

Mo 12. und Mi – Fr 14.–16. Jänner 2026, 09:00 –12:30 | 13:30 – 17:00

Gasthaus Thaller, 8423 St. Veit / Vogau, Südstmk

Präparateseminar mit Vincent Masson

Grundlagen und Tiefen einer qualitätsvollen und wirksamen Präparatearbeit

Für weit Fortgeschrittene und Neueinsteiger, spartenübergreifend

Die biodynamische Praxis ist und bleibt eine lebendige Herausforderung. Ob in der Tierhaltung, im Ackerbau, Gemüseanbau, Obstbau oder Weinbau. Gemeinsame Bildung auf höchstem Niveau stärkt unser aller Demeter-Arbeit. Für die individuellen Anforderungen Deines Hofes, für das Verständnis und die Zusammenarbeit in den Arbeitsgruppen.

Wer die biodynamischen Präparate wirklich verstehen und auf den eigenen Feldern praktisch anwenden will, ist bei Vincent Masson in den besten Händen. Mit Qualitätsvertiefung für Lagerung und Anwendung am eigenen Hof kann man die Wirkung auf Boden und Pflanze deutlich verbessern.

- Grundlagen & Hintergründe der Präparatearbeit
- Wirkung & Wesen der Spritz- & Kompostpräparate
- Lagerung & Ausbringung der biodynamischen Spritz- & Kompostpräparate
- Feststellen der Präparatewirkung bei Pflanze und Boden
- Qualität des Kompostierungsprozesses

Info

Diesmal kommt Vincent in den Süden und hält für uns ein 4tägiges Seminar. Gerne kannst du uns vorab deine Fragen schicken, damit Vincent sich darauf vorbereiten kann. Vincent spricht englisch, wir sorgen für Übersetzung

Am **Dienstag 13. Jänner** hält Vincent einen Tag **exklusiv** für Sommeliers und Gastronomen ab, und du hast einen Tag für Urlaub, Heimreise oder eine Hofbesichtigung bei Kolleg:innen.

Ab ca. 17 Uhr findet **für alle gemeinsam ein „bunter Abend“** statt. Du kannst deine Produkte präsentieren und verkosten. Bitte um Info, wenn du deine Produkte vorstellen möchtest, und welche!

Anrechenbar für die Demeter-Weiterbildungsverpflichtung (für 2 Jahre!).
Förderbar für Demeter-Mitglieder im Rahmen der Demeter-Bildungsförderung.



Termin	12. und 14.-16. Jänner 2026, 09:00 – 12:30 und 13:30 – 17:00 Uhr, 13. Jänner nur bunter Abend
Ort	<u>Gasthaus Thaller</u> Am Kirchplatz 4 8423 St. Veit / Vogau +43 3453 2508 restaurant@gasthaus-thaller.at
Kursgebühr	Demeter-Mitglieder 440.- € 2te Personen pro Betrieb 400.- € Alle anderen: 550.- € Verpflegung ist in der Kursgebühr <u>nicht</u> enthalten und bitte direkt im Gasthaus Thaller zu bezahlen.
Anmeldung	Anmeldung unter weiterbildung@demeter.at Der Anmeldeschluß ist der 20. Dezember 2025. Das Seminar ist als Ganzes zu buchen. Es gibt Platz für 30 Teilnehmer:innen, also schnell anmelden!
Unterkunft	Quartier bitte selbst organisieren. Mögliche Unterkünfte am Demeter-Weingut in der Nähe: Weingut Kögl: 8461 Ratsch an der Weinstraße 59 (<i>Achtung:</i> Bei Google und im Navi Weingut Kögl angeben, nicht die Adresse!) +43 (0) 3453 4314 Weingut Tauss: Schloßberg 80, A-8463 Leutschach + 43 (0) 3454 6715 Weingut Michi Lorenz Kitzeck: Einöd 8, A-8442 Kitzeck im Sausal +43 (0)3456 2311

Vincent Masson

DER Präparatespezialist aus Frankreich und Buchautor, zB. *Pierre & Vincent Masson - Landwirtschaft, Garten- und Weinbau biodynamisch (2015) oder Arbeitsbuch Biodynamische Präparate (2024)*
Weitere Infos unter: <https://www.biodynamie-services.fr/>

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!

Buchungs- & Stornobedingungen:

Es gilt ein 14tägiges Rücktrittsrecht ab dem Datum, an dem die Anmeldung von Demeter Österreich bestätigt wurde. Erst mit Einzahlung des Kursbeitrages ist der Platz fixiert. Die Anmeldung kann bis elf Tage vor Kursbeginn storniert werden. Bei Stornierungen innerhalb der letzten zehn Tage behält sich Demeter Österreich die Vorschreibung von 30 % des Teilnehmerbeitrages als Stornogebühr vor. Bei Fernbleiben von der Veranstaltung wird der gesamte Teilnehmerbeitrag in Rechnung gestellt. Die Nominierung und Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Für Verbraucher sind die Bestimmungen der §§3, 3a KSchG anzuwenden.