

BILDUNGS **PROGRAMM** 2023/24

Regional LFI Oststeiermark





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

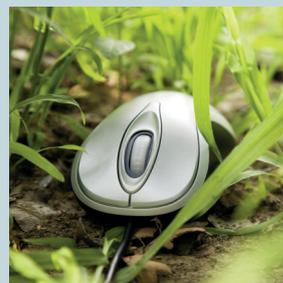
➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ finden Sie online.



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

- 4** UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 7** PFLANZENPRODUKTION
- 9** BIO ERNTE
- 11** TIERHALTUNG
- 15** FORSTWIRTSCHAFT
- 18** DIREKTVERMARKTUNG
- 19** URLAUB AM BAUERNHOF
- 20** NATUR UND GARTEN
- 22** PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT
- 24** GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG
- 29** FRISCHE KOCHSCHULE
- 31** COOKINARE
- 32** ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE
- 33** SEMINARBÄUERINNEN & SCHULE
- 36** VERSTEIGERUNGEN

**UNTERNEHMENSFÜHRUNG**

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

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

Bäuerliche Hofübergabe

Die Hofübergabe/-nahme ist im Laufe der Zeit für jede:n Betriebsleiter:in etwas Besonderes und soll in diesem Seminar thematisiert werden.

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

Südoststeiermark	Termin:	Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
	Ort:	Kultursaal Mühldorf 166
	Referent:innen:	Mag. ^a Renate Schmolli Mag. Walter Zapfl Mag. ^a Silvia Lichtenschopf-Fischer KS Ing. Johann Kaufmann

Weiz	Termin 1:	Do., 30. Nov. 2023, 08:30 bis 12:00 Uhr
	Ort:	GH Mosbacher, Strallegg
	Termin 2:	Do., 14. Dez. 2023, 08:30 bis 12:00 Uhr
	Ort:	GH Sperl (Grillwirt), Passail
	Termin 3:	Do., 01. Feb. 2024, 19:00 bis 22:30 Uhr
	Ort:	Hotel Restaurant Allmer, Weiz
	Referenten:	KS DI Johann Rath Dominik Grabner

Hartberg-Fürstenfeld	Termin:	Di., 30. Jan. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
	Ort:	GH Schöngrundner, Grafendorf
	Referent:innen:	Mag. ^a Renate Schmolli Mag. Walter Zapfl Mag. ^a Silvia Lichtenschopf-Fischer KS Ing. Manfred Oberer, BA Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Lebensqualität
Bauernhof

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer
oder E oststeiermark@lfi-steiermark.at
Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei



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: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Betriebsinhaber:innen, die ab 2023 an der ÖPUL-Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)“ teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu fachspezifischen Themen absolvieren. Mit dieser Weiterbildung erfüllen Sie diese Voraussetzung.

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:in: DI Dr. Wolfgang Angeringer
Marlene Moser-Karrer, MSc

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Servituts- und Wegerecht

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Maria Pucher

Kosten: 70 €
35 € gefördert 

FARMINAR: Von der Idee zum Geschäftsmodell Liveübertragung vom pur Naturhof Bio-Freilandschweine

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Anton Donnerer von pur Naturhof
DI (FH) Peter Stachel

Kosten: 70 €
35 € gefördert

FARMINAR: Von der Idee zum Geschäftsmodell Liveübertragung von der Pilzmanufaktur - Gut behütet

Termin: Di., 16. Jan. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Referent:in: Michaela Friedl von Gut behütet
DI (FH) Peter Stachel

Kosten: 70 €
35 € gefördert



WEBINAR: Betriebskonzept

Basis einer guten Planung sind die Analyse der derzeitigen betrieblichen Situation und darauf aufbauend die Entwicklung von Strategien und Zielen.

Durch die Teilnahme an diesem Webinar 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 dient der Erstellung eines Betriebskonzeptes, welches Voraussetzung für die Beantragung einer Investitionsförderung sein kann und Voraussetzung für einen Antrag auf Förderung der Niederlassung von Junglandwirt:innen ist.

Termin: erfahren Sie in Ihrer zuständigen BK oder entnehmen Sie unserer Homepage

Referent:in: Betriebswirtschaftsberater:innen

Kosten: 36 € gefördert

WEBINAR: Erben und Vererben

Termin: Mi., 17. Jan. 2024, 14:30 bis 16:00 Uhr

Referent: Mag. Dr. Gerhard Putz

Kosten: 60 €
30 € gefördert 



WEBINAR: Blackout in der Landwirtschaft

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 19:30 bis 21:30 Uhr

Referent: Mag. Thomas Loibnegger

Kosten: 60 €
30 € gefördert

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

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Referent:in: Ing. Stefan Polly
Ines Mühlbacher

Kosten: 64 €
32 € gefördert

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 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!

DIGITALES LERNEN

ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Onlinekurse

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

AKTUELLE ONLINEKURS-ANGEBOTE:

DemoverSIONEN und Anmeldung unter www.stmk.lfi.at



Bio Ernte Steiermark



Als Verband für die steirischen Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirte unterstützt Bio Ernte Steiermark ihre Mitgliedsbetriebe bestmöglich mit Kursen und Seminaren. Diese Kurse werden in Zusammenarbeit mit dem Biozentrum Steiermark angeboten und gemeinsam mit dem LFI Steiermark abgewickelt.

Die Kurse und Seminare stehen selbstverständlich allen interessierten Landwirtinnen und Landwirten zur Verfügung. Damit leisten wir unseren Beitrag zur Ökologisierung der steirischen Landwirtschaft in möglichst vielen Bereichen. Aber auch in den Bereichen Beratung, Öffentlichkeitsarbeit und Vermarktung leistet der Verband Grundlagenarbeit und unterstützt dabei die Bio-Betriebe.

Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

T 0316/8050 7145

E steiermark@ernte.at

BÄUERLICHES SORGENTELEFON

Telefonische Hilfe für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent, verschwiegen.

T 0810/676 810



Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif Montag bis Freitag von 08.30-12.30 Uhr. (Ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)



PFLANZENPRODUKTION

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

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

Fortbildungskurs gem. § 6 Abs. 11 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012

PS

Für den Erwerb, die Verwendung und Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, die für die berufliche Verwendung zugelassen sind, ist es notwendig, eine Ausbildungsbescheinigung zu besitzen.

Termin: Mi., 25. Okt. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 28. Nov. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Hotel Restaurant Allmer, Weiz

Anrechnung: 5 Stunden Pflanzenschutz

Referent: Patrick Taucher

Kosten: 98 €

49 € gefördert



Maisbau- und Pflanzenschutztag

PS

Im Rahmen dieser Fachtage erhalten Sie aktuelle Informationen rund um den Maisanbau.

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Kaufmann, Wetzelsdorf (Jagerberg)

Termin: Do., 25. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BS Burger, Großsteinbach

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel

DI Dr. Karl Mayer

Kosten: 26 €

Kürbisbautag

PS

Die Kürbisfachtage vermitteln Wissen rund um den steirischen Ölkürbis. Auch 2024 werden im Rahmen dieser Fachtage in den verschiedenen Regionen unterschiedliche fachliche Schwerpunkte gesetzt.

Termin: Mi., 10. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referenten: Reinhold Zötsch

DI Reinhold Pucher

Alois Eibler

Kosten: 26 €



Getreide- und Alternativenbautag

PS

Bei diesen Veranstaltungen beschäftigen Sie sich mit aktuellen Fragen im Bereich Anbau von Getreide und mit sogenannten Alternativen (Anbau, Sorten, Düngung usw.) sowie mit Pflanzenschutzmaßnahmen in Getreide und Alternativkulturen.

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel

DI Dr. Karl Mayer

Kosten: 26 €





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: 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 €
84 € gefördert



WEBINAR: Kürbisbau

PS

Termin: Di., 09. Jan. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr

Termin: Mi., 10. Jan. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr

Termin: Mo., 15. Jan. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Mi., 17. Jan. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referenten: DI Reinhold Pucher
Alois Eibler
Reinhold Zötsch

Kosten: 26 € gefördert



WEBINAR: Maisbau- und Pflanzenschutz

PS

Termin: Mi., 10. Jan. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr

Termin: Fr., 26. Jan. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

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

Kosten: 26 €

WEBINAR: Getreide- und Alternativenbau

PS

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

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

Kosten: 26 €

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 €
35 € 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 €
32 € 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 €
32 € gefördert



WEBINAR: Wirtschaftsdüngerausbringung

Termin: Di., 12. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Referenten: Ing. Simon Brandeis
DI Franz Handler

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Innovationen im Pflanzenschutz - Von Section Control zu Spot Spraying

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Robert Zinner
Michael Himmelfreundpointner

Kosten: 64 €
32 € gefördert



**BIO ERNTE**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.ernte-steiermark.at

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

**Fütterungsbedingte Krankheiten beim Rind
Erkennen und richtig reagieren**

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Hulfeld, Passail
Anrechnung: 5 Stunden Bio
2 Stunden TGD

Tag des Bodens

Termin: Di., 05. Dez. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Wenn Bäume auf Äckern und Wiesen wachsen -
Agroforstwirtschaft bringt Vorteile für Landwirt-
schaft, Natur und Klima**

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: GH Kochof, St. Margarethen/R.
Anrechnung: 3 Stunden Bio

**Management und Kalkulation in der
Geflügelhaltung**

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Großschädl, Großwilfersdorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Sachgemäßer Schnitt von Hochstamm-
Altbäumen (2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 23. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 24. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bio-Betrieb Johann Fink, 8212 Hart 35
Anrechnung: 3 Stunden Biodiversität

**Basiswissen Bioackerbau Teil I - Boden,
Bodenbearbeitung und Fruchtfolgeplanung im bio-
logischen Ackerbau**

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dorfwirt Rauch-Schalk, St. Margarethen/R.
Anrechnung: 5 Stunden Bio
1 Stunde Pflanzenschutz

Legehennenhaltung für Direktvermarkter:innen

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Großschädl, Großwilfersdorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Mensch-Tier-Beziehung - Rinderhandlung für die
Praxis (Grundkurs)**

Termin: Mi., 13. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Karlwirt, St. Kathrein/H.
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Basiswissen Bioackerbau Teil II -
Kulturführung, Pflanzenpflege, Düngung
und Vermarktungsmöglichkeiten biologi-
scher Ackerfrüchte**

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Backhendlstation Schneider, Auffen
Anrechnung: 5 Stunden Bio
1 Stunde Pflanzenschutz

Wiesen- und Weidebegehung

Termin: Mi., 08. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Weiz)

Termin: Mi., 15. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben
(Hartberg-Fürstenfeld)
Anrechnung: 3 Stunden 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: Der Biodiversitätsrechner von BIO AUSTRIA - Webinar zum Ausfüllen des Biodiversitätsrechners BDiv

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
Anmeldung: www.bio-austria.at

WEBINAR: Gesunde Lämmer und Kitze - Lämmer- und Kitzausfälle vermeiden BIO TGD

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde Bio
1 Stunde TGD

WEBINAR: Eutergesundheit beim Rind verstehen und fördern BIO TGD

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde Bio
1 Stunde TGD

WEBINAR: Speiseleguminosen - Eine Alternative mit Zukunft BIO

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Anrechnung: 5 Stunden Bio



WEBINARREIHE: Bio-Gemüsebau

Termin: Fr., 22. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Do., 04. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Do., 11. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

WEBINAR: Biodiversitätsflächen im Grünland BDiv

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

GREEN CARE



„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, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Die Grundlage der Qualität von Green Care-Angeboten stellt die Qualifikation der BäuerInnen dar. Die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) bieten daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Infos unter greencare-oe.at



TIERHALTUNG

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

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



TGD Grundausbildung Rinderhaltung

Termin: Mi., 24. Jan. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen
Kosten: 178 €
89 € gefördert

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg
Anrechnung: 4 Stunden TGD Weiterbildung
Kosten: 104 €
52 € gefördert

Fütterung und Fruchtbarkeit bei Rindern

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Dorfwirt Müller, Afling, Bärnbach
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: DI Karl Wurm
Kosten: 104 €
52 € gefördert

Ausbildung zur/m Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Termin: Mi., 10. Jan. 2024, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten: DI Peter Stückler
Dr. Norbert Tomaschek
Dr. Peter Eckhardt
DI Karl Wurm
Thomas Kahr
Kosten: 724 €
362 € gefördert

Milchwirtschaftstag 2024

„Die nächste Generation ist kein Zufall - Strategien für eine erfolgreiche Fruchtbarkeit“

TGD

Termin: Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker
Dr. Johannes Rosegger
Hansjörg Schrammel
Kosten: 60 €
30 € gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind (2 Tages-Kurs)

TGD

Termin: Mo., 04. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Di., 05. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: 330 €
165 € gefördert



Typische Infektionskrankheiten bei Schaf und Ziege - Den Tierbestand gesund erhalten

TGD

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: 178 €
89 € gefördert

Schafbauerntag 2024

TGD

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referenten: Ing. Siegfried Illmayer
Ing. Josef Otter

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Pferdearbeit Übungstag

Termin: So., 15. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Lernwirtschaft, Greinbach
Referent: Christof Gerlitz
Kosten: 190 €
95 € gefördert

**Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit
(2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg
Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec
Kosten: 370 €
185 € gefördert

Holzrücken mit Pferden - Übungstag

Termin: So., 18. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Lernwirtschaft, Greinbach
Referent: Christof Gerlitz
Kosten: 190 €
95 € gefördert

**Einspänniges Holzrücken mit Pferden
(2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 16. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg
Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec
Kosten: 438 €
219 € gefördert

**Gesundheitsvorsorge Pferd - gezielte Bewegung als
Prävention - Workshop Equino FIT®**

Termin: Sa., 20. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hof zu Radochenberg, Straden
Referentin: Gundula Lorenz
Kosten: 178 €
89 € gefördert

**Gymnastizieren und Ausgleichstraining für
(Schul)Pferde - Workshop Equino FIT®**

Termin: Sa., 25. Mai 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hof zu Radochenberg, Straden
Referentin: Gundula Lorenz
Kosten: 178 €
89 € gefördert

**Reiten ist Kommunikation!
Wie „Hilfen“ sinnvolle Angebote zur Unterstützung
für das Pferd sein können.
REITWEISEUNABHÄNGIG! (2 Tages-Kurs)**

Termin: Sa., 22. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
So., 23. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg
Referentinnen: Birgit Hofer
Sabine Dell'mour
Kosten: 490 €
245 € gefördert

**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: ABC der Farmwildhaltung**

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 14:00 bis 17:30 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten: Univ. Doz. Dr. Armin Deutz
DI Rudolf Grabner
Kosten: 90 €
45 € gefördert

**WEBINAR: Tiergesundheit, Infektionskrank-
heiten und Stoffwechselstörungen bei Lamas
und Alpakas**

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

**WEBINAR: Tierische Alm-WG: Wie Lama,
Alpaka & Kuh auf der Alm harmonieren**

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

**WEBINAR: Naturschutz auf Almen im ÖPUL 2023 -
bist Du dabei?**

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 €
32 € gefördert

WEBINAR: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

Die Fütterung hat großen Einfluss auf die Leistung und die Tiergesundheit von Milchkühen.

In diesem Webinar liegt der Fokus auf der Erkennung und Vorbeugung häufiger Fütterungsfehler sowie der Besprechung geeigneter Gegenmaßnahmen.

Termin: Mo., 13. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Karl Wurm

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb

Die Geburt ist immer wieder eine Herausforderung. Sie erfahren mehr über den normalen Geburtsablauf und die Geburtsphasen.

Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 19:00 bis 21:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Eutergesundheit

Ein hoher Eutergesundheitsstatus der Milchviehherde ist die Basis für die Produktion qualitativ hochwertiger Milch.

Ziel ist es, den Eutergesundheitsstatus der Herde nachhaltig zu verbessern.

Termin: Mo., 11. Dez. 2023, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Gertrude Freudenberger

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind

Unsere Rinder zeigen uns, wie es ihnen geht. Das Erkennen der Tiersignale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes werden im Webinar anhand von Bildern erklärt.

Termin: Di., 19. Dez. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Kosten: 90 €
45 € gefördert

WEBINAR: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht

In diesem Webinar werden wichtige Themen rund um die bedarfsgerechte Fütterung und Haltung von Kälbern und Kalbinnen besprochen.

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Karl Wurm

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Milchwirtschaftstag 2024 „Die nächste Generation ist kein Zufall - Strategien für eine erfolgreiche Fruchtbarkeit“

Fruchtbarkeitsprobleme stellen Milchviehhalter:innen immer wieder vor große Herausforderungen.

Termin: Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Referent:innen: Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker
Dr. Johannes Rosegger
Hansjörg Schrammel

Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Gesundheitsmanagement für Trockensteher und Transitkühe**

Die Trockensteherzeit ist die Basis für eine gesunde und erfolgreiche Laktation.

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: Dr. Walter Peinhopf-Petz

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Optimierung der Grundfutterproduktion

Eine optimale Grundfutterqualität und ein guter Erfolg gewinnen, unter anderem aufgrund von hohen Futtermittelpreisen und den Anforderungen an die Tiergesundheit, immer mehr an Bedeutung.

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 13:30 bis 16:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: Ing. Reinhard Resch

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb

Durch den Einsatz von tierindividuellen Sensorsystemen können Ereignisse wie beispielsweise eine Brunst oder eine herannahende Erkrankung frühzeitig erkannt werden.

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Christian Fasching

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Mittelpunkt Pferderücken

Die Frage, ob ein Pferd unter Rückenschmerzen leidet und welche Ursachen dahinterstecken, beschäftigt viele Reiter:innen.

Termin: Mo., 23. Okt. 2023, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

WEBINAR: Der Sattel im Fokus

Die Auswahl des passenden Sattels ist für alle Reiter:innen sowie für alle Pferde von großer Bedeutung für eine gute Zusammenarbeit.

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

WEBINAR: Rund um die Geburt beim Pferd - Zuchtstute & Fohlenglück

Ein gesundes Fohlen ist das Glück eines jeden Züchters und jeder Züchterin, zumal es keine Selbstverständlichkeit ist.

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

**WEBINAR: Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege**

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

WEBINAR: Parasitenerkrankungen bei Schafen und Ziegen

Parasiten sind bei Schafen und Ziegen eine häufige Ursache für Erkrankungen und Todesfälle. Das Wissen über Würmer ist entscheidend, um die Tiere durch geeignetes Weidemanagement gesund zu erhalten.

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

WEBINAR: Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege

In diesem Webinar werden wichtige Fragen rund um Stoffwechselstörungen bei Schafen und Ziegen von einem erfahrenen Tierarzt erläutert. Inhalte: Verdauung und Stoffwechsel eines gesunden Tieres, wichtige fütterungsbedingte Krankheiten wie Trächtigkeitstoxikose, Pansenazidose, Blähungen etc.

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

WEBINAR: Homöopathie und Heilpflanzen bei Rind, Schaf und Ziege (Aufbaukurs)

In diesem Webinar geht es um die Gesund-Erhaltung von Rindern, Schafen und Ziegen und um Möglichkeiten, die Tiere mit Heilpflanzen und Homöopathie zu unterstützen.

Womit können wir unsere Tiere bei Infektionskrankheiten und Entzündungen ergänzend zur Schulmedizin unterstützen und stärken?

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

WEBINAR: Schweinegesundheit - Krankheiten vorbeugen. Von kleinen und großen Tricks beim Gesundhalten von Schweinen

In diesem Webinar liegt der Fokus auf der Krankheitsvorbeugung in der Schweinehaltung und der Förderung der Tiergesundheit. Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Informationen zu wichtigen Aspekten der Schweinegesundheit sowie praktische Tipps und Empfehlungen zur Umsetzung präventiver Maßnahmen auf ihren Betrieben.

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





FORSTWIRTSCHAFT

Bauen mit Holz, dem genialen Baustoff - Richtige Holzverwendung und Holzschutz. Die Produkte Brettspertholz, Konstruktionsvollholz, Brettschichtholz.

- Holzmarkt - aktuelle Holzpreise
- Vorstellung des Waldpowerprojektes
- Vorstellung des neuen Forstreferenten für die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld und Weiz
- Der Hauptvortrag wird von Vertretern renommierter Holzbaufirmen wie RHI, Hasslacher, Naturhaus Wechselland und Holzbau Hirschböck gehalten.

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: Bratlalm, Wenigzell

Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: Römerhütte, St. Lorenzen am Wechsel

Termin: Mi., 25. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen

Termin: Fr., 27. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Prenner, Pinggau

Termin: Mo., 30. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 31. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bad Waltersdorf

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 19:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Holzbautag

Holz bindet das klimaschädliche CO₂ auf Dauer, schafft ein gesundes Wohnklima und sieht einfach gut aus. Holz ist der nachwachsende Rohstoff der Einkommen, Arbeitsplätze und Wertschöpfung in unsere ländliche Region bringt. Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie umfangreiche Informationen zum Baustoff Holz.

Impulsvortrag: „**Holz, der geniale Baustoff**“

Anschließend findet eine Exkursion zu Best-Practice-Beispielen wie Wohnhäuser, Stallungen und Wirtschaftsgebäuden, deren Hauptkomponente der Baustoff Holz ist, statt.

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 09:00 bis 13.00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at





© FAST Pichl

© FAST Pichl

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION


 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20


 Das Land
Steiermark
Land- und Forstwirtschaft


 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete


Einladung

Termin: Montag, 20. November 2023, bis Freitag, 01. Dezember 2023

Ort: Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, Hartberg

Kurs „Waldpower 22 – klimafitte:r Waldpfleger:in –
Kompaktkurs“ (Kurs Nr. 72230268)

Um unsere Wälder klimafit zu machen, sollte die Stammzahl auf wenige vitale Bäume hin optimiert werden. Häufige Trockenperioden gefährden Wachstum und Stabilität von Waldbeständen. Während früher für Pflegeeingriffe die Regel „früh-mäßig-oft“ gegolten hat, so sollte heute nach dem Prinzip „früh-kräftig-selten“ verfahren werden. Frühzeitige Stammzahlreduktionen und kräftige Durchforstungen sorgen für eine gute Wurzelentwicklung und helfen den Bäumen, Trockenperioden zu überstehen. Eine fachgerechte Waldpflege steigert somit die Vitalität und Stabilität des Bestandes, erhöht die Biodiversität in der bodennahen Flora und Fauna und unterstützt damit wesentlich die Anpassung der Wälder an die Klimaveränderung. Mit der dynamischen Waldtypisierung, die einzigartig in Europa ist, können erstmalig wissenschaftlich fundierte Aussagen über die klimawandelbedingten Veränderungen der Eigenschaften jedes einzelnen Waldstandortes getroffen werden. Im Rahmen dieser Ausbildung werden sowohl in der Theorie als auch in der Praxis am Betrieb Inhalte rund um die Waldpflege sowie der dynamischen Waldtypisierung umgesetzt.

Programm:

Montag bis Freitag *
8.00 bis 17.00 Uhr

Theoretischer sowie praktischer Unterricht in den Bereichen:

- Jungwuchspflege (Laub-/Nadelholz)
- Dickungspflege (Laub-/Nadelholz)
- Formschnitt und Wertastung (Laub-/Nadelholz)
- Durchforstung (Laub-/Nadelholz)
- Forstbotanik
- Standortkunde, Dynamische Waldtypisierung
- Ergonomie und Arbeitssicherheit
- Motorsägenwartung
- Forstliche Betriebswirtschaft
- Forstliche Förderung

Referenten: Dipl.-Ing. Florian Hechenblaikner, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Thomas Ullly, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Dipl.-Ing., Rainer Grubelnik, BEd Sozialversicherung der Selbständigen (SVS)
MF Rudolf Zangl, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl



Diese Veranstaltung ist ein Beitrag zur Umsetzung der PEFC-Regionenzertifizierung in Österreich.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20

 Das Land
Steiermark
Land- und Forstwirtschaft

 Europäische
Landwirtschaftslehre für
die Fortbildung der
Landwirte in Europa
Hilft unseren Europäern
die ländlichen Gebiete
**Mitzubringen:**

- Kleine Motorsäge (falls vorhanden)
- Handwerkzeug (Gartenschere, evtl. Handsäge, Schutzbrille)
- schmutzunempfindliche Arbeitskleidung
- Oberbekleidung (Jacke/T-Shirt) mit Signalfarben oder Warnweste
- Arbeitshandschuhe
- der Witterung und Jahreszeit angepasste Kleidung
- festes Schuhwerk
- Schnitenschutzhose
- Sicherheitsschuhe geeignet für die Arbeit mit der Motorsäge
- gültiger Schutzhelm mit Visier und Gehörschutz

Seminarkosten:

- Die Veranstaltung ist **kostenlos!** Verpflegung und Getränke sind selbst mitzubringen.

* Bitte beachten Sie, dass die Kurse über zwei Wochen, je Montag bis Freitag (10 Tage), abgehalten werden.

Anmeldung und Infos:

www.fastpichl.at/projekt/waldpower

Dipl.-Ing. Florian Hechenblaikner
Büro: Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Tel. 0664 / 602 596 7205
E-Mail: florian.hechenblaikner@lk-stmk.at



Werden Sie Fan unserer
Facebook-Seite!

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

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

**DIGITALES LERNEN**

ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Live-Onlineveranstaltungen

Seminarbesuch bequem von Zuhause aus? Ja, mit den Onlineformaten (Webinar, Farminar, Onlineseminar, Cookinar) ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!

**AKTUELLE LIVE-
ONLINEVERANSTALTUNGEN:**

unter www.stmk.lfi.at

**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.





DIREKTVERMARKTUNG

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

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

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen bietet fachliches Wissen über Hygieneanforderungen, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen und den gültigen Gesetzesvorgaben (LMSVG, VO (EG) 852/2004 sowie diversen Leitlinien etc.) gerecht zu werden.

Praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen werden angeboten. Abgerundet wird die Schulung durch einen Erfahrungsbericht aus der Praxis von einem Lebensmittelaufsichtsorgan.

Termin: Di., 21. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg
Referentin: Julia Kogler, BSc

Termin: Mi., 31. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referentin: Julia Kogler, BSc

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Amschl, Mühldorf bei Feldbach
Referentin: Andrea Maurer, BEd
Kosten: 78 €
39 € gefördert



Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung 2023-2024

Kosten: 15 €
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Anmeldung: <https://stmk.lfi.at/onlinekurse>

Onlinekurs: Allergeninformation 2023-2024

Kosten: 15 €
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Anmeldung: <https://stmk.lfi.at/onlinekurse>

Was gehört auf's Etikett? Lebensmittelkennzeichnung richtig gemacht

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd
Kosten: 70 €
35 € gefördert

Milchhygienetag

Termin: Mo., 27. Nov. 2023, 10:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Referent:innen: DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ingⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier
Fachlehrer:innen der LFS
Kosten: 164 €
82 € gefördert

Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel (2 Tages-Kurs)



In diesem zweitägigen Praxisseminar für Geflügelhalter:innen beschäftigen Sie sich mit rechtlichen Rahmenbedingungen, Tiertransport, Hygienevorschriften und Geflügelkrankheiten.

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Mi., 17. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ Bärbel Mägdefrau-Pollan
Anton Koller
Julia Kogler, BSc
Kosten: 378 €
189 € gefördert

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen.

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referentin: Andrea Maurer, BEd
Kosten: 38 €
19 € gefördert

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit.

Termin: Do., 13. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referenten: Mag. Bernd Fink
DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: 183 €
93 € 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: Automaten und Selbstbedienungsläden in der Direktvermarktung

Automaten und Selbstbedienungsläden ermöglichen den Verkauf von Lebensmitteln rund um die Uhr und sorgen unabhängig von Uhrzeit oder Wochentag auch nach Ladenschluss für Umsatz. Bei dieser Onlineveranstaltung erhalten Sie wesentliche Informationen zum Vertrieb Ihrer Produkte über Selbstbedienungsläden bzw. Automaten.

Termin: Mo., 23. Okt. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: 84 €
42 € gefördert



WEBINAR: Was darf ich ohne Gewerbeschein in der Direktvermarktung

Die Land- und Forstwirtschaft ist von den Bestimmungen der Gewerbeordnung ausgenommen. In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft in der Gewerbeordnung mit Schwerpunkt Direktvermarktung.

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: 84 €
42 € gefördert

WEBINAR: Was gehört auf's Etikett?

Die richtige Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich Produzent:innen stellen müssen. Ziel des Webinars ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln.

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



URLAUB AM BAUERNHOF

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

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

Google MyBusiness Schulung

Das Schulungsangebot soll Ihnen die nötige Unterstützung bieten, Google MyBusiness möglichst gut für Ihren Betrieb einzusetzen. Dieser Workshop wird vom Referenten der Firma „the Flow Marketing“ möglichst praxisnah und auf die Gruppe abgestimmt gestaltet.

Termin: Di., 12. Dez. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Naas, Weiz
Referent: Jürgen Hofmann
Kosten: 202 €
101 € gefördert

Mein wirkungsvoller Unternehmensauftritt in Druck und Web

Warum erzählt genau dieses Bild etwas, spricht mich der Text an, gefällt mir diese Webseite besonders gut? Um Aufmerksamkeit zu wecken, Interesse zu erzeugen und Wünsche anzusprechen, brauchen wir entsprechende Inhalte, die wir in die passende Form bringen müssen.

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bio-Wein Hof Monschein, Straden
Referentin: Regina Bergmann, BA
Kosten: 228 €
114 € gefördert

Frühstücksgenuss für meine Gäste

Mit einem gut überlegten Frühstück können Sie gleich am Morgen dafür sorgen, dass Ihre Gäste gestärkt in den Tag starten. Sie erfahren an diesem Vormittag, wie ein ansprechendes Frühstück am Bauernhof gestaltet sein soll und wie Sie ein vielfältiges, regionales und gesundheitlich hochwertiges Angebot erstellen. Sie erhalten Tipps, wie Sie kompetent auf die besonderen Bedürfnisse hinsichtlich Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen und die Wünsche Ihrer Gäste erfüllen.

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Pircherhof, Pöllau
Referentinnen: Sarah Hödl, BSc
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer
Kosten: 150 €
75 € 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 der bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

Dieses Webinar begleitet Sie auf Ihrem Weg zur gewerblichen Zimmervermietung am Bauernhof, dabei werden in kompakter Form folgende Themenbereiche behandelt:

- Was ist Landwirtschaft und wie erfolgt die Abgrenzung zur Gewerbeordnung?
- Wie geh' ich's an? Einstieg ins Gewerbe - von der Gewerbeanmeldung bis zum ersten Gast!
- Steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Konsequenzen im Gewerbe insbesondere im Zusammenhang mit der Landwirtschaft.
- Welche Förderungen gibt es?

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr

Referent:innen: DI Gerhard Thomaser
Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und Warmwasseranlagen für meine Gäste!

Sie erfahren die wichtigsten Fakten zur Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und zur Warmwasserverordnung: Was ist zu beachten? Welche Vorschriften gibt es, was sollten Sie wissen und was wäre regelmäßig zu tun, um die Trinkwasserqualität zu gewährleisten und um gesetzeskonform zu agieren, wenn Sie Ihren Kund:innen oder Gästen Wasser aus dem eigenen Hausbrunnen verabreichen.

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 11:00 Uhr

Referent: Dr. Michael Schalli

Kosten: 72 €
36 € gefördert

WEBINAR: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof - Ausloten von Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

Sie beschäftigen sich in diesem Webinar mit den wichtigsten rechtlichen Fragen zur Gästebeherbergung am Bauernhof.

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Referent:in: Mag.^a Doris Noggler
Ing. Mag. Simon Gerhardt

Kosten: 70 €
35 € gefördert



NATUR UND GARTEN

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

Anmeldung: wenn nicht anders angegeben beim LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Gewürze in ihrer Vielfalt erleben

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger für Speisen und steigern deren Bekömmlichkeit.

Termin: Di., 30. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Hügellandhalle St. Margarethen/R.

Referent: Mag. Bernd Fink

Kosten: 228 €
114 € gefördert



Kräutertag 2024

In bewährter Weise erhalten die Teilnehmenden an diesem Tag neues und traditionelles Wissen über Kräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten von unseren Kräuterexpert:innen vermittelt.

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.

Kosten: 96 €
48 € gefördert

Kompost - das schwarze Gold des Gärtners

Die richtige Kompostwirtschaft ist eine sehr effektive und geldsparende Methode zur Verwertung von Gartenabfällen. Mit gesundem, reifen Kompost und dem notwendigen Wissen kann aus jedem Garten ein fruchtbares Paradies gemacht werden.

Termin: Mi., 20. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: 118 €
59 € gefördert



Pflanzenvermehrung leicht gemacht

Sie haben eine Lieblingspflanze und möchten einen Ableger verschenken? Sie haben Samen und wollen daraus Jungpflanzen kultivieren? Omas Himbeeren könnten wieder mehr Ertrag bringen und sollten auf einen besseren Platz im Garten übersiedeln?

Termin: Fr., 07. Juni 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: 118 €
 59 € gefördert 

**Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies**

Im Pöllauer Aromagarten erhalten Sie viele wertvolle Tipps und Tricks für die Planung und Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens. Ein kurzer Blick in die Geschichte und die Gegenwart von Kräutergärten (Klostergärten, Apothekergärten, Schulgärten) zeigt viele Varianten des Kräuteraanbaus.

Termin: Fr., 21. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: JUFA Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: 178 €
 89 € gefördert 

Bienenwachstücher statt Plastikfolie

Es gibt zum Beginn des Kurses eine Einführung über das Thema Bienen. Im Anschluss findet die Herstellung eines Wachstuches statt. Jede:r kann nach Ende des Workshops ein selbst erzeugtes Wachstuch mit nach Hause nehmen.

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Reithofer, Vornholz
Anmeldung: T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Bauernmarkt Kinderkrippe, Stubenberg
Anmeldung: T 0664/5073213, Ing. Maria Dunst
 T 0664/1906773, Maria Zengerer

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Schäffern)
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Referentin: Judit Klaindl
Kosten: 34 € inkl. Materialkosten

Weiden-Gartendeko

In diesem Workshop fertigen wir aus dem Naturmaterial Weide zwei bis drei Dekorationen für Garten und Terrasse, wie eine Blume oder eine Gartenkugel.

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Stadtgem. Weiz)
Anmeldung: T 0664/7695590, Monika Hutter

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Pfarrheim, Bad Loipersdorf
Anmeldung: T 0664/5458433, Sonja Siegl

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Feuerwehrhaus, Perlstein
Anmeldung: T 0664/1636639, Eva Zach

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Begegnungszentrum Magnolienbaum, Kirchbach
Anmeldung: T 0680/3280751, Karin Prödl

Termin: Sa., 13. Apr. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Fehring)
Anmeldung: T 0664/3504812, Martina Bauer

Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten

**WEBINARE 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. Jän. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Claudia Lenger

Kosten: 78 €
 39 € gefördert



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

Kraftvolle Soforthilfe im Alltag

In der Hektik des Alltages vergessen sich Frauen oft selbst. In diesem Workshop erfahren und erarbeiten Sie einfache Übungen, kraftvolle Kleinigkeiten, die mit wenig Zeitaufwand in den Alltag gut integrierbar sind, um gestärkt durchs Leben gehen zu können.

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Mehrzweckraum, Hofstätten an der Raab
Referentin: Karin Wilfling
Kosten: 23 €
Anmeldung: T 0664/1663423, Monika Meissl

Töpfern für Anfänger (2 Tages-Kurs)

Einstieg ins Töpfern, einfache Formen ausstechen und glasieren. Brennen im schuleigenen Brennofen inklusive.
 Advent- und Weihnachtsschmuck individuell gestalten.

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:30 bis 19:00 Uhr
 Mi., 22. Nov. 2023, 16:30 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.Päd. Barbara Doupona
Kosten: 33 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Stoffdruck

In diesem Kurs können Sie mit Modeln, Schürzen, Taschen, Tischtücher, Polster, T-Shirt oder ein Weihkorbdeckel bedrucken. Bitte bringen Sie die Stoffe selbst mit.

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: VS Burgau
Anmeldung: T 0664/73320980, Andrea Koch
 T 0664/1166139, Nicol Gradwohl

Termin: Sa., 24. Feb. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Buch-St. Magdalena
Anmeldung: T 0664/9224469, Romana Projer

Referentin: Gertrude Reitbauer
Kosten: 43 € exkl. Materialkosten

Wunderschöne Kunstwerke für drinnen und draußen - Deko aus Draht

Egal zu welcher Jahreszeit und mit welchem Draht: Weiche, harte, dünne, dicke, farbige oder lackierte Drähte werden in diesem Kurs verarbeitet. Der Draht wird durch seine Vielseitigkeit begeistern und die Kreativität anregen.

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Termin: Do, 29. Feb. 2024, 17:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartl
Anmeldung: T 0664/2495905, Monika Taschner
 T 0664/3652782, Christine Spindler

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 15:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Weinhof Kainrath, Ziegenberg
Anmeldung: T 0664/4074907, Annemarie Kainrath

Referentin: Birgit Ranner, Hobbykünstlerin
Kosten: 38 € exkl. Materialkosten

Mitzubringen:

Naturmaterialien - je nach Jahreszeit: Blätter, Blüten (auch getrocknet), Baumrinde, Zapfen, Moos...

Arbeitsmaterial: Uhu, Heißklebepistole, Schere, Bänder, Papierreste, Streuelemente, Weihnachtskugeln, Kerze im Glas...



Korbflechten - flechten Sie Ihren eigenen Korb unter professioneller Anleitung

Eine alternative Freizeitgestaltung für Jung und Alt!
 Lernen Sie bei diesem Kurs ein altes, traditionelles Handwerk. Gestalten Sie Ihre eigenen Körbe aus natürlichem Material.

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referent: Helmuth Krenn
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Handlettering

Tauchen Sie gemeinsam mit mir in die Welt des Lettering und des kreativen Gestaltens ein und entdecken Sie mit Hilfe von einigen Tipps und Tricks wie wenig oft ausreicht, um Projekte umzusetzen auf die man mächtig stolz ist.

Im Workshop nehme ich Sie mit auf eine kreative Reise und wir erarbeiten nicht nur Letterings, sondern auch Illustrationen.

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindehaus, Ilztal
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Stadtgem. Weiz)

Anmeldung: T 0664/7695590, Monika Hutter

Referentin: Ines Cermak

Kosten: 52 € inkl. ein ausgewähltes Arrangement von Stiften und Papier



Filzen - Thema: Frühling (Sitzpolster, Türstopper, Deko für den Garten,...)

In diesem Kurs erlernen Sie eine alte Handwerkstechnik und Sie werden viel Freude daran haben.

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Karina Neuhold, Schafbäuerin
Kosten: 29 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Weiden-Korbflechten (1 Tages-Kurs)

Wir fertigen gemeinsam einen kleinen, runden Korb der als Brot- oder Obstkorb, aber auch gerne zur Dekoration verwendet werden kann.

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (St. Kathrein/H.)
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 75 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0676/6869759, Michaela Lehofer

Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn, etwas zum Beschweren



Weiden-Korbflechten (2 Tages-Kurs)

Wir fertigen gemeinsam einen großen Korb mit Grifflochern für Zuhause. Zusätzlich erlernen Sie die Grundlagen des Korbflechtens und bekommen ebenfalls einen Einblick in den Aufbau, die Pflege und die Verwendung von Weiden.

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 04. Nov. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (St. Kathrein/H.)
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 95 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0676/6869759, Michaela Lehofer

Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn, etwas zum Beschweren



Jogginghosen ganz einfach nähen

In nur wenigen Schritten können Sie Ihre eigene Jogginghose nähen. Informationen über mitzubringendes Material erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.

Termin: Sa., 21. Okt. 2023, 08:00 bis 16:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentinnen: Julia Fuchsbichler, BEd
 Lena Goss, BEd
Kosten: 43 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Korbwickeln

Die Natur bietet sehr viele Möglichkeiten, um daraus einen Korb fertigen zu können. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen die Grundzüge der alten Technik des Korbwickelns. Ziel ist es, sich das Grundwissen anzueignen und mit einem Korb nach Hause zu gehen.

Termin: Sa., 27. Jän. 2024, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Unterfladnitz
Anmeldung: T 0664/4055719, Sonja Schwarz

Termin: So., 10. Mrz. 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Mehrzweckhalle, Preßguts
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Sa., 20. Apr. 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Fam. Sammer, 8272 Neustift/Sebersdorf 24
Anmeldung: T 0664/8450939, Maria Fink

Termin: Sa., 27. Apr. 2024, 14:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
 T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Referent: Walter Friedl
Kosten: 63 € inkl. Materialkosten

**Osterbasteln mit Kindern von 5 bis 8 Jahren**

Ostern ist ein schönes Familienfest. Damit die Wartezeit nicht so lange ist, können Kinder mit tollen Osterbasteleien dem Osterhasen entgegenfeiern.

Termin: Mi., 27. Mrz. 2024, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Angela Hippacher
Kosten: 13 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG**

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

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

Was dein Körper dir sagen will

Mithilfe des kinesiologicalischen Muskeltests und durch Infos über unseren Körper können wir Probleme und Schmerzen auf den Grund gehen, dadurch wieder mehr Lebensfreude und Leichtigkeit finden und das Leben selbst in die Hand nehmen.

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, St. Jakob am Walde
Anmeldung: T 0664/3961941, Andrea Pötz
 T 0664/2448701, Dorothea Ochabauer

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Pöllauberg
Anmeldung: T 0664/4315521, Andrea Harb
 T 0664/88538021, Maria Laschet

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Eichkögl
Anmeldung: T 0664/3842144, Jaqueline Trammer

Termin: Mi., 29. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/1010821, Veronika Fink
 T 0664/3422134, Daniela Hofer

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarrhof, Pinggau
Anmeldung: T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
 T 0664/5884032, Sonja Seidl
 T 0664/3904552, Julia Schärf

Referentin: Karin Wilfling
Kosten: 23 €

Naturheilkunde: Winterfit Apotheke

Kennenlernen der Kräuter und deren Heilwirkung, Verarbeiten der Kräuter zu einer kleinen Hausapotheke. Jede:r Teilnehmer:in bekommt vier Produkte mit nach Hause.

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Hirnsdorf
Referentin: DJⁱⁿ Julia Freidorfer
Kosten: 47 € inkl. Handout, exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/2781979, Hildegard Falk
 T 0664/4208950, Daniela Hödl

Mit einem starken Immunsystem durch eine besondere Zeit

Stärkung der körpereigenen Abwehrkräfte mit Kräutern und heimischen Gewürzen. Herstellung einer Tinktur.

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/8450954, Margret Krautgartner
 T 0664/88538264, Johanna Rodler

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Lechner-Posch, Kleinlungitz

Anmeldung: T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

Referentin: Elfriede Pöttler, Kräuterpädagogin

Kosten: 20 € exkl. Materialkosten

**Stille Entzündungen vermeiden**

Entzündungshemmend essen und leben, Ursachen und Verlauf entzündlicher Prozesse.

Termin: Di., 28. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Foyer Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Do., 30. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BS Posch, Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00
Ort: GH Schober, Hohenau
Anmeldung: T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin

Kosten: 18 €

Bitter macht lustig

Wirkung der Bitterstoffe auf unseren Körper und unsere Seele. Herstellung eines Kräuterweins. Herstellung eines Tees.

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindehaus, Ilztal
Referentin: Elfriede Pöttler, Kräuterpädagogin
Kosten: 20 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Meine, deine, unsere Zeit - Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Generationen finden, verstehen und respektieren**

Termin: Di., 07. Nov. 2023 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarrheim, St. Lorenzen am Wechsel
Referentin: Christine Schwarzenberger
Kosten: 31 € inkl. Handout
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing.ⁱⁿ Andrea Kogler
 T 0664/9758066, Ing.ⁱⁿ Daniela Reiterer
 T 0664/9393934, Ing.ⁱⁿ Irene Feldhofer

Lebensqualität
Bauernhof

Aromatherapie - Natürliche Helfer im Alltag

Praktische Einsatzmöglichkeiten für ätherische Öle im Familien- und Arbeitsalltag. Unterstützung bei kleinen Wehwehchen und Verletzungen, Schlafproblemen, Erkältungen, Fieberblasen, Konzentrationsstörungen, Stress und Unruhe, Nervosität, schlechter Stimmungslage, Insektenschutz, praktische Tipps für den Haushalt.

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Pürrer, Schäftern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Do., 18. Jan. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Dorfgemeinschaftshaus, Safenau
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
 T 0664/1460017, Manuela Freitag

Referentin: Christine Feik

Kosten: 20 €

Meine kleine Pause zwischendurch

Wie oft träumen wir davon, eine kurze bis mittellange Pause machen zu können. Doch stets haben wir das Gefühl, genau DANN etwas zu versäumen, oder gerade wegen DIESER Pause, eine Arbeit nicht abschließen zu können.

Doch wer seinem Körper keine Pause schenkt, setzt ihn unter Dauerstress. Im Kurs sprechen wir über kleine Kraftquellen im Alltag und üben einfache, aber praktisch Übungen und erkennen deren Wirkungen.

Termin: Mi., 17. Jan. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Referentin: Christine Schwarzenberger
Kosten: 31 € inkl. Handout
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Essen mit Pause

Intervallfasten versprechen mehr Gesundheit, Wohlbefinden und jüngeres Aussehen. Sie erhalten einen Überblick über die verschiedensten Modelle und ihre Vor- und Nachteile.

Termin: Mo., 22. Jan. 2024 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Feuerwehrhaus, Neudorf bei Ilz
Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin
Kosten: 18 €
Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter

Alles Seife

Sie erhalten eine Einführung in die Rohstoffkunde und experimentieren mit Kräutern, ätherischen Ölen und natürlichen Farbstoffen. Sie versuchen sich in der Herstellung von Schmierseife, Aromaduschen auf Zuckertensidbasis, Waschpasten sowie einem Blattlausmittel und einem Fettlöser.

Termin: Di., 13. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: 228 €
 114 € gefördert
Anmeldung: LFI Steiermark,
 T 0316/8050-1305,
 E zentrale@lfi-steiermark.at



WEBINARE GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

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 €

**WEBINAR: Pechsalbe selber machen!**

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

**WEBINAR: Grundkurs Seifen sieden**

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

**WEBINAR: Schmierseife selber machen!**

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

**WEBINAR: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Deo**

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

**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:in für Familienfeste, für Bekannte und Freunde oder für ein Treffen mit Geschäftspartner:innen unterstreichen Sie mit dieser Art der exklusiven, aber nicht aufdringlichen Gastfreundschaft in Zukunft die Wertschätzung des Besuches der Gäste. Als Gastgeber:in 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.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Anger
Anmeldung: T 0699/11902773, Doris Schröck
 T 0664/2239935, Ingrid Gruber

Termin: Fr., 19. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Schweighofer, St. Lorenzen am Wechsel
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing.ⁱⁿ Andrea Kogler
 T 0664/9758066, Ing.ⁱⁿ Daniela Reiterer
 T 0664/9393934, Ing.ⁱⁿ Irene Feldhofer

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Kaindorf
Anmeldung: T 0664/5121776, Sylvia Holzer
 T 0664/3832596, Cornelia Summerer

Termin: Do., 22. Feb. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: GH Lechner-Posch, Kleinlungitz
Anmeldung: T 0664/2767003, Elfriede Lechner
 T 0664/4851663, Monika Schuller
 T 0664/5954115, Rosina Handler

Referentin: Maria Leßl, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

**Heimischer Fisch**

Kochen mit Karpfen, Forelle und Wels. Zubereitung einfacher Gerichte: Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Fr., 23. Feb. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Referentin: Maria Leßl, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl



Genial kombiniert - einmal kochen, zweimal essen

Im Kochkurs werden für zu Hause und am Arbeitsplatz Kombinationen für ein vollwertiges Essen für den nächsten Arbeitstag vorbereitet. Es gibt auch Tipps für die ideale Aufbewahrung und den Transport des Essens.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Kaindorf
Anmeldung: T 0664/2600748, Karin Haubenhofer
 T 0664/1366181, Renate Höfler

Termin: Sa., 09. Dez. 2023, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Sa., 24. Feb. 2024, 10:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Hausmannskost 2.0 - traditionelle Genüsse neu entdecken

„Alte Klassiker der steirischen Küche neu und modern interpretiert!“

Dieser Kurs lädt zu einem kulinarischen Abenteuer ein, bei dem wir die vertrauten 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.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/1757560, BB Michaela Mauerhofer
 T 0664/88538162, Heide-Maria Weber
 T 0664/6519232, Alexandra Schieder BSc.

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pöllau
Anmeldung: T 0664/88538021, Maria Laschet
 T 0664/4315521, Andrea Harb

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Burger und Co

In diesem Kurs werden verschiedenste Burger gemeinsam hergestellt. Buns werden selbst gebacken, Wraps und Burritos in verschiedenen Variationen werden zubereitet.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Sa., 04. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Doppler Laglmühle, Schäftern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Waldbach
Anmeldung: T 0664/73018640, Petra Kopper

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



Milchverarbeitung kennen und lieben lernen

In diesem Basiskurs lernen Sie die vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten der Milch kennen und lieben. Zubereitet werden Joghurt, Frischkäse, Mozzarella, Weichkäse und Butter.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Flourl's Schenke, Dechantskirchen
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 16:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Anger
Anmeldung: T 0664/11902773, Doris Schröck
 T 0664/2239935, Ingrid Gruber

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



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 €



Knödel - eine runde Gaumenfreude

Knödel kennt und mag ein:e Jede:r. Ob als Suppeneinlage, Hauptspeise oder Nachspeise, in diesem Kurs ist für jeden Geschmack der richtige Knödel dabei. Traditionell bis innovativ, deftig bis süß, luftig und locker, lassen Sie sich auf dieses runde Gaumenerlebnis ein. Lernen Sie in diesem Kurs die Knödervielfalt in der Praxis in den verschiedensten Formen, Hüllen, Füllen und Variationen kennen. Danach werden Sie jeden Knödel ins Rollen bringen!

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
T 0664/1460017, Manuela Freitag

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Bad Waltersdorf
Anmeldung: T 0650/5464338, Barbara Fiedler

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, FS Voraau
Anmeldung: T 0650/8451150, Gertrude Saurer
T 0677/62423274, Gerlinde Kaiser
T 0664/1627404, Daniela Holzer

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 09:30 bis 12:30 Uhr
Ort: Schulküche, VS Pinggau
Anmeldung: T 0664/5884032, Sonja Seidl
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
T 0664/3904552, Julia Schärf

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Lex-Stelzer, Stubenberg
Anmeldung: T 0664/3122024, Silvia Höfler
T 0664/73045200, Ulrike Windhaber

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Pferschwirt-Höllner, Kleinschlag
Anmeldung: T 0664/2132813, Anita Terler
T 0664/1473953, Carina Glatz

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Sa., 13. Apr. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Waldbach
Anmeldung: T 0664/5200272, Mag. Ines Haibl

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Blätterteig selbst hergestellt

In einfachen Schritten kann Blätterteig auch selbst gemacht werden. Herstellung eines Teiges und die Weiterverarbeitung zu unterschiedlichen Köstlichkeiten.

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Emma Locker
Kosten: 40 € exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Steirisches Superfood - wahre Helden am Teller

Haben Sie Lust auf das Kochen mit steirischen Superfoods? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig! Egal ob Aronia, Heidelbeeren, Holunder, Kren, Hanfsamen, Kürbiskerne, Walnüsse oder Leinsamen, es werden alle heimischen Superfoods näher unter die Lupe genommen. Der kulinarische Genuss und die gesundheitlichen Aspekte des steirischen Superfoods werden in diesem Kurs vereint.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Referentin: Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



Krapfenvariationen

Ob Faschingskrapfen oder andere Festtagskrapfen - sie sind immer ein Stolz der Bäckerinnen und werden auch ganz besonders genossen. In diesem Kurs erfahren Sie Tipps und Tricks zum guten Gelingen.

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Emma Locker
Kosten: 40 € exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Kinderkochkurs

Hier kochen kleine Köche groß auf. Gemeinsam kochen wir ein Menü, das allen Kindern schmeckt.

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Andrea Marchat
Kosten: 20 € inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Die frische KochSchule®

Standort Feldbach

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

Anmeldung: Regional LFI Oststeiermark
 T 03152/2766-4336 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**Brotbackkurs für Anfänger**

Möchten Sie selbst in der Hand haben, was in Ihr Brot hineinkommt? Basis für ein gesundes, geschmackvolles und lang haltbares Brot ist Sauerteig.

In diesem Kurs backen Sie ihr eigenes Brot aus wertvollen Zutaten und erlernen wie ein Sauerteig hergestellt wird. Am Ende des Kurses bekommen Sie ein Brot und auch einen Sauerteig mit nach Hause.

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Sabine Laundl, Brotsommeliere
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

GRUNDKOCKURSE

**Grundkochschule:
 Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens**

Termin: Mo., 13., 20., u. 27. Nov. und
 Do., 23., u. 30. Nov. 2023
 jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 215 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

KULINARIK KOCHSCHULE

**Kochwerkstatt für Jugendliche und Studierende -
 schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte**

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
 Mo., 05. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 82 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Vollkornbrot - schmackhaft und gesund

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Allerheiligenstriezel

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

**Eingekocht -
 Sommergemüse für den Winter im Glas**

Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

FACHSCHULE für Land- und Ernährungswirtschaft NAAS – St. Martin

LEBENS- UND PRAXISSCHULE

Wir leben Landwirtschaft neu.

KOMPETENT - ZUVERLÄSSIG - NATURNAH

Das Ausbildungsmodell mit Zukunft.

Mit der Ausbildung an der **Fachschule NAAS** sind Facharbeiter, Unternehmerprüfung und Matura möglich. Die Kosten für die Berufsreifeprüfung werden für Fachschulabsolventinnen und Fachschulabsolventen vom Lebensressort des Landes Steiermark zusätzlich gefördert.

Neugierig auf mehr? Informiere dich:



Fachschule Naas



fachschule_naas



www.fs-naas.at

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Termin: Mo., 06. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 07. Dez. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Stradner
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Jourgebäck - raffinierte Kleinigkeiten süß und pikant

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mi., 24. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 16:30 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 16. Nov. 2023, 16:30 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Kreative Ideen für's steirische Buffet - Snacks, Häppchen und Co

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin: Do., 14. Dez. 2023, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Innovatives Kleingebäck - Formen, Varianten, Spezialitäten

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Gut Ding braucht Weile: Backen mit Langzeitsauerteigführung

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Süße Versuchungen: Kreative Dessertkunst hautnah

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referent: Peter Schmuck, Küchenmeister, Pâtissier
Kosten: 119 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Kulturpilze für Genießer am Teller

Termin: Mo., 26. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Di., 27. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Wertvolles Brot restlos verkochen

Termin: Di, 05. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Polenta, Sterz und Schmarrn - Traditionelles aus Getreide

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Osterbrot- und striezel

Termin: Mi., 20. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Strudelvariationen - süß und pikant

Termin: Di., 09. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Veganer Start in den Tag

Termin: Fr., 19. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Frühlingszauber: Festliches Frühlingmenü für besondere Anlässe

Termin: Fr., 26. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Steirisch „WOKen“ - schnelle Gerichte aus dem Wok

Termin: Do., 23. Mai 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Gemüsekekuchen - bunt und gesund

Termin: Fr., 31. Mai 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Sommerparty - kochen für und mit Gästen

Termin: Fr., 14. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Süße Früchte ins Glas

Termin: Do., 20. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft



COOKINARE

Anmeldung: zentrale@lfi-steiermark.at

nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen zugesendet.

Kosten: 25 € je Kurs

Cookinare: kochen und backen@home

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.

Lernen durch Tun!
Zuhause und doch mitten in einem Kochkurs.
Wir freuen uns auf Sie!

COOKINAR: Apfelvielfalt - 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: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

COOKINAR: Sommerliche Blitzgerichte - in 30 Minuten auf dem Tisch. Schnell und preiswert selber kochen

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

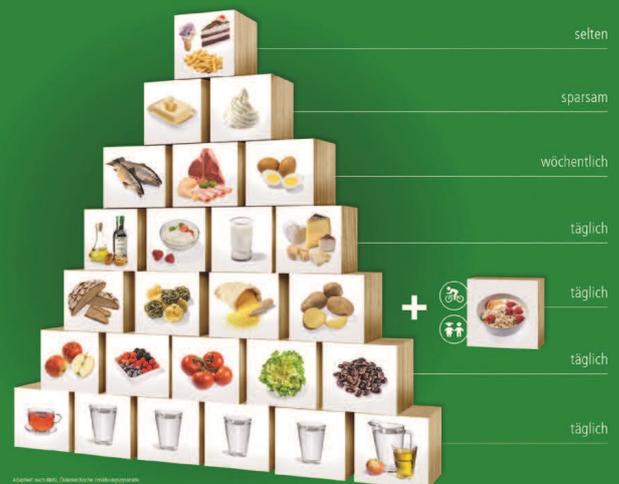
COOKINAR: Sommerparty herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

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

Die steirische Ernährungspyramide

Die steirische Ernährungspyramide zeigt dir den Weg zu einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung, die deine Gesundheit unterstützt, unsere Region stärkt und die Umwelt schont. Sie bietet einen Überblick über optimale Mengenverhältnisse regionaler Lebensmittel, lässt dabei aber genügend Freiraum zur persönlichen Gestaltung des Speiseplans und verdeutlicht auch, dass – abhängig von der Menge – grundsätzlich jedes Lebensmittel ein Bestandteil einer gesunden Ernährung sein kann. Wähle dazu bevorzugt aus dem in der Steiermark verfügbaren saisonalen Angebot!

Alle Angebote und Materialien rund um die steirische Ernährungspyramide gibt es auf unserer Website.



Mit freundlicher Unterstützung von:

LAD

**Verein
Lebensqualität am Lande**



Fotos: Carletto Photography



ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

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

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

Klauenpflege Grundlehrgang

Starttermin: Mo., 16. Okt. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Urlaub am Bauernhof

Starttermin: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Starttermin: Mo., 13. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Starttermin: Fr., 24. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Starttermin: Do., 30. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Erlebnis- und Schaukäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab

Schule am Bauernhof

Starttermin: Mo., 15. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

Starttermin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: vorwiegend Graz

Kräuterpädagogik

Starttermin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Starttermin: Di., 30. Jän. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Bodenpraktiker:in für das Grünland

Starttermin: Mi., 14. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bioinstitut, Moarhof der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

GRIPS® - Ganzheitliche Reitpädagogik

Starttermin: Sa., 23. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

Reitpädagogische Betreuung

Starttermin: Sa., 06. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

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>

Die Forstliche Ausbildungsstätte Pichl



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 Landarbeiterkammer und das Bundesamt und Forschungszentrum für Wald, um nur einige zu nennen.

Sie können das gesamte Kursprogramm in Form unseres Kurskatalogs in unserem Sekretariat unter der

T 03858/2201 oder unter

E fastpichl@lk-stmk.at anfordern. Alle Details zu den Veranstaltungen erfahren Sie ebenfalls direkt in der Forstlichen Ausbildungsstätte oder unter **www.fastpichl.at**.



SEMINARBÄUERINNEN & SCHULE

Kontakt

Landwirtschaftskammer Steiermark
Referat Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten
8010 Graz, Hamerlinggasse 3

T 0316/8050-1292 oder

E blk@lk-stmk.at

W www.gscheitessen.at oder
www.landwirtschaftundschule.at

Gemüse-Feinschmeckertraining

 1.-6. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

Beim Feinschmeckertraining erkunden Schülerinnen und Schüler die Lebensmittelgruppe „Gemüse“ auf erlebnisorientierte Art und Weise. Die Kinder lernen ihr Essen bewusster wahrzunehmen und dabei alle Sinne einzusetzen. Die Sinnespiele verbessern die Fähigkeit zu riechen, zu schmecken und zu fühlen. Das sinnliche Erfahren der Lebensmittel hilft den Kindern verschiedene Gemüsesorten kennenzulernen, Abneigungen abzubauen und neue Vorlieben zu entwickeln.

Das tolle Korn

 1.-8. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

In diesem Workshop verwandelt sich das Klassenzimmer in eine Lern- und Backstube. Vom Acker bis zum Backofen wird der Weg des Getreidekorns erkundet. Die Schülerinnen und Schüler lernen dabei die Vielfalt der Getreidesorten kennen, pflanzen ihr eigenes Getreide an, erfahren, wie ein Getreidekorn aufgebaut ist, und was in einer Mühle passiert und welche Zutaten es für ein richtig gutes Brot braucht. Ein solches wird schließlich auch gemeinsam gebacken und bei einer gemütlichen Jause verkostet.

Geschmacksschule: Lebensmittel schmecken, riechen, ertasten, hören

 1.-8. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

Durch einfache Übungen und kleine Experimente erforschen Schülerinnen und Schüler frische Lebensmittel mit all ihren Sinnen und schärfen dabei ihr Bewusstsein für einen unverfälschten Geschmack von Produkten aus der Region. Freude am Ausprobieren und Lust auf neue Geschmackserfahrungen werden durch die Genussübungen mit den speziell ausgebildeten Seminarbäuerinnen geweckt.

Das Ei - ein geniales Lebensmittel

 1.-8. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

Ein rundum geniales Lebensmittel wirft viele Fragen auf: Warum ist das Ei so lange haltbar? Wieso haben manche Eier eine braune und andere eine weiße Schale? Wie kann ich feststellen, ob das Ei noch frisch ist? Wie gesund sind Eier eigentlich? Die Antworten auf diese und weitere Fragen werden in diesem erlebnisreichen Workshop sowohl aus ernährungsphysiologischer Sicht beantwortet als auch in spannenden Versuchen experimentell ermittelt. Anschließend wird gekocht – hier kann jede:r seine ganz persönliche Lieblingsei-erspeise kreieren und genießen.

Einkaufen mit Köpfchen

 ab 2. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

In diesem Workshop lernen Schülerinnen und Schüler mit allen Sinnen, warum es nicht egal ist, was wir einkaufen und essen. In einem abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, was uns das Etikett alles verrät und warum jede und jeder Einzelne von uns mit dem Griff ins Regal mitentscheidet, wie die Welt von morgen aussieht. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf dem Verkosten und dem aktiven Einsetzen der Sinne. Natürlich gibt es viele Tipps für den täglichen Einkauf. Ein spannender, lebensnaher Workshop für klimafitte Kids mit Grips!

Wie kommt das Gras in den Burger?

 ab 6. Schulstufe  5 Euro/SchülerIn  3 Stunden

„Wie kommt das Gras in den Burger?“ Das erfahren Jugendliche in diesem Workshop. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Part das theoretische Wissen zur Rindfleischproduktion in Österreich. Von der Weide bis zur Verarbeitung in der Küche spannt sich der Bogen. Im praktischen Teil stellen die Jugendlichen selber ihren Burger her. Das richtige Grillen der sogenannten Patties und die Herstellung von Burger-Buns bringen Spaß und Genuss in die Schulklassen. Regionale Salate, heimisches Gemüse und selbstgemachte Saucen sollen Lust auf nachhaltiges Selberkochen machen.

Mein Essen - Meine Zukunft

 ab 3. Schulstufe  5 Euro/SchülerIn  3 Stunden

„Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?“ Die Antworten auf diese Frage erarbeiten Jugendliche gemeinsam mit einer geschulten Seminarbäuerin im Rahmen eines methodisch abwechslungsreichen Theorieteils zu den Themen nachhaltige Ernährung und sorgsame Lebensmittelauswahl. Anschließend geht es an die praktische Umsetzung. Saisonale Lebensmittel werden zu wertvollen Speisen verarbeitet, die gut schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen.

Milchlehrpfad

 1.-6. Schulstufe  4 Euro/SchülerIn  2 Stunden

Anhand dieses von der AMA-Marketing, dem LK Schulmilchforum und den Seminarbäuerinnen entwickelten Schulpakets erforschen Schülerinnen und Schüler mit viel Spiel und Spaß den Weg der Milch von der Kuh bis ins Glas. Vom Wettmelken bis zum Butterschütteln stehen neben viel Wissenswertem spannende Mitmach-Stationen am Programm.

Schweinelehrpfad

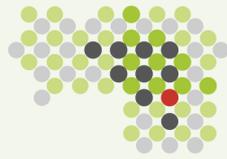
 1.-6. Schulstufe  kostenlos*  2 Stunden

Das Wissen um moderne Nahrungsmittelproduktion ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr. Ziel dieses Lehrpfades ist es, ein realitätsnahes Bild der Landwirtschaft und der Arbeit auf einem Bauernhof mit Schweinehaltung zu vermitteln. Dafür nehmen die Seminarbäuerinnen die Schülerinnen und Schüler im Klassenzimmer auf einen spielerischen Hofrundgang mit und erklären viel Wissenswertes über die Schweinefamilie, die Fütterung, ihr Leben am Hof und das Lebensmittel „Schwein“.

*Die Kosten werden vom VÖS (Verband Österreichischer Schweinebauern) übernommen.



ZEIT IN BILDUNG STEIERMARKHOF



STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

Als Bildungs- und Tagungsstätte der Landwirtschaftskammer Steiermark steht die Bildung im Zentrum unseres Angebotes. In unserem Bildungsmagazin bieten wir Kurse und Veranstaltungen in den Bereichen

**Persönlichkeit & Literatur,
Ernährung & Gesundheit,
Kreatives Gestalten sowie
Kunst & Kultur.**

In der hauseigenen [hofgalerie] zeigen wir ganzjährig wechselnde Ausstellungen.

DAS NEUE BILDUNGSMAGAZIN MIT SEMINARPROGRAMM IST FERTIG!



Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:

STEIERMARKHOF

T 43 316 / 8050-7111

E office@steiermarkhof.at

I www.steiermarkhof.at

ALLE KURSE UND SEMINARE
FINDEN SIE HIER:



BILDUNG BEWEGT



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

SYMBOLE & 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.

BK Bezirkskammer

BS Buschenschank

Fam. Familie

GH Gasthaus

BB Bezirksbäuerin

(L)FS (Landwirtschaftliche) Fachschule

gefördert Dieser Kurs ist gefördert gem. LE14-20.
www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

VERSTEIGERUNGEN

Kälbermarkt Hartberg

Termine: Di., 09.01.2024
 Di., 23.01.2024
 Di., 06.02.2024
 Di., 20.02.2024
 Di., 05.03.2024
 Di., 19.03.2024
 Di., 02.04.2024
 Di., 16.04.2024
 Di., 30.04.2024
 Di., 14.05.2024
 Di., 28.05.2024
 Di., 11.06.2024
 Di., 25.06.2024
 Di., 09.07.2024
 Di., 23.07.2024
 Di., 06.08.2024
 Di., 20.08.2024
 Di., 03.09.2024
 Di., 17.09.2024
 Di., 01.10.2024
 Di., 15.10.2024
 Di., 29.10.2024
 Di., 12.11.2024
 Di., 26.11.2024
 Di., 10.12.2024
Mo., 23.12.2024

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 10:00 Uhr Eintrieb
 11:00 Uhr Versteigerung

Zuchtrinderversteigerungen

Termine: Do., 01.02.2024
 Do., 11.04.2024
 Do., 06.06.2024
 Do., 22.08.2024
 Do., 10.10.2024
 Do., 05.12.2024

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 09:30 Uhr Eintrieb
 10:45 Uhr Versteigerung

Zuchtschweine
Ab Hof Verkauf

Nach Rücksprache mit der
 Standort Gleisdorf: →
 Am Tieberhof 11, 8200 Gleisdorf,
 Tel. 03112/3522
 Weitere Informationen unter
www.pig.at.



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 Oststeiermark

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2023

Für den Inhalt verantwortlich: Sophie Stangl, BEd **für das Layout verantwortlich:** Sabine Elisabeth Salmhofer,

Fotoquellen: wenn nicht anders angegeben - stock.adobe.com

„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.“