



Zertifikatslehrgang

# Bio Weinbau

Leitfaden

genehmigt vom BMLFUW am 15.3.2006  
mit GZ. BMLFUW-LE.1.1.7/0032-II/2/2006

 *Ihr Wissen wächst*

**Impressum:**

**LFI Österreich**

DI Herbert Bauer

Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien

Tel: +43 (0)1 53441-8565

Fax: +43 (0)1 53441-8569

E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

**Autor:**

Ing. Erhard Kühner

Adresse: Wiener Straße 101, 3500 Krems

Tel: +43 (0) 2732/87 516 – 25

Fax: + 43 (0) 2732/87 516 – 22

E-Mail: kuehner@wbs-krems.at

## Inhalt

Organisation _____	4
<input type="checkbox"/> Antragsteller _____	4
<input type="checkbox"/> Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination _____	4
<input type="checkbox"/> Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)	4
<input type="checkbox"/> Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert: _____	5
Einleitung _____	6
Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges (Kurzbeschreibung) _____	6
Titel _____	7
Ziel des Lehrganges _____	8
<input type="checkbox"/> Inhaltliche Ziele _____	8
<input type="checkbox"/> Nutzen für die Teilnehmer _____	8
<input type="checkbox"/> Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen _____	8
Zielgruppe _____	9
<input type="checkbox"/> Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme _____	9
<input type="checkbox"/> Teilnehmeranzahl _____	9
<input type="checkbox"/> Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge) _____	9
Gestaltung der Ausbildung _____	10
<input type="checkbox"/> Methodik und Didaktik _____	10
Ausbildungsplan _____	10
<input type="checkbox"/> Lehrplan im Überblick _____	10
<input type="checkbox"/> Ausführliche Beschreibung des Zeitplans _____	10
<input type="checkbox"/> Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept _____	11
Kursunterlagen _____	13
<input type="checkbox"/> Beschreibung der Kursunterlagen _____	13
Anwesenheit der Teilnehmer _____	13
Kurskritik _____	13
<input type="checkbox"/> Feedback _____	13
<input type="checkbox"/> Die Evaluierung _____	13
Abschlussarbeit _____	14
<input type="checkbox"/> Beschreibung der Abschlussarbeit _____	14
<input type="checkbox"/> Beurteilung der Abschlussarbeit _____	14
Die Prüfungskommission _____	15
<input type="checkbox"/> Zusammensetzung der Prüfungskommission _____	15
<input type="checkbox"/> Kriterien der Bewertung _____	15
ZERTIFIKAT _____	16
Zertifikatsanforderung _____	18

## Organisation

- **Antragsteller**

Organisation: LFI Österreich  
 Name: DI Herbert Bauer  
 Adresse: Schauflergasse 6  
 1014 Wien  
 Tel: +43 (0)1/53441-8565  
 Fax: +43 (0)1/53441-8569  
 E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

- **Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination**

Name: Ing. Erhard Kühner  
 Adresse: Wiener Straße 101  
 3500 Krems  
 Tel: +43 (0)02732/87516-25  
 Fax: +43 (0)02732/87516-22  
 E-Mail: kueher@wbs-krems.at

- **Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)**

Bundesland: Niederösterreich	Bundesland:	Bundesland:
Name: Ing. Erhard Kühner	Name: DI Christa Größ	Name: Dr. Uwe Hofmann
Adresse: Wiener Straße 101 3500 Krems	Adresse: Europaplatz 4 4020 Linz	Adresse: Prälat- Werthmannstr. 37 D 65366 Geisenheim
Tel: +43 (0) 2732/87516-25	Tel: +43 (0) 70 654 884 - 250	Tel: +49 (0) 6722 - 50761
Fax: +43 (0) 2732/87516-22	Fax: +43 (0) 70 654 884 - 40	
E-Mail: kuehner@wbs-krems.at	E-Mail: christa.groess@bio-austria.at	E-Mail: uhofmann@netart-net.de

Institution	Vertretung	e-mail	Telnr.
LFI NÖ	Ing. Monika Linder	<a href="mailto:monika.linder@lk-noe.at">monika.linder@lk-noe.at</a>	02742-259-6107 oder 0664-6025926107
Landes-Landwirtschaftskammer Niederösterreich	DI Konrad Hackl	<a href="mailto:konrad.hackl@krems.lk-noe.at">konrad.hackl@krems.lk-noe.at</a>	02732-77077
HBLAWO Klosterneuburg	DI Martin Mehofer	<a href="mailto:martin.mehofer@hblawo.bmlfuw.gv.at">martin.mehofer@hblawo.bmlfuw.gv.at</a>	0664- 45 28 958
HBLAWO Klosterneuburg	Andreas Harm	<a href="mailto:harmandi@gmx.at">harmandi@gmx.at</a>	0699-811 96 346
Bioveritas, Biowinzer	Hans Diwald	<a href="mailto:weingut.diwald@utanet.at">weingut.diwald@utanet.at</a>	02279-72 25
Biowinzerin	DI Ilse Maier	<a href="mailto:weingut@geyerhof.at">weingut@geyerhof.at</a>	02739- 22 59
Ludwig Boltzmann Institut	Dr. Wilfried Hartl	<a href="mailto:wilfried.hartl@univie.ac.at">wilfried.hartl@univie.ac.at</a>	01- 79514 97 943

LFS Eisenstadt	Ing. Josef Schüller	<a href="mailto:eisenstadt@weinbauschule.at">eisenstadt@weinbauschule.at</a>	02682-63644
----------------	---------------------	--	-------------

▪ **Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:**

Bundesland: Wien	Bundesland: Burgenland	Bundesland: Steiermark
Name: OLR FL Rosemarie Wallner	Name: DI Liane Kaipel	Name: DI Dieter Frei
Adresse: Gumpendorfer Straße 15 1060 Wien	Adresse: Esterhazystraße 15 7000 Eisenstadt	Adresse: Hamerlinggasse 3 8010 Graz
Tel: +43 (0) 1/587 95 28/34	Tel: +43 (0) 2682/702 421	Tel: +43 (0) Tel.: (316) 8050-1310
Fax: +43 (0) 1/587 95 28/21	Fax: +43 (0) 2682/702-490	Fax: +43 (0)
E-Mail: <a href="mailto:rosemarie.wallner@lk-wien.at">rosemarie.wallner@lk-wien.at</a>	E-Mail: <a href="mailto:liane.kaipel@lk-bgld.at">liane.kaipel@lk-bgld.at</a>	E-Mail: <a href="mailto:frei@lfi-steiermark.at">frei@lfi-steiermark.at</a>

## Einleitung

Seit Sommer 2000 liegen den LFI- Zertifikatslehrgängen neue Richtlinien zugrunde. Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI- Bildungsangebot wird für jeden LFI- Zertifikatslehrgang ein sogenannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLFUW wird zur Anerkennung eines neuen LFI- Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI- Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein nicht Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens, oder eine eigenständige Änderung des LFI- Zertifikatslehrganges hat zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI- Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

## Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges (Kurzbeschreibung)

- Persönlichkeitsbildung (Allgemeine Einführung mit Grundlagen der biologischen Bewirtschaftung im Weinbau)
  - ganzheitlicher Anspruch für eine biologische Bewirtschaftung
  - Wie werde ich ein Biobetrieb?
- Bodenkunde und Ernährung der Reben
  - Bodengesundheit
  - Bodenpflege im Trockengebiet
  - Kompostbereitung
  - praktische Bodenpflege – Spatenprobe, Begrünungsmanagement
- Kulturtechnik inkl. Rebenzüchtung
  - Standortwahl – Terroir
  - Pflegemaßnahmen
  - Eigenschaften und Ansprüche von pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen
- Ökologischer Pflanzenschutz
  - Ökosystemare Betrachtung
  - Möglichkeiten der Pilzbekämpfung und Kontrolle der Weinbauschädlinge
  - neue Erkenntnisse aus dem Versuchswesen
  - Herstellung von Präparaten für den biologisch – dynamische Weinbau
- Kellerwirtschaft
  - Weinbereitung nach BIO-Richtlinien
  - Prävention von Weinfehlern
- Marketing
  - Argumente für den Bio Weinbau

- Projektarbeit
  - Bio Weinmarkt
  - Anforderungen von Seiten der Marktpartner
  - Einzel – oder Gruppenarbeit mit Projektpräsentation

## Titel

Zertifikatslehrgang „Bio – Weinbau“

## Ziel des Lehrganges

- **Inhaltliche Ziele**

- Ziel 1: Den Betriebsleitern und mitarbeitenden Angehörigen von Weinbaubetrieben die Produktionsformen einer ökologischen Bewirtschaftung im Weinbau umfassend und kompakt näher zu bringen. Mit diesem Wissen soll es möglich sein, den eigenen Betrieb von einer konventionellen Bewirtschaftungsweise auf eine ökologische umzustellen.
- Ziel 2: Bildung einer Plattform mit Vertretern von Weinbauschulen, Wissenschaft, Beratung, Bio- Verbänden und Praxisbetrieben, um den Teilnehmern die Lehrinhalte von verschiedenen Blickpunkten aus zu vermitteln.
- Ziel 3: Neue Möglichkeiten der Unternehmensführung sowie eine Erweiterung der persönlichen, sozialen und fachlichen Kompetenzen der Teilnehmer.

- **Nutzen für die Teilnehmer**

- Umfassende fachliche, persönliche und praxisbezogene Weiterbildung im Bio- Weinbau.
- Entscheidungshilfe für Umstellungsbetriebe.
- das Zertifikat wird als Schulungsmaßnahme für Umstellungsbetriebe von den Bio Verbänden (Bio Austria) anerkannt.
- Die Erlangung des Zertifikates und damit eine gute fachliche Qualifikation die zur Imageförderung gegenüber den Gästen, Konsumenten und anderen Berufsgruppen beitragen kann.

- **Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen**

- optimale Vorbereitung für Bio- Weinbau Neueinsteiger
- Höherqualifizierung für bereits bestehende Betriebe

## Zielgruppe

- Bäuerinnen und Bauern sowie Fachschulabsolventen bzw. Absolventen einer landw. HBLA, welche einen Weinbaubetrieb führen bzw. mitarbeiten und sich in ihrem Bereich höher qualifizieren möchten.
- Bäuerinnen und Bauern welche auf ökologische Bewirtschaftungsweise im Weinbau umstellen möchten.

- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme**

- Mindestalter vollendetes 18. Lebensjahr
- Betriebsführer eines Weinbaubetriebs
- oder Fachschulabschluss
- oder Facharbeiter
- oder Abschluss einer landw. HBLA
- oder mind. 2 Jahre Praxis in Weinbaubetrieben bzw. Kellereien

- **Teilnehmeranzahl**

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min: 10      max.: 20

- **Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)**

In Niederösterreich ist das Interesse so groß, dass ein erster Kurs im Frühjahr 2006 mit Sicherheit zustande kommen wird (Stand Jänner 2006 = 20 Interessenten).

Es ist nicht davon auszugehen, dass in NÖ jedes Jahr ein Kurs zustande kommen wird. Realistisch scheint ein zwei- bis dreijähriger Turnus.

## Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
- Die Ausbildungszeit umfasst 120 Unterrichtseinheiten.
- Die Ausbildung erfolgt in Form von Modulen.
- Einsatz von teilnehmeraktivierenden Lernmethoden wie Gruppenarbeit, Projektarbeit, Erfahrungsaustausch und Exkursionen sind neben dem Theorieunterricht vorgesehen.
- Der Zertifikatslehrgang beinhaltet eine betriebsbezogene Abschlussarbeit.

## Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Persönlichkeitsbildung	8
Modul 2	Bodenkunde und Ernährung der Rebe	24
Modul 3	Kulturtechnik	24
Modul 4	ökologischer Pflanzenschutz	28
Modul 5	Kellerwirtschaft	16
Modul 6	Marketing	16
Modul 7	Projektarbeit	4
<b>Summe der UE</b>		<b>120</b>

- **Ausführliche Beschreibung des Zeitplans**

Insgesamt umfasst die Ausbildung 14 Ganztage, wobei meistens in zwei Tagen geblockt wird, das heißt in einem minimalen Abstand zwischen 2 Blöcken von 14 Tagen. Es sollen nicht mehr als zwei Tage pro Woche veranschlagt werden. Die Kurstage werden über ein Kalenderjahr verteilt, wobei je nach Gegenstand die Vegetationszeiten besondere Berücksichtigung finden müssen.

Es gibt Pausen während den Unterrichtseinheiten, durch den Referenten und die Teilnehmer bestimmt.

Mittagspause eine Stunde mit Mittagessen.

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept**

<b>Modul 1: PERSÖNLICHKEITSBILDUNG</b>	<b>8 Std.</b>
<p><b>Unternehmerpersönlichkeit:</b>            Vermittlung eines ganzheitlichen Anspruchs für die biologische Bewirtschaftung            Wie werde ich Biobetrieb?</p> <p><b>Unternehmerisches Denken und Handeln:</b>            Umstellungsplanung; Präsentation einer Projektarbeit aus dem Bio-Weinbau</p> <p><b>Informationsmanagement:</b>            unterschiedliche ökologische Produktionsformen            rechtliche Grundlagen            Kontrollinstitutionen</p>	

<b>Modul 2: BODENKUNDE UND ERNÄHRUNG DER REBE</b>	<b>24 Std.</b>
<p>Bodengesundheit- und pflege            Bodenpflege im Trockengebiet            Spatendiagnose Theorie und Praxis            Ernährung der Rebe            Begrünungsmanagement</p>	

<b>Modul 3: KULTURTECHNIK</b>	<b>24 Std.</b>
<p>Standortwahl – Terroir            Sorten- Unterlagenkombinationen            Rebenzüchtung            pilzwiderstandsfähige Rebsorten            Verkostung von Versuchsweinen</p> <p>Pflegemaßnahmen</p> <p>Präsentation bzw. Besichtigung aktueller Weinbauversuche</p>	

<b>Modul 4: ÖKOLOGISCHER PFLANZENSCHUTZ</b>	<b>28 Std.</b>
<p>Grundlagen der ökologischen Pflanzenpflege            Grundlagen einer biologisch-dynamischen Bewirtschaftung            Pilzbekämpfungsstrategien</p>	

Kontrolle von Weinbauschädlingen  
natürliche Gegenspieler  
Besichtigung von aktuellen Pflanzenschutzversuchen  
Problemfelder aus Sicht der Praxis

**Modul 5: KELLERWIRTSCHAFT** **16 Std.**

Weinbereitung nach Bio- Richtlinien  
Rahmenrichtlinien  
Prävention von Weinfehlern  
themenbezogene Weinkosten

**Modul 6: MARKETING** **16 Std.**

Argumentation für Bio- Weine  
Bio- Weinmarkt (National und International)  
Anforderungen von Seiten der Marktpartner  
Betriebsbesichtigungen mit Weinpräsentationen

**Modul 7: PROJEKTPRÄSENTATION** **4 Std.**

Abschlusspräsentation der Projektarbeit

**STUNDEN INSGESAMT: 120 Std. inkl. Exkursion**

## Kursunterlagen

- **Beschreibung der Kursunterlagen**

**Folgende Kursunterlagen stehen den Trainern zur Verfügung:**

- Konzept und Lehrplan des Zertifikatslehrganges „Bio- Weinbau“
- Teilnehmerliste mit den genaueren Daten der Teilnehmer

**Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:**

- jeder Referent/jede Referentin stellt die eigenen Kursunterlagen zur Verfügung
- allgemeine Unterlagen zum Kurs werden von der Kursleitung zur Verfügung gestellt

## Anwesenheit der Teilnehmer

**Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI-Teilnehmerliste dokumentiert.**

- Mindestanwesenheit von 80% der Gesamtdauer des Zertifikatslehrganges
- Eine Teilnahmevertretung durch andere Personen ist nicht möglich!

## Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- a) mündlich durch die Referenten bzw. auch Kursleiterin
- b) schriftlich durch einen Beurteilungsbogen über den gesamten Kurs

- allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung
  - Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)
  - Dauer der Veranstaltung
  - Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
  - Anwendung der Inhalte
  - Qualität der Unterlagen
  - Beschwerden
  - Verbesserungsmöglichkeiten
  - Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
  - sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
  - Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referentengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden

## Abschlussarbeit

Basis für den Erhalt des LFI Zertifikates ist der am Ende des Zertifikatslehrganges erfolgreich bewertete Abschluss:

- Der Abschluss kann maximal zwei Mal wiederholt werden.
- Der Abschluss muss von einer Kommission beurteilt werden, die sich mindestens aus zwei Personen zusammensetzt, wovon eine ein Vertreter des LFI ist.
- Das Zertifikat wird über die jeweilige Geschäftsstelle des LFI beantragt und von der LFI Bundesgeschäftsstelle ausgestellt.
- Die Zertifikatsaushändigung erfolgt in jenem Bundesland, in dem der Zertifikatskurs besucht und die Abschlussarbeit erledigt wurde. Das jeweilige Landes- LFI, in dem er seinen Wohnsitz hat, ist zu verständigen.

### ▪ Beschreibung der Abschlussarbeit

Die Abschlussarbeit besteht aus einer Projektarbeit mit einer anschließenden Präsentation dieser Arbeit und des eigenen Betriebes vor der Kommission.

Die Projektarbeit setzt sich zusammen aus dem Betriebskonzept bzw. der Umstellungsplanung und einer Weinpräsentation.

Es können sich mehrere Personen zu einer Gruppe zusammenschließen und eine umfassende Projektarbeit erstellen. Bei dieser Arbeit ist ein Verzeichnis zu erstellen aus welchem hervorgeht, welcher Teilnehmer welches Kapitel ausgearbeitet hat. Jeder Teilnehmer stellt seinen Teil der Projektarbeit vor.

### • Beurteilung der Abschlussarbeit

- **Die Beurteilung kennt:**
- 
- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“ oder
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Die Prüfungskommission hat die Leistungen bei Zertifikatslehrgängen wie folgt zu bewerten:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;

- **mit gutem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht einmal die Erfordernisse für "mit Erfolg" erfüllen.

Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes LFI ausgestellt werden.

Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt. (siehe 4.0 Kriterien zur Zertifikatsvergabe)

Beurteilung der Abschlussprüfung	am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit Erfolg“	„..“teilgenommen

## Die Prüfungskommission

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

**Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:**

1 Vertreter der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft  
 Landesgeschäftsführer des jeweiligen Landes-LFIs  
 Kursleiter/in

- **Kriterien der Bewertung**

siehe Beurteilung der Abschlussarbeit

## Allgemeine organisatorische Anforderungen

- Zertifikatsanforderung

**LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT BUNDESLAND**

**ADRESSE**

**TELEFONNUMMER**

# ZERTIFIKAT

Nr. BL BU 00 «ZertNr»

«Anr»

«VORNAME» «ZUNAME»

«Ort», «Straße»

geboren am «GebDat» in «GebOrt»

hat an dem vom

**Ländlichen Fortbildungsinstitut**

vom „Beginndatum“ bis „Beendigungsdatum“

in „Kursort“ durchgeführten

**LFI-ZERTIFIKATSLEHRGANG**

**„BIO- WEINBAU“**

mit «Beurteilung» teilgenommen.

Dieser Lehrgang wurde vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft  
mit Erlass Zl. ....als geeignete Qualifikationsmaßnahme im Sinne  
der Sonderrichtlinie für die Umsetzung der „sonstigen Maßnahmen“ des Österreichischen Programmes für  
die Entwicklung des ländlichen Raumes, Zl. 21.200/50-II/00  
gem. VO (EG) Nr. 1257/99, Sparte Berufsbildung, genehmigt.

**Wien, im „Monat“ „Jahr“**

.....  
für die  
LFI-Bundesgeschäftsführung

.....  
für die  
Kursleitung

.....  
für das  
LFI Bundesland

## LFI-Zertifikatslehrgang „Bio-Weinbau“

### INHALT UND UMFANG:

<b>Modul</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Std.</b>
Persönlichkeitsbildung	<p>Unternehmerpersönlichkeit:  Vermittlung eines ganzheitlichen Anspruchs für die biologische Bewirtschaftung  Wie werde ich Biobetrieb ?</p> <p>Unternehmerisches Denken und Handeln:  Umstellungsplanung; Präsentation einer Projektarbeit aus dem Bio-Weinbau</p> <p>Informationsmanagement:  unterschiedliche ökologische Produktionsformen  rechtliche Grundlagen  Kontrollinstitutionen</p>	8
Bodenkunde und Ernährung der Rebe	<p>Bodengesundheit- und -pflege  Bodenpflege im Trockengebiet  Spatendiagnose Theorie und Praxis  Ernährung der Rebe  Begrünungsmanagement</p>	24
Kulturmaßnahmen	<p>Standortwahl – Terroir  Sorten- Unterlagenkombinationen  Rebenzüchtung  pilzwiderstandsfähige Rebsorten  Verkostung von Versuchsweinen</p> <p>Pflegemaßnahmen</p> <p>Präsentation bzw. Besichtigung aktueller Weinbauversuche</p>	24
ökologischer Pflanzenschutz	<p>Grundlagen der ökologischen Pflanzenpflege  Grundlagen einer biologisch-dynamischen Bewirtschaftung  Pilzbekämpfungsstrategien  Kontrolle von Weinbauschädlingen  natürliche Gegenspieler  Besichtigung von aktuellen Pflanzenschutzversuchen  Problemfelder aus Sicht der Praxis</p>	28
Kellerwirtschaft	<p>Weinbereitung nach Bio- Richtlinien  Rahmenrichtlinien  Prävention von Weinfehlern  themenbezogene Weinkosten</p>	16
Marketing	<p>Argumentation für Bio- Weine  Bio- Weinmarkt (National und International)  Anforderungen von Seiten der Marktpartner</p> <p style="text-align: right;">Betriebsbesichtigungen mit Weinpräsentationen</p>	16
Projektarbeiten	Hilfestellungen durch die Referenten bei der Projektarbeitserstellung	4

**Dieses Projekt wurde gefördert  
aus Mitteln des Bundes, der  
Länder und der EU (EAGFL)**



## Zertifikatsanforderung

ZertNr	Anr	Name	Vorname	Straße	Ort	Geburtsdatum	Geburtsort	Abschluss
	Frau	Maria	Mustermann	Musterstr. 1	4545 Musterdorf	12. April 1970	Musterdorf	sehr gutem Erfolg

Dieses Formular ist vor Beantragung der Bundes- Zertifikate im LFI Österreich anzufordern.

Um die Zertifikate rechtzeitig zur Verteilung zu erhalten, müssen diese 2-3 Wochen vorher im

LFI Österreich bestellt werden.

[lfi@lk-oe.at](mailto:lfi@lk-oe.at), Frau Elisabeth Mihatsch