


LFI Steiermark


Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**

BILDUNGSPROGRAMM HARTBERG-FÜRSTENFELD 2019/20



Ihr Wissen wächst  www.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LEADER
LIE 14 - 20

 Europäische
Landwirtschafts- und
Ruralentwicklung
Politik 2014-2020

INHALTSVERZEICHNIS

Steuer, Recht, Soziales.....	Seite 4
Bildung und Beratung	Seite 4
Invekos.....	Seite 5
Forst.....	Seite 7
Pflanzenbau.....	Seite 8
Tierhaltung	Seite 12
Direktvermarktung	Seite 14
Urlaub am Bauernhof.....	Seite 18
Schule am Bauernhof	Seite 21
Green Care.....	Seite 22
Garten	Seite 23
Ernährung.....	Seite 24
Persönlichkeit und Kreativität	Seite 29
Gesundheit	Seite 31
Seminarbäuerinnenangebot.....	Seite 34
Versteigerungen.....	Seite 35

Bitte beachten Sie den Hinweis der nötigen Anmeldung bei einzelnen Kursangeboten!

Im Inneren des Kursprogrammes befindet sich eine Übersicht aller Kurse zum Herausnehmen!

THEMENÜBERSICHT

STEUER, RECHT, SOZIALES

Bäuerliche Hofübergabe	Seite 4
Steuersprechtag für Weinbauern	Seite 4

BILDUNG und BERATUNG

Betriebskonzept - Die strategische Ausrichtung meines Betriebes	Seite 4
---	---------

INVEKOS

Mehrfachantrag 2020 selbsttätig einreichen	Seite 5
Präsenzkurs Mehrfachantrag 2020	Seite 5
Onlinekurs: MFA-Onlineantragstellung	Seite 5
Agrarstrukturvollerhebung 2020 und Neuigkeiten zum Mehrfachantrag	Seite 6

FORST

Katastrophenplan	Seite 7
------------------------	---------

PFLANZENBAU

Getreide- und Alternativkulturentage - Schwerpunkt Sojabohnenanbau	Seite 8
Flurbegehungen	Seite 8
Bodenuntersuchungsaktion 2019	Seite 8
JHV der Vereinigung der Saatguterzeuger	Seite 8
Maisbau- und Pflanzenschutztage	Seite 9
Pflanzenschutzfachtag	Seite 9
Ackerbauveranstaltungen 2019/2020	Seite 9
Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetzes 2012	Seite 10
Kürbisbaufachtag	Seite 10
10. Steirisch-Burgenländischer Grünlandtag	Seite 10
Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft	Seite 11
Mais- und Sonnenblumenbautag 2020	Seite 11

TIERHALTUNG

Milchwirtschaftstag 2020	Seite 12
Schafbauerntag 2020	Seite 12
TGD Grundausbildung Rinderhaltung	Seite 12
TGD Weiterbildung Rinderhaltung	Seite 12
Kalbinnen- und Ochsenmast im Grünland	Seite 13
Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind	Seite 13
Milchvieh Stallbaulösungen aus der Praxis - Planen - Bauen - Finanzieren	Seite 13

DIREKTVERMARKTUNG

Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen	Seite 14
Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste	Seite 14
Plastikfrei in der Direktvermarktung - geht das?	Seite 15
Was gehört auf's Etikett?	Seite 15
Grundsätze der Produktgestaltung - So finden die KundInnen den Weg zu IHREM Produkt	Seite 16
Optimal verpackt zu den KundInnen - Lebensmittelverpackungen unter der Lupe	Seite 16
Essig professionell herstellen	Seite 16
Hochwertige Pökelware herstellen	Seite 17
Drohneinsatz in der Landwirtschaft	Seite 17
Spezialseminar Fermentieren	Seite 17
Trocknen und Dörren	Seite 18

URLAUB AM BAUERNHOF

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof	Seite 18
Mach deinen Hof zur Nummer Eins	Seite 19
Erfrischende Frühlingsdekoration mit Schätzen aus der Natur	Seite 19
Videos mit dem Smartphone drehen	Seite 20
Digitales Marketing	Seite 20

SCHULE AM BAUERNHOF

Zertifikatslehrgang: Schule am Bauernhof	Seite 21
--	----------

GREEN CARE

Gesundheit fördern am Hof - Green Care Zertifikatslehrgang	Seite 22
--	----------

GARTEN

„Einfach Frau sein“	Seite 23
Kräuteranbau für den Hausgebrauch	Seite 23

ERNÄHRUNG

Nudeln - beliebt bei Jedermann	Seite 24
Rund um den steirischen Apfel	Seite 24
Festtagsküche	Seite 25
Pikante, schnelle Brote und Weckerl selbstgemacht - ohne Sauerteig	Seite 25
„Genial kombiniert - einmal kochen, zweimal essen“	Seite 26
Vegetarischer Kochkurs	Seite 26
Auf der Ölspur - Fette und Öle unter der Lupe	Seite 27
Rundum darmgesund - Darmbakterien auf der Spur	Seite 27
„Die frische KOCHSCHULE“	Seite 28

PERSÖNLICHKEIT und KREATIVITÄT

Klangreise	Seite 29
Mit Lust Frau sein	Seite 29
Frauen zwischen gefordert und überfordert	Seite 30
„Dekoration für Haus & Hof“ - Weihnachten	Seite 30
Duftende Ideen	Seite 30

GESUNDHEIT

Der Mensch ist so gesund wie seine Füße	Seite 31
Erkältungshausmittel selbst gemacht	Seite 32
Happy Faktor - Mit Bewegung ins seelische Gleichgewicht	Seite 33

LANDWIRTSCHAFT UND SCHULE

Workshopangebote für Schulen	Seite 34
------------------------------------	----------

VERSTEIGERUNGEN

Kälbermarkt Hartberg	Seite 35
Zuchtrinderversteigerungen	Seite 35
Zuchtschweine, Ab Hof Verkauf	Seite 35

STEUER, RECHT, SOZIALES

Bäuerliche Hofübergabe

Aus rechtlicher, sozialrechtlicher, steuerlicher und förderungsmäßiger Sicht.

Termin: **Do, 16. Jänner 2020**
Ort: Grafendorf, GH. Schöngrundner
Zeit: 9 bis 13 Uhr

Referenten: Rechtsabteilung der Landeskammer

Steuersprechtag für Weinbauern

Ausfüllen der Steuererklärung.

Termin: **Mo, 30. März 2020**
Ort: Hartberg, Bezirkskammer
Zeit: ab 8 Uhr

Referent: KS Ing. Ferdinand Kogler

BILDUNG und BERATUNG

Betriebskonzept - Die strategische Ausrichtung meines Betriebes in den nächsten Jahren

Basis einer guten Planung sind die Analyse der derzeitigen betrieblichen Situation und danach die Entwicklung von Strategien und Zielen. In diesem Seminar erlernen Sie diese Fertigkeiten und schaffen damit die Basis für fundierte Berechnungen Ihrer betrieblichen Zukunft, die Sie nach dem Seminar im Rahmen einer Einzelberatung durchführen.

Dieses Seminar und das Betriebskonzept sind Voraussetzung für die Beantragung der Investitionsförderung und der Existenzgründungsbeihilfe für JunglandwirtInnen.

Zielgruppe:

BetriebsführerInnen, die die Planung ihres Betriebes aktiv in die Hand nehmen möchten,
BetriebsführerInnen, die eine Existenzgründungsbeihilfe oder Investitionsförderung beantragen möchten.

Termine: **Do, 7. November 2019**
Do, 5. Dezember 2019

Ort: Gleisdorf, Tieberhof
Zeit: jeweils 9 bis 13 Uhr

Kursbeitrag: 33 € gefördert
Dauer: 4 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Mehrfachantrag 2020 selbsttätig einreichen

Sie haben die Wahl zwischen einem Präsenzkurs oder einer Onlineschulung.

Bei diesen Kursen werden Sie Schritt für Schritt durch die einzelnen Abläufe zur erfolgreichen MFA-Onlineantragstellung geführt.

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, die die MFA-Onlineantragstellung kennenlernen wollen.

Voraussetzungen:

Grundkenntnisse in der EDV.

Der MFA-Online kann nicht mit Apple-Geräten und Tablets eingereicht werden.



PRÄSENZKURS Mehrfachantrag 2020

Lernen Sie selbsttätig den MFA einzureichen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die eAMA-Plattform. Schritt für Schritt erlernen Sie online die vollständige Beantragung des MFA 2020 und die dafür nötige Flächendigitalisierung und Erfassung der Flächennutzungen.

Mitzubringen:

Voraussetzung für die Teilnahme sind eine Betriebsnummer und das Passwort für den eAMA Login. Das Passwort können Sie bei vorhandener Betriebsnummer online unter www.eama.at anfordern. EDV-Geräte werden beim Kurs zur Verfügung gestellt.

Termin: Mi, 11. März 2020
Ort: Hartberg, Bezirkskammer
Zeit: 16 bis 20 Uhr

Referentin: Ing. Belinda Kupfer
Dauer: 4 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

ONLINEKURS MFA-Onlineantragstellung

Diesen Kurs können Sie orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren.

Die wichtigsten Inhalte:

- Digitale Hofkarte - Grundlagen der digitalen Flächenermittlung
- eAMA - Überblick über das Internetserviceportal der Agrarmarkt Austria
- Flächendigitalisierung und Antragstellung
- Grundlagen zum Arbeiten mit INVEKOS-GIS
- Arbeiten mit Schlägen
- Arbeiten mit Feldstücken
- Spezielle Arbeitstechniken
- Mehrfachantrag Online-Erfassung
- Herbstantrag Online-Erfassung

Kosten: 35 €
Dauer: 4 UE

In wenigen Schritten zur Anmeldung:

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs an: www.lfi.at/onlinekurse
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang zur Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 18 Monate beliebig oft absolvieren.
- Nach erfolgreicher Absolvierung kann die Teilnahmebestätigung elektronisch heruntergeladen und ausgedruckt werden.

Agrarstrukturvollerhebung 2020 und Neuigkeiten zum Mehrfachantrag

Im Jahr 2020 wird durch die Statistik Österreich eine Agrarstrukturvollerhebung durchgeführt. Es besteht Auskunftspflicht!

Informieren Sie sich über notwendige Unterlagen, die ausführlichen Abfragepunkte und mögliche Meldewege.

Weiters werden Neuerungen zum Mehrfachantrag und zu Förderauflagen zur Sprache kommen.

Termin: Mi, 19. Februar 2020
Ort: Riegersbach, GH. Rechberger, Brennerwirt
Zeit: 9 bis 12 Uhr

Termin: Fr, 28. Februar 2020
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 13 bis 16 Uhr

Termin: Mi, 4. März 2020
Ort: Großwilfersdorf, GH. Großschädl
Zeit: 13 bis 16 Uhr

Referentin: Ing. Martina Theresia Kogler



Katastrophenplan

Im Wald- und Mühlviertel, in Tschechien und Deutschland fallen in diesem Jahr insgesamt rund 60 Millionen Festmeter Käferholz an.

Die Holzpreise sind dort im Keller und der Waldbau muss neu entwickelt werden.

Gibt es einen Katastrophenplan, wenn uns die Katastrophe trifft? Was können wir tun?

Holzmarkt, aktuelle Holzpreise, Forstförderung.

Termin: **Di, 15. Oktober 2019**
Ort: St. Jakob/Walde, GH. Pink

Termin: **Mi, 16. Oktober 2019**
Ort: Mönichwald, GH. Breineder

Termin: **Do, 17. Oktober 2019**
Ort: St. Lorenzen/W., GH. Römerhütte

Termin: **Fr, 18. Oktober 2019**
Ort: Pinggau, GH. Prenner

Termin: **Mo, 21. Oktober 2019**
Ort: St. Johann in der Haide, GH. Maierhofer

Termin: **Di, 22. Oktober 2019**
Ort: Pöllau, GH. Ritter

Termin: **Mi, 23. Oktober 2019**
Ort: Stambach, Hösl's Dorfstubn - Jeitler

Termin: **Mi, 23. Oktober 2019**
Ort: Bad Waltersdorf, GH. Pichler

Termin: **Do, 24. Oktober 2019**
Ort: Vora, GH. Pferschwirt Höller

Termin: **Fr, 25. Oktober 2019**
Ort: Jobst, FF Rüsthaus

Termin: **Do, 31. Oktober 2019**
Ort: Altenmarkt, BS Bliemel

Termin: **Mo, 4. November 2019**
Ort: Flattendorf, GH. Scherf

Zeit: jeweils 19 Uhr



PFLANZENBAU

Getreide- und Alternativkulturentage - Schwerpunkt Sojabohnenanbau

- Anbautipps für den Sommergetreide- und Alternativkulturenanbau mit Schwerpunkt Sojabohnen- und Hanfanbau
- Sorten- u. Düngungsempfehlungen
- Pflanzenschutzmaßnahmen im Getreide- und Alternativkulturenanbau

Termin: **Do, 13. Februar 2020**
Ort: Großwilfersdorf, GH. Großschädl
Zeit: 14 Uhr

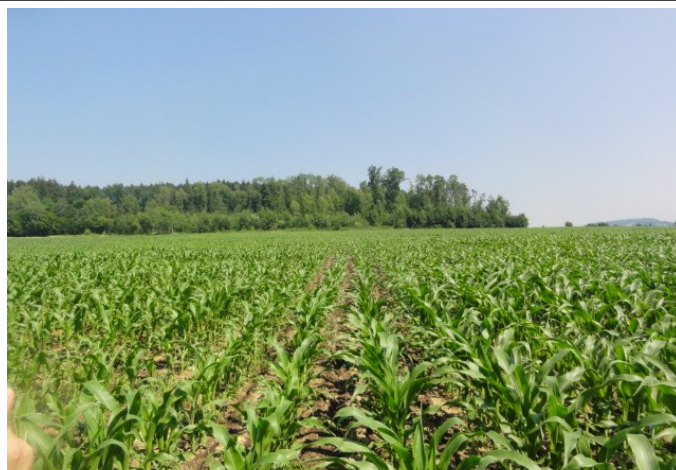
Referenten: Dr. Karl Mayer
DI Christine Greimel

Termin: **Do, 13. Februar 2020**
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 8.30 Uhr

Flurbegehungen

Die Termine werden im Herbst und im Frühjahr rechtzeitig vor den wichtigsten Düngungs- und Pflanzenschutzterminen bekannt gegeben.

Referenten: Dr. Karl Mayer
DI Christine Greimel



Bodenuntersuchungsaktion 2019

Die Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark führt im Oktober eine Bodenuntersuchungsaktion mit Schwerpunkt Acker- und Feldgemüsebau durch.

Termin: **Do, 24. Oktober 2019**
Ort: St. Johann in der Haide, GH. Sommer, Kirchenwirt
Zeit: 13 Uhr

Es gibt zwei Ausgabetermine der Landeskammer:

Die Proben werden am 24. Oktober 2019 am gleichen Ort zur gleichen Zeit eingesammelt.

Termin: **Do, 24. Oktober 2019**
Ort: Großwilfersdorf, GH. Großschädl
Zeit: 8 Uhr

JHV der Vereinigung der Saatguterzeuger des Bezirkes Hartberg-Fürstenfeld

Neuwahlen des Vorstandes

Termin: **Di, 4. Februar 2020**
Ort: Großwilfersdorf, GH. Großschädl
Zeit: 13 Uhr



Vereinigung
der Saatguterzeuger
Hartberg-Fürstenfeld

PFLANZENBAU

Maisbau- und Pflanzenschutztage

- Anbautipps für den Maisanbau
- Sortenempfehlungen
- Pflanzenschutzmaßnahmen im Maisbau und aktuelles aus dem Bereich Pflanzenschutz

Anmeldung:

beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Termin: **Do, 9. Jänner 2020**
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 8.30 Uhr

Termin: **Do, 16. Jänner 2020**
Ort: Gschmaier, BS Burger
Zeit: 18 Uhr

Referenten: Dr. Karl Mayer
DI Christine Greimel



Pflanzenschutzfachtag

Termin: **Do, 5. Dezember 2019**
Ort: Graz, Steiermarkhof
Zeit: 8.30 Uhr

Ackerbauveranstaltungen 2019/20

Pflanzenbau - All inklusive:

Alle Fachtagungen und Begehungen im Jahr 2019/20 können besucht werden

Kosten: 135 €
115 € Frühbucherbonus bis
29. November 2019
125 € bis 19. Dezember 2019
(90 € für AK Ackerbau-Betriebe
bis 19. Dezember 2019)

Pflanzenbau - Basis-Paket:

3 Fachtagungen und 5 Flurbegehungen im Jahr 2019/20

Kosten: 90 €

Flurbegehungen im Ackerbau:

Alle Flurbegehungen in Ackerkulturen können mit diesem Paket besucht werden.

Kosten: 50 €
(Achtung: Kein Fachtag inkludiert)

Alle Betriebe die Pakete buchen bekommen zusätzlich:

- Pflanzenschutz-Warndienst per E-Mail
- Digitale Unterlagen
- Zusätzlich 10 % Rabatt auf die Düngeplanerstellung

Einzelveranstaltungen:

Alle Fachtage können selbstverständlich separat besucht werden.

Kosten: 22 €/Pers. mit Anmeldung
35 €/Pers. ohne Anmeldung

Anmeldungen zu den Paketangeboten und Einzelveranstaltungen:

beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

PFLANZENBAU

Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetzes 2012

Für den Erwerb, die Verwendung und Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, die für die berufliche Verwendung zugelassen sind, ist eine Ausbildungsbescheinigung zwingend erforderlich.

Sie beschäftigen sich in diesem Fortbildungskurs mit der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln, der Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes, mit Applikationstechnik, Bienenschutzbestimmungen, Aufzeichnungspflicht, Transportauflagen, Schutzkleidung und vielem mehr.

Termin: **Mo, 7. Oktober 2019**
Ort: Feldkirchen bei Graz,
Feldkirchnerhof
Zeit: 9 bis 14 Uhr

Dauer: 5 UE
Kursbeitrag: 39 € gefördert
78 € ungefördert

Anmeldung:
bis spätestens **14 Tage vor Kursbeginn** beim
LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder
zentrale@lfi-steiermark.at

**Diese Veranstaltung wird gem. § 6 Abs. 11
des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012
als Fortbildung im Ausmaß von 5 Stunden
anerkannt.**

Kürbisbaufachtag

Schädlinge und Krankheiten in Kürbisbeständen. Präsentation der Kürbisversuche der LK-Steiermark und der Versuchsreferate der LW-Schulen.

Termin: **Mi, 8. Jänner 2020**
Ort: Hatzendorf, LFS
Zeit: 8.30 Uhr

Termin: **Mi, 15. Jänner 2020**
Ort: Grafendorf, LFS Kirchberg
Zeit: 8.30 Uhr

Referenten: der LK-Steiermark und des Versuchsreferates
Mag. Andreas Cretnik von
der Gemeinschaft Steir.
Kürbiskernöl g.g.A.
Externe Fachreferenten
zum Thema Bienenschutz,
Bodenbearbeitung oder
Krankheiten im Kürbisbau

10. Steirisch-Burgenländischer Grünlandtag

Die gemeinsame Veranstaltung des Burgenlandes und der Oststeiermark steht unter dem Titel „Dauerwiesen und Feldfutterbau“.

Schwerpunkt in diesem Jahr sind die Mechanisierung im Grünland sowie die Bergmechanisierung.

Termin: **Do, 30. April 2020**
Ort: Grafendorf, LFS Kirchberg
Zeit: 9 Uhr

Referenten: Uni.Do. Dr. Karl Buchgraber
Dipl.-Ing. Alfred Pöllinger



Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

Mit diesem Grundkurs erhalten Sie einen Einblick in alle gängigen Sparten der Biolandwirtschaft. Er dient als Entscheidungsgrundlage vor der Umstellung bzw. als Hilfestellung während der Umstellungszeit. Die Kernthemen sind: Grundsätze, Philosophie und Entwicklung des Biolandbaus; Bio-Richtlinien (EU-Verordnung und BIO AUSTRIA); Förderungsvoraussetzungen für ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise; Bio-Kontrolle; Vermarktung, Öffentlichkeitsarbeit; Projekte Grundlagen des Bio-Ackerbaus (Boden, Fruchtfolge, Zwischenfrüchte); Biologische Grünlandbewirtschaftung; Artgerechte Tierhaltung; Betriebsbesichtigung

Termin: **Mi, 4. Dezember 2019**

Do, 5. Dezember 2019

Ort: Graz, Steiermarkhof

Zeit: 8.30 bis 17 Uhr

Referenten: Bioinstitut HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Austria Bio Garantie, Berater LK Steiermark und Bio Ernte Steiermark

Kursbeitrag: 70 € für Bio Ernte Stmk. und Biolandwirtschaft Ennstal Mitglieder
110 € bzw.
220 € ungefördert

Anmeldung:

bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Anerkennung: 2 Std. TGD

Mais- und Sonnenblumenbautag 2020

Technik und Taktik im Anbau, Pflegemaßnahmen als Erfolgsfaktoren für wirtschaftliche Spitzenleistungen.

Der Anbau von Mais und Sonnenblume nimmt auf Österreichs Bio-Betrieben weiter zu. Für den Feldertrag aber auch für die Wirtschaftlichkeit sind Technik in der Bodenbearbeitung als Vorbereitung für die Pflegemaßnahmen ein entscheidender Faktor. Fruchtfolge und Düngung runden als Faktoren die fachlichen Beiträge ab. Sonnenblume ist im Verhältnis noch weniger verbreitet, aber am Markt mit speziellen Sorten sehr gut nachgefragt. Betriebsbeispiele in Kombination mit Fachkenntnis aus der Beratung sollen Ansätze aufzeigen, die den Anbau von Bio-Mais und Sonnenblumen erfolgreich werden lassen.

Termin: **Mi, 22. Jänner 2020**

Ort: Großwilfersdorf, GH. Großschädl

Zeit: 9 bis 17 Uhr

Referenten: Josef Jugovits, Biobauer aus Schachendorf
Martin Hamker, Biobauer aus Ilz
Heinz Köstenbauer, Bio Ernte Steiermark

Kursbeitrag: 35 € für Bio Ernte Stmk. und Biolandwirtschaft Ennstal Mitglieder
sonst 50 € bzw. 100 € ungefördert

Anmeldung:

bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



TIERHALTUNG

Milchwirtschaftstag 2020 Brennpunkt Eutergesundheit und Antibiotika

Termin: **Fr, 7. Februar 2020**
Ort: Grafendorf, LFS Kirchberg
Zeit: 9 bis 15 Uhr

Anmeldung:
beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305
oder zentrale@lfi-steiermark.at

Schafbauerntag 2020

Termin: **Do, 6. Februar 2020**
Ort: Grafendorf, LFS Kirchberg
Zeit: 9 Uhr

Um TGD-Anrechnung wird angesucht.
Referenten: Ing. Siegfried Illmayer
Ing. Josef Otter

Genauere Uhrzeit und Themenschwerpunkte werden rechtzeitig bekannt gegeben.

TGD-Grundausbildung Rinderhaltung

Ausbildungserfordernisse gemäß Tierarzneimittelkontrollgesetz.

Im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes ist zur Einbindung der Landwirtinnen und Landwirte in die Arzneimittelanwendung ein Ausbildungskurs vorgeschrieben. Dieser Kurs für RinderhalterInnen, die Arzneimittel durch Injektion oder Instillation (Eutertuben) verabreichen wollen (aber keine Fütterungsarzneimittel mischen bzw. verwenden), umfasst die gesetzlichen Rahmenbedingungen sowie eine theoretische Einführung in die Anwendungsarten von Arzneimitteln, die Arzneimittellagerung, Hygienemaßnahmen, Pharmakologie und die Wechselwirkung von Organismus und Arzneimittel.

Termin: **Fr, 15. November 2019**
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 9 bis 17 Uhr

Kursbeitrag: 76 €/Pers. gefördert
152 €/Pers. ungefördert
Referentin: Dr. Birgit Plank

Anmeldung:
bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Ohne Anmeldung kein Kurs!

TGD-Weiterbildung Rinderhaltung

Wer im Rahmen des TGD Tierarzneimittel anwendet, muss innerhalb von vier Jahren insgesamt vier vom TGD anerkannte Weiterbildungsstunden absolvieren. Mit diesem Seminar für RinderhalterInnen können diese in einem Block erworben werden.

Vermittelt werden Informationen über gesetzliche Rahmenbedingungen, Rechte und Pflichten im TGD, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittelanwendung und -lagerung, Cross Compliance, Tierschutz, Biosicherheitsmaßnahmen, Gesundheitsmonitoring sowie Rinderkrankheiten und deren Vorbeugung.

Termin: **Do, 28. November 2019**
Ort: Obersaifen, GH. Gruber
Zeit: 13 bis 17 Uhr

Anrechenbarkeit:
4 Stunden TGD-Weiterbildung

Kursbeitrag: 44 €/Pers. gefördert
88 €/Pers. ungefördert
Referentin: Dr. Birgit Plank

Anmeldung:
bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

TIERHALTUNG

Kalbinnen- und Ochsenmast im Grünland

Termin: **Do, 21. November 2019**
Ort: Vorau, GH. Vorauerhof
Zeit: 8.30 bis 12.30 Uhr

Anmeldung:
bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Anrechenbarkeit:
2 Stunden TGD-Weiterbildung

Ohne Anmeldung kein Kurs!

Kursbeitrag: 44 €/Pers. gefördert
88 €/Pers. ungefördert

Referent: DI. Rudolf Grabner

Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind

Termin: **Fr, 28. Februar 2020**
Ort: Grafendorf, GH. Schöngrundner
Zeit: 9 bis 13 Uhr

Anmeldung:
bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Anrechenbarkeit:
2 Stunden TGD-Weiterbildung

Ohne Anmeldung kein Kurs!

Kursbeitrag: 44 €/Pers. gefördert
88 €/Pers. ungefördert

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger

Milchvieh Stallbaulösungen aus der Praxis Planen - Bauen - Finanzieren

Wie können Milchviehställe kostengünstig und effizient gebaut werden?

Anrechenbarkeit:
2 Stunden TGD-Weiterbildung

In diesem Seminar mit Betriebsbesichtigung erhalten Sie Informationen zu Planungsgrundlagen und Standortwahl, Haltungsansprüchen von Milchkühen und Kälbern sowie zu Haltungssystemen und arbeitswirtschaftlichen Aspekten. Es werden unterschiedliche Baulösungen für Neu- und Umbauten vorgestellt.

Kursbeitrag: 62 €/Pers. gefördert
124 €/Pers. ungefördert
Referenten: Mag. Martin Karoshi
DI. Walter Breiningner
Ing. Alfred Fischer-Colbrie

Anmeldung:
bis **14 Tage vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Überlegungen zur Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit eines Stallbauprojekts und zu Fördermöglichkeiten ergänzen das Programm.

Ohne Anmeldung kein Kurs!

Am Nachmittag steht im Rahmen einer Betriebsbesichtigung der Erfahrungsaustausch im Vordergrund.

Termin: **Do, 17. Oktober 2019**
Ort: Strallegg, GH. Mosbacher
Zeit: 9 bis 16 Uhr

Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen

Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen bietet fachliches Wissen über Hygieneanforderungen, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen und den gültigen Gesetzesvorgaben (LMSVG, VO (EG) 852/2004 sowie diversen Leitlinien etc.) gerecht zu werden. Praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen werden geboten.

Die Inhalte dieser Schulung sind:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsmonitoring
- Personal-, Prozess- und Betriebshygiene sowie gute Hygienepraxis
- Dokumentationspflicht
- Eigenkontrolle und Erfahrungsaustausch

Termin: **Mo, 24. Februar 2020**
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 13 Uhr

Referentin: Andrea Maurer, BEd.
Kursbeitrag: 29 € gefördert
58 € ungefördert
Dauer: 4 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste

In der Planung und Organisation von Festen muss auf richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden.

Diese Schulung unterstützt Sie einerseits dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen, andererseits erhalten Sie wichtige Informationen über die verpflichtende Allergenauszeichnung im Rahmen Ihres Festes. Auch werden Ihnen die Dokumentationsblätter für das obligatorische Eigenkontrollsystem zur Verfügung gestellt.

Die Inhalte dieses Kurses sind:

- VO (EG) 852/04 über Lebensmittelhygiene
- spezielle gesetzliche Anforderungen für ortsveränderliche Betriebsstätten im Freien bzw. in Zelten
- Lebensmittelhygiene
- Personalhygiene, Reinigung u. Desinfektion
- Lagertemperaturen
- Dokumentationspflicht, Eigenkontrolle
- Besprechung der 14 allergenen Stoffe laut Lebensmittelinformationsverordnung
- Durchführung der Allergeninformation in der Praxis

Termin: **Mi, 1. April 2020**
Ort: Hofstätten an der Raab, GH. Dokl
Zeit: 18 Uhr

Referentin: Ing. Maria Strohmeier
Kursbeitrag: 36 €
Dauer: 3 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



DIREKTVERMARKTUNG

Plastikfrei in der Direktvermarktung - geht das?

Die Verpackung ist weit mehr als nur die Umhüllung eines Produkts! Lebensmittelverpackungen (vor allem in der Direktvermarktung) erfüllen ganz unterschiedliche Aufgaben - weit über die Lager- und Transportfähigkeit hinaus. Für erfolgreiche DirektvermarkterInnen ist die Verpackung das Kommunikationsmittel schlechthin: sie zeigt die eigene Grundhaltung und das eigene Wertesystem, den eigenen Wissensstand, die Liebe zu Zielgruppen, aber auch die Produktqualität und Produktquantität. Weiters muss sie den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

Veränderungen im Informations- und Kommunikationsverhalten der KundInnen, aber auch Innovationen in der Materialwelt machen die Verpackung zum zentralen, zukünftigen Erfolgsfaktor!

Eine Verpackung muss umfassend Orientierung geben, denn sie gilt als wichtige Informations-/Dialogquelle. Das Bewusstsein und Wissen der KundInnen wird mittels Verpackung positiv beeinflusst!

In diesem Seminar lernen Sie aktuelle Verpackungstrends kennen, die dem Umweltgedanken der KonsumentInnen entsprechen, und wie Sie im Betrieb nachhaltiger agieren und den Wünschen der KonsumentInnen entgegen kommen können. Der Trend „weg vom Plastik“ ist in der Gegenwart schon deutlich spürbar und wird die Zukunft bestimmen!

Termin: Mo, 9. Dezember 2019
Ort: Hofstätten an der Raab, GH. Dokl
Zeit: 13 Uhr

Referentin: Andrea Maurer, BEd.
Kursbeitrag: 38 € gefördert
76 € ungefördert
Dauer: 3 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Was gehört auf's Etikett?

Die richtige Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich ProduzentInnen stellen müssen.

Ziel der Schulung ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln.

Die Inhalte der Schulung sind:

- Lebensmittelinformationsverordnung und -kennzeichnung
- die Rolle des Lebensmittelcodex
- Mindesthaltbarkeit
- Allergenkennzeichnung am Etikett
- Praktische Beispiele und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer

Termin: Mo, 27. Jänner 2020
Ort: Hofstätten an der Raab, GH. Dokl
Zeit: 14 Uhr

Referentin: Ing. Maria Strohmeier
Kursbeitrag: 26 € gefördert
52 € ungefördert

Dauer: 3 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



DIREKTVERMARKTUNG

Grundsätze der Produktgestaltung So finden die KundInnen den Weg zu IHREM Produkt

Der ganz alltägliche Einkauf von Lebensmitteln ist dank der großen Auswahl an Produkten mittlerweile zu einem Erlebnis geworden. Permanent müssen Kaufentscheidungen getroffen werden, die von vielen Faktoren abhängen. Auch hat sich der emotionale Zugang der KundInnen zu Lebensmitteln stark verändert. DirektvermarkterInnen sind gefordert, ihre Produkte so zu gestalten, dass sie die Erwartungen der KundInnen erfüllen können. Wie Sie Ihre Produkte positiv auffallend verpacken, durch das richtige Präsentieren sich von vergleichbaren Produkten abheben, Ihre hohe Produktqualität und Unternehmensidentität kommunizieren können, erfahren Sie in diesem Seminar.

Termin: Mi, 22. Jänner 2020
Ort: Feldbach, GH. Schwarz
Zeit: 14 Uhr

Referentin: Andrea Maurer, BEd.
Kursbeitrag: 29 € gefördert
58 € ungefördert
Dauer: 2 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Optimal verpackt zu den KundInnen - Lebensmittelverpackungen unter der Lupe

Die Verpackung von Lebensmitteln ist seit vielen Jahren ein ausschlaggebender Erfolgsfaktor sowohl im Lebensmittelhandel als auch in der Direktvermarktung. Glas, Kunststoff, Metall, Pappe - Lebensmittelverpackungen können aus unterschiedlichsten Materialien hergestellt werden. Dieses Seminar soll Ihnen einen Einblick in die aktuelle und zukunftsorientierte Materialwelt unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen bieten. Vermittelt werden aktuelle Trends, Dynamiken und Entwicklungen am Markt.

Termin: Mi, 5. Februar 2020
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 14 Uhr

Referentin: Andrea Maurer, BEd.
Kursbeitrag: 29 € gefördert
58 € ungefördert
Dauer: 2 UE
Teilnehmer: mind. 12 Pers.

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Essig professionell herstellen

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Essigbereitung und die verschiedenen Herstellungsverfahren kennen. Sie erfahren Details über die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung von Essig sowie Wesentliches über die zahlreichen Inhaltsstoffe und deren Wirkung.

Am Nachmittag können Sie beim Besuch des Essigzentrums Fischerauer die Produktion in der Praxis erleben und verschiedene Essigsorten verkosten. Das Buch des Referenten: „Essig und Senf selbstgemacht“ dient als Seminarunterlage und ist im Kurspreis enthalten.

Termin: Mi, 11. März 2020
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 9 bis 17 Uhr

Referent: Ing. Andreas Fischerauer
Kursbeitrag: 95 € gefördert
190 € ungefördert
Dauer: 8 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

DIREKTVERMARKTUNG

Hochwertige Pökelware herstellen

In diesem Kurs werden die technologischen Abläufe beim Pökeln und die mit diesem Verfahren zusammenhängenden gesetzlichen Vorschriften vorgestellt. Sie lernen die Grundzüge für die Beschreibung und Bewertung von Pökelwaren kennen, denn nur wer die Grundlagen der Sensorik kennt, kann auch Fehler erkennen und beheben.

Im praktischen Teil werden die von den TeilnehmerInnen mitgebrachten Produkte verkostet und sensorisch bewertet.

Termin: Di, 15. Oktober 2019
Ort: Hatzendorf, LFS Hatzendorf
Zeit: 13 bis 18 Uhr

Referent: Franz Fink
Kursbeitrag: 54 € gefördert
108 € ungefördert
Dauer: 5 UE

Mitzubringen:
Weißer Arbeitsmantel oder Schürze, feste Schuhe

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Drohneinsatz in der Landwirtschaft

Informationsnachmittag über Vorschriften und Einsatzmöglichkeiten

Die Anwendungen der Flugroboter sind vielfältig und reichen von der Bekämpfung diverser Schädlinge bis hin zur Ermittlung des Nährstoffbedarfes von Kulturpflanzen. Welche professionellen Dienstleistungen mit Drohnen werden im landwirtschaftlichen Bereich angeboten? Welche Erfahrungen haben die Praktiker, die selbst eine Drohne besitzen? Die Zahl der privaten Drohnen steigt rasant und die Vorschriften und Risiken, die bei der Nutzung zu beachten sind, sind vielen nicht bekannt. Ergänzend zu den theoretischen Informationen gibt es eine praktische Vorführung.

Termin: Mi, 1. April 2020
Ort: Hatzendorf, LFS Hatzendorf
Zeit: 13 bis 17 Uhr

Kursbeitrag: 39 € gefördert
78 € ungefördert
Dauer: 4 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Spezialseminar Fermentieren

Sauer macht lustig und gesund!

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend. In diesem Workshop fermentieren wir nach einer kurzen theoretischen Übersicht gemeinsam Gemüse und Kräuter. Die selbst gemachten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Termin: Di, 21. April 2020
Ort: Hartberg, GH. Pack
Zeit: 9 bis 15 Uhr

Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kursbeitrag: 65 € gefördert
130 € ungefördert
Dauer: 6 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

DIREKTVERMARKTUNG

Trocknen und Dörren

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nicht an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren hochwertige Produkte herstellen können. Neben den physikalischen und hygienischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt. Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung. Bei einer kurzen Betriebsbesichtigung auf dem Biokräuterhof Zemanek erfahren Sie Wissenswertes über den Kräuteraanbau und die professionelle Trocknung von Arznei- und Gewürzpflanzen.

Termin: Mi, 15. April 2020
Ort: Pöllau, GH. Hubmann
Zeit: 9 bis 15 Uhr

Zielgruppe:
DirektvermarkterInnen, interessierte Personen, die Dörrprodukte verkaufen wollen.

Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kursbeitrag: 65 € gefördert
130 € ungefördert
Dauer: 6 UE

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

URLAUB AM BAUERNHOF

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof

Sie möchten Ihren Urlaubsbauernhof mit neuem Schwung weiterführen oder diesen Betriebszweig auf Ihrem Hof neu aufbauen?

Sie stellen sich den Bedürfnissen und Herausforderungen eines zukunftsorientierten bäuerlichen Tourismusbetriebes und wollen Ihre Gäste mit Freude und Begeisterung auf Ihrem Bauernhof willkommen heißen?

Mit diesem Zertifikatslehrgang erhalten Sie eine speziell an bäuerliche VermieterInnen angepasste Grundausbildung, die Sie umfassend in Ihren fachlichen und persönlichen Kompetenzen zur Betriebsführung stärkt und in Ihrem Alltag am UaB-Betrieb unterstützt.

Sie beschäftigen sich u.a. mit:

- Kommunikation
- Recht und Sicherheit am Bauernhof
- Betriebswirtschaft und Kostenkalkulation
- Marketing und Angebotsentwicklung
- Qualitäts-, Arbeits- und Beschwerdemanagement

Der Erfahrungsaustausch in der Gruppe bereichert die Lehrgangsinhalte!

Voraussetzung für den erfolgreichen Abschluss des ZLG UaB ist die Erfüllung der Anwesenheit im Lehrgang von mind. 80 % und die erfolgreiche Erstellung und Präsentation der Abschlussarbeit.

Termine: Do, 28. u. Fr, 29. November 2019
Di, 3. u. Mi, 4. Dezember 2019
Di, 14. u. Mi, 15. Jänner 2020
Di, 21. u. Mi, 22. Jänner 2020
Di, 28. u. Mi, 29. Jänner 2020
Mi, 26. u. Do, 27. Februar 2020
Di, 3. u. Mi, 4. März 2020
Di, 17. u. Mi, 18. März 2020
Di, 24. März 2020

Kosten: 648 € gefördert
3.240 € ungefördert

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



URLAUB AM BAUERNHOF

Mach deinen Hof zur Nummer Eins

„Urlaub am Bauernhof“ bietet Erholung für alle Sinne, Erlebnisse für jeden Geschmack und die perfekte Auszeit in der Natur in unserer hektischen Zeit.

Aber warum soll ich gerade Ihr Angebot buchen? Was bieten Sie Ihren Gästen und wodurch unterscheiden Sie sich am Markt?

In diesem Workshop bringen Sie Ihre Einzigartigkeit auf den Punkt und lernen, wie Sie mit einfachen Marketingstrategien die Werbetrommel rühren, damit Gäste die Vorzüge Ihres Hofes schon beim Buchen spüren.

Termin: Do, 5. Dezember 2019
Ort: Fischbach, UaB Kerschenbauer
Zeit: 9 bis 17 Uhr

Referentin: Yvonne Sammer
Kosten: 80 € gefördert
160 € ungefördert

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



Erfrischende Frühlingsdekoration mit Schätzen aus der Natur

Eine liebe- und geschmackvolle Gestaltung von Haus und Hof erfreut die Gäste am Urlaubsbauernhof und lädt zum Genießen, Entspannen und Wohlfühlen ein.

In diesem Seminar arbeiten Sie in erster Linie mit Naturmaterialien, Sie erhalten hilfreiche Tipps zur Farb-, Form- und Gestaltungslehre und Sie probieren kreative Gestaltungs- und Dekorationsideen für den Frühling unter fachkundiger Anleitung aus.

Sie basteln gemeinsam verschiedene Werkstücke für Ihren Eingangsbereich, für Tisch und Wand. Gelingen garantiert!

Termin: Mi, 4. März 2020
Ort: Kirchberg am Walde, LFS
Zeit: 9 bis 16 Uhr

Referentin: Petra Vollmann
Kosten: 82 € gefördert
164 € ungefördert

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



URLAUB AM BAUERNHOF

Videos mit dem Smartphone drehen

Bewegte Bilder sind gefragt. Videos für Youtube, Instagram und die eigene Website schaffen lebendige Kommunikation. Der Workshop, unter Leitung der MultiMediaArtistin Gudrun Jöller, vermittelt die wesentlichen Grundkenntnisse, um auf einfache Art und Weise mit dem Smartphone Videos zu produzieren.

Für den Kurs bitte folgendes Equipment mitnehmen:

- Smartphone (Android oder ios) mit genügend freiem Speicherplatz (5 GB)
- voller Akku
- Daten- bzw. Ladekabel und
- Smartphone-Kopfhörer.

Termin: **Do, 30. Jänner 2020**
Ort: **Graz, Steiermarkhof**
Zeit: **9 bis 17 Uhr**

Referentin: DI Gudrun Jöller
Kosten: 79 € gefördert
158 € ungefördert

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



Digitales Marketing

„Communication is the key!“ - aber nur, wenn Sie im Zeitalter der digitalen Kommunikation den Überblick bewahren.

Sie erfahren, wie Ihre Social Media Kanäle noch erfolgreicher werden und was Sie besser bleiben lassen, worauf Sie bei Webshopsystemen achten sollten, wie digitale PR funktioniert und weshalb Instant Messenger wie WhatsApp die Marketing-Welt verändern.

Wir führen Sie nicht nur inhaltlich an das Thema „Digitales Marketing“ heran, sondern vermitteln Ihnen außerdem Tipps und Tricks zum digitalen Alltag und stellen Ihnen auch die Gesetze und Bestimmungen rund um dieses Themengebiet vor.

Termin: **Do, 16. Jänner 2020**
Ort: **Graz, Steiermarkhof**
Zeit: **9 bis 17 Uhr**

Referenten: Richard Peer, MSc
Mag. Claudia Lenger
Kosten: 95 € gefördert
190 € ungefördert

Anmeldung:
bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



Zertifikatslehrgang: Schule am Bauernhof

In diesem Lehrgang werden die organisatorischen, persönlichen und praktischen Kompetenzen für eine erfolgreiche Gestaltung und Umsetzung von Schulbesuchen am eigenen Betrieb vermittelt. Den geschulten Schule am Bauernhof-Betrieben bieten die halb-, ganz- oder mehrtägigen Hofbesuche die Möglichkeit, Kindern und Jugendlichen ein authentisches Bild des bäuerlichen Lebens und Arbeitens zu vermitteln.

Die Inhalte umfassen Persönlichkeitsbildung und Kommunikation, Rahmenbedingungen für Schule am Bauernhof (Allgemeines über das Projekt, Steuer- und Sozialversicherungsrecht, Sicherheit am Bauernhof, Hygiene, Erste Hilfe), Angebotsgestaltung (Land- und Waldpädagogik, Drehbuchgestaltung und Marketing). Eine schriftliche Arbeit und eine Abschlusspräsentation schließen den Zertifikatslehrgang ab.

Zielgruppe:

Sie haben einen aktiven landwirtschaftlichen Betrieb und arbeiten gerne mit Kindern und Jugendlichen.

Voraussetzungen, um Schule am Bauernhof-Betrieb zu werden:

Persönliche Voraussetzungen:

- Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“
- Teilnahme an einer jährlichen Weiterbildung
- Bereitschaft zur laufenden Evaluierung
- Landwirtschaftliche Grundausbildung (Fachschule, FacharbeiterIn, MeisterIn, BetriebsführerIn, HofübernehmerIn...) oder 2-jährige Praxis am Bauernhof

Betriebliche Voraussetzungen:

- Lebender landwirtschaftlicher Betrieb
- Hof und bäuerliche Familie zeigen eine gepflegte, realistische Erscheinung
- Weg zum Hof ist gut beschildert bzw. Betrieb ist leicht zu finden
- Ein Autobus kann ohne Probleme bis zum Betrieb fahren
- Bewegungsfläche rund um den Hof ist vorhanden
- Ein Raum mit Sitzgelegenheiten für die Jause bzw. bei Schlechtwetter
- Möglichkeit der Benützung einer Toilette und zum Hände waschen

- Angebot einer Verkostung eigener bäuerlicher Produkte
- Sicherheitsberatung durch SVB wurde bereits durchgeführt bzw. ist in Planung

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Bereitschaft, Kinder aktiv werden zu lassen, zur anschaulichen Gestaltung und Methodenvielfalt sowie zur Vor- und Nachbereitung der Hofbesuche
- Genügend zeitliche und personelle Ressourcen am Betrieb für eine qualitativ gute Durchführung der Hofbesuche
- Detailliertes Drehbuch wurde ausgearbeitet (im Zuge der Ausbildung)

Termin: Mo, 18. u. Di, 19. November 2019
Mo, 13. und Di, 14. Jänner 2020
Mo, 27. u. Di, 28. Jänner 2020
Mo, 2. u. Di, 3. März 2020
Mo, 23. März 2020
Mo, 20. April 2020 (Abschlusspräsentation)

Orte: Steiermarkhof, Graz-Wetzelsdorf
23. März 2020 in der FAST Pichl, Mitterdorf im Mürztal

Zeit: jeweils 9 bis 17 Uhr

Anmeldung:

bis **2 Wochen vor Kursbeginn** beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at



Gesundheit fördern am Hof Green Care Zertifikatslehrgang

Die gesundheitswirkende Kraft des Bauernhofes nutzbar machen

Der Begriff Green Care umfasst Interventionen für Menschen mit Hilfe von Tieren, Pflanzen und Natur mit dem Ziel, das soziale, körperliche, geistige, und/oder pädagogische Wohlergehen eines Menschen zu unterstützen oder zu verbessern.

Der Zertifikatslehrgang „Gesundheit fördern am Hof“ ist im Bereich Pädagogik angesiedelt und richtet sich an Bäuerinnen und Bauern, die gesundheitsförderliche Maßnahmen am eigenen Hof anbieten möchten.

Die Teilnehmenden erkennen das Potenzial ihres Hofes (Ruhe, Natur, gesunde Lebensmittel, körperliche Betätigung) für gesundheitsförderliche Angebote und nützen dieses, um einen Erwerbszweig aufzubauen und einen Arbeitsplatz am Hof erhalten bzw. schaffen zu können.

Die AbsolventInnen lernen im Rahmen des Lehrgangs die Grundlagen zur Entwicklung pädagogischer Angebote zur Förderung von Wohlbefinden auf körperlicher, sozialer, geistiger und/oder pädagogischer Ebene. Im Sinne des Green Care Ansatzes kooperieren die aktiven landwirtschaftlichen Betriebe dabei eng mit lokalen Einrichtungen im Gesundheitsbereich (wie ÄrztInnen, TherapeutInnen, sozialen Dienstleistungen etc.).

Die **Lehrgangsinhalte** sind: Persönlichkeitsbildung, Grundlagen Green Care, Gesundheitsförderung und Prävention, Unternehmensführung, Marketing, Recht, Konzept- und Angebotsentwicklung.

Für den Erhalt des Zertifikats sind 80% Mindestanwesenheit, Erste-Hilfe-Kenntnisse (Kursnachweis) und die Präsentation einer schriftlichen Abschlussarbeit erforderlich.

STARTTERMIN:

Termin: **Di, 19. u. Mi, 20. November 2019**
Orte: **Graz, Steiermarkhof**
Zeit: **9 bis 17 Uhr**

Kursbeitrag: 610 € gefördert
3.050 € ungefördert

Dauer: 168 UE, 21 Tage
19. November bis 25. Juni 2020

Information und Anmeldung:

Beim LFI Steiermark, Fr. Mag. Martina Dörflinger, Tel. 0316/8050-1478 oder zentrale@lfi-steiermark.at und LK Steiermark, Fr. Mag. Senta Bleikolm-Kargl, Tel. 0316/8050-1294 oder senta.bleikolm@lk-stmk.at



GARTEN

„Einfach Frau sein“

Im Leben einer Frau gibt es viele Abschnitte, der Lebensrhythmus und auch der Hormonhaushalt ist in Veränderung - von der Pubertät bis zu den Wechseljahren.

Kräuter sind im Laufe des Frauenlebens hilfreiche Begleiter zur Erhaltung unserer Gesundheit, sowie auch zur Linderung von hormonbedingten Beschwerden.

Wir wollen gemeinsam die wichtigsten Kräuter kennen lernen, welche wir dann verarbeiten (zwei Produkte können mit nach Hause genommen werden) und natürlich auch ausprobiert werden.

Wir werden uns auch mit den typischen Frauenproblemen aus ganzheitlicher Sicht beschäftigen bzw. lernen auf unseren Körper zu hören und ihn versuchen zu verstehen.

Termin: **Mo, 11. November 2019**
Ort: Großsteinbach, Schachblumen-cafe
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Anneliese Kutschera, Tel. 0664/2408862

Referentin: Andrea Radl, Kräuterpädagogin
Kursbeitrag: 20 €/Pers. incl. Skriptum, zuzüglich Materialkosten
Teilnehmer: mind. 10, max. 15 Pers.

Kräuteranbau für den Hausgebrauch

Teekräuter-, Gewürzkräuteranbau.
Pflege, Trocknung und Verarbeitung -
Herstellung eines Kräutersalzes

Termin: **Di, 17. März 2020**
Ort: Greinbach, GH. Schweizerhof
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Ortsbäuerin: Michaela Mauerhofer, Tel. 0664/1757560
Heidi Weber, Tel. 0664/88538162

Referentin: Elfriede Pöttler, Kräuterpädagogin
Kursbeitrag: 15 €/Pers. zuzüglich Materialkosten
Teilnehmer: mind. 10, max. 15 Pers.



SEMINAR BAUER INNEN

Nudeln - beliebt bei Jedermann

Es wird ein komplettes Menü zum Thema Nudeln zubereitet.

Termin: Mo, 4. November 2019
Ort: BS Allmer, Pöllauberg
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Hermine Schwab, Tel. 0664/6594093
Andrea Harb, Tel. 0664/4315521

Termin: Fr, 31. Jänner 2020
Ort: Eichberg, GH. Höller-Pferschwirt
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Anita Terler, Tel. 0664/2132813
Carina Maierhofer, Tel. 0664/1473953

Termin: Mo, 10. Februar 2020
Ort: Schäßfern, GH. Doppler-Laglmühle
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Martina Pfeffer, Tel. 0664/6332962

Termin: Do, 27. Februar 2020
Ort: Kaindorf, NMS Kaindorf
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Anita Zisser, Tel. 0676/6446489

Referentin: Maria Lessl, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.

Rund um den steirischen Apfel

Das Hauptaugenmerk wird auf die Zubereitung pikanter Gerichte mit Äpfeln gelegt. Die vielfältige Verwendung des Apfels steht im Mittelpunkt.

Termin: Do, 9. Jänner 2020
Ort: Kaindorf, NMS Kaindorf
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Ing. Maria Prem, Tel. 0664/73014593

Termin: Do, 23. Jänner 2020
Ort: Großsteinbach, NMS Großsteinbach
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Anneliese Kutschera, Tel. 0664/2408862

Referentin: Maria Lessl, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.



SEMINAR BÄUER INNEN

Festtagsküche

Dieser Kurs bietet die perfekte Vorbereitung für eine rundum gelungene Feier. Raffinierte und gut aufeinander abgestimmte Rezepte. Ein mehrgängiges Menü passend zur Jahreszeit wird zubereitet.

Termin: Di, 19. November 2019
Ort: Ilz, NMS Ilz
Zeit: 17 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Anita Hütter, Tel. 0664/2525265
Andrea Kober, Tel. 0664/4057819

Termin: Mi, 12. Februar 2020
Ort: Loipersdorf, ehem. FS Übersbach
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Elisabeth Hartinger, Tel. 0664/88711817
Brigitte Lang, Tel. 0664/4730835

Termin: Do, 27. Februar 2020
Ort: Friedberg, NMS Friedberg
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Tina Peinthor, Tel. 0664/9181465
Waltraud Glatz; Tel. 0664/5989085

Termin: Mi, 25. März 2020
Ort: St. Jakob im Walde, GH. Pink
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Hildegard Könighofer, Tel. 0664/1163941

Referentin: Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.

Pikante, schnelle Brote und Weckerl selbstgemacht - ohne Sauerteig

Termin: Di, 14. Jänner 2020
Ort: Altenmarkt, ehem. FS Übersbach
Zeit: 17 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Claudia Braunstein, Tel. 0664/7979449

Termin: Mo, 20. Jänner 2020
Ort: Hartberg, FS Hartberg
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Elisabeth Waldl, Tel. 0664/8450909

Termin: Do, 30. Jänner 2020
Ort: Stubenberg, GH. Lex
Zeit: 13.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Gabi Windhaber, Tel. 0664/73045200
Sylvia Höfler, Tel. 0664/3122024

Termin: Fr, 20. März 2020
Ort: Bad Blumau, Ort der Begegnung
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Veronika Hauptmann, Tel. 0664/9963590
Maria Rath, Tel. 03383/3211

Referentin: Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.

SEMINAR BÄUER INNEN

„Genial kombiniert - einmal kochen, zweimal essen“

Wer möchte nicht sowohl zu Hause, als auch am Arbeitsplatz, ein frisches, selbst gekochtes Essen genießen.

Ein wenig Planung und die richtigen Kombinationen machen dies ganz einfach möglich. Daheim wird für die Familie gekocht und gleichzeitig schon ein vollwertiges Essen für den nächsten Arbeitstag vorbereitet.

Wir zeigen Ihnen in diesem Kochkurs Beispiele für geschickte Kombinationen und haben auch viele Tipps parat, wie sie diese optimal aufbewahren und transportieren.

Termin: **Mi, 5. Februar 2020**
Ort: Hartberg, FS Hartberg
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Maria Teubl, Tel. 0664/5023056
Rosa Schlögl, Tel. 0650/2906502

Referentin: Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.

Vegetarischer Kochkurs

Lerne die Vielfalt der fleisch- und fischlosen Küche kennen und genießen

Termin: **Mi, 26. Februar 2020**
Ort: Pinggau, Schulküche
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Ella Pfeffer, Tel. 0664/4100070

Termin: **Fr, 28. Februar 2020**
Ort: Dechantskirchen, NMS
Zeit: 14 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Anja Schreiner, Tel. 0664/5016447
Manuela Wels, Tel. 0664/2217957

Referentin: Maria Gigl, Seminarbäuerin
Kursbeitrag: 18 € zuzüglich Lebensmittelkosten, incl. Rezeptheft
Teilnehmer: mind. 12, max. 16 Pers.



Auf der Ölspur - Fette und Öle unter der Lupe

Das Angebot an heimischen und exotischen Fetten und Ölen ist umfangreich. Doch welche Vertreter sind wirklich geeignet für die kalte, welche für die warme Küche? Und welchen Einfluss haben sie schließlich auf meine Gesundheit?

Vielleicht nehmen Sie ja nach dem Vortrag einen Ölwechsel in ihrer Küche vor. Oder sind Sie eh schon auf der richtigen Ölspur unterwegs? Finden Sie es heraus!

Termin: **Do, 30. Jänner 2020**
Ort: Safenau, Gemeinschaftshaus
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Maria Teubl, Tel. 0664/5023056

Referentin: Mag. Nicole Zöhrer, LK Graz
Kursbeitrag: 10 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 20 Pers.



Rundum darmgesund - Darmbakterien auf der Spur

Die Besiedelung des Darms mit Mikroorganismen wirken auf unsere Gehirnfunktionen. Appetit, Schlaf und Stimmung werden reguliert und unser Immunsystem trainiert. Zudem gibt es Hinweise, dass eine intakte Mikrobiota Adipositas, Parkinson und Alzheimer vorbeugen könnte.

Im Vortrag machen wir uns auf die Reise, die vielfältigen Funktionen des Darms zu erforschen, und lernen die praktische Umsetzung einer darmunterstützenden Ernährung und Maßnahmen für eine natürliche Darmpflege kennen.

Termin: **Do, 16. Jänner 2020**
Ort: Hohenbrugg, GH. Pichler
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Helga Taucher, Tel. 0664/9573621

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz,
Diätologin LK Stmk.
Kursbeitrag: 10 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 20 Pers.

Programm Feldbach 2019/20



Grundkochschule

5 spannende Kochkurstage -

5 umfangreiche und köstliche Menüs

Start: Mo., 2. März 2020

weitere Termine: 9., 23., 30. März und 6. April 2020
jeweils 17 bis 21 Uhr 150 € inkl. Rezeptmappe, LM
mit Ing. Barbara Zenz, SMB

Kulinarikseminare

Knoblauch: Gemüse, Würzmittel u. Medizin	Do., 17. Okt. 2019
Bauernbrot und Vollkornbrot	Mo. 18. Nov. 2019
Adventbrunch	Do., 21. Nov. 2019
Weihnachtsbäckerei	Mo., 25. Nov. 2019
Das perfekte Weihnachtsmenü	Mo., 9. Dez. 2019
Low Carb - schnell und geschmackvoll	Mo., 13. Jan. 2020
Kochen und Backen mit Hanf	Do., 16. Jan. 2020
Süße - pikante Germ- und Plundergebäcke	Mi. 12. Feb. 2020
Genussvolle Basenküche	Mi., 26. Feb. 2020
Polenta Sterz und Schmarren	Fr., 13. März 2020
Spargel – Genuss von der Stange	Fr., 17. April 2020

jeweils von 17 bis 21 Uhr

Preis: 50 € inkl. Rezeptmappe und Lebensmittel

Information - Anmeldung - Gutscheine

Frische Kochschule in der
Bezirkskammer Südoststeiermark
Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach

Ing. Magdalena Siegl, magdalena.siegl@lk-stmk.at
www.frischekochschule.at
facebook.com/Frische KochSchule Feldbach

Teilnehmer: 8 – max. 12 Personen
Anmeldung: Tel. 03152/2766-4336, Fr. Long
1 Woche vor Beginn erforderlich!



Praxisworkshop für die Kleinen

Richtig Kochen von Anfang an - Baby's erstes Löffelchen

mit Maria Leßl, SMB

Di., 29. Okt. 2019	17-20.30	Mo., 16. Dez. 2019	9-12.30
Fr., 24. Jan. 2020	17-20.30	Sa., 14. März 2020	9-12.30
Do., 14. Mai 2020	17-20.30	Di., 30. Juni 2020	9-12.30

Gemüsetiger & Co. - schmackhafte Kinderküche im Alltag

mit Eva Zach, SMB

Di., 1. Okt. 2019	9-13 Uhr
Di., 10. Dez. 2019	9-13 Uhr
Di., 26. Mai 2020	17-21 Uhr

je 28 € inkl. Rezeptunterlagen, exkl. Lebensmittel

*Gutschein einlösbar - für BesucherInnen der STGKK Workshops
„Babys 1. Löffelchen“ und „Ernährung in der Schwangerschaft“

PERSÖNLICHKEIT und KREATIVITÄT

Klangreise

1,5-stündiger Workshop - Kennenlernen der wohltuenden und heilsamen Wirkung von Klängen

Termin: **Di, 5. November 2019**
Ort: Penzendorf, Turnsaal beim ehem. Gemeindehaus
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Michaela Mauerhofer, Tel. 0664/1757560 Heidi Weber, Tel. 0664/88538162

Termin: **Di, 14. Jänner 2020**
Ort: Buch, Kindergarten
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Maria Gigl, Tel. 0664/4577346 Christine Bauer, Tel. 0664/1711666 Claudia Nöhner, Tel. 0664/9102556 Christa Hörzer, Tel. 0664/8451029 Romana Projer, Tel. 0664/9224469

Termin: **Mi, 5. Februar 2020**
Ort: Saifenboden, Fam. Schlagbauer
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Gerlinde Stoppacher, Tel. 0664/8450968

Referentin: Dipl.-Päd. Margit Schuller, Klang- und Religionspädagogin, Klangmassagepraktikerin, Trainerin, Beraterin

Kursbeitrag: 10 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 12 Pers.



Mit Lust Frau sein

meine Wurzeln als Frau
mein Frauenbild – meine Rollen
Vor- und Nachteile vom Frausein
Frauensolidarität – Konkurrenz
Frauen in der Sprache
Was tut mir als Frau gut? - Meine Tankstellen

Termin: **Mo, 13. Jänner 2020**
Ort: Söchau, Eisschützenhaus Ruppertsdorf
Zeit: 18.30 Uhr

Referentin: Dipl.-Päd. Maria Vötsch, Erwachsenentrainerin
Kursbeitrag: 10 € /Pers.

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn bei der zuständigen Gemeindebäuerin: Eleonore Burkert, Tel. 0664/1706022

PERSÖNLICHKEIT und KREATIVITÄT

Frauen zwischen gefordert und überfordert

- Nicht die Zeit managen, sondern die Arbeit
- Eigene Stärken richtig einsetzen
- Was brauche ich um glücklich und zufrieden zu leben?

Termin: **Mi, 5. Februar 2020**
Ort: Vornholz, GH. Reithofer
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Heidi Sommersguter, Tel. 0664/4224058

Termin: **Mi, 11. März 2020**
Ort: Loipersdorf, Nah&Frisch Stüberl
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Elisabeth Hartinger, Tel. 0664/88711817
Brigitte Lang, Tel. 0664/4730835

Termin: **Mo, 30. März 2020**
Ort: Ottendorf, Pfarrheim
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Martina Orthofer, Tel. 0699/11104732
Annemarie Kainrath, Tel. 0664/4074907
Christa Lafer, Tel. 0664/9912410

Referentin: Mag. Andrea Maurer MBA
Trainerin, Referentin, Coach &
Beraterin

Kursbeitrag: 12 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 20 Pers.

„Dekoration für Haus & Hof“ - WEIHNACHTEN

Termin: **Di, 26. November 2019**
Ort: Lemberg, bei Bauer Christine
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Andrea Koch, Tel. 0664/73320980
Nicol Gradwohl, Tel. 0664/1166139

Referentin: Christine Bauer, Floristin
Kursbeitrag: 12 € zuzüglich Materialkosten
Teilnehmer: mind. 10, max. 15 Pers.

Duftende Ideen

Raumduft, Badepraline, Badesalz, Bodybutter
- wird individuell ausgesucht

Termin: **Mo, 25. November 2019**
Ort: Ottendorf, Weinhof Kainrath
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Martina Orthofer, Tel. 0699/11104732
Annemarie Kainrath, Tel. 0664/4074907
Christa Lafer, Tel. 0664/9912410

Referentin: Annemarie Haidbauer
Kursbeitrag: 15 € zuzüglich Materialkosten
Teilnehmer: mind. 10, max. 15 Pers.



Der Mensch ist so gesund wie seine Füße

Tipps zur Fußpflege.

Termin: **Mo, 13. Jänner 2020**
Ort: Hartberg-Umgebung, Gemeinde
Zeit: 18 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Margret Krautgartner, Tel. 0664/8450954
Johanna Rodler, Tel. 0664/88538264

Termin: **Mo, 2. März 2020**
Ort: Grafendorf, GH. Schöngrundner
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Anita Heiling, Tel. 0664/5243132

Termin: **Di, 3. März 2020**
Ort: St. Magdalena/L., Kultursaal
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Maria Gigl, Tel. 0664/4577346
Christa Hörzer, Tel. 0664/8451029
Christine Bauer, Tel. 0664/1711666
Claudia Nöhner, Tel. 0664/9102556
Romana Projer, Tel. 0664/9224469

Termin: **Mo, 9. März 2020**
Ort: Tiefenbach, Gemeindeamt
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Rosa Prem, Tel. 0664/5846692
Monika Taschner, Tel. 0664/2495905

Termin: **Mi, 11. März 2020**
Ort: Pöllauberg, Gemeindesaal
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Andrea Harb, Tel. 0664/4315521
Hermine Schwab, Tel. 0664/6594093

Referentin: Andrea Tappauf,
medizinische Fußpflegerin
Kursbeitrag: 10 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 12 Pers.



Erkältungshausmittel selbst gemacht

Es ist Winterzeit und die Viren sind wieder los...

Termin: Mo, 25. November 2019
Ort: Stubenberg,
GH. Gußmagg-Windhauer
Zeit: 19 Uhr

Welche natürlichen Hausmittel und Kräuter kann ich bei einer Erkältung, Halsschmerzen, Fieber, Husten uvm. einsetzen?

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Gabi Windhaber, Tel. 0664/73045200
 Sylvia Höfler, Tel. 0664/3122024

Kräuter sind während der Wintermonate hilfreiche Begleiter zur Erhaltung unserer Gesundheit, sowie auch zur Linderung von Beschwerden.

Termin: Mi, 27. November 2019
Ort: Hartl, Gemeindeamt
Zeit: 18 Uhr

Wir wollen gemeinsam einige Kräuter kennen lernen, welche wir dann verarbeiten und natürlich auch ausprobieren werden.

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Christine Spindler, Tel. 0664/3652782

Wir werden uns auch mit den Erkältungssymptomen aus ganzheitlicher Sicht beschäftigen bzw. lernen auf unseren Körper zu hören und versuchen ihn zu verstehen.

Termin: Do, 28. November 2019
Ort: Flattendorf, GH. Scherf
Zeit: 19 Uhr

- Inhalierstifte
- Erkältungsbalsam

Termin: Do, 7. November 2019
Ort: Friedberg, GH. Schwarzer Adler
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Veronika Fink, Tel. 0664/1010821

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Tina Peinthor, Tel. 0664/9181465
 Waltraud Glatz, Tel. 0664/5989085

Termin: Mi, 15. Jänner 2020
Ort: Schönegg, BS Kogler
Zeit: 19 Uhr

Termin: Mi, 13. November 2019
Ort: Dechantskirchen, Pfarrhof
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Maria Laschet, Tel. 0664/88538021
 Katharina Kröpfl, Tel. 0664/3146103

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Anja Schreiner, Tel. 0664/5016447
 Manuela Wels, Tel. 0664/2217957

Termin: Fr, 24. Jänner 2020
Ort: Bad Blumau, Ort der Begegnung
Zeit: 18.30 Uhr

Termin: Do, 14. November 2019
Ort: Schäffern, Lokalität wird bei der Anmeldung bekannt gegeben
Zeit: 18.30 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Veronika Hauptmann, Tel. 0664/9963590
 Maria Rath, Tel. 03383/3211

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
 bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
 Martina Pfeffer, Tel. 0664/6332962

Referentin: Andrea Radl, Kräuterpädagogin,
Kursbeitrag: 20 €/Pers. incl. Skriptum
exkl. Materialkosten
Teilnehmer: mind. 10, max. 15 Pers.

Happy Faktor - Mit Bewegung ins seelische Gleichgewicht

Bewegen heißt lebendig sein. Und das tut gut. Nicht nur unserem Körper, auch Geist und Seele. Körperliche Aktivität bringt uns auch in ein emotionales Gleichgewicht, denn Emotionen haben etwas mit Bewegung zu tun. Wird man von Gefühlen übermannt, hilft gezielte körperliche Bewegung die innere Anspannung zu lockern. Wer sich mehr bewegt, spürt seinen Körper und nimmt dessen Signale wieder besser wahr.

Probieren Sie es selbst: Wer eine stolze, aufrechte Haltung einnimmt, fühlt sich automatisch selbstbewusster, sicherer. Das ist keine Einbildung – der Grund sind feine Nervenbahnen des Rückenmarks, die mit unserem Gehirn gekoppelt sind und, je nach Aufrichtungsgrad der Wirbelsäule, gezielte Impulse an das Laune-Zentrum im Hirn senden. Eine Aufrichtung der Wirbelsäule aktiviert die Gehirntätigkeit, während eine gebeugte, „unglückliche“ Haltung eben auch solche Gedanken und Gefühle nach sich zieht. Gezielte Bewegungen, in den Alltag eingebaut, tragen dazu bei, dass wir uns in unserem Körper wohler fühlen, psychisch stabiler sind und vor allem Spaß haben dabei.

Termin: Di, 14. Jänner 2020
Ort: Vorau, GH. Schützenhöfer
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Maria Hammerl, Tel. 0664/8907934
Maria Gruber, Tel. 0664/1627772
Marianne Kerschenbauer, Tel. 03337/2469
Gertrude Saurer, Tel. 0664/8451150

Termin: Mi, 4. März 2020
Ort: Feistritztal,
Gemeindesaal Hirnsdorf
Zeit: 19 Uhr

Anmeldung bis 2 Tage vor Kursbeginn
bei der zuständigen Gemeindebäuerin:
Hildegard Falk, Tel. 0664/2781979
Elisabeth Hödl, Tel. 0664/5849488
Rosemarie Grassl, Tel. 0664/88348410
Rosa Gußmagg, Tel. 0664/6541630
Marie-Luise Haidinger, Tel. 03113/3442

Referentin: Christine Gruber,
Gesundheitsbegleiterin
Kursbeitrag: 10 €/Pers.
Teilnehmer: mind. 15 Pers.



Claudia Doppler, BEd MA, Geschäftsführerin der ARGE Seminarbäuerinnen Steiermark:

Heutzutage wird es immer wichtiger, Kinder bereits im jungen Alter auf die Vorteile einer gesunden Ernährung hinzuweisen und ihnen die Problematik der Lebensmittelverschwendung näher zu bringen – nach dem Motto: „Kinder sind die Konsumenten von morgen!“ Das Augenmerk soll auf heimische, regionale und saisonale Produkte gelegt werden, welche die nötigen Nährstoffe für eine optimale Versorgung von Geist und Körper liefern.

Wer im Unterricht konzentriert und leistungsfähig sein will, braucht ausreichend Energie. Eine geschickt zusammengestellte Jause aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln liefert die perfekte Grundlage, um Konzentrationsschwächen und Heißhungerattacken zu vermeiden.

Kochkursangebote:

Unsere Seminarbäuerinnen bieten gerne Kochkurse für Jung und Alt zu unterschiedlichen Themen an. Das heurige Schwerpunktthema ist: „Genial kombiniert -1 mal kochen, 2 mal essen“. Weitere Themen sind: Festtagsküche, Klimakochworkshop, Nudeln-beliebt bei Jedermann, vegetarische Küche uvm.

Zu jedem Thema gibt es auch passende Kochbroschüren.

Schulworkshops:

Angebote für die 1.-6. Schulstufe:

- Gemüse-Feinschmeckertraining
- Schweinelehrpfad
- Milchlehrpfad
- Das tolle Korn



Angebote für die 1.-8. Schulstufe

- Geschmacksschule: Lebensmittel Schmecken-Riechen-Tasten-Hören
- Das Ei– ein geniales Lebensmittel

Angebote für Jugendliche

- restlos g'scheit essen (Workshop zum Thema Lebensmittelverschwendung)
- Wie kommt das Gras in den Burger?
- Die steirische Ernährungspyramide
- Klimaworkshop: Mein Essen-Meine Zukunft



Kontakt und Informationen:

Claudia Doppler, BEd MA
Referat Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten
Krottendorfer Straße 79
8052 Graz

Tel.: 0664/602596-4631
Mail: claudia.doppler@lk-stmk.at

VERSTEIGERUNGEN

Kälbermarkt Hartberg

Termine: Di, 14.01.2020
Di, 28.01.2020
Di, 11.02.2020
Di, 25.02.2020
Di, 10.03.2020
Di, 24.03.2020
Di, 07.04.2020
Di, 21.04.2020
Mi, 05.05.2020
Di, 19.05.2020
Di, 02.06.2020
Di, 16.06.2020
Di, 30.06.2020
Di, 14.07.2020
Di, 28.07.2020
Mi, 11.08.2020
Di, 25.08.2020
Di, 08.09.2020
Di, 22.09.2020
Di, 06.10.2020
Di, 20.10.2020
Di, 03.11.2020
Di, 17.11.2020
Di, 01.12.2020
Di, 15.12.2020
Di, 29.12.2020

Ort: Greinbach, Greinbachhalle
Zeit: 8 bis 10 Uhr Eintrieb
11 Uhr Versteigerung

Zuchtrinderversteigerungen

Termine: Di, 21.01.2020
Di, 03.03.2020
Di, 14.04.2020
Di, 09.06.2020
Di, 18.08.2020
Di, 29.09.2020
Di, 24.11.2020

Ort: Greinbach, Greinbachhalle
Zeit: 8 bis 9.30 Uhr Eintrieb
10.30 Uhr Versteigerung

Zuchtschweine Ab Hof Verkauf

Nach Rücksprache mit der →
Standort Gleisdorf:
Am Tieberhof 11, 8200 Gleisdorf
Weitere Informationen unter
www.pig.at.



Impressum:

Medieninhaber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
Tel.-Nr. 0316/8050, www.stmk.lko.at

Herausgeber und Verleger: Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, Wienerstraße 29, 8230 Hartberg,
Tel.-Nr. 03332/62623-0, Fax.-Nr. 03332/62623-4651

Für den Inhalt verantwortlich: Claudia Doppler, BEd MA

Diese Zeitung dient der Vermittlung von Nachrichten, Informationen und der Angelegenheiten der bäuerlichen Interessensvertretung an alle Mitglieder im Bezirk Hartberg und Fürstenfeld

Layout und Gestaltung: Sabine Elisabeth Salmhofer