

# BILDUNGS **PROGRAMM** 2024/25

Regional LFI Oststeiermark





## 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

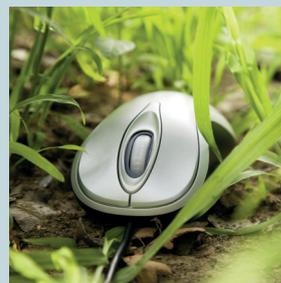
**Abscannen, Informieren, Anmelden!**  
Alle Kursdetails zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ finden Sie online.



## 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

- 3 UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 4 PFLANZENPRODUKTION
- 8 TIERHALTUNG
- 11 FORSTWIRTSCHAFT
- 12 DIREKTVERMARKTUNG
- 13 URLAUB AM BAUERNHOF
- 14 NATUR UND GARTEN
- 16 PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT
- 19 GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG
- 25 FRISCHE KOCHSCHULE
- 26 COOKINARE
- 27 ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE
- 28 VERSTEIGERUNGEN

## SYMBOLS & ABKÜRZUNGEN



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



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.



Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für die Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.



Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für die Maßnahme „Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

<b>BK</b>	Bezirkskammer
<b>BS</b>	Buschenschank
<b>Fam.</b>	Familie
<b>GH</b>	Gasthaus
<b>BB</b>	Bezirksbäuerin
<b>(L)FS</b>	(Landwirtschaftliche) Fachschule
<b>gefördert</b>	Dieser Kurs ist gefördert gem. LE14-20. www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

Für aktive Kammermitglieder der Steiermärkischen Landarbeiterkammer gibt es die Möglichkeit einer Bildungsförderung. Förderbedingungen, Voraussetzungen sowie Formulare zur **LAK-Bildungsförderung** erhalten Sie online unter [www.lak-stmk.at](http://www.lak-stmk.at).



## UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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., 14. Nov. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** Kultursaal Mühldorf 166  
**Referent:innen:** Mag.<sup>a</sup> Renate Schmolli  
Mag. Walter Zapfl  
Mag.<sup>a</sup> Silvia Lichtenschopf-Fischer  
KS Ing. Johann Kaufmann

### Weiz

**Termin 1:** Do., 14. Nov. 2024, 19:00 bis 22:30 Uhr  
**Ort:** GH Mosbacher, Strallegg  
**Termin 2:** Mi., 04. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Sperl (Grillwirt), Passail  
**Termin 3:** Do., 06. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Hotel Restaurant Allmer, Weiz  
**Referenten:** KS DI Johann Rath  
Dominik Grabner

### Hartberg-Fürstenfeld

**Termin 1:** Mi., 29. Jan. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** GH Schöngrundner, Grafendorf  
**Termin 2:** Di., 27. Mai 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** BS Bliemel, Altenmarkt  
**Referent:innen:** Mag.<sup>a</sup> Renate Schmolli  
Mag. Walter Zapfl  
Mag.<sup>a</sup> Silvia Lichtenschopf-Fischer  
KS Ing. Manfred Oberer, BA  
Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Barbara Kiendlspurger

**Anmeldung:** in der BK Hartberg-Fürstenfeld  
T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer  
oder E [oststeiermark@lfi-steiermark.at](mailto:oststeiermark@lfi-steiermark.at)  
**Kosten:** die Teilnahme ist kostenfrei

**Weinverkauf und Weinsensorik -  
Umsatzsteigernde Maßnahmen im Weinverkauf**

Sie produzieren selber Wein und möchten Ihr Produkt kundengerecht beschreiben und erfolgreich verkaufen? Sie möchten mehr Sicherheit in der Anleitung von Verkostungen und im Weinverkauf erlangen?

Ziel des Seminars ist es, eine für Kund:innen verständliche Sprache des Weinverkaufs zu üben und zu festigen. Sie erweitern Ihr Basiswissen in den Bereichen Verkostungstechnik, Weinbeschreibung und Gläserkunde.

**Termin:** Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Dokl, Gleisdorf  
**Referent:** Ljubo Vuljaj, BEd  
**Kosten:** € 288,00  
 € 98,00 gefördert  
**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E zentrale@lfi-steiermark

**WEBINARE UNTERNEHMENSFÜHRUNG**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E zentrale@lfi-steiermark.at

**Webinar: Pachten und Verpachten**

**Termin:** Do., 14. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Referent:in:** Mag.<sup>a</sup> Maria Pucher, DI Hans-Jürgen Reinprecht  
**Kosten:** € 103,00  
 € 35,00 gefördert

**Webinar: Nebenerwerbslandwirte aufgepasst!**

**Termin:** Di., 17. Dez. 2024, 15:00 bis 19:00 Uhr  
**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Doris Noggler  
**Kosten:** € 132,00  
 € 45,00 gefördert

**Webinar: Von der Idee zum Geschäftsmodell**

**Termin:** Do., 23. Jän. 2025, 15:00 bis 17:00 Uhr  
**Referent:** DI (FH) Peter Stachel  
**Kosten:** € 103,00  
 € 35,00 gefördert

**Webinar: Kleine Helfer für den Alltag**

**Termin:** Do., 08. Mai 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referenten:** Florian Krippel BSc., Florian Köck  
**Kosten:** € 94,00  
 € 32,00 gefördert

**Webinar: KI in der Landwirtschaft - Was ist realistisch?**

**Termin:** Mo., 12. Mai 2025, 16:00 bis 17:00 Uhr  
**Referenten:** Robert Zinner BSc., Peter Riegler-Nurscher  
**Kosten:** € 74,00  
 € 25,00 gefördert

**PFLANZENPRODUKTION**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://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:** Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 14:30 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg

**Termin:** Di., 10. Dez. 2024, 09:00 bis 14:30 Uhr  
**Ort:** Hotel Restaurant Allmer, Weiz

**Termin:** Do., 16. Jän. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwarz, Paurach

**Anrechnung:** 5 Stunden Pflanzenschutz  
**Referent:** DI Andreas Achleitner  
**Kosten:** € 144,00  
 € 49,00 gefördert

**Maisbau- und Pflanzenschutztag**

BDiv PS

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

**Termin:** Do., 09. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Veranstaltungsstätte Lassnitzthal, Gleisdorf

**Termin:** Di., 14. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** GH Bader, Deutsch-Goritz

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Schwarz, Paurach

**Termin:** Do., 16. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg

**Termin:** Di., 21. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** GH Kaufmann, St. Stefan im Rosental

**Termin:** Do., 23. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** BS Burger, Großsteinbach

**Anrechnung:** 2 Stunden Pflanzenschutz  
 1 Stunde BIO-Biodiversität  
**Referent:in:** DI<sup>in</sup> Christine Greimel  
 DI Dr. Karl Mayer

## Kürbisbautag

BDiv PS

Die Kürbisfachtage vermitteln Wissen rund um den steirischen Ölkürbis. Auch 2025 werden im Rahmen dieser Fachtage in den verschiedenen Regionen unterschiedliche fachliche Schwerpunkte gesetzt.

**Termin:** Mi., 08. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** LFS Hatzendorf

**Termin:** Do., 09. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** FS Halbenrain, St. Martin

**Termin:** Di., 14. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

**Anrechnung:** 1 Stunde Pflanzenschutz  
2 Stunden BIO-Biodiversität

**Referenten:** Reinhold Zötsch  
DI Reinhold Pucher  
Ing. Alexander Beichler  
Alois Eibler

**Kosten:** € 30,00

## Getreide- und Alternativenbautag

BDiv 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:** Di., 11. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Ort:** Veranstaltungsstätte Lassnitzthal, Gleisdorf

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 08:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** GH Bader, Deutsch Goritz

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Schwarz, Paurach

**Termin:** Do., 13. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg

**Anrechnung:** 1 Stunde Pflanzenschutz  
2 Stunden BIO-Biodiversität

**Referent:in:** DI<sup>in</sup> Christine Greimel  
DI Dr. Karl Mayer

**Kosten:** € 30,00

## Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

BDiv

Betriebsinhaber:innen, die an der ÖPUL-Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)“ oder „Biologische Wirtschaftsweise (Bio)“ teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen absolvieren. Im Rahmen dieser Weiterbildung werden Sie zusätzlich über die neue Ausgestaltung von UBB und BIO sowie über sonstige relevante ÖPUL-Maßnahmen im Grünland informiert, die seit 2023 gelten.

**Termin:** Mi., 06. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** Marktgemeinde, St. Stefan im Rosental

**Termin:** Do., 07. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Donner, Fladnitz an der Teichalm

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Großschädl, Großwilfersdorf

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Baumgartmühle, Birkfeld

**Termin:** Mi., 04. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Dokl, Gleisdorf

**Termin:** Mi., 04. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwammer, Dechantskirchen

**Termin:** Do., 12. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Pock, Puxamühle, Straden

**Termin:** Do., 12. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwarz, Paurach

**Termin:** Fr., 10. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Seidl, Wolfgruben

**Termin:** Fr., 10. Jän. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Brennerwirt, Voralpe

**Termin:** Do., 23. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Mosbacher, Strallegg

**Termin:** Fr., 31. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Kraxner, Hatzendorf

**Termin:** Fr., 31. Jän. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Hotel Restaurant Allmer, Weiz

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr  
**Ort:** GH Hubmann, Pöllau

**Termin:** Mi., 26. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** GH Schöngrundner, Grafendorf

**Anrechnung:** 3 Stunden BIO-Biodiversität

**Referent:innen:** DI Lisa Pfeiffer  
Georg Derbuch  
Josef Polt  
Mag.<sup>in</sup> Margit Zötsch  
Günter Fitz

**Kosten:** € 115,00  
€ 39,00 gefördert



**HBG - Grundlagenseminar**

HBG

Betriebsinhaber:innen, die an der ÖPUL-Maßnahme „Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland (HGB)“ teilnehmen, sind verpflichtet, insgesamt mindestens fünf Stunden Weiterbildung zu fachspezifischen Themen zu absolvieren.

Mit diesem zweistündigem Seminar können Sie die notwendigen Weiterbildungsstunden für die ÖPUL-Maßnahme HBG sammeln. Falls Sie noch 5 Stunden für Ihre HBG-Weiterbildung brauchen, gibt es am Nachmittag eine dreistündige passende Aufbauschulung.

In diesem Seminar erwerben Sie fundiertes Wissen über den eigenen Boden und lernen, wie eine angepasste Bewirtschaftung die Bodenfruchtbarkeit trotz extremer Wetterbedingungen wie Starkregen, Trockenheit und Wind erhalten und verbessern kann.

**Termin:** Mi., 22. Jän. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** Hotel Angererhof, Anger

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** GH Albert - Zur Post, Ratten

**Termin:** Di., 18. Mrz. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** GH Pröllhofer, Fladnitz an der Teichalm

**Anrechnung:** 2 Stunden HBG

**Referent:in:** DI Dr. Wolfgang Angeringer  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
Stefan Bischof

**Kosten:** € 20,00 gefördert

**HBG - Aufbauseminar**

HBG

Diese Weiterbildung ist als Fortsetzung des zweistündigen Grundlagenseminars konzipiert und baut darauf auf, sodass Sie Ihre verpflichtende fünfstündige HBG-Weiterbildung für ÖPUL abschließen können.

**Termin:** Mi., 22. Jän. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr  
**Ort:** Hotel Angererhof, Anger

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr  
**Ort:** GH Albert - Zur Post, Ratten

**Termin:** Di., 18. Mrz. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr  
**Ort:** GH Pröllhofer, Fladnitz an der Teichalm

**Anrechnung:** 3 Stunden HBG

**Referent:in:** DI Dr. Wolfgang Angeringer  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
Stefan Bischof

**Kosten:** € 30,00 gefördert

**Weiterbildung für EEB-Betriebe**

EEB

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:** Do., 14. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hotel Angererhof, Anger

**Termin:** Do., 06. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Mosbacher, Strallegg

**Termin:** Mi., 12. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

**Anrechnung:** 3 Stunden EEB

**Referent:in:** DI Dr. Wolfgang Angeringer  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
Stefan Bischof

**Kosten:** € 30,00 gefördert

**Schulungen  
im ÖPUL 2023**

Im 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 2024/25 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es wird auch wiederum ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können, entwickelt.

Hinweis: Neu ist, dass im ÖPUL 2023 je Betrieb ein Nachweis über den Umfang der absolvierten ÖPUL-Weiterbildungen durch den Bildungsanbieter an die AMA übermittelt wird, 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](http://lfi.at)!**





## WEBINARE PFLANZENPRODUKTION

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)

T 0316/8050-1305 oder

E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)



EEB

### Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

**Termine:** Do., 24. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
Di., 10. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Referent:innen:** DI Dr. Wolfgang Angeringer,  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
Stefan Bischof  
**Anrechnung:** 3 Stunden EEB  
**Kosten:** € 30,00 gefördert

HBG

### Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

**Termine:** Di., 29. Okt. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr  
Di., 03. Dez. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr  
**Referent:innen:** DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof,  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
**Anrechnung:** 2 Stunden HBG  
**Kosten:** € 20,00 gefördert

HBG

### Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

**Termine:** Mi., 30. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
Mi., 04. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Referent:innen:** DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof,  
Marlene Moser-Karrer, MSc  
**Anrechnung:** 3 Stunden HBG  
**Kosten:** € 30,00 gefördert

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

BDiv

**Termine:** Di., 05. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr  
Fr., 15. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr  
Di., 19. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr  
**Referentinnen:** Ing.<sup>in</sup> Belinda Kupfer, Mag.<sup>a</sup> Margit Zötsch  
**Termin:** Di., 26. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr  
**Referent:in:** Ing.<sup>in</sup> Belinda Kupfer, Dr. Thomas Frieß  
**Anrechnung:** 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 115,00 / € 39,00 gefördert

### Webinar: Kürbisbau

PS

BDiv

**Termine:** Di., 07. Jän. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr  
Mo., 13. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
Mi., 15. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referenten:** DI Reinhold Pucher, Reinhold Zötsch,  
Ing. Alexander Beichler  
**Anrechnung:** 1 Stunde PSM-Gesetz  
2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 30,00

### Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

BDiv

**Termine:** Fr., 10. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr  
Mo., 27. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Referent:in:** DI<sup>in</sup> Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer  
**Anrechnung:** 2 Stunden PSM-Gesetz  
1 Stunde UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 30,00

PS

BDiv

### Webinar: Getreide- und Alternativenbau

**Termin:** Mo., 10. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Referent:in:** DI<sup>in</sup> Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer  
**Anrechnung:** 1 Stunde PSM-Gesetz  
2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 30,00

BDiv

### Webinar: Innovationen in der Grünlandwirtschaft

**Termin:** Mo., 10. Feb. 2025, 14:00 bis 16:00 Uhr  
**Referenten:** DI Andreas Klingler, Fabian Butzenlechner  
**Anrechnung:** 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 94,00 / € 32,00 gefördert

BDiv

### Webinar: Wirtschaftsdüngerausbringung Möglichkeiten und Umsetzung in der Zukunft

**Termin:** Di., 04. Mrz. 2025, 16:00 bis 18:00 Uhr  
**Referenten:** Hofrat DI Alfred Pöllinger-Zierler, Stefan Geyer  
**Anrechnung:** 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 94,00 / € 32,00 gefördert

BDiv

### Webinar: Innovationen beim mechanischen Pflanzenschutz - Was ist praxisreif?

**Termin:** Mi., 05. Mrz. 2025, 16:00 bis 18:00 Uhr  
**Referenten:** Dipl.-Ing. Franz Handler, Ing. Simon Brandeis  
**Anrechnung:** 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität  
**Kosten:** € 94,00 / € 32,00 gefördert

BIO

### Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

**Termin:** Fr., 11. Apr. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr  
**Referent:** Klaus Grübler  
**Anrechnung:** 2 Stunden biologische Wirtschaftsweise  
**Kosten:** € 247,00 / € 84,00 gefördert



## TIERHALTUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

### TGD Grundausbildung Rinderhaltung

**Termin:** Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Gruber, Obersaifen  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Birgit Plank  
**Kosten:** € 262,00  
€ 89,00 gefördert



### TGD Weiterbildung Rinderhaltung

**Termin:** Do., 12. Dez. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Gruber, Obersaifen  
**Anrechnung:** 4 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Birgit Plank  
**Kosten:** € 153,00  
€ 52,00 gefördert

### Ausbildung zur/m Eigenbestandsbesamer:in beim Rind (2 Tages-Kurs)

**Termin:** Mi., 08. Jän. 2025, 08:30 bis 15:30 Uhr  
Fr., 31. Jän. 2025, 08:30 bis 15:30 Uhr  
**Ort:** Rind Steiermark eG, Hartberg  
**Anrechnung:** 3 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referenten:** DI Peter Stückler  
Mag. Reinhold Novosel  
Dr. Peter Eckhardt  
DI Karl Wurm  
Thomas Kahr  
**Kosten:** € 1.168,00  
€ 397,00 gefördert

### Funktionelle Klauenpflege beim Rind (2 Tages-Kurs)

**Termin:** Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
Do., 23. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf  
**Anrechnung:** 3 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referent:** Robert Pesenhofer  
**Kosten:** € 485,00  
€ 165,00 gefördert

### Praxistag für Eigenbestandsbesamer:innen beim Rind

**Termin:** Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr  
**Ort:** Rind Steiermark eG, Hartberg  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referent:** Dr. Peter Eckhardt  
**Kosten:** € 465,00  
€ 158,00 gefördert

### Milchwirtschaftstag 2025

**Termin:** Fr., 07. Feb. 2025, 08:45 bis 15:00 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referenten:innen:** Dr.<sup>in</sup> med. vet. Martina Baumgartner  
Dr. Peter Eckhardt  
Gerhard Auer  
Theresa Paar  
Daniel Schweiger  
**Kosten:** € 88,00  
€ 30,00 gefördert



### Fütterung und Stoffwechsel bei Schaf und Ziege

**Termin:** Mi., 06. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Dokl, Gleisdorf  
**Anrechnung:** 3 Stunden TGD Weiterbildung  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger  
**Kosten:** € 262,00  
€ 89,00 gefördert

### Schafbauerntag 2025

**Termin:** Do., 06. Feb. 2025, 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, Sabine Salmhofer oder  
E [oststeiermark@lfi-steiermark.at](mailto:oststeiermark@lfi-steiermark.at)

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

In diesem Kurs werden die Grundlagen rund um das zeitgemäße und sichere Arbeiten mit Pferden vermittelt.

**Termin:** Fr., 18. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
Sa., 19. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Termin:** Fr., 14. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
Sa., 15. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg

**Referenten:** Christof Gerlitz  
Johann Brabec

**Kosten:** € 500,00  
€ 170,00 gefördert

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

**Termin:** Fr., 14. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
Sa., 15. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg

**Referenten:** Christof Gerlitz  
Johann Brabec

**Kosten:** € 574,00  
€ 195,00 gefördert

## Gesundheitsfördernde Gymnastizierung vom Jungpferd bis ins hohe Alter

**Termin:** Sa., 17. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** Hof zu Radochenberg, Straden

**Referentin:** Gundula Lorenz

**Kosten:** € 262,00  
€ 89,00 gefördert

i

### Bio Ernte Steiermark



Als Verband für die steirischen Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirte unterstützt Bio Ernte Steiermark ihre Mitgliedsbetriebe bestmöglich mit Kursen und Seminaren.

Die Kurse und Seminare stehen 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](mailto:steiermark@ernte.at)

I [www.ernte-steiermark.at](http://www.ernte-steiermark.at)



## WEBINARE TIERHALTUNG

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)



### Webinar: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht

TGD

**Termin:** Mi., 06. Nov. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

**Referent:** DI Karl Wurm

**Anrechnung:** 1 Stunde TGD

**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

### Webinar: Gesundheitsmanagement für Trocken- steher und Transitkühe

TGD

**Termin:** Mi., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

**Referent:** Dr. Walter Peinhopf-Petz

**Anrechnung:** 1 Stunde TGD

**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

### Webinar: Kälberdurchfall

TGD

**Termin:** Di., 26. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger

**Anrechnung:** 1 Stunde TGD

**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

### Webinar: Eutergesundheit

TGD

**Termin:** Mo., 02. Dez. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

**Referentin:** DI Gertrude Freudenberger

**Anrechnung:** 1 Stunde TGD

**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

### Webinar: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind

TGD

**Termin:** Di., 17. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr

**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger

**Anrechnung:** 2 Stunden TGD

**Kosten:** € 132,00 / € 45,00 gefördert

### Webinar: Fachtag Rind - Mutterkuh und Rindermast

TGD

**Termin:** Fr., 17. Jän. 2025, 14:00 bis 17:30 Uhr

**Referent:innen:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger, Dr. Christian Koch, u.a.

**Anrechnung:** 2 Stunden TGD

**Kosten:** € 103,00 / € 35,00 gefördert

**Webinar: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe**

**Termin:** Di., 04. Feb. 2025, 14:00 bis 15:30 Uhr  
**Referent:** Robert Pesenhofer  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Hitzestress beim Milchvieh**

**Termin:** Mi., 05. Feb. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referent:** Dr. Walter Peinhopf-Petz  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

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

**Termin:** Do., 13. Feb. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD  
**Kosten:** € 118,00 / € 40,00 gefördert

**Webinar: Optimierung der Grundfutterproduktion**

**Termin:** Mo., 10. Mrz. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr  
**Referent:** Ing. Reinhard Resch  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 103,00 / € 35,00 gefördert

**Webinar: Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb**

**Termin:** Do., 20. Mrz. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr  
**Referent:** DI Christian Fasching  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen**

**Termin:** Mo., 11. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** DI<sup>in</sup> Elisabeth Stöger  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Infektionskrankheiten bei Schaf und Ziege**

**Termin:** Di., 10. Dez. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD  
**Kosten:** € 118,00 / € 40,00 gefördert

**Webinar: Parasiten bei Schafen und Ziegen**

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referent:** Mag. Martin Gruber  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Schweinehaltung und Tiergesundheit kompakt**

**Termin:** Di., 11. Mrz. 2025, 13:30 bis 17:00 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Bettina Fasching  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD  
**Kosten:** € 132,00 / € 45,00 gefördert

**Webinar: Das Gebiss - Bindeglied zwischen Reiterhand und Pferdemaul**

**Termin:** Do., 06. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Sigrid Doppler-Sabadello  
**Kosten:** € 118,00 / € 40,00 gefördert

**Webinar: Impfung und Entwurmung bei Pferden**

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> Bettina Fasching  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Hygiene, Praxis und rechtliche Rahmenbedingungen beim Schlachten von Farmwild**

**Termin:** Di., 22. Okt. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr  
**Referenten:** Univ.DoZ.Dr. Armin Deutz, DI Rudolf Grabner  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD  
**Kosten:** € 132,00 / € 45,00 gefördert

**Webinar: Rund um die Geburt bei Alpakas und Lamas**

**Termin:** Mi., 22. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referent:** Mag. Martin Gruber  
**Anrechnung:** 1 Stunde TGD  
**Kosten:** € 88,00 / € 30,00 gefördert





## FORSTWIRTSCHAFT

### Investition in die Zukunft - wer durchforstet gewinnt!

#### Licht ins Dunkel

Bereits vor mehr als 200 Jahren haben die Forstleute begonnen den Wald zu durchforsten. Waren es lange Zeit die sogenannten Dunkelmänner, die bei der Niederdurchforstung die Entnahme auf absterbende und unterdrückte Bäume beschränkt haben, begann die Erfolgsgeschichte der Durchforstung erst als man begann in die Oberschicht einzugreifen und gezielt die Zukunftsstämme durch die Entnahme der stärksten Dränger zu fördern. Das führte zu einer Steigerung von Stabilität und Wertzuwachs. Dabei sind sowohl der richtige Zeitpunkt als auch die auf den Bestand abgestimmte Eingriffsstärke ganz entscheidend.

Während junge rechtzeitig stammzahlreduzierte Bestände auch nach starken Eingriffen stabil bleiben, erleiden verspätet stark durchforstete Wälder häufig Schäden durch Windwurf oder Schneebruch. Deswegen ist eine Auszeige durch einen erfahrenen Förster so hilfreich. Trotz positiver Deckungsbeiträge und der vielen Vorteile, die eine Durchforstung bringt, nehmen die Durchforstungsrückstände von Jahr zu Jahr zu. Mit der Durchforstung haben wir es selbst in der Hand in unseren Wäldern stabile und ertragreiche Wälder zu erziehen.



Mit der Durchforstung steigern wir den Ertrag, die Stabilität und den Wert unserer Wälder.

- Wann ist der richtige Zeitpunkt?
- Wie stark greife ich ein?
- Starte ich selber die Motorsäge oder lasse ich den Harvester arbeiten?
- Was macht der Holzmarkt?

**Termin:** Do., 17. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Reithofer, Vornholz

**Termin:** Fr., 18. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Breineder, Mönichwald

**Termin:** Do., 24. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** Römerhütte, St. Lorenzen/Wechsel

**Termin:** Fr., 25. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Prenner, Pinggau

**Termin:** Di., 29. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Sommer, St. Johann in der Haide

**Termin:** Do., 31. Okt. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Pichler, Bad Waltersdorf

**Termin:** Do., 07. Nov. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** GH Gruber, Obersaifen

**Termin:** Fr., 08. Nov. 2024, 19:00 Uhr  
**Ort:** BS Bliemel, Altenmarkt

**Anmeldung:** in der BK Hartberg-Fürstenfeld  
T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
E [oststeiermark@lfi-steiemark.at](mailto:oststeiermark@lfi-steiemark.at)

**Kosten:** die Teilnahme ist kostenfrei



i

### DIE FORSTLICHE AUSBILDUNGSSTÄTTE PICHL



Sie können das gesamte Kursprogramm in Form unseres Kurskatalogs in unserem Sekretariat unter der T 03858/2201 oder unter E [fastpichl@lk-stmk.at](mailto:fastpichl@lk-stmk.at) anfordern.

Alle Details zu den Veranstaltungen erfahren Sie ebenfalls direkt in der Forstlichen Ausbildungsstätte oder unter [www.fastpichl.at](http://www.fastpichl.at).



## DIREKTVERMARKTUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

## Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

In diesem Kurs erlernen Sie in Theorie und Praxis den richtigen Zuschnitt und die fachgerechte Benennung der Teilstücke für den Verkauf.

Durch die unterschiedlichen Eigenschaften der Rindfleischteile gibt es vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Weiters bekommen Sie Tipps vom Fleischermeister für den kompetenten Verkauf von Rindfleisch.

**Termin:** Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Hatzendorf  
**Referent:** Samuel Karl Alois Friesinger  
**Kosten:** € 282,00  
€ 96,00 gefördert

## 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.

**Termin:** Di., 26. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg  
**Referentin:** Julia Kogler, BSc

**Termin:** Do., 30. Jan. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** GH Amschl, Mühldorf bei Feldbach  
**Referentin:** Andrea Maurer, BEd

**Termin:** Do., 06. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** GH Dokl, Gleisdorf  
**Referentin:** Julia Kogler, BSc

**Kosten:** € 115,00  
€ 39,00 gefördert

## Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von einem Profi das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde sind die Basis für die richtige Verwendung von Schweinefleisch.

**Termin:** Sa., 18. Jan. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Hatzendorf  
**Referent:** Samuel Karl Alois Friesinger  
**Kosten:** € 282,00  
€ 96,00 gefördert

## Was darf ich ohne Gewerbeschein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung

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

**Termin:** Mi., 05. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** Graz, Steiermarkhof  
**Referentinnen:** Mag.<sup>a</sup> Doris Noggler  
Mag.<sup>a</sup> Renate Schmolz  
**Kosten:** € 124,00  
€ 42,00 gefördert

## Hochwertige Pökelwaren herstellen

In diesem Seminar erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die technologischen Abläufe des Pökels sowie in die relevanten gesetzlichen Vorschriften.

**Termin:** Sa., 08. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** LFS Hatzendorf  
**Referent:** Samuel Karl Alois Friesinger  
**Kosten:** € 141,00  
€ 48,00 gefördert

## Essig professionell herstellen

Sie lernen die Grundlagen der Essigbereitung und die verschiedenen Herstellungsverfahren kennen und erhalten Details über die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung.

**Termin:** Mi., 05. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** GH Pack, Hartberg  
**Referent:** Ing. Andreas Fischerauer  
**Kosten:** € 230,00  
€ 78,00 gefördert

## Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden. Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen.

**Termin:** Mi., 02. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Dokl, Gleisdorf  
**Referent:in:** Berater:in für Direktvermarktung  
**Kosten:** € 46,00

**Workshop:  
Fermentieren von Gemüse und Kräutern**

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten.

**Termin:** Mi., 30. Apr. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr  
**Ort:** Design ab Hof, Pöllau  
**Referent:** DI Wolfgang Zemanek  
**Kosten:** € 227,00  
 € 77,00 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., 15. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hügellandhalle, St. Margarethen/R.  
**Referenten:** Mag. Bernd Fink  
 DI Georg Thünauer, BSc  
**Kosten:** € 274,00  
 € 93,00 gefördert

**Trocknen und Dörren -  
Absolut kein trockenes Thema**

Sie erlernen, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können.

**Termin:** Mi., 11. Jun. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr  
**Ort:** Design ab Hof, Pöllau  
**Referent:** DI Wolfgang Zemanek  
**Kosten:** € 218,00  
 € 74,00 gefördert

**WEBINARE DIREKTVERMARKTUNG**

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

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Webinar: Was gehört auf's Etikett?**

**Termin:** Mi., 05. Mrz. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Referentin:** DI<sup>in</sup> Irene Strasser, BEd.  
**Kosten:** € 103,00  
 € 35,00 gefördert

**ONLINEKURSE DIREKTVERMARKTUNG**

Zeit- und ortsunabhängig am eigenen PC Kurse absolvieren.  
**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung**

**Dauer:** 2 UE  
**Kosten:** € 20,00

**Onlinekurs: Allergeninformation**

**Dauer:** 2 UE  
**Kosten:** € 20,00

**URLAUB AM BAUERNHOF**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)

**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**„Canva für alle Fälle“**

**Workshop zur Gestaltung von einfachen Layouts für Werbemittel, Karten und Beiträgen für Social Media Postings mit CANVA**

In diesem Workshop lernen Sie die Online-Design-Plattform „Canva“ in der Browser-Oberfläche sowie am Smartphone kennen.

**Termin:** Mo., 02. Dez. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr  
**Ort:** LFS Hatzendorf  
**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Evelyn Michaela Leissenberger  
**Kosten:** € 176,00  
 € 60,00 gefördert

i

**Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!**

LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram



**Praktischer Frühstücksauber**

Lernen Sie in diesem praktischen Workshop viele neue Frühstücksgerichte und Pausensnacks für Ihre Gäste kennen.

Dabei wird großer Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel und in die praktische Umsetzung gelegt.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nach dieser Fortbildung mit interessanten, etwas „anderen“ Frühstücksgerichten und schenken Sie Ihren Gästen Aufmerksamkeit, in dem Sie auf neue Ernährungstrends eingehen.

**Termin:** Mi., 05. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** Frische Kochschule, Feldbach  
**Referentin:** Petra Wippel, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 206,00  
 € 70,00 gefördert

**WEBINARE URLAUB AM BAUERNHOF**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Webinar: Einstieg ins Gewerbe für UaB**

Rechtlicher Wegweiser von d. bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

**Termine:** Mi., 13. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr  
 Do., 20. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr  
**Referentinnen:** Mag.<sup>a</sup> Doris Nogglner, Mag.<sup>a</sup> Renate Schmall,  
 Andrea Schmidhofer  
**Kosten:** € 103,00  
 € 35,00 gefördert

**Webinar: Bäderhygiene**

**Termine:** Mi., 27. Nov. 2024, 09:00 bis 11:00 Uhr  
 Di., 11. Mrz. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr  
**Referent:** Dr. Wolfgang Stock  
**Kosten:** € 106,00  
 € 36,00 gefördert

**Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof**

Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

**Termin:** Di., 28. Jän. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr  
**Referent:in:** Mag.<sup>a</sup> Doris Nogglner,  
 Ing. Mag. Simon Gerhardtner  
**Kosten:** € 103,00  
 € 35,00 gefördert

**Webinar: Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen für meine Gäste**

**Termin:** Do., 27. Mrz. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr  
**Referent:** Dr. Michael Schalli  
**Kosten:** € 106,00  
 € 36,00 gefördert

**NATUR UND GARTEN**

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)

**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben**

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger für Speisen und steigern deren Bekömmlichkeit. In diesem Seminar werden Fragen zu Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung, Konservierung und Wirksamkeit der Gewürze beantwortet.

**Termin:** Do., 16. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hügellandhalle, St. Margarethen/R.  
**Referent:** Mag. Bernd Fink  
**Kosten:** € 318,00  
 € 108,00 gefördert

**Alles Seife**

In diesem Seminar erhalten Sie eine Einführung in die Rohstoffkunde und experimentieren mit Kräutern, ätherischen Ölen und natürlichen Farbstoffen.

**Termin:** Do., 13. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hügellandhalle, St. Margarethen/R.  
**Referent:** Mag. Bernd Fink  
**Kosten:** € 318,00  
 € 108,00 gefördert

**Kräutertag 2025**

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., 14. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hügellandhalle, St. Margarethen/R.  
**Kosten:** € 141,00  
 € 48,00 gefördert

**Kompost - das schwarze Gold des Gärtners**

Die richtige Kompostwirtschaft ist eine sehr effektive und geldsparende Methode zur Verwertung von Gartenabfällen.

**Termin:** Fr., 21. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Design ab Hof, Pöllau  
**Referent:** DI Wolfgang Zemanek  
**Kosten:** € 168,00  
 € 57,00 gefördert

**Der klimafitte Bauerngarten**

Erfahren Sie in unserem Workshop, wie Sie Ihren Bauerngarten klimafit gestalten und sich auf die Herausforderungen des Klimawandels vorbereiten. Lernen Sie, welche Pflanzen besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit sind, wie Sie den Boden optimal bearbeiten und welche Maßnahmen Sie ergreifen können, um Ihren Garten nachhaltig und zukunftssicher zu gestalten.

**Termin:** Fr., 16. Mai 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Design ab Hof, Pöllau  
**Referent:** DI Wolfgang Zemanek  
**Kosten:** € 168,00  
 € 57,00 gefördert

**Pflanzenvermehrung leicht gemacht**

Sie haben eine Lieblingspflanze und möchten einen Ableger verschenken? Sie haben Samen und wollen daraus Jungpflanzen kultivieren?

**Termin:** Do., 05. Jun. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau  
**Referent:** Mag. Bernd Fink  
**Kosten:** € 168,00  
 € 57,00 gefördert

**Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies**

Im Pöllauer Aromagarten erhalten Sie viele wertvolle Tipps und Tricks für die Planung und Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens.

**Termin:** Fr., 13. Jun. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Design ab Hof, Pöllau  
**Referent:** DI Wolfgang Zemanek  
**Kosten:** € 168,00  
 € 57,00 gefördert

**Weiden-Gartendeko**

In diesem Workshop gestalten wir aus dem vielseitigen Naturmaterial Weide wunderschöne Dekorationen für Garten und Terrasse. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie zwei bis drei einzigartige Kunstwerke, wie eine elegante Blume oder Gartenkugel. Bringen Sie die natürliche Schönheit der Weide in Ihre grüne Oase.

**Termin:** Sa., 08. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Ort der Begegnung, Bad Blumau  
**Anmeldung:** T 0650/5600777, Maria Rath  
 T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

**Termin:** Sa., 15. Mrz. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Mehrzweckhalle, Preßguts  
**Anmeldung:** T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Termin:** Sa., 22. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** FS Naas  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**Termin:** Sa., 05. Apr. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Pfarrsaal, Fehring  
**Anmeldung:** T 0664/3504812, Martina Bauer

**Referentin:** Claudia Stolzer  
**Kosten:** € 35,00 exkl. Materialkosten

**Bienenwachstücher statt Plastikfolie**

Entdecken Sie eine nachhaltige Alternative zur Plastikfolie und lernen Sie, wie man Bienenwachstücher herstellt. Der Kurs beginnt mit einer spannenden Einführung in die Welt der Bienen. Im Anschluss werden wir gemeinsam Schritt für Schritt ein eigenes Bienenwachstuch herstellen, welches Sie mit nach Hause nehmen können.

**Termin:** Mo., 10. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Dorfgemeinschaftshaus, Safenau  
**Referentin:** Judit Klaindl  
**Kosten:** € 30,00 inkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 0664/5023056, Maria Teubl  
 T 0664/1460017, Manuela Freitag

**WEBINAR NATUR UND GARTEN**

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

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Webinar: Kräuterrecht**

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

**Termin:** Do., 27. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Claudia Lenger

**Kosten:** € 112,00

€ 38,00 gefördert



## PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

## Positive und wertschätzende Sprache

„Wie man in den Wald hineinruft, so schallt es heraus“ - eine bekannte Redensart von Friedrich Schiller sagt schon Vieles. Oft ist uns gar nicht bewusst, auf welche Art wir mit unseren Mitmenschen, auch mit unseren Kindern, kommunizieren und überlegen auch nicht, welche Auswirkungen solch eine achtlose Sprache haben kann.

Im Kurs üben wir achtsam hinzuhören und eine bewusstere Wortwahl. Inkl. einiger praktischer Tipps zur sofortigen Umsetzung.



**Termin:** Mi., 26. Mrz. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Windhaber „Gussmagg“, Freienberg  
**Referentin:** Christine Schwarzenbeger  
**Kosten:** € 30,00  
**Anmeldung:** T 0664/3122024, Silvia Höfler  
T 0664/1906773, Maria Zengerer



## Ausgeglichen, vital und leistungsstark - Tipps und Strategien Alltagsstress zu begegnen (Workshop)

Im Strudel von Kindererziehung, Versorgung der Familie, Arbeit, Pflege von Angehörigen etc. rücken eigene Bedürfnisse in den Hintergrund? Der Tag müsste 48 Stunden haben, um alle Aufgaben zu erledigen und sämtlichen Anforderungen gerecht zu werden? Müdigkeit und Erschöpfung machen sich breit? Zeit etwas zu unternehmen!



**Termin:** Fr., 11. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Mehrzwecksaal, Nitscha  
**Referentin:** Nina Hutter, Mediatorin  
**Kosten:** € 35,00  
**Anmeldung:** T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

## Herbst- und Winterdekorationen

In diesem Kurs gestalten Sie wunderschöne Dekorationen, die Ihr Zuhause in der kalten Jahreszeit in warmen Glanz erstrahlen lassen. Mit einer Auswahl an frischen und getrockneten heimischen Pflanzen kreieren Sie individuelle Kunstwerke, die die Schönheit der Natur einfangen. Ob schöne Türkränze oder herbstliche Highlights wie beispielsweise Mooskugeln – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

**Termin:** Sa., 19. Okt. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** wird noch bekannt gegeben, Bad Loipersdorf  
**Referentin:** Waltraud Fabsits  
**Kosten:** € 35,00 exkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 0664/5458433, Sonja Siegl



© Ines Cermak

## 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:** Di., 03. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Ort:** BS Weinhof Brunner, Kleegraben  
**Anmeldung:** T 0664/2525265, Anita Hütter  
T 0664/1912208, Katharina Brunner

**Termin:** Sa, 18. Jän. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Obst- und Weinhof Fink, Klettendorf  
**Anmeldung:** T 0664/8661449, Lisa Schneeflock

**Termin:** Sa, 29. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Begegnungszentrum Magnolienbaum, Kirchbach  
**Anmeldung:** T 0680/3280751, Karin Prödl

**Referentin:** Ines Cermak  
**Kosten:** € 40,00 inkl. Materialkosten

## Schüsseln und Schalen töpfern (2 Tages-Kurs)

**Termin:** Di., 11. Mrz. 2025, 16:30 bis 18:30 Uhr  
Di., 25. Mrz. 2025, 16:30 bis 17:30 Uhr

**Ort:** FS Naas  
**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Barbara Doupona  
**Kosten:** € 60,00 exkl. Materialkosten  
€ 15,00/kg Materialkosten  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
E [oststeiermark@lfi-steiermark.at](mailto:oststeiermark@lfi-steiermark.at)

## Töpfern für Anfänger (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir Geschenksanhänger und einfache Weihnachtsdeko aus Ton mit Ausstechern oder frei mit der Hand geformt.

Es dürfen in 1,5 Stunden beliebig viele Teile gemacht werden, die danach getrocknet und von mir roh gebrannt werden.

Beim 2. Termin werden die Werkstücke dann glasiert und können 3 Tage später abgeholt werden.

**Termin:** Di., 19. Nov. 2024, 16:30 bis 18:00 Uhr  
Di., 03. Dez. 2024, 16:30 bis 17:30 Uhr

**Ort:** FS Naas

**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Barbara Doupona

**Kosten:** € 35,00 exkl. Materialkosten  
€ 20,00/kg Materialkosten

**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
E oststeiermark@lfi-steiermark.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](http://www.stmk.lfi.at)



Die Bäuerinnen.

lk Landwirtschaftskammer  
Steiermark

Top informiert &  
voll interessiert!

Alle Informationen, aktuelle  
Projekte und wichtige  
Anlaufstellen finden Sie auf

[www.baewerinnen.at](http://www.baewerinnen.at)



Schauen Sie rein!

## Stoffdruck

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, mit verschiedenen Modellen Schürzen, Taschen, Tischtücher, Polster, T-Shirts oder Weihkorbdeckchen individuell zu gestalten. Bringen Sie Ihre eigenen Stoffe mit und verwandeln Sie sie in persönliche Lieblingsstücke.

**Termin:** Sa., 19. Okt. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr

**Ort:** Gemeindeamt, Ilztal

**Referentin:** Gertrude Reitbauer

**Kosten:** € 40,00 exkl. Materialkosten

**Anmeldung:** T 0660/1661567, Manuela Leiner

## Seifen sieden - Grundkurs

Hand gesiedete Seifen, mit wertvollen Ölen, sind pflegend für die Haut. Es ersetzt das Duschgel oder Flüssigseife und hilft Müll zu vermeiden. Möchten auch Sie eine eigene Seife herstellen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Sie lernen die Grundkenntnisse der Seifenherstellung. Jede:r wird seine eigene Seife sieden.

**Termin:** Di., 22. Okt. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Pfarsaal, Fehring

**Anmeldung:** T 0664/3504812, Martina Bauer

**Termin:** Do., 24. Okt. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Fam. Schneider, 8083 Lichtenegg 17

**Anmeldung:** T 0664/9114866, Michaela Schneider

**Referentin:** Romana Fuik, Kräuterpädagogin

**Kosten:** € 35,00 exkl. Materialkosten

### Mitzubringen:

1l-Eisbecher, 2 Handtücher, Schutzbrille, Gummihandschuhe (nicht Einweg), Schürze



## 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 Anbau, die Pflege und die Verwendung von Weiden.

**Termin:** Fr., 08. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** Veranstaltungszentrum, St. Kathrein/H.

**Referentin:** Claudia Stolzer

**Kosten:** € 95,00 inkl. Materialkosten

**Anmeldung:** T 0676/6869759, Michaela Lehofer

### Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn



© Friedl Walter

### 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., 23. Nov. 2024, 08:30 bis 13:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwarzer Adler, Friedberg  
**Anmeldung:** T 0664/5989085, Waltraud Glatz  
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

**Termin:** Sa., 18. Jän. 2025, 13:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindezentrum, Albersdorf  
**Anmeldung:** T 0664/2501273, Gabriele Gschweilt

**Referent:** Walter Friedl  
**Kosten:** € 63,00 inkl. Materialkosten

### Weihnachtsbasteln mit Kindern von 5 bis 8 Jahren

**Termin:** Fr., 29. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** FS Naas  
**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Angela Hippacher  
**Kosten:** € 20,00 exkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

### Kreative Gartenkeramik im Hochbrand (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir aus Ton in Plattentechnik oder frei formbar ein Stück nach freier Wahl, welches danach getrocknet und roh gebrannt wird.

Beim 2. Termin wird das Werkstück glasiert. Wir erhalten ein lebensmittelechtes, geschirrspülaugliches und frostfreies Stück.

**Termin:** Di., 09. Apr. 2025, 16:30 bis 18:30 Uhr  
 Di., 23. Apr. 2025, 16:30 bis 17:30 Uhr  
**Ort:** FS Naas  
**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Barbara Doupona  
**Kosten:** € 60,00 exkl. Materialkosten  
 € 15,00/kg Materialkosten  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



## WEBINARE

### PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)  
 T 0316/8050-1305 oder  
 E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)



### Webinar: Pechsalbe selber machen!

**Termin:** Do., 14. Nov. 2024, 16:00 bis 17:30 Uhr  
**Referentin:** Tina Rosenkranz, MA  
**Kosten:** € 29,00

### Webinar: Grundkurs Seife sieden

**Termin:** Mi., 04. Dez. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr  
**Referentin:** Andrea Bregar  
**Kosten:** € 39,00



### Schule am Bauernhof



**Schule am Bauernhof** ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI. Zertifizierte Bäuerinnen und Bauern öffnen ihre Höfe für Kinder und Jugendliche und bieten ihnen die Gelegenheit, die Welt der Landwirtschaft hautnah zu erleben. Von der täglichen Arbeit bis hin zur Produktion wertvoller Lebensmittel – hier wird Wissen greifbar und lebendig!

Infos unter: [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)



### 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.

Infos unter: [greencare-oe.at](http://greencare-oe.at)





## GESUNDHEIT & ERNÄHRUNG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

### Was dein Körper dir sagen will

Mithilfe des kinesiologischen 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:** Mi., 13. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindefsaal, Pöllauberg  
**Anmeldung:** T 0664/4315521, Andrea Harb  
T 0664/88538021, Maria Laschet

**Termin:** Mi., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Kultursaal, Hirnsdorf  
**Anmeldung:** T 0664/2781979, Hildegard Falk  
T 0664/4208950, Daniela Hödl

**Termin:** Do., 16. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Pferschy-Höllner, Kleinschlag  
**Anmeldung:** T 0664/2132813, Anita Terler  
T 0664/1473953, Carina Glatz

**Termin:** Do., 30. Jän. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindeamt Ilztal  
**Anmeldung:** T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Termin:** Do., 27. Feb. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Schober, Passail  
**Anmeldung:** T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

**Referentin:** Karin Wilfling, Kinesiologin, Energetikerin  
**Kosten:** € 25,00

### Nichts ist so beständig wie der Wandel - die Wechseljahre, eine Lebensphase

Die Wechseljahre sind eine weitere Übergangszeit im Leben von Frauen, wie Pubertät oder eine Schwangerschaft. Frauen erleben diese Zeit ganz unterschiedlich. Viele entdecken neue Freiheiten, ungeahnte Möglichkeiten und fühlen sich wohl. Manche Frauen erleben während der hormonellen Umstellung belastende Begleiterscheinungen.

**Termin:** Do., 13. Feb. 2025, 18:00 bis 19:30 Uhr  
**Ort:** Mehrzwecksaal, Nitscha  
**Referentin:** Anita Adamiczek, Frauengesundheitszentrum  
**Kosten:** € 25,00  
**Anmeldung:** T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

### Diagnose Demenz - und jetzt?

Die Lebenserwartung steigt immer weiter, somit erkranken auch mehr Menschen an Demenz. Derzeit gibt es keine Heilung der Krankheit und auch die Ursache ist nur zum Teil bekannt. Die Symptome können aber sehr wohl behandelt werden. Eine Diagnose Demenz betrifft nicht nur den Betroffenen selbst, sondern das gesamte Familiensystem.

**Termin:** Mo., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Weinhof Kainrath, Ziegenberg  
**Anmeldung:** T 0664/4074907, Annemarie Kainrath

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindefsaal, Greinbach  
**Anmeldung:** T 0664/88538162, Heide-Maria Weber  
T 0664/1757560, Michaela Mauerhofer

**Referentin:** Maria Milchrahm, Soziale Dienste Hartberg-Fürstenfeld  
**Kosten:** € 18,00

### 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:** Fr., 18. Okt. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr  
**Ort:** Pfarramt, Pinggau  
**Anmeldung:** T 0664/5884032, Sonja Seidl  
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer  
T 0664/3904552, Julia Schärf

**Termin:** Mo., 13. Jän. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwarz, Festenburg  
**Anmeldung:** T 0664/2759286, Ing. Andrea Kogler  
T 0664/9758066, Ing. Daniela Reiterer  
T 0664/9393934, Ing. Irene Feldhofer

**Referentin:** Christine Feik, Aromapraktikerin  
**Kosten:** € 25,00



### Die pflanzliche Hausapotheke

**Termin:** Do., 12. Jun. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Hügellandhalle St. Margarethen/R.  
**Referent:** Mag. Bernd Fink  
**Kosten:** € 318,00  
€ 108,00

**Anmeldung:** T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

**Räuchermischungen selbst hergestellt**

Kreieren Sie Ihre ganz persönliche Räuchermischung. In diesem Workshop erhalten Sie eine kurze theoretische Einführung und können danach Ihre eigene individuelle Mischung herstellen.

**Termin:** Fr., 15. Nov. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr  
**Ort:** FS Naas  
**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Theresia Zünterl  
**Kosten:** € 25,00 exkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
 E [oststeiermark@lfi-steiermark.at](mailto:oststeiermark@lfi-steiermark.at)

**Räuchern mit Kräutern**

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Räucherns und entdecken Sie die magische Kraft der Kräuter! In diesem Kurs lernen Sie alles über Räucherrituale, die geheimnisvollen Raunächte und die vielfältigen Wirkungen, die verschiedene Kräuter beim Räuchern entfalten können.

**Termin:** Fr., 15. Nov. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Ort:** Bratlalm, Wenigzell  
**Anmeldung:** T 0664/9218763, Heidelinde Maierhofer  
 T 0664/6808412, Ingrid Hauswirthofer

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Ort:** GH Zingl-Jostl, Schäftern  
**Anmeldung:** T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

**Termin:** Do., 16. Jän. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Ort:** GH Schwarzer Adler, Friedberg  
**Anmeldung:** T 0664/5989085, Waltraud Glatz  
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

**Referentin:** Romana Fuik, Kräuterpädagogin  
**Kosten:** € 30,00 exkl. Materialkosten

**Herstellung ökologischer Reinigungsmittel**

Wir alle waschen und putzen. Das dies auch mit selbstgemachten Wasch- und Reinigungsmitteln geht, wird immer mehr bekannt.

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit herkömmlichen Putzmitteln, schauen uns Alternativen dazu an und lernen, wie wir unsere eigene Reinigungsmittel-Serie herstellen können.

**Termin:** Mi, 05. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindeamt, Ilztal  
**Referentin:** Barbara Pechmann, Kräuter- und Naturheilpädagogin  
**Kosten:** € 35,00 exkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Stille Entzündungen vermeiden -  
Entzündungshemmend essen und leben**

Entzündliche Prozesse sind an Alterungsprozessen und der Entstehung vieler chronischer Krankheiten beteiligt. Energielosigkeit, Müdigkeit, immer wiederkehrende Erkältungen - die Anzeichen für stille Entzündungen im Körper sind vielfältig und oft nicht eindeutig. Dieser Workshop zeigt die Zusammenhänge von stillen Entzündungen und häufig auftretenden Erkrankungen auf. Es gibt viele Tipps wie Sie mit Ernährung und Bewegung positiv Einfluss nehmen können.

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Schöngrundner, Grafendorf  
**Anmeldung:** T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

**Termin:** Do., 05. Dez. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr  
**Ort:** Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung  
**Anmeldung:** T 0664/1010821, Veronika Fink  
 T 0664/3422134, Daniela Hofer

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindesaal, Pöllauberg  
**Anmeldung:** T 0664/88538021, Maria Laschet  
 T 0664/4315521, Andrea Harb

**Termin:** Fr., 11. Apr. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Gemeindesaal, Anger  
**Anmeldung:** T 0699/11902773, Doris Schröck

**Referentin:** Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin  
**Kosten:** € 20,00

**Rundum Darmgesund - Darmbakterien auf der Spur**

Unser Darm steckt voller Sensibilität, Verantwortung und Leistungsbereitschaft. Er trainiert unser Immunsystem und stellt Energie bereit. Die Mikroorganismen im Darm wirken auf Gehirnfunktion, Appetit, Schlaf und Stimmung. Auch Krankheiten wie Alzheimer oder Parkinson lassen sich bewusst vorbeugen. Im Workshop begeben wir uns auf die Reise, die vielfältigen Funktionen des Darms zu erforschen, lernen die praktische Umsetzung einer darunter-stützenden Ernährung kennen sowie Maßnahmen für eine natürliche Darmpflege.

**Termin:** Do., 30. Jän. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr  
**Ort:** wird noch bekannt gegeben, Gasen  
**Referentin:** Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin  
**Kosten:** € 20,00  
**Anmeldung:** T 0664/4351421, Sofie Haubenwallner

## Konservierung von Kräutern

Machen Sie die Schätze des Sommers haltbar und genießen Sie die Aromen der Kräuter auch in den kalten Wintermonaten. In diesem Kurs lerne Sie die Konservierung von Kräutern kennen und entdecken ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten (Essig, Kräutersalz, Tinktur, Oxydel ...).

**Termin:** Di., 29. Okt. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Veranstaltungszentrum, FF Nitscha  
**Referentin:** Romana Fuik, Kräuterpädagogin  
**Kosten:** € 33,00 exkl. Materialkosten  
**Anmeldung:** T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

i

## Bildungsgutscheine



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

LFI Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass - ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim:

### LFI Kundenservice

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz  
 T 0316/8050 1305  
 E zentrale@lfi-steiermark.at

## Klima.Koch.Workshop

Klimafreundlich kochen mit Spaß und Genuss - das geht und wir zeigen Ihnen wie!

Eine Familie zu verköstigen ist nicht immer einfach: Die Mahlzeiten sollen schmecken, möglichst ausgewogen und gesund sein, dazu noch kostengünstig sowie einfach und schnell zubereitet. Schließlich haben wir es selber in der Hand, welchen Fußabdruck wir mit unserer Ernährung hinterlassen.

Dieser Kurs wird durch Zuzahlung in der Höhe von € 13,00 von der Klima- und Energie-Modellregion Naturpark Pöllauer Tal unterstützt.

**Termin:** Do., 17. Okt. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Pöllau  
**Referentin:** BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 15,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder E oststeiermark@lfi-steiermark.at



## 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.

**Termin:** Di., 19. Nov. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS St. Margarethen/R.  
**Anmeldung:** T 0664/4067520, Nicole Karner

**Termin:** Sa., 23. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, VS Prebuch  
**Anmeldung:** T 0664/2501273, Gabriele Gschweitl

**Referentin:** Daniela Eberl, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

## 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.

**Termin:** Di., 11. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS St. Stefan/R.  
**Referentin:** Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 0664/9114866, Michaela Schneider

## Konflikte, Sorgen oder Überlastung?



Anonym und zum Ortstarif  
**MONTAG BIS FREITAG**  
**8:30-12:30 UHR**

(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Lebensqualität  
Bauernhof

(c) Gabriel Grassmayr

**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:** Mo., 11. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Schulküche, FS Hartberg

**Anmeldung:** T 0664/5023056, Maria Teubl  
T 0664/1460017, Manuela Freitag

**Termin:** Mo., 20. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Schulküche, MS Kaindorf

**Anmeldung:** T 0664/2600748, Karin Haubenhofer  
T 0664/1366181, Renate Höfler

**Termin:** Di., 14. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Schulküche, MS Ilz

**Anmeldung:** T 0664/2525265, Anita Hütter  
T 0664/1912208, Katharina Brunner

**Termin:** Fr., 24. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Ort der Begegnung, Bad Blumau

**Anmeldung:** T 0664/5600777, Maria Rath  
T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

**Termin:** Fr., 21. Feb. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

**Ort:** Schulküche, MS Pinggau

**Anmeldung:** T 0664/3904552, Julia Schärf  
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer  
T 0664/5884032, Sonja Seidl

**Referentin:** BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

**„Kulinarische Mitbringsel“**

Möchten Sie Freude aus der Küche schenken? In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie aus den Schätzen Ihres Gartens oder der Natur liebevolle und kreative Geschenke zaubern können.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Do., 06. Mrz. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Frische Kochschule, Feldbach

**Referentin:** Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin

**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

**Anmeldung:** T 0680/5574199, Gabriele Tieber

**Bohnen, Linsen & Co**

In diesem Kochkurs dreht sich alles um die hochwertigen Hülsenfrüchte.

Als wertvoller pflanzlicher Eiweiß- und Mineralstofflieferant finden Hülsenfrüchte immer mehr Einzug in die Küche. Dank ihrer guten Lagerfähigkeit stehen sie das ganze Jahr über zur Verfügung.

Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Beilage oder Dessert - die Hülsenfrucht eignet sich sowohl als Solist als auch als Beilage.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Di., 28. Jän. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr

**Ort:** GH Lex, Stubenberg

**Anmeldung:** T 0664/3122024, Silvia Höfler  
T 0664/73045200, Ulrike Windhaber

**Termin:** Sa., 22. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** Veranstaltungszentrum, FF Nitscha

**Anmeldung:** T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

**Referentin:** Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier

**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

**Milchverarbeitung kennen und lieben lernen**

In diesem Basiskurs lernen Sie die vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten der Milch kennen und lieben.

Zubereitet werden Joghurt, Frischkäse, Mozzarella, Weichkäse und Butter.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Do., 23. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** GH Doppler-Laglmühle, Schäftern

**Anmeldung:** T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

**Termin:** Do., 13. Mrz. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Ort:** Schulküche, MS Friedberg

**Anmeldung:** T 0664/5989085, Waltraud Glatz  
T 0664/2221583, Susanne Schlögl

**Referentin:** BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, 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](mailto:blk@lk-stmk.at)

Kosten: 19,90 €

## Fleischverarbeitungskurs

In diesem Kurs lernen Sie die Verarbeitung des hochwertigen Lebensmittels „Fleisch“ kennen. Sie verarbeiten das Urprodukt zu den köstlichsten Produkten wie Leberkäse, verschiedenen Wurst- und Würstelsorten. Sie bekommen die selbst hergestellten Produkte mit nach Hause!

**Termin:** Do., 17. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf  
**Anmeldung:** T 0664/5016447, Anja Schreiner  
 T 0664/2217957, Manuela Wels

**Termin:** Do., 30. Jan. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf  
**Anmeldung:** T 0664/2132813, Anita Terler  
 T 0664/1473953, Carina Glatz  
 T 0664/8451150, Gertrude Saurer  
 T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

**Referenten:** Lehrende der LFS  
**Kosten:** € 55,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel



## 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.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Mo., 11. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Bad Waltersdorf  
**Anmeldung:** T 0664/8450939, Maria Fink

**Termin:** Sa., 16. Nov. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Friedberg  
**Anmeldung:** T 0664/5016447, Anja Schreiner  
 T 0664/2217957, Manuela Wels

**Termin:** Di., 21. Jan. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Kaindorf  
**Anmeldung:** T 0664/3832596, Cornelia Summerer  
 T 0664/2380065, Maria Fuchs

**Termin:** Di., 25. Mrz. 2025, 08:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** wird noch bekannt gegeben, Gasen  
**Anmeldung:** T 0664/4351421, Sofie Haubenwallner

**Referentin:** Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

## Eingrext is

Vorrat für den Winter!

Entdecken Sie die Kunst des Einrextens und genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen das ganze Jahr über. In diesem Kurs lernen Sie wie verschiedene Lebensmittel zu köstlichen Salaten, Suppen, Eintöpfe und Pestos gezaubert und ohne künstliche Konservierungsstoffe nachhaltig haltbar gemacht werden.

**Termin:** Fr., 25. Okt. 2024, 13:30 bis 18:30 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Naas  
**Anmeldung:** T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

**Termin:** Sa., 16. Nov. 2024, 08:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Pischelsdorf  
**Anmeldung:** T 0664/4650722, Gabriele Glatz  
 T 0680/2141763, Andrea Posch  
 T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Referent:** Dominik Pregartner  
**Kosten:** € 68,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

## 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:** Sa., 18. Jan. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Pischelsdorf  
**Referentin:** BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 0664/4650722, Gabriele Glatz  
 T 0680/2141763, Andrea Posch

## Burger & Co

Ursprünglich beheimatet in der amerikanisch-mexikanischen Küche sind Burritos, Wraps und Burger mittlerweile auch bei uns beliebt. Sie sind ein kulinarisches Highlight für ein Picknick, für den fixen Bürosnack oder ein schnelles raffiniertes Gericht, wenn Gäste kommen. Rasch zubereitet, gut vorzubereiten und mit allem zu füllen, was die Saison und die Region im Moment hervorbringen.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Sa., 18. Jan. 2025, 10:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Naas  
**Referentin:** Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 0664/7695590, Monika Hutter





### Dessertvariationen - leichter Genuss zum Verlieben

Wir alle lieben ein Dessert nach einem guten Essen, und wie es so schön heißt: „Eine Nachspeise geht immer.“ Doch sind wir uns auch bewusst, dass dabei oft eine Menge Zucker und Kalorien ins Spiel kommen. Wie wäre es also, wenn wir eine leichtere Variante genießen könnten, die unsere Gelüste stillt und gleichzeitig unserer Gesundheit zugutekommt?

In diesem Back-Workshop versuchen wir, so viel Zucker wie möglich zu reduzieren und/oder durch natürliche Alternativen zu ersetzen. Zusätzlich achten wir grundsätzlich auf gesundheitsförderliche Zutaten. Schon ein paar kleine Änderungen bei den Zutaten können einen großen Unterschied machen, um unsere Köstlichkeiten leichter genießen zu können.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Di., 22. Okt. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS St. Margarethen/R.  
**Anmeldung:** T 0664/4067520, Nicole Karner

**Termin:** Fr., 15. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** GH Berger, St. Jakob/W.  
**Anmeldung:** T 0664/3961941, Andrea Pötz  
T 0664/2448701, Dorothea Ochabauer

**Termin:** Do., 21. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Ort:** GH Schweighofer, St. Lorenzen/W.  
**Anmeldung:** T 0664/2759286, Ing. Andrea Kogler  
T 0664/9758066, Ing. Daniela Reiterer  
T 0664/9393934, Ing. Irene Feldhofer

**Termin:** Mi., 15. Jän. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Vorau  
**Anmeldung:** T 0664/8451150, Gertrude Saurer  
T 0664/4554075, Daniela Holzer  
T 0677/62423274, Gerlinde Kaiser  
T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

**Termin:** Do., 23. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** wird noch bekannt gegeben, Ebersdorf  
**Anmeldung:** T 0664/6260871, Claudia Lederer

**Termin:** Mi., 12. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Pöllau  
**Anmeldung:** T 0664/88538021, Maria Laschet  
T 0664/4315521, Andrea Harb

**Termin:** Do., 20. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Hartberg  
**Anmeldung:** T 0664/9224469, Romana Projer  
T 0664/4577346, Maria Gigl

**Termin:** Sa., 01. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Friedberg  
**Anmeldung:** T 0664/5016447, Anja Schreiner  
T 0664/2217957, Manuela Wels

**Termin:** Sa., 08. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, ehem. FS Übersbach  
**Anmeldung:** T 0664/9711933, Roswitha Nowak

**Referentinnen:** Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier  
BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel



### Brot und Weckerl

Klassisches Bauernbrot mit Sauerteig, über Dinkelbrot und Toastbrot bis zu verschiedenen Weckerln und zum Abschluss was Süßes - ein Querschnitt über den vielseitigen Brotschatz des Landes wird in diesem Seminar geboten.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Sa., 11. Jän. 2025, 10:00 bis 14:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Ratten  
**Anmeldung:** T 0664/5910141, Christine Moosbeckhofer

**Termin:** Di., 11. Mrz. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Hartberg  
**Anmeldung:** T 0664/5954115, Rosina Handler  
T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

**Referentin:** Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

### 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.

**Termin:** Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Naas  
**Referentin:** Ing. Erna Vorraber, Brotsommelier  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
E oststeiermark@lfi-steiemark.at

**Kinderkochkurs für Kinder von 8 bis 12 Jahren**

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

**Termin:** Do., 07. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, FS Naas  
**Referentin:** Lisa Maria Marzi, BEd  
**Kosten:** € 20,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder  
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**Bunte Gemüsespaghetti nascht mit frechem Obstzwergerl am Suppenwurzelkrautsee**

Gemeinsam mit ihren Eltern oder Großeltern kochen die kleinen Sternköche im Volksschulalter groß auf! Die Kinder erleben mit ihren Begleiter:innen wie gesunde Lebensmittel in spannende Abenteuer verwandelt werden. Die Fantasie beim gemeinsamen Kochen macht dabei keinen Halt! In diesem Kochkurs wird gezeigt wie Sie kindgerechte Speisen zubereiten und erhalten Tipps wie Sie gesunde Lebensmittel ihren Zwergen schmackhaft machen können.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

**Termin:** Fr., 22. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** Schulküche, MS Stubenberg  
**Referentin:** BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin  
**Kosten:** € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel  
**Anmeldung:** T 0664/5073213, Ing. Maria Dunst



**Die frische KochSchule®**  
 Standort Feldbach

Nähere Informationen zu den Inhalten finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)

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

**GRUNDKOCHKURSE**

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

**Termin:** Mo., 04., 11., u. 25. Nov. 2024  
 jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Ing.<sup>in</sup> Barbara Zenz  
**Kosten:** € 130,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**KULINARIK KOCHSCHULE**

**Von Buchteln, Knödeln und Striezeln -  
 Köstliches aus Germteig**

**Termin:** Mo., 21. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Monika Sommer  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Gemüsekuchen - bunt und gesund**

**Termin:** Di., 22. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

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

**Termin:** Do., 24. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

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

**Termin:** Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen**

**Termin:** Mi, 20. Nov. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Termin:** Mo, 17. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Ing.<sup>in</sup> Barbara Zenz  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Weihnachtsbäckerei**

**Termin:** Mo., 02. Dez. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Termin:** Do., 03. Dez. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Das perfekte Weihnachtsmenü**

**Termin:** Mo., 09. Dez. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Margarethe Auer  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Vollkorn- und Ölsaatenbrote -  
 schmackhaft und bekömmlich**

**Termin:** Do, 30. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Monika Sommer  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Strudelvariationen - süß und pikant**

**Termin:** Mo., 03. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Monika Sommer  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher**

**Termin:** Di., 25. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren**

**Termin:** Mo., 10. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**„Das rechte Maß“ -****Fasten nach Hildegard von Bingen**

**Termin:** Sa., 15. Mrz. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr  
**Referentin:** Alexandra Rothschädl  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Burritos, Wraps & Burger - gerollt oder gestapelt**

**Termin:** Fr., 21. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Polenta, Sterz und Schmarrn -  
Traditionelles aus Getreide**

**Termin:** Di., 25. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Osterbrot- und striezel, Kleingebäck**

**Termin:** Di., 01. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Innovatives Kleingebäck mit Füllen Laugengebäck,  
Brotlasagne**

**Termin:** Di., 29. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Frühlingsküche bunt und leicht pffigge Ideen**

**Termin:** Fr., 16. Mai 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Sommerparty - kochen für und mit den Gästen**

**Termin:** Mi., 04. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Erste Früchte und erstes Gemüse ins Glas**

**Termin:** Di., 24. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Doris Wartbichler  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Die Sonne am Teller -****Kräuter- und Blumenverarbeitung**

**Termin:** Mi., 25. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Pflanzliche Sattmacher für Genießer - Kulturpilze,  
Edamame & Co**

**Termin:** Di., 11. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Margarethe Auer  
**Kosten:** € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**COOKINARE**

Nähere Informationen zu den Kursen finden Sie auf  
[www.gscheitessen.at](http://www.gscheitessen.at)

**Anmeldung:** E [blk@lk-stmk.at](mailto:blk@lk-stmk.at)  
 Nach der Anmeldung erhalten Sie die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen.

**Kosten:** 28 € je Kurs



Die frische KochSchule ONLINE

kochen@home

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

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

**Termin:** Fr., 13. Dez. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Christina Grammelhofer

**Cookinar:** Brotbackgrundkurs -  
Sauerteigbrote und Variationen

**Termin:** Do., 30. Jan. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Eva Maria Lipp

**Cookinar:** Schnelle Backideen -  
Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

**Termin:** Do., 24. Apr. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel

**Cookinar:** Sommerliche Blitzgerichte -  
in 30 Minuten am Tisch

**Termin:** Do., 15. Mai 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Petra Wippel

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

**Termin:** Di., 17. Jun. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Christina Thir

Weitere Termine, alle Informationen  
und Anmeldung finden Sie unter  
[www.gscheitessen.at](http://www.gscheitessen.at)





## ZERTIFIKATSLEHRGANG

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



**Anmeldung:** LFI Steiermark,  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

### Seminarbäuerin/Seminarbauer

**Start:** Di., 05. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 154 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Fachschule Gröbming, Gröbming

### Edelbrandsommelier/-ière

**Start:** Mi., 06. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 124 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Brotsommelier/-ière

**Start:** Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 128 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Green Care - Gesundheit fördern am Hof

**Start:** Do., 21. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 176 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

**Start:** Do., 28. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 80 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf/Raab

### Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

**Start:** Fr., 29. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 80 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Schule am Bauernhof

**Start:** Mo., 13. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 88 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Kräuterpädagogik

**Start:** Do., 23. Jän. 2025, 08:30 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 160 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

**Start:** Di., 28. Jän. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr  
**Dauer:** 80 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

### Basistrainer:in Landjugend

**Start:** Fr., 07. Mrz. 2025, 09:00 bis 18:30 Uhr  
**Dauer:** 88 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** Steiermarkhof, Graz

### Bodenpraktiker:in für das Ackerland

**Start:** Di., 11. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 81 Unterrichtseinheiten  
**Ort:** LFS Grottenhof, Graz

### Reitpädagogische Betreuung

**Start:** Sa., 29. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Dauer:** 104 Unterrichtseinheiten  
**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 16 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 2024/25 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 Fohnsdorf (MT), 1 Kurs in der WK Weiz (WZ), 1 Kurs in Mühlendorf (SO))
- Forstwirtschaft (6 Kurse in der FAST Pichl)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)
- Geflügelwirtschaft (bundesweite Ausbildung: Stmk, Ktn, NÖ, OÖ)

### Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

Im Ausbildungswinter 2024/2025 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (2 Kurse: Steiermarkhof (Graz), Murtal (MT))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Weinbau & Kellerwirtschaft (Steiermarkhof + LFS Silberberg)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)
- Gartenbau (Steiermarkhof)

### Lehrlings- & Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer Steiermark

8010 Graz, Hamerlinggasse 3

Tel: +43 316 8050 1322

Mail: [lfa@lk-stmk.at](mailto:lfa@lk-stmk.at)

Web: <http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark>

**VERSTEIGERUNGEN**

Anmeldung verpflichtend!

**Kälbermarkt Hartberg**

**Termine:** Di., 07.01.2025  
 Di., 21.01.2025  
 Di., 04.02.2025  
 Di., 18.02.2025  
 Di., 04.03.2025  
 Di., 18.03.2025  
 Di., 01.04.2025  
 Di., 15.04.2025  
 Di., 29.04.2025  
 Di., 13.05.2025  
 Di., 27.05.2025  
 Di., 10.06.2025  
 Di., 24.06.2025  
 Di., 08.07.2025  
 Di., 22.07.2025  
 Di., 05.08.2025  
 Di., 19.08.2025  
 Di., 02.09.2025  
 Di., 16.09.2025  
 Di., 30.09.2025  
 Di., 14.10.2025  
 Di., 28.10.2025  
 Di., 11.11.2025  
 Di., 25.11.2025  
 Di., 09.12.2025  
 Di., 23.12.2025

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

**Zuchtrinderversteigerungen**

**Termine:** Do., 06.02.2025  
 Do., 10.04.2025  
 Do., 05.06.2025  
 Do., 14.08.2025  
 Do., 09.10.2025  
 Do., 04.12.2025

**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](http://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 2024

**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. Aufgrund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich, insbesondere im Zusammenhang mit epidemiologischen Vorgaben.“