

BK-Aktuell

Bezirkskammer Liezen
Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen

Von der Wiese auf den Teller - Tag der Regionalität



Bildhinweis: Tina Tritscher/explosiv kreativ

Retour an Postfach 555, 1008 Wien

GAZ 02Z032413 M |

Seite	2: Kammerobmann
Seite	3: Invekos
Seite	5: Investitionsförderung
Seite	6: Forst
Seite	9-32: Bildungsprogramm (zum Herausnehmen)
Seite	33: AK-Milch
Seite	35: Angehörigenbonus
Seite	36: Urlaub am Bauernhof
Seite	38: Spezialitäten-Kür

Der Kammerobmann berichtet

Geschätzte Bäuerinnen, geschätzte Bauern, liebe Jugend!



Wir haben einen Sommer hinter uns, in dem wir eine gute Ernte einfahren konnten. Die doch höheren Temperaturen und dazu ausreichend Feuchtigkeit haben meist für bestes Wachstum gesorgt. Die schweren Unwetter, die über Österreich immer wieder herzogen, haben unseren Bezirk im Vergleich zu anderen Gebieten verschont – wie wohl

es doch immer wieder zu Überschwemmungen oder Sturmschäden gekommen ist. Entschädigungen für Hochwasserschäden kommen nicht mehr aus dem Katastrophenfonds sondern von der Hagelversicherung. Für Informationen dazu wendet euch bitte an den für unsere Region Zuständigen, Herrn Roman Fixl (Tel.Nr. 0664/86 42 685). Aufräumarbeiten werden nach wie vor über den Katastrophenfonds abgewickelt.

Die herausfordernden Wetterkapriolen und ihre Folgen zeigen uns auch immer wieder auf, wie wichtig eine **regionale Versorgung mit Lebensmitteln** ist.

Auch am **Tag der Regionalität**, den wir gemeinsam mit der Wirtschaftskammer veranstaltet haben, konnten wir wieder darauf hinweisen.

Ein beherrschendes Thema gerade in unserem Gebiet war in den Sommermonaten wieder einmal **der Wolf**. Nach einem Gespräch einer Abordnung aus unserem Bezirk mit Frau Landesrat Lackner im Mai liegt nun endlich ein Verordnungsentwurf auf dem Tisch, der nun unbedingt auf seine Praxistauglichkeit untersucht werden muss. Auch auf EU-Ebene ist Bewegung in das Thema gekommen: Die EU-Kommission bittet Personen vor Ort, Daten zu liefern, um den strengen Schutzstatus der Großraubtiere zu überprüfen. Betroffene und Interessierte können ihre Erfahrungen unter EC-WOLF-DATA-COLLECTION@ec.europa.eu mit der EU-Kommission teilen – wir von der Bezirkskammer haben eine Stellungnahme abgegeben.

Mit Anfang September wurde seitens des Landes auch wieder der **Infrastrukturkostenbeitrag Milch** beschlossen, das ist die finanzielle Unterstützung für

jene Betriebe, die ihre Milch zur Sammelstelle bringen. Von 773 anspruchsberechtigten Betrieben steiermarkweit befinden sich 200 in unserem Bezirk. Milch wird in unserem Bundesland von 37 Almen geliefert, davon liegen 21 im Bezirk Liezen. Aus diesen Zahlen ist die Bedeutung dieses Infrastrukturkostenbeitrages für unseren Bezirk erkennbar und es ist wirklich erfreulich, dass LR Seitinger das Geld dafür wieder zur Verfügung gestellt hat.

Ein **Neueinstieg** in das **ÖPUL-Programm** ist mit dem Herbstantrag wieder möglich – für genauere Informationen wendet euch bitte an unsere Bezirkskammer.

Für den Forstbereich in unserer Beratungsstelle gibt es Verstärkung mit **Elias Schönleitner** als Forstwart – ich darf ihn an dieser Stelle offiziell begrüßen und ihm alles Gute wünschen.

Auch euch allen wünsche ich einen schönen Herbst und alles Gute für die noch anstehenden Erntearbeiten!

Mit besten Grüßen
Euer Kammerobmann
Peter Kettner



Wir gratulieren den neuen Meistern:innen aus dem
Bezirk Liezen



Invekos MFA 2024 startet bereits mit November!

Der Mehrfachantrag (MFA) 2024 wird wie im Vorjahr von der AMA über www.eama.at bereits am 2. November 2023 online zur Antragstellung zur Verfügung stehen. Die Antragsfrist ist spätestens der 15. April 2024 – es gibt keine Nachfrist!

Achtung: Es wird von der AMA kein Papiervordruck zugesendet. Bitte bereiten Sie sich daher mit den Antragsunterlagen des vergangenen Antrages (MFA 2023) für die Antragstellung vor.

Das Absenden des Mehrfachantrages ist seit vorigem Jahr nur mittels Handy-Signatur möglich! Falls Sie noch keine gültige Handy-Signatur besitzen, nutzen Sie bitte die Möglichkeit der Freischaltung durch die Landwirtschaftskammer, welche noch bis Anfang Dezember dieses Jahres von uns vorgenommen werden kann. **Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin!** Sie können eine Freischaltung der Handysignatur aber auch in Ihrer Gemeinde, soweit diese eine passausstellende Stelle ist, vornehmen. Vorbereitungsarbeiten zum Mehrfachantrag, wie zum Beispiel das Digitalisieren von Schlägen/Feldstücken etc. können weiterhin mittels PIN-Code direkt auf www.eama.at durchgeführt werden.

Neue ÖPUL-Maßnahmen noch heuer beantragen!

Sollten Sie ab dem kommenden Jahr im Österreichischen Umweltprogramm (ÖPUL) bei einer Maßnahme teilnehmen wollen, müssen diese neuen Maßnahmen noch im November oder Dezember beantragt werden, da die Laufzeit mit 1. Jänner des kommenden Jahres beginnt. Bitte in diesen Fällen bei der Bezirkskammer einen Termin vereinbaren!

Bei der Beantragung ist einzubringen:

- Antrag auf Direktzahlungen und Ausgleichszulage
- Lage, Ausmaß und Schlagnutzung der Flächen und Landschaftselemente einschließlich allfälliger Codes (Feldstücksliste)
- Tierliste
- Beilage für „Tierwohl – Weide“
- Tierbeantragung für „Gefährdete Nutztierassen“

Bitte bereiten Sie sich auf die Antragsabgabe gut vor und nehmen Sie alle relevanten Unterlagen mit! Besonders bei Flächenänderungen sind Skizzen mit den genauen Maßen erforderlich.

Termine werden versendet

Betriebe, welche den letzten Mehrfachantrag über die Bezirkskammer eingebracht haben, erhalten von November 2023 bis April 2024 gestaffelt einen Termin, damit bis Mitte April alle Anträge der Reihe nach abgearbeitet werden können. Betriebe, die den Antrag bisher selbstständig gestellt haben oder seit dem MFA 2023 einen Betrieb neu gegründet haben und unsere Unterstützung wünschen, werden gebeten, rechtzeitig einen Abgabetermin zu vereinbaren.

Weitere INVEKOS-Informationen

Infrastrukturbeitrag für den Eigentransport der Milch
Alle bisher teilnehmenden Betriebe erhalten Mitte September ein personalisiertes Anschreiben. Die Anträge müssen dann umgehend in der Bezirkskammer bis spätestens 13. Oktober entweder persönlich, per Post oder per Mail eingebracht werden. Bitte überprüfen Sie die vorgedruckte Transportstrecke auf Richtigkeit und ergänzen Sie die erforderlichen DeMinimis Prämien (z.B. Besamungszuschuss, Kalbinnenankaufsprämie, QPlus Rind Förderung, ...).

Handysignatur – unbedingt VORHER Termin in der BK vereinbaren unter:

03612/22531 DW 5111 und DW 5103

Damit die Einrichtung Ihrer Handysignatur/ID Austria beim Termin schneller geht, sollten Sie Ihr Smartphone vorbereiten.

Was Sie zur Aktivierung der ID Austria schon zu Hause tun können:

So bereiten Sie Ihr Smartphone vor:

- Fingerabdruck-Funktion (Touch ID) bzw. Gesichtserkennung (Face ID) zu finden in Einstellungen - Biometrische Daten, aktivieren
- App „Digitales Amt“ (Play Store) installieren

Welche Dokumente Sie zum Termin mitbringen müssen:

- ein gültiger amtlicher Lichtbildausweis (österreichischer Personalausweis oder Reisepass oder Führerschein)
- Handy

Anwendungsmöglichkeiten und Vorteile der Handy-Signatur:

- Dokumente rechtsgültig elektronisch unterschreiben (z.B. Mehrfach- und Herbestantrag, RinderNet AMA (An- und Abmeldungen Tiere), Investitionsförderung) sind NUR mehr mit Handysignatur möglich! www.eama.at
- Zugriff auf das Unternehmensserviceportal (www.usp.gv.at) und der damit verbundenen elektronischen Zustellung von Mitteilungen und Bescheiden (z.B. von der AMA, vom Finanzamt, usw.)
- Zugriff auf FinanzOnline - Arbeitnehmerveranlagung („Steuerausgleich“) finanzonline.bmf.gv.at
- Online-Services der Österreichischen Sozialversicherung zur Abfrage persönlicher Daten (z.B. Pensionskonto, Wahlartrechnungen, usw.) www.sozialversicherung.at; www.neuespensionskonto.at
- Wahlkartenantrag und sonstige Amtswege online erledigen

Invekos MFA 2024 startet bereits mit November!

Meldeerfordernisse bei einem Almbetrieb

Aufgrund des bereits fortgeschrittenen Almsommers werden die gealpten Tiere zur Gänze oder zumindest teilweise wieder von der Alm abgetrieben. Für die abgetriebenen Rinder, Schafe und Ziegen ist es wesentlich, dass der tatsächliche Abtriebstag aktiv gemeldet werden muss. Das heißt, auch wenn das voraussichtliche Abtriebsdatum eingehalten werden kann, muss es jedenfalls bestätigt werden.

Rinder – Abtriebsdatum im RinderNet melden!

Die Abtriebsmeldung für Rinder ist unbedingt innerhalb der 14-tägigen Meldefrist im RinderNet der AMA unter der Almbetriebsnummer vom Almbewirtschafter vorzunehmen. Es ist das einzelne Tier oder die gesamte Herde auszuwählen. Bei mehreren Auftreibern auf eine Alm können unter Auswahl der Betriebsnummer des Auftreibers die einzelnen abgetriebenen Tiere oder die gesamte Herde ausgewählt werden. Unter „Abtrieb für gewählte Rinder bearbeiten/bestätigen“ ist das tatsächliche Abtriebsdatum anzugeben. Die Meldung ist abschließend noch abzuschicken.

Abtrieb von Schafen und Ziegen in der Almauftriebsliste melden!

Auch bei den Schafen und Ziegen muss das tatsächliche Abtriebsdatum zum Zeitpunkt des Almbetriebes nochmals bestätigt oder gegebenenfalls geändert werden. Diese Abtriebsmeldung erfolgt in der Almauftriebsliste und ist innerhalb von sieben Tagen vorzunehmen! Zu beachten sind auch die Meldeerfordernisse von Schafen und Ziegen, wenn für die gealpten Tiere an der ÖPUL-Maßnahme „Tierwohl-Weide“ teilgenommen wird. Da die Tiere nun wieder auf den Heimbetrieb zurückkehren, sind sie bei der Maßnahme „Tierwohl-Weide“ wieder anzumelden!

Kann eine Alm-/Weidemeldung nicht eigenständig vorgenommen werden, wird von der zuständigen Bezirksskammer eine Unterstützung angeboten.

Aktuelle Hinweise

- Ein Nachtrag oder eine Korrektur der Angaben für bodennah ausgebrachte bzw. separierte Güllemenge ist bis 30. November 2023 möglich
- Nicht landwirtschaftliche Nutzung vor dem 31. Dezember
- Werden beantragte Flächen nicht mehr landwirtschaftlich genutzt (Verbauung, Aufforstung) oder beantragte Landschaftselemente entfernt, ist dies umgehend mit einer Korrektur zum Mehrfachantrag zu melden. Für diese Flächen wird im betroffenen Jahr keine Prämie gewährt.
- ÖPUL-Flächenabgang vor Jahresende: Da sich die jährliche Verpflichtungsdauer über das gesamte Kalenderjahr erstreckt, muss z.B. bei Verpachtung einer ÖPUL-Fläche vor Jahresende diese mit „OP“ = Ohne Prämie durch Korrektur des Mehrfachantrags codiert werden. Das heißt, es wird für die abgehende Fläche für dieses Antragsjahr keine ÖPUL-Prämie gewährt.

- Das „TOP UP Junglandwirte“ spätestens mit dem Mehrfachantrag, der auf die Übernahme folgt, erstmalig beantragen. Andernfalls erlischt der Anspruch auf diese Förderung.
- Es muss jährlich im Mehrfachantrag beantragt werden und wird für maximal fünf Jahre ausbezahlt. Das Übermitteln des Ausbildungsnachweises ist nur bei der Erstbeantragung notwendig.
- Es wird dringend empfohlen, getätigte Kulturmaßnahmen (z.B. zur Ackerstauerhaltung, ...) und Flächenabgänge (z.B. durch Verpachtung, Verkauf ...) gut zu dokumentieren (z.B. Belege, Fotos, Verträge ...), damit im Bedarfsfall notwendige Nachweise erbracht werden können.
- Aktuelle Stammdaten, besonders Handynummer und Emailadresse helfen uns, Sie rasch über wichtige Themen und Neuigkeiten zu informieren. Änderungen können jederzeit bei uns gemeldet werden.
- Führen Sie notwendige Aufzeichnungen (z.B. Stickstoffbilanz, Weidetagebuch, Begrünung Immergrün, Bodennahe Gülleausbringung, ...) durch und bewahren Sie förderrelevante Unterlagen (z.B. Saatgutbelege, ...) sicher und den Vorgaben entsprechend auf.

Informationen zur GAP 2023+

Aktuelle Unterlagen mit fachlichen Informationen und einem Leitfaden zur elektronischen Antragstellung sowie Videoanleitungen finden Sie unter www.ama.at/fachliche-informationen/mehrfachantrag

Nutzen Sie auch das Beratungs- und Informationsangebot der Landwirtschaftskammer Steiermark unter www.stmk.lko.at und der Rubrik „Förderungen“.

Online Informationen Sommer 2023

Wann: Donnerstag, 12. Oktober 2023 19 Uhr

Thema: Webinar - Konditionalität

Klicken Sie bitte auf den nachfolgenden Link, um am Webinar teilzunehmen:

<https://us06web.zoom.us/j/81347010084>

Wann: Dienstag, 17. Oktober 2023 19 Uhr

Thema: Webinar - Ackerthemen (DIZA und ÖPUL)

Klicken Sie bitte auf den nachfolgenden Link, um am Webinar teilzunehmen:

<https://us06web.zoom.us/j/84573088577>

Wann: Donnerstag, 19. Oktober 2023 19 Uhr

Thema: Webinar - Grünlandthemen (ÖPUL)

Klicken Sie bitte auf den nachfolgenden Link, um am Webinar teilzunehmen:

<https://us06web.zoom.us/j/82680000952>

Investitionsförderung

Aktuelles zur landwirtschaftlichen Investitionsförderung

Die einzelbetriebliche Investitionsförderung spielt auch in der Förderperiode 2023-2027 eine wesentliche Rolle. Wichtige betriebliche Maßnahmen werden in 13 Fördergegenständen mit Direktzuschüssen von 20% bis 40% gefördert. In der Steiermark wurden seit Beginn der neuen Förderperiode rund 1050 Anträge gestellt. Dazu kommen noch ca. 100 Anträge für die Niederlassungsprämie und ca. 100 Anträge für die Diversifizierung.

1. **Genehmigte Anträge der Förderperiode 2014-2022 jetzt abrechnen!** Für den Erhalt des Investitionszuschusses müssen die Abrechnungen (Zahlungsanträge) gestellt werden. Die Übermittlung kann selbstständig oder mit Unterstützung der InvestitionsberaterInnen in der Bezirksbauernkammer (50 €/h erfolgen).
2. **Neue Förderanträge digital mit Handy-Signatur stellen**
 - Die Antragstellung und das Absenden eines Förderantrages können nur mit einer gültigen Handy-Signatur bzw. mit ID Austria Signatur erfolgen.
 - Zug um Zug werden neue Förderanträge in der Digitalen Förderplattform (DFP) vervollständigt. In den meisten Fällen sind das Einreichpläne, Baubewilligungen, Betriebskonzepte u. eine Gesamtkosten-Aufstellung. Förderwerber werden von der Investitionsberatung über tatsächlich förderbare Kosten aufgeklärt, da Projektgesamtkosten häufig über den maximal anrechenbaren Kosten liegen.
 - Agrarinvestitionskredit (AIK): Zusätzlich zum Investitionszuschuss kann ein Zinszuschuss zu einem AIK beantragt werden. Dieser beträgt 50% bis zu einem Bruttozinssatz von 4,5% p.a., die Kreditlaufzeit ist begrenzt mit mind. 5 Jahren und max. 20 Jahren, die Kredituntergrenze beträgt 20.000 €.

Nähere Informationen zur Fördermaßnahme, insbesondere zu den Fördervoraussetzungen, finden Sie auf der Webseite der Landwirtschaftskammer Steiermark im Bereich Förderungen – Investitionsförderung. Für die fachliche Beratung und Beratung zur Antragstellung in der Ländlichen Entwicklung melden Sie sich bei ihrem Investitionsberater Mag. (FH) Andreas Giselbrecht, andreas.giselbrecht@lk-stmk.at, 03612/22531-5122



#glaubandich



Springen Sie über Ihren Schatten und glauben Sie an sich selbst. Unser Experte in der Filiale Liezen tut es auch:



Johann Kettner
Firmenkundenbetreuer
Tel. 05 0100 – 34607
johann.kettner@steiermaerkische.at

Steiermärkische
SPARKASSE

steiermaerkische.at

Forst aktuell



Herbstzeit ist Durchforstungszeit. Und eine gelungene Durchforstung beginnt mit einer fachgerechten Auszeige. Lassen Sie Ihre Waldbestände von unseren Waldprofis auszeigen:

Forstwart Elias Schönleitner – 0664/602596 - 5137
 Förster Ing. Gregor Rinesch – 0664/602596 - 5130

Kosten 50 € / Stunde, für einen Hektar rechnet man 2 bis 4 Stunden Auszeigezeit. Bei einer durchschnittlichen Durchforstungsentnahme von 100 fm sind das 1 bis 2 € je fm.

Bei Seilkranddurchforstungen ist es sinnvoll, die Seilgassen vor der Auszeige mit dem Unternehmer vor Ort festzulegen.

Nach wie vor werden Dickungspflegen und Durchforstungen im Waldfonds mit einem Fördersatz von 990 bis 1.650 € je Hektar) gefördert.

Was soll man beim Durchforsten beachten?

- im Herbst und Winter (Saftruhe)
- Bedränger, wenig vitale Stämme und geschädigte Bäume entfernen
- Z-Baumabstand 5 bis 6 Meter

- Durchforstung beginnen, bevor die Oberhöhe des Bestandes davonwächst (< 20 Meter)
- Was bringt eine Durchforstung?
- Der Wert des verbleibenden Bestandes steigt (10.000 bis 15.000 € Mehrerlös bei Endnutzung)
- Vitale Bestände (mehr Wurzelraum, weniger Wasserkonkurrenz)
- Besserer Boden (Humusbildung, Verrottung durch Lichteinfall)

Forstmuseum Silvanum – Klimafitter Baumbasar, Großreifling

Samstag, 30. September 2023 ab 9 Uhr

Auch heuer werden wieder an die teilnehmenden Waldbesitzer **kostenlos klimafitte LIECO Forstpflanzen** verteilt!

Bitte rechtzeitig beim Naturpark Eisenwurz anmel-

Außerdem:

- Tag der offenen Tür im Forstmuseum
- Kunst-Ausstellung „Wald im Klimawandel“ der Akademie der bildenden Künste, Wien
- Borkenkäferspürhunde - Hund gegen Förster: Wer erkennt besser vom Borkenkäfer befallene Bäume?
- Kurz-Kurs: Herbstaufforstung – Wie setze ich richtig Bäume?

Jahreshauptversammlung Waldwirtschaftsgemeinschaft Liezen-Ost

Freitag, den 20. Oktober 2023 um 13:30 Uhr

Ort: Genussmsthof Veitlbauer, Bichl 3, 8932 St. Gallen

Gerne sind auch interessierte Neumitglieder eingeladen!

Vortrag: „Wald im Klimawandel aus der Sicht eines Forstbetriebes“

Forstdirektor Dr. Lutz Pickenpack, Leiter der Steiermärkischen Landesforste

Im Anschluss (15 Uhr):

Führung im Veitlbauerwald „Richtig durchforstet“ mit Ing. Gregor Rinesch
Bioenergie Weißenbach mit Waldhelfer Franz Rodlauer

Danach (16 Uhr): Jause mit Mostverkostung und Führung im Genussmsthof Veitlbauer.

Waldpower



Im Rahmen des Projektes Waldpower 22 wird ein kostenloses Ausbildungsprogramm von der Landwirtschaftskammer Steiermark in Kooperation mit dem Land Steiermark für forstwirtschaftlich interessierte Steirer:innen angeboten.

Diese Möglichkeit ist österreichweit einzigartig und steiermarkweit einmalig. Die Ausbildung zum/ zur klimafitten Waldpfeger:in wird laufend und je nach Bedarf in den steirischen Regionen angeboten.

Es handelt sich hierbei um ein zu 100% gefördertes Projekt. Die Teilnahme ist für alle Teilnehmenden daher kostenlos. Im Rahmen dieses 10-tägigen Intensivkurses werden sowohl in der Theorie als auch in der Praxis Inhalte rund um die Waldpflege sowie der dynamischen Waldtypisierung umgesetzt.

Sowohl im Hörsaal als auch auf der Waldfläche be-

Mein Name ist Elias Schönleitner, mein Lebensmittelpunkt befindet sich bereits seit meinen Kindheitstagen in Hall bei Admont.



Die umliegenden Wälder haben schon früh mein Interesse geweckt, so startete mein beruflicher Werdegang als Forstfacharbeiter. Nach mehrjähriger praktischer Tätigkeit wollte ich mein fachliches Wissen im Bereich der Forstwirtschaft weiter vertiefen, wagte daher den Blick über den Waldrand hinaus und entschied

mich für die Ausbildung zum Forstwart an der Forstfachschole Traunkirchen in Oberösterreich. Seit Mitte Juni 2023 darf ich nun als Forstwart an der Bezirkskammer Liezen tätig sein und die Waldbesitzer:innen bei ihren Anliegen unterstützend begleiten.

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!

kommen Teilnehmende alle wesentlichen Werkzeuge rund um die Jungwuchs- und Dickungspflege, Formschnitt und Wertastung, Durchforstung, Forstbotanik, Standortkunde, Dynamische Waldtypisierung, Ergonomie und Arbeitssicherheit, Motorsägenwartung, Forstliche Betriebswirtschaft und Förderungen mit auf ihren Weg.

Mit den ausgebildeten Waldpfeleger:innen sollen Pflögerückstände aufgearbeitet und steirische Wälder möglichst rasch klimafit gestaltet werden. Bisher wurden bereits 20 klimafitte Waldpfeleger:innen in den Regionen Mürztal, Murtal und Weststeiermark ausgebildet. Weitere Kurstermine im Raum Liezen, Hartberg, Weiz, Südoststeiermark und Murau sind bereits für das kommende Halbjahr geplant. Zusätzliche Termine in allen steirischen Bezirken werden laufend erweitert.

Die Anmeldung dazu erfolgt direkt über die Homepage der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl unter www.fastpichl.at/projekt/waldpower oder direkt über Herrn Dipl.-Ing. Florian Hechenblaikner unter florian.hechenblaikner@lk-stmk.at bzw. +43 664 602596-7205.

Die ganze Vielfalt
der österreichischen
Fleischrinderzucht



11. Bundes Fleischrinder Schau

14. und 15. Oktober 2023

Rinderzuchtzentrum Traboch – Steiermark

Samstag, 14. Oktober

09:30 Gruppenentscheidungen

Sonntag, 15. Oktober

10:00 Jungzüchterwettbewerb
11:30 Championswahlen
14:30 Tombola

Mehr unter: www.fleischrinder.at

15 Rassen
230 Tiere



Mit Unterstützung von Bund und Ländern
Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

Rind
Steiermark

Biologische Landwirtschaft



Gesunde Kälber in der Milch- und Mutterkuhhaltung



WEITERE INFORMATIONEN:

Kosten:

50 € für Bio Ennstal und Bio Ernte Steiermark Mitglieder—sonst 80 €
ungefördert 160 €

Termin:

Mittwoch 18. Oktober 2023, 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Ort:

Seminarhotel Häuserl im Wald, Gersdorf 71, 8962
Gröbming

Inhalt des Vortrages:

Ziel sind gesunde und vitale Kälber. Kälbergesundheit beginnt mit einem guten Geburtsverlauf. Warum ist Biestmilch wichtig? Nabelversorgung und -gesundheit sowie Durchfallerkrankungen, wie man richtig vorbeugt, einschätzt und behandelt wird besprochen. Auch Lungenentzündungen werden bearbeitet. Tränkeplan und Mineralstoffversorgung runden das Seminar ab. Praktische Tipps und Hausmittel sind ebenfalls Inhalt der Veranstaltung.

Referentin: Dr.in Elisabeth Stöger, Tierärztin

Information: Freya Zeiler, 0664-602596-5125

Anmeldung: online: www.lfi.at

per Mail: zentrale@lfi.at

telefonisch: 0316-8050-1305

Anerkennung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD

Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

Einführungskurs zweitägig mit Schwerpunkt Biodiversitätsförderung



WEITERE INFORMATIONEN:

Kosten:

70 € für Bio Ernte Steiermark und Biolandwirtschaft Ennstal Mitglieder—sonst 130 €, ungefördert 260 €, inklusive Unterlagen

Anerkennung:

5 Stunden ÖPUL Bio
1 Stunde Pflanzenschutz
1 Stunde TGD
15 Stunden BIO AUSTRIA

Anmeldung:

LFI Steiermark
T:0316-8050-1305
E: zentrale@lfi.at

Information:

Freya Zeiler
0664/602596-5125

Termin:

Montag und Dienstag, 20. und 21. November
2023, 8.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort:

Moarhof HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Trautenfels
15, 8951 Stainach-Pürgg

Inhalt des Vortrages:

- ⇒ Grundsätze, Philosophie und Entwicklung des Bio-Landbaus
- ⇒ Bio-Richtlinien (EU-Verordnung und BIO AUSTRIA)
- ⇒ Förderungsvoraussetzungen für ÖPUL-Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“
- ⇒ Grundlagen der Bio Kontrolle
- ⇒ Biodiversitätsrechner und Förderung der Biodiversität
- ⇒ Biologische Grünlandbewirtschaftung
- ⇒ Artgerechte Tierhaltung
- ⇒ Betriebsbesichtigung

Referenten:

Ing. Peter Kniepeiss
Baureferat LK Steiermark
Dr. Walter Starz
Dr. Elfriede Ofner-Schröck
Bioinstitut Raumberg-Gumpenstein
Günther Ofner
Austria Bio Garantie
Johann Häusler
HBLFA Raumberg-Gumpenstein
DI Martin Kappel
Freya Zeiler BEd
Bio Zentrum Steiermark

BILDUNGS **PROGRAMM** 2023/24

Regional LFI Obersteiermark





Alles neu - und doch alles beim Alten!

Wenn Heraklit von Ephesus vor rund 2500 Jahren sagte, dass die einzige Konstante im Leben die Veränderung ist, so hat diese Aussage bis heute nichts an Bedeutung verloren. Was sich nicht geändert hat, ist unser klarer Auftrag, mit unserem Bildungsangebot den persönlichen und beruflichen Erfolg aller bewusst Lebenden, insbesondere unserer Bäuerinnen und Bauern, zu stärken und zur Steigerung der Lebensqualität beizutragen. Das war in der Vergangenheit stets unser Ziel und wird es auch in der Zukunft bleiben.

Die Veränderung leben wir jedoch in der Art und Weise, wie wir Ihnen das Bildungsangebot des LFI Steiermark näherbringen. War über sehr lange Zeit der gedruckte Bildungskatalog das zentrale Werbemittel, so wird es diesen zukünftig in dieser gedruckten Form nicht mehr geben. Gestiegene Druck- und Versandkosten und vor allem ein schonender

Umgang mit unseren Ressourcen haben uns veranlasst, die Bewerbung des bestehenden Bildungsprogramms in digitaler Form umzusetzen. Die Homepage mit einer umfassenden Kurssuche soll Ihr zentrales Nachschlagewerk für Ihre Bildungswünsche sein, gerne versorgen wir Sie auch mit unserem Newsletter stets mit aktuellen Bildungsangeboten. Darüber hinaus steht Ihnen natürlich auch unser kompetentes Serviceteam in der zentralen Anmeldestelle für all Ihre Fragen und Wünsche unterstützend zur Seite.

Sie sehen also: Alles neu – und doch alles beim Alten.

Das neue Kursprogramm, das einen gesunden Mix aus bewährter Präsenzbildung und digitalen Formaten beinhaltet, soll Sie wieder dazu animieren, in Ihren persönlichen und beruflichen Erfolg zu investieren – eine

Investition mit zweifelsohne sehr hohen Ertragsaussichten.

Wie immer gilt: Das Lernen können wir Ihnen zwar nicht abnehmen, wir stehen Ihnen aber als verlässlicher und kompetenter Bildungspartner gerne zur Seite.

Auch da ist also alles beim Alten!

Ing. Franz Greinix
Vorsitzender LFI Steiermark

DI Dieter Frei
Geschäftsführer LFI Steiermark

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

- Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
- 0316/8050 1305
- 0316/8050 1509
- zentrale@lfi-steiermark.at
- www.stmk.lfi.at



DIGITALES LERNEN

zeitunabhängig

- Onlinekurs
- Bildungsvideo

live

- Webinar
- Onlineseminar
- Farminar
- Cookinar

MISCH-VARIANTEN

Blended Learning

Hybridveranstaltungen

PRÄSENZVERANSTALTUNG

- Kurs
- Tag
- Vortrag
- Seminar
- Lehrgang
- Exkursion



LANDWIRTSCHAFT

- Unternehmensführung
- Pflanzenproduktion
- Biolandbau
- Tierhaltung
- Almwirtschaft

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



NATUR UND GARTEN

- Kräuterkurse
- Gartenkurse
- Naturpädagogik

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Natur und Garten“ finden Sie online.



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Lebensqualität“ oder „Kreativität“ finden Sie online.



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- Gesundheit
- Frische Kochschule

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ finden Sie online.

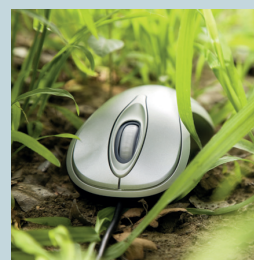


Dienstleistungen & Einkommenskombination

- Urlaub am Bauernhof
- Direktvermarktung
- Green Care
- Seminarbäuerinnen

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Dienstleistungen und Einkommenskombinationen“ finden Sie online.



DIGITALISIERUNG & TECHNIK

- Technik
- Digitales Lernen

Abscannen, Informieren, Anmelden!

Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



INHALT

LANDWIRTSCHAFT

- 5 UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 6 PFLANZENPRODUKTION
- 7 ALMWIRTSCHAFT
- 8 TIERHALTUNG
- 10 BIO ERNTE
- 11 FORSTWIRTSCHAFT

NATUR UND GARTEN

- 12 NATUR UND GARTEN

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 12 PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- 14 GESUNDHEIT
- 16 ERNÄHRUNG
- 20 FRISCHE KOCHSCHULE & COOKINARE

DIENTLEISTUNGEN UND EINKOMMENSKOMBINATION

- 22 URLAUB AM BAUERNHOF
- 23 DIREKTVERMARKTUNG

ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

SYMBOLS & ABKÜRZUNGEN



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



Dieser Kurs wird als TGD Weiterbildung gemäß § 11 TGD Verordnung angerechnet.



Dieser Kurs wird für Mitglieder der Landarbeiterkammer Steiermark gefördert (Nähere Informationen unter www.lak-stmk.at).



Pflanzenschutzfortbildung nach PSMG 2012 § 6, Abs. 11 – Wiederbeantragung d. Ausbildungsbescheinigung, Erstbeantragung für Pers. mit landw. Fachausbildung



Diese Veranstaltung wird als Bio-Weiterbildung für die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.



Diese Veranstaltung wird als Biodiversitäts-Weiterbildung für die Maßnahmen „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ und „Biologische Wirtschaftsweise“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

gefördert

Dieser Kurs ist ein geförderter Kurs (weitere Informationen zur Bildungsförderung finden Sie auf www.stmk.lfi.at/foerderungen).

BK = Bezirkskammer, (L)FS = (Landwirtschaftliche) Fachschule, GH = Gasthaus

Schulungen im neuen ÖPUL 2023



Im neuen ÖPUL 2023 umfassen einzelne Maßnahmen einschlägige fachspezifische Weiterbildungen, welche von Betriebsführerinnen und Betriebsführern wahrzunehmen sind.

Maßnahme	Anzahl Stunden	zu absolvieren bis spätestens
Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)	3 DIV*	31.12.2025
Biologische Wirtschaftsweise (BIO)	3 DIV*, 5 BIO	31.12.2025
Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)	3 EEB	31.12.2025
Almbewirtschaftung – Optionaler Zuschlag Naturschutz auf der Alm (ALM-NAT)	4 ALM-NAT	31.12.2025
Vorbeugender Grundwasserschutz – Acker (GWA)	10 GWA	31.12.2026
Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland (HBG)	5 HBG	31.12.2025

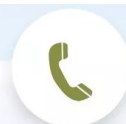
* Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen

Das LFI bietet zu den einzelnen Maßnahmen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm an. Im Laufe der Bildungssaison 2023/24 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es wird auch wiederum ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können, entwickelt.

Hinweis: Neu ist, dass im ÖPUL 2023 je Betrieb ein Nachweis über den Umfang der absolvierten ÖPUL-Weiterbildungen durch den Bildungsanbieter an die AMA übermittelt werden soll, um einschlägige EU-Vorgaben zu erfüllen. Nehmen Sie bei Teilnahme an LFI-Weiterbildungen von dieser Meldung Gebrauch, um rechtzeitig die erforderlichen Weiterbildungen erledigt zu haben.



Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!



Bäuerliches Sorgentelefon

Montag bis Freitag von 8:30 Uhr bis 12:30 Uhr
(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Telefonische Hilfe zum Ortstarif:

0810/ 676 810

Lebensqualität
Bauernhof

LANDWIRTSCHAFT



UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Bäuerliche Hofübergabe

Lebensqualität
Bauernhof

Die Hofübergabe fordert bei allen Beteiligten Geduld, Einfühlungsvermögen, Verständnis und Rücksichtnahme. Es werden die rechtlichen, sozialrechtlichen und förderungsrelevanten Fragen als auch die zwischenmenschlichen und persönlichen Aspekte bei der Hofübergabe/-nahme besprochen.

Murtal & Murau	Termin: Di., 28. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg
	Termin: Do., 30. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: Zum Brauhaus, Murau
	Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: GH Perschler, Fohnsdorf
	Referent:innen: DI Christian Schopf, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger, Mag. ^a Renate Schmoll

Liezen	Termin: Mi., 29. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: LFS Grabnerhof, Admont
	Termin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: GH Häuserl im Wald, Mitterberg-St. Martin
	Referent:innen: DI Herwig Stocker, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Obersteiermark	Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur
	Referent:innen: Ing. Walter Leitner, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.



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 Niederlassungsprämie für Junglandwirt:innen.

Präsenzkurse, Webinar oder Onlinekurse

Weitere Informationen und Termine erfahren Sie in Ihrer Bezirkskammer oder auf der Homepage www.stmk.lfi.at

Referent:innen: Betriebswirtschaftsberater:innen



WEBINARE UNTERNEHMENSFÜHRUNG


Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf


I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Servituts- und Wegerecht

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Maria Pucher
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert 

Webinar: Erben und Vererben

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 14:30 bis 16:00 Uhr
Referent: Mag. Dr. Gerhard Putz
Kosten: € 60,00
€ 30,00 gefördert 

Webinar: Blackout in der Landwirtschaft -

So schützen Sie Ihren Betrieb vor Stromausfällen

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 19:30 bis 21:30 Uhr
Referent: Mag. Thomas Loibnegger
Kosten: € 60,00
€ 30,00 gefördert

Webinar: Digitale Betriebsführung - Funktionen und Vorteile von Farmmanagementsystemen im Überblick

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Ing. Stefan Polly
Kosten: € 64,00
€ 32,00 gefördert



PFLANZENPRODUKTION

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



WEBINARE PFLANZENPRODUKTION

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Getreide- und Rapsbau

PS

Termin: Fr., 15. Sep. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 1 Stunde PSM-Gesetz
Kosten: € 22,00

Webinar: Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

BDiv

Termine: Mi., 20. Sep. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr und
Do., 21. Sep. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Mag.^a Margit Zötsch

Termine: Mi., 11. Okt. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr und
Do., 12. Okt. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Referent:innen: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Georg Derbuch
Anrechnung: 3 Stunden
Kosten: € 78,00 / € 39,00 gefördert

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 19. Dez. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer,
Marlene Moser-Karrer, MSc
Anrechnung: 3 Stunden
Kosten: € 60,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr
Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent: Klaus Grübler
Kosten: € 168,00
€ 84,00 gefördert

LAK

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

Termin: Mi., 10. Jän. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 2 Stunden PSM-Gesetz
Kosten: € 26,00

Webinar: Getreide- und Alternativenanbau

PS

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 1 Stunde PSM-Gesetz
Kosten: € 26,00

Webinar: Innovationen beim mechanischen Pflanzenschutz - Was ist praxisreif?

Termin: Mo., 19. Feb. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Referenten: DI Franz Handler, Ing. Simon Brandeis
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert

Webinar: Innovationen in der Grünlandwirtschaft

Termin: Mo., 26. Feb. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referenten: DI Andreas Klingler,
Michael Himmelfreundpointner
Kosten: € 64,00
€ 32,00 gefördert

Webinar: Drohneneinsatz in der Landwirtschaft

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referenten: Matthias Engelbrecht, Ing. Stefan Polly
Kosten: € 64,00
€ 32,00 gefördert

LAK

Webinar: Wirtschaftsdüngerausbringung Möglichkeiten und Umsetzung in der Zukunft

Termin: Di., 12. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Referenten: DI Franz Handler, Ing. Simon Brandeis
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert

Webinar: Innovationen im Pflanzenschutz: Von Section Control zu Spot Spraying Systemen

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referenten: Robert Zinner, Michael Himmelfreundpointner
Kosten: € 64,00
€ 32,00 gefördert

LAK





ALMWIRTSCHAFT

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Herausforderungen für Almbewirtschafter:innen Raubwildrisse und Klimawandel im Fokus

NEU!

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
Referent:innen: DI Siegfried Steinberger, Mag.^a Andrea Bund,
Alois Kohl
Kosten: € 218,00
€ 109,00 gefördert

Almbegehung - Futterpflanzen erkennen u. fördern

Termin: Di., 25. Jun. 2024, 10:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Pemmler Alm, Oberwölz
Termin: Mi., 26. Jun. 2024, 10:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Ritzingerhütte Viehbergalm, Gröbming
Referent: DI Dr. Wolfgang Angeringer
Kosten: € 78,00
€ 39,00 gefördert



WEBINARE ALMWIRTSCHAFT

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Tierische Alm-WG:

Wie Lama, Alpaka & Kuh auf der Alm harmonisieren



Termin: Di., 06. Feb. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler, Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching,
Dr.ⁱⁿ Karen Huber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
€ 30,00 gefördert

Webinar: Naturschutz auf Almen im ÖPUL 2023

Termin: Do., 29. Feb. 2024, 19:00 bis 20:30 Uhr
Referent:innen: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Susanne Aigner, DI Stefan Steirer,
Alois Kiegerl
Kosten: € 64,00
€ 32,00 gefördert



alm-at

Almwirtschaft Österreich

Österreichs Berglandwirtschaft wird stark durch die heimische Almwirtschaft geprägt. Hohe Ansprüche und sich ständig ändernde Rahmenbedingungen erfordern Flexibilität und Anpassungsfähigkeit.

Das bundesweite LFI-Bildungsprojekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ bietet seit einigen Jahren gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen in den Bundesländern ein bedarfsgerechtes und preiswertes Aus- und Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an. Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal. Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen. In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2023 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.

**Weitere Informationen:
lfi.at oder
almwirtschaft.com**

Das LFI Steiermark auf Social Media



Tauchen Sie in unser Kursgeschehen ein und bleiben Sie auf dem neuesten Stand unserer Kursangebote!

Folgen Sie uns auf Facebook und/oder Instagram um nichts mehr zu verpassen!



TIERHALTUNG

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at



Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Tiertransportbetreuer:in - Kurs zur Erlangung des Befähigungsnachweises für Landwirt:innen

Termin: Do., 21. Sept. 2023, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck/Mur
Referent: Dr. Norbert Tomaschek
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 156,00
€ 78,00 gefördert

Ausbildung Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Start: Mi., 08. Nov. 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr
Dauer: 24 Unterrichtseinheiten
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: DI Peter Stückler, Dr. Norbert Tomaschek, Dr. Peter Eckhardt, DI Karl Wurm, Thomas Kahr
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 724,00
€ 362,00 gefördert

TGD Grundausbildung Rinderhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelkontrollgesetz

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg
Kosten: € 178,00
€ 89,00 gefördert

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck/Mur
Termin: Di., 21. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin: Mi., 29. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 104,00
€ 52,00 gefördert

Praxistag Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Termin: Fr., 01. Dez. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Rinderzucht Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 274,00
€ 137,00 gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

Termine: Mi., 24. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr und
Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 16 Unterrichtseinheiten
Ort: LFS Kobenz
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 330,00
€ 165,00 gefördert

Gute Milchqualität ganzheitlich betrachtet und Möglichkeiten der Homöopathie

Einführung und Auffrischung in die Grundlagen der ganzheitlichen Nutztierbehandlung. Mögliche Ursachen und Abhilfe von Milchqualitätsproblemen (Fettgehalt, pH-Wert, Gefrierpunkt, Keime). Euterentzündung chronisch oder akut—ganzheitliche Behandlungsmöglichkeiten.

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: Angela Lammingner
Kosten: € 110,00

WEBINARE TIERHALTUNG

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Automatisierung am Rinderbetrieb

Futteranschub, Entmisten u. mobiles Fahrsilo-Abdecksystem

Termin: Mi., 04. Okt. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referenten: DI Christian Fasching, DI Alfred Pöllinger-Zierler
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
€ 30,00 gefördert

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

Termin: Mo., 13. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
€ 30,00 gefördert

Webinar: Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege 

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Rund um die Geburt bei Kuh und Kalb 


Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 19:00 bis 21:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 70,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Eutergesundheit 

Termin: Mo., 11. Dez. 2023, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Parasitenerkrankungen - Schaf/Ziege 

Termin: Di., 12. Dez. 2023, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 80,00
 € 40,00 gefördert

Webinar: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind 


Termin: Di., 19. Dez. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 90,00
 € 45,00 gefördert

Webinar: Stoffwechselstörungen - Schaf u. Ziege 

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Erfolgreiche Kälber- u. Kalbinnenaufzucht 

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Tiergesundheit, Infektionskrankheiten und Stoffwechselstörungen bei Lamas und Alpakas 

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Milchwirtschaftstag 2024 - Fruchtbarkeit 


Termin: Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker, Dr. Johannes Rosegger, Hansjörg Schrammel, u.a.
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Der Sattel im Fokus

Termin: Mo., 05. Feb. 2024, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: € 70,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Gesundheitsmanagement für Trockensteher und Transitkühe 

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Dr. Walter Peinhopf-Petz
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert

Webinar: Homöopathie und Heilpflanzen bei Rind, Schaf und Ziege - Aufbaukurs 

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 80,00
 € 40,00 gefördert

Webinar: Rund um die Geburt beim Pferd - Zuchtstute und Fohlenglück

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 18:00 bis 20:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: € 70,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Optimierung der Grundfutterproduktion 

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 13:30 bis 16:00 Uhr
Referent: Ing. Reinhard Resch
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 70,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Schweinegesundheit - Krankheiten vorbeugen 

Termin: Mi., 13. Mrz. 2024, 13:30 bis 17:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 90,00
 € 45,00 gefördert

Webinar: Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb 

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referent: DI Christian Fasching
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00
 € 30,00 gefördert



BIO ERNTE

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Gesunde Kälber in der Milch- und Mutterkuhhaltung



Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Häuserl im Wald, Mitterberg-St. Martin

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD

Kosten: € 160,00
€ 80,00 gefördert
€ 50,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Eutergesundheit und Trockenstellen



Termin: Do., 19. Okt. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD

Kosten: € 160,00
€ 80,00 gefördert
€ 50,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Fütterung und Fruchtbarkeit - Grundlagen und Zusammenhänge



Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Hammerschied, Ranten

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD

Kosten: € 160,00
€ 80,00 gefördert
€ 50,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Grundlagen der biologischen Landwirtschaft - 2-tägiger Bio-Einführungskurs



Termine: Mo., 20. Nov. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr und
Di., 21. Nov. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Bioinstitut Moarhof der HBLA Raumberg-Gumpenstein, Trautenfels

Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD,
1 Stunde PSM-Gesetz

Kosten: € 260,00
€ 130,00 gefördert
€ 70,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Bio-Ackerbautag Murtal

BIO

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Referenten: DI Wolfgang Kober, DI Daniel Lehner,
DI Heinzpeter Köstenbauer

Anrechnung: 4 Stunden ÖPUL Bio

Kosten: € 140,00
€ 70,00 gefördert
€ 40,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

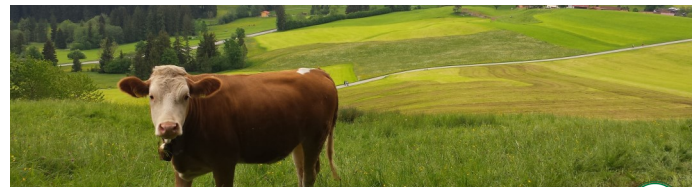
Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht

BIO

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 10:00 bis 15:30 Uhr
Ort: Hotel Loy, Gröbming

Anrechnung: 4 Stunden ÖPUL Bio

Kosten: € 100,00
€ 50,00 gefördert
€ 30,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal



Bio Grünland- und Viehwirtschaftstag

BIO

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 08:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio

Referenten: DI Dr. Wolfgang Angeringer, DI Martin Kappel,
Ing. Peter Kniepeiß

Kosten: € 180,00
€ 90,00 gefördert
€ 50,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Abgestufte Grünlandnutzung, Biodiversität am Biobetrieb

BDiv

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 08:00 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Anrechnung: 3 Stunden ÖPUL Biodiversität

Referenten: DI Dr. Wolfgang Angeringer, DI Martin Kappel

Kosten: € 100,00
€ 50,00 gefördert
€ 30,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Auslauf und Laufstall am Berg: Neue Wege für Anbindebetriebe im Berggebiet

BIO

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Anrechnung: 4 Stunden ÖPUL Bio

Referent: Ing. Peter Kniepeiß

Kosten: € 100,00
€ 50,00 gefördert
€ 30,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Weidefachtag

Termin: Mi., 24. Apr. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Betrieb Greimeister, Mitterberg-St. Martin

Anrechnung: 5 Stunden ÖPUL Bio, 1 Stunde TGD

Kosten: € 160,00
 € 80,00 gefördert
 € 50,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal

Wiesen- und Weidebegehungen

Termine: Anfang bis Mitte Mai 2024
 Alle Termine finden Sie rechtzeitig online.

Ort: in den Bezirken

Anrechnung: 3 Stunden ÖPUL Bio

**WEBINARE BIO ERNTE**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark.at

**Webinar: Ausfüllen des Biodiversitätsrechners**

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Do., 07. Dez. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden Biodiversität

Webinar: Gesunde Lämmer und Kitze

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Bio, 1 Stunde TGD

Webinar: Eutergesundheit beim Rind

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Bio, 1 Stunde TGD

**Webinar: Speiseleguminosen -
eine Alternative mit Zukunft**

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 5 Stunden Bio

Webinar: Bio-Gemüsebau

Termin: Fr., 22. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Termin: Do., 04. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Termin: Do., 11. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Webinar: Biodiversitätsflächen im Grünland

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Anrechnung: 3 Stunden Biodiversität

**Webinar: Mein Hühnerhof - Haltung von Legehennen
zur Selbstversorgung**

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr

Was wächst und lebt auf meinen Wiesen?

Termin: Di., 04. Jun. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Biohof Sattler, Obdach

Anrechnung: 3 Stunden ÖPUL Biodiversität oder UBB

Referent: Georg Derbuch

Kosten: € 80,00
 € 40,00 gefördert
 € 25,00 für Mitglieder Bio Ernte Stmk./Ennstal



**Weitere Informationen zum jeweiligen Kurs finden Sie
auch auf www.ernte-steiermark.at**

Bitte um verlässliche Anmeldung! Nur so können wir Sie
über kurzfristige Terminverschiebungen informieren.

**FORSTWIRTSCHAFT****Forststammtische**

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

Die Forstliche Ausbildungsstätte (FAST) Pichl ist das forstliche Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark und bietet breit gefächertes Wissen rund um den Wald. Die Veranstaltungspalette reicht von Kursen und Seminaren in Waldbau und Forstschutz, Ökologie, Forsttechnik über Recht, Management und Betriebswirtschaft bis hin zu Holzbau und Holzhandwerk, Bioenergie, Waldpädagogik und Jagd. Dabei ist es uns wichtig, praxisgerechte Inhalte zu vermitteln und aktuelle Entwicklungen in Forstwirtschaft und Umwelt aufzugreifen. So können unsere Teilnehmer:innen sich ein maßgeschneidertes Programm von der Waldwirtschaft für Einsteiger:innen bis hin zum/zur Meister:in für Forstwirtschaft zusammenstellen. Und um den individuellen Bedürfnissen unserer Teilnehmer:innen bestmöglich entgegenzukommen, bieten wir unsere Veranstaltungen teilweise auch online an.



Zu unseren Zielgruppen zählen bäuerliche Waldbesitzer:innen ebenso wie Forstbetriebe und deren Mitarbeiter:innen, Interessenvertretungen, Behörden, Unternehmen und „Freundinnen und Freunde des Waldes“ – kurz alle, die im Wald tätig oder am Wald interessiert sind. Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Förderbedingungen. Unsere Partner sind Institutionen wie das Ländliche Fortbildungsinstitut Steiermark, der Waldverband Steiermark, der Steiermärkische Forstverein, die Landwirtschaftskammer und das Bundesamt und Forschungszentrum für Wald, um nur einige zu nennen.

Das gesamte Kursangebot erhalten Sie in unserem Sekretariat (T 03858/2201, E fastpichl@lk-stmk.at) oder online unter www.fastpichl.at.

NATUR UND GARTEN



Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Salben rühren nach alter Tradition

Salben sind seit jeher in Verwendung und führen zu den Wurzeln der Pflanzenheilkunde zurück. Lernen Sie die Grundlagen des Salbenrührens, die Herstellung unterschiedlicher Öl- und Fettauszüge und die Weiterverarbeitung zu Salben kennen. Erstellen Sie Ihre eigenen Salbenkreationen und nehmen Sie drei individuell erstellte Salben mit nach Hause.

Termin: Fr., 01. März 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Polytechnische Schule Rottenmann

Referentin: Tina Rosenkranz MA, Dipl. Kräuterpädagogin

Kosten: € 69,00 inkl. Materialkosten



© Rosenkranz



WEBINAR NATUR UND GARTEN

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Kräuterrecht

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr

Termin: Mi., 10. Jan. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Claudia Lenger

Kosten: € 78,00

€ 39,00 gefördert

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT



Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



© Schemmel-Holzappel

Beton - einfache Deko Ideen

Individuell gestaltete Deko-Unikate entstehen in wenigen Stunden. Ob verziert, bemalt oder natur - sie sind immer einzigartig. Es können Gartenstecker, Vogeltränken oder Pflanzschalen gestaltet werden. Besonders die "neue" Technik Hypatufa zaubert ganz besondere Pflanzgefäße.

Termine: Mi., 11. Okt. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr und
Mi., 18. Okt. 2023, 14:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Übelsteinerstraße 48, 8600 Bruck/Mur

Termine: Sa., 25. Mai 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr und
Sa., 01. Jun. 2024, 09:00 bis 11:00 Uhr

Ort: Übelsteinerstraße 48, 8600 Bruck/Mur

Referentin: Andrea Schemmel-Holzappel

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Pflanzgefäße als Vorlage

Kosten: € 33,00 (exkl. Materialkosten, ca. 7-10 €)

Naturverbunden - Deko für Haus und Hof selber machen

Die Natur bietet uns viele Materialien, um unser Haus und unseren Hof natürlich, kreativ und individuell zu dekorieren. Wir werden ausschließlich Materialien aus der Natur verwenden und unter professioneller Anleitung entstehen dabei individuelle Werkstücke für Ihr Zuhause.

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr

Ort: Wuchshaft Garten & Floristik, Zeltweg

Referentin: Alexandra Grantner

Mitzubringen: verschiedene Naturmaterialien, Garten-/Papierschere, Gefäße/Kranzunterlagen/Untersteller,...

Kosten: € 28,00 exkl. Materialkosten



Ennstaler Trachtenstutzen

Trachtenstutzen sind die "Krönung" der Strickkunst, sagt man. Dieses Können soll nicht verloren gehen. Stricken Sie in diesem Kurs gemeinsam mit Gemeindebäuerin Anita Zach Ihre Ennstaler Trachtenstutzen, lernen Sie die Strickschrift kennen und erlernen Sie das Lesen dieser Strickschrift. Strickerfahrung von Vorteil! Anmeldung bei der Referentin um das geeignete Material zu besprechen.

Anmeldung: bei Referentin Anita Zach
T 0664/8941765

Start: Do., 09. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 4 Einheiten donnerstags zu je 3,5 Stunden
Ort: Betrieb Zach, Edling 72, 8960 Öblarn

Referentin: Anita Zach
Mitzubringen: Wolle, Nadeln, Schreibtischlampe
Kosten: € 56,00 exkl. Materialkosten



Filz dir was! Nadelfilzen

Kleine Kostbarkeiten für Weihnachten gemeinsam filzen. Unter professioneller Anleitung gestalten Sie zauberhafte Geschenke und Mitbringsel wie Krippenfiguren, Fensterdeko, Weihnachtsschmuck und vieles mehr.

Termine: Mo., 20. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr und
Mo., 27. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Rinntaverne, 8923 Palfau 28
Referentin: Doris Remschack
Kosten: € 50,00 inkl. Materialkosten

Dirndl Nähkurs „Nähe dir deine eigene Tracht“

Unser Nähkurs richtet sich an Hobbynäherinnen mit Näherfahrung. Genäht wird Leib, Rock und Schürze, also ein fertiges Dirndl nach Maß und eigener Zusammenstellung. Ein Planungsgespräch mit der Referentin vor dem Kurs wird ermöglicht (Stoffeinkauf, Schnitt, Maßabnahme, usw.).

Anmeldung: bis spätestens 15. Dez. 2023 notwendig!
Start: Mi., 10. Jän. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr
Dauer: 5 Einheiten mittwochs zu je 5 Stunden
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur
Referentin: Margarete Koubek-Steinrieser, Schneidermeisterin
Mitzubringen: Nähmaschine, Stoff, Nähseide, Nähzubehör
Kosten: € 120,00 exkl. Materialkosten

Trachtenrock - zeitgemäß, modern und individuell

Verschiedene Modelle werden in zwei Einheiten mit eigenen Stoffen bzw. Stoffresten genäht. Grundkenntnisse im Nähen und im Umgang mit Ihrer Nähmaschine sind von Vorteil. Nähmaschine, Stoffe oder Stoffreste (event. vorgewaschen und gebügelt) und Nähzubehör (Schere, Maßband, Nähseide,...) sind mitzubringen.

Termine: Sa., 20. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr und
Sa., 27. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Großlobming
Referentin: Hermine Maislinger
Kosten: € 79,00 exkl. Materialkosten



WEBINARE


PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf


I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at




Webinar: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Salben

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: € 29,00 


Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 16:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: € 29,00 


Webinar: Grundkurs Seife sieden

Termin: Do., 30. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: € 98,00 
€ 49,00 gefördert

Webinar: Schmierseife selber machen!

Termin: Mi., 13. Dez. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: € 35,00 

Webinar: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Deo

Termin: Do., 14. Dez. 2023, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: € 29,00 

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG



GESUNDHEIT

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Demenz - (k)ein Schreckgespenst?



Der Alltag für Betroffene bringt viele Herausforderungen - hier finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen rund um das Thema Demenz. Sie erfahren wie Sie im häuslichen Umfeld helfen können und auch was Sie für sich selbst tun können.

Termin: Do., 12. Okt. 2023, 19:30 bis 21:30 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 19:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Neuwirthof, Alte Bundesstraße 2/5,
8861 St. Georgen am Kreischberg

Referentin: Mag.^a Michaela Kaufmann, aHPH
zertifizierte klinische Risikomanagerin

Kosten: € 20,00



Letzte Hilfe



Das Lebensende und das Sterben machen uns als Mitmenschen oft hilflos. Im Kurs sprechen wir über die Normalität des Sterbens als Teil des Lebens, natürlich werden auch Patientenverfügung und Vorsorgevollmacht kurz angeführt.

Termin: Fr., 13. Okt. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Pfarrhof Rachau

Referentinnen: Mag.^a (FH) Eva Berdau, Dipl. Sozialarbeiterin
DGKP Michaela Madl, Mobiles Hospizteam

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.



Ätherische Öle im Alltag

In diesem Workshop dreht sich alles um die Kraft der ätherischen Öle. Erfahren Sie die Möglichkeiten der Alltagsnutzung für Sie und Ihre Lieben und die Basis für eine sichere Anwendung. Sie lernen verschiedene Öle kennen, die Ihr Wohlbefinden steigern können, Ihre Seele und Ihren Körper stärken oder Sie in der kalten Jahreszeit unterstützen. Gemeinsam kreieren wir duftende Produkte zum Mitnehmen.

Termin: Di., 24. Okt. 2023, 18:00 bis 20:30 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Referentin: Sonja Kohlbacher, Dipl. Kräuterpädagogin

Kosten: € 39,00

Depressionen verstehen

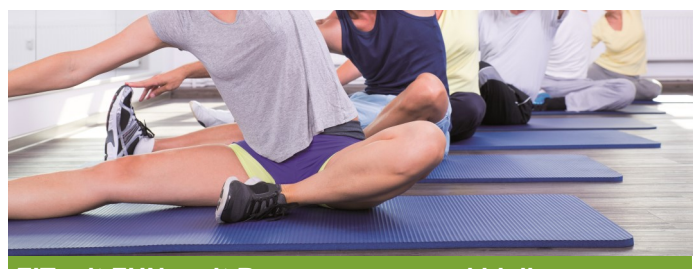


Die Depression ist eine ernstzunehmende Erkrankung, die nach wie vor ein Tabu-Thema in unserer Gesellschaft ist und jedes Lebensalter betreffen kann. In diesem Vortrag erfahren Sie grundlegendes Wissen über das Krankheitsbild der Depression und warum rasche, professionelle Hilfe und ärztliche Behandlung wichtig sind.

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 19:30 bis 21:00 Uhr
Ort: LFS Kobenz

Referentin: Mag.^a Michaela Kaufmann, aHPH
zertifizierte klinische Risikomanagerin

Kosten: € 20,00



FIT mit FUN - mit Bewegung gesund bleiben

Lustige Übungen für die Beweglichkeit, das Gleichgewicht, die Reaktionsfähigkeit - so genanntes "Braingym" - passend für den Alltag werden gespickt mit Hintergrundinformation gezeigt und praktisch ausprobiert.

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 09:00 bis 11:00 Uhr
Ort: Turnsaal der ehem. Volksschule Rinegg, Ranten

Referent: Markus Schweiger, Sportwissenschaftler
Mitzubringen: sportliche Indoor-Kleidung und Trinkflasche

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.



Der Atem als Gesundheitshelfer

Den Atem in allen Lebenslagen nutzen und Körper und Geist harmonisieren, Stress abbauen, Energie generieren, Entsäuern, das Nervensystem ausbalancieren, die HRV (Herzratenvariabilität) senken: Gesundheitsvorsorge durch Sauerstoffversorgung von Körper, Zellen und Gehirn. Stärke dein Immunsystem!

Start: Di., 14. Nov. 2023, 10:00 bis 11:00 Uhr
Dauer: 3 Einheiten dienstags zu je 1 Stunde
Ort: Gesundheitswerkstatt Leoben, Leoben-Göß

Referentin: Conny Neukamp, Yogalehrerin u. Mentaltrainerin
Mitzubringen: bequeme Kleidung

Kosten: € 54,00



Deine Räucherreise

Ein Basic-Workshop zum Thema Räuchern. Wir laden Sie herzlich auf eine Reise in diese alte und wunderschöne Tradition ein. In diesem Workshop erhalten Sie Einblicke in die Kunst des Räucherns und können Ihre eigene, individuelle Kräuter-Räuchermischung für Zuhause kreieren. Bei einem gemütlichen Treffen ist Raum für Sie und all Ihre Fragen.

Termin: Fr., 01. Dez. 2023, 18:30 bis 21:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Referentin: Sonja Kohlbacher, Dipl. Kräuterpädagogin

Kosten: € 39,00



Entdecke die Kraft der Meditation

Erlernen Sie verschiedene Meditationstechniken um Stress abzubauen, Energie zu gewinnen, sich mit höheren Ebenen zu verbinden - für starke Nerven, ruhigen Schlaf, Gedächtnis- und Konzentrationsverbesserung und höhere Belastbarkeit.

Start: Di., 27. Feb. 2024, 10:00 bis 11:00 Uhr
Dauer: 3 Einheiten dienstags zu je 1 Stunde
Ort: Gesundheitswerkstatt Leoben, Leoben-Göß

Referentin: Conny Neukamp, Yogalehrerin u. Mentaltrainerin
Mitzubringen: bequeme Kleidung

Kosten: € 54,00

Schule am Bauernhof



Das Projekt „Schule am Bauernhof“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI. Zertifizierte Bäuerinnen und Bauern ermöglichen Kindern auf ihren Höfen einen Einblick in die heimische Landwirtschaft, ihre Arbeits- und Lebenswelt und bieten so die Möglichkeit, die Produktion wertvoller Lebensmittel hautnah zu erleben.

Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projektes Land- und Forstwirtschaft und Schule.



FACHARBEITER:INNEN- UND MEISTER:INNENAUSBILDUNG IN DER LAND- & FORSTWIRTSCHAFT



Basis einer erfolgreichen Betriebsführung in der Land- und Forstwirtschaft

In den 15 land- und forstwirtschaftlichen Berufen kann auf unterschiedlichen Wegen die Qualifikation auf Facharbeiter:innen- und Meister:innenebene erworben werden.

Facharbeiter:in im zweiten Bildungsweg – den landwirtschaftlichen Berufsabschluss nachholen

Im Ausbildungswinter 2023/24 werden folgende Facharbeiter:innenausbildungen im zweiten Bildungsweg angeboten:

- Landwirtschaft (8 Kurse: 4 Kurse im Steiermarkhof (Graz), 1 Kurs in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI), 1 Kurs in Murau (MU), 1 Kurs in der WK Weiz (WZ), 1 Kurs in Mühlendorf (SO))
- Forstwirtschaft (6 Kurse in der FAST Pichl)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)

Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

Im Ausbildungswinter 2023/2024 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (2 Kurse: Steiermarkhof (Graz), HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Obstbau & Obstverwertung (Steiermarkhof)
- Ländliches Betriebs- & Haushaltsmanagement (Steiermarkhof)
- Gartenbau (Steiermarkhof)

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/steiermark>



ERNÄHRUNG

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Hausgemachte Nudeln - Nudelwerkstatt

Nudeln selbst herzustellen ist keine Hexerei! In diesem Kochworkshop werden verschiedene Nudelteige hergestellt. Gemeinsam werden vielfältige Variationen und Formen, von einfachen Tagliatelle über Ravioli bis hin zu Tortellini handgefertigt. Auch „Krendeln“, die traditionelle Technik zur Herstellung der Kärntner Nudel, wird geübt. Abschließend werden die süßen und pikanten Kreationen gemeinsam verkostet.

Termin: Fr., 15. Sept. 2023, 16:00 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Termin: Sa., 07. Okt. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN

Pikantes Kleingebäck - einfach & alltagstauglich

Salzstangerl, Semmeln, Kornspitz und Co. selber machen und genießen, weil das Gefühl, etwas Köstliches selbst zu erschaffen unbeschreiblich ist? Wir formen Mohnflesserl, Semmeln, Stangerl usw. selbst und machen die Teige dazu. Denn Kleingebäck muss nicht schwer und aufwendig sein! Unsere alltagstauglichen Rezepte mit Zutaten, die leicht zu bekommen sind und mit überschaubarem Zeitaufwand, ermöglichen es ab sofort öfter zu backen. Sie erhalten einfache Tricks, um gutes Gebäck zu Hause zu backen. Denn was gibt es Besseres, als den Duft von frischen Weckerl aus dem Ofen im Haus?

Termin: Mi., 20. Sept. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Termin: Fr., 06. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Polytechnische Schule Rottenmann

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Mit Laib & Seele Brotbackkurs

Frisches Brot, sein Duft, sein Geschmack - für viele ist es weit mehr als nur ein Lebensmittel. Es ist und bleibt ein Symbol des Lebens und des Miteinanders! Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt.

Termin: Fr., 29. Sept. 2023, 15:30 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Termin: Fr., 27. Okt. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Betrieb Kirl, Wogamoarweg 1, 8600 Bruck/Mur

Referentin: Barbara Kirl

Termin: Sa., 04. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



EigenBRÖTler - einfach selber gutes Brot und Kleingebäck backen

Spezialbrote & Kleingebäck – Variantenreich und vielfältig machen wir uns die Hände staubig. Brote mit verschiedenen kreativen Zutaten, die eine willkommene Abwechslung bieten. Kennenlernen der Formenvielfalt des Handgebäcks – wir rollen Salzstangerl, formen Mohnweckerl und üben uns in der ganz großen Kunst von Handsemmeln mit Kennenlernen der Übernachtgare – sie gibt uns die Möglichkeit Sonntags auszuschlafen und dennoch hausgemachte Semmel auf den Frühstückstisch zu zaubern.

Termin: Fr., 06. Okt. 2023, 15:30 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Pflanzenbasiert - die bunte Welt der Hülsenfrüchte

Ein Workshop für alle, die den Anteil an tierischen Lebensmitteln reduzieren und durch pflanzliche Ernährung ersetzen wollen. Auf der Suche nach hochwertigen pflanzlichen Eiweißquellen, die uns auch "satt" machen, entdecken wir die Welt der Hülsenfrüchte. Alle Gerichte werden wahlweise vegan oder vegetarisch zubereitet. Hier stehen der kulinarische Genuss, die pflanzenbasierte Küche und der Spaß am Kochen im Vordergrund. Gesundes Kochen, das SCHMECKT!

Termin: Fr., 06. Okt. 2023, 16:00 bis 19:30 Uhr
Ort: Volksschule Oberwölz

Referentin: Christiane Rissner

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



Germteig - beliebt bei jedermann und vielseitig!

In diesem Workshop wird unter professioneller Anleitung der perfekte Germteig hergestellt. Es geht auch um Tipps und Tricks, damit zu Hause alles gelingt.

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hofküche Waldauer, Weißkirchen

Referentin: Astrid Waldauer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Striezel, Knoten- und Flechtgebäck

Rechtzeitig vor Allerheiligen: Striezelbacken. Zubereitet werden klassische Germteigstriezel und vollkornige Dinkelstriezel. Neben dem Geschmack kommt auch die Form nicht zu kurz. Es werden verschiedene Flechttechniken geübt.

Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 15:30 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Termin: Sa., 21. Okt. 2023, 15:30 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Kulinarische Mitbringsel für den Urlaubsgast

Erfahren Sie, wie Sie einfache und ansprechende Mitbringsel herstellen und gestalten können. Ob eine Brotbackmischung für den Genuss daheim oder ein Birnenchutney sowie den Zwieback zum Knabbern - es ist so einiges dabei. Außerdem werden auch einige Leckereien als Fingerfood gezaubert, welche Gäste begeistern können.



Termin: Sa., 21. Okt. 2023, 09:30 bis 13:30 Uhr

Ort: Hofküche Waldauer, Weißkirchen

Referentin: Astrid Waldauer

Kosten: € 56,00 inkl. Lebensmittel- und Materialkosten

In Kooperation mit:



Fingerfood

Diese mundgerechten Kleinigkeiten sind oft nicht nur als Gruß aus der Küche gedacht, sondern werden sehr gerne als nette, schmackhafte Häppchen zu einem Glas Bier oder Wein gereicht. Als Gastgeber für Familienfeste, für Bekannte und Freunde oder für ein Treffen mit Geschäftspartnern unterstreichen Sie mit dieser Art der exklusiven, aber nicht aufdringlichen Gastfreundschaft Ihre Wertschätzung für den Besuch. Als Gastgeber haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund - ganz unkompliziert und gesellig.

Termin: Sa., 28. Okt. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



Herzhaftes aus dem steirischen Suppentopf - die Vielfalt der heimischen Suppenküche erleben

Selbst gemachte Suppen aus heimischen Zutaten bieten unendliche Variationsmöglichkeiten und sind besonders in der kalten Jahreszeit ein wärmendes, sättigendes und vollwertiges Essen. Verschiedene Suppeneinlagen machen die Suppenküche zu etwas Besonderem und nicht immer Alltäglichem. Suppen bieten eine leichte, schnelle aber kräftigende Mahlzeit. Erleben Sie die Vielfalt der heimischen Suppenküche.

Termin: Mo., 06. Nov. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr

Ort: GH Franzbauer, Gußwerk

Referentin: Christa Glitzner

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



Burger, Wraps & Co. - gerollt oder gestapelt

Rasch zubereitet, gut vorzubereiten und mit allem zu füllen, was die Saison und Region im Moment hervorbringt, sind diese Köstlichkeiten das perfekte Fingerfood und noch dazu ein echter Hingucker. Ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - die Welt der Wraps und Burger ist bunt, reichhaltig und bringt riesige Geschmacksvielfalt mit sich. In diesem Seminar lernen Sie, wie schnell und einfach Burgerweckerl, Tortillas oder Fladenbrote selbst zubereitet werden können, die Sie nach Belieben als Wrap, Burrito oder Burger füllen.

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Termin: Fr., 19. Jän. 2024, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Polytechnische Schule Rottenmann

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN**Weckerl und Kleingebäck für jeden Tag**

Bestücke deinen Brotkorb mit selbstgemachten Weckerln und Kleingebäck - ob für das Frühstück, die Jause oder als Zwischenmahlzeit. Alle werden begeistert sein. Es entstehen Sonnenblumenweckerl, Kornstangen, Mohnweckerl uvm.

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Hofküche Waldauer, Weißkirchen

Termin: Do., 25. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Hofküche Waldauer, Weißkirchen

Referentin: Astrid Waldauer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN**Strudelwerkstatt - Lass dich kulinarisch einwickeln!**

Strudel gibt's zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt. Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pffrigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim. Lass dich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werde selbst zum Strudelprofi.

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN**Weihnachtsbäckerei -
der Duft von Weihnachten liegt in der Luft**

Sie lieben die Weihnachtskekse, ob traditionelle Rezepte oder neue kreative Rezepte? In diesem Seminar werden verschiedene Sorten gebacken, die Sie zur Verkostung mit nach Hause nehmen können.

Termin: Sa., 18. Nov. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Polytechnische Schule Rottenmann

Referentin: Barbara Kirl

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN**Kleingebäck - süß & pikant**

DER Backkurs für alle Kleingebäck-Liebhaber! Dabei dreht sich alles um das Handgebäck - Milchweckerl, Semmel, Kornspitz, Salzstangerl uvm.

Termin: Sa., 18. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Termin: Sa., 13. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN**Essen mit Pause**

1:1, 5:2, 16:8 - unterschiedliche Intervalle abwechselnder Essens- und Fastenphasen versprechen besseres Wohlbefinden, ein längeres Leben, jüngerer Aussehen und weniger Kilos ganz ohne Jojo-Effekt. Im Vortrag bekommen Sie einen Überblick über die unterschiedlichen Modelle, ihre Vor- und Nachteile sowie eine optimale Gestaltung der Essenszeiten mit frischen und nährstoffreichen Speisen, um die regenerierenden Vorgänge während des Fastens zu unterstützen.

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Spielberg

Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin

Kosten: € 18,00



Kein Fleisch ist auch (k)eine Lösung - tierische vs. pflanzliche Ernährung im Check

Die Fragen rund um den gesundheitlichen Wert und die Umweltauswirkungen von Fleisch, Milch & Co. polarisieren wie noch nie zuvor. Doch ist eine Ernährung ohne tierische Lebensmittel wirklich realisierbar und auch sinnvoll? Und wie gesund und nachhaltig sind pflanzliche Alternativen wirklich? Dieser Vortrag soll Daten und Fakten rund um diese Themen aufzeigen, um die Vor- und Nachteile von tierischen und pflanzlichen Produkten besser einordnen zu können.

Termin: Mi., 31. Jän. 2024, 09:00 bis 11:00 Uhr
Ort: Kirchenwirt GH Ritzinger, Mariahof

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Termin: Mi., 28. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin

Kosten: € 18,00

Hausmannskost 2.0 - traditionelle Genüsse neu entdecken

Alte Klassiker der steirischen Küche neu und modern interpretiert! Dieser Kurs lädt zum kulinarischen Abenteuer ein, bei dem wir vertraute Rezepte und Geschmacksrichtungen der traditionellen steirischen Küche in eine neue und zeitgemäße Erfahrung verwandeln werden. Ziel ist es, eine ausgewogene Balance zwischen Vertrautheit und Innovation zu schaffen.

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Musikmittelschule Mautern

Termin: Sa., 10. Feb. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: MS Peter Rosegger Krieglach

Referentin: Monika Schachner

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Heringschmaus - Feines fürs Buffet vom heimischen Fisch

Schmackhafte Fischgerichte dürfen an keinem Buffet fehlen. Mit heimischem Fisch lassen sich wunderbare und schmackhafte Gerichte zaubern. So wird der Heringsschmaus bestimmt zum Gaumenschmaus!

Termin: Sa., 10. Feb. 2024, 16:00 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Die große Krapfenvielfalt

Krapfenbacken gehört einfach in jeden Jahresplan, denn selbstgebacken schmecken sie einfach am besten! Vom klassischen Faschingskrapfen, über den ausgezogenen Bauernkrapfen und den Rosenkrapfen bis hin zum beliebten Spagatkrapfen - mit diesen Tipps und Tricks gelingen diese Köstlichkeiten ganz einfach.

Termin: Sa., 10. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Hofküche Waldauer, Weißkirchen

Referentin: Astrid Waldauer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Dem Zucker auf der Spur - wie man der Zuckerfalle geschickt entkommt

Mit spannenden Informationen, praxisnahen Empfehlungen und einfachen Tipps und Tricks für die eigene Ernährungsoptimierung bleibt das jeweilige Thema in Erinnerung und sorgt für mehr Gesundheit im Alltag. Ist Zucker wirklich gefährlich? Wie erkenne ich zugesetzten Zucker und machen „natürliche“ Zuckerersatzprodukte Sinn? Was ist besser und wie schaffe ich es, Zucker zu reduzieren?

Termin: Do., 29. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Treffpunkt: GH Perschler, Fohnsdorf

Referentin: Birgit Kogler BSc., Diätologin

Kosten: € 18,00



Hut ab! Speisepilze in der Ernährung

Pilze finden inzwischen weit über die klassische Schwammerl-Saison hinaus ihren Weg in die heimischen Kochtöpfe. Kulturpilze sind zum Trendprodukt geworden und füllen die Regale mit vielfältig behüteten Vertretern. Weder Tier noch Pflanze haben Pilze ihre ganz eigene Biologie. Wie gut eignen sie sich demnach für die menschliche Ernährung und wie lassen sie sich optimal zubereiten?

Theorie und Praxis vereinen! Wir starten mit einer Betriebsbesichtigung beim Pilzhaus des Betriebes Zirker. Im Anschluss fahren wir weiter zum Gasthaus Waldhof Trattner, wo uns der Vortrag das theoretische Wissen dazu liefert. Im Anschluss an den Vortrag gibt es die Möglichkeit bei einem gemeinsamen Essen Pilzgerichte zu genießen.

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 09:30 bis 12:00 Uhr
Treffpunkt: Betrieb Daniela Zirker,
8843 St. Peter am Kammersberg 15

Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin
Kosten: € 25,00 exkl. Verpflegung



Grill- und Partygebäck

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, Käse überbacken oder Kräuter bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil dieses Kochworkshops. In die Mitte vom Tisch gestellt können diese Backstücke dann als Fingerfood von jeder und jedem verzehrt werden. Dieser Kurs ist für alle interessierten Personen, die neue Inspiration für pikantes Gebäck suchen und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen. Auch Backanfänger:innen sind herzlich willkommen!

Termin: Do., 23. Mai 2024, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN

i

BILDUNGSGUTSCHEINE

Ein Geschenk mit bleibendem Wert! Bildung ist das Tor zur Welt.

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050 1305
E zentrale@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 €

COOKINARE

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.gscheitessen.at

Anmeldung: E blk@lk-stmk.at

Nach der Anmeldung erhalten Sie die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen.

Kosten: 25 € je Kurs



Ein Cookinar ist ein online durchgeführter Kochkurs. Gemeinsam mit unseren Profis aus der frischen KochSchule können Sie unter fachkundiger Anleitung ganz bequem zu Hause, in Ihrem gewohnten Umfeld mitkochen und mitbacken. Es ist jederzeit möglich, Fragen zu stellen.

Alles, was Sie brauchen, sind ca. zwei Stunden Zeit, ein paar Zutaten und Arbeitsutensilien.

Weitere Cookinare finden Sie im Laufe des Jahres auf unserer Homepage www.gscheitessen.at

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

Cookinar: Apfel vielfältig verwertet - süß und pikant

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl

**Cookinar: Gemüsetiger trifft Suppenkaspar
ratz fatz kochen für Kinder**

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl

**Cookinar: Weihnachtsmenü -
festlicher Genuss aus heimischen Produkten**

Termin: Fr., 15. Dez. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer

**Cookinar: Brotbackgrundkurs -
Sauerteigbrote und Variationen**

Termin: Fr., 19. Jän. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

**Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte in 30 Minuten
am Tisch - schnell und preiswert selber kochen**

Termin: Do., 16. Mai 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

**Cookinar: Sommerparty -
herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter**

Termin: Di., 25. Jun. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir



FRISCHE KOCHSCHULE LEOBEN

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.gscheitessen.at oder www.stmk.lfi.at



Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at

Fermentieren von Gemüse - natürliches Probiotikum

Termin: Mi., 20. Sept. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 53,00

Glutenfreie Germgebäcke und Brot

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00

pflanzenbasiert & zuckerreduziert - Hülsenfrüchte treffen auf Getreide, Nuss, Obst und Gemüse

Termin: Di., 24. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: € 53,00

Darm Fit - Kochen rund ums gute Bauchgefühl

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr
Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Sabine Bichler
Kosten: € 53,00

Weihnachtsbäckerei

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr
Termin: Sa., 18. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: € 53,00

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Termin: Di., 05. Dez. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00

Weihnachtsmenü zum Verlieben - vegetarische und vegane Festtagsküche

Termin: Di., 12. Dez. 2023, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: € 53,00

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00

Essen zum Verführen - für prickelnde Stunden zu zweit

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: € 53,00

Kulturpilze für Genießer am Teller

Termin: Sa., 24. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referent:innen: Pilzhaus und Grete Auer
Kosten: € 53,00

Von „Kopf bis Schwanz“ - Verarbeitung eines halben Bioschweins für den Hausgebrauch

Termin: Sa., 09. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Referent: Lukas Kain
Kosten: € 119,00

Kreative Ideen fürs steirische Buffet - Snacks, Häppchen & Co.

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Fr., 22. Mrz. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00

Sweet Table: das süße Highlight jeder Feier

Termin: Sa., 06. Apr. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 53,00

Frühlingszauber: Festliches Frühlingsmenü für besondere Anlässe

Termin: Di., 16. Apr. 2024, 16:30 bis 21:30 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: € 53,00



„Green Care - Wo Menschen aufblühen“ macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-,

Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme.

Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Infos unter greencare-oe.at

DIENSTLEISTUNGEN UND EINKOMMENSKOMBINATIONEN

ALLGEMEIN

Nähere Informationen zu den Kursen
finden Sie auf www.stmk.lfi.at



Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Canva für alle Fälle - Basics für UaB, SaB, Buschenschank- und Direktvermarktungsbetriebe

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kobenz

Referentin: Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: € 120,00
€ 60,00 gefördert

Mythen und Fakten zum Thema Klima, Bioressourcen und Boden Seminar für UaB und SaB-Betriebe

Termin: Mo., 08. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FAST Pichl, St. Barbara im Mürztal

Referent:innen: Univ. Lekt.ⁱⁿ DJⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Sigrid Schwarz,
Klaus Engelmann BSc

Kosten: € 196,00
€ 98,00 gefördert



URLAUB AM BAUERNHOF

Nähere Informationen zu den Kursen
finden Sie auf www.stmk.lfi.at



Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Housekeeping - ökologisch reinigen

Termin: Mi., 11. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Do., 12. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Naturhaus Rossmann, Turnau

Referentin: Anna Scheffer, MAS
Kosten: € 234,00
€ 117,00 gefördert

Frühstücksgenuss für meine Gäste

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Schloss Feistritz, St. Peter am Kammersberg

Referentinnen: Sarah Hödl, BSc.,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer

Kosten: € 150,00
€ 75,00 gefördert

Genuss aus dem Glas - für jede Gelegenheit Ein praktischer Workshop für UaB-Betriebe

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Gröbming

Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 152,00
€ 76,00 gefördert



Mein wirkungsvoller Unternehmensauftritt in Druck und Web - Fotografie, Text, Gestaltung

Termin: Mi., 31. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Wieserhof, St. Peter ob Judenburg

Referentin: Regina Bergmann, BA
Kosten: € 228,00
€ 114,00 gefördert



WEBINARE URLAUB AM BAUERNHOF

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Schritt für Schritt ins Gewerbe!

Rechtlicher Wegweiser von d. bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: Mag.^a Doris Noggler, Mag.^a Renate Schmoll,
DI Gerhard Thomaser
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert

Webinar: Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen und Warmwasseranlagen für meine Gäste

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Michael Schalli
Kosten: € 72,00
€ 36,00 gefördert

Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Referent:in: Mag.^a Doris Noggler,
Ing. Mag. Simon Gerhardt
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert



DIREKTVERMARKTUNG

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf www.stmk.lfi.at



Anmeldung: LFI Steiermark
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Heimisches Wild - vom Wald (Gehege) auf den Teller

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 192,00
€ 96,00 gefördert

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Mi., 21. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Referent:innen: Berater:innen für Direktvermarktung,
Lebensmittelaufsichtsorgan

Kosten: € 78,00
€ 39,00 gefördert

Farmwild zerwirken und zerlegen

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Hofbauer, Breitenau

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Hofbauer, Breitenau

Referenten: Markus Hofbauer, DI Rudolf Grabner,
Josef Hörmann

Kosten: € 150,00
€ 75,00 gefördert

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Termin: Do., 18. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 192,00
€ 96,00 gefördert

Fleischhygienetag

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Kobenz

Referent:innen: Berater:innen für Direktvermarktung
Kosten: € 164,00
€ 82,00 gefördert



Zerlegung u. Verarbeitung von Lämmern u. Schafen

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 192,00
€ 96,00 gefördert

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 192,00
€ 96,00 gefördert

Hygiene- und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Di., 09. Apr. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Rinderzucht Steiermark eG, Traboch

Referentin: Andrea Maurer, BEd.
Kosten: € 38,00
€ 19,00 gefördert



WEBINARE DIREKTVERMARKTUNG

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Webinar: Was gehört auf's Etikett?

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd.
Kosten: € 70,00
€ 35,00 gefördert

ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

Nähere Informationen zu den Kursen
finden Sie auf www.stmk.lfi.at

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

**Altes Wissen aus der Natur**

Start: Do., 05. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Klauenpflege Grundlehrgang

Start: Mo., 16. Okt. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Urlaub am Bauernhof

Start: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Start: Mo., 13. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Professionelle Vertretung im ländlichen Raum

Start: Fr., 24. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Start: Do., 30. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern,
Mitterdorf/Raab

Schule am Bauernhof

Start: Mo., 15. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

Start: Do., 25. Jänner 2024, 09:00 Uhr
Dauer: 103 Unterrichtseinheiten
Ort: vorwiegend Graz

Kräuterpädagogik

Start: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Start: Di., 30. Jän. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Bodenpraktiker:in für das Grünland

Start: Mi., 14. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 81 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

GRIPS® - Ganzheitliche Reitpädagogik

Start: Sa., 23. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 128 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

Reitpädagogische Betreuung

Start: Sa., 06. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 104 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

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



T 0316/8050-1305

E zentrale@lfi-steiermark.at

I www.stmk.lfi.at



T 0316/8050

E office@lk-stmk.at

I www.stmk.lko.at



T 0316/8050-1292

E blk@lk-stmk.at

I www.gscheitessen.at

Herausgeber: Regional LFI Obersteiermark

Inhalt: Dipl.-Päd. Ing. Barbara Kiendlspurger **Gestaltung:** Elisabeth Fuchs

Fotos: stock.adobe.com/fotolia.com (wenn nicht anders angegeben), pixabay.com (4), kochen-kueche.com (3), Waldauer (3), Hofbauer (1), Kohlbacher (1), Remschack (1), Rissner (1), Rosenkranz (1), Schemmel-Holzapfel (1), Zach (1), Grammelhofer (1)

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2023

Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich, insbesondere im Zusammenhang mit epidemiologischen Vorgaben.

AK Milch:

Weiterbildung für die Praxis



Der Arbeitskreis Milchproduktion ist ein Bildungsangebot für alle Milchviehbetriebe, unabhängig von Größe, Wirtschaftsweise oder Haltungsform. Steiermarkweit werden rund 340 Betriebe betreut, neue Mitglieder sind jederzeit herzlich willkommen.

Die Beraterin in Ihrer Region: Theresa Paar



Geschätzte Damen und Herren,
als Nachfolgerin von Ing. Friedrich Baumann darf ich ab Oktober 2023 mit großer Freude die Arbeitskreise im Bezirk Liezen betreuen.

Mein Name ist Theresa Paar und ich bin auf einem Milchviehbetrieb in Mürzzuschlag aufgewachsen. Schon von klein auf empfand ich große

Begeisterung für die Landwirtschaft, weswegen ich mich für eine Ausbildung an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein entschied. Derzeit wohne ich mit meinem Partner in St. Michael in der Obersteiermark auf einem Milchviehbetrieb, den meine Schwiegereltern bewirtschaften.

Bereits seit drei Jahren bin ich Teil des Arbeitskreis - Milch Teams in der Steiermark. Die Arbeit im Arbeitskreis bereitet mir große Freude, weswegen ich mich in fachlichen Bereichen weitergebildet und spezialisiert habe. Mein Dienstgebiet erstreckt sich von Mürzzuschlag bis Knittelfeld und jetzt auch in's Ennstal. Seit Juni dieses Jahres ist mein Dienstsitz im Rinderzuchtzentrum Traboch.

Der AK Milch bietet ein weitreichendes Programm von betriebswirtschaftlichen Auswertungen zu fachlichem Input in der Milchproduktion. Als AK-Beraterin ist es mir ein Anliegen, Sie in ihren Entscheidungen bestmöglich zu begleiten und bei zukünftigen Herausforderungen zu unterstützen.

Ich freue mich auf eine spannende Zeit und gute Zusammenarbeit mit Ihnen!

Tel.: 0316/8050-1227
Handy: 0664/602596-1227
Mail: theresa.paar@lk-stmk.at

Laufendes Angebot

Das umfangreiche Weiterbildungsprogramm des Arbeitskreises Milchproduktion richtet sich nach den Wünschen und Bedürfnissen der Mitglieder. Neben den sogenannten „Arbeitskreistreffen“ stehen den Mitgliedern noch weitere Angebote zur Verfügung:

Betriebschecks

Durch einen Betriebscheck vor Ort können Probleme zu den unterschiedlichsten Themen wie Stallklima, Kälber, Eutergesundheit, etc. aufgedeckt und gemeinsam mit dem zuständigen Berater betriebsindividuelle Lösungen erarbeitet werden.

Betriebszweigauswertung

Die Teilkostenauswertung ist das Kernelement des AK-Milch. Die betriebswirtschaftlichen Daten werden mit produktionstechnischen Kennzahlen verknüpft und bieten so ein aussagekräftiges Ergebnis. Durch die jährliche Datenauswertung ist es den Betriebsführern möglich, sich mit anderen Landwirten auf Basis der direktkostenfreien Leistung zu vergleichen und auszutauschen. Bei der Ergebnispräsentation werden die Betriebszweigauswertungen gemeinsam mit dem AK-Berater besprochen und diskutiert. Hier wird großer Wert auf einen offenen und ehrlichen Erfahrungsaustausch gelegt.

Vollkostenauswertung

Aufbauend auf das Ergebnis der Teilkostenauswertung ist die Eingabe der Vollkosten für den Betriebszweig Milchproduktion möglich. Die Durchführung der Vollkostenauswertung erfolgt freiwillig, ist aber für jeden Betrieb ratsam. Damit gelingt es, betriebliche Entscheidungen abzusichern und den Standort zu bestimmen.

Laufender Informationsservice

Durch unser Rundschreiben (4x pro Jahr) und den öst erreichbaren AK-Milch-Infoletter (6x pro Jahr) werden Sie laufend über Aktuelles in der Milchproduktion informiert.

Mit Unterstützung von Bund,
Land und Europäischer Union



LKV - Milch Trächtigkeitstest

Das kann der **Milch-Test**

- **Ab 28 Tage** nach der letzten Belegung
- Trächtigkeiten werden zu 98% erkannt
- Nicht trüchtige Tiere werden zu 96% erkannt
- Einfach > **Milchprobe genügt**
- Ergebnismitteilung über **SMS oder E-Mail**
- **Kostengünstig:** € 5,83 netto (7,00 inkl. Mwst) mit Bankeinzug
- Automatisch auf **LKV Berichte und im Herdenmanager**
- Kompetente **Betreuung** durch den LKV von **Probenziehung bis Ergebnisinterpretation**

Ziele des Tests

- **Nicht trüchtige Kühe frühzeitig erkennen**
- **Kosten sparen**
- **Wirtschaftlichkeit erhöhen**

Testergebnisse

- **Trüchtig**
- **Nicht trüchtig**
- **Nachttesten**

So wird's gemacht:

- Der LKV Mitarbeiter zieht im Rahmen der MLP eine zusätzliche Probe von den Tieren mit fehlendem Trüchtigkeitsstatus
- Auf Wunsch wird zur Absicherung der Ergebnisse (bis zu 20% der Embryonen werden in den ersten 60 Tagen resorbiert oder gehen ab) bei der nächsten MLP eine weitere Probe gezogen (Fruchtbarkeitspaket mit 10% Rabatt auf alle Proben)
- Für Proben die im Rahmen der MLP nicht möglich sind, werden Ihnen Probenröhrchen und Versandbehälter zur Verfügung gestellt
 - Die Proben werden mit einem Stift gekennzeichnet
 - einige Strichen genügen (ca. 2-3 Zentimeter im Probenröhrchen)
 - es reicht die Probe von einem Euterviertel (saubere Probenahme)
 - Probenbegleitschein ist auszufüllen
- Sie erhalten das Ergebnis per SMS innerhalb kurzer Zeit
- **Probeneinsendung mit Post oder Milchsammelwagen ist jederzeit möglich!**

Informationen und Bezug von Probeflaschen:

- LKV Steiermark 03112/2231 lkv@lk-stmk.at / ihr LKV Kontrollassistent
- LKV Trüchtigkeitsstest Labor Traboch 0664/78821235 tr-test@lk-stmk.at

Hofübergabe? Die Kammer hilft

Viele Familien nehmen unser Angebot zur Beratung bei bzw. vor der Hofübergabe gerne in Anspruch. Selbst ist man ja nicht jeden Tag mit diesem Thema beschäftigt, sondern meist nur zweimal im Leben – das erste Mal bei der Übernahme und das zweite Mal bei der Übergabe.

Die Inhalte der Übergabsverträge haben sich in den letzten 20 bis 30 Jahren doch wesentlich verändert. Waren es früher umfangreiche Ausgedingebestimmungen, wie z.B. volle freie Station oder Pflegeverpflichtungen, so wird dies heute selten vereinbart.

Bei unseren Übergabeberatungen wird versucht, den für die Familie passenden Vertragsinhalt zu finden. Fragen um das Erb- und Pflichtteilsrecht werden behandelt und auf die Sinnhaftigkeit eines Pflichtteilsverzichtes bzw. zumindest partiellen Pflichtteilsverzichtes wird verwiesen. Oft wird

auch über die Höhe der Erb- bzw. Pflichtteilszahlungen gefragt.

Steuerliche und sozialrechtliche Auskünfte kommen auch zur Sprache. Die Berechnung der Grunderwerbsteuer ist bei land- und forstwirtschaftlich bewerteten Flächen einfach (2 % vom einfachen Einheitswert). Beim Wohnhaus ist meist eine Bewertung erforderlich (erfolgt oft nach dem Pauschalwertmodell). Förderungen für Hofübernehmer (Existenzgründungsbeihilfe) bzw. Begünstigungen nach dem NeuFÖG runden das Gespräch ab.

Das Ergebnis der Übergabsgespräche wird in einem Konzept festgehalten, mit dem Sie zu Ihrem Vertragserrichter gehen können. Bei Bedarf kann auch die „Familienmoderation bei der Hofübergabe“ von der Kammer angefordert werden.

Es möge die Hofübergabe bei Ihnen gut gelingen.
Kammersekretär DI. Herwig Stocker

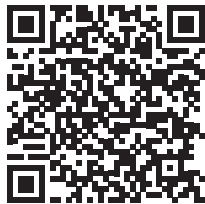
Bei Pflege nicht auf den Angehörigenbonus verzichten

Personen, die nahe Angehörige mit Anspruch auf Pflegegeld zumindest in Höhe der Stufe 4 pflegen, sollen von den Maßnahmen der Pflegereform profitieren. Es gibt unter anderem einen so genannten Angehörigenbonus zunächst für jene Angehörigen, die sich aufgrund dieser Tätigkeit bereits in der Pensionsversicherung selbst- oder weiterversichert haben. Für diese Gruppe von Anspruchsberechtigten wird der Angehörigenbonus von Amts wegen ausbezahlt und ist somit kein weiterer Handlungsbedarf für die Betroffenen gegeben.

Zusätzlich sind auch Personen anspruchsberechtigt, die einen nahen Angehörigen mit Pflegegeld zumindest in Höhe der Stufe 4 seit mindestens 1 Jahr in häuslicher Umgebung pflegen, wenn das monatliche Nettojahresdurchschnittseinkommen des oder der pflegenden Angehörigen einen Betrag von 1.500 € pro Monat nicht übersteigt. Dieser Gruppe der Anspruchsberechtigten wird der Bonus auf Antrag gewährt und können durch diese Bestimmung nun auch Pensionistinnen und Pensionisten in den Genuss des Bonus kommen. Bezugsberechtigte müssen nicht im gemeinsamen Haushalt mit der pflegebedürftigen Person wohnen. Das entsprechende Antragsformular ist bereits auf der Homepage der SVS unter

<https://www.svs.at/cdscontent/?contentid=10007.893524&portal=svsportal>

abrufbereit.



Als nahe Angehörige gelten Verwandte in gerader Linie, Ehegatten, Lebensgefährten, eingetragene Partner, Stief-, Wahl- und Pflegekinder, Geschwister, Schwiegerkinder und Schwiegereltern.

Der Angehörigenbonus gebührt im Jahr 2023 in Höhe von 750 € (voraussichtlich erstmals im Dezember 2023) und in weiterer Folge jährlich in Höhe von 1.500 €. Der Antrag ist bei dem Versicherungsträger einzubringen, welcher das Pflegegeld der gepflegten Person ausbezahlt. Der Angehörigenbonus hat keine Auswirkung auf die Pension bzw. auf eine allfällige Ausgleichszulage.

In diesem Zusammenhang ist jedenfalls auch die bestehende Pflegegeldstufe zu überden-

ken. Wenn der Gesundheitszustand der Patientin oder des Patienten sich in letzter Zeit, massiv verschlechtert hat und die letzte Pflegegeldstufung schon länger zurückliegt, sollte eine Erhöhung des Pflegegeldes beantragt werden. Falls Landwirtinnen und Landwirte mit einem darufhin ergangenen aktuellen Pflegegeldbescheid nicht einverstanden sind, bietet die Rechtsabteilung der Landwirtschaftskammer ihre Unterstützung an. Es kann eine Beratung im Vorfeld erfolgen und besteht auch die Vertretungsmöglichkeit der Betroffenen vor dem Sozialgericht. Für die Pflegebedürftigen entstehen durch dieses Verfahren keinerlei Kosten. Allerdings beträgt die Rechtsmittelfrist bei Pflegegeldbescheiden 3 Monate nach Zustellung des jeweiligen Bescheides und ist es nur innerhalb dieser Frist möglich, dagegen eine Klage beim Landesgericht Graz oder Leoben einzubringen.

Da sowieso die häusliche Pflege oft mit vielen Herausforderungen verbunden ist, sollte zumindest kein Geld liegen gelassen werden, welches gebührt.

Mag. Silvia Lichtenschopf-Fischer

Sprechtag des Sozial-, Steuer-, und Rechtsreferates der Landeskammer



Oktober	November	Dezember
9.10.	13.11.	11.12.
jeweils von 9.00 bis 12.00 Uhr in der Bezirksskammer Liezen		
Bitte um Terminvereinbarung unter: 0316 8050 – Fr. Ranner, DW 1247 (Recht) Fr. Reiterer, DW 1256 (Steuer) Hr. Klammler, DW 1427 (Soziales)		



SVS - Beratungssprechtag 2023

Beratungstag - Ort		Zeit	Tag	Oktober	November	Dezember
Liezen	Bezirksbauernkammer	08.30 - 13.00	Mi	-	8.	-
	Wirtschaftskammer	08.30 - 13.00	Mi	11.	-	6.
Bad Aussee	Wirtschaftskammer	08.30 - 13.00	Do	12.	9.	7.
Gröbming	Wirtschaftskammer	08.30 - 12.30	Do	12.	9.	7.
Schladming	Stadtamt	08.30 - 13.00	Fr	13.	10.	-

Bitte um Terminvereinbarung
unter 050 808 808 oder online unter www.svs.at/beratungstage

Urlaub am Bauernhof

Bildungssaison 2023/24

Vorgeschmack auf das neue Bildungsprogramm

Im Herbst treffen die neuen Bildungsbroschüren auf den Höfen ein und bieten ein buntes Repertoire an Schulungen, Seminaren und Workshops. Von rechtlichen Themen, über Kreativprogramme wie Canva bis zur Hofgeschichtsforschung, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ein besonderes Augenmerk wird in der kommenden Bildungssaison auf die Themen Recht und Steuer gelegt. Von Gewerberecht über Trinkwasserrecht und steuerliche Möglichkeiten sollte man als bäuerlicher Unternehmer gut informiert sein. Diese Angebote sind als Webinar vorbereitet und somit unkompliziert für jeden erreichbar.

Folgende Termine werden angeboten:

- 7.11.2023, Schritt für Schritt ins Gewerbe-Rechtsexperten der LK Steiermark
- 8. und 9.11.2023, richtige und kostengünstige Sachversicherung am Bauernhof, LK Kärnten
- 16.11.2023, Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und Warmwasseranlagen für meine Gäste, Expertin der Med Uni Graz
- 7.2.2024, Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof, Steuer- und Rechtsexperten der LK Steiermark

Detaillierte Kursübersicht unter www.lfi.at.

Unser aktuelles kompaktes Werk, die Bildungs- und Beratungsbroschüre für bäuerliche Vermieter:innen, ist ab Ende September auf www.stmk.lko.at bei den jeweiligen Bezirkskammern als Download auffindbar.



Beratungsangebote

Einstiegsberatung

Sie sind ein/e Landwirt:in, der/die überlegt, in die Vermietung einzusteigen und „Urlaub am Bauernhof“ anzubieten? Sie möchten wissen, was grundlegend zu beachten ist, wenn Sie diese Erwerbskombination anbieten? Oder haben einen bäuerlichen Vermietungsbetrieb übernommen und wollen sich neu orientieren?

Unser Angebot

- Aufzeigen der Rahmenbedingungen und Voraussetzungen für den Einstieg in den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof
- Weitergabe von fachspezifischen Informationen und umfangreichen Hintergrundinformationen rund um die Vermietung
- Grundinformation über rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen
- Raumbedarf und -ausstattung erkennen und bestmöglich nutzen
- Chancen und Trends, Umfeldanalyse – Vermarktung und Werbung
- Aufzeigen der Förderungsmöglichkeiten

Kosten: 50 € pauschal, am Hof oder im Büro der jeweiligen Bezirkskammer

Betriebscheck

Nutzen Sie die Chance, einen objektiven Blick auf Ihr Unternehmen in punkto Qualität zu werfen. Gemeinsam analysieren wir Ihren Urlaub-am-Bauernhof-Betrieb und erarbeiten Lösungsansätze und Verbesserungen.

Unser Angebot

- Umfassende Beratung und Durchleuchten des Angebots am Hof
- Ideen zur Weiterentwicklung der Qualität in allen Facetten
- Tipps zur Umsetzung von Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bzw. –sicherung
- Berechnung der Wirtschaftlichkeit der Vermietung, sowie konkrete Preiskalkulation

Wählbare Module:

- Modul 1: Check der Qualitätskriterien anhand des digitalen Kriterienkataloges von Urlaub am Bauernhof
- Modul 2: Check der Gästeinformationsmappe
- Modul 3: Check der Homepage, dessen Texte und Darstellung

- Modul 4: Check des Schriftverkehrs (von Angebot bis Rechnung)
- Modul 5: Check der Preisgestaltung und Wirtschaftlichkeit (Preiskalkulation anhand betrieblicher Daten)

Der Betriebs-Check wird vor Ort am Hof oder im Büro durchgeführt. Einzelne Module sind ebenso kontaktlos durchführbar und können per Mail, Telefon oder online durchgeführt werden. Das Beratungsprodukt wird nach Iklus-Tarif (derzeit 50 € pro Stunde) verrechnet. (Dies beinhaltet den persönlichen Beratungskontakt sowie Zeit für Vor- und Nachbearbeitung)

Fachberatung Urlaub am Bauernhof
 Obersteiermark
 Dipl.-Päd. Ing. Maria Habertheuer
 Dienststelle BK Liezen
 Tel.: 03612/22531-5133
 Mobil: 0664/602596-5133
 Mail: maria.habertheuer@lk-stmk.at

Wenn Sorgen zu deinem ständigen Wegbegleiter werden, hol dir Unterstützung!

Psychosoziale Beratung in deinem Bundesland:
www.lebensqualitaet-bauernhof.at

Anonyme telefonische Unterstützung:
 Lass Dir helfen
0810 676 810
 Bäuerliches Sorgentelefon
www.lebensqualitaet-bauernhof.at

Lebensqualität Bauernhof

Gesundheitstag für Selbständige

17. November 2023
 8.30 bis 15 Uhr
 Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Inkl. SVS-Kundenberatungsservice vor Ort

Inkl. BIA-Messung im Wert von mind. € 50,- und Mittagessen

WKO STEIERMARK | SVS Gemeinsam gesünder. | LK Landwirtschaftskammer Steiermark

30.-31. Oktober 2023

TAGE DER OFFENEN SCHULE

Eine Schule, **4 Abschlüsse!**

<p>FacharbeiterIn für</p> <ul style="list-style-type: none"> • Land- und Forstwirtschaft • Maschinenbautechnik • Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement 	<p>Lehrabschluss</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsdienstleistungskauffrau/mann
---	--

Um Anmeldung wird gebeten:
 Tel. 03862-31003-10

30. Oktober ab 12:00 Uhr **31. Oktober** ab 10:00 Uhr

Agrarbildungszentrum Hafendorf
 Töllergaben 7, 8605 Kapfenberg
www.hafendorf.at

Das Land Steiermark
 Lebensressort

Spezialitäten-Kür

Steirische Spezialitätenprämierung & Steirische Brotprämierung

Regional ist genial –

Vom Dachstein bis in's Weinland kennt man die Produkte der Steirischen Direktvermarkter. Unverkennbarer Geschmack, erstklassige Qualität und sorgfältiges bäuerliches Lebensmittelhandwerk schätzt die Bevölkerung an ursprünglichen Lebensmitteln!

Die besten Spezialitäten der heimischen Direktvermarkter wurden bei der Steirischen Spezialitätenprämierung ausgezeichnet: Vom würzigen Speck bis zum kräftigen Käse standen mehr als 420 Produkte auf dem Prüfstand. Die 18 allerbesten handgemachten Spezialitäten von bäuerlichen Direktvermarkter:innen hat die Expertenjury zu Landessiegern gekürt.

Auch die zehn Landessieger der Steirischen Brotprämierung stehen fest!

Insgesamt wurden über 200 Produkte eingereicht und in zwei Tagen von einer 22-köpfigen Fachjury verkostet. Davon stehen 16 Produkte im Finale für die fünf saisonalen Landessieger in den Kategorien Faschingskrapfen, Striezel, Früchte- und Kletzenbrot, Osterbrot und Osterpinze.

Konsument:innen dürfen sich auf Brot und Backwaren bester Qualität und echtem Handwerk freuen.

Wir gratulieren den ausgezeichneten Betrieben unseres Bezirkes sehr herzlich!

LFS Grabnerhof 8911 Admont

Ausgezeichnete Produkte:

Gold Ennstaler Steirerkäse

FS Gröbming 8962 Gröbming

Ausgezeichnete Produkte:

Gold Topfenpralinen gemischt in Öl

Prämiert Steirerkas-Erdäpfelbrot

Landessieger Kategorie Pikante Jausengebäcke klein- Steirerkas-Stangerl

Marianne Gruber 8962 Gröbming

Ausgezeichnete Produkte:

Prämiert Ennstaler Steirerkas g.U.

Elisabeth Klanner 8993 Grundlsee

Ausgezeichnete Produkte:

Prämiert Walnusskäse

Prämiert Dorfbacher

Martin Pötsch 8943 Aigen im Ennstal

Ausgezeichnete Produkte:

Gold Aigner Kräuter Til

Gold Gatschberger Jausenkas

Gold Aigner Til

Landessieger Kategorie Hartkäse - Grimminger

Martina und Walter Rudorfer 8952 Irdning

Ausgezeichnete Produkte:

Gold Butter

Jenny und Gerhard Schrempf 8967 Haus

Ausgezeichnete Produkte:

Gold Niederberger Tradition 14 Wochen gereift

Gold Niederberger Wiesen 16 Wochen gereift

Gold Niederberger Chili 14 Wochen gereift

Prämiert Niederberger Tradition 10 Wochen gereift

Prämiert Niederberger Chili 9 Wochen gereift

Sämtliche Informationen, Details und Ergebnisse der Steirischen Spezialitätenprämierung und der Steirischen Brotprämierung finden Sie unter:

Auch im Herbst 2023 bietet die Landwirtschaftskammer Steiermark eine umfangreiche Serviceaktion zur Qualitätssicherung an. Damit wird eine praktikable Erledigung der Untersuchungspflichten ermöglicht.



Mikrobiologische Untersuchung - Milchsammelaktion 2023

Im Rahmen der vorgeschriebenen Eigenkontrolle für alle Milch-Direktvermarktungsbetriebe bietet die Landwirtschaftskammer Steiermark wieder eine kostengünstige Sammelaktion für Milchprodukte an.

Die vorgeschriebene Anzahl der zu untersuchenden Produkte richtet sich nach dem Produktsortiment sowie der Verarbeitungsmenge und den bisherigen Prüfergebnissen.

Als Grundlage dienen die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die geltenden Leitlinien.

Anmeldeschluss: 20. September 2023
Abgabetermin in der Bezirksskammer
Mittwoch, 4. Oktober 2023 von 8 Uhr bis 9 Uhr

Mikrobiologische Untersuchung - Fleischsammelaktion 2023

Im Rahmen der Sammelaktion können die gesetzlich verpflichtenden Untersuchungen durchgeführt werden. Angeboten werden die Schlachtkörperuntersuchung (Gewebeprobe, Salmonellen) und die Untersuchung von Fleischerzeugnissen (Salmonellen und Listerien) sowie die zur Eigenkontrolle empfohlene Oberflächenabklatschprobe zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion. Weiters ist auch die Beprobung von Fischereierzeugnissen möglich.

Die Aktion läuft von 6. November bis 6. Dezember 2023

Nähere Infos folgen zeitgerecht per Ausschreibung/Newsletter.

Anmeldung jeweils im Referat Direktvermarktung, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T:0316/8050-1374, direktvermarktung@lk-stmk.at

LFI Bildungsprogramm - Direktvermarktung

In Kooperation mit dem LFI Steiermark hat das Referat Direktvermarktung wieder ein interessantes und umfassendes Bildungsangebot erstellt. Nähere Informationen finden Sie unter folgendem Link: www.stmk.lfi.at

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an das LFI Steiermark, T: 0316/8050 1305 oder an zentrale@lfi-steiermark.at.



Ziegen zur Bekämpfung invasiver Neophyten im Hochwasserretentionsbecken

Kanadische und Große Goldrute, Drüsiges Springkraut und Japanischer Staudenknöterich befinden sich ab Mitte August in Hochblüte an Bach-, Feld- und Waldrändern, Schuttflächen und Gärten. Mit ihrer Farbenpracht gelb, rot und weiß nicht zu übersehen, ist es der beste Zeitpunkt, die Verbreitungsherde festzustellen.

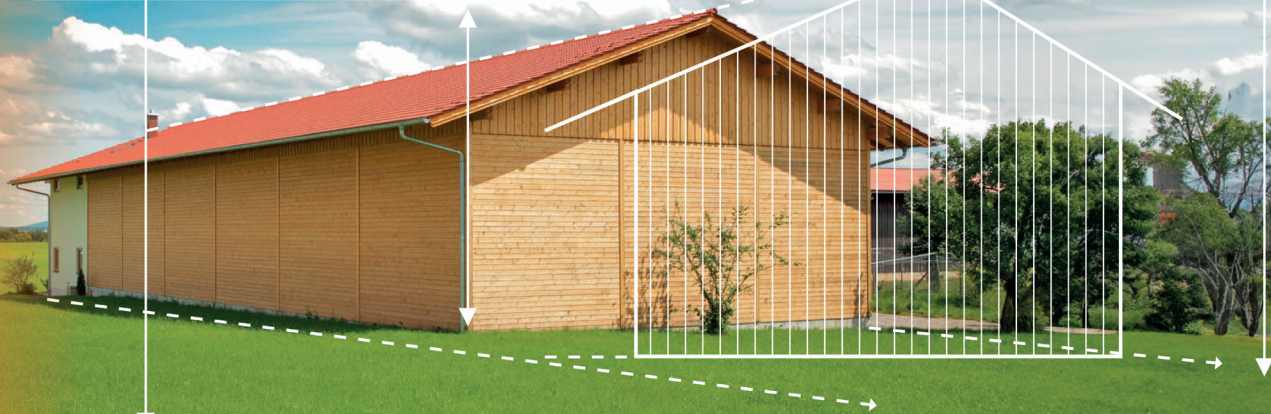
Invasive Neophyten (stark ausbreitend, nicht heimische Pflanzenarten) verdrängen bekanntlich die heimische Artenvielfalt und verändern/belasten zum Teil großflächig wichtige Lebens- und Produktionsräume. Es gibt Lösungen für die Eindämmung dieser Pflanzenarten im Jahresverlauf, mit mehr oder weniger großem Aufwand. Für Goldrutenarten sind es schöne Alternativpflanzen in Gärten, im freien Gelände hilft zur Eindämmung, wie beim Drüsigen Springkraut, mehrmals mähen, bevor die Blüten aussamen und die nicht erreichbaren Pflanzen werden ausgerissen und abgetrocknet kompostiert. Die oberirdischen Stängel des bis über 3,5 Meter wachsenden Japanischen Staudenknöterichs frieren im Winter ab. Das Material ist als Sekundärbrennstoff verwertbar.

Die WLV errichtete in der Gemeinde Altaussee ein Hochwasserretentionsbecken, wo sich Neophyten ausbreiteten. Voriges Jahr wurde die Fläche im Augstbach eingezäunt und der Bürgermeister der Gemeinde lässt seine Ziegen dort weiden, um besonders das Drüsige Springkraut und den Japanischen Staudenknöterich einzudämmen. Denn für eine zuverlässige Wirkung des Rückhaltebeckens muss es von größerem Bewuchs freigehalten werden. Vom Drüsigen Springkraut gibt es nur mehr vereinzelt Pflänzchen (werden mit dem Wasserstrom oder von Flächen außerhalb der Einzäunung eingeschleppt). Die frischen Triebe und Blätter des Staudenknöterichs mögen die Ziegen besonders. Die Pflanze vermehrt sich über Wurzelrhizome, eine intensive, regelmäßige Beweidung schwächt den Bewuchs, es bilden sich keine dichten Bestände mehr. Die Fläche am Augstbach bleibt jedenfalls in Beobachtung. Wenn die Umgebung der genannten invasiven Neophyten bereits zu Beginn ihrer Verbreitungsphase kontrolliert wird (v.a. frische Schutt- oder Aushubflächen, Böschungen) und Entfernungsmaßnahmen rechtzeitig durchgeführt werden, gibt es eine Chance für mehr Artenvielfalt in der Kraut- und Strauchschicht.

DI Renate Mayer, HBLGA Raumberg-Gumpenstein, DI Markus Mayerl, Wildbach- und Lawinenverbauung Steiermark Nord



LANDWIRTSCHAFTSBAU 



HAAS SYSTEMHALLEN

Die perfekte Lösung in nachhaltiger Bauweise zu Bestpreisen!

www.haas-landwirtschaftsbau.at | +43 3385 6660

Landmarkt Technik Center

Zeit für einen (Reifen)Wechsel

Der nächste Winter kommt bestimmt



Hubert Speckmoser

Meister PKW/NFZ in Aigen und
KFZ-Sachverständiger

Telefon 03682 24626 - 19
technik.werkstatt@landmarkt.at
8943 Aigen im Ennstal, Nr. 92

Wir sind **zertifizierte IVECO Stützpunktwerkstätte** und sind dein perfekter Ansprechpartner im Bereich PKW, NFZ, u.v.m.:

- ▶ Reparaturen und Service von **PKW- und Nutzfahrzeugen aller Marken**
- ▶ Reparatur von Mopeds, Motorräder, Quads und LKW-Kränen
- ▶ **§57 Begutachtungen für PKW und NFZ aller Marken** in unserer eigenen Prüfstraße
- ▶ Begutachtungen von Ladebordwänden nach §8
- ▶ Reparatur und Servicing von **Elektro- und Hybrid-Fahrzeugen**
- ▶ **Reifen- und Windschutzscheibenreparaturen**

**Neue
PKW/NFZ -
Werkstatt mit
Prüfstraße**

Mit unserem Servicebus sind wir auch vor Ort für dich da!

- ▶ Firmenflotten-Angebote
- ▶ spezielle Sommer-/Winterreifen Angebote und Räderwechsel für PKW und NFZ
- ▶ §57 und §8 Überprüfungen



Hinten: Hubert Speckmoser, Maximilian Horn, Martin Hochkönig, Christoph Gruber, Markus Speckmoser, Daniel Tiefenbacher
Lehrlinge: Simon Adelwöhrer, Luca Rüscher, Aaron Pfusterer

Ein  **LANDMARKT** Unternehmen

landmarkt.at