
Zertifikatslehrgang Bioweinbau Nr. 23

Sie denken an eine Umstellung auf biologischen Weinbau oder möchten Ihre Weingärten verstärkt nach ökologischen Kriterien bewirtschaften?

Dieser Lehrgang vermittelt das grundlegende Wissen rund um den Bio-Weinbau und unterstützt Sie so bei der Umstellung von konventioneller auf biologische(re) Wirtschaftsweise.

Sie erlernen eine nachhaltige Bewirtschaftung, erhalten Einblick in das Wissen renommierter in- und ausländischer Referent:innen und lernen namhafte Bio-Weingüter kennen.

Der Lehrgang ist praxisorientiert aufgebaut, gibt fachlichen Input sowie Einblick in die Arbeit von Bio-Winzer:innen, die ihre Philosophie leben.

Die Ausbildung dauert 15 Tage und wird in Blöcken zu 1 oder 2 Tagen, verteilt über das Weinjahr, abgehalten.

Inhalte: Persönlichkeitsbildung, allgemeine Einführung mit Grundlagen der biologischen Bewirtschaftung im Weinbau, Bodenkunde und Ernährung der Rebe, Kulturtechnik, ökologischer Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft, Marketing, Projektarbeit, Abschlusspräsentation

Information

Kursdauer:	120 Einheiten
Kursbeitrag:	800,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 3.400,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Winzer:innen und MitarbeiterInnen in einem Weinbaubetrieb
Mitzubringen:	Voraussetzungen: 1. Mindestalter: vollendetes 18. Lebensjahr; 2. Betriebsführer:in eines Weinbaubetriebes oder es wird einer der folgenden Punkte erfüllt: Fachschulabschluss Wein-/Obstbau, Weinbau-Facharbeiter:in, Abschluss HBLA für Wein-/Obstbau, mind. 2 Jahre Berufserfahrung in Weinbaubetrieben bzw. Kellereien

Verfügbare Termine

09.04.2026 09:00, Krems an der Donau

Ort	Krems an der Donau
Beginn	09.04.2026 09:00
Ende	10.12.2026 18:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Krems, Wienerstraße 101, 3500 Krems an der Donau
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093254
Trainer:in	Christian Eitler Dr. Wilfried Hartl Anton Groiss und 21 mehr
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	09.04.2026, 09:00 - 18:00 Uhr
Termin 2	14.04.2026, 09:00 - 18:00 Uhr
Termin 3	20.04.2026, 09:00 - 18:00 Uhr und 14 mehr