverpflegung und Tagungsunterlagen) Das gemeinsame Abendessen im Schloss Mondsee ist nicht im Tagungsbeitrag enthalten.

Inhalt:

Das Bundesamt für Wasserwirtschaft – Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft lädt zur traditionellen zweitägigen Fischereifachtagung nach Mondsee. Das Fachprogramm widmet sich aktuellen Themen aus Aquakultur (Tag 1) und Gewässerökologie (Tag 2) und bietet zugleich ausreichend Gelegenheit für Diskussion, Erfahrungsaustausch und Fachgespräche. Am ersten Tag findet ein gemeinsames Abendessen statt (dieses ist nicht im Tagungsbeitrag enthalten).

Anmeldung (bis 30.10.2026) 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

ÖSTERREICHISCHE SEENFISCHERTAGUNG

- 🕒 Dienstag, 26. Jänner 2027, 13 Uhr bis
Mittwoch, 27. Jänner 2027, 12 Uhr
- 📍 Tagungsort: Hotel Kärnten am Wörthersee,
Wieningerallee 12a, 9201 Krumpendorf am Wörthersee
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- ➕ kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die Veranstaltung findet 2027 am Wörthersee in Kärnten 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. Ergänzend dazu wird ein Fischereiwirtschaftsbetrieb besichtigt, der praxisnahe Einblicke sowie Gelegenheit zum fachlichen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen bietet.

Anmeldung und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noefli.at



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

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

- 🕒 Dienstag, 23. Februar 2027, 10 bis 17 Uhr
- 📍 Fischerei Leutasch, Familie Angerer,
Am Weidachsee 289, 6105 Leutasch, Tirol
- 👤 Fachtierarzt Dr. Thomas Angerer
Ing. Thomas Nestler
DI Melanie Haslauer und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die Tagung der Forellenzüchter findet im Jahr 2027 in Tirol bei der Leutascher Fischerei der Familie Angerer unter der Schirmherrschaft des Verbandes Österreichischer Forellenzüchter statt. Im Anschluss an die Jahreshauptversammlung des Verbandes, an der alle Interessierten unabhängig von einer Mitgliedschaft teilnehmen können, beginnt das Tagungsprogramm um 13 Uhr mit Fachvorträgen und einer Betriebsbesichtigung der Fischzucht Leutasch.

Die Tagung bietet Forellenzüchterinnen und Forellenzüchtern die Möglichkeit zum Austausch und zur Weiterbildung. Experten-vorträge und Praxisberichte decken Themen wie nachhaltige Aufzucht, Fischgesundheit, Versicherungsmöglichkeiten 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 eines Praxisbetriebs und zum fachlichen Austausch 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



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

ÖSTERREICHISCHE TEICHWIRTE- UND FISCHZÜCHTERTAGUNG

- 🕒 Dienstag, 20. April 2027, ab 13.30 Uhr bis
Mittwoch, 21. April 2027, bis 12 Uhr
- 📍 Schlosshotel Rosenau, Rosenau Schloss 1,
3924 Rosenau-Schloss
- 👤 DI Leo Kirchmaier
DI Melanie Haslauer und weitere
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
- + kostenfrei (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die zweitägige Österreichische Teichwirte- und Fischzüchtertagung findet 2027 im Waldviertel unter der Schirmherrschaft des NÖ Teichwirteverbandes statt und bietet aktuelle Fachvorträge rund um Teichwirtschaft, Fischzucht und Aquakultur sowie Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch und zur Vernetzung. Ein Gesellschaftsabend am 20. April bietet zusätzlich Raum für persönlichen Austausch in gemütlichem Rahmen. Das detaillierte Tagungsprogramm wird noch bekannt gegeben.

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

ÖSTERREICHISCHE INDOOR AQUAKULTUR-TAGUNG

- 🕒 geplant im Jahr 2027, Details werden noch bekannt gegeben
- 👤 Eva Keferböck, MBA und weitere
- + 15 €/Person für Pausenverpflegung (Tagung gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt:

Die Österreichische Indoor Aquakultur-Tagung findet unter der Schirmherrschaft des Österreichischen Indoor Aquakultur Vereins statt. 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: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

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

- 🕒 Mittwoch, 11. November 2026, 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, 19. Jänner 2027, 13 bis 16 Uhr
- 👤 Benedikt Berger, MSc
- ➕ 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 12.01.2027 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noe.lfi.at

WEBINAR AKTUELLES ZUR FISCHGESUNDHEIT

- 🕒 Mittwoch, 20. Jänner 2027, 13 bis 16 Uhr
- 👤 Dr. med. vet. Heinz Heistinger
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 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 15.01.2027 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noeflfi.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
- + 20 €/Person

Inhalt: Vom richtigen und einfachen 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.ktnlfi.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
- + 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](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Kärnten

T 0463/ 5850-2500

M office@lfi-ktn.at

www.ktnlfi.at



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua



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 2026/2027 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
 Grundlagen für einen professionellen
 Social-Media-Auftritt und die
 Kommunikation mit Kund:innen.
[Details und Anmeldung](#)

Steiermark, Graz
**Auf Social Media sichtbar werden
 und Kund:innen erreichen,
 die Qualität schätzen.**
 Vom Profilaufbau über Themenfindung und
 Storytelling bis zum fertigen Video mit dem
 Smartphone.
[Details und Anmeldung](#)

Onlineworkshop vom LFI Ö
**Dialog-Onlineworkshop:
 Clever texten mit KI**
 Mit KI zeitsparend Texte für Hofladen,
 Social Media und Newsletter erstellen
 und verbessern.
[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
 Professionelle Grafiken für Betrieb und
 Social Media einfach selbst gestalten.
[Details und Anmeldung](#)

Onlineseminar vom LFI Sbg
Sichtbar im KI-Suchzeitalter
 Die digitale Sichtbarkeit des eigenen
 Betriebes gezielt verbessern.
[Details und Anmeldung](#)

Onlineseminare vom LFI OÖ
**Edits, CapCut & Co: Social Media Videos
 professionell gestalten**
 Kurzvideos für Social Media einfach
 erstellen und bearbeiten.
[Details und Anmeldung](#)



KURSE IN DEN BUNDESLÄNDERN

Foto: Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

KÄRNTEN

EINSTIEG IN DIE BÄUERLICHE FORELLENPRODUKTION

- 🕒 Dienstag, 24. November 2026, 9 bis 17 Uhr
- 📍 Gasthof Seitner, Villacher Straße 11, 9560 Feldkirchen in Kärnten
Fischereibetrieb Markus Payr, Neualbeck 10, 9571 Sirnitz
- 👤 Benedikt Berger, MSc
Mag. Ulrike Eberhart
Mag. Carmen Oberlerchner
DI Markus Payr
- 📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde
- + 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 17. November 2026 und Information: [Link](#)

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

KÄRNTNER TEICHWIRTE UND FISCHZÜCHTER-TAG (MIT BETRIEBSBESICHTIGUNG)

- 🕒 Dienstag, 9. März 2027, am Nachmittag
- 📍 Kursort wird noch bekannt gegeben
- 👤 Vortragende werden noch bekannt gegeben
- + 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

NIEDERÖSTERREICH

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

🕒 Dienstag, 16. März 2027, 13 bis 15:30 Uhr

📍 Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof,
Edelhof 3, 3910 Zwettl

👤 Benedikt Berger, MSc
DI Johannes Bichl
Gerald Lindner

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde

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

Inhalt: Die Landwirtschaftliche Fachschule Edelhof betreibt zwei Kreislaufanlagen für Lehr- und Versuchszwecke zur Haltung verschiedener Fischarten. Der Schwerpunkt liegt auf der Aufzucht von Afrikanischen Welsen mit einer Produktionskapazität von rund sechs Tonnen pro Jahr. Im Rahmen der Veranstaltung werden die beiden Anlagen besichtigt und die wichtigsten produktionstechnischen Eckdaten der Kreislaufanlagen vorgestellt.

Anmeldung bis 12. März 2027 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noefi.at

EINSTIEG IN DIE BÄUERLICHE FORELLENPRO- DUKTION MIT ANLAGENBESICHTIGUNG IN DER BERGBAUERNSCHULE HOHENLEHEN

🕒 Freitag, 16. April 2027, 10 bis 16 Uhr

📍 Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8,
3343 Hollenstein an der Ybbs

👤 DI Paul Egger
Thomas Pechhacker
Benedikt Berger, MSc.
Mag. Christian Mitterlehner

📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 1 Stunde

➕ 40 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Die Veranstaltung bietet einen praxisnahen Einstieg in die Forellenproduktion in Österreich. Neben den Grundlagen der Aufzucht in Durchflussanlagen erhalten die Teilnehmenden bei einer Betriebsbesichtigung Einblicke in die Produktion von Bio-Forellen und Saiblingen an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hohenlehen.

Anmeldung bis 9. April 2027 und Information: [Link](#)

LK NÖ Referat Tierzucht & Tiergesundheit

T 05/ 0259-23105

M aquakultur@lk-noe.at

www.noefi.at

NEU: AUFGESCHNITTEN IS! – FISCH AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN – SCHNELL & KREATIV GEKOCHT

🕒 verschiedene Termine ab Herbst 2026, Kursdauer 4 Stunden

📍 verschiedene Kursorte in Niederösterreich

👤 Seminarbäuerin

➕ Kosten: 35 €/Person zzgl. Lebensmittelkosten

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen, Freude an regionalen Lebensmitteln haben und Neues ausprobieren möchten. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Inhalt: Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co – in den neuen Fischkochkursen der Seminarbäuerinnen Niederösterreich lernen die Teilnehmer:innen, wie heimische Fische einfach, kreativ und alltagstauglich zubereitet werden. Neben köstlichen Rezepten gibt es Wissenswertes zu ausgewogener Ernährung und zum regionalen Einkauf heimischer Fischspezialitäten. TIPP: Die Fischkochkurse eignen sich auch als Geschenk oder gemeinsames Kocherlebnis mit Familie, Freund:innen oder Kolleg:innen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

www.kommundkoch.at



Kochseminar – Aufgeschnitten is!

Fische aus heimischen Gewässern – schnell & kreativ gekocht

Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co – entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Die Seminarbäuerin vermittelt im Kochseminar köstliche Rezepte und praktisches Wissen: Wie wird Fisch unkompliziert und alltagstauglich zubereitet? Sie entdecken, wie Fisch eine ausgewogene Ernährung bereichert und warum er ideal für die ganze Familie ist. Erfahren Sie außerdem, wo Sie heimische Fischspezialitäten beziehen können – so landet Qualität aus nächster Nähe direkt in Ihrer Pfanne. Dauer: 4 Stunden



OBERÖSTERREICH

HYGIENEKURS FÜR FISCHDIREKTVERMARKTENDE

- 🕒 Dienstag, 6. April 2027, 9 bis 14 Uhr
- 📍 Gh Forellenhof-Wieselmühle, Landstraße 73,
4645 Grünau im Almtal
- 👤 Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger
Daniela Leitner
Ing. Stefan Sohm
- + 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 November 2026 und April 2027 werden Termine in Oberösterreich angeboten.
Alle Termine finden Sie hier: [Link](#)
- 👤 Seminarbäuerinnen
- + 45 €/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>



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

STEIERMARK

INDOOR-FISCHZUCHT IN KREISLAUFANLAGEN MIT BESICHTIGUNG EINER AQUAPONIK-ANLAGE

- 🕒 Donnerstag, 15. Oktober 2026, 9 bis 17 Uhr
📍 Hotel Kutscherwirt, Klosterberggasse 6, 8250 Voralpe
Betrieb Kirchsteiger, Schachen bei Voralpe 81, 8250 Voralpe
👤 Mag. Dr. Christian Bauer
David Kirchsteiger
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
+ 52 €/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

ALLES UM DIE HEIMISCHE FORELLE

- 🕒 Samstag, 23. Jänner 2027, 9:30 bis 13:30 Uhr
📍 MS Bad Schwanberg, Mainsdorfer Straße 18,
8541 Bad Schwanberg
👤 Carina Malli
+ 59 €/Person (inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)

Inhalt: In diesem Kochkurs dreht sich alles um die heimische Forelle. Die Teilnehmenden lernen verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezepte kennen und kombinieren diese mit kreativen Beilagen. Von einfachen bis anspruchsvollen Gerichten ist für Fischliebhaber:innen etwas dabei. Gemeinsam wird ein 5-Gänge-Menü zubereitet, wobei Regionalität und Saisonalität im Vordergrund stehen.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Regional-LFI Südweststeiermark

Melanie Prandstätter

M melanie.prandstaetter@lk-stmk.at

Anmeldung bei Gemeindebäuerin Ingrid Koch

T 0664/4765578



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aquia

FISCHRÄUCHERKURS

- 🕒 Freitag, 29. Jänner 2027, 10 bis 16 Uhr
📍 Teichwirtschaft Saaz, Saaz 61, 8341 Paldau
+ 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 die Vorbereitung und das Beizen heimischer Fische, Räuchertechniken, Räucheröfen, Verpackung und Verkostung von geräuchertem Fisch. Hinweis: Warme und wetterfeste Kleidung und Schuhwerk mitbringen, da der Kurs zum Teil im Freien stattfindet.

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

DER GESUNDE FISCHBESTAND

- 🕒 Freitag, 5. Februar 2027, 9 bis 17 Uhr
📍 Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
👤 Dr. Oliver Hochwartner
Dr. Elisabeth Licek
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
+ 52 €/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. Behandelt werden Fischgesundheit, Vorbeugung und Erkennen von Fischkrankheiten, Notfallmaßnahmen, Tipps zur Selbsthilfe und Praxisbeispiele. Ergänzend erfolgt eine praktische Vorführung einer Fischsektion.

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 DER FORELLEN-TEICHWIRTSCHAFT

- 🕒 Dienstag, 2. März 2027, 9 bis 17 Uhr
📍 Forellenzucht Kroisleitner, Rettenegg 32, 8674 Rettenegg
👤 DI Markus Payr
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden
+ 52 €/Person (gefördert aus Mitteln des EMFAF 21-27)

Inhalt: Angehenden und aktiven Teichwirt:innen wird in diesem Seminar ein praxisorientierter Einblick in die Anforderungen und Chancen der Forellenteichwirtschaft und Forellenzucht gegeben. Behandelt werden Systematik und Ökologie der Forellen, Forellenarten, Wasserchemie, Anatomie und Physiologie, Laichgewinnung, Erbrütung, Brutaufzucht, Setzlings- und Speiseforellenproduktion, Futter und Fütterung sowie Fischtransport. Im Rahmen der abschließenden Betriebsbesichtigung der Forellenzucht Kroisleitner erhalten die Teilnehmenden Einblicke in die Abläufe einer Forellenzucht inklusive Bruthaus und profitieren vom Erfahrungsaustausch mit dem Betriebsleiter und dem Kursreferenten.

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

HEIMISCHER FISCH – FRISCH AUF DEN TISCH

- 🕒 Dienstag, 9. März 2027, 17 bis 21 Uhr
📍 Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
👤 Elfriede Wöls
📖 69 €/Person inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Inhalt: Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und entdecken Sie die vielfältigen Schätze, die unsere heimischen Gewässer zu bieten haben. Ob selbst gefangen oder frisch gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart – die Zubereitung von Fisch kennt kaum Grenzen und bietet zahlreiche Möglichkeiten, geschmacklich zu variieren.

Im Rahmen dieses kulinarischen Erlebnisses werden verschiedene heimische Fischarten zubereitet, mit sorgfältig ausgewählten Beilagen kombiniert und mit passenden Weinen abgerundet. Gleichzeitig erfahren die Teilnehmenden Wissenswertes über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch sowie praktische Tipps für Einkauf und Qualitätsbeurteilung.

Anmeldung und Information: [Link](#)

Ländliches Fortbildungsinstitut – LFI Steiermark

Elisabeth Pucher-Lanz

T 0316/ 8050-1420

M elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

www.stmk.lfi.at

TEICHMANAGEMENT

- 🕒 Freitag, 16. April 2027, 9 bis 16 Uhr
📍 Teichwirtschaft Saaz, Saaz 61, 8341 Paldau
👤 Marlies Haas
Daniel Hörner, BSc
📖 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 2 Stunden
+ 52 €/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. Behandelt werden unter anderem Kalkung, Belüftung, Regulierung der Wasserwerte, Maßnahmen bei Algenwuchs und anderen Teichproblemen sowie der fachgerechte Fischtransport und die optimale Eingewöhnung von Besatzfischen. 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

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: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

GRUNDKURS KARPENTEICHWIRTSCHAFT

🕒 Montag, 18. Oktober bis Freitag, 22. Oktober 2027

Dauer: 40 Stunden

👤 Mag. Dr. Christian Bauer,

Abteilung Ökologische Station Waldviertel, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📋 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 700 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 45 €/Nacht* im Einzelzimmer inkl. Frühstück, 38 €/Nacht* im Zweibettzimmer inkl. Frühstück (* Tarif 2026, 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, 16. November 2026 bis Freitag, 20. November 2026

Dauer: 40 Stunden

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

Fischaufzucht und Forschung, Fischzucht Kreuzstein, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📋 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 700 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 45 €/Nacht* im Einzelzimmer inkl. Frühstück, 38 €/Nacht* im Zweibettzimmer inkl. Frühstück (* Tarif 2026, 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, 12. April 2027 bis Freitag, 16. April 2027

Dauer: 40 Stunden

👤 Mag. Dr. Christian Bauer,

Abteilung Ökologische Station Waldviertel, BAW

📍 BAW-Kursgebäude, Scharfling 19, 5310 Mondsee

📄 TGD-Weiterbildungsanerkennung: 3 Stunden

+ 700 €/Person*, optionale Übernachtung im Kursgebäude/Scharfling: 45 €/Nacht* im Einzelzimmer inkl. Frühstück, 38 €/Nacht* im Zweibettzimmer inkl. Frühstück (*Tarif 2026, 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





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 Kursinhaltpunkte sind die Fischgesundheit in der Forellen-Aquakultur, praktische Fischbestimmung und das Erheben von physikalisch-chemischen Parametern des Wassers in Aquakultur/Freiland.

MODUL 2: KARPFFENTEICHWIRTSCHAFT

2 Wochen/72 Unterrichtseinheiten

Anzahl der Teilnehmenden max. 28

Dieses Modul thematisiert die Grundlagen der Karpffenteichwirtschaft, von Teichbau und-bewirtschaftung über Fütterung, Besatz und Pflege bis hin zu rechtlichen Aspekten. Der Schwerpunkt liegt auf der Biologie der karpfen- und barschartigen Fische sowie der wichtigsten Nebenfischarten. Ergänzend werden zentrale Lebensgemeinschaften des Gewässers wie Makrozoobenthos, Amphibien, Wasserpflanzen und Plankton behandelt.

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: KREISLAUFANLAGEN

1 Woche/36 Unterrichtseinheiten

Dieses Modul widmet sich der Kreislaufanlagentechnik, im Speziellen der Technologie der Warmwasserkreislaufanlagen und die damit verbundenen Möglichkeiten und Problematiken. Von den Grundlagen, Anlagenaufbau bis zur Tötung/Schlachtung von speziellen Arten soll der Produktionszyklus in dieser Form der Aquakultur erläutert werden. Auch Teil-Kreislaufanlagen sowie für die gesamte Aquakultur relevante Technologiesierungen werden im Modul behandelt

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 UND HYDROLOGIE

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: Melanie Haslauer/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 finden am Bundesamt für Wasservirtschaft (Scharfing) statt, das Modul 8 im abz-Salzkammergut (Altmünster).

Weiterführende Informationen

www.baw.at/aus-und-weiterbildung



Foto: Melanie Haslauer/Archiv Aqua

ANMELDUNG / INFORMATION

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

Bundesamt für Wasservirtschaft

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	2029
Basisseminar	(x)		x	(x)
Modul 1: Forellen-Aquakultur			x	
Modul 2: Karpfenteichwirtschaft	x			x
Modul 3: Seenfischerei			x	
Modul 4: Kreislaufanlagen			x	
Modul 5: Elektrofischerei und Gewässerökologie	x			x
Modul 6: Fischgesundheit und Hydrologie	x			x
Modul 7: Fachexkursion			x	x
Modul 8: Allgemeine Fächer / Vermarktung u. Verarbeitung		x		(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 2029 (derzeit laufender 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



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 Aquakulturbederater 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.noel.fi.at



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 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

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

Geschäftsführerin 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

Geschäftsführerin Marlies Haas

Kinoplatz 2, 8501 Lieboch

T 0664/ 602596 4230

M teichwirteverband@lk-stmk.at

www.teichwirte.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

NOTIZEN

Weiterbildungsangebot in der Aquakultur
GUT INFORMIERT
2026/2027