

BILDUNGS **PROGRAMM** 2024/25

Regional LFI Obersteiermark



INHALT

LANDWIRTSCHAFT

- 3 UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 4 BIO ERNTE, PFLANZENPRODUKTION
- 7 ALMWIRTSCHAFT
- 8 TIERHALTUNG
- 10 FORSTWIRTSCHAFT

NATUR UND GARTEN

- 12 NATUR UND GARTEN

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 12 PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

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

DIENSTLEISTUNGEN UND EINKOMMENSKOMBINATION

- 22 URLAUB AM BAUERNHOF
- 23 DIREKTVERMARKTUNG

ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

BILDUNGSGUTSCHEINE



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

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

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050 1305

E zentrale@lfi-steiermark.at

SYMBOLE & ABKÜRZUNGEN



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



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



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



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



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



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



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



Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für die Maßnahmen „Almwirtschaft – Naturschutz auf der Alm“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

gefördert

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

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



Bäuerliches Sorgentelefon

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

Telefonische Hilfe zum Ortstarif:

0810/ 676 810

Lebensqualität
Bauernhof

LANDWIRTSCHAFT



UNTERNEHMENSFÜHRUNG

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



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

Bäuerliche Hofübergabe



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

Murtal & Murau	Termin: Mi., 27. Nov. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg
	Referent:innen: DI Christian Schopf, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger, Mag. ^a Renate Schmall
	Termin: Do., 28. Nov. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: Zum Brauhaus, Murau
	Termin: Do., 06. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: LFS Kobenz, Kobenz

Liezen	Termin: Di., 05. Nov. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: LFS Grabnerhof, Admont
	Termin: Di., 28. Jän. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern
	Referent:innen: DI Herwig Stocker, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Obersteiermark	Termin: Mo., 20. Jän. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
	Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
	Referent:innen: Ing. Walter Leitner, Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.



Betriebskonzept - die strategische Ausrichtung meines Betriebes in den nächsten Jahren

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

Dieses Seminar dient der Erstellung eines Betriebskonzeptes, welches Voraussetzung für die Beantragung einer Investitionsförderung sein kann und Voraussetzung für einen Antrag auf Förderung der Niederlassung von Junglandwirtinnen und Junglandwirten ist.

Webinar oder Onlinekurse

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

Referent:innen: Betriebswirtschaftsberater:innen



WEBINARE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Pachten und Verpachten

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent:in: Mag.^a 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.^a 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

**Schulungen
im neuen ÖPUL 2023**

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

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

* Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen

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

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



Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!

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.



Diese stehen allen interessierten Landwirt:innen 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:

I www.ernte-steiermark.at
T 0316/8050 7145
E steiermark@ernte.at

**PFLANZENPRODUKTION**

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



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

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

BDiv

Termin: Do., 07. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur

Termin: Mi., 13. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Hammerschmied, Ranten

Termin: Mi., 13. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Termin: Mi., 27. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Hotel Post Karlon, Aflenz Kurort

Termin: Mi., 27. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Marktgemeinde Mautern, Mautern

Termin: Do., 28. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Hotel Erlebniswelt Stocker, Schladming

Termin: Do., 28. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Schrepf, Mitterberg-St. Martin

Termin: Fr., 29. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Rainer, Kobenz

Termin: Fr., 29. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Zur Linde, Mariahof

Termin: Di., 17. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin: Di., 17. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin: Mi., 18. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Zum Brauhaus, Murau

Termin: Mi., 18. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Perschler, Fohnsdorf

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 115,00 / € 39,00 gefördert



Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin: Do., 13. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Termin: Mi., 26. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Kur- & Congresshaus, Bad Aussee

Termin: Do., 27. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Perschler, Fohnsdorf

Termin: Di., 01. Apr. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, St. Peter am Kammersberg

Termin: Mi., 02. Apr. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin: Di., 08. Apr. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 30,00 gefördert

Grundlagenseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

HBG

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Hoaterwirt, Frohnleiten

Termin: Di., 28. Jän. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin: Di., 04. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur

Termin: Mi., 05. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Perschler, Fohnsdorf

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Zur Linde, Mariahof

Termin: Di., 11. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

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

Termin: Do., 20. Mrz. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Di., 25. Mrz. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Kur- & Congresshaus, Bad Aussee

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 20,00 gefördert

AufbauSeminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

HBG

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Hoaterwirt, Frohnleiten

Termin: Di., 28. Jän. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin: Di., 04. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur

Termin: Mi., 05. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Perschler, Fohnsdorf

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Zur Linde, Mariahof

Termin: Di., 11. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

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

Termin: Do., 20. Mrz. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Di., 25. Mrz. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: Kur- & Congresshaus, Bad Aussee

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 30,00 gefördert



Landwirtschaftliche Pilzzucht

BIO

Termin: Fr., 08. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Fr., 07. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent: Klaus Grübler

Anrechnung: 2 Stunden biologische Wirtschaftsweise

Kosten: € 247,00 / € 84,00 gefördert

Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen

Termin: Sa., 08. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: KühbreinMost, Gaal

Termin: Sa., 05. Apr. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: KühbreinMost, Gaal

Referent: David Kargl, BA

Kosten: € 244,00 / € 83,00 gefördert



WEBINARE PFLANZENPRODUKTION

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



EEB

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Termin: Do., 24. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Di., 10. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Mi., 19. Feb. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Mi., 05. Mrz. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Mi., 09. Apr. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 30,00 gefördert

HBG

Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

Termin: Di., 29. Okt. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr

Termin: 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

Termin: Mi., 30. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: 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

BDiv

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

Termin: Di., 05. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr

Termin: Fr., 15. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr

Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Mag.^a Margit Zötsch

Termin: Di., 26. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr

Referent:in: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Dr. Thomas Frieß

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 115,00 / € 39,00 gefördert

Webinar: Kürbisbau

PS

BDiv

Termin: Di., 07. Jän. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr

Termin: Mo., 13. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: 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

Termin: Fr., 10. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

Termin: Mo., 27. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

Referent:in: DIⁱⁿ 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: DIⁱⁿ 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: DI 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



ALMWIRTSCHAFT

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

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



2. Steirischer Almpflegetag mit Maschinenvorführung



Rundumpaket in Sachen Pflegen und Erhalten von Almfutterflächen

„Maschinen im vollen Einsatz erleben, das Thema Saatgut mit Experten besprechen und Almfutterflächen beurteilen“

Der 2. Steirische Almpflegetag mit Maschinenvorführung steht ganz im Zeichen der Verbesserung und Revitalisierung von Almfutterflächen. Gewinnspiel inklusive!

Termin: Sa., 05. Okt. 2024, 09:30 bis 15:30 Uhr
(ab 8.30 Uhr: Treffpunkt & Registrierung auf der Funklhütte, ca. 15.30 Uhr Gewinnverlosung)

Ort: Eselsberger Alm, Oberwölz

Referenten: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Hofrat DI Alfred Pöllinger-Zierler, DI Dominik Gruber BSc., DI DDr. Roman Schaffer

Anrechnung: 1 Stunde TGD
1 Stunde PSM Gesetz

Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert
€ 15,00 gefördert (Mitglied Almwirtschaftsverein)

Grundkurs für Almpersonal



Gut ausgebildetes Almpersonal ist eine wesentliche Voraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer.

Starttermin: Do., 15. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Dauer: 42 Unterrichtseinheiten

Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referent:innen: DI Franz Bergler, Martina Ebenschweiger, DI Norbert Kerschbaumer, Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger, Ing. Helmut Zettelbauer

Anrechnung: 3 Stunden TGD

Kosten: € 1.026,00 / € 349,00 gefördert

Almbegehung - Futterpflanzen erkennen und fördern

Termin: Di., 24. Jun. 2025, 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Hocheck, St. Barbara im Mürztal

Termin: Mi., 25. Jun. 2025, 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Pemmler Alm, Oberwölz

Referent: DI Dr. Wolfgang Angeringer

Anrechnung: 2 Stunden Alm-Naturschutz

Kosten: € 115,00 / € 39,00 gefördert

alm-at

Almwirtschaft Österreich



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

Das bundesweite LFI-Bildungsprojekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ bietet seit einigen Jahren gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen in den Bundesländern ein bedarfsgerechtes und preiswertes Aus- und Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an. Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal. Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen. In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2024 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.

Weitere Informationen:
lfi.at oder
almwirtschaft.com



TIERHALTUNG

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

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



TGD Grundausbildung Rinderhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Termin: Di., 24. Sep. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Mi., 23. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Mi., 20. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Kosten: € 262,00 / € 89,00 gefördert

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

Termin: Do., 26. Sept. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Referent: Dr. Norbert Tomaschek

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 230,00 / € 78,00 gefördert

TGD Grundausbildung Arzneimittelanwendung in der Farmwildhaltung (inkl. Immobilisierung) Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Termin 1: Fr., 27. Sep. 2024, 14:00 bis 18:30 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz und

Termin 2: Sa., 28. Sep. 2024, 08:30 bis 16:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Dauer: 12 Unterrichtseinheiten

Referenten: Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz,
Ing. Mag. Jürgen Laban

Kosten: € 406,00 / € 138,00 gefördert

Schafscherkurs Praxisseminar

Termin: Fr., 11. Okt. 2024, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Referent: Harald Mandl

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 174,00 / € 59,00 gefördert

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Mi., 27. Nov. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Anrechnung: 4 Stunden TGD

Kosten: € 153,00 / € 52,00 gefördert

Homöopathie beim Rind: Alte Hausmittel wieder neu entdeckt als Unterstützung der Homöopathie

Alte Hausmittel können eine gute Unterstützung der Homöopathie darstellen. In diesem Seminar betrachten wir einige bewährte Hausmittel, die gerade bei Tieren, insbesondere bei Rindern, erfolgreich eingesetzt werden. Auch das Immunsystem und die Abwehrkräfte können damit wunderbar gestärkt und unterstützt werden. In diesem Seminar gibt es zahlreiche Rezepte zur Herstellung von Salben und Tinkturen, damit man das Erlernte auch gleich in die Praxis umsetzen kann.

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Referentin: Angela Lamminger

Kosten: € 120,00 inkl. Unterlagen

Anmeldung: **Regional-LFI Obersteiermark**

T 03862/51955 4111

E obersteiermark@lfi-steiermark.at

Ausbildung Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Start: Mi., 05. Feb. 2025, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kobenz, Kobenz

Start: Mo., 03. Mrz. 2025, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Dauer: 24 Unterrichtseinheiten

Referenten: DI Peter Stückler, Dr. Norbert Tomaschek,
Dr. Peter Eckhardt, DI Karl Wurm, Thomas Kahr

Anrechnung: 3 Stunden TGD

Kosten: € 1.168,00 / € 397,00 gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr und
Fr., 14. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Termin: Mi., 12. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr und
Do., 13. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Dauer: 16 Unterrichtseinheiten

Referent: Robert Pesenhofer

Anrechnung: 3 Stunden TGD

Kosten: € 485,00 / € 165,00 gefördert

Praxistag Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Termin: Fr., 28. Feb. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 465,00 / € 158,00 gefördert

Vorbereiten und Präsentieren von Pferden für Zuchtschauen

Termin: Fr., 14. Mrz. 2025, 13:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Pferdeerlebnis Maderebner, Mitterberg
Referent: Ing. Walter Werni
Kosten: € 174,00 / € 59,00 gefördert

Fütterung und Tiergesundheit bei Rindern

Termin: Di., 18. Mrz. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 / € 52,00 gefördert

TGD Grundausbildung Schaf- und Ziegenhaltung
Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Termin: Fr., 21. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent:in: Mag.^a Alexandra Gruber, Mag. Martin Gruber
Kosten: € 262,00 / € 89,00 gefördert



© pixabay.com

Mit Weinbergschnecken auf der Überholspur...

Termin: Fr., 23. Mai 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Betrieb Elke und Martin Traxler, Langenwang
Referent:innen: Elke Traxler, Mag. Martin Traxler
Kosten: € 174,00 / € 59,00 gefördert

Das Kleine und Große FEBS® Abzeichen

Weiterbildung und Angebotserweiterung für Absolvent:innen des Zertifikatslehrgangs Reitpädagogische Betreuung FEBS®

Termine: Fr., 06. Jun. 2025 und Sa. 07. Jun. 2025, jeweils von 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Pferdeerlebnis Maderebner, Mitterberg
Referent:in: Sabine Dell'Mour MSc.
Kosten: € 426,00 / € 145,00 gefördert

**WEBINARE TIERHALTUNG**

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

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

**Webinar: 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: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht

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: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen

Termin: Mo., 11. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Gesundheitsmanagement für Trockensteher und Transitkühe

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

Termin: Di., 26. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Eutergesundheit

Termin: Mo., 02. Dez. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger
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.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 118,00 / € 40,00 gefördert

Webinar: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind

Termin: Di., 17. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 132,00 / € 45,00 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: Fachtag Rind - Mutterkuh und Rindermast

Termin: Fr., 17. Jän. 2025, 14:00 bis 17:30 Uhr
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger, Dr. Christian Koch, u.a.
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 103,00 / € 35,00 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

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: Das Gebiss - Bindeglied zwischen Reiterhand und Pferdemaul

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ 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.ⁱⁿ Bettina Fasching
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.ⁱⁿ 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: Schweinehaltung und Tiergesundheit kompakt

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

**FORSTWIRTSCHAFT****Waldpower 22 - kostenlose Ausbildung zur klimafitten Waldpflege in Zeiten des Klimawandels (80 UE)**

Im Rahmen des Projekts Waldpower 22 werden engagierte Steirer:innen rund um die klimafitte Waldpflege ausgebildet. Im Fokus der 80-stündigen, kostenlosen Ausbildung steht die fachgerechte Waldpflege in Zeiten des Klimawandels. Höhere Temperaturen, längere Trockenperioden, häufigere und intensivere Störungsereignisse sowie Schädlinge, wie der Borkenkäfer, setzen die heimischen Wälder zunehmend unter Druck. Die fachgerechte Pflege sichert nicht nur die Stabilität eines Waldbestandes, sondern schafft auch wertvolle Zukunftsbäume. Worauf es ankommt, lernen Sie in diesem Seminar.

Theoriemodul: Mo., 23. Sep. bis Mi., 02. Okt. 2024, werktags jeweils von 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: online via Zoom

Praxismodul: Mo., 11. Nov. bis Fr., 15. Nov. 2024, jeweils von 08:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Waldflächen im Bezirk Murtal

Kosten: Teilnahme ist kostenfrei, exkl. Verpflegung.

Weitere Infos und Anmeldung erhalten Sie in der FAST Pichl:

T 03858 2201

E fastpichl@lk-stmk.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Lebendige Wirtschaft

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Das nächste Kapitel
der Grünen Union



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



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

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

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

Lebensqualität Bauernhof

Konflikte, Sorgen oder Überlastung?

Lass Dir helfen
0810
676 810
www.lebensqualitaet-bauernhof.at
Bäuerliches Sorgentelefon

Anonym und zum Ortstarif
MONTAG BIS FREITAG
8:30-12:30 UHR
(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

(c) Gabriel Grassmayr

Lebensqualität Bauernhof

DER PODCAST

SCHICKSALSSCHLÄGE MEISTERN

Susanne | Erika | Johann

JETZT AUF SPOTIFY

Weitere Informationen, das gesamte Angebot und alle Kontakte finden Sie online unter www.lebensqualitaet-bauernhof.at!

Das LFI Steiermark auf Social Media

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

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

NATUR UND GARTEN



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

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



WEBINAR NATUR UND GARTEN

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

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



Webinar: Kräuterecht

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Termin: Do., 27. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Claudia Lenger
Kosten: € 112,00 / € 38,00 gefördert



© Margarete Hochreiter

Kränze binden: Heukränze mit Früchten

Heukränze - Kräuterkränze - Blumenkränze

Es entstehen wunderbare, individuelle Kunstwerke. Alles was im Garten und der Natur in Reichweite ist (Blumen, Kräuter, Früchte, dekoratives Geäst,...) bitte mitbringen, ebenso vorhandene Kranzunterlagen. Kranzunterlagen, Bindedraht und das Material für den Heukranz werden vor Ort bereit gestellt (nicht im Kursbeitrag enthalten).

Termin: Do., 26. Sept. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Margarete Hochreiter
Kosten: € 38,00 exkl. Materialkosten

Gartendeko aus Beton selber machen

Individuell gestaltete Deko-Unikate entstehen in wenigen Stunden. Ob verziert, bemalt oder natur - sie sind immer einzigartig. Abgestimmt auf die Jahreszeit können Gartenstecker, Vogeltränken oder Pflanzschalen gestaltet werden. Besonders die "neue" Technik Hypatufa eignet sich für die Gestaltung besonderer Pflanzgefäße. Je nach Jahreszeit und Art der Pflanzgefäße entstehen individuelle Motive für Ihren Garten.

Termine: Mi., 16. Okt. 2024, 15:00 bis 18:00 Uhr und
Mi., 23. Okt. 2024, 15:00 bis 17:00 Uhr

Termine: Sa., 10. Mai 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr und
Sa., 17. Mai 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr

Ort: Übelsteinerstraße 48, 8600 Bruck an der Mur
Referentin: Andrea Schemmel-Holzapfel
Mitzubringen: Arbeitskleidung, Pflanzgefäße als Vorlage
Kosten: € 35,00 (exkl. Materialkosten, ca. € 10,00)

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT



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

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



© Walter Friedl

Korb wickeln - ein fast vergessenes Naturhandwerk

Die Natur bietet sehr viel mehr Möglichkeiten einen Korb anzufertigen als es auf den ersten Blick den Anschein hat. Unter Anleitung wird mit dem Korbanfang begonnen, danach arbeiten Sie selbständig weiter und verwirklichen "Ihren" Korb. Dazu wird ausreichend Material zur Verfügung gestellt: Flatterbinse und/oder Segge, Schnur, Nadel und eventuell auch Kräuter der Saison zur Dekoration. Ziel ist es, sich das Grundwissen anzueignen und mit einem Korb nach Hause zu gehen.

Termin: Sa., 21. Sept. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr

Termin: Sa., 01. Mrz. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referent: Walter Friedl, www.korbmanufaktur.at

Kosten: € 63,00 inkl. Materialkosten



Dirndl Nähkurs - zwei regionale Kursangebote

Unter fachkundiger Anleitung entsteht ein einzigartiges Dirndl nach Maß. Genäht werden Leib, Rock und Schürze, also ein fertiges Kleidungsstück. Ein Vorgespräch mit der Referentin vor Kursbeginn zur Besprechung von Stoffeinkauf, Schnitt, Maßabnahme, usw. ermöglicht einen guten Start in den Kurs und garantiert das „Fertigwerden“. Unser Nähkurs richtet sich an Hobbynäherinnen mit Näherfahrung.

Dirndl Nähkurs Region Liezen

Vorgespräch: Mi., 16. Okt. 2024, 16:30 Uhr, FS Gröbming

Start: Mi., 30. Okt. 2024, 16:30 bis 20:30 Uhr

Dauer: 5 Einheiten mittwochs zu je 4 Stunden

Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Andrea Klingler

Mitzubringen: Stoff (gewaschen und gebügelt), Nähseide, Nähzubehör
Die Nähmaschinen werden von der Fachschule Gröbming zur Verfügung gestellt.

Kosten: € 129,00 exkl. Materialkosten

Dirndl Nähkurs Region Obersteiermark

Anmeldung: bis spätestens Fr., 13. Dez. 2024 notwendig!

Vorgespräch: Mo., 16. Dez. 2024, 15:00 Uhr
BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Start: Do., 09. Jän. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr

Dauer: 5 Einheiten donnerstags zu je 4 Stunden

Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referentin: Grete Koubek-Steinrieser, Schneidermeisterin

Mitzubringen: Nähmaschine (gewartet), Stoff (gewaschen und gebügelt), Nähseide, Nähzubehör

Kosten: € 129,00 exkl. Materialkosten

Entfalte deine Kreativität und nähe deinen eigenen Rock!

Verschiedene Modelle werden in zwei Einheiten mit eigenen Stoffen und Stoffresten genäht. Auf Wunsch können auch „moderne“ Rockmodelle entstehen. Eine erfahrene Kursleiterin steht jeder Teilnehmerin mit Rat und Tat zur Seite. Grundkenntnisse im Nähen und im Umgang mit Ihrer Nähmaschine sind von Vorteil. Nähmaschine, Stoffe oder Stoffreste (event. vorgewaschen und gebügelt) und Nähzubehör (Schere, Maßband, Nähseide,...) sind mitzubringen.

Termine: Sa., 25. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr und
Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: FS Großlobming, Großlobming

Referentin: Hermine Maislinger

Kosten: € 82,00 exkl. Materialkosten

Termine: Do., 20. Feb. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr und
Do., 27. Feb. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referentin: Margarete Koubek-Steinrieser, Schneidermeisterin

Kosten: € 82,00 exkl. Materialkosten



WEBINARE

PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

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

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



Webinar: 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

DIGITALES LERNEN: ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN MIT ONLINEKURSEN



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.

Scannen Sie den QR-Code und finden Sie den passenden Kurs!

ALLE AKTUELLEN ONLINEKURS-ANGEBOTE, DEMOVERSIONEN UND ANMELDUNG

finden Sie online unter www.stmk.lfi.at

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG



GESUNDHEIT

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

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



© Marietta Rothwangl

Die Kraft in der Knospe: Gemmotherapie

Jeder Baum und jeder Strauch hält seine ganze Kraft und Energie verborgen und geschützt in seinen Knospen. Sie tragen die Ursprünglichkeit einer jeden Pflanze in sich: rein - unverfälscht - vollkommen. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe lindern viele körperliche Beschwerden und tragen zur Vitalisierung, Harmonisierung und Stärkung unseres eigenen Organismus bei. Lernen Sie die Anwendungsmöglichkeiten kennen und nehmen Sie am Ende zwei fertige Produkte mit nach Hause.

Termin: Sa., 28. Sept. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Marietta Rothwangl, Naturpädagogin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen und Materialkosten

Herz-Intelligenz®

Eine Möglichkeit der Gesundheitsvorsorge und Selbsthilfe. Die Methode baut Stress, Angst und Sorgen ab, hilft bei Erschöpfung und Schlaflosigkeit, stabilisiert den Herzrhythmus, reguliert den Blutdruck, stärkt das Immunsystem und vieles mehr. Das leicht erlernbare Programm basiert auf Atem- und Meditationstechniken. HeartMath (Herz-Mathematik) ist eine registrierte Marke des Institute of Heart Math (IHM), auch Herz-Intelligenz ist ein eingetragenes Markenzeichen.

Start: Di., 12. Nov. 2024, 08:00 bis 09:30 Uhr
Dauer: 3 Einheiten dienstags zu je 1,5 Stunden
Ort: Gesundheitswerkstatt, Leoben
Referentin: Conny Neukamp, Yogalehrerin u. Mentaltrainerin
Mitzubringen: bequeme Kleidung, Getränk
Kosten: € 59,00

Säe in Gedanken, was du ernten möchtest!

Wir laden Sie in diesem Impulsvortrag ein, den Blick auf Ihre Stärken und Möglichkeiten zu richten. Das Ziel ist optimistisches und wachstumsorientiertes Denken, damit Freude im Alltag mit Leichtigkeit gelingt.

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 19:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Saal der Freiwilligen Feuerwehr,
Kammern im Liesingtal



Referentinnen: Eva-Maria König, Bäuerin und Mentaltrainerin
Mag.^a Viktoria Kozar, Klinische und Gesundheitspsychologin, Dipl. Shiatsu-Praktikerin

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei (gefördert vom „Verein Die Bäuerinnen des Bezirks Leoben“, „Verein Natur schafft Solidarität“ und KO LKR Andreas Steinegger)



© pikabay.com

Gesund auch in herausfordernden Zeiten: Wie Sie Ihre innere Stärke ausbauen!

Haben Sie sich schon einmal gefragt, was Resilienz wirklich bedeutet und warum sie in schwierigen Zeiten so entscheidend für unsere Gesundheit ist?

In diesem Online-Vortrag erfahren Sie, wie wichtig Resilienz gerade für Bäuerinnen und Bauern ist. Mit praktischen Übungen zu den "7 Säulen der Resilienz" führen Sie direkt einen Resilienz-Selbst-Check durch. Entdecken Sie einfache, aber effektive Strategien, um gelassener mit den täglichen Herausforderungen auf dem Hof umzugehen.

Weiterführender Workshop: Wer sich intensiver mit dem Thema Resilienz auseinandersetzen möchte, ist im Workshop genau richtig. In einer kleinen Gruppe nehmen wir die 7 Säulen der Resilienz noch genauer unter die Lupe. Sie werden praktische Ansätze erarbeiten, die Sie direkt in Ihren Alltag auf dem Hof umsetzen können. Der Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, durch gezielte Selbst-Checks und vertiefende Übungen individuell weiterzukommen. Sie erhalten wertvolle Strategien, um auch in schwierigen Zeiten gesund zu bleiben und Ihre innere Stärke weiter auszubauen.

Der Termin für den weiterführenden Workshop in Präsenz am Schirnhof in Schwarzenbach am Größing (MT) wird beim Onlinevortrag oder unter www.schirnhof.at bekannt gegeben.

Machen Sie diesen Schritt zu mehr Gelassenheit und innerer Stärke – der erste Schritt beginnt hier!

Termin: Fr., 10. Jan. 2025, 19:30 bis 21:00 Uhr
Ort: online via Zoom

Referentin: Gerlinde Pletz MEd,
Resilienztrainerin

Kosten: € 20,00



Hinweis: Die SVS unterstützt Bauern, Gewerbetreibende und Neue Selbständige mit dem Gesundheitshunderter. Diesen können Sie für den weiterführenden Workshop gleich einlösen!



© Eva König

Die Sonnenseite des Bauernlebens - Lebensfreude & neues Denken am Bauernhof: wie funktioniert das?

Bist du Bäuerin oder Bauer aus Leidenschaft und Überzeugung, stets offen für Neues? Fragst du dich auch, wie du trotz der ständig wechselnden Herausforderungen im landwirtschaftlichen Alltag deine Leidenschaft für die Landwirtschaft (neu) entdecken oder wieder entfachen kannst?

Als Bäuerin und Bauer möchten wir nicht nur bestehen, sondern auch gemeinsam wachsen und eine Zukunft gestalten, die von unserer Liebe zur Landwirtschaft und unserer Verbundenheit mit dem, was wir tun, geprägt ist. Dieser gemeinsame Tag ist eine Liebeserklärung an das Bauernleben und richtet sich an Menschen, die ihre Lebensqualität schätzen und das persönliche Potential besser leben wollen. Freuen Sie sich auf einen spannenden Seminartag mit offenem Austausch im geschützten Raum - Verschwiegenheit inbegriffen.

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Wieserhof, St. Peter ob Judenburg

Referent:innen: Eva-Maria König, DI (FH) Leonhard Madl

Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert

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



Gesundheits-QiGong

Steigerung der Lebensenergie und Stabilisierung der Gesundheit. Durch die Kombination von Atemübungen, Körper- und Bewegungsübungen werden die eigenen Kräfte aktiviert und finden zu Ausgeglichenheit zurück. Die Übungen bringen Qi (Lebensenergie) angenehm ins Fließen, eventuelle Blockaden werden gelöst. Stärkt Körper und Geist, fördert Ruhe und Gelassenheit, verhindert Krankheiten oder trägt bei, diese schneller zu überwinden.

Start: Mi., 29. Jän. 2025, 08:00 bis 09:00 Uhr

Dauer: 3 Einheiten mittwochs zu je 1 Stunde

Ort: Gesundheitswerkstatt, Leoben

Referent: Gerhard Cevela

Mitzubringen: bequeme Kleidung, Getränk

Kosten: € 56,00

Stille Entzündungen vermeiden: Entzündungshemmend essen und leben

Entzündliche Prozesse sind an Alterungsprozessen und der Entstehung vieler chronischer Erkrankungen 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: Mi., 12. Feb. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr

Ort: Rinegger Holzstüberl, Rinegg

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin

Kosten: € 20,00



© pixabay.com

Mood Food: Gute Laune auf dem Teller

In diesem Vortrag sprechen wir über den Zusammenhang von Ernährung und Psyche, also die Auswirkungen von bestimmten Lebensmitteln auf die psychische Gesundheit. Gute-Laune-Essen, geht das?

Termin: Mo., 10. Mrz. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: GH Perschler, Fohnsdorf

Referentin: Birgit Kogler BSc., Diätologin

Kosten: € 25,00



© Marietta Rothwangl

Oxymel - saurer Honig

Längst vergessenes Wissen über die Kraft des Oxymels holen wir an diesem Tag zurück in unser Bewusstsein. Honig und Essig wirken vitalisierend, stoffwechsellanregend, antibakteriell und verdauungsfördernd auf den gesamten Organismus. Je nach körperlicher "Schwäche" kann man Kräuter und Gewürze wie Schafgarbe, Bohnenkraut oder Anis beimengen und daraus einen wunderbaren "Heiltrunk" herstellen. Am Ende können Sie zwei fertige Produkte mit nach Hause nehmen.

Termin: Sa., 05. Apr. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Bezirkskammer Obersteiermark, Bruck/Mur

Referentin: Marietta Rothwangl, Naturpädagogin

Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen und Materialkosten



ERNÄHRUNG

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

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



Schätze im Glas

Fermentieren - Einlegen - Einkochen

Die Ernte war erfolgreich und Sie möchten die Köstlichkeiten des Gartens auch in den folgenden Monaten genießen? Mit den Tipps und Rezepten aus diesem Kurs gelingt Ihnen das ganz einfach!

Termin: Fr., 20. Sept. 2024, 16:00 bis 19:30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Pikantes Kleingebäck - einfach & alltagstauglich

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

Termin: Mo., 30. Sept. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

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

Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Plunderteig: innen flaumig, außen knusprig!

Plundergebäck begeistert bei jedem Frühstück oder Brunch und erfüllt beim Backen das ganze Haus mit einem herrlich buttrigen Duft. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Plunderteig von A bis Z selbst herstellen und daraus verschiedene Gebäcke formen.

Termin: Sa., 05. Okt. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



EigenBRÖTler - einfach selber gutes Brot und Kleingebäck backen

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

Termin: Sa., 07. Sept. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Nudelwerkstatt - hausgemacht

In diesem Workshop stellen wir verschiedene Nudelteige her: handgefertigte Variationen und Formen von der einfach Tagliatelle über Ravioli und Tortellini. Auch „Krendln“, das traditionelle Merkmal der Kärntner Nudel, werden wir üben. Die Nudelvarianten werden saisonal gefüllt und mit Soßen verfeinert. Ganz einfach zum Nachkochen für zu Hause.

Termin: Sa., 14. Sept. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN

Burger, Wraps & Co. - gerollt oder gestapelt

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

Termin: Fr., 11. Okt. 2024, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Termin: Mo., 21. Okt. 2024, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Simone Reiter

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



© Grammelhofer

Strudelwerkstatt - Lass dich kulinarisch einwickeln!

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

Termin: Fr., 25. Okt. 2024, 16:00 bis 19:30 Uhr

Termin: Sa., 25. Jän. 2025, 09:00 bis 12.30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



Fingerfood

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

Termin: Mi., 16. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben

Referentin: Christina Grammelhofer

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten: € 45,00 exkl. Lebensmittelkosten

Striezel, Knoten- und Flechtgebäck

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

Termin: Sa., 19. Okt. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



© pikabay.com

Himmlich leichte Köstlichkeiten

Wir alle lieben Desserts: Kuchen, Mehlspeisen, Torten - ein Gaumenschmaus, wären da nicht oft eine Menge Zucker und jede Menge Kalorien. Doch wie wäre es, wenn wir eine leichtere, gesündere Variante genießen können, die unsere Gelüste stillt und gleichzeitig auch unserer Gesundheit zugute kommt? In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie mit ein paar Anpassungen der Zutaten genauso köstliche, aber gesundheitsbewusste Leckereien zaubern. Wir variieren Eier, Milchprodukte, fruchtige Geschmackskomponenten und sogar Gemüse je nach Geschmack und Jahreszeit und zaubern so regionale, saisonale Desserts, die wir ohne Reue genießen können.

Termin: Mo., 04. Nov. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben

Referentin: Monika Schachner

SEMINAR
BAUER
INNEN

Kosten: € 45,00 exkl. Lebensmittelkosten



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

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

Kosten: € 19,90



Dessertvariationen: Leichter Genuss zum Verlieben

Genießen ohne Reue: Entdecken Sie, wie einfach es ist, durch ein paar kleine Änderungen bei den Zutaten gesündere, leichtere und ebenso geschmackvolle Leckereien zu zaubern. Mit Tipps und Tricks erleichtern wir uns die Arbeit und zaubern wahre Kunstwerke für Auge, Gaumen und Gesundheit. So stillen wir unseren süßen Hunger und genießen doch gesundheitsbewusst und ohne Reue.

Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 13:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Mittelschule Mautern, Mautern in Steiermark

Referentin: Monika Schachner

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten



Blätterteig - Schicht für Schicht ein wahrer Genuss

Die Geschichte des Blätterteigs reicht weit zurück, er hat seine Wurzeln in der französischen Patisserie. Blätterteig ist bekannt für seine knusprige, blättrige Struktur und ist ein Allrounder in der Backkunst. Durch seinen neutralen Geschmack gibt es sowohl herzhaftere als auch süße Varianten. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps und Tricks gelingen Köstlichkeiten wie Schaumrollen, Apfeltaschen, Kipferl und Co. Für besonders Eilige werden wir auch Blitzblätterteig zubereiten.

Termin: Sa., 23. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Brotbackkurs - von klassisch bis Sauerteig

Erfahren Sie, wie aus einfachsten Zutaten wie Mehl, Wasser und Salz unzählige Brotvariationen entstehen können. Ob Kastenbrot, Vollkornbrot, Bauernbrot oder Brot ohne Kneten und Rasten lassen - wir backen die unterschiedlichsten Brote gemeinsam. Wir tasten uns auch an den Sauerteig heran und sehen, dass er gar nicht kompliziert sein muss. Bitte ein Schraubglas mitnehmen, dann können Sie den Sauerteig gleich mit nach Hause nehmen und weiterbacken.

Termin: Do., 28. Nov. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Termin: Mo., 03. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Fisch verliebt

Warum in fremdem Gewässern fischen, wenn das Gute so nah liegt? Ein Kochkurs für Fischliebhaber und die, die es noch werden wollen. Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie neue, pffiffige Ideen aus der Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, Suppe oder Hauptgericht - Fisch lässt sich unglaublich köstlich und vielseitig zubereiten.

Termin: Fr., 08. Nov. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Kleingebäck süß & pikant

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

Termin: Sa., 16. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten



Strudelküche - kulinarisch eingehüllt

Ob klassischer Apfel- oder Topfenstrudel oder pikanter Erdäpfel- oder Krautstrudel, gekocht oder gebacken - die Strudelküche bietet eine schier unendliche geschmackliche Vielfalt. Wir lernen, wie einfach es ist, einen Strudelteig herzustellen und üben das Ausziehen. Neben klassischen Füllungen machen wir auch kreative, ausgefallene Strudel, die sich als Suppeneinlage, Haupt- oder Nachspeise eignen.

Termin: Fr., 17. Jän. 2025, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten





Mit Laib & Seele - Brotbackkurs

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

Termin: Sa., 18. Jan. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Afenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 53,00 inkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Heringschmaus mit heimischem Fisch

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

Termin: Mi., 26. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 45,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Grill- und Partygebäck

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, Käse überbacken oder Kräuter bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil dieses Kochworkshops. In die Mitte vom Tisch gestellt können diese Backstücke dann als Fingerfood von jeder und jedem verzehrt werden.

Dieser Kurs ist für alle interessierten Personen, die neue Inspiration für pikantes Gebäck suchen und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen. Auch Backanfänger:innen sind herzlich willkommen!

Termin: Fr., 28. Mrz. 2025, 17:30 bis 21:00 Uhr

Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 28,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN



Moderne Gerichte mit regionalem Twist: Burritos, Burger & Wraps

Dieser Kochkurs bietet die ideale Gelegenheit, um die Vielfalt heimischer Lebensmittel auf moderne, zeitgemäße Weise zu entdecken. Erfahren Sie, wie internationale Gerichte wie Burritos, Wraps und Burger mit regionalen Zutaten abwechslungsreich und gesund zubereitet werden können - vom Teig bis zur Fülle. Es entstehen kreative Ideen für die vielfältige, schnelle und geschmackvolle Alltagsküche.

Termin: Do., 03. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben

Referentin: Monika Schachner

Kosten: € 45,00 exkl. Lebensmittelkosten

SEMINAR
BAUER
INNEN

Die Bäuerinnen.

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Top informiert &
voll interessiert!

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baewerinnen.at



Schauen Sie rein!

Die frische KochSchule®

Standort Leoben

FRISCHE KOCHSCHULE LEOBEN

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



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

Fermentieren von Gemüse - natürliches Probiotikum

Termin: Mo., 16. Sept. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 53,00

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Do., 03. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00



© Anna Zenz

Wildgerichte - g'sund und g'schmackig

Termin: Fr., 18. Okt. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Termin: Mi., 13. Nov. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Fr., 29. Nov. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00



© Lexpix

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00

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

Termin: Sa., 18. Jän. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00

Gugelhupf - Tradition trifft Moderne

Termin: Di., 04. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00



© pixabay.com

Essen zum Verführen - für prickelnde Stunden zu zweit

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: € 53,00

Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Termin: Fr., 14. Mrz. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 53,00

„Das rechte Maß“ - Fasten nach Hildegard von Bingen

Termin: Sa., 22. Mrz. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Alexandra Rothschädl
Kosten: € 53,00



© pixabay.com

Brandteig - süß und pikant neu interpretiert

Termin: Fr., 28. Mrz. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 53,00

Glutenfreie Germgebäcke und Brot

Termin: Do., 10. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00

Brot backen im Lehmbackofen

Termin: Di., 24. Jun. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 65,00



COOKINARE

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

Anmeldung: E blk@lk-stmk.at
Nach der Anmeldung erhalten Sie die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen.

Kosten: 28 € je Kurs



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. Jän. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ 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



Schule am Bauernhof



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

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



„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 Sozial-trägern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Infos unter greencare-oe.at



Nutze die Bildungsangebote von
Lebensqualität Bauernhof:
<https://www.lebensqualitaet-bauernhof.at>

Lebensqualität
Bauernhof

Kurse & Seminare zu:
Hofübergabe
Gutes Zusammenleben
Konfliktlösung
Frauenpower
Alkoholsucht
und vieles mehr

anonyme telefonische
Hilfe zum Ortstarif:



DIENSTLEISTUNGEN UND EINKOMMENSKOMBINATIONEN



Webinar: Zu viel Arbeit, zu wenig Zeit! Wo kann künstliche Intelligenz helfen?



Alle reden von KI (Künstliche Intelligenz) und dennoch weiß man oft gar nicht, was das ist, was das kann und ob das überhaupt für einen selbst und die tägliche Arbeit Sinn macht. Bei diesem Kurs erklärt Manuela Machner online, wo und wie KI auch für bäuerliche Betriebe im Bereich Vermietung eingesetzt werden kann, welche Programme wie helfen können, aber auch wie sich das Internet und die Onlinesuche verändern wird und welche Auswirkungen das haben kann.

Die Kursinhalte sind auf UaB-Betriebe abgestimmt, eine Kurs-Teilnahme ist aber natürlich für alle Interessierten möglich. Für diesen Kurs sind keine Vorkenntnisse notwendig.

Termin: Do., 28. Nov. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: online via Zoom

Referentin: Manuela Machner, www.kinet.ai

Kosten: € 49,00

In Kooperation mit



URLAUB AM BAUERNHOF

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



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

Sicherheit am Urlaubsbauernhof (SVS)

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Wieserhof, St. Peter ob Judenburg

Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Häuserl im Wald, Mitterberg-St. Martin

Referent:innen: DI Dr. Andreas Streppl,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer

Kosten: € 150,00 / € 51,00 gefördert



Praktischer Frühstückszauber

Weiterbildungsworkshop für UaB-Anbieter:innen

Termin: Mi., 29. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, St. Peter am Kammersberg

Referentin: Petra Wippel

Kosten: € 206,00 / € 70,00 gefördert

Google MyBusiness Schulung

Termin: Mi., 26. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Referent: Jürgen Hofmann

Kosten: € 297,00 / € 101,00 gefördert



WEBINARE URLAUB AM BAUERNHOF

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: 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.^a Doris Noggler, Mag.^a Renate Schmoll,
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.^a Doris Noggler,
Ing. Mag. Simon Gerhardt

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



DIREKTVERMARKTUNG

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



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

Der Hofladen: Einkauf mit allen Sinnen

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

Referentin: DJⁱⁿ Ursula Schütze
Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert

Heimisches Wild - vom Wald (Gehege) auf den Teller

Termin: Mo., 18. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert



Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin: Di., 12. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin: Mi., 29. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Bezirkskammer Obersteiermark, Bruck/Mur

Referent:innen: Berater:innen für Direktvermarktung,
Lebensmittelaufsichtsorgan

Kosten: € 115,00 / € 39,00 gefördert

Canva für alle Fälle - Workshop zur Gestaltung von einfachen Layouts für Werbemittel, Karten und Beiträge für Social Media Postings mit CANVA

Termin: Mo., 25. Nov. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kobenz, Kobenz

Referentin: Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: € 176,00 / € 60,00 gefördert

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Termin: Mo., 20. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert

Zerlegung u. Verarbeitung von Lämmern u. Schafen

Termin: Mo., 10. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert



Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

Termin: Mo., 17. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar
Kosten: € 282,00 / € 96,00 gefördert



WEBINARE DIREKTVERMARKTUNG

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

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



Webinar: Was gehört auf's Etikett?

Termin: Mi., 05. Mrz. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DJⁱⁿ 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
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at



Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00

Onlinekurs: Allergeninformation

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00



ZERTIFIKATSLEHRGANG

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



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

Seminarbäuerin/Seminarbauer

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

Edelbrandsommelier/-ière

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

Brotssommelier/-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



Sichern Sie sich unseren Frühbucherbonus für Zertifikatslehrgänge!
Bei Anmeldung einen Monat vor Kursstart erhalten Sie 10 % Rabatt!

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



Landwirtschaftskammer
Steiermark
T 0316/8050
E office@lk-stmk.at
I www.stmk.lko.at



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

Herausgeber: Regional LFI Obersteiermark

Inhalt: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger **Gestaltung:** Leonie Fagner (LFI Stmk.), Elisabeth Fuchs (BK OB)

Fotos: stock.adobe.com/fotolia.com (wenn nicht anders angegeben), pixabay.com (9), Grammelhofer (3), Kochen&Küche (2), Rothwangl (2), Lebensqualität Bauernhof (2), Friedl (1), Fuchs (1), Hochreiter (1), Hofbauer (1), König (1), Lexpix (1), TVB Murau (1), Zenz (1)

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2024

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