

Ihr Wissen wächst.

Bildungsprogramm

Regional LFI Oststeiermark | stmk.lfi.at

2025/26



Bildung & Beratung

Projekte

Zertifikatslehrgänge

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Steiermark
A10 - Land- und Forstwirtschaft


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Inhalt

- 2 Unternehmensführung
- 3 Pflanzenproduktion
- 6 Tierhaltung
- 9 Forstwirtschaft
- 10 Direktvermarktung
- 11 Urlaub am Bauernhof
- 12 Natur und Garten
- 13 Persönlichkeit und Kreativität
- 15 Gesundheit und Ernährung
- 21 Frische Kochschule
- 23 Cookinare
- 24 Zertifikatslehrgänge

Symbole & 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 der Ausbildungsbescheinigung oder Erstbeantragung für Personen mit landwirtschaftlicher 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.

BK

Bezirkskammer

BS

Buschenschank

Fam.

Familie

GH

Gasthaus

BB

Bezirksbäuerin

(L)FS

(Landwirtschaftliche) Fachschule

gefördert

Dieser Kurs ist gefördert gem. LE23-27. Weitere Informationen finden Sie unter 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.



Unternehmensführung

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

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



Bäuerliche Hofübergabe



Die Hofübergabe beeinflusst das Leben eines Landwirts/einer Landwirtin in der Regel zwei Mal: Mit der Hofübernahme beginnt ein neuer Lebensabschnitt voller Verantwortung, der mit der Hofübergabe an die nächste Generation endet und damit den Weg ebnet für die nächste Lebensphase. Derartige Schritte müssen gut vorbereitet werden.

Südoststeiermark

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: Kultursaal, Mühldorf

Referent:innen: Mag.^a Renate Schmoll, Mag. Walter Zapfl,
Mag.^a Silvia Lichtenschopf-Fischer,
KS Ing. Johann Kaufmann;
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Weiz

Termin: Fr., 21. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg

Termin: Do., 22. Jän. 2026, 19:00 bis 22:30 Uhr
Ort: GH Kaltenbrunnerhof, Nitscha

Termin: Do., 26. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Sperl (Grillwirt), Passail

Termin: Mo., 09. Mrz. 2026, 19:00 bis 22:30 Uhr
Ort: GH Hafner, Peesen

Referent:innen: KS DI Johann Rath, Ing. Dominik Grabner,
Ing.ⁱⁿ Brigitte Friesenbichler

Hartberg-Fürstenfeld

Termin: Di., 27. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Schönggrundner, Grafendorf

Termin: Mi., 20. Mai 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt

Referent:innen: Mag.^a Renate Schmoll, Mag. Walter Zapfl,
Mag.^a Silvia Lichtenschopf-Fischer,
KS Ing. Manfred Oberer, BA,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

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

Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei

Fremdarbeitskräfte am Bauernhof - Recht, Anmeldung & Abrechnung leicht gemacht

Termin: Do., 29. Jän. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Allmer, Weiz
Referent: Mag. Helmut Schlemmer
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

ONLINE

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., 06. Nov. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent:in: Mag.^a Maria Pucher, DI Hans-Jürgen Reinprecht
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Erfolgsfaktoren für Ihren Hof

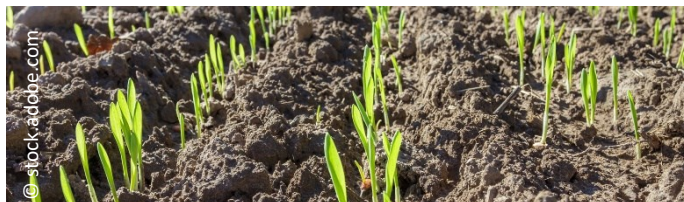
Termin: Do., 13. Nov. 2025, 18:30 bis 20:00 Uhr
Referent: HS-Prof. Priv.-Doz. Dr. Leopold Kirner
Kosten: € 94,00 | gefördert € 32,00

Webinar: Investieren - Absichern - Vorsorgen Finanzielle Strategien für die Landwirtschaft

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Referent: Ing. Michael Schaffer, BA
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Hofübergabe 2.0 - Familiengenossenschaft als Zukunftsmodell

Termin: Mi., 28. Jän. 2026, 08:30 bis 12:00 Uhr
Referent:innen: Mag.^a Andrea Gauster-Tesch, Bernadette Titschenbacher, Franz Titschenbacher
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00



Pflanzenproduktion

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

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



Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

UBB

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Gemeindeamt, St. Stefan im Rosental

Termin: Mi., 12. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Kraxner, Hatzendorf

Termin: Mi., 12. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg

Termin: Do., 27. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Brennerwirt, Vorau

Termin: Do., 27. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Referent:innen: Georg Derbuch, Josef Polt, DIⁱⁿ Lisa Pfeiffer,
 Mag.^a Margit Zötsch, Günter Fitz
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Termin: Do., 30. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Anrechnung: 3 Stunden EEB
Referent:in: DI Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof,
 Marlene Moser-Karrer, MSc
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Grundlagenseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

HBG

Termin: Di., 25. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm

Anrechnung: 2 Stunden HBG
Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00





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 2025/26 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es gibt auch ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können.

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 Teilnahmen an LFI-Weiterbildungen von der Meldung Gebrauch, um rechtzeitig die erforderlichen Weiterbildungsstunden erledigt zu haben.

Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!



Aufbauseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)



Termin: Di., 25. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Maisbau- und Pflanzenschutztag



Termin: Mo., 12. Jän. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Do., 15. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch Goritz

Termin: Mi., 21. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Kaufmann, St. Stefan im Rosental

Termin: Do., 22. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BS Burger, Großsteinbach

Termin: Fr., 30. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Feldbach

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

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

Kosten: € 30,00



Kürbisbautag



Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf, Hatzendorf

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch Goritz

Termin: Di., 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg

Termin: Di., 20. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt Hofstätten, Gleisdorf

Referenten: Reinhold Zötsch, Alois Eibler, Ing. Manfred Drexler, Ing. Alexander Beichler, DI Reinhold Pucher

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Kosten: € 30,00

ONLINE

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



Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

HBG

Termin: Di., 14. Okt. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr
Termin: Di., 16. Dez. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr

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

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00

Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

HBG

Termin: Mi., 15. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 16. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

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

UBB

Termin: Mo., 20. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Termin: Do., 20. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Referent:innen: Dr. Thomas Frieß, Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Sandra Preiml, MA

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 11. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 02. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Vielfalt am Ackerrand

UBB

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referent: Mag. MAS(GIS) Heli Kammerer, Philipp Zenger, Jochen Buchmaier, Alfred Fürste
Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei

Webinar: Kürbisbau

PS

Termin: Di., 13. Jän. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Termin: Mo., 19. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr

Referenten: DI Reinhold Pucher, Reinhold Zötsch, Ing. Alexander Beichler, Ing. Manfred Drexler

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Kosten: € 30,00

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr

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

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

Kosten: € 30,00

Webinar: Digitale Helfer auf der Alm - Tier orten & Vegetation analysieren

Termin: Do., 12. Feb. 2026, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referenten: DI Andreas Klingler, Reinhard Huber
Kosten: € 94,00 | gefördert € 32,00

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

Termin: Fr., 17. Apr. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent: Klaus Grüber
Kosten: € 253,00 | gefördert € 86,00



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

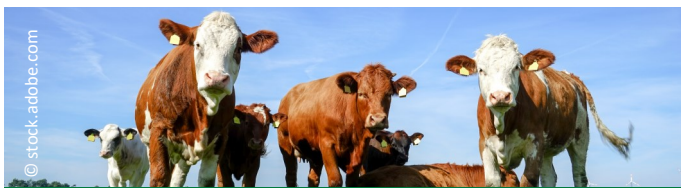
Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

T 0316/8050 7145

E steiermark@ernte.at

I www.ernte-steiermark.at





Tierhaltung

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

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



TGD Grundausbildung Rinderhaltung Ausbildungserfordernisse gemäß Tierarzneimittelgesetz

Termin: Mi., 21. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Pöllau
Referentin: Dr.ⁱⁿ Birgit Plank
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Di., 25. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Pöllau
Referentin: Dr.ⁱⁿ Birgit Plank
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

Ausbildung zur/m Eigenbestands- besamer:in beim Rind

Start: Mi., 04. Feb. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Hartberg
Referenten: Thomas Kahr, Dr. Peter Eckhardt, DI Karl Wurm,
DI Peter Stückler
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 1.168,00 | gefördert € 397,00

Praxistag für Eigenbestands- besamer:innen beim Rind

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 08:30 bis 15:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Hartberg
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 465,00 | gefördert € 158,00

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

Termin: Mi., 18. und Do. 19. Feb. 2026,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Hartberg
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Milchwirtschaftstag 2026

Termin: Fr., 06. Feb. 2026, 08:45 bis 15:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg
Referenten: Ing. Johannes Lehner
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Gesunde Lämmer und Kitze von Anfang an Geburt und erste Lebenswochen

Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Hofstätten an der Raab
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 3 Stunden TGD, 4 Stunden BIO
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Schafbauerntag 2026

Termin: Do., 05. Feb. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg
Referenten: Ing. Siegfried Illmayer, Ing. Josef Otter

Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit

Termin: Fr., 13. und Sa., 14. Feb. 2026,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Hartberg
Referenten: Johann Brabec, Christof Gerlitz
Kosten: € 340,00 | gefördert € 170,00

Frühjahrsarbeiten mit meinem Arbeitspferd

Termin: Fr., 13. und Sa., 14. Mrz. 2026,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Hartberg
Referenten: Johann Brabec, Christof Gerlitz
Kosten: € 340,00 | gefördert € 170,00



Blickschulung im Pferdetraining - Bewegungsmuster frühzeitig erkennen

Termin: Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hof zu Radochenberg, Straden
Referentin: Gundula Lorenz
Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Das LONGIERABZEICHEN - BASIC

Termin: Sa., 30. Mai 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg
Referentin: Sabine Dell'mour, MSc
Kosten: € 190,00 | gefördert € 95,00

ONLINE

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: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht

TGD

Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Hitzestress beim Milchvieh - Gut vorbereitet durch die heiße Phase

TGD

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

Webinar: Parasiten beim Rind

TGD

Termin: Di., 09. Dez. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb

TGD

Termin: Di., 16. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

TGD

Termin: Mi., 11. Feb. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe

TGD

Termin: Mi., 04. Mrz. 2026, 14:00 bis 15:30 Uhr
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 94,00 | gefördert € 32,00

Webinar: Klauengesundheit bei Schafen und Ziegen - mit Moderhinke

TGD

Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Eutergesundheit bei Milchschafen, Milchziegen und bei Fleischschafen

TGD

Termin: Di., 09. Dez. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 118,00 | gefördert € 40,00



Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen

TGD

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Bedarfsgerechte Fütterung in der Schafhaltung

TGD

Termin: Di., 24. Mrz. 2026, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: Melanie Affenberger, BSc
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

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

TGD

Termin: Do., 12. Feb. 2026, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 118,00 | gefördert € 40,00

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht - Fütterung und Management

TGD

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 13:30 bis 17:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Webinar: Mittelpunkt Pferderücken

Termin: Fr., 17. Okt. 2025, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: € 70,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute

Termin: Mi., 04. Feb. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: € 60,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Farmwild - Bestandsaufbau, Bestandsreduktion und Tierseuchen

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Referenten: DI Rudolf Grabner, Univ.DoZ.Dr. Armin Deutz
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Webinar: Parasiten bei Neuweltkamelen

Termin: Mi., 21. Jän. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr

Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00



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 2025/2026 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 der FSLE Feistritz (MU), 1 Kurs in der WK Weiz (WZ), 1 Kurs in Mühldorf (SO))
- Forstwirtschaft (6 Kurse in der FAST Pichl)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)

Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

Im Ausbildungswinter 2025/2026 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (Steiermarkhof (Graz))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Gartenbau (Steiermarkhof)
- Geflügelwirtschaft (bundesweite Ausbildung: Stmk., Ktn., NÖ, OÖ)

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>

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**



Forstwirtschaft

Herbst-Stammtische des Waldverbandes Hartberg-Fürstenfeld



Die diesjährigen Herbst-Stammtische des Waldverbandes stehen ganz im Zeichen der neuen Entwaldungsverordnung, die ab 30. Dezember 2025 in Kraft treten soll. Was bedeutet die Verordnung konkret? Welche Pflichten entstehen daraus? Und wie kann man sicherstellen, dass das eigene Holz weiterhin vermarktbare bleibt? In unseren Stammtischen informieren wir praxisnah und verständlich darüber, wie die gesetzlich geforderte Sorgfaltserklärung auszufüllen ist und welche Schritte notwendig sind, um die Entwaldungsfreiheit des Holzes nachzuweisen. Ziel ist es, Klarheit zu schaffen und Waldbesitzer bestmöglich auf die neuen Anforderungen vorzubereiten.

Termin: Di., 14. Okt. 2025, 19:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt
Referent: Förster Nikolaus Strobl

Termin: Do., 16. Okt. 2025, 19:00 Uhr
Ort: GH Reithofer, Vornholz
Referent: Förster Ing. Klement Moosbacher

Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei



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 anfordern.

Alle Details zu den Veranstaltungen erfahren Sie ebenfalls direkt in der Forstlichen Ausbildungsstätte oder unter www.fastpichl.at.



ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF



STEIERMARKHOF®
Kultur • Bildung • Kreativität •

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

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

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

Das neue Bildungsmagazin mit Seminarprogramm ist fertig!

ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF

PERSÖNLICHKEIT & LITERATUR • ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT • KREATIVES GESTALTEN • KUNST & KULTUR
 1. Semester / Herbstsemester 2025 / Wintersemester 2025 / Sommersemester 2026
 Ausgabe Nr. 10, 2025/2026



Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:
 STEIERMARKHOF
 T 43 316 / 8050-7111
 E office@steiermarkhof.at
 I www.steiermarkhof.at

ALLE KURSE UND SEMINARE
FINDEN SIE HIER:



Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!



LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram





Direktvermarktung

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

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



Was darf ich ohne Gewerbeschein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentinnen: Mag.^a Doris Nogger, Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin: Do., 22. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg
Termin: Mi., 04. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Hofstätten an der Raab

Referentin: Julia Kogler, BSc
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Mi., 15. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Hofstätten an der Raab
Referentin: Andrea Maurer, BEd
Kosten: € 46,00

Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern - Sauer macht lustig und gesund

Termin: Mi., 13. Mai 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: 12-er Haus, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 154,00 | gefördert € 77,00

Trocknen und Dörren - Absolut kein trockenes Thema

Termin: Mi., 10. Jun. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: 12-er Haus, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 148,00 | gefördert € 74,00

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

Termin: Do., 11. Jun. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
Referenten: Mag. Bernd Fink, DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: € 186,00 | gefördert € 93,00

ONLINE

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

ONLINE

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., 11. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DI Irene Strasser, BEd
Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Hygiene- und Allergenkennzeich- nung für Feste

Termin: Di., 28. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: DI Irene Strasser, BEd
Kosten: € 46,00



Urlaub am Bauernhof

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

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



Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bäuerlichen Zimmervermietung

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Weinhof Reichmann, St. Peter am Ottersbach
Referentin: Mag.^a Maria Radinger
Kosten: € 344,00 | gefördert € 117,00

Praktischer Frühstückszauber für Urlaubsbauernhöfe

Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Vorau
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 215,00 | gefördert € 73,00

Foodtrends steirisch interpretiert für UaB-Betriebe

Termin: Mi., 21. Jan. 2026, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Frische KochSchule, Feldbach
Referentinnen: Petra Wippel, Sarah Hödl, BSc
Kosten: € 256,00 | gefördert € 87,00

ONLINE

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: Künstliche Intelligenz im Betrieb - die Chance für Deinen Urlaubsbauernhof

Termin: Di., 04. und Mo., 10. Nov. 2025,
jeweils von 13:30 bis 15:30 Uhr
Referentin: Manuela Machner
Kosten: € 238,00 | gefördert € 81,00

Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referent:in: Ing. Mag. Simon Gerhardtter, Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Bäderhygiene

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Wolfgang Stock
Kosten: € 106,00 | gefördert € 36,00

Webinar: Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 14. Jan. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Referentinnen: Andrea Schmidhofer, Mag.^a Renate Schmoll,
Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 109,00 | gefördert € 37,00

Webinar: Canva für Fortgeschrittene

Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Referent: Prof. Kai Hebein, BEd
Kosten: € 129,00 | gefördert € 44,00

Webinar: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen für meine Gäste!

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Michael Schalli
Kosten: € 106,00 | gefördert € 36,00



i



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





Natur und Garten

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



Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben

Termin: Do., 27. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 216,00 | gefördert € 108,00

Alles Seife

Termin: Do., 12. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 216,00 | gefördert € 108,00

Kräutertag 2026

Termin: Fr., 20. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
Kosten: € 96,00 | gefördert € 48,00 |
€ 85,00 Gebühr für Aussteller

Kompost - Das schwarze Gold des Gärtners

Termin: Do., 26. Mrz. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: 12er-Haus, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00

Der klimafitte Bauerngarten

Termin: Do., 21. Mai 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: 12er-Haus, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00

Pflanzenvermehrung leicht gemacht

Termin: Do., 11. Jun. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00

Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies

Termin: Do., 18. Jun. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: 12-er Haus, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00

Gezielte Nützlingsförderung im Natur- und Hausgarten

In diesem Vortrag erfahren Sie wie Sie mit ein wenig Know-how den Lebensraum für nützliche Tiere und Insekten in Ihrem Garten optimieren können. Wir stellen Ihnen verschiedene Pflanzenarten und Gestaltungselemente vor, die gezielt dazu beitragen, Nützlinge wie Bienen, Schmetterlinge und Marienkäfer zu fördern.

Termin: Mo., 23. Feb. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Veranstaltungsstätte, Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Mo., 02. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Seminarraum 2, Schloss Pöllau
Anmeldung: T 0664/88538021, Maria Laschet

Termin: Mo., 09. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Foyer Hügellandhalle, St. Margarethen a. d. Raab
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Referent: DI Gregor Theißl, BSc
Kosten: € 25,00



Green Care - Wo Menschen aufblühen

macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme.

Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, 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



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., 28. Mrz. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Werkstatt Claudia Stolzer, St. Stefan im Rosental
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: € 45,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/9114866, Michaela Schneider

Weiden-Rankhilfen für Garten und Balkon

In diesem Workshop gestalten wir unter fachkundiger Anleitung aus dem vielseitigen Naturmaterial Weide zwei unterschiedliche Rankgerüste für Blumentöpfe oder Blumenbeete. Die gefertigten Rankgerüste aus Weide geben Ihren Pflanzen beim Wachsen Halt und bringen gleichzeitig deren natürliche Schönheit zur Geltung.

Termin: Fr., 17. Apr. 2026, 15:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Festhalle, Preßguts
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: € 45,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner



Persönlichkeit und Kreativität

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



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



In diesem Workshop widmen wir uns der Entstehung und Wirkung von Stress. Tipps und Strategien werden vermittelt, um Alltagsstress zu begegnen und eigene Kraftquellen zu aktivieren. Ausgehend von den Bedürfnissen der Teilnehmer:innen kommen dabei unterschiedliche Konzepte zum Einsatz. So erhält jede Person „Handwerkszeug“, für ihren eigenen Weg zu mehr Resilienz und Gelassenheit im Alltag.

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Rüsthaus, Neudorf bei Ilz
Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter
 T 0664/1912208, Katharina Brunner

Termin: Fr., 27. Feb. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BS Posch, Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Referentin: Nina Hutter, Mediatorin
Kosten: € 45,00



Webinare Natur und Garten

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

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



Webinar: Kräuterrecht

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Claudia Lenger
Kosten: € 76,00 | gefördert € 38,00

Konflikte, Sorgen oder Überlastung?



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

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

(ausgenommen an gesetzlichen
Feiertagen)



Wenn Zusammenleben gelingen soll - Konflikte im Mehrgenerationenhaushalt

Lebensqualität
Bauernhof

Wer zusammen lebt/arbeitet kennt sie: „heikle Phasen“, in denen Problemstellungen sich auftun. In landwirtschaftlichen Betrieben betreffen diese häufig sowohl das familiäre Zusammenleben als auch die Betriebsführung. Bleiben sie unbewältigt, leidet die Kommunikation und Konflikte nehmen ihren Lauf.

Dieses Seminar beschäftigt sich mit der Entstehung und den Merkmalen von Konflikten mit Augenmerk auf die Besonderheiten des Zusammenlebens im Mehrgenerationenhaushalt. Im Vordergrund steht die Frage, wie man „heiklen Phasen“ begegnen, mit Konflikten umgehen und den Weg zu einem friedlichen, funktionierenden Zusammenleben gestalten kann.

Termin: Sa., 21. Feb. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Reithofer, Vornholz
Referentin: Nina Hutter, Mediatorin
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/3955695, Marianne Wetzelsberger

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: Fr., 17. Okt. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
 T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Termin: Fr., 24. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Friedrich (Tenne), Geiseldorf
Anmeldung: T 0664/9224469, Romana Projer
 T 0664/5293023, Monika Sommer

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Pfarramt, St. Lorenzen am Wechsel
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing.ⁱⁿ Andrea Kogler

Referentin: Waltraud Fabsits
Kosten: € 40,00 exkl. Materialkosten



Stoffdruck mit alten Modeln

Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 08:00 bis 12:00 Uhr
Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Bachwirt, Neudorf bei Passail

Referentin: Reingard Pirstinger
Kosten: € 53,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/1906900, Elisabeth Wild

Korbwickeln - Ein fast vergessenes Naturhandwerk

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., 15. Nov. 2025, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: Pfarramt, Dechantskirchen
Referent: Walter Friedl
Kosten: € 68,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Die Bäuerinnen.

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

*Top informiert &
voll interessiert!*

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baeuerinnen.at



Schauen Sie rein!



Gesundheit und Ernährung

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

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



Aromatherapie - Natürliche Helfer im Alltag

Ätherische Öle – die duftenden Geschenke der Natur – dienen uns als einfache und doch kraftvolle Helfer in verschiedensten Lebenslagen. Ihre Wirkung auf Körper, Geist und Seele ist uraltes, überliefertes Wissen, welches zunehmend durch wissenschaftliche Studien belegt wird. Die Aromatherapie hat neben dem Einsatz im therapeutischen Bereich vor allem ihren ganz starken Platz im Alltag, wo man sich die Kraft der Öle in verschiedenen Lebenslagen zunutze machen, und somit zum Wohlbefinden einen Beitrag leisten kann.

Termin: Do., 30. Okt. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/1010821, Veronika Fink
T 0664/3422134, Daniela Hofer

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Impulszentrum, Vorau
Anmeldung: T 0677/62423274, Gerlinde Kaiser

Termin: Fr., 16. Jan. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Jausenstation Uhl, Rohrbach an der Lafnitz
Anmeldung: T 0664/1473953, Carina Glatz
T 0664/2132813, Anita Terler

Referentin: Christine Feik, Aromapraktikerin
Kosten: € 28,00

Aromatherapie 2.0 - Weiterführender Kurs

Ätherische Öle sind wahre Alleskönner im Alltag: Sie fördern die Entspannung und Konzentration, stärken das Immunsystem, helfen bei kleinen Beschwerden und schaffen ein wohltuendes Raumklima – ganz ohne chemische Zusätze. In diesem Vortrag erhalten Sie einen fundierten Überblick über die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten naturreiner ätherischer Öle.

Termin: Fr., 24. Okt. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Pfarramt, Pinggau
Anmeldung: T 0664/5884032, Sonja Seidl
T 0664/3904552, Julia Schärf

Termin: Do., 22. Jan. 2026, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Pürner, Schäßern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Referentin: Christine Feik, Aromapraktikerin
Kosten: € 28,00

Fit in den Winter mit pflanzlichen Helfern

Der Herbst ist die ideale Zeit, um unseren Körper gut auf den Winter vorzubereiten. Mit der richtigen Unterstützung aus der Pflanzenwelt können wir unser Immunsystem stärken und für mehr Wohlbefinden sorgen, wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken. In diesem Kurs entdecken Sie, welche Pflanzen unserem Organismus auf unterschiedliche Art und Weise in der kalten Jahreszeit besonders gut tun. So starten Sie gestärkt und gesund in die kalten Wintermonate!

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Ilztal
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Pechmann,
Kräuter- und Naturheilpädagogin
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

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: Mi., 12. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
T 0664/2221583, Susanne Schögl

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Goritz bei Radkersburg
Anmeldung: T 0664/9250620, Karoline Cziglar-Benko

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



Deine Haut, deine Pflege - Körperpflegeprodukte einfach selbst gemacht

In diesem praktischen Kurs lernen Sie, wie Sie Ihre eigenen Pflegeprodukte – von Salben über Deodorants bis hin zu anderen Wohlfühlprodukten – ganz einfach selbst herstellen können. Sie erfahren, welche natürlichen Zutaten Ihre Haut verwöhnen und wie Sie mit wenigen, hochwertigen Rohstoffen effektive, individuelle Produkte kreieren, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.

Termin: Di., 02. Dez. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Ilztal
Referentin: Romana Fuik, Kräuterpädagogin
Kosten: € 33,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner



Erste Hilfe Auffrischkurs - Unfall am Bauernhof

Dieser Auffrischkurs in Erster Hilfe richtet sich speziell an Landwirt:innen. Unfälle auf dem Bauernhof können schnell passieren, sei es im Umgang mit Tieren, Maschinen oder anderen landwirtschaftlichen Geräten. In diesem Kurs werden praxisnahe Erste-Hilfe-Maßnahmen vermittelt, die speziell auf typische Unfallrisiken am landwirtschaftlichen Betrieb zugeschnitten sind. Sie erhalten am Ende des Kurses ein Zertifikat!

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirksstelle Rotes Kreuz, Hartberg
Anmeldung: T 0664/88538264, Johanna Rodler
 T 0664/8450954, Margret Krautgartner

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Bezirksstelle Rotes Kreuz, Hartberg
Anmeldung: T 0664/4071052, Cindy Beiglböck
 T 0664/4851663, Monika Schuller

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 08:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Bezirksstelle Rotes Kreuz, Hartberg
Anmeldung: T 0664/1757560, BB Michaela Mauerhofer
 T 0664/88538162, Heide-Maria Weber
 T 0664/6519232, Alexandra Schieder, BSc
 T 0664/5059547, Elisabeth Jeitler

Termin: Sa., 22. Nov. 2025, 08:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, St. Jakob im Walde
Anmeldung: T 0664/3961941, Andrea Pötz
 T 0664/2448701, Dorothea Ochabauer

Termin: Mo., 01. Dez. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Ortsstelle Rotes Kreuz, Pöllau
Anmeldung: T 0664/4315521, Andrea Harb

Termin: Sa., 17. Jän. 2026, 08:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Ortsstelle Rotes Kreuz, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Mi., 28. Jän. 2026, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Ortsstelle Rotes Kreuz, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Referenten: Mitarbeiter Rotes Kreuz
Kosten: € 40,00

Frauengesundheit - Alles eine Frage der Hormone?

Das Wissen um die Vorgänge im weiblichen Körper hilft, mit mehr Verständnis auf unliebsame Veränderungen, Unwohlsein oder Erkrankungen reagieren zu können und für sich den richtigen Umgang zu finden.

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Foyer Hügellandhalle, St. Margarethen a. d. Raab
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Kerner

Termin: Do., 05. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Stixpeter, Floing
Anmeldung: T 0664/2239935, Ingrid Gruber
 T 0699/11902773, Doris Schröck

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00

Was dein Körper dir sagen will

Mithilfe des kinesiologischen Muskeltests und durch Infos über unseren Körper können wir Problemen und Schmerzen auf den Grund gehen, unser Leben selbst in die Hand nehmen und dadurch wieder zu Lebensfreude und Leichtigkeit finden.

Termin: Mo., 02. Feb. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Goritz bei Radkersburg
Referentin: Karin Wilfling, Kinesiologin und Energetikerin
Kosten: € 26,00
Anmeldung: T 0664/9250620, Karoline Cziglar-Benko



Entschlacken mit Kräutern

Der Winter ist eine Zeit des Rückzugs, in der wir mehr drinnen sind und unsere Ernährung oft weniger abwechslungsreich ist. Im Frühling kommt die Zeit für einen „Frühlingsputz“ im Körper. In diesem Kurs erfahren Sie, welche Kräuter beim Entschlacken helfen und wie sie den Körper bei seiner Reinigung unterstützen können. So starten Sie mit frischer Energie und einem gereinigten Körper in die wärmere Zeit des Jahres!

Termin: Di., 10. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Veranstaltungsstätte, Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Di., 24. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Pension Florianihof, Miesenbach
Anmeldung: T 0676/4458909, Martina Pötz
 T 0676/3923894, Andrea Maderbacher

Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Pechmann,
 Kräuter- und Naturheilpädagogin
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten

Frauenheilkräuter

In unserer heimischen Natur wächst eine Vielzahl an kraftvollen Pflanzen, die speziell Frauen auf energetischer und körperlicher Ebene unterstützen können. In diesem Kurs widmen wir uns traditionellen Frauenkräutern wie Schafgarbe, Frauenmantel und Rose. Ich zeige Ihnen einfache und wirkungsvolle Möglichkeiten, die Kraft dieser Pflanzen selbst zu nutzen und in Ihren Alltag zu integrieren - für mehr Wohlbefinden und innere Balance.

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Ilztal
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Pechmann,
 Kräuter- und Naturheilpädagogin
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Diagnose Demenz - Und jetzt?

Zunehmend mehr Menschen leiden an einer Demenzerkrankung. Gerade für Angehörige ist die Betreuung der erkrankten Angehörigen oftmals eine Herausforderung.

Derzeit gibt es keine Heilung der Krankheit und auch die Ursache ist nur zum Teil bekannt. Es ist zu wenig verbreitet, dass es viele - nichtmedikamentöse - Maßnahmen gibt, die dabei helfen, den Alltag des Menschen mit Demenz und den der Angehörigen zu erleichtern und das Wohlbefinden aller zu fördern.

Termin: Do., 26. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH. Bachwirt, Neudorf bei Passail
Referentin: Maria Milchrahm, soziale Dienste HF
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger
 T 0664/9923920, DI Melanie Haas, BEd BSc

Die pflanzliche Hausapotheke

Termin: Do., 28. Mai 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 216,00 | gefördert € 108,00

Stille Entzündungen vermeiden - Entzündungshemmend essen und leben

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Wildwiesenhütte, Miesenbach
Anmeldung: T 0676/4458909, Martina Pötz
 T 0676/3923894, Andrea Maderbacher

Termin: Do., 27. Nov. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Goritz bei Radkersburg
Anmeldung: T 0664/9250620, Karoline Cziglar-Benko

Termin: Di., 24. Feb. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Hirnsdorf
Anmeldung: T 0664/2781979, Hildegard Falk

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Jausenstation Uhl, Rohrbach an der Lafnitz
Anmeldung: T 0664/1473953, Carina Glatz
 T 0664/2132813, Anita Terler

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00

(K)ein Fleisch ist auch keine Lösung - Tierische Lebensmittel auf dem Prüfstand

Die Fragen rund um den gesundheitlichen Wert und die Umweltauswirkungen von Fleisch polarisieren wie noch nie zuvor. Dieser Vortrag soll Daten und Fakten rund um diese Themen aufzeigen, um die Vor- und Nachteile tierischer und pflanzlicher Lebensmittel besser einordnen zu können.

Termin: Do., 12. Mrz. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Ludwig-Hirsch-Saal, St. Magdalena am Lemberg
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/9224469, Romana Projer
 T 0664/5293023, Monika Sommer
 T 0664/8450939, Maria Fink

ONLINE

Webinare Gesundheit und Ernährung

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

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



Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz MA
Kosten: € 29,00



Bäuerliches
Sorgentelefon

Lebensqualität
Bauernhof

Dem Leben Qualität geben!



Psychosoziale
Beratung

Wir unterstützen bei:

- Generationenkonflikte
- Überlastung & Erschöpfung
- Partnerschaft & Familie
- Hofübergabe / Übernahme
- Persönliche Krise
- Zukunftsperspektiven



Bildungsangebote



www.lebensqualitaet-bauernhof.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: Di., 21. Okt. 2025, 16:00 bis 19:00 Uhr
Termin: Di., 12. Mai 2026, 16:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Naas

Referentin: Lisa Marzi, BEd
Kosten: € 28,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten
Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
 T 03332/62623-4603 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

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, Eintöpfen und Pestos gezaubert und ohne künstliche Konservierungsstoffe nachhaltig haltbar gemacht werden. Erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks, um Ihre Vorratskammer mit eingerexten Lebensmitteln zu füllen.

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 08:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Almenlandwirt Haider, Nechnitz
Anmeldung: T 0664/2380821, Petra Ablasser

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 08:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Ratten
Anmeldung: T 0664/5910141, Christine Moosbeckhofer

Termin: Mo., 26. Jan. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Vorau
Anmeldung: T 0664/8451150, Gertrude Saurer

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Anmeldung: T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Termin: Fr., 08. Mai 2026, 14:00 bis 19:00 Uhr
Ort: BS Burger, Gschmaier
Anmeldung: T 0664/2231462, Renate Prem
 T 0664/5292702, Tanja Kober

Referent: Dominik Pregartner
Kosten: € 73,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Knödel - Eine runde Gaumenfreude

SEMINAR
BAUER
INNEN

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 Gaumenerebnis ein.

Termin: Di., 04. Nov. 2025, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Bad Waltersdorf
Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0664/8450939, Maria Fink

Strudelwerkstatt - Lass dich kulinarisch einwickeln

SEMINAR
BAUER
INNEN

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, pfliffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim.

Termin: Di., 06. Nov. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
 T 0664/1460017, Manuela Freitag

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 10:00 bis 13:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Stefan im Rosental
Anmeldung: T 0664/9114866, Michaela Schneider

Termin: Di., 18. Nov. 2025, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Margarethen an der Raab
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Kärner

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, 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

 SEMINAR
BAUER
INNEN

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 gesundheitsfördernde Zutaten. Schon ein paar kleine Änderungen bei den Zutaten können einen großen Unterschied machen, um unsere Köstlichkeiten leichter genießen zu können.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Ratten
Anmeldung: T 0664/5910141, Christine Moosbeckhofer

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 18:30 bis 22:00 Uhr
Ort: Schulküche, VS Peggau
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Sa., 10. Jan. 2026, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Termin: Di., 03. Feb. 2026, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Kaindorf
Anmeldung: T 0664/3832596, Cornelia Summerer
T 0664/5121776, Sylvia Holzer

Termin: Mo., 23. Feb. 2026, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Frische KochSchule, Feldbach
Anmeldung: T 0680/5574199, Gabriele Tieber

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/5954115, Rosina Handler
T 0664/4851663, Monika Schuller

Termin: Do., 12. Mrz. 2026, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Naas
Anmeldung: T 0664/8575006, Sarah Brandtner

Referentinnen: BB Michala Mauerhofer, Seminarbäuerin
Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

Brotzeit & Mehr - Brot und Weckerl aus dem eigenen Backofen

 SEMINAR
BAUER
INNEN

In diesem Seminar nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Reise durch die vielfältige Welt des heimischen Brothandwerks. Vom klassischen Bauernbrot bis hin zu einer Auswahl an knusprigen Weckerln – hier lernen Sie die Kunst des Brotbackens in all ihren Facetten kennen. Ein Kurs für alle, die den Duft von frisch gebackenem Brot lieben.

Termin: Fr., 21. Nov. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Naas
Anmeldung: T 0664/8575006, Sarah Brandtner

Termin: Sa., 24. Jan. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Ilz
Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter
T 0664/1912208, Katharina Brunner

Termin: Mi., 28. Jan. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Stubenberg
Anmeldung: T 0664/3122024, Silvia Höfler

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 09:30 bis 13:30 Uhr
Ort: Schulküche, VS Peggau
Anmeldung: T 0664/5884032, Sonja Seidl
T 0664/3904552, Julia Schärf

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten



Fingerfood - Kleine Köstlichkeiten mit großem Geschmack

 SEMINAR
BAUER
INNEN

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 haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund - ganz unkompliziert und gesellig.

Termin: Sa., 22. Nov. 2025, 16:30 bis 20:00 Uhr
Ort: Schulküche, VS Prebuch
Anmeldung: T 0664/2501273, Gabriele Gschweidl

Termin: Do., 26. Feb. 2026, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Vorau
Anmeldung: T 0664/4554075, Daniela Holzer

Referentin: Daniela Eberl, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

Pflanzlich stark - Protein Power für Jung und Alt

SEMINAR
BAUER
INNEN

Eiweiß, der Baustein für ein gesundes Leben- von herzhaften Hülsenfrüchten über vielfältige Getreidevariationen bis hin zu köstlichen Pilzgerichten – Sie erhalten wertvolle Tipps und einfache Rezepte, die nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig und alltagstauglich sind. Damit entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten pflanzlicher Eiweißquellen und lernen, wie Sie diese kreativ und genussvoll in Ihrem Alltag integrieren können.

Termin: Sa., 29. Nov. 2025, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Termin: Fr., 16. Jan. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Rüsthaus, Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten



Hausmannskost 2.0 - Traditionelle Genüsse neu entdecken

SEMINAR
BAUER
INNEN

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.

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels



Burger, Wraps & Co. – Gestapelt und gerollt

SEMINAR
BAUER
INNEN

Ursprünglich beheimatet in der amerikanisch-mexikanischen Küche sind Burritos, Wraps und Burger mittlerweile auch bei uns beliebt. Sie sind ein kulinarische 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 Region im Moment hervorbringt. Diese Köstlichkeiten sind 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 Weckerl, Tortillas oder Fladenbrote selbst zubereitet werden können, die Sie nach Belieben als Wrap, Burrito oder Burger füllen.

Termin: Di., 26. Mai 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin und Brotsommelier
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner



Kulinarische Mitbringsel

SEMINAR
BAUER
INNEN

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. Gemeinsam bereiten wir einfache Rezepte zu, die sich perfekt zum Verschenken eignen. Ob selbst gemachte Suppenwürze, Liköre, Pestos, Marmeladen oder Kekse – in diesem Kurs wird eine Vielfalt an köstlichen Mitbringseln hergestellt und liebevoll verpackt. So sind Ihre Mitbringsel nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch optische Hingucker, die garantiert für Freude sorgen!

Termin: Di., 13. Jan. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Stefan im Rosental
Referentin: Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0664/9114866, Michaela Schneider





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

GRUNDKOCHSCHULE

Grundkochschule: Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens

Termin: Mo., 12., 19. und 26. Jän. 2026,
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 145,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

KULINARIK KOCHSCHULE

Fermentieren

Termin: Di., 14. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Traditionelles Germgebäck - Über das ganze Jahr

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Eingekocht - Sommergemüse für den Winter im Glas

Termin: Do., 23. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Kürbis vielfältig

Termin: Di., 04. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Eva Zach
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Brotbackkurs - Lerne selbst Brot zu backen

Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mo., 23. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Knödelvariationen - Kugelrunder Genuss

Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Genial kombiniert - Einmal kochen, zweimal essen

Termin: Di., 11. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

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

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Nudelküche: Steirische und italienische Vielfalt - Frühlingsfrisch und raffiniert kombiniert

Termin: Mo., 24. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mo., 20. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Sarah Ladler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Weihnachtsbäckerei

Termin: Mo., 01. Dez. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 02. Dez. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin: Fr., 12. Dez. 2025, 16:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Sa., 13. Dez. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Milchprodukte hausgemacht

Termin: Di., 20. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Tofu, Edamame und Co. - Alltagstaugliche Sojagerichte

Termin: Do., 22. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

One pot Gerichte - Einfach, schnell & voller Geschmack

Termin: Do., 19. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Hülsenfrüchte - Die gesunden Sattmacher

Termin: Di., 24. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Fingerfood - Kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Termin: Mo., 02. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Burritos, Wraps & Burger - Gerollt oder gestapelt

Termin: Do., 05. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

**Pikante Blechkuchen, Flammkuchen & Pizzen**

Termin: Mo., 09. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Polenta, Sterz und Schmarrn - Traditionelles aus Getreide

Termin: Di., 10. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Osterbrot und Striezel, Kleingebäck aus Germteig

Termin: Di., 17. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Hausmannskost - Klassiker aus Omas Küche

Termin: Mi., 18. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Frühlingsbrunch - Leicht, frisch & raffiniert

Termin: Di., 21. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Innovatives Kleingebäck mit Füllen, Laugen-gebäck, Brotlasagne

Termin: Di., 28. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Strudelvariationen - Süß und pikant

Termin: Mo., 04. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Frühlingsküche - Bunt & leicht & pffrige Ideen

Termin: Di., 05. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Sommerparty - Kochen für und mit den Gästen

Termin: Fr., 12. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Sandra Schaden
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Erste Früchte und erstes Gemüse ins Glas - Konservieren

Termin: Di., 16. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Kräuter- und Blütenverarbeitung

Termin: Mi., 24. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten



www.gscheitessen.at

Glühwein
 Die frische Kochschule
 Seminarbauerninnen
 Vorträge und Workshops
 Die steirische Ernährungspyramide
 Wissenswertes



Foto: Barbara Majcan

UNSER SERVICE FÜR

- BäuerInnen
- KonsumentInnen
- Schulen

ALLE INFOS RUND UM:

- Ernährung
- Seminarbauerninnen
- Vorträge und Workshops
- Frische Kochschule

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark



Cookinare

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

Anmeldung: **E** blk@lk-stmk.at

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

Kosten: € 30,00

ONLINE



Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

Cookinar: Herbstliche Blitzgerichte - In 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 16. Okt. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Steirisches Superfood - Die Käferbohne im Rampenlicht

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Weihnachtsmenü - Festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Termin: Fr., 12. Dez. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Grammelhofer



Cookinar: Spezialbrote - Vollkorn und eiweißreiche Brote

Termin: Do., 29. Jän. 2026, 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., 26. Mrz. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte - In 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 21. Mai 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerparty - Herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

Termin: Di., 30. Jun. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Thir



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.

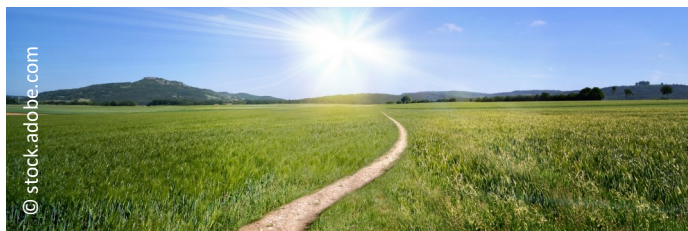
Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim:

LFI Kundenservice

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T 0316/8050 1305

E zentrale@lfi-steiermark.at



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



Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Start: Mo., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Haus der Frauen, Feistritztal

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Start: Do., 27. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern,
Mitterdorf an der Raab

Klaupflege Grundlehrgang

Start: Mo., 01. Dez. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Schule am Bauernhof

Start: Mo., 12. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 92 Unterrichtseinheiten
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

Start: Do., 22. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 103 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Kräuterpädagogik

Start: Do., 22. Jan. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Reitpädagogische Betreuung

Start: Sa., 28. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 104 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg



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

Altes Wissen aus der Natur

Start: Di., 14. Okt. 2025, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 112 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

Start: Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 154 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Edelbrandsommelier/-sommelière

Start: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 124 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Urlaub am Bauernhof

Start: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Start: Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

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

Inhalt: Sophie Stangl, MEd **Gestaltung:** Leonie Fragner (LFI Stmk.), Sabine Elisabeth Salmhofer (BK HF)

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand Juli 2025

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.