



Wein - Bar - Kaffee - Freizeitaktivitäten

Seminare und Lehrgänge 2026/27

Bestens beraten – von Anfang an

Information|Beratung|Anmeldung



**Kostenloser
Service**

Die WIFI-Bildungsberatung bringt Sie vorwärts!

Sie möchten sich weiterbilden, sind aber nicht ganz sicher, welcher Kurs Sie wirklich weiterbringt? Die kostenlose WIFI-Bildungsberatung unterstützt Sie bei Ihrer beruflichen Weiterbildungsplanung.

In einem individuellen Gespräch erfahren Sie alles, was Sie zu aktuellen Fördermöglichkeiten, praxisnahen Ausbildungskonzepten und notwendigen Qualifikationen wissen müssen. Unsere erfahrenen WIFI-Bildungsberater:innen nehmen sich gerne Zeit für Ihre persönlichen Fragen und unterstützen Sie mit wertvollen und praxisnahen Tipps für die Karriereplanung.

Terminvereinbarung unter T 05-7000-77

wifi.at/ooe:

Online finden Sie das komplette Kursangebot mit allen Details und können sich direkt anmelden.

WIFI-Kundenservice:

Kommen Sie ins WIFI Kundenservice Linz oder in ein regionales Bildungszentrum – Sie erhalten dort Ihre gewünschten Informationen und können sich sofort anmelden.

Servicetelefon: 05-7000-77
kundenservice@wifi-ooe.at

Sie haben noch Fragen?

Senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie an und wir kümmern uns umgehend um Ihr Anliegen.

Anmeldung zur Lehrabschluss-, Meister-, Befähigungs-, Unternehmer-, Ausbilderprüfung:

wko.at/ooe
pruefung.wko.at
pruefungen@wkoee.at

T 05-90909-2100
F 05-90909-814067



WIFI-Wissensgarantie

Bei Nichtbestehen Kurs 1x kostenlos wiederholen! Die WIFI-Wissensgarantie ist ein einzigartiges Sicherheitsnetz für alle Kundinnen und Kunden, die Kurse bzw. Lehrgänge mit einer Abschlussprüfung besuchen! Sollten Sie eine Prüfung trotz Kursbesuchs nicht bestehen, ermöglicht die WIFI-Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos zu wiederholen.

Details unter:

wifi.at/ooe/wissensgarantie
Terminvereinbarung unter T 05-7000-77



wifi.at/ooe

WEIN

8465P Weinsensorik **Weine verkosten, erkennen und beschreiben**

Kenntnisse in Weinsensorik helfen Ihnen die tatsächliche Weinqualität objektiv besser zu beurteilen. Lernen Sie in diesem Seminar die Grundlagen der Weinverkostungstechniken kennen, um Weine professionell beschreiben und somit auch empfehlen zu können.

PREIS: € 210,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 8 Trainingseinheiten

8467P Wein Basics **Grundkenntnisse für Weinliebhaber**

Sind Sie Weinliebhaber:in und wollen tiefer in die faszinierende Welt des Weines eintauchen und möchten sich zum/zur Weinkenner:in entwickeln? Wie verkostet man Wein richtig? Welcher Wein passt zu welcher Speise? All diese Fragen werden in diesem Seminar beantwortet. Das Verkosten kommt nicht zu kurz!

PREIS: € 120,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

8469P Käse und Wein Österreich **Beste regionale Kombinationen**

Käse und Wein sind tolle Naturprodukte und der Genuss von Käse in Verbindung mit Wein erfreut sich großer Beliebtheit. Erleben Sie diese tolle kulinarische Kombination!

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen, Käse- und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

8470P Käse und Wein International **Genuss auf höchstem Niveau**

Erlesene Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland und der Schweiz treffen auf ausgewählte Weine derselben Länder. Entdecken Sie spannende Kombinationen, erfahren Sie Wissenswertes rund um Käse und Wein und finden Sie Ihre persönliche Lieblingspaarung bei einer genussvollen Verkostung.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen, Käse- und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

8475P Preisgekrönte Weine Österreichs

Verkosten Sie die österreichischen TOP-Weine aus den besten Lagen! Wie schneiden diese Weine im internationalen Vergleich ab, wer sind ihre Erzeuger:innen, welche Philosophien stecken dahinter, welche Kellertechniken kommen zur Anwendung? Das Seminar ist ein Muss für alle Liebhaber:innen österreichischer Weine.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

8478P Food and Wine Match

Entwickeln Sie die notwendige Sensorik, um eine perfekte Synergie zwischen Gerichten und korrespondierenden Weinen zu erlangen. Erforschen Sie Aromen und Texturen, um die besten Weinpaarungen für eine Vielzahl von Speisen zu finden.

PREIS: € 210,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 23.1.2027, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr

WIFI GMUNDEN

- 26.2.2027, Fr 14 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 22.9.2026, Di 18 bis 21:30 Uhr
 - 9.2.2027, Di 18 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 27.11.2026, Fr 15 bis 18:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 22.1.2027, Fr 15 bis 18:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 2.2.2027, Di 18 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 16.6.2027, Mi 18 bis 21:30 Uhr
-

8480P Österreichs versteckte Weinschätze – Genussreise zu kleinen Winzern!

In diesem exklusiven Weinseminar verkosten wir handverlesene Weine kleiner, familiengeführter Weingüter – echte Geheimtipps mit Charakter. Begleitet von einer hochwertigen Bio-Verkostungsjause genießen Sie das wunderbare Ambiente der Weinzwitscherei in Peuerbach. Erkunden Sie die Geschichten, Terroirs und Besonderheiten dieser Weine und lassen Sie sich auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch Österreichs verborgene Weinschätze entführen!

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WEINZWITSCHEREI

- 30.4.2027, Fr 18 bis 21:30 Uhr
-

8490P Weinland Italien

Erleben Sie Italiens Weinvielfalt! Lernen Sie wichtige Weinbaugebiete kennen und verkosten typische regionale Weinsorten im Seminar Weinland Italien. Genießen Sie unvergessliche Genussmomente und erweitern Sie Ihr Weinwissen.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 2.6.2027, Mi 18 bis 21:30 Uhr
-

8491P Iberische Leidenschaft: Zwischen Rioja und Douro-Tal

Spanien und Portugal zählen zu den traditionsreichsten Weinbauregionen Europas. Zwischen Rioja und Douro-Tal prägen autochthone Rebsorten, jahrhundertealte Weinbaukultur und charakterstarke Weine die iberische Halbinsel. Besonders hervorzuheben ist zudem das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis vieler Weine aus dieser Region.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 26.11.2026, Do 18 bis 21:30 Uhr
-

8500P Weinland Frankreich

Tauchen Sie ein in die Welt französischer Weine im Seminar Weinland Frankreich! Erfahren Sie mehr über wichtige Weinbaugebiete und verkosten Sie typische regionale Weinsorten. Erleben Sie unvergessliche Genussmomente und erweitern Sie Ihr Wissen über französische Weine.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 26.1.2027, Di 18 bis 21:30 Uhr
-

8501P Trendmarkt „Alkoholfrei“

Hier trifft Genuss auf Neugier – ganz ohne Alkohol. Neben vielen Informationen zur Herstellung alkoholfreier Produkte haben Sie die Möglichkeit diese zu verkosten. Ideal für alle, die bewusst genießen und sich einen klaren Überblick über diese spannende Alternative verschaffen möchten.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Weinverkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 4.2.2027, Do 18 bis 21:30 Uhr
-

8510P Sekt, Champagner und Co

Von der Champagne über Franciacorta bis Katalonien, von Venetien zu den österreichischen Spitzenproduzenten. Erleben Sie die beliebtesten Schaumweine der Welt und verkosten Sie Spitzenprodukte.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 9.12.2026, Mi 18 bis 21:30 Uhr
-

BIER

8520P Bier-Seminar Grundkenntnisse für Bierliebhaber:innen

Sind Sie Bierliebhaber:in und wollen mehr über die Vielfalt an Bieren erfahren? In diesem Seminar werden Sie zum/zur wahren Bierkennner:in. Woher kommt Bier, was für eine Rolle spielt der Hopfen, welche Bierstile gibt es, was sind Craft-Biere, welches Bier passt zu welchem Essen? All diese Fragen werden im Rahmen dieses Seminars beantwortet. Das Verkosten kommt dabei nicht zu kurz!

PREIS: € 115,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 12.3.2027, Fr 15 bis 18:30 Uhr

WIFI BAD ISCHL

- 11.9.2026, Fr 15 bis 18:30 Uhr

WIFI KIRCHDORF

- 22.1.2027, Fr 15 bis 18:30 Uhr

WIFI ROHRBACH

- 21.5.2027, Fr 15 bis 18:30 Uhr
-

LONGDRINKS- & COCKTAILWORKSHOPS

8541P Bar Basics Grundkenntnisse für Cocktail-Liebhaber:innen

Eignen Sie sich in diesem Seminar die Grundkenntnisse und das Handwerk eines Barkeepers für Ihre privaten Cocktailpartys an. Sie lernen die richtige Handhabung der Bargeräte und -utensilien kennen, bereiten verschiedene Mixgetränke zu und verkosten diese.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8549P Homedrinking die perfekten Drinks zur Grill & Gartenparty

Entdecken Sie zeitlose und moderne Drinks für Ihre nächste Grillparty oder ein gemütliches Treffen im Kurs „Homedrinking“! Einfach zubereitet, leicht im Geschmack, außergewöhnlich und einzigartig im Auftritt. Lernen Sie die Zubereitung von Highballs, Cups & Mules kennen.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 6 Trainingseinheiten

8551P GinTastik Warum Wacholder nicht alles ist...

Gin-Trend oder Renaissance? In diesem Kurs lernen Sie den Ursprung, die Geschichte des Gins kennen und erleben Gin mit allen Sinnen. Sie verkosten verschiedene Gins, mixen Ginkreationen und erfahren die Grundlagen der Destillation.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 6 Trainingseinheiten

8552P Aperitivo – No & Low – trendige Spritzgetränke

In diesem Seminar lernen Sie die trendige „No & Low“-Spritzkategorie kennen. Sie erweitern Ihr Wissen zu leichten und alkoholfreien Spirituosen und wenden dieses direkt in der Praxis an, indem Sie eigenständig Spritzgetränke kreieren.

PREIS: € 180,- inkl. Unterlagen
DAUER: 8 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 7.9.2026, Mo 10 bis 18 Uhr
-

WIFI LINZ

- 15.4.2027, Do 16 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 5.2.2027, Fr 16 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 1.4.2027, Do 10 bis 18 Uhr
-

8560P Ausbildung Edelbrand-Experte/-Expertin

Die „Ausbildung Edelbrand-Experte/-Expertin“ behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen sich die Teilnehmer:innen mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet.

PREIS: € 685,- inkl. Unterlagen, Exkursion, Verkostung und Prüfung

DAUER: 32 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 5.10. bis 13.10.2026, Mo Di 8:30 bis 16:30 Uhr



8564P Flüssiges Mexico Tequila, Mezcal und Co.

Rauchiger Mezcal aus Oaxaca, fruchtiger Reposado aus Jalisco oder Sotol - Sie erleben in diesem Kurs mexikanische Agavenbrände inklusive eines sensorischen Tastings und Sie lernen das Mixen von typisch mexikanischen Drinks.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung

DAUER: 5 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 10.6.2027, Do 17 bis 21:15 Uhr

8565P Whiskey Tasting Experience - vom Fass ins Glas

Das Seminar vermittelt fundiertes Wissen zu Herstellung, Fassreifung und Stilrichtungen und verbindet Theorie mit sensorischer Verkostung. Entdecken Sie Aromavielfalt, regionale Unterschiede und Qualitätsmerkmale – praxisnah, informativ und genussorientiert.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung

DAUER: 5 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 11.2.2027, Do 16 bis 20:15 Uhr

8566P Rum - aus der Karibik um die ganze Welt

In diesem Seminar lernen Sie die Geschichte des Rums kennen. Die unterschiedlichen Rumkategorien und deren feinen Unterscheidungen in der Sensorik der einzelnen Rum-Länder werden Ihnen nähergebracht. Die Herstellungsverfahren werden bei der Verkostung noch deutlicher erkennbar. Es werden unter anderen Produkten von Diplomatico, Havana Club, La Hechicera, Bacardi, Appleton, Plantation, La Mauny und Zacapa verkostet.

PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung

DAUER: 5 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 3.6.2027, Do 17 bis 21:15 Uhr

KAFFEE

8575P Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen

Was ist guter Kaffee? Welchen Einfluss hat der Barista auf die Kaffeequalität oder genügt es hochwertige Bohnen zu kaufen? Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsführung zur Verfügung.

PREIS: Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich!

DAUER: 1 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 22.10.2026, Do 17 bis 17:45 Uhr
- 12.1.2027, Di 17 bis 17:45 Uhr
- 30.4.2027, Fr 14 bis 14:45 Uhr



NOCH FRAGEN – WIR SIND FÜR SIE DA!

Sprechen Sie mit uns – wir helfen Ihnen gerne weiter.

WIFI-Kundenservice 05-7000-77

8576P Workshop – Homebarista

Sie haben eine Siebträger-Maschine oder planen eine Anschaffung? Perfekt! Lernen Sie im Workshop den richtigen Umgang mit Bohnen, Mühle und Maschine und erhalten Sie wertvolle Tipps für den perfekten Espresso und Cappuccino zuhause.

PREIS: € 100,-

DAUER: 4 Trainingseinheiten

8577P Ausbildung Barista

Lernen Sie, wie man den perfekten Espresso zubereitet, die Mühle und Maschine fachgerecht reinigt und handhabt, und erfahren Sie mehr über den Weg der Kirsche zur Bohne sowie die Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Lernen Sie auch, wie man aus perfektem Milchschaum wunderschöne Muster in Cappuccino & Co zaubert und erstellen Sie eine Kaffeekarte mit Serviceempfehlungen. Werden Sie zum Barista-Profi und entdecken Sie die wirtschaftliche Bedeutung dieses Berufs in der Gastronomie.

PREIS: € 660,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 24 Trainingseinheiten

8578P Diplomlehrgang Barista

Machen Sie den nächsten Schritt in Ihrer Kaffee-Karriere mit unserem Diplomlehrgang! Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse in Röstung, verschiedenen Kaffeearten wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee und internationalem Cuptasting. Lernen Sie auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkungen, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeerezepte. Erweitern Sie Ihre Fähigkeiten und Wissen, um in der Kaffeebranche erfolgreich zu sein!

8579P ^{Neu} Kaffee Sensorik

Im Bereich Kaffeeseensorik erweitern Sie Ihre Fähigkeit, Aromen differenziert wahrzunehmen und professionell zu beschreiben. In diesem praxisnahen Kurs vertiefen Sie Ihr Wissen über Geschmack, Cupping und professionelle Verkostung. Ideal für ambitionierte Home-Baristi und Profis, die ihre Sensorik-Kompetenz auf das nächste Level bringen möchten.

PREIS: € 125,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

SPEZIALSEMINARE FÜR DIE KÜCHE

8664P Einstieg in die Patisserie

Der Kurs Einstieg in die Patisserie ist der perfekte Startpunkt für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Backens verfeinern möchten. Von den Grundlagen der Teig- und Massenzubereitung bis hin zur Ausarbeitung gängiger österreichischer Desserts und Mehlspeisen werden Sie in diesem Kurs alles lernen.

PREIS: € 630,- inkl. Unterlagen

DAUER: 32 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 22.10.2026, Do 18 bis 21:30 Uhr
- 12.1.2027, Di 18 bis 21:30 Uhr
- 27.2.2027, Sa 9 bis 12:30 Uhr
- 30.4.2027, Fr 15 bis 18:30 Uhr

WIFI LINZ

- 6.11. bis 21.11.2026, Fr 18 bis 21:30 Uhr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr
- 15.1. bis 23.1.2027, Fr 14 bis 21:30 Uhr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr
- 8.3. bis 12.3.2027, Mo Di Fr 8:30 bis 16:30 Uhr
- 11.5. bis 13.5.2027, Di bis Do 14 bis 21:30 Uhr



PREIS: € 1.800,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 64 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 10.4. bis 5.6.2027, Fr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr (8 Tage)



WIFI LINZ

- 26.2.2027, Fr 15 bis 19:15 Uhr

WIFI LINZ

- 3.5. bis 11.5.2027, Mo, Di 8:30 bis 16:30 Uhr



8669P Petit Four und Kleindessert

Tauchen Sie ein in die Welt der Lebensmittelkunde und erlernen Sie den Umgang mit Grundteigen und -massen, einschließlich des Temperierens von Schokolade und verschiedener Füllcremen. Lernen Sie den klassischen Aufbau von Petit Fours und erhalten Sie Tipps zur Zubereitung von kleinen Stückdesserts. Werden Sie zum erfahrenen Konditor mit kreativen Garnituren und Verzierungen.

PREIS: € 270,- inkl. Unterlagen
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8670P Klassiker der österreichischen Konditorei- und Mehlspeisenküche

Entdecken Sie die österreichische Konditorei- und Mehlspeisenküche! Lernen Sie die Grundbegriffe der Konditorei, Herstellung von Klassikern wie Kardinalschnitte, Esterhazyschnitte, Tortenausfertigung und Garnierung. Entdecken Sie Strudelvariationen, Germteig-Spezialitäten, Schmankerl aus dem Kartoffelteig und Fruchtknödel. Lernen Sie Fruchtsaucen und Röster herzustellen.

PREIS: € 270,- inkl. Unterlagen
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8671P Pralinen

An diesem Seminartag lernen Sie in einfachen Schritten, wie man Pralinen herstellt. Im Mittelpunkt stehen köstliche Füllungen, die mit raffinierten Techniken in der Ausarbeitung in Szene gesetzt werden. Mit etwas Übung und Geschick werden Sie im Handumdrehen Ihre Gäste und Freunde/Freundinnen mit einer Auswahl an Pralinen begeistern können.

PREIS: € 270,-
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8672P ^{Neu} Ramen-Küche von der Suppe bis zum Topping

Erlernen Sie, wie authentischer Ramen Step by Step zubereitet wird. Gemeinsam erarbeiten wir die Grundlagen für aromatische Suppen, stellen Ramen-Nudeln selbst her. Klassische sowie moderne Einlagen werden praxisnah und alltagstauglich umgesetzt und im Anschluss gemeinsam verkostet.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen
DAUER: 5 Trainingseinheiten

8676P Gansl- und Entenzeit

In unserem Kurs tauchen Sie ein in die traditionelle Küche dieser Jahreszeit und lernen, wie Sie Gans und Ente auf vielfältige und schmackhafte Weise zubereiten können. Von klassischen Braten bis zu innovativen Gerichten - lassen Sie sich von unseren Experten inspirieren und verwandeln Sie Ihre Küche in einen Ort kulinarischer Freuden. Ein Genuss für alle, die die saisonalen Gaumenfreuden der Gansl- und Entenzeit schätzen!

WIFI LINZ
• 6.2.2027, Sa 9 bis 17 Uhr

WIFI LINZ
• 13.3.2027, Sa 9 bis 17 Uhr

WIFI LINZ
• 11.2.2027, Do 9 bis 17 Uhr

WIFI LINZ
• 4.2.2027, Do 17 bis 21:15 Uhr

PREIS: € 185,-
DAUER: 6 Trainingseinheiten

WIFI LINZ
• 10.10.2026, Sa 9 bis 14:30 Uhr



GRATIS PARKEN FÜR KUNDINNEN UND KUNDEN
in der WIFI-Linz Parkgarage und viele kostenlose Parkplätze in den Bezirken.
wifi.at/ooe/parken

8679P Authentische Thai-Küche

Dieser Kurs verspricht würzige, aromatische und leicht scharfe Genüsse. Doch wie kombiniert man exotische Zutaten, um harmonische Gerichte zu zaubern? Hierbei hilft Angkana Neumayer, eine gebürtige Thai, die ihr Wissen über die verwendeten Zutaten teilt und gemeinsam mit euch traditionelle Gerichte aus ihrer Heimat zubereitet. Nebenbei erfahrt ihr auch einiges über Land und Leute. Vergesst nicht eure Schürzen, denn Angkana kocht nicht allein - auch ihr werdet aktiv und die Kursleiterin verkostet eure Kreationen.

PREIS: € 185,-

DAUER: 6 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 12.3.2027, Fr 15 bis 20:30 Uhr
-

8680P Alpensushi – Eine kulinarische Reise der besonderen Art!

Lernen Sie, Sushi und Makis auf völlig neue Weise zu interpretieren! In diesem Kurs kreieren Sie nicht nur klassische Variationen, sondern auch kreative Kreationen mit österreichischen Akzenten, die Ihre Gäste begeistern werden! Ideal für Hobbyköche und Fachkräfte aus der Gastronomie, die neue, innovative Ideen in ihre Küche bringen möchten.

PREIS: € 185,- inkl. Unterlagen

DAUER: 6 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 11.6.2027, Fr 15 bis 20:30 Uhr
-

KOCHEN IM KOCHSTUDIO

8681P ^{Neu} Alpine Genussküche Gansl und Ente neu interpretiert

Wenn die Ganszeit beginnt, stehen klassische Gerichte rund um Gans und Ente im Mittelpunkt der Alpine Küche. Traditionelle Klassiker werden neu gedacht - erleben Sie, wie regionale Spezialitäten kreativ, saisonal und modern interpretiert werden. Gemeinsames Abendessen und gemütlicher Austausch inbegriffen.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 4 Trainingseinheiten

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 23.10.2026, Fr 17 bis 21:30 Uhr
-

8682P Knödel- und Strudelküche – Von pikant bis süß!

Ob in der Suppe, als Vor- oder Hauptspeise, süß oder salzig, gebacken oder gekocht – der Vielfalt an Knödeln und Strudeln sind keine Grenzen gesetzt. In diesem Seminar erleben Sie einen kulinarischen Querschnitt durch oberösterreichische Knödel- und Strudelsspezialitäten und lernen die Feinheiten der Knödel- und Strudelküche kennen. Viele praktische Tipps und Tricks runden dieses Kochseminar ab.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 16.10.2026, Fr 17 bis 21:15 Uhr
-

8683P Wald & Wild – Kreative Rezepte mit heimischem Fleisch, Pilzen, Kräutern und Beeren

Erweitern Sie Ihre Kenntnisse in der regionalen Wildküche des Salzkammerguts bei unseren praxisorientierten Wildkochkursen. Im Kochstudio Pernkopf in Gmunden oder im Weißen Rössl am Wolfgangsee vermitteln erfahrene Profis fundiertes Wissen zur fachgerechten Zubereitung von Wildgerichten und geben kreative Rezeptimpulse.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 3.10.2026, Sa 17 bis 21:15 Uhr

ROMANTIK HOTEL IM WEISSEN RÖSSL

- 23.11.2026, Mo 9 bis 13:15 Uhr
-



ALLE KURSE AUCH IM WIFI-ONLINE-SHOP

mit zusätzlichen Detailinfos und Online-Buchungsmöglichkeiten!

wifi.at/ooe

8685P **Frühlingserwachen am Wolfgangsee**

Genießen Sie die Aromen des Frühlings inmitten der traumhaften Kulisse des Wolfgangsees! Haubenkoch Hermann Poll entführt Sie im Weißen Rössl in die Welt der saisonalen Küche. Entdecken Sie frische, regionale Zutaten und zaubern Sie unter seiner Anleitung köstliche Frühlingsspeisen.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

8689P **Lady's Summer Night**

Dieser exklusive Kochworkshop richtet sich speziell an die Damenwelt. Unter der Leitung von Küchenmeister Reinhard Andorfer-Traint werden heimischer Fisch, mageres Fleisch sowie eine Vielzahl von Gemüse- und Kräutersorten modern interpretiert. Im Fokus des gemütlichen Abends steht die leichte und bekömmliche Sommerküche. Reinhard Andorfer-Traint weiß genau, was Frauen wollen: schnelle, einfache und interessante Rezepte für den Alltag. Der Kurs ist exklusiv für Frauen und beinhaltet ein Glas Prosecco.

8691P **Genussvolle Ostern: Kreativer Brunch für besondere Momente**

Ostern steht für Genuss, gemeinsame Zeit und besondere Momente am Tisch. Genießen Sie die Osterzeit mit einem besonderen Brunch: klassische Lieblingsgerichte wie Osterschinken und duftender Butterzopf werden kreativ neu interpretiert - regional, saisonal und einfach zuhause umzusetzen.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

8692P **Sushi aus dem Salzkammergut** Japanische Technik trifft regionale Produkte

In diesem besonderen Sushi-Workshop verbinden wir die Präzision der japanischen Küche mit regionalen Zutaten aus dem Salzkammergut. Gemeinsam bereiten wir verschiedene Sushi-Variationen mit heimischem Fisch, frischem Gemüse und kreativen Zutaten aus der Region zu. Dabei lernen Sie die wichtigsten Techniken für Reis, Rollen und Präsentation.

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

KOCHEN IN DER FREIZEIT

8693P **Kochen für Einsteiger:innen**

Dieser Workshop zeigt Ihnen, wie Sie abwechslungsreiche 3-Gänge-Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert zubereiten können. Anhand verschiedener Zubereitungsarten lernen Sie, wie Sie mehr Abwechslung in Ihren Küchenalltag bringen können.

PREIS: € 360,-

DAUER: 20 Trainingseinheiten

8695P **Kreatives Vier-Gänge-Menü**

In diesem Seminar verschmelzen authentische Aromen Asiens mit regionalen Einflüssen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Im Mittelpunkt stehen frische, saisonale Zutaten, die mit viel Raffinesse kombiniert werden – für überraschende Genussmomente auf dem Teller.

PREIS: € 180,-

DAUER: 5 Trainingseinheiten

ROMANTIK HOTEL IM WEISSEN RÖSSL

- 26.4.2027, Mo 9 bis 13:15 Uhr
-

PREIS: € 155,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 2.7.2027, Fr 17 bis 21:15 Uhr
-

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 5.3.2027, Fr 9 bis 13:15 Uhr
-

KOCHSTUDIO PERNKOPF GMUNDEN

- 16.4.2027, Fr 17 bis 21:15 Uhr
-

WIFI LINZ

- 30.9. bis 8.10.2026, Mi, Do 17 bis 21:15 Uhr
-

WIFI LINZ

- 29.1.2027, Fr 17 bis 21:15 Uhr
-

8696P Brotbackkurs

Das Interesse, welche Inhaltsstoffe unsere Lebensmittel beinhalten, steigt stetig. Fertigteigmischungen, E-Nummern, Zusatzstoffe und Backboxen lassen uns am vermeintlich frischen Brot zweifeln. Gerade bei unserem täglich Brot und Gebäck wollen wir wissen, was drinnen ist. Unser Bäckermeister zeigt Ihnen, wie Sie daheim Ihre eigenen Brot- und Gebäckstücke selber backen können.

PREIS: € 220,- inkl. Unterlagen

DAUER: 10 Trainingseinheiten

8697P Kleingebäck und Brioche von ballaststoffreich bis glutenfrei

Erlernen Sie fundierte Mehlkunde und die Herstellung von Vorteigen für Handsemmeln, Salzstangerl und Mohnflesserl. Entdecken Sie, wie glutenfreies Gebäck gelingt und wie Sie Gernteige für Zopf, Plunder und Kipferl fachgerecht flechten. Zudem zeigen wir Ihnen die professionelle Ausfertigung von Plunderteigen.

PREIS: € 220,- inkl. Unterlagen

DAUER: 7 Trainingseinheiten

8699P Pastaküche mit mediterranen Einflüssen

Seit den 60ern liegt Pasta in Österreich voll im Trend. Egal ob Kinder, Sportler:innen oder Berufstätige - alle finden ihre Lieblingsvariationen. In diesem Seminar werden wir gemeinsam verschiedene Spezialitäten zaubern - von Nudelgerichten über Gnocchi bis hin zu speziellen Pastadesserts.

PREIS: € 180,-

DAUER: 5 Trainingseinheiten

8700P Pflanzliche Küche - kreativ, raffiniert und genussvoll

In diesem Seminar entdecken Sie die Vielfalt der pflanzlichen Küche. Von kreativen Vorspeisen über raffinierte Hauptgerichte bis hin zu köstlichen Desserts – erleben Sie, wie pflanzliche Zutaten mit Geschmack, Textur und Präsentation begeistern können. Unser Küchenmeister zeigt Ihnen moderne Zubereitungstechniken, harmonische Zutatenkombinationen und inspirierende Rezeptideen für eine genussvolle und nachhaltige Küche.

WIFI LINZ

- 9.10. und 10.10.2026, Fr 14:30 bis 18 Uhr, Sa 9 bis 14:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 6.11.2026, Fr 15 bis 21:15 Uhr
-

WIFI LINZ

- 9.4.2027, Fr 14 bis 18:15 Uhr
-

PREIS: € 315,- inkl. Unterlagen

DAUER: 16 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 24.5. und 25.5.2027, Mo Di 9 bis 17 Uhr
-

8701P Zero Food Waste

In diesem Seminar haben Sie die Möglichkeit, effektive Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu erlernen. Zusätzlich bieten wir Ihnen kreative und köstliche Rezepte, um aus übrig gebliebenen Zutaten schmackhafte Gerichte zu zaubern. Lernen Sie, wie Sie Lebensmittel optimal nutzen, Reste verwerten und dabei Geld sparen.

PREIS: € 180,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

8703P Steaks & More

Lernen Sie Steaks perfekt zuzubereiten und spannende Kreationen auf den Tisch zu zaubern! Steaks sind zudem für eine kräftige und gesunde Ernährung hervorragend geeignet. Alle Infos dazu und tolle Steakvariationen lernen Sie in diesem Kurs.

PREIS: € 200,- inkl. Unterlagen

DAUER: 5 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 5.3.2027, Fr 14 bis 18:15 Uhr
-

WIFI LINZ

- 14.5.2027, Fr 14 bis 18:15 Uhr
-

8704P Austern, Krebse und Hummer

In diesem Seminar erlernen Sie unter fachkundiger Anleitung die professionelle Zubereitung von Austern, Krebsen und Hummer – von der sorgfältigen Vorbereitung bis zur perfekten Präsentation. Sie entdecken bewährte Techniken, erfahren, worauf es bei der Auswahl erstklassiger Zutaten ankommt, und erhalten wertvolle Tipps zu Frischemerkmalen sowie Qualitätskriterien beim Einkauf.

PREIS: € 200,- inkl. Unterlagen
DAUER: 5 Trainingseinheiten

GRILLKURSE

8710P Die Basics des American BBQs Das 1x1 des Grillens

Sie lernen im Kurs „Die Basics des American BBQs“ wie einfach es sein kann, schmackhafte Gerichte am Grill zuzubereiten. Sie erfahren, worauf es bei der Auswahl des Fleisches ankommt, bekommen Tipps zum Würzen und Marinieren und lernen die aktuellen Grillmethoden kennen. Es werden verschiedene Grillgeräte ausprobiert und gemeinsam verkosten wir die Gerichte in entspannter Runde.

PREIS: € 130,-
DAUER: 6 Trainingseinheiten

8711P Sandwiches & Burger Der ganze Geschmack der USA im Brot

Burger und Sandwiches vom Grill werden immer beliebter. Es gibt unzählige Möglichkeiten, einen schmackhaften Burger und leckere Sandwiches zu kreieren. In diesem Workshop lernen Sie einige tolle Variationen kennen und bereiten diese gemeinsam mit unserem Grillprofi zu. Dazu gibt er Ihnen Tipps und beantwortet Ihre Fragen rund ums Grillen. Gemeinsam werden die Kreationen verkostet.

8713P Steaks Steaks perfekt auf den Punkt gegrillt!

Ein perfektes Steak, innen saftig, außen knusprig und auf den Punkt gegrillt, da schlägt das Herz jedes Fleischfreundes höher! In diesem Seminar grillen wir verschiedene Steaks mittels verschiedenen Garstufen und Beilagen. Jeder kann selbst sein perfektes Steak zubereiten. Unser Grillprofi gibt Ihnen Tipps und zeigt Ihnen Tricks, wie die wertvollen Fleischstücke einfach gelingen.

PREIS: € 185,-
DAUER: 6 Trainingseinheiten

8715P Fish & Seafood Das beliebte BBQ in den Küstenregionen der USA

Fische, Schalen- und Krustentiere eignen sich hervorragend zum Grillen! Begeistern Sie Ihre Gäste mit leichten Gerichten, die einfach und schnell am Grill zubereitet werden können. Gemeinsam mit Thomas Schmid grillen Sie an diesem Nachmittag in entspannter Runde verschiedene Fische, Schalen- und Krustentiere mit passenden Beilagen.

PREIS: € 185,-
DAUER: 6 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 2.4.2027, Fr 14 bis 18:15 Uhr
-

WIFI LINZ

- 21.4.2027, Mi 16 bis 21:30 Uhr

WIFI BAD ISCHL

- 2.6.2027, Mi 16 bis 21:30 Uhr

WIFI STEYR

- 15.4.2027, Do 16 bis 21:30 Uhr
-

PREIS: € 185,-

DAUER: 6 Trainingseinheiten

WIFI GMUNDEN

- 16.6.2027, Mi 16 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 19.5.2027, Mi 16 bis 21:30 Uhr
-

WIFI LINZ

- 9.6.2027, Mi 16 bis 21:30 Uhr
-

LEHRGÄNGE

8451P **Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin** Fassen Sie beruflich Fuß in der Welt des Weines

Schätzen Sie ein gepflegtes Glas Wein? Möchten Sie Ihre Leidenschaft auch beruflich nutzen? Dann ist die Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin der richtige Einstieg für Sie. Sie erarbeiten sich ein umfassendes Wissen zum österreichischen Wein sowie zu ausgewählten internationalen Weinbaugebieten und entwickeln sich zur gefragten Fachkraft, die Gäste kompetent bei der Weinauswahl beraten kann.

PREIS: € 1.115,- inkl. Unterlagen, Weinverkostung und Prüfung
DAUER: 60 Trainingseinheiten

8653P **Ausbildung zum/zur Sushikoch/-köchin**

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Sushi-Zubereitung! Von der richtigen Handhabung spezialisierter Sushi-Messer bis zur kunstvollen Präsentation auf dem Teller. Erfahren Sie alles über die Auswahl hochwertigster Zutaten, insbesondere beim Fisch und exotischer Waren. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der japanischen Küche und perfektionieren Sie Ihre Fertigkeiten in der Kunst der Sushi-Zubereitung, sei es beim Formen von Nigiri-Sushi, dem Rollen von Maki-Sushi, dem Genießen von frischem Sashimi oder dem Zusammenstellen köstliches Temaki-Sushi!

8660P **Ausbildung zum/zur Käsekenner:in**

Die Vielfalt der Käse-Welt gewinnt immer mehr an Bedeutung und der/die Konsument:in zeigt steigendes Interesse an fachlicher Beratung. Sie lernen die gesamte Käseproduktion kennen, verkosten unterschiedliche Käsetypen, Sie stellen selbst Frischkäse her, lernen wie man Käse aufschneidet, was harmoniert mit Käse und was bedeutet F.i.T bei Käse.

PREIS: € 600,- inkl. Unterlagen, Verkostung und Prüfung
DAUER: 32 Trainingseinheiten

8750P **Informationsveranstaltung Segelausbildungen**

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine der Segelausbildungen. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen der Ausbildungsleiter zur Verfügung.

PREIS: Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8751P **Segeln – Grundschein** Vorbereitungskurs für den BFA-Binnen-Schein

Der Segelgrundschein vermittelt praxisnah alle wesentlichen Kenntnisse und Fertigkeiten für das sichere und souveräne Führen eines Segelbootes auf Binnengewässern. Der Kurs bildet eine fundierte Basis und ideale Vorbereitung für den weiterführenden BFA-Binnen-Schein. Die Ausbildung umfasst 8 strukturierte Theorieeinheiten sowie zwei intensive Praxistage am Traunsee, in denen das Gelernte direkt angewendet und vertieft wird.

PREIS: € 450,- inkl. Unterlagen
DAUER: 24 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 28.9. bis 21.10.2026, Mo bis Mi 18 bis 21:30 Uhr, Exkursion 18.11.2026
- 5.4. bis 28.4.2027, Mo bis Mi 18 bis 21:30 Uhr, Der Termin für die Exkursion wird noch bekanntgegeben.

WIFI GYMUNDEN

- 18.1. bis 2.3.2027, Mo, Di 18 bis 21:30 Uhr, Exkursion 16.3.2027

WIFI LINZ

- 5.4. bis 28.4.2027, Mo bis Mi 18 bis 21:30 Uhr, Der Termin für die Exkursion wird noch bekanntgegeben.



PREIS: € 1.330,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 50 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 21.9. bis 7.11.2026, Mo 16 bis 20:15 Uhr, Sa 9 bis 13:15 Uhr



WIFI LINZ

- 13.11. bis 21.11.2026, Fr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr



WIFI LINZ

- 9.9.2026, Mi 18 bis 19:30 Uhr
- 18.1.2027, Mo 18 bis 19:30 Uhr

WIFI LINZ

- 30.3. und 31.3.2027, Di Mi 18 bis 21:30 Uhr (2 Praxistage werden in den Theorieeinheiten vereinbart)

WIFI GYMUNDEN

- 17.3. und 18.3.2027, Mi Do 18 bis 21:30 Uhr (2 Praxistage werden in den Theorieeinheiten vereinbart)

8752P Segeln – Befähigungsausweis BINNEN (vormals A-Schein)

Dieser Befähigungsausweis berechtigt Sie zum selbstständigen Führen von Segelbooten auf Binnengewässern sowie zur Teilnahme an Regatten. Der Theorieteil wird in den Räumlichkeiten des WIFI abgehalten, der praktische Teil in Gmunden am Traunsee. Nach bestandener Prüfung können Sie den BFA-Binnenschein vom Österreichischen Segel-Verband anfordern.

PREIS: € 645,- inkl. Lehrbuch, exkl. Prüfungsgebühr Praxis

DAUER: 32 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 26.4. und 27.4.2027, Mo Di 18 bis 21:30 Uhr (3 Praxistage werden in den Theorieeinheiten vereinbart)

WIFI GMUNDEN

- 3.5. und 4.5.2027, Mo Di 18 bis 21:30 Uhr (3 Praxistage werden in den Theorieeinheiten vereinbart)
-

8754P Segeln – Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 1 und 2

Der Befähigungsausweis FB2 berechtigt zum Führen einer Segel- oder Motorjacht oder eines Motorseglers in Küstenfahrt (Fahrt entlang der Küste). Die Küstenfahrt erstreckt sich auf einen Bereich von 20 Seemeilen, gemessen von der Küste (Festland oder Inseln). Die Befähigungsausweise des ÖSV berechtigen zur Ausstellung des International Certificate for Operators of Pleasure Craft IC entsprechend der aktuellen Rechtsnorm. Die hier angebotene Ausbildung umfasst den theoretischen Teil inkl. der Theorieprüfung.

PREIS: € 630,- inkl. Unterlagen und Navigationsbesteck, exkl. Praxistage und -prüfungsgebühr (Segelverband)

DAUER: 53 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.10. bis 17.11.2026, Mo bis Fr 18 bis 22 Uhr, Sa 9 bis 11:30 Uhr

- 15.2. bis 5.3.2027, Mo bis Fr 18 bis 22 Uhr

WIFI GMUNDEN

- 18.11. bis 9.12.2026, Mo bis Fr 18 bis 22 Uhr (Ausnahme: 1x Sa 9 bis 11:30 Uhr)
-

8756P Segeln – Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 3

Der Befähigungsausweis FB3 berechtigt zum Führen einer Segel- und Motorjacht oder einer Motorjacht in Küstennähe. Die Küstennahe Fahrt erstreckt sich auf einen Bereich von 200 Seemeilen, gemessen von der Küste (Festland oder Inseln). Die Befähigungsausweise des OeSV berechtigen zur Ausstellung des International Certificate for Operators of Pleasure Craft IC entsprechend der aktuellen Rechtsnorm. Die hier angebotene Ausbildung umfasst den theoretischen Teil inkl. der Theorieprüfung.

PREIS: € 400,- inkl. Unterlagen, exkl. Praxisprüfungsgebühr (Segelverband)

DAUER: 25 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 10.11. bis 17.11.2026, Di bis Fr 18 bis 22 Uhr

- 1.3. bis 5.3.2027, Mo bis Fr 18 bis 22 Uhr

WIFI GMUNDEN

- 1.12. bis 9.12.2026, Di bis Fr 18 bis 22 Uhr
-

8758P ^{Neu} Segeln – Offshore Safety Kurs Sicherheit, Entscheidungskompetenz und Handlungsfähigkeit auf See

Offshore-Segeln bedeutet Verantwortung – für sich selbst, die Crew und das Schiff. In diesem kompakten Seminar erwerben Sie praxisnahes Wissen für den sicheren Umgang mit kritischen Situationen auf See. Sie lernen, Risiken frühzeitig zu erkennen, Wetterentwicklungen richtig zu interpretieren und im Ernstfall strukturiert zu handeln.

PREIS: € 140,- inkl. Unterlagen

DAUER: 8 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 14.9. und 15.9.2026, Mo Di 18 bis 21:30 Uhr

- 24.5. und 25.5.2027, Mo Di 18 bis 21:30 Uhr
-



WERDE TEIL DER WIFI-COMMUNITY!

wifi.at/ooe



640 Karrierewege Schritt für Schritt zu Ihrem Berufsziel

Das WIFI bereitet in Kursen und Lehrgängen auf über 640 Top-Qualifikationen vor. Mit dem praktischen WIFI-Online-Tool wifi.at/ooe/karrierewege werden diese Ausbildungen inklusive kompletter Zeit- und Kostenübersicht grafisch dargestellt.

So ersparen Sie sich ein langwieriges Zusammensuchen von einzelnen Kursen. Sie erhalten einen Ausbildungsfahrplan mit Informationen zu Einstiegsvoraussetzungen, erforderlichen Kursen, Seminaren oder Lehrgängen. Die einzelnen Ausbildungswege führen zu hochwertigen Qualifikationen, die mit Prüfung und anerkanntem Zeugnis abschließen.

Beispiele für nachgefragte Qualifikationen auf wifi.at/ooe/karrierewege:

- CNC-Fertigungstechnologe
- Geprüfter Buchhalter
- Geprüfter Personalverrechner
- Geprüfter Bilanzbuchhalter
- Matura Deutsch
- Werkmeister Maschinenbau
- Kindergarten-, Hort- und Krabbelstuhnhelferin
- Geprüfter Immobilienreferent
- SPS-Programmierer
- Digital Marketing- und Kommunikationsmanager
- Diplomierter Trainer in der Erwachsenenbildung
- Auto-CAD/3D-Konstrukteur



wifi.at/ooe/karrierewege



Wo Wissen zu Hause ist

WIFI Linz

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, E kundenservice@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe

WIFI Bad Ischl

Technoparkstraße 3, 4820 Bad Ischl
T 05 7000-5300, E bad-ischl@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/bad-ischl

WIFI Braunau

Salzburger Straße 1, 5280 Braunau
T 05 7000-5110, E braunau@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/braunau

WIFI Gmunden

Miller v. Aichholz-Str. 50, 4810 Gmunden
T 05 7000-5260, E gmunden@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/gmunden

WIFI Grieskirchen

Manglburg 20, 4710 Grieskirchen
T 05 7000-5360, E grieskirchen@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/grieskirchen

WIFI Kirchdorf

Bambergstraße 25, 4560 Kirchdorf
T 05 7000-5410, E kirchdorf@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/kirchdorf

WIFI Perg

Haydnstraße 4, 4320 Perg
T 05 7000-5560, E perg@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/perg

WIFI Ried

Dr. Thomas-Senn-Straße 10, 4910 Ried
T 05 7000-5610, E ried@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/ried

WIFI Rohrbach

Haslacher Straße 4, 4150 Rohrbach
T 05 7000-5660, E rohrbach@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/rohrbach

WIFI Schärding

Tummelplatzstraße 6, 4780 Schärding
T 05 7000-5710, E schaerding@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/schaerding

WIFI Steyr

Stelzhamerstraße 12, 4400 Steyr
T 05 7000-5761, E steyr@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/steyr

WIFI Vöcklabruck

Robert-Kunz-Str. 9, 4840 Vöcklabruck
T 05 7000-5860, E voecklabruck@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/voecklabruck

WIFI Wels

Dr.-Koss-Straße 4, 4600 Wels
T 05 7000-5910, E wels@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/wels



13 x in Oberösterreich
wifi.at/ooe

