

Fachliche Workshops im Detail:

1. September 2026

Thema	Inhalt	Referenten	Anmerkungen
„Mostviertel – Bellevue“ – Aussichtsreiche Radtour an der Voralpengrenze in himmlischer Nähe - für sportliche „Pedalheros“	Wir fahren mit den Fahrrädern vom im Alpenvorland gelegenen Gießhübl auf die ersten Erhebungen der Voralpen, diese liegen auf einer Seehöhe von rund 700 m. Je nach Sportlichkeit der Gruppe sind Ziele zwischen Hochkogelberg und der Basilika am Sonntagberg erreichbar. Grandiose Ausblicke sowie kulturelle und religiöse Orte am Weg laden zum Innehalten und Verschnaufen ein.	Koordinator & Referent: Johannes Reiterlehner	Eigenes Fahrrad ist mitzunehmen, gute Kondition erforderlich; Rennrad oder Gravelbike, max. 10 Personen
Einblicke in die Most- und Essigproduktion (Betriebsführungen)	Einblicke in die Most- und Essigproduktion. Betriebsführung zum Betrieb Reikersdorfer (Essigherstellung) und zum Zarl (Mostproduktion) Verkostung	Koordinatorin: Maria Resch, Anja Voglauer Referent: Extern (Hr. Zarl, Hr Reikersdorfer – beide Mostbarone)	Max. 20 Personen PKW oder Bus für Transport nötig (ca. 15 min Fahrt)
Sichere Problembaumfällung: Safe T- Cut und Bohrlochverfahren (kontrollierte Fällsprengung)	Zum Start erfolgt die Sicherheitsunterweisung und ein kurzer Theorieteil zur Objektbeschreibung, Vorgehensweise und zum Stationsbetrieb. Anschließend arbeiten die Teilnehmenden in zwei Gruppen an zwei Praxisstationen zur Problembaumfällung	Koordinator: Reinhard Speneder, Stefan Enne Referent: 1-2 externe Personen	max. 12 Teilnehmer

	anstehenden Bäumen mit Safe T-Cut sowie dem Bohrlochverfahren mit kontrollierter Fällsprengung.		
Laser Jagd im Klassenzimmer	Mit einem Lasergewehr kann man in 15 verschiedenen jagdlichen Szenarien seine Schießkünste unter Beweis stellen. Die Sicherheit ist zu jederzeit gegeben und kann von allen Interessierten probiert werden	Koordinatorin: Claudia Temper Referent: Herr Schachinger	max. 20 Personen
Alternativen im Ackerbau: Beeren- und Spargelproduktion im Mostviertel	Durch die Exkursion gewinnen die Teilnehmer spannende Einblicke in Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Spargel. Abgerundet werden die Einblicke durch eine abschließende Verkostung. Die USP des Betriebes zeigt sich u.a. im haltungsgerechten Pflücken von Erdbeeren, sparsamer Tröpfchenbewässerung und Doppelnutzung von Flächen mittels PV-Kombination.	Koordinator: Marietta Hörhan – Dörfler Referent: Mario Halbmayr-Detter	Exkursion zum Betrieb Familie Halbmayr Bachlerboden 11, 3354 Wolfsbach
Mähtechnik im Vergleich: Schnittqualität und insektenschonende Mahd	Nach einer theoretischen Einführung über die Vor- und Nachteile von Mähverfahren (Scheibenmähwerk versus Doppelmessermähbalken) wird ein Praxisversuch im Grünland gezeigt. Technische Details wie Schnittqualität, Schnitthöhe, Hanganpassung, Schlagkraft und Wartung sowie Erkenntnisse aus der Forschung zur Schonung von Insekten werden vorgestellt.	KoordinatorIn: Daniela Schneeberger, Stefan Lerch ReferentIn: Daniela Schneeberger, Stefan Lerch	Ergebnisse aus der Forschung und Praxisvorführung von Versuchen im Grünland.

Mehlstaub und Feuerglut - Pizza, Strudel und Brot aus dem Holzofen - Holzofen Heros	<p>Im 200 Jahre alten, ehrwürdigen Holzofen werden moderne und traditionelle Köstlichkeiten gebacken und verkostet. Tipps und Tricks rund ums Backen im Holzofen und Teigherstellung incl. Verkostung</p>	<p>KoordinatorIn: Regina Aichinger, Karin Steigberger Referentin: Regina Aichinger</p>	<p>Anreise mit Autos, Schulbusse, 20 Personen Box, Sackerl für Brote mitbringen Glas für Sauerteig Kosten: € 10,- / Person</p>
Grillen	<p>In diesem Grillkurs stehen regionale und saisonale Produkte im Mittelpunkt. Gemeinsam bereiten wir kreative Grillgerichte aus frischen Produkten aus der Region zu. Zeigen wie nachhaltiger Genuss, authentische Aromen und modernes Grillhandwerk perfekt zusammenpassen.</p>	<p>KoordinatorIn: Regina Aichinger Referentin: Jennifer Gruber</p>	<p>Mindestens 12 bis max. 20 Teilnehmer</p>
Microgreens - Superfood von der Fensterbank	<p>Microgreens sind junge, essbare Keimpflanzen. Im Workshop lernen die Teilnehmer die Inhaltsstoffe und deren Einsatz in der Küche kennen. Zubereitung von Smoothies und kreieren von Speisen stehen am Plan.</p>	<p>Koordinatorin: Irene Oberaigner, Karin Steigberger Referentin: Irene Oberaigner</p>	<p>Max. 10 Personen Kosten: € 10,- / Person</p>
Fachgespräche zu Gewächshaus und die Gärten der LFS Gießhübl - herstellen von Stecklingen	<p>Besichtigung und Fachgespräche zu Gewächshaus, Gemüseanzucht, Bauerngarten. Erzeugen von Stecklingen</p>	<p>Koordinatorin: Renate Huber Ing. Karin Steigberger Referentin: Renate Huber</p>	<p>Max. 12 Personen</p>
Handlettering - Freude schenken mit Pinsel und Stift	<p>Grußkarten, Lesezeichen und Co. mit Aquarellfarben und einer Prise Handlettering gestalten; Ein Nachmittag zum Ausprobieren, Inspirieren und Reinschnuppern</p>	<p>Koordinatorin: Margit Huber Referentin: Margit Huber</p>	<p>Max. 6 Teilnehmer Kosten: € 10,- / Person</p>

Aromapflege für daheim	<p>Wie werden ätherische Öle hergestellt? Welche Wirkung haben sie auf meinen Körper? Worauf muss ich beim Kauf von ätherischen Ölen aufpassen? Diese und viele weitere Infos erfährt ihr bei diesem Workshop. Wir destillieren außerdem unser eigenes Hydrolat und stellen kleine Alltagshelfer für daheim her.</p>	Koordinatorin: Maria Höbarth Referentin: Maria Höbarth	Max. 10 Personen Kosten: € 10,- / Person
Die Milchkuh in der Transitphase – wie stimme ich das Tiergesundheitsmanagement optimal auf ihre Bedürfnisse ab?	<p>Transitkuhmanagement mit Theorie und Praxisteil: Führung durch den Rinderstall der LFS Gießhübl. Vorstellung der Schlachtprognose App und Bericht über Ergebnisse. Die Schulen Edelhof, Warth, Gießhübl, Pyhra und Hohenlehen werden mit dieser App arbeiten und Daten liefern. Erkrankungen rund um die Geburt und wie durch optimale Fütterung dagegengewirkt werden kann ist ebenfalls ein wesentlicher Inhalt der Tierhaltung in der landwirtschaftlichen Facharbeiterausbildung.</p>	Koordinatorin: Ursula Gressenbauer ReferentIn: Univ.-Prof. Dr. sc. agr. Melanie Schären-Bannert, PhD, Dipl. ECBHM Dr.med.vet. Harald Pothmann, Dipl.ECBHM	Unterlagen für interessierte NTH Lehrkräfte
„Textildesign-Nähtechniken-Werkstücke mit Upcyclingmaterial“	<p>Aus einer Jeanshose werden verschiedene Werkstücke wie Reißverschlussaschen, Schlüsselanhänger, Armband, ... hergestellt; Aus Spitzenstoff und Herrenhemd wird ein Trachtenshirt genäht. Eine Tragtasche wird aus Upcyclingmaterial (feste Stoffe aus Arbeitskleidung bzw. Oberbekleidung) hergestellt.</p>	Koordinatorin & Referentin: Christine Rait	max. 12 TN, mitzubringen sind: Jeanshose, Kleidung aus strukturierten Stoffen (Spitze, Lochstickerei, ...) Herrenhemd; Kleidung aus dichter Webware,

			Reißverschluss 20 cm, Knopf 3 cm Durchmesser; Nähgarn
Mit der Vielfalt der Blumen etwas kreatives Gestalten	In diesem Workshop erhalten sie Einblicke in die florale Gestaltung mit Schnittblumen. Themen wie Farbauswahl, Schnittblumen richtig wässern und das Binden eines Straußes, sowie eine einfache Gefäßfüllungen werden wir machen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Nachhaltigkeit und regionalen Floralien.	Koordinatorin & Referentin: Maria Hahn	Bitte Gartenschere, Messer und eine Zange, Kombizange für Draht mitbringen Max. 12 Personen Kosten: € 10,- / Person
Selbstverteidigung/Selbstbehauptung	Um ungewollten Situationen nicht nur im Beruf, sondern auch im Alltag entschlossen und wirkungsvoll entgegen treten zu können, lernen Sie effektive Abwehrmaßnahmen anzuwenden. Während des Workshops erwartet Sie ein umfangreiches Programm. Im Anwendungstraining werden Sie lernen, Situationen richtig einzuschätzen und mit verhältnismäßigen Mitteln abzuwehren. Die praktische Anwendung von Selbstverteidigungsmitteln wie Pfefferspray miteingeschlossen. Sie werden geschult, wenn notwendig, mit dem Pfefferspray effektiv umzugehen.	Koordinator: Clemens Koblbauer Referentin: Hr. Martin Eisschill 0670/2010020 martin.eisschill@ymail.com	14-16 TeilnehmerInnen

	<p>Rechtliche Grundlagen und gezielte Entwaffnungen von unerwünschten Angreifern geben Ihnen den Restschliff.</p> <p>Unsere Trainer verfügen über langjährige Polizei Erfahrung in der Ausbildung und Einsatz von Abwehrtechniken.</p>		
<p>Line Dance – Let's dance and smile.</p>	<p>Einzelne Tanzende stehen in Reihen vor- und nebeneinander und tanzen eine choreografierte Tanzform. Die Musik reicht von Country bis Pop.</p> <p>Wir erlernen mehrere Tänze Schritt für Schritt - zuerst ohne Musik (trocken), dann wird zur Musik getanzt.</p>	<p>Referentin: Sabine Schaffer</p>	<p>ab 9 bis max. 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer</p>