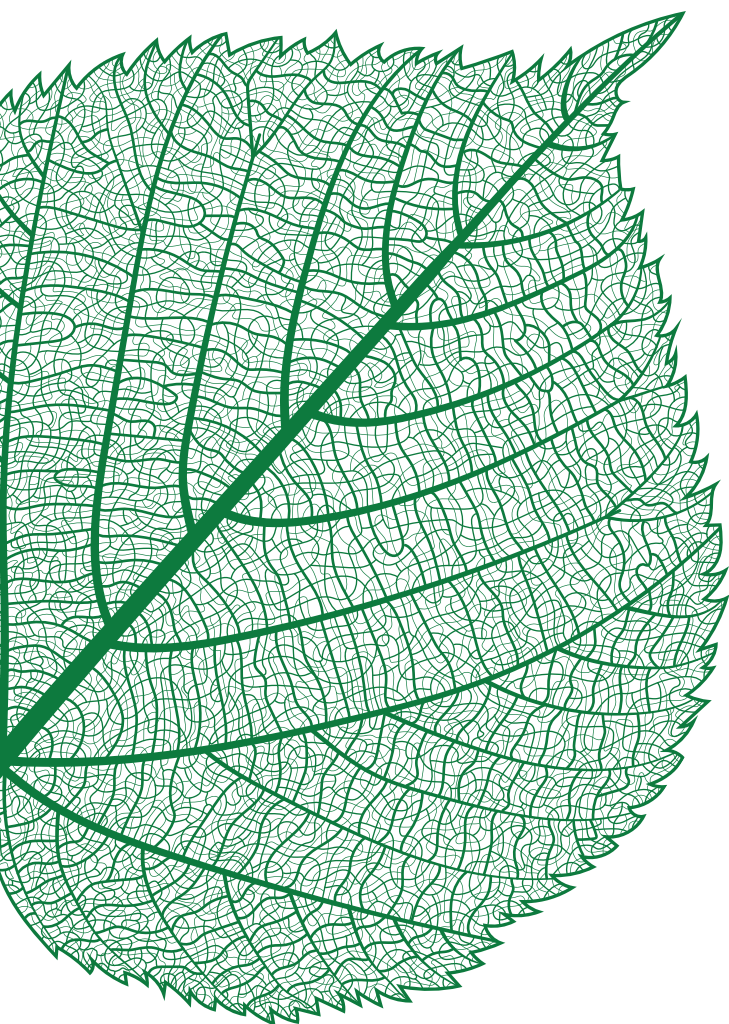
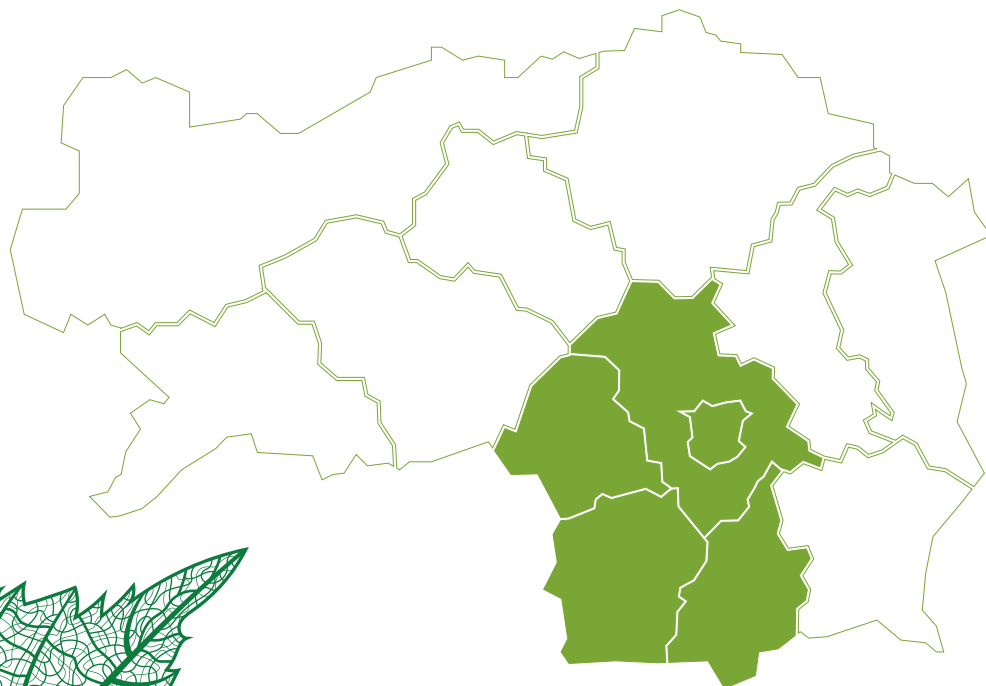


BILDUNGSPROGRAMM

Regional LFI Südweststeiermark 2021/2022



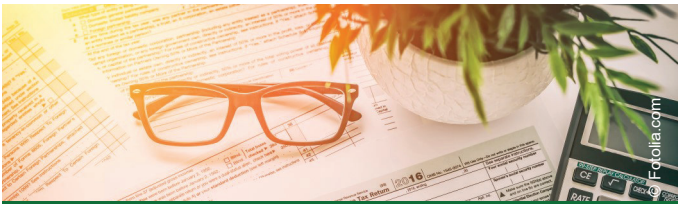
Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für das Ländliche Raum

 **Das Land
Steiermark**

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
das ländliche Gebiet.



BETRIEBSFÜHRUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Webinar: Servitutsrecht, Wegerecht und Weggemeinschaften

Termin: Do., 11. Nov. 2021, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Ing. Mag. Harald Posch
Kosten: 20 € gefördert
40 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 10. Nov. 2021

Führen von Hubstaplern „Staplerschein“

Termin: Di., 23. - Do., 25. Nov. 2021, 09:00 bis 16:00
Ort: Buchner Schulungen, Eggersdorf bei Graz
Referent: DI (FH) Andreas Kreunz
Kosten: 225 € gefördert
450 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Webinar: Digitales Marketing

Termin: Mi., 24. Nov. 2021, 15:00 bis 19:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 4 Stunden SaB
Dauer: 4 UE
Anrechnung: 4 Stunden SaB
Referentin: Sara Griesbacher, BA
Kosten: 40 € gefördert
80 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 10. Nov. 2021

Webinar: Grenzen und Nachbarschaftsrecht

Termin: Do., 25. Nov. 2021, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Ing. Mag. Harald Posch
Kosten: 20 € gefördert
40 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 24. Nov. 2021

Webinar: Nebenerwerbsbetriebe aufgepasst!

Termin: Do., 02. Dez. 2021, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Mag. Doris Noggler
Kosten: 40 € gefördert
80 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 01. Dez. 2021

Bäuerliche Hofübergabe - erfolgreich gestalten

Sollte bei Ihnen die Hofübernahme bzw. Hofübergabe ins Haus stehen, nehmen Sie sich die Zeit, um sich über die rechtliche und steuerliche Situation der Betriebsübergabe/-übernahme zu informieren. Darüber hinaus bekommen Sie noch Anregungen, wie der Generationenwechsel am Betrieb gelingt, so dass alle gut damit leben können.

Termin: Di., 07. Dez. 2021, 09:00 bis ca. 12:30 Uhr
Ort: BK Leibnitz, Leibnitz
Referent: Dipl.-Ing. Josef Fötsch

Termin: Do., 27. Jän. 2022, 09:00 bis ca. 12:30 Uhr
Ort: GH Putzer, Rassach
Referent: Ing. Michael Temmel

Termin: Di., 02. Feb. 2022, 09:00 bis ca. 13:00 Uhr
Ort: Ort wird bei der Anmeldung bekanntgegeben
Referent:in: Dipl.-Ing. Hans-Jürgen Reinprecht
Notariat Köflach
Ing. Christian Stebegg
Dipl. Päd. Ing. Barbara Kiendlspurger

Termin: Mo., 14. Feb. 2022, 09:00 bis ca. 12:30 Uhr
Ort: Gasthaus Jaritz, Semriach
Referent:in: Mag. Dr. Gerhard Putz
Ing. Brigitte Friesenbichler
Mag. Walter Zapfl
Mag. Silvia Lichtenschopf-Fischer
Dipl. Päd. Ing. Barbara Kiendlspurger

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171-4524 oder
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



Webinar: Reden wir über Landwirtschaft!

Termin: Mi., 19. Jän. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 4 Stunden SaB
Referentin: Heidemarie Freithofnig, MA
Kosten: 40 € gefördert
80 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Di, 18. Jän. 2022

Aufzeichnungen mit dem LBG Kellerbuch**Basisseminar**

Termin: Do., 03. März 2022, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Aufbauseminar

Termin: Do., 10. März 2022, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referent: Adolf Christian Brunner

Kosten je: 108 € gefördert
 216 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung

Mehrfachantrag 2022

Termin: Di., 08. März 2022, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Referentin: Belinda Kupfer

Kosten: 59 € gefördert
 118 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung

Rechte der Frau in der Landwirtschaft

Besonders Frauen in der Landwirtschaft soll mehr Sicherheit im Umgang mit ihren speziellen Rechtsfragen vermittelt werden.

Beispiele aus dem Familien- und Erbrecht - immer nach der aktuellen Gesetzeslage - können eine wertvolle Hilfe für scheinbar unüberwindbare Rechtsangelegenheiten am Hof und in der Familie sein.

Termin: Mi., 09. März 2022, 09:00 bis 10:30 Uhr
Ort: GH Jaritz, Semriach

Termin: Mi., 30. März 2022, 09:00 bis 10:30 Uhr
Ort: GH Kaufmann, Premstätten

Referent: Mag. Dr. Gerhard Putz

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171-4524 oder
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Meine Vorsorge

Informationen zu persönlichen Vorsorgemöglichkeiten, Erwachsenenvertretung (Sachwalterschaft), Patientenverfügung, Erbrecht, Testamente uvm.

Termin: Di., 15. März 2022, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: Kirchenwirt Hitzendorf, Hitzendorf

Termin: Do., 24. März 2022, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Jaritz, Semriach

Referentin: Mag. Daniela Graf, Notariat Frohnleiten

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171-4524 oder
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Webinar: Drohneneinsatz in der Landwirtschaft

Termin: Di., 26. Apr. 2022, 17:00 bis 19:00 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Referent: Ing. Stefan Polly

Kosten: 20 € gefördert
 40 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Mo, 25. Apr. 2022

MFA Onlinekurs

Mit diesem Kurs erlernen Sie in 4 Unterrichtseinheiten die Onlineantragstellung.

Bei dieser interaktiven Onlineschulung werden die einzelnen Abläufe zur erfolgreichen Antragstellung Schritt für Schritt gemeinsam mit dem Anwender durchgeführt.

Die wichtigsten Inhalte:

- Überblick über eAMA Internetserviceportal
- Flächendigitalisierung und Grundlagen zur Arbeit in INVEKOS-GIS
- Online-Erfassung Mehrfachantrag und Herbsantrag

Kosten: 35 € pro Person

Dauer: 4 UE

Anmeldung: <https://stmk.lfi.at/onlinekurs-mfa-onlineantragstellung>

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten ist der Kurs 1,5 Jahre lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Onlinekurs: Landmaschinen im Straßenverkehr

Ort: ONLINE-ZUHAUSE

Kosten: 25 €

Dauer: Ca. 2,5 Stunden



LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTLICHE LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Der Meister-Vorbereitungslehrgang in der Sparte „Ländliches Betriebs- & Haushaltsmanagement“ (kurz: LBHM) ist die höchste Berufsausbildung für Bäuerinnen und unselbständig Tätige im bäuerlich erwerbskombinativen Bereich. Die Teilnehmer erwarten eine fundierte praxisnahe Ausbildung, die viele Bereiche der bäuerlichen Erwerbskombinationen (Direktvermarktung, UaB, etc.) abdeckt. Die Absolventen sind befähigt, Erwerbskombinationen erfolgreich zu managen und können somit neue Wertschöpfungsketten für ihre Betriebe erschließen.

Bei Interesse bitte unter folgenden Kontaktdaten melden:

**Lehrlings- & Fachausbildungsstelle
 bei der Landwirtschaftskammer Steiermark**

8010 Graz, Hamerlinggasse 3

Tel: +43 316 8050 1322

Mail: lfa@lk-stmk.at, Web: <http://www.lehrlingsstelle.at>



PFLANZENBAU

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Getreide- und Rapsbautage

PSM

Termin: Di., 07. Sept. 2021, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Gasthof Ortner, St. Georgen/Stiefing

Termin: Di., 07. Sept. 2021, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Gasthaus Martinshof, St. Martin im Sulmtal

Termin: Fr., 10. Sept. 2021, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Anrechnung: 1 Stunde PSM

Referent:in: DI Dr. Karl Mayer, DI Christine Greimel

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Fortbildungskurs gem. §6 Abs.11 d. Stmk. PSMG

PSM

Termin: Mo., 27. Sept. 2021, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Mo., 14. Feb. 2022, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Anrechnung: 5 Stunden PSM

Referent: DI Andreas Archleitner

Kosten: 42 € gefördert
84 € ungefordert

Pflanzen von Obstbäumen

Termin: Sa., 09. Okt. 2021, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz

Referenten: Mag. Andreas Zechner, Helmut Hengsberger

Kosten: 46 € gefördert

Ausbildungskurs gem. §6 Abs.11 d. Stmk. PSMG

Termin: Mi., 27. Okt. 2021, 08:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent: DI Andreas Achleitner

Kosten: 104 € gefördert
208 € ungefordert

Onlinekurs:

Weiterbildung Pflanzenschutz – Sachkundeausweis

ONLINE

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Kosten: 25 €

Anrechnung: 5 Stunden PSM

Webinar: Ingwer & Curcuma aus Österreich? Warum nicht?

ONLINE

Termin: Mi., 03. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Kosten: 24 € gefördert
48 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Mi, 20. Okt. 2021

Webinar: Knollengemüse - Alternativen zur Kartoffel

ONLINE

Termin: Mi., 10. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Kosten: 24 € gefördert
48 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Mi, 27. Okt. 2021

Substratanbau von Beerenobst

Termin: Do., 11. Nov. 2021, 08:30 bis 17:30 Uhr

Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referenten: DI Wiesenhofer, Dr. Lafer, Linnemannstoens,

Kosten: 46 € gefördert
92 € ungefordert

Steinobstseminar

PSM

Termin: Do., 18. Nov. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Anrechnung: 1 Stunde PSM

Referenten: DI Anna Brugner, Hubert Schneider u.a.

Kosten: 63 € gefördert

Webinar: Almwirtschaftstag 2021

ONLINE

Termin: Fr., 19. Nov. 2021, 14:00 bis 16:30 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Referenten: DI Siegfried Steinberger
Reinhard Huber
Mag. Andrea Bund

Kosten: 27 € gefördert
54 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Fr., 05. Nov. 2021

Obstbaumschnitt: einfach & praktisch

Termin: Fr., 26. Nov. 2021, 12:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Mirtlhof, Leutschach/Weinstraße

Referentin: Friederike Trummer

Kosten: 46 € gefördert
92 € ungefordert

Fachgerechtes Schneiden: Obstgehölze im Hausgarten

Termin: Fr., 03. Dez. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz

Termin: Sa., 04. Dez. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Mirtlhof, Leutschach/Weinstraße

Referent: Helmut Hengsberger, Friedrich Pracher

Kosten: 62 € gefördert
116 € ungefordert

Kürbisbautag

PSM

Termin: Di., 11. Jän. 2022, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Stainz, Stainz

Termin: Mi., 19. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Neudorf, Wildon

Anrechnung: 1 Stunden PSM

Referenten: Reinhold Zötsch, DI Reinhold Pucher
 DI Johannes Schantl

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Webinar: Kürbisbautag



PSM

Termin: Do., 13. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Do., 20. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde PSM

Referenten: Reinhard Zötsch, DI Reinhard Pucher
 DI Johannes Schantl, Alois Eibler

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Anmeldung: Bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung

Maisbau- und Pflanzenschutztag

PSM

Termin: Fr., 14. Jän. 2022, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Termin: Mo., 17. Jän. 2022, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: Gasthaus Senger, St. Nikolai ob Draßling

Termin: Do., 20. Jän. 2022, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Karpfenwirt, St. Martin im Sulmtal

Termin: Mo., 24. Jän. 2022, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Ortner, St. Georgen/Stiefing

Termin: Mo., 25. Jän. 2021, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Ortner, St. Georgen/Stiefing

Anrechnung: 2 Stunden PSM

Referent:in: DI Dr. Karl Achleitner, DI Christine Greimel

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Webinar: Maisbau- & Pflanzenschutztag



PSM

Termin: Do., 13. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden PSM

Referent:in: DI Dr. Karl Mayer
 DI Christine Greimel

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Onlinekurs: Bodendiversitätsflächen
im ÖPUL 2015 - Was soll ich anbauen?

Dauer: 1 UE

Kosten: 20 €

Onlinekurs:
Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung

Dauer: 2 UE

Kosten: 25 €

Onlinekurs: Grundlagen einer
professionellen Almbewirtschaftung

PSM

Dauer: 2 UE

Kosten: 25 €

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Obstbäume selbst gemacht - Winterveredelung

Termin: Fr., 04. Feb. 2022, 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Mirtlhof, Leutschach/Weinstraße

Referenten: DI Stefan Tschiggerl, Mag. Karl Walzl

Kosten: 66 € gefördert
 132 € ungefordert

Rebschnitt für Hobbyweingärtner

Termin: Sa., 05. Feb. 2022, 10:00 bis 14:00 Uhr

Ort: Fam. Braunegger, St. Nikolai im Sausal

Referentin: Dr. Dagmar Tscherko

Kosten: 46 € gefördert
 92 € ungefordert

Getreide- und Alternativenbautag

PSM

Termin: Do., 10. Feb. 2022, 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: GH Karpfenwirt, St. Martin im Sulmtal

Termin: Do., 10. Feb. 2022, 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Gasthof Ortner, St. Georgen/Stiefing

Termin: Fr., 11. Feb. 2022, 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Anrechnung: 1 Stunden PSM

Referent:in: DI Christine Greimel, Dr. DI Karl Mayer

Kosten: 22 € mit Anmeldung
 35 € ohne Anmeldung



Webinar:

Getreide- und Alternativenbautag



PSM

Termin: Fr., 11. Feb. 2022, 14:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde PSM

Referenten: Reinhard Zötsch, DI Reinhard Pucher
 DI Johannes Schantl, Alois Eibler

Kosten: 22 € mit Anmeldung

Anmeldung: Bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung

Junge Obstbäume richtig schneiden

Termin: Fr., 11. Feb. 2022, 08:30 bis 12:00 Uhr

Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz

Referent: DI Stefan Tschiggerl

Kosten: 46 € gefördert
 92 € ungefordert

Obstbäume selbst gemacht - Winterveredelungen

Termin: Fr., 11. Feb. 2022, 13:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz

Referent: DI Stefan Tschiggerl, Mag. Karl Walzl

Kosten: 44 € gefördert
 88 € ungefordert

Einsatz natürlicher Mittel zum Pflanzenschutz

Termin: Sa., 26. Feb. 2022 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz
Referent: Helmut Hengsberger
Kosten: 62 € gefördert
 116 € ungefördert

**Onlinekurs:****Brauchtum auf der Alm und für die Alm**

Termin: Do., 10. Mrz. 2022, 14:00 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Ing. Klaus Seelos
Kosten: 27 € gefördert
 54 € ungefördert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 24. Feb. 2022

**Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht**

Termin: Fr., 11. Mrz. 2022, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde PSM
Referent: Klaus Grübler
Kosten: 24 € gefördert
 48 € ungefördert

Beerenobst im Garten erfolgreich kultivieren

Termin: Fr., 25. März und 24. Juni 2022
 jeweils 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz
Referentin: Friederike Trummer
Kosten: 62 € gefördert
 160 € ungefördert

Praktisches für den (Obst)Garten aus Weidenruten

Termin: Sa., 02. Apr. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauern Flitsch - Höller, St. Marein/Graz
Referentin: Friederike Trummer
Kosten: 46 € gefördert
 92 € ungefördert

Gartengenuss auf kleinsten Raum mit EM!

Termin: Sa., 09. Apr. 2022, 13:30 bis 18:30 Uhr
Ort: Gartenbaubetrieb Painer, Eggersdorf bei Graz
Referent: Peter Painer
Kosten: 44 € gefördert
 88 € ungefördert

Nachhaltige Gartengestaltung (am Bauernhof)

Termin: Fr., 22. Apr. 2022, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Gartenbaubetrieb Painer, Eggersdorf bei Graz
Referentin: Erika Saria
Kosten: 44 € gefördert
 88 € ungefördert

Mähen 1.0 - die Sense ist gefragt!

Termin: Sa., 21. Mai 2022, 07:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Fam. Gratz, St. Bartholomä
Referenten: Ing. Klaus Seelos, Josef Auer
Kosten: 57 € gefördert
 114 € ungefördert

**Onlinekurs: Mein Bodenwissen****Wir gehen dem Boden auf den Grund**

Dauer: 2 UE
Kosten: 25 €

**Onlinekurs: Stickstoff im Ackerbau****Stickstoff im Ackerbau - 2 Stunden**

Modul 1, 2 und 4
 Modul 3 - hier ist eine beliebige Kulturart auswählbar
Kosten: 25 €

Stickstoff im Ackerbau - 3 Stunden

Modul 1, 2 und 4
 Modul 3 - hier sind acht beliebige Kulturart auswählbar
Kosten: 30 €

**Onlinekurs:****Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau****Ackerbaubetriebe:**

In diesem Kurs erfahren Sie Grundlegendes über die Bio-Verordnung, den Kontrollvertrag und die Umstellung sowie über Aufzeichnungen und die Kontrolle. Im Lernkapitel Pflanzenbau werden die Düngung, das Saatgut und der Pflanzenschutz behandelt.

Kosten: 20 €
Dauer: ca. 1 Stunde

Tierhaltende Betriebe:

Zusätzlich zu den Inhalten aus dem Ackerbaubereich erfahren tierhaltende Betriebe Wichtiges zu Einstreumaterialien und Zusätzen, Futtermittel, Futter aus Flächenzugängen, Tierbehandlungen, Tierzu- und Tierverkäufe

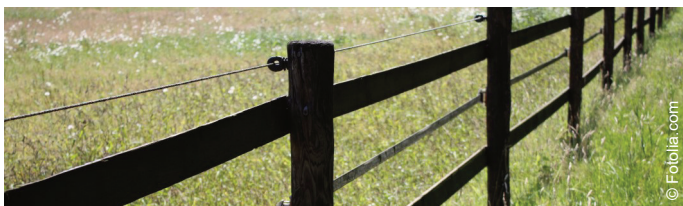
Kosten: 25 €
Dauer: ca. 2 Stunden

**FORSTWIRT & ENERGIE****Forststammtische**

Die aktuellen Termine der Forststammtische werden über die Förster bekannt gegeben.

Weitere forstliche Bildungsthemen
 finden Sie unter: www.fastpichl.at





TIERHALTUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Forellenteichwirtschaft

TGD

Termin: Di., 12. Okt. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: SPOFIZE, Werndorf
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referent: FM Helfried Reimoser
Kosten: 68 € pro Person

Praxiskurs Karpfenteichwirtschaft 2-tägig

TGD

1.Tag: Fr., 15. und Sa. 16. Okt. 2021,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: SPOFIZE, Werndorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Referent: FM Helfried Reimoser
Kosten: 115 € pro Person

Webinar: Grundlagen der Lama- und Alpakahaltung



TGD

Termin: Do., 21. Okt. 2021, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: Ing. Gerhard Rappersberger
Kosten: 35 € gefördert
70 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 07. Okt. 2021

Klauengesundheit und -pflege bei Schafen

TGD

Termin: Fr., 22. Okt. 2021, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Graz
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 49 € gefördert
98 € ungefordert

Vorbereiten & Präsentieren von Pferden

Termin: Fr., 22. Okt. 2021, 09:00 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Graz
Referent: Ing. Walter Werni, Stefan Werni
Kosten: 49 € gefördert
98 € ungefordert

Fischbe- und verarbeitung

Termin: Fr., 05. Nov. 2021, 14:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Neudorf, Wildon
Referent: FM Helfried Reimoser
Kosten: 58 € pro Person

Funktionelle Klauenpflege für Rinder

TGD

Termin: Mi., 09. - Do. 10. Nov. 2021,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Graz
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: 144 € gefördert
288 € ungefordert

Webinar: Fruchtbarkeit der Kuh Tierbeobachtung und Management



TGD

Termin: Do., 11. Nov. 2021, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 25 € gefördert
50 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Do, 28. Okt. 2021



Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb



TGD

Termin: Do., 18. Nov. 2021, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 35 € gefördert
70 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 04. Nov. 2021

Forellenteichwirtschaft

TGD

Termin: Fr., 19. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Öhlmühle und Fischzucht Neuhold, St. Veit
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referent: Dr. Christian Bauer
Kosten: 68 € pro Person

Grundlagen der Pferdehaltung

Termin: Fr., 19. Nov. 2021, 13:00 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Thal bei Graz
Referent: Ing. Walter Werni
Kosten: 49 € gefördert
98 € ungefordert

Webinar: Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege



TGD

Termin: Mi., 24. Nov. 2021, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Dauer: 2 UE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 10. Nov. 2021

Webinar: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht



TGD

Termin: Do., 25. Nov. 2021, 13:30 bis 15:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: DI Karl Wurm
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 11. Nov. 2021

Onlineworkshop: Wie kommt die Schnecke auf meinen Teller?



Termin: Fr., 26. Nov. 2021, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Pamela Mayr-Prutsch
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Fr, 12. Nov. 2021

Tiersignale, Krankheitszeichen & Tierwohl Rind

TGD

Termin: Mo., 06. Dez. 2021, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schilcherlandhof, Stainz
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 46 € gefördert
 92 € ungefordert

Parasiten beim Rind

TGD

Termin: Di., 07. Dez. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Dorfwirt Müller, Bärnbach
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 46 € gefördert
 92 € ungefordert

Webinar: Eutergesundheit



TGD

Termin: Di., 14. Dez. 2021, 13:30 bis 15:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referentin: DI Alina Kofler
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Di, 30. Nov. 2021

Webinar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen - Notfälle im Stall



TGD

Termin: Mi., 15. Dez. 2021, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Dauer: 3,5 UE
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 35 € gefördert
 70 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 01. Dez. 2021

Webinar: Parasiten bei Schafen und Ziegen



TGD

Termin: Mi., 19. Jan. 2022, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Dauer: 2 UE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 05. Jan. 2022



Webinar: Fütterung und Tiergesundheit Mutterkuh und Rindermast



TGD

Termin: Di., 25. Jan. 2022, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: DI Karl Wurm
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Di, 11. Jan. 2022

Webinar: Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege



TGD

Termin: Mi., 26. Jan. 2022, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Dauer: 2 UE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 12. Jan. 2022

Webinar: Mein neugeborenes Kalb gut durch die ersten 4 Lebenswochen begleiten

Termin: Mi., 09. Feb. 2022, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 26. Jan. 2022

Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege Aufbaukurs Entzündungen

Termin: Mi., 09. Feb. 2022, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Kosten: 35 € gefördert
 70 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 26. Jan. 2022

Tierwohl bei Rindern & Muttergebundene Aufzucht

Termin: Mi., 10. Feb. 2022, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Graz
Anrechnung: 1 Stunden TGD
Referent:in DI Matthias Pölz; Isabella Hiebaum, MSc
Kosten: 30 € gefördert
 60 € ungeförderter

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

Termin: Di., 15. Feb. 2022, 13:30 bis 15:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referent: DI Karl Wurm
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Di, 01. Feb. 2022

Onlineworkshop: Die häufigsten Irrtümer in der Klauenpflege

Termin: Di., 08. Mrz. 2022, 19:00 bis 20:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Termin: Di., 29. Mrz. 2022, 19:00 bis 20:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: 43 € gefördert
 86 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Di, 22. Feb. 2022

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht

Termin: Mi., 16. Mrz. 2022, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Referentin: Dr. Bettina Fasching

Kosten: 35 € gefördert
 70 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 02. Mrz. 2022

Pferdebeurteilung - das geschulte Auge für Pferde

Termin: Fr., 25. März 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Thal bei Graz
Referent: Ing. Walter Werni
Kosten: 79 € gefördert
 158 € ungeförderter

Weidemanagement und Pferdefütterung

Termin: Do., 21. Apr. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Grottenhof, Thal bei Graz
Referent: Ing. Walter Werni, DI Dr. Wolfgang Angeringer
Kosten: 79 € gefördert
 158 € ungeförderter

Säumen - eine alte Tradition wird wiederentdeckt

Termin: Fr., 29. Apr. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Freilichtmuseum Stübing, Stübing
Referent: Reto Dürst, Christof Gerlitz
Kosten: 195 € gefördert
 390 € ungeförderter

**GREEN CARE**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at
Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
 LFI Steiermark,
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark.at

WEBINAR: Mein Green Care Angebot erfolgreich vermarkten

Zielgruppe:
 Green Care zertifizierte Betriebe, Betriebe mit Green Care Angebot, Interessierte Landwirt:innen, die Green Care Angebote auf Ihrem Hof entwickeln und umsetzen.

Starttermin: Do., 27. Jan. 2022, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Dauer: 2 UE
Referentin: Ingeborg Berta Hofbauer
Kosten: 20 € gefördert
 100 € ungeförderter
Anmeldung: Bis spätestens Do, 13. Jan. 2022



BIO - LANDWIRTSCHAFT

Nähere Informationen zu den Inhalten, Referent:innen und Preisen der Kurse

finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Grüner Acker - Praxisseminar

Termin: Di., 21. Sept. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Mensch-Tier-Beziehung, Rinderhandling (Grundkurs)

Termin: Di., 19. Okt. 2021, 09:00 bis 15:30 Uhr
Ort: Gasthaus Klapsch, Deutschlandsberg

Einführung in die Bio-Bienenhaltung

Termin: Fr., 05. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bio-Zuchtsauenhaltung in kleinen Betrieben

Termin: Do., 18. Nov. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Grottenhof, Thal bei Graz

Gesunde Lunge bei Rindern

Termin: Mi., 24. Nov. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Grottenhof, Graz

Grundlagen der Bio-Landwirtschaft (2-tägig)

Termin: Di., 30. Nov. 2021, 08:30 bis 17:00 Uhr
Termin: Mi., 01. Dez. 2021, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Wintergemüsebau

Termin: Di., 15. Feb. 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Landwirtschaftliche Fachschule Wies, Wies

Gesicherte Nährstoffversorgung am Bio-Acker über Fruchtfolge und Düngung

Termin: Do., 17. Feb. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Landwirtschaftliche Fachschule Wies, Wies

Einstieg in den Bio-Kräuterbau

Termin: Do., 17. März 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Landwirtschaftliche Fachschule Wies, Wies

Lebendige Äcker - Bunte Vielfalt am Acker

Termin: Mi., 06. April 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Grottenhof, Graz



DIREKTVERMARKTUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Der richtige Weg zum Edelbrand für Neueinsteiger

Termin: Di., 12 und Mi., 13. Okt. 2021, jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, Ing. Georg Innerhofer
Kosten: 155 € gefördert
310 € ungefordert

Webinar: Was darf ich ohne Gewerbeschein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung



Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen, die Zuverdienstmöglichkeiten im Rahmen der Landwirtschaft anstreben oder bereits aufgebaut haben

Termin: Di., 19. Okt. 2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Mag. Renate Schmolz
Mag. Doris Noggler
DI Irene Strasser
Kosten: 30 € gefördert
60 € ungefordert

Webinar: Was gehört auf's Etikett?



Termin: Mo., 08. Nov. 2021, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Termin: Di., 08. Feb. 2022, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Berater:innen für Direktvermarktung
Kosten: 26 € gefördert
52 € ungefordert

Most und Obstwein selbst gemacht

Termin: Di., 09. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, Michael Pörtl
Kosten: 77 € gefördert
154 € ungefordert

Webinar: Automaten und Selbstbedienungsläden in der Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen, die Ihre eigenen Produkte bereits über SB-Läden/Automaten vertreiben bzw. zukünftig vertreiben wollen.

Termin: Di., 16. Nov. 2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: DI Irene Strasser
 Mag. Michaela Perstling, LBG Steiermark
 Gudrun Glawischig, BEd., LBG Österreich
 Mag. Renate Schmoll
Kosten: 30 € gefördert
 60 € ungefordert

Was gehört auf's Etikett?

Termin: Mi., 17. Nov. 2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Referentin: DI Irene Strasser
Kosten: 28 € gefördert
 56 € ungefordert

Hygieneschulung f. bäuerliche Lebensmittelunternehmen

Termin: Do., 18. Nov. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Herlwirt, Ligist
Termin: Mi., 01. Feb. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Kirchenwirt Bernhardt, Hengsberg
Termin: Mi., 15. Feb. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Referentin: Ing. Renate Edegger
Kosten: 32 € gefördert
 64 € ungefordert

Webinar: Nachhaltig verpackt zu den Kund:innen

Termin: Mi., 01. Dez. 2021, 13:30 bis 16:30 Uhr
Termin: Di., 08. Mrz. 2022, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: ONLINE—ZUHAUSE
Referentin: Berater:innen für Direktvermarktung
Kosten: 35 € gefördert
 70 € ungefordert

Sensorikkurs für Most- EdelbrandproduzentInnen

Termin: Di., 21. Dez. 2021, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer
Kosten: 42 € gefördert
 84 € ungefordert

Onlinekurs: Produktfotos mit dem Smartphone

Dauer: ca. 5 Stunden
Kosten: 40 €

Onlineworkshop: Impulse für Buschenschenker:innen

Termin: Mi., 01. Dez. 2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent:in: Birgit Schulhofer
 Ing. Werner Luttenberger
 Dipl.-Päd. Eva Maria Lipp
Kosten: 34 € gefördert
 68 € ungefordert

Webinar: Stromkosten sparen in der Direktvermarktung

Termin: Mi., 12. Jan. 2022, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Mag. Thomas Loibnegger
Kosten: 20 € gefördert
 40 € ungefordert

Herstellung von Käse - und Sauermilchprodukten

Termin: Mi., 02. Feb. 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Matthias Pölzl
Kosten: 86 € gefördert
 172 € ungefordert

Mozzarella und Ricotta

Termin: Mi., 16. März 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: 86 € gefördert
 172 € ungefordert

Hygiene und Allergenauszeichnung für Feste

Termin: Do., 25. März 2022, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Landhof Steinbäck, Pirkhof
Referent: Ing. Renate Edegger
Kosten: 38 € pro Person

Herstellung von Grillkäse

Termin: Mi., 06. Apr. 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: 86 € gefördert
 172 € ungefordert

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Termin: Di., 19. Apr. 2022, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: Ing. Georg Innerhofer
Kosten: 53 € gefördert
 106 € ungefordert

Onlinekurs: Allergeninformation

Dauer: 1,5 Stunden
Kosten: 15 €

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

Termin: Di., 26. Apr. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: 77 € gefördert
 154 € ungefordert

Schaf und Ziegenkäsekurs

Termin: Mi., 27. April 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Hofmolkerei Tax, Köflach
Referent: Rupert Tax
Kosten: 86 € gefördert
 172 € ungefordert

Herstellung von Speiseeis für bäuerliche Direktvermarkter

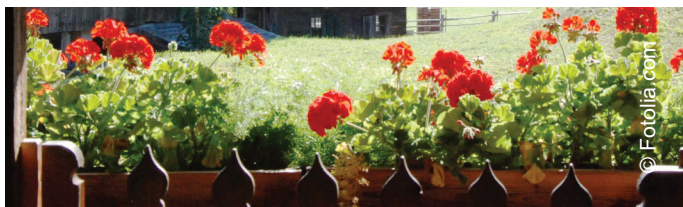
Termin: Mi., 11. Mai 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovannelli
Kosten: 86 € gefördert
 172 € ungefordert

Onlinekurs: Hygieneschulung

Dauer: 1,5 UE
Kosten: 15 €

Onlinekurs: Filmen mit Smartphone

Dauer: ca. 3 Stunden
Kosten: 30 €

**URLAUB AM BAUERNHOF**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
 LFI Steiermark,
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark.at

Webinar: Urlaub am Bauernhof - gewerblich geführt?

Termin: Mi., 03. Nov. 2021, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Termin: Mi., 23. Mrz. 2022, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Mag. Claudia Lenger
Kosten: 45 € gefördert
 90 € ungefordert

Webinar: Die richtige Rechnungslegung in der bäuerlichen Gästebewerbergung

Termin: Mi., 17. Nov. 2021, 18:00 bis 19:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Termin: Mo., 07. Feb. 2022, 18:00 bis 19:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Referentin: Mag. Doris Noggler
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert

Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Termin: Mo., 31. Jän. 2022, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Bildungshaus Retzhof, Wagna

Referent:in: Mag. Doris Noggler
 Mag. Simon Gerhardt
 Mag. Claudia Lenger

Kosten: 82 € gefördert
 164 € ungefordert

Housekeeping- & Hygienemanagement

Termin: Do., 03. März 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: UaB Strabegg, Großklein

Referentin: Anna Scheffer, MAS
Kosten: 90 € gefördert
 180 € ungefordert

**NATUR UND GARTEN****Die Rosskastanie - unser heimischer Seifenbaum**

Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten der Rosskastanie sind in den letzten Jahrzehnten fast in Vergessenheit geraten. Deshalb beschäftigen wir uns in diesem Workshop mit den wertvollen Inhaltsstoffen, besprechen deren Wirkungen und stellen gemeinsam verschiedene Wasch- und Pflegeprodukte her. Die Rosskastanie bietet eine ausgezeichnete biologische und heimische Alternative zu den chemikalienbelasteten Waschmitteln und den weitgereisten indischen Waschnüssen.

Termin: Sa., 09. Okt. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Voitsberg, Voitsberg

Termin: Sa., 16. Okt. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Gasthaus Schweinzer, Lebring

Referentin: Farkas Monika, MAS
Kosten: 28 € inkl. Unterlagen, exkl. Material
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Webinar: Kräuterrecht

Termin: Mi., 20. Okt. 2021, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Mag. Claudia Lenger
Kosten: 30 € gefördert

**Saatgutvermehrung im Hausgarten**

Wie kann ich ganz einfach und unkompliziert in meinem Hausgarten Saatgut vermehren?

Termin: Do., 13. Jän. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Gasthaus Senger, St. Veit
Anmeldung: Barbara Zenz (0676 / 7577205)

Termin: Do., 17. Feb. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Gasthaus Kirchenwirt, Hitzendorf

Referentin: Scheidl Irmgard

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Sortenraritäten im Garten

Termin: Di., 01. Feb. 2022, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Gasthaus Strohmaier, Wildon
Anmeldung: Regina Zöbl (0664 / 2074899)

Termin: Mo., 07. März 2022, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Gasthaus Post, St. Nikolai

Anmeldung: Braunegger Margarete (0676 / 7611388)

Referentin: Scheidl Irmgard

Kosten: 10 € pro Person

Erlebnis Wildkräuter

Wildkräuter erkennen, sammeln, verarbeiten und genießen!

Termin: Fr., 20. Mai 2022, 14:00 bis 18:00
Ort: Fachschule Maria Lankowitz

Referent: Dipl.-Päd. Ing. Christine Schutti

Kosten: 25 € inkl. exkl. Lebensmittel

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

**PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT****Natureseifen herstellen**

Ich zeige wie man hochwertige Seifen mittels Kaltsiedeverfahren herstellen kann. Dazu verwenden wir Fette und Öle die in der Umgebung wachsen, Ätherische Öle zum Beduften und natürliche Farben pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs.

Zum Kurs bitte alte Bekleidung mitbringen da das Ganze oftmals eine ziemliche "Sauerei" wird.

Aprobos Sauerei - Aus Schweineschmalz wurde und wird hervorragende Seife gemacht.

Termin: Sa., 23. Okt. 2021, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Voitsberg, Voitsberg

Termin: Sa., 30. Okt. 2021, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Hügellandhof, Schemerlhöhe

Referentin: Alexandra Koch

Kosten: 29 € exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524

**Edler Türkranz mit Schätzen aus der Natur**

Die Natur gibt haltbare Materialien, Flechten, Zapfen, Beeren, etc. ... bringen wir ihren Duft edel, stilvoll und natürlich auf die Tür um Liebe, Freude und Schutz zu verbreiten!

Termin: Mi., 03. Nov. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Voitsberg, Voitsberg

Termin: Mi., 17. Nov. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Leibnitz, Leibnitz

Referent: Petra Vollmann, Meisterfloristin

Kosten: 28 € pro Person, exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Handlettering Grundkurs - Weihnachten

Schönes Schreiben? Letterliebe für Jeden.

In diesem Grundkurs erlernen Sie wie schön Handschrift sein kann, fernab der digitalen Zeit. Handgeschriebene Billets bis hin zu verzierter Dekoration. Passend zur Weihnachtszeit entstehen wunderschöne Kunstwerke aus der eigenen Hand.

Am Ende des Kurses wartet auf Sie eine selbst beschriebene kleine Überraschung.

Termin: Sa., 06. Nov. 2021, 09:00 bis 13:30 Uhr

Ort: Gasthaus Lazarus, Mooskirchen

Termin: Sa., 13. Nov. 2021, 09:00 bis 13:30 Uhr

Ort: Bezirkskammer Leibnitz

Referentin: Cornelia Landschützer

Kosten: 68 € inkl. Starterset mit Stiften und Unterlagen

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524

E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

**Gemeinsam glücklich am Hof**

Vortrag „Gemeinsam glücklich am Hof“, der Vortrag zu "Glücksgriff Bauernhof: Persönliche Erfüllung ernten"

Zu viele Landwirte sind „eigentlich“ ganz glücklich, aber wirkliche Begeisterung für ihr Leben, den Betrieb und die Glücksmomente, die sie uns bieten fehlt. Doch es liegt an uns, ob wir das gemeinsame Leben am Hof (egal ob in der Partnerschaft, der Familie oder mit mehreren Generationen) als große Bereicherung oder vielmehr als große Belastung betrachten: das Glück wohnt in unseren eigenen Köpfen!

Termin: Mi., 10. Nov. 2021, 19:00 bis 20:30 Uhr

Ort: Online

Referentin: Mag.^a Christina Wunsch

Kosten: € 15,00

Anmeldung: bis spät. Mi., 03. Nov. 2021
Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder

E obersteiermark@lfi-steiermark.at

**Räuchern mit heimischen Kräutern & orientalischen Harzen**

Zwischen alten Traditionen und neu erworbenem Wissen bewegt sich das Räuchern das wir in der Gesellschaft neu entdeckt haben. Die Alten wussten schon was sie tun! Ob sie es wussten, oder spürten sei dahingestellt. Heute weiß man jedenfalls das Dufte auf unserer Unterbewussten Ebenen Einiges zu bewirken vermögen. Welche Rolle der Rauch dabei spielt können wir gemeinsam erfahren.

Termin: Fr., 19. Nov. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Gasthaus Lazarus, Mooskirchen

Termin: Fr., 26. Nov. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Bezirkskammer Leibnitz, Leibnitz

Referentin: Alexandra Koch

Kosten: 25 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524

E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Bienenwachstücher statt Plastikfolie

Du bist offen für neue Ideen im schonenden Umgang mit unserer Umwelt? Die Achtung vor unserem Planeten ist dir wichtig? Das Bienenwachstuch ist eine lange vergessene, nachhaltige Form der konservierenden Umhüllung von Lebensmitteln. Nach einer Einführung zum Thema Bienen widmen wir uns der Herstellung von Wachstüchern.

Am Ende des Workshop hältst du deine selbst erzeugten Bienenwachstücher in Händen und nimmst das Wissen um dessen Herstellung mit nach Hause!

Termin: Di., 23. Nov. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Seminarraum Posch Hendl, Heimschuh

Termin: Di., 30. Nov. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Ort wird bekanntgegeben, Raum Ligist

Referent:in: Judit und Karl Klaindl

Kosten: 32 € inkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524

E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Onlineworkshop:**Natürliche Haushaltsreiniger gemeinsam herstellen**

Termin: Di., 23. Nov. 2021, 16:00 bis 17:30 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Referentin: Mag. Anita Winkler

Kosten: 24 € gefördert

48 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Di, 09. Nov. 2021

Onlineworkshop: Pechsalbe selber machen

Termin: Do., 25. Nov. 2021, 16:00 bis 17:30 Uhr

Ort: ONLINE - ZUHAUSE

Referent: Tina Rosenkranz, MA

Kosten: 24 € gefördert

48 € ungefordert

Anmeldung: Bis spätestens Do, 11. Nov. 2021

Weihnachtswerkstatt, selbstgemachte Kosmetikgeschenke, die viel Freude machen

Nach einer kurzen Einführung in die „Grüne Kosmetik“ tauchen wir ein in die Welt der weihnachtlichen Düfte und produzieren natürliche Pflegeprodukte. Verschiedene Rezepturen, wertvolle Zutaten und hübsche Gläschen für Pflegeöle, Wärme-Socken-Balsam, Lippenpflege und hautverwöhnende Badeszusätze stehen bereit. Gestärkt mit einem Gewürzoxymel und mit guter Laune werden wir in unserer „Weihnachtswerkstatt“ wunderbare persönliche Geschenke anfertigen.

Termin: Sa., 27. Nov. 2021, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Pfarrsaal Hitzendorf
Referentin: Monika Farkas, MAS
Kosten: 28 € inkl. Unterlagen, exkl. Material
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Kreativ verpacken mit Naturmaterial

Für Alle, die nachhaltig denken und Freude am Schenken haben.
 Es muss keine Folie sein und kein Geschenkpapier.
 Wir hübschen unser Geschenke mit versch. Papier-Resten auf und geben ihnen noch einen persönlichen Natur-Touch. So liegt absolut die Freude auf beiden Seiten.

Termin: Mi., 01. Dez. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Voitsberg, Voitsberg
Referentin: Petra Vollmann
Kosten: 23 € pro Person, exkl. Material
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

**Onlineworkshop: Haben Konflikte auch positive Eigenschaften?**

Termin: Mi., 01. Dez. 2021, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Isabella Jonke
Kosten: 25 € gefördert
 50 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 17. Nov. 2021

Onlineworkshop: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Salbe

Termin: Do., 09. Dez. 2021, 16:00 bis 17:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: 24 € gefördert
 48 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 25. Nov. 2021

Onlineworkshop: Schmierseife selber machen!

Termin: Mi., 15. Dez. 2021, 16:00 bis 17:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: 24 € gefördert
 48 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 01. Dez. 2021

Onlineworkshop: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Deo

Termin: Do., 16. Dez. 2021, 16:00 bis 17:30 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referent: Tina Rosenkranz, MAA
Kosten: 24 € gefördert
 48 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Do, 02. Dez. 2021

Onlineworkshop: Pflanzendüfte Ätherische Öle und die Wasserdampfdestillation

Termin: Mi., 16. Feb. 2022, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: ONLINE - ZUHAUSE
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: 34 € gefördert
 68 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens Mi, 02. Feb. 2022

Frauen zwischen gefordert und überfordert

Managen Sie Ihre Arbeit nicht Ihre Zeit. Wieviel Perfektionismus brauche ich um (un)glücklich zu sein? Zeit- & Arbeitstipps für den beruflichen und privaten Alltag. Der Tag ist immer zu kurz.

Eigene Stärken richtig einsetzen - mit mehr Klarheit über die eigenen Werte und Ziele.

- Was kann ich wirklich gut? Was sind meine Stärken?
- Wie viele Stunden hat der Tag? Weniger ist mehr!
- Was brauche ich um glücklich & zufrieden zu leben? Welcher Wert bestimmt mein Leben?

Termin: Do., 17. Feb. 2022, 18:30 bis 20:00 Uhr
Ort: Gasthaus Kaufmann, Premstätten
Referentin: Mag. Andrea Mauer MBA
Kosten: 15 € pro Person
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Handlettering Grundkurs - Frühling & Ostern

Schönes Schreiben? Letterliebe für Jeden.

In diesem Grundkurs erlernen Sie wie schön Handschrift sein kann, fernab der digitalen Zeit. Handgeschriebene Billets bis hin zu verzierter Dekoration. Passend zur Frühlingszeit entstehen wunderschöne Kunstwerke aus der eigenen Hand.

Am Ende des Kurses wartet auf Sie eine selbst beschriebene kleine Überraschung.

Termin: Sa., 05. März 2022, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: Gasthaus Lazarus, Mooskirchen

Termin: Sa., 26. März 2022, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: Gasthaus Schweinzger, Lebring

Referentin: Cornelia Landschützer

Kosten: 68 € inkl. Starterset mit Stiften und Unterlagen

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Handlettering Fortgeschrittene

Aufbauend auf den Grundkurs kann in diesem Fortgeschrittenen Kurs das erlernte ausgebaut werden. Wie können schöne Schriftzüge noch farblich hinterlegt werden und eine Karte noch stilvoller beschrieben werden.

Termin: Sa., 05. März 2022, 14:00 bis 18:30 Uhr
Ort: Gasthaus Lazarus, Mooskirchen

Termin: Sa., 26. März 2022, 14:00 bis 18:30 Uhr
Ort: Gasthaus Schweinzger, Lebring

Referentin: Cornelia Landschützer

Kosten: 68 € inkl. Starterset mit Stiften und Unterlagen

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



© Fotolia.com

Lockerlassen - Einfach machen, weniger denken

Morgens aufgewacht und schon auf Turbo geschaltet: Unser Gehirn vollbringt jeden Tag Höchstleistungen. Immer mehr denken, mehr erreichen! Für viele ist das der richtige Weg, denken sie. Da wir jeden Tag Bestleistungen erzielen möchten, um erfolgreicher zu sein oder ständig an unserer eigenen Haltung arbeiten, haben wir verlernt, die Gedanken bewusst schweifen zu lassen. Können wir eigentlich auch einfach einmal »nicht denken«? Und wenn ja, können wir, wenn wir die Kontrolle abgeben, trotzdem noch an die Spitze oder zum Glück gelangen?

Termin: Do., 24. März 2022, 18:30 bis 20:00 Uhr
Ort: Gasthaus Putzer, Rassach

Referentin: Christine Gruber, Gesundheitsbegleiterin

Kosten: 10 €

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Dirndlfrisuren-Workshop

Eine Flechtfrisur gehört zum Dirndl wie Kernöl zum Salat. Und damit dem perfekten Auftritt in Tracht nichts mehr im Wege steht, lernen Sie in diesem Workshop drei leichte Dirndlfrisuren mit großer Wirkung.

Die Frisuren werden an einem Model vorgezeigt und anschließend von den Teilnehmerinnen in Zweiergruppen aneinander nachgemacht. Tipps und Tricks, wie die Frisur wilde Tänze und stürmische Tage übersteht, sind ebenso inkludiert wie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für Zuhause.

Termin: Fr., 22. Apr. 2022, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarrsaal Hitzendorf

Referent: Christina Riemer, Schminkkästchen

Kosten: 24 € pro Person

Mitbringen: mind. Schulterlanges Haar

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



© Christina Riemer

Ein Gespräch, viele Meinungen, ein Ziel

Warum reden wir immer wieder an einander vorbei?

Was sind die Herausforderungen im täglichen Gespräch mit der jüngeren/älteren Generation?

Wie kann ein respektvoller Umgang & Dialog gelingen.

Termin: Do., 28. April 2022, 18:30 bis 20:00 Uhr
Ort: Kirchenwirt Bernhardt, Hengsberg

Referentin: Mag. Andrea Mauer MBA

Kosten: 15 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Lebensqualität
Bauernhof

Das bäuerliche Sorgentelefon – telefonische Hilfe zum Ortstarif:

☎ 0810/676 810

MO bis FR von 8.30 bis 12.30 Uhr (ausgenommen gesetzliche Feiertage!)

Das bäuerliche Sorgentelefon ist eine niederschwellige ersteAnlaufstelle bei kleinen und großen Problemen.

Psychosozial geschulte Ansprechpartnerinnen und -partner hören zu und helfen beim Finden von Lösungsmöglichkeiten.



Stoffdruck mit alten Modellen

Mit einer Auswahl aus 600 verschiedenen alten Holz- und Metallmodellen wird ein sehr altes Handwerk wieder neu entdeckt. Es entstehen wunderbare Unikate, da der kreativen Stoffdruckkunst keine Grenzen gesetzt sind.

Termin: Sa., 29. April 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Schule Schwanberg

Termin: Sa., 14. Mai 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Ort wird bekannt gegeben, Raum Voitsberg

Referentin: Gabriele Degen

Kosten: 50 € inkl. Farben exkl. Materialkosten

Mitbringen: Vorgewaschene Stoffe zum Bedrucken, Schürze als Schutz, Stoffreste

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Ätherische Öle treffen auf natürliche Hautbalsame

Aromatherapie ist eine duftenden Möglichkeit auf körperlicher und Emotionaler Ebenen Einklang und Ruhe zu schaffen. Die Anwendung in der Duftlampe, dem Diffuser oder als Spray ist mittlerweile weithin bekannt.

Die Anwendung über Die Haut erweitert die Möglichkeiten sehr und ist in der richtigen Dosierung ein wunderbares Hilfsmittel im Alltag, um hautnah zu erleben wie Öle wirken.

Am Ende des Kurses, bekommt jede Teilnehmerin Proben der jeweils hergestellten Balsame mit.

Termin: Di., 28. Sept. 2021, 19:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Pichlingerhof, Söding

Termin: Fr., 01. Okt. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Voitsberg, Voitsberg

Termin: Fr., 15. Okt. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gasthaus Theisslwirt, Semriach

Termin: Fr., 29. Okt. 2021, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Leibnitz, Leibnitz

Referentin: Alexandra Koch

Kosten: 25 € exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Allerheiligen Striezel

Mit Wissenswertem rund um die Teigführung, Teigverarbeitung und Flechttechniken werden wunderschöne und geschmackvolle Gebäcke hergestellt. Volkskundliche und technologische Informationen zur Herstellung der Gebäcke Umsetzung im Praxisteil - Striezel in verschiedenen Variationen.

Termin: Fr., 22. Okt. 2021, 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Fachschule Maria Lankowitz

Referentin: Dipl. Päd. Eva Maria Lipp

Kosten: 50 € inkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Rundum Darmgesund - Darmbakterien auf der Spur

Unser Darm steckt voller Sensibilität, Verantwortung und Leistungsbereitschaft. Er trainiert unser Immunsystem und stellt Energie bereit. Die Mikroorganismen im Darm wirken auf Gehirn, Appetit, Schlaf und Stimmung. Im Workshop begeben wir uns auf die Reise, die vielfältigen Funktionen des Darms zu erforschen, lernen die praktische Umsetzung einer darmunterstützenden Ernährung kennen und Maßnahmen für eine natürliche Darmpflege.

Termin: Fr., 29. Okt. 2021, 19:00 bis 20:30 Uhr

Ort: Schwanberger Stüberl, Schwanberg

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
Petra Höfler (0676/415385)
Maria Resch (0664/1013016)
Maria Reinisch (0676/4415385)



Oxymel - Heilnahrung aus der Antike

In diesem Workshop lassen wir Jahrtausende altes Wissen wieder aufleben und entdecken die heilende Wirkkraft und die Verwendungsgebiete der verschiedensten Oxymel-Zubereitungen für die innerliche und äußerliche Anwendung. Mit Oxymel stärken wir nicht nur unser Immunsystem, sondern können auch gegen viele Beschwerden vorbeugen.

Termin: Di., 09. Nov. 2021, 17:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Pichlingerhof, Söding

Referentin: Monika Farkas, MAS

Kosten: 21 € inkl. Unterlagen, exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Fermentieren von Gemüse

Wie wird Gemüse haltbar und noch dazu ohne Nährstoffverluste und reich an Milchsäurebakterien?

Gemüse kann durch fermentieren nicht nur haltbar gemacht werden sondern ist noch dazu auch kostengünstige Methode um zu konservieren.

Termin: Di., 23. Nov. 2021, 17:00 bis 20:30

Ort: Jugendzentrum Bad Schwanberg

Referentin: Seminarbäuerin Anneliese Pratter

Kosten: 25 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
Petra Höfler (0676/4415385)
Maria Resch (0664/1013016)
Maria Reinisch (0676/4415385)

**Feste Knochen für ein langes Leben
Osteoporose vorbeugen**

Während des gesamten Lebens ist die Knochensubstanz ständig im Auf-, Um- und Abbau. Damit der Abbau nicht überwiegt, sollte jeder selbst etwas beitragen. Bewegung und Ernährung haben eine bedeutende Auswirkung auf die Knochengesundheit. In diesem Vortrag erfahren Sie mehr über die Entstehungsfaktoren von Osteoporose, was Sie dagegen tun können und bekommen Ernährungs- und Bewegungsempfehlungen in Theorie und Praxis.

Termin: Mi., 24. Nov. 2021, 18:00 bis 19:30 Uhr

Ort: Gasthaus Dorfwirt, Frohnleiten

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin

Kosten: 10 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Demenz geht uns alle an

Fast jeder von uns ist bereits einmal in seinem Leben mit dem Thema „Demenz“ in irgendeiner Form in Berührung gekommen – und alle sprechen darüber. - Aber was ist denn nun Demenz? Erfahren Sie mehr über Demenzformen, Diagnose, Warnzeichen, Ursachen, Behandlungsmöglichkeiten und den Verlauf der Erkrankung im Detail.

Termin: Mi., 02. Feb. 2022, 19:00 bis 21:30 Uhr

Ort: Kirchenwirt Bernhardt, Hengsberg

Termin: Mi., 09. Feb. 2022, 19:00 bis 21:30 Uhr

Ort: Gasthaus Theisslwirt, Semriach

Referentin: DSB/A Barbara Fleck, MA
Gerontologin, Demenztrainerin

Kosten: 15 € pro Person

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Salben rühren

Vom Lippenbalsam und Ringelblumensalbe bis hin zum Deo. Es wird alles natürlich hergestellt.

Termin: Sa., 12. Feb. 2022, 09:00 bis 12:00

Ort: FS Maria Lankowitz

Referentin: Dipl.-Päd. Ing. Christine Schutti, Kräuterpädagogin

Kosten: 25 € exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

**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.

Termin: Do., 17. März 2022, 18:30 bis 20:00 Uhr

Ort: Kirchenwirt Bernhardt, Hengsberg

Referentin: Christine Gruber, Gesundheitsbegleiterin

Kosten: 10 €

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Naturdeos - frisch, wirksam und gesund

In diesem Workshop besprechen wir natürliche desodorierende Wirkstoffe, schöpfen aus altem Wissen und stellen gemeinsam einige Deodorants für unterschiedliche Bedürfnisse her. Diese natürlichen und hochwirksamen Deos sind nicht nur gesünder, sondern auch günstig und einfach in der Zubereitung – so machen wir uns unabhängig und schonen Körper, Umwelt und Geldbörse.

Termin: Sa., 23. April 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Ort wird bekanntgegeben, Raum Ligist

Referentin: Monika Farkas, MAS

Kosten: 28 € inkl. Unterlagen, exkl. Material

Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
T 0316/713171 - 4524
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



Das Kochbuch der Steirischen Seminarbäuerinnen mit den besten Rezepten für den Alltag und Festtag.

Bestellungen unter:
0316/8050-1292 oder blk@lk-stmk.at

Kosten: 19,90€

Kräuterduft aus der Backstube

Verschiedene Kräuter werden in der Backstube veredelt und zu duftenden Germgebäck und Brot verarbeitet.

Termin: Sa., 07. Mai 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Fachschule Maria Lankowitz
Referent: Dipl.-Päd. Ing. Ingrid Fröhwein Brotsommelier
Kosten: 30 € exkl. Lebensmittel
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



Die pflanzliche Hausapotheke

Apotheker Mag. Bernd Fink wird in theoretischen Teil uns viele Kräuter beschreiben und näherbringen. Es werden viele Kräuter in der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies gemeinsam besichtigt und erkundet. Im praktischen Teil werden gemeinsam verschiedene Produkte hergestellt.

Termin: Di., 31. Mai 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Versuchsstation für Spezialkulturen, Wies
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: 84 € gefördert
 168 € ungefordert
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark.at



Sonnenschutz und Sommerpflege

Der Sommer naht und damit auch die Sorge, wie man die Haut am besten und natürlichsten vor Sonnenschäden schützen kann. Die „Grüne Kosmetik“ hat auch hier viele hilfreiche und wertvolle Rezepturen parat. Unsere pflanzlichen Helfer (Karotte, Ringelblume, Hauswurz,...) schützen, pflegen und regenerieren unsere Haut ganz ohne problematische Inhaltsstoffe. In diesem Workshop lernen wir die Wirkungsweise unserer Pflanzen aus Küche und Garten näher kennen, besprechen verschiedene Zubereitungen und stellen gemeinsam einen Sonnenschutzbalsam und weitere Pflegeprodukte her, um gut gepflegt und geschützt die Sommermonate genießen zu können.

Termin: Sa., 21. Mai 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Volksschule Stiwwoll, Stiwwoll
Referentin: Monika Farkas, MAS
Kosten: 28 € inkl. Unterlagen, exkl. Material
Anmeldung: Bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung
 T 0316/713171 - 4524
 E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at



Werden Sie Fan unserer Facebook-Seite!

Auf Facebook LQB - Lebensqualität Bauernhof erhalten Sie wöchentlich Tipps für ein Leben mit Qualität.

Besuchen sie auch unsere Homepage
www.lebensqualitaet-bauernhof.at



DIGITALES LERNEN - ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Onlinekurse - Ein Seminar in den eigenen vier Wänden

ONLINEKURSE

Sie haben keine Zeit, an einem bestimmten Tag zu einem bestimmten Ort zu reisen, wollen aber trotzdem Ihr Wissen erweitern? Mit einem E-Learning Kurs können Sie unabhängig von Zeit und Ort einen Kurs absolvieren und dies im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus am eigenen PC.



AKTUELLE ONLINEKURS-ANGEBOTE
 Demoversionen und Anmeldung unter
www.stmk.lfi.at/onlinekurse



WEBINARE UND FARMINARE

Das WEBINAR ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit an einem bestimmten Ort stattfindet. Es bietet den TeilnehmerInnen nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen und Mitdiskutieren.

FARMINARE sind mobile Webinare, die am Bauernhof stattfinden. Die Vortragenden befinden sich dabei direkt im Stall, am Feld, auf der Wiese oder im Wald.

AKTUELLE WEBINAR- UND FARMINAR-ANGEBOTE
 Information und Anmeldung unter www.stmk.lfi.at/webinare-farminare





Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse
finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

GRUNDKOCKURSE

Man(n) kocht - ein Kochkurs für Männer

Termin: Fr., 01., 15., 22., Okt. 2021
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbilchler, Petra Wippl,
Kosten: 160 € pro Person inkl. Lebensmittel u. Rezeptbroschüre

Grundkochschule: Schritt für Schritt i. d. Kunst des Kochens

Termin: Do., 13., 20., 27. Jän 3., 10. Feb. 2022
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbilchler, Petra Wippl
Kosten: 230 € pro Person inkl. Lebensmittel u. Rezeptbroschüre

Kochwerkstatt für Jugendliche u. Studenten: schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte

1. Termin: Mo., 17., 24., Jän. 2022
jeweils 16:00 bis 20:00 Uhr
2. Termin: Di., 12., Mi. 15. Juli 2022
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippl
Kosten: 78 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

JAHRESZEITENKÜCHE

Weihnachtsbäckerei - himmlisch und köstlich

1. Termin: Fr., 26. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
2. Termin: Sa., 11. Dez. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Lebkuchenvariationen - Vorboden des Weihnachtsfestes

Termin: Fr., 03. Dez. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin: Di., 14. Dez. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Kunterbunte Krapfenvielfalt

Termin: Sa., 12. Feb. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Sommerparty - kochen für und mit den Gästen

Termin: Fr., 10. Juni 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

WELLNESSKÜCHE

Schnelle und leichte Küche im Alltag

Termin: Do., 30. Sep. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Fermentieren von Gemüse: natürlich Probiotikum selbst herstellen

Termin: Di., 05. Okt. 2021, 17:00 bis 20:30 Uhr
Referentin: Anneliese Pratter
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Eingekocht - Sommergemüse für den Winter im Glas

Termin: Do., 07. Okt. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Jausenhits im Glas - für Schule, Freizeit und Beruf

Termin: Di., 12. Okt. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Alles Knoblauch - Gemüse, Würzmittel und Medizin

Termin: Fr., 15. Okt. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Susanne Schneider
Kosten: 18 € pro Person inkl. Lebensmittel und Unterlagen

Kochen und backen mit Dampf

Termin: Do., 04. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Genuss gelöffelt:

Köstliches aus der steirischen Suppen- und Eintopfküche

Termin: Di., 09. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Perfect Match:

Foodpairing verstehen und sensorisch erkunden

Termin: Do., 11. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher

Termin: Do., 18. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Wildgerichte - g'sund und s'schmackig

Termin: Sa., 20. Nov. 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Vielfalt aus Biskuitteig

Termin: Fr., 14. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Low Carb Speisen - schnell und geschmackvoll

Termin: Fr., 21. Jän. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Der Chef kocht selbst - Fleischvielfalt

Termin: Sa., 22. Jän. 2022, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referent: Thomas Moyschewitz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Nudeln

Termin: Sa., 29. Jän. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Pikante Blechkuchen, Flammkuchen & Pizzen

Termin: Fr., 04. Feb. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

„Han(s) im Glück“ - kochen und backen mit Hanf

Termin: Sa., 05. Feb. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Essen zum Verführen - für prickelnde Stunden zu zweit

Termin: Fr., 11. Feb. 2022, 17:00 bis 22:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Termin: Do., 17. Feb. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Heimische Getreideküche - neu entdecken

Termin: Fr., 18. Feb. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Polenta, Sterz und Schmarren

Termin: Do., 03. März. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Käsegenuss - eine kulinarische Reise durch die Stmk.

Termin: Fr., 04. März. 2022, 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Tatzl
Kosten: 39 € pro Person

Knödelvariation - Kugelrunder Genuss.

Termin: Fr., 11. März. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Heimischer Fisch - frisch auf dem Tisch

Termin: Fr., 18. März 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Martha Fuchs
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Strudelvielfalt - süß und pikant

Termin: Do., 24. März 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Genussvolle Basenküche

Termin: Fr., 25. März 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Sei ein Glückspilz - Kulturpilze für Genießer

Termin: Di., 29. März 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Einfach gesund kochen auch im Alter

Termin: Sa., 02. April. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbrochure

Süße Kuchen auf dem Blech - vielfältig und schnell

Termin: Do., 07. April 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Vegetarische Küche - köstliches Menü ohne Fleisch

Termin: Fr., 22. April 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag. Anita Winkler
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Burritos, Wraps, Burger - gerollt oder gestapelt

Termin: Do., 28. April 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Muttertagsfrühstück - für den perfekten Morgen

Termin: Sa., 07. Mai 2021, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Christina Thier
Kosten: 69 € Papa und 1 Kind

Steirisch „WOKen“ - schnelle Gerichte aus dem Wok

Termin: Do., 12. Mai 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Milchprodukte hausgemacht

Termin: Do., 02. Juni 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Gemüsekuchen - bunte und gesund

Termin: Do., 09. Juni 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Süße Früchte im Glas - Früchte konservieren

Termin: Sa., 25. Juni 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

BROT UND GEBÄCK**Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen**

Termin: Mi., 29. Sept. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
 Mo., 07. März 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Süße und pikante Germ- und Plunderteiggebäcke

Termin: Mi., 19. Jän 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Vollkornbrot - schmackhaft und bekömmlich

Termin: Mi., 17. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Innovatives Kleingebäck - Formen, Varianten, Spezialitäten

Termin: Di., 23. Feb. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Gebilde- und Flechtgebäcke, Osterbrot und Striezel

Termin: Di., 15. März 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Kreative Brote mit Ölsaatenmehlen

Termin: Mi., 11. Mai 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Duftende Brote

Termin: Mi., 27. April 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Brot backen im Lehmbackofen

Termin: Do., 16. Sep. 2021, 15:00 bis 19:00 Uhr
 Do., 23. Juni 2022, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

GLUTENFREI KOCHEN & BACKEN**Glutenfreie Weihnachtsbäckerei**

Termin: Mo., 22. Nov. 2021, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

Glutenfrei - Germgebäck und Brot

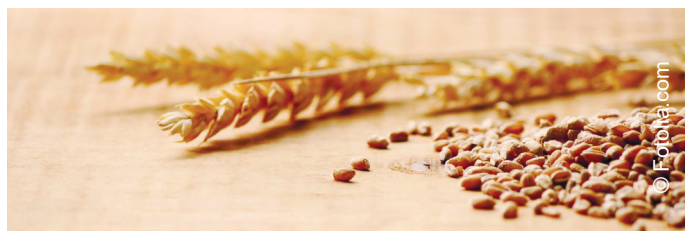
Termin: Di., 15. Feb. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva-Maria Lipp
Kosten: 59 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre

KOCHEN MIT BIOLOGISCHEN LM**Vom „Kopf bis Schwanz“ - Schwein ganz verwertet**

Termin: Sa., 19. Feb. 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr
Referent: Lukas Kain, BSc
Kosten: 119 € pro Person inkl. Lebensmittel u. Rezeptbroschüre

Vegan kochen und backen - frisch, gesund, biologisch

Termin: Fr., 01. Juli 2022, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Johann Ebner
Kosten: 125 € pro Person inkl. Lebensmittel u. Rezeptbroschüre

PRAXISWORKSHOP FÜR KLEINE**Richtig kochen von Anfang an -**
Vom ersten Löffelchen bis zur Familienkost**Termin:** Do., 28. April 2022, 09:00 bis 12:30 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 20 € pro Person inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre**AUS DER SÜßEN KÜCHE****Pralinenherstellung****Termin:** Sa., 04. Dez. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referent: Peter Schmuck
Kosten: 119 € pro Person inkl. Lebensmittel und Unterlagen**COOKINARE****Anmeldung:** blk@lk-stmk.at
nach der Anmeldung werden die Zutatenliste
sowie alle notwendigen Informationen zugesendet.**Technische Voraussetzungen:**Breitbandinternetzugang
(empfohlen mind. ADSL oder LTE),
PC, Notebook od. Tablet
Headset/Kopfhörer oder Lautsprecher**Kosten:** 25 € je Cookinar**Richtig kochen von Anfang an!****Termin:** Fr., 15. Okt. 2021, 09:00 bis 11:00 Uhr
Termin: Fr., 26. Nov. 2021, 09:00 bis 11:00 Uhr
Termin: Fr., 18. Feb. 2022, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl**Eingekocht - Selbstgemachtes auf Vorrat****Termin:** Fr., 22. Okt. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl**Allerheiligenstriezel - Flechtkunst erlernen****Termin:** Fr., 29. Okt. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Lipp**Gemüsevielfalt fermentieren****Termin:** Do., 11. Nov. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Anneliese Pratter**Lebkuchenhaus bauen****Termin:** Do., 25. Nov. 2021, 17:30 bis 20:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Lipp**Adventbrunch****Termin:** Fr., 26. Nov. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Barbara Zenz**Himmlische Weihnachtsbäckerei Mürbteigvariationen****Termin:** Sa., 27. Nov. 2021, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn**Kulinarische Mitbringsel heimische Weihnachtsgeschenke****Termin:** Fr., 03. Dez. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn**Weihnachtsbäckerei Spritzgebäck****Termin:** Di., 07. Dez. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn**Das perfekte Weihnachtsmenü genussvoll und heimisch****Termin:** Fr., 12. Dez. 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer**Schlemmerhits für Kids! Richtig kochen im Familienalltag****Termin:** Di., 18. Jän. 2022, 09:00 bis 11:00 Uhr
Termin: Di., 24. Mai 2022, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referentin: Eva Zach**Brotbackgrundkurs****Termin:** Do., 27. Jän. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp**Faschingskrapfen und Variationen - „narrisch guat“****Termin:** Do., 17. Feb. 2022, 18:00 bis 20:30 Uhr
Referentin: Ing. Magdalena Siegl**Osterbrot - Osterpinzen backen****Termin:** Di., 12. Apr. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp**Süße und pikante Tartes auf steirisch****Termin:** Do., 19. Mai 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp**Mit Putz und Stängel - Obst und Gemüse rundum verwertet****Termin:** Mo., 13. Jun. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp**Cocktails night - mit und ohne Alkohol, fruchtiges aus der Heimat****Termin:** Fr., 24. Jun. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp**Pfiffiges Sommergebäck und Begleiter****Termin:** Di., 28. Jun. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing. Eva Maria Lipp



© Fotolia.com

ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: bis 7 Tage vor Kursbeginn
LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

GRÜNE KOSMETIK Pädagogik

Starttermin: Sa., 25. Sep. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Selbstversorgung und Nachhaltigkeit

Starttermin: Di., 27. Okt. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz u.a

Klauenpflege Grundlehrgang

Starttermin: Mo., 18. Okt. 2021, 8:30 bis 16:30 Uhr
Ort: HBLA Raumberg, Irdning

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Starttermin: Fr., 05. Nov. 2021, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Schule am Bauernhof

Starttermin: Mo., 08. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Brotsensoriker

Starttermin: Mo., 08. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Starttermin: Mo., 08. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

Starttermin: Di., 09. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rinderzuchtzentrum Traboch

Urlaub am Bauernhof

Starttermin: Mo., 15. Nov. 2021, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Mostsommelier

Starttermin: Do., 18. Nov. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Aufbaulehrgang überbetriebliche Klauenpflege

Starttermin: Mo., 10. Jan. 2022, 08:00 bis 16:30 Uhr
Ort: HBLA Raumberg, Irdning

Ölesommiliér mit Schwerpunkt Kürbiskernöl

Starttermin: Di., 08. Feb. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

BodenpraktikerIn für das Grünland

Starttermin: Mi., 16. Feb. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HBLA Raumberg, Irdning

GRIPS® - ganzheitliche Reitpädagogik

Bei der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour® steht der Mehrwert des Reitenlernens im Vordergrund.

Kräuterpädagogik

In vielen Praxismodulen werden fundierte Kenntnisse über die Wild- und Gartenkräuter, das Wildgemüse und das Wildobst vermittelt.

Reitpädagogische Betreuung – FEBS®

In diesem Lehrgang lernen Sie die notwendigen pädagogischen und fachlichen Kenntnisse, um Kinder auf spielerische Weise an den Partner Pferd heranzuführen.

INFO BOX

Webinar

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen

Farminar

Liveübertragung vom Feld, Stall oder aus dem Wald

Cookinar

Trainer:innen bringen das Wissen live in Ihre Küche

Onlineworkshop

Aktiver Austausch live mit Trainer:innen und Teilnehmer:innen

Onlinekurs

jederzeit und ortsunabhängig absolvieren, es können keine Fragen gestellt werden

Zertifikatslehrgang

Blended Learning Format - Präsenzphasen mit digitalem Lernen kombiniert

Ergänzungen zum Bildungsprogramm finden Sie in der nächsten Ausgabe der BK – Aktuell und unter folgenden Kontaktadressen:



0316/8050-1305
zentrale@lfi-steiermark.at
www.stmk.lfi.at



0316/8050
office@lk-stmk.at
www.stmk.lko.at



0316/8050-1292
blk@lk-stmk.at
www.gscheitessen.at