

BK-Aktuell

Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft
Liezen



Österreichische Post AG
GZ 02Z032413 M
Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Liezen
Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen

Retour an Postfach 555, 1008 Wien

Inhalt	Seite
Kammerobmann	2
Invekos	3 - 7
Forst	8
AK Milch	9
Direktvermarktung	10
Biologische Landwirtschaft	11
Hofübergabe	12
Soziales Pflege	13
Urlaub am Bauernhof	14
Die Bäuerinnen	15 - 17

Der Kammerobmann berichtet



Liebe Bäuerinnen und Bauern, liebe Leserinnen und Leser!

Im Sommer haben wir eindrucksvoll gezeigt, was wir für die Gemeinschaft leisten. Unter dem Motto „Wir säen deine Zukunft – deine steirischen Bäuerinnen und Bauern“ haben wir in der Woche der Landwirtschaft sichtbar gemacht, dass wir nicht nur hochwertige Lebensmittel erzeugen, sondern auch aktiv Verantwortung für die Artenvielfalt übernehmen. Über 600 Bio-Betriebe, fast 800 UBB-Betriebe und tausende Biodiversitätsflächen zeigen, dass wir für Natur und Gesellschaft unverzichtbar sind.

Gleichzeitig stehen wir vor großen Herausforderungen. Die ersten Meldungen zum neuen EU-Finanzrahmen stimmen wenig zuversichtlich. Umso wichtiger ist es, dass wir in Zukunft geschlossen auftreten und mit ganzer Kraft für faire Rahmenbedingungen kämpfen. Die Ernte im Bezirk läuft derzeit zufriedenstellend, und



auch die Nachfrage nach Holz ist hoch. Am Markt sehen wir momentan stabile Preise bei Milch und Fleisch – ein positives Signal in einer Zeit, in der viele Kosten steigen. Gerade diese Stabilität gibt unseren bäuerlichen Familienbetrieben Planungssicherheit und stärkt das Vertrauen in unsere Arbeit. Weniger erfreulich sind dagegen die erneuten Schäden durch den Maikefer im Ausseerland, die uns vor Augen führen, dass immer wieder Schwierigkeiten auftreten können, mit denen wir umgehen müssen.

Mit Blick auf Herbst und Winter möchte ich euch ermutigen, die Zeit auch für Weiterbildung zu nutzen. Das breite Bildungsprogramm des LFI bietet uns dafür wertvolle Chancen. Bitte denkt außerdem daran, alle notwendigen AMA-Kurse und die erforderlichen Bodenuntersuchungen rechtzeitig bis Jahresende abzuschließen.

Ein wichtiger Termin steht im November bevor: die gemeinsame Infoveranstaltung mit der APG zur Generalerneuerung der Strecke Weißenbach–Hessenberg. Eine genaue Einladung folgt noch.

Ich wünsche euch einen schönen Herbst, bleiben wir dran - unsere Landwirtschaft wird gebraucht!

Mit besten Grüßen
euer Kammerobmann
Peter Kettner



Gratulation an die Forstmeister

v.l.n.r.: Andreas Steinegger (Präsident Landwirtschaftskammer Steiermark), Maria Pein (Vizepräsidentin Landwirtschaftskammer Steiermark), Matthias Kanzler, Theresia Harrer (ARGE Meister:innen-Sprecherin), Eduard Zentner (Präsident Landarbeiterkammer Steiermark), Werner Brugner (Kammandirektor Landwirtschaftskammer Steiermark), Franz Heuberger (Geschäftsführer Lehrlings- und Fachausbildungsstelle) nicht am Bild, da bei der Verleihungsveranstaltung leider verhindert: Ralf Matlschweiger

Invekos Informationen

Mehrfachantrag 2026 - Abwicklung

Der Zeitraum für die Antragstellung ist vom 3. November 2025 bis 15. April 2026 (keine Nachfrist). Die Erfassungshilfe in der Bezirkskammer startet am 10. November. Der Mehrfachantrag kann mit Hilfe der Bezirkskammer oder selbstständig gestellt werden.

Sie wollen eine neue ÖPUL-Maßnahme beantragen?

Die Beantragung einer ÖPUL-Maßnahme wie z.B. Nicht produktive Ackerflächen oder Tierwohl Weide ist im November/ Dezember 2025 erforderlich, damit diese ab 1. Jänner 2026 wirksam ist. **Es können nur noch einjährige Maßnahmen beantragt werden.** Wenn Sie unsere Hilfe wünschen und keinen Termin im November/ Dezember erhalten haben, melden Sie sich bitte rechtzeitig bis Ende November, um einen Bearbeitungstermin zu vereinbaren.

Terminabsagen und -verschiebungen

Alle Betriebe, die den MFA 2025 über die Bezirkskammer abgegeben haben, erhalten wieder einen Bearbeitungstermin. Die Termine werden zwischen Mitte Oktober und Mitte Dezember gestaffelt versendet. Wenn Sie Ihren zugeteilten Termin nicht benötigen, da Sie z.B. keinen MFA mehr stellen, diesen selbsttätig online erledigen oder den bestehenden Termin verschieben möchten, bitten wir um umgehende telefonische Bekanntgabe unter **+43 3612/22531**. Betriebe, die den Antrag bisher selbsttätig gestellt haben oder seit dem MFA 2025 einen Betrieb neu gegründet haben und unsere Unterstützung wünschen, bitten wir rechtzeitig einen Abgabetermin zu vereinbaren. Antragstellende, die den Abgabetermin nicht wahrnehmen oder nicht rechtzeitig eine Terminverschiebung vereinbaren, wird bei neuerlicher Terminvergabe eine Aufwandsentschädigung von 20 Euro verrechnet.

Vorbereitung auf die Antragsabgabe

Die Antragsinformationen der AMA werden nur mehr digital zur Verfügung gestellt. Eine leere Feldstückliste kann ab Oktober nach Einstieg mit ID-Austria oder Betriebsnummer und PIN-Code unter Flächen/INVEKOS-GIS/ Aktuelle Feldstücksliste angefordert und ausgedruckt werden.

Bereiten Sie sich bitte mit den Ausdrucken des MFA 2025 auf die Abgabe vor:

- Stammdaten und Kontaktdaten prüfen
- Vorgedruckte Maßnahmen auf Gültigkeit überprüfen
- Prozentgrenzen für Konditionalität, Fruchfolge, Biodiversitätsfläche berechnen und Anbauplan dement-

sprechend gestalten

- Nutzungen 2026 eintragen
- Nötige Codierungen (LRS, DIV, NPF, PSMBIO ...) eintragen
- Bei neuen Schlagabgrenzungen Hilfsmessungen mitbringen
- Bei Flächenänderungen (z.B. Zu- und Verpachtung, Verbauung, Landschaftselemente etc.) Unterlagen/Fotos mitbringen
- Flächige und punktförmige Landschaftselemente kontrollieren
- Tierliste mit Stichtag 1. April 2026 vorbereiten eve. Durchschnittsbestand berechnen und eintragen
- Bei Tierwohl Weide Ohrmarken und Geb. Datum für Schafe/Ziegen mit Stichtag 1.April 2025 mitbringen (falls nicht aktuell im SZ Online)

Flächenänderungen - Neue Luftbilder

Für 257 Betriebe des Bezirkes wurden neue Luftbilder (Luftbilddatum Sommer 2024) in das Antragssystem eingespielt. Beim Einstieg in das Antragserfassungsprogramm erfolgt eine Meldung über das Vorhandensein neuer Aufnahmen und im Flächenbearbeitungsprogramm sind die betroffenen Feldstücke mit einem Eintrag versehen. Die einzelnen Feldstücke sollen anhand der neuen Bilder überprüft und gegebenenfalls angepasst werden.

Flächenänderungen aufgrund anderer Bewirtschaftung (Zu- und Verpachtung, Verbauung, Nutzungsänderung, neue Schlagbildung ...) sind bei der Antragstellung einzuarbeiten, unabhängig davon, ob sie am Luftbild ersichtlich sind oder nicht. Für die Richtigkeit der Flächenangaben ist der Bewirtschafter verantwortlich.

Bewirtschafterwechsel

Ändert sich die Person des Bewirtschafers z. B. aufgrund Übergabe, Verpachtung, Gründung einer Personengemeinschaft, ist dies umgehend mittels Bewirtschafterwechsel an die AMA zu melden. In vielen Fällen ist es sinnvoll, dass bereits der neue Bewirtschafter den Mehrfachantrag abgibt z.B. für die Beantragung TOP UP Junglandwirte. **Besondere Vorsicht gilt bei Betriebsstrukturänderungen (Teilbetrieb kommt dazu oder weg) im Antragszeitraum. Aufgrund des geänderten Mehrfachantragszeitraums (2. November bis 15. April) wird empfohlen alle in diesem Zeitraum nötigen Bewirtschaftungsänderungen frühzeitig abklären zu lassen!**

TOP UP Junglandwirte – notwendige Unterlagen

Das „TOP UP Junglandwirte“ ist spätestens mit dem Mehrfachantrag der auf die Bewirtschaftungsaufnahme folgt erstmalig zu beantragen (Aufnahme 2025 – Erstbeantragung MFA 2026). Andernfalls erlischt der Anspruch auf diese Förderung.

Es muss jährlich im Mehrfachantrag beantragt werden und wird für maximal fünf Jahre ausbezahlt. Bei der Erstbeantragung sind folgende Unterlagen erforderlich:

- Ausbildungsnachweis (Facharbeiterbrief, Meisterbrief, ...)
- Versicherungsdatenauszug aus allen vorhandenen Daten ab Bewirtschaftungsaufnahme
- Aufstellung über die Bewirtschaftung SVS. Auf der ersten Seite der Aufstellung muss die Angabe „**Aufstellung LAG-Gesamt zum Stand: MM.JJJJ“ dasselbe Datum aufweisen wie „Betriebsdaten von: MM.JJJJ“**, damit die Betriebsführung **ab der ersten Meldung bei der SVS** dargestellt ist. Die Aufstellung hat lückenlos sämtliche Änderungen der Betriebsführung bis zum aktuellen Stand zu umfassen.
- Bei Personengemeinschaften ist ein schriftlicher Gesellschaftsvertrag zu übermitteln, aus dem eindeutig hervorgeht, dass der Junglandwirt die Verfügungsgewalt über den Betrieb hat (Ehe- und Lebensgemeinschaften brauchen diesen nicht).

Zum Zeitpunkt der Aufnahme der landwirtschaftlichen Tätigkeit darf die Junglandwirtin/ der Junglandwirt nicht älter als 40 Jahre sein.

ID- Austria – für MFA 2026 nötig!



ID Austria

Laut GAP-Strategieplanverordnung in Österreich kann der MFA 2026 **nur** mehr mit qualifizierter elektronischer Signatur, sprich mittels ID Austria (vorher Handysignatur) gezeichnet werden. Das bedeutet für:

- **selbsttätige Antragsteller des MFA**
Zum förderwirksamen Senden des Mehrfachantrages muss mittels ID-Austria eingestiegen werden. Dies gilt auch für Korrekturen und Referenzänderungsanträge.
- **Antragstellung in den Bezirkskammern**
Auch wenn der Mehrfachantrag in der Bezirkskammer abgeschickt wird, ist dieser mittels ID-Austria zu bestätigen. Nur in begründeten Ausnahmenfällen darf anstelle der digitalen Signatur die Antragstellung noch mit Unterschrift auf der ausgedruckten Verpflichtungserklärung erfolgen. Zug um Zug sollen auch die Papiervollmachten auf digitale Vollmachten umgestellt werden!

Bitte prüfen Sie auf www.a-trust.at/konto rechtzeitig die Funktionalität und Gültigkeit der ID Austria.

ÖPUL – Flächenzugänge/ Flächenabgänge

Flächenzugänge: Für die Jahre 2026 bis 2028 sind Flächenzugänge in folgendem Ausmaß prämienfähig:

- bis max. 50 % auf Basis der Fläche des Jahres 2025
- eine Vergrößerung um bis zu 5 ha ist in jedem Fall prämienfähig
- Für den Flächenzugang über dieser Grenze werden keine ÖPUL-Maßnahmenprämien gewährt. Die Maßnahmenbedingungen müssen aber trotzdem eingehalten werden.

Wenn der Vorbewirtschafter an den gleichen Maßnahmen teilgenommen hat, handelt es sich um keinen Flächenzugang.

Flächenabgänge: Eine rückzahlungsfreie Verringerung (Herausnahme aus der landwirtschaftlichen Nutzung), der in die Maßnahmen eingebrachten Flächen ist jährlich möglich:

- bis zu 5 % der mit der jeweiligen Maßnahme belegten Fläche des Vorjahres
- jedoch höchstens 5 ha pro Jahr
- jedenfalls (unabhängig von der %-Obergrenze) 0,5 ha pro Jahr

Geht die Verfügungsgewalt über einzelne Flächen (Verpachtung, Auflösung Pacht, Kauf, ...) verloren, kommt es zu keiner Rückforderung. Nachweise über den Verlust der Verfügungsgewalt sind auf Verlangen vorzulegen. Im Falle eines Bewirtschafterwechsel sind die Maßnahmen jedenfalls weiterzuführen.

Die Regelungen gelten für folgende Maßnahmen:

Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung, Biologische Wirtschaftsweise, Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel, Heuwirtschaft (nur auf Grünlandflächen), Bewirtschaftung von Bergmähdern, Vorbeugender Grundwasserschutz, Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland, Naturschutz und Ergebnisorientierte Bewirtschaftung

Flächenmonitoring

Seit 2023 werden mittels Flächenmonitoring bestimmte Angaben im Mehrfachantrag mit Sentinel-Satelliten-daten verglichen. Wird dabei eindeutig eine Unstimmigkeit festgestellt, entsteht ein sogenannter "roter Schlag". In diesem Fall wird ein Monitoring-Auftrag erstellt und die antragstellende Person wird von der AMA kontaktiert und hat die Möglichkeit, innerhalb von 14 Tagen entsprechende Maßnahmen zu ergreifen wie

- mit geeigneten Nachweisen, vorrangig Fotos, die Richtigkeit der Antragstellung zu bestätigen oder
- eine Korrektur des MFA entsprechend der Feststellung aus dem Monitoring durchzuführen oder
- auch der AMA mitzuteilen, dass die Forderauflage in diesem Fall tatsächlich nicht eingehalten wurde.

Das Flächenmonitoring dient als eine Art "Frühwarnung" und lässt, je nach Sachverhalt, auch noch Korrekturen zu. Wer auf einen Monitoring-Auftrag reagiert, kann in der Regel ein besseres Ergebnis erzielen als bei einer späteren Feststellung im Zuge einer Vor-Ort-Kontrolle (VOK). Es soll daher auf Monitoring-Aufträge jedenfalls reagiert werden (Ausnahme: vereinfachte Vorgangsweise bei eindeutigen Sachverhalten).

Flächenmonitoring: Neu ab 2025

Die Erfahrungen zeigen auch, dass das Flächenmonitoring häufig eindeutige Unstimmigkeiten zur Beantragung erkennt, die von den betroffenen Antragstellern nicht widerlegt werden können. Ein "klassisches" Beispiel ist, wenn eine Fläche vor einem festgelegten Termin gehäckelt/gemäht wurde, was durch den Abfall des "Grün-Index" in den Satellitenbildern zweifelsfrei belegbar ist. Dazu ist dann normalerweise auch kein Gegenbeweis erbringbar. Für solche Sachverhalte kann ab 2025 ein etwas vereinfachter Prozess umgesetzt werden: Als betroffene antragstellende Person muss keine Handlung auf solch einen eindeutigen Monitoring-Auftrag gesetzt werden - die AMA beurteilt die Nichteinhaltung der Auflage ohne Vor-Ort-Kontrolle nach den Regeln der Verwaltungskontrolle. Ein Verstoß wird damit geringer sanktioniert als bei VOK-Feststellung. Man erspart sich dadurch, der AMA mitzuteilen, dass in der Natur fehlerhaft bewirtschaftet wurde.

Solch spezielle Aufträge sind in den Mitteilungen der AMA erkennbar durch:

- gesonderte Kennzeichnung in der AMA-MFA-Fotos-App mit dem Symbol "SAT"
- angepasste E-Mail-Benachrichtigung
- eigene Plausifehler im eAMA

TIPP: AMA-App nutzen

Um schnell und einfach melden bzw. korrigieren zu können, ohne dabei ins eAMA einsteigen zu müssen, ist die AMA-MFA-Fotos-App zu empfehlen. Die App ist über die jeweiligen Stores (je nach Handy z. B. Google Playstore oder App Store) downloadbar. Diese App ist einfach anzuwenden! Die Bekanntgabe der E-Mail-Adresse an die AMA ist für eine Kontaktaufnahme durch die AMA praktisch unerlässlich. Es sollten auch regelmäßig die E-Mails überprüft werden, um informiert zu sein und rechtzeitig handeln zu können.

Weiterbildungsverpflichtungen im ÖPUL

Bei Teilnahme an gewissen ÖPUL Maßnahmen ist eine verpflichtende Weiterbildung zu absolvieren. Wir empfehlen die Weiterbildung möglichst bald zu erfüllen, da die Kurse sonst möglicherweise ausgebucht sind. Das LFI Steiermark bietet laufend Online und Präsenz Kurse an. Die erledigten Kursbestätigungen werden automatisch an die AMA weitergeleitet – im Falle einer Vorortkontrolle ist es zusätzlich notwendig die Teilnahmebestätigungen Ihrer absolvierten Kurse zu Hause aufliegen zu haben. Ihre erledigten Stunden können im eAMA abgerufen werden.

Wichtiger Hinweis:

Wenn im Antragsjahr 2025 ein MFA gestellt wurde, muss die Weiterbildung bis spätestens 31. Dezember 2025 absolviert werden (ausgenommen „Vorbeugender Grundwasserschutz auf Ackerflächen“) auch dann, wenn der Betrieb im Laufe des Jahres 2025 aufgegeben wird (zB. durch Pensionierung).

Kursübersichten und Anmeldemodalitäten siehe im innenliegenden LFI Programm oder unter www.stmk.lfi.at



Überblick Weiterbildungserfordernisse im ÖPUL:

ÖPUL Maßnahme	Nötige Stunden	Themen	Zu erledigen bis spätestens
Umweltgerechte und biodiversitäts-fördernde Be-wirtschaftung (UBB)	3	Biodiversität	31.12.2025
Biologische Wirtschaftsweise (BIO)	3 und 5	Biodiversität Biologische Wirtschaftsweise	31.12.2025
UBB oder BIO bei Zuschlag Naturschutz – Monito-ring		Einführungsveranstaltung beim ÖKL, Infos unter 0677 643 130 71	Im 1.Jahr der Teil-nahme
Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)	3	Stickstoffdüngung und Nutzungshäufigkeit	31.12.2025
Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfäh-i gem Grünland (HBG)	5	Grünlandbewirtschaftung	31.12.2025
Almwirtschaft – Option „Naturschutz auf Almen“ (NATA)	4		31.12.2025
Vorbeugender Grundwasserschutz auf Ackerflächen	10	Grundwasserschutz, Humusaufbau	31.12.2026
Ergebnisorientierte Bewirtschaftung (EBW)		Vernetzungstreffen	31.12.2026

Aktuelle Hinweise

- **ÖPUL Maßnahme Bodennahe Gülleausbringung:** Ein Nachtrag oder eine Korrektur der Angaben im MFA25 für bodennah ausgebrachte bzw. separierte Göllemenge ist bis 30.11.2025 möglich.
- **ÖPUL Maßnahme Begrünung von Ackerflächen:** Beantragungen betreffend Zwischenfruchtbegru nungen für den Herbst/Winter 2025/26 können für die Varianten 4-7 noch bis 30. September über den MFA25 erfasst oder korrigiert werden. Die Variante 6 kann dann noch bis 15. Oktober gelöscht

- **ÖPUL Begrünung Zwischenfrucht:** Häckseln bzw. Mahd ohne Abtransport und Walzen ist bei den Begrünungsvarianten 2 bis 6 erst nach dem 31. Oktober des jeweiligen Jahres zulässig.
- **ÖPUL Begrünung System Immergrün:** für angelegte Begrünungen ist ein Häckseln bzw. Mahd ohne Abtransport und Walzen erst nach dem 31. Oktober des jeweiligen Jahres zulässig
- **Alm- Weidemeldungen:** Bitte denken Sie daran, dass im Herbst 2025 jedenfalls das tatsächliche Abtriebsdatum aktiv zu melden ist. Für Rinder innerhalb von 14 Tagen über das RinderNet bzw. für Schafe, Ziegen, Pferde innerhalb von 7 Tagen über den MFA25, auch wenn dieses mit dem als „vorläufig gemeldetem Abtriebsdatum“ übereinstimmt.
- **Nicht landwirtschaftliche Nutzung vor dem 31. Dezember**
Werden beantragte Flächen nicht mehr landwirtschaftlich genutzt (Verbauung, Aufforstung) oder beantragte Landschaftselemente entfernt ist dies umgehend mit einer Korrektur zum Mehrfachantrag zu melden. Für diese Flächen wird im betroffenen Jahr keine Prämie gewährt.
- **ÖPUL-Flächenabgang vor Jahresende:** Da sich die jährliche Verpflichtungsdauer über das gesamte Kalenderjahr erstreckt, muss bei Verlust (z.B. Pachtauflösung) einer Fläche diese mit „OP“ (ohne Prämie) codiert werden, sofern der Folgebewirtschafter die Fläche nicht gleichwertig weiterführt. Für diese Fläche wird somit keine ÖPUL Prämie ausbezahlt.
- **Weiterbildungsverpflichtungen:** Bitte kümmern Sie sich rechtzeitig um die Erfüllung! Diese wird direkt über die Bildungsanbieter abgeglichen.
- **Aktuelle Stammdaten,** besonders Handynummer und Emailadresse helfen uns Sie rasch über wichtige Themen und Neuigkeiten zu informieren. Änderungen können jederzeit bei uns gemeldet werden.
- **Dokumentation:** Es wird dringend empfohlen getätigte Kulturmaßnahmen und Flächenabgänge (z.B. durch Verpachtung, Verkauf ...) gut zu dokumentieren (Belege, Fotos, Verträge), damit im Bedarfsfall notwendige Nachweise erbracht werden können.
- **Aufzeichnungen:** Führen Sie notwendige Aufzeichnung (z.B. Weidetagebuch, Begrünung Immergrün, Bodennahe Gülleausbringung) und bewahren Sie förderrelevante Unterlagen auf.

MFA 2026: Wo kann ich mich informieren?

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

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

Die Bezirkskammer Liezen bietet auch heuer wieder Präsenzinformationsveranstaltungen zu aktuellen Themen an: INVEKOS, RECHT, INVESTITIONEN, FORST

Wann	Wo	Zeit
21. 10.	Landgasthof Bierfriedl, Pruggern	19:00
23. 10.	LFS Grabnerhof, Admont	19:00

Webinare zum Mehrfachantrag 2026

Das Invekos-Referat der Landeskammer bietet die drei nachstehend angeführten Webinare für den Mehrfachantrag 2026 an:

Mehrfachantrag 2026 - Konditionalität

4. November 2025, 19 Uhr

Zoom Link <https://us06web.zoom.us/j/84342066527>
Webinar ID: 843 4206 6527 Der Link gilt für die drei Webinare.

Mehrfachantrag 2026 - Acker

6. November 2025, 19 Uhr



Mehrfachantrag 2026 – Grünland

8. Oktober 2025, 19 Uhr

Forst

Professionelle Auszeige bei Durchforstung und Vorlichtung

Im Herbst und Winter herrscht Safruhe bei den Waldbäumen. Die beste Zeit für Durchforstung und Bestandespflege!

Fachmännisch ausgezeigte Waldbestände sichern effektiven Zuwachs und ermöglichen ein einfaches Arbeiten im Wald. Gerade bei der Durchführung durch externe Dienstleister ist eine Auszeige sehr zu empfehlen.

Auslesedurchforstung

Im Bestand werden klassisch Z-Bäume von Bedrängern freigestellt. Geschädigte Bäume mit Stammschäden und Wipfelbrüchen werden bevorzugt entnommen.

Strukturdurchforstung

Im Bestand wird dabei auf Struktur und Stufigkeit wert gelegt. Vitale Stämme mit verschiedenen Höhen und Durchmessern werden auf der Fläche gefördert. Auch starke Bäume werden entnommen, sodass Strukturdurchforstungen oft gute Erträge abwerfen. Gleichförmige Bestände werden damit in klimafitte Dauerwaldstrukturen überführt.

Vorlichtung

Je nach Bringungsmöglichkeit wird durch Einzelstammentnahme bzw. durch Saum- und Femelschläge Licht auf den Boden gebracht und somit die Naturverjüngung eingeleitet. Dabei wird auf Windgefährdung und Verjüngungssituation besonders aufgepasst.

Unsere erfahrenen Förster beraten sie gerne und führen eine fachgerechte und für ihren Wald passende Auszeige durch! Gleichzeitig wickeln sie auch die Förderung für ihre Pflegearbeiten im Waldfonds ab.

Machen sie sich einen Termin aus und bringen sie ihre Waldbestände auf Vordermann:

Förster Gregor Rinesch 0664/6025965130
Forstwart Elias Schönleitner 0664/6025965137

Terminankündigung

Die Jahreshauptversammlung der Waldwirtschaftsgemeinschaft Liezen Ost finden im Zuge des Grabnerhof-Hoffests am Samstag, 18. Oktober 2025 um 10 Uhr statt.



Das Hauptreferat hält Kammerförster Ing. Gregor Rinesch zum Thema: „Wie wir kostengünstig durchforssten und zugleich klimafitte Bestände bekommen“. Am Nachmittag findet eine Exkursion zu diesem Thema in die Wälder der Fachschule Grabnerhof statt.

Podiumsdiskussion Naturpark Eisenwurzen: Was ist los mit dem Wild im Wald?

Donnerstag, 9. Oktober 2025 um 19 Uhr
Gasthof Post, Altenmarkt bei St. Gallen
Eintritt frei!

Teilnehmer:

Andreas Schreyer – Forstdirektor Sachsen Coburg und Gotha

Bewirtschaftet seine Wälder naturnah und betreibt effiziente Jagd

Eva Posch – Bezirkswaidfrau Liezen

Frauen als Jäger können im Wald-Wild-Konflikt besser vermitteln

Franz Puchegger – Präsident des Ökologischen Jagdverband Österreich

Weg mit Abschussplänen und Einschränkungen – Jagen wie es der Waldzustand vorgibt

Rainer Göschl – Staatspreisträger für vorbildliche Forstwirtschaft

Ohne ordentliche Bejagung gibt es keinen Ertrag in der Waldwirtschaft

Moderation: Martin Krondorfer, Direktor an der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl, Landwirtschaftskammer Steiermark



Arbeitskreis Milchproduktion

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

arbeitskreis.milch@lk-stmk.at | 0316/8050-1278



Arbeitskreis Milch- und Rinderproduktion

- Sie sind interessiert am Austausch zu aktuellen Themen mit anderen Landwirten?
- Sie haben Ihren Betrieb erst vor kurzem übernommen und möchten neues Wissen erlangen?
- Sie sind interessiert an Betriebswirtschaftlichen Kennzahlen, die mit anderen Betrieben verglichen werden können?
- Sie möchten von anderen Betriebsführern lernen und besichtigen gerne Betriebe?

Dann sind Sie im Arbeitskreis Milch- und Rinderproduktion genau richtig. Wir bieten ein umfassendes Weiterbildungsprogramm für Milchkuh-, Mutterkuh- und Mastbetriebe. Unser Weiterbildungsprogramm orientiert sich an den Wünschen unserer Mitglieder. Jährlich haben unsere Mitglieder die Möglichkeit mehrere Weiterbildungsveranstaltungen zu unterschiedlichen Themen wie Grünland, Kälber, Fütterung, aber auch Arbeitsbelastung zu besuchen.

Sie haben spezielle Fragen zu einem Thema auf Ihrem Betrieb? Gemeinsam mit einem AK Berater können bei einem Betriebsbesuch die Themen vor Ort diskutiert und Lösungen gefunden werden.

Mit Hilfe der Betriebswirtschaftlichen Auswertung des Arbeitskreises können Sie ihren Betrieb weiter voranbringen und Betriebliche Stärken und Schwächen durch die gute Vergleichbarkeit leichter erkennen. Grundfutteruntersuchungen, laufender Infoservice, ein YouTube Kanal und vieles mehr runden das Angebot des Arbeitskreises ab. Neugierig geworden, dann kontaktieren Sie uns unter:

- AK Milchproduktion: arbeitskreis.milch@lk-stmk.at, oder 0316/8050-1278
- AK Rinderproduktion: arbeitskreis.rind@lk-stmk.at, oder 0316/8050 - 1419

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Scrollen Sie durch unseren YouTube Kanal und holen Sie sich Infos zu unterschiedlichen Themen!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Landwirte (m/w) für die Erhebung von Hagel- und Elementarschäden,

die das Sachverständigen-Team der Österreichischen Hagelversicherung selbstständig auf Werkvertragsbasis unterstützen.

Mehr Informationen finden Sie hier:



- 📍 Steiermark und darüber hinaus
- 🕒 Freiberuflich mit Werkvertrag

Kontakt:
Ing. Josef Kurz, Landesdirektor Steiermark
kurz@hagel.at, +43 664 827 20 56, www.hagel.at



Direktvermarktung

Käse und Milchprodukte, Fleischprodukte und Wurstwaren, Brot und Backwaren: Die besten heimischen Spezialitäten wurden ausgezeichnet!

Vom Dachstein bis ins Weinland kennt man die Produkte der steirischen Direktvermarkter:innen. Unverkennbarer Geschmack, erstklassige Qualität und sorgfältiges bäuerliches Lebensmittelhandwerk schätzt die Bevölkerung an ursprünglichen Lebensmitteln!

Die besten Spezialitäten der heimischen Direktvermarkter wurden bei der **Spezialitätenprämierung 2025**

auf's Podest geholt: Vom würzigen Speck, kräftigen Käse bis zu herhaftem Brot und knusprigen Backwaren standen mehr als 520 Produkte von knapp 150 Betrieben auf dem Prüfstand. Dabei wurden 340 Auszeichnungen in Gold vergeben. Die 33 allerbesten handgemachten Spezialitäten hat die Expertenjury zu Landessiegern gekürt.

Das Ennstal erobert zwei Landessiege bei der Spezialitätenprämierung 2025



LFS Grabnerhof



Biohof Perner - Perner Alexandra Sölk

Fotos Perner und LFS @ stefan_kristoffertitsch

Gleich zwei der begehrten Landessiege gingen heuer in den Bezirk Liezen:

Die LFS Grabnerhof konnte mit dem Camembert die Jury überzeugen und den Landessieg in der Kategorie Weichkäse erzielen.

Mit dem God'n Striezel, überzeugte Alexandra Perner die Verkoster und holte den Landessieg in die Sölk.

Allen Prämierungsteilnehmern aus dem Bezirk Liezen gratulieren wir herzlich zur erfolgreichen Teilnahme und zur hervorragenden Qualität!



FSLE Gröbming Lenzbauer, Hof Moser Eva Bad Mitterndorf, Pötsch Martin, Aigen im Ennstal

Sämtliche Informationen, Details und Ergebnisse der Spezialitätenprämierung 2025 finden Sie unter:



Brot & Backwaren



Fleischspezialitäten



Milchspezialitäten

Mikrobiologische Untersuchung für Fleischprodukte sowie Milchprodukte - Sammelaktion Herbst 2025

Wie in den Jahren zuvor bietet die Landwirtschaftskammer Steiermark auch im Herbst 2025 eine umfangreiche Serviceaktion zur Qualitätssicherung sowohl für Fleisch- als auch für Milchdirektvermarktungsbetriebe an. Damit wird eine praktikable Erledigung der Untersuchungspflichten ermöglicht.

Im Rahmen der Sammelaktion können die gesetzlich verpflichtenden Untersuchungen durchgeführt werden. Als Grundlage dienen die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die geltenden Leitlinien.

Wann: jeweils Montag bis Mittwoch in der Zeit von 27. Oktober bis 3. Dezember 2025

Wo: Abgabemöglichkeit je nach Routenplan in Ihrer Bezirkskammer

Anmeldung und Info: Referat Direktvermarktung, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

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

LFI Bildungsprogramm - Direktvermarktung

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

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an das LFI Steiermark,

T: 0316/8050-1305 oder an zentrale@lfi-steiermark.at.

Terminaviso für die Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen:

Dienstag, 4.11.2025 9 Uhr bis 13 Uhr im Gasthaus Kirchenwirt in Aigen/Ennstal

Bildungsprogramm

Regional LFI Obersteiermark | stmk.lfi.at

2025/26



Das Bildungsprogramm 2025/26
zum Herausnehmen!



© New Africa/stockadobe.com

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**
ATB - Land- und Forstwirtschaft

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Inhalt

- 3 Unternehmensführung
- 4 Pflanzenproduktion
- 6 Almwirtschaft
- 7 Tierhaltung
- 9 Forstwirtschaft
- 10 Urlaub am Bauernhof
- 12 Direktvermarktung
- 13 Natur und Garten
- 14 Persönlichkeit und Kreativität
- 15 Gesundheit und Ernährung
- 21 Frische Kochschule
- 22 Cookinare
- 24 Zertifikatslehrgänge

Symbole & Abkürzungen

- ONLINE:** Dieser Kurs wird online angeboten.
- TGD:** Dieser Kurs wird als TGD Weiterbildung gemäß § 11 TGD Verordnung angerechnet.
- PS:** Pflanzenschutzfortbildung nach PSMG 2012 § 6, Abs. 11 – Wiederbeantragung d. Ausbildungsbescheinigung, Erstbeantragung für Pers. mit landw. Fachausbildung
- BIO:** Diese Veranstaltung wird als Bio-Weiterbildung für die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.
- UBB:** 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.
- EEB:** Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für die Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel“ gemäß der Sonderrichtlinie ÖPUL 2023 (GZ 2022-0.592.691) anerkannt.
- HBG:** 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
- SEMINARBAUERINNEN:** Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

BK Bezirkskammer

BS Buschenschank

Fam. Familie

GH Gasthaus

VAZ Veranstaltungszentrum

(L)FS (Landwirtschaftliche) Fachschule

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



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. Machen 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!





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 Landwirtes/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 ebnen für die nächste Lebensphase. Derartige Schritte müssen gut vorbereitet werden. Es werden die rechtlichen, sozialrechtlichen und förderrelevanten Fragen, als auch die zwischenmenschlichen und persönlichen Aspekte besprochen.

Liezen

Termin 1: Mi., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Termin 2: Mi., 04. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern

Referent:innen: KS DI Herwig Stocker,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Murau und Murtal

Termin 1: Do., 27. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg

Termin 2: Mi., 03. Dez. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Murau (Ausweichquartier), Winklern

Termin 3: Do., 05. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Leitner, Scheifling

Referent:innen: Mag.^a Renate Schmoll, KS DI Christian Schopf,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Obersteiermark

Termin 1 : Do., 29. Jän. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Termin 2: Mo., 09. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referent:innen: KS Ing. Andreas Rinnhofer,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

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

Finanzierung mit Weitblick – Praxiswissen für landwirtschaftliche Betriebe

Im praxisnahen Seminar lernen Sie alles Wichtige zur Fremdfinanzierung und Finanzplanung in der Landwirtschaft. Von Grundlagen wie Eigen- und Fremdfinanzierung über Vorbereitung auf Bankgespräche bis hin zu Kreditarten, Sicherheiten und Liquiditätsmanagement. Sie erhalten Tipps zur Bewertung von Bankangeboten und zur realistischen Einschätzung der Finanzierbarkeit.

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Referenten: Ing. Michael Schaffer BA, Günther Auer

Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

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:innen: 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

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

Familienengossenschaft 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



Weiterbildung für EEB-Betriebe

- Termin 1:** Do., 16. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern
- Termin 2:** Mi., 22. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach
- Termin 3:** Di., 28. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 4:** Mi., 29. Okt. 2025, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
- Termin 5:** Do., 04. Dez. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
- Termin 6:** Mi., 17. Dez. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, St. Peter am Kammersberg

HBG Wiesenbegehung



- Termin 1:** Mi., 17. Sep. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal Tulwitz, Fladnitz an der Teichalm
- Termin 2:** Do., 18. Sep. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Fallenstein 4, 8632 Mariazell
- Termin 3:** Di., 23. Sep. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Ruperting 17, 8967 Haus im Ennstal
- Anrechnung:** 3 Stunden HBG
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof, Marlene Moser-Karrer, MSc
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Anrechnung: 3 Stunden EEB
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Most und Cider selbst gemacht!

- Termin:** Fr., 19. Sep. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: KühbreinMost, Gaal
Referent: David Kargl, BA
Kosten: € 162,00 | gefördert € 81,00

Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

- Termin 1:** Di., 04. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 2:** Di., 04. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern
- Termin 3:** Do., 06. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Rainer, Kobenz
- Termin 4:** Do., 06. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Leitner, Scheifling
- Termin 5:** Fr., 21. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Schrempf, Mitterberg - St. Martin
- Termin 6:** Fr., 21. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 7:** Di., 25. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Zum Brauhaus, Murau
- Termin 8:** Di., 25. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
- Termin 9:** Do., 27. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm
- Termin 10:** Do., 04. Dez. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur
- Termin 11:** Do., 04. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
- Anrechnung:** 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00



Grundlagenseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

HBG

Termin 1: Mi., 19. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin 3: Do., 27. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin 4: Di., 09. Dez. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

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

Aufbauseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

HBG

Termin 1: Mi., 19. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin 3: Do., 27. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin 4: Di., 09. Dez. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Anrechnung: 3 Stunden HBG
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Landwirtschaftliche Pilzzucht

UBB

Termin 1: Fr., 21. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Termin 2: Fr., 06. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent: Klaus Grubler

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

Termin: Fr., 06. Mrz. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Referentin: Friederike Trummer

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Fachgerechtes Schneiden von (Streu)obstbäumen in Theorie und Praxis

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: KühbreinMost, Gaal

Referent: David Kargl, BA

Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

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 1: Di., 14. Okt. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr

Termin 2: Di., 16. Dez. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr

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

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00

Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

HBG

Termin 1: Mi., 15. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin 2: Di., 16. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angerer, 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 1: Mo., 20. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Termin 2: Fr., 07. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Termin 3: 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 2: Di., 11. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin 3: Di., 02. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

ONLINE

Webinar: Vielfalt am Ackerrand

UBB

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



Webinar: Kürbisbau

PS

- Termin 1:** Di., 13. Jän. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Termin 2: Mo., 19. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 3: 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



Almwirtschaft

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

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

Wasser auf Almen - Ressource, Herausforderung und Praxis

- Termin:** Do., 22. Jän. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Landhotel Gut Puttererseehof, Aigen im Ennstal
Referenten: Franz Ebenschweiger, DI Stefan Steirer, Ing. Markus Stiegler, DI Franz Bergler
Kosten: € 226,00 | gefördert € 77,00

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

- Termin 1:** Mi., 14. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Termin 2: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

Webinar: Digitale Helfer auf der Alm

Funktionär:in sein in Agrargemeinschaften – zwischen Pflicht und Herausforderung

In diesem Seminar erhalten Sie fundierte Einblicke in die rechtlichen Grundlagen, organisatorischen Abläufe und aktuellen Herausforderungen von Agrargemeinschaften – direkt aus der Praxis. Erfahrene Referenten und Juristen berichten über ihre Arbeit, erläutern typische Problemstellungen und geben wertvolle Tipps für den Alltag.

- Termin:** Do., 26. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach
Referent:innen: Mag. Jörg Hübler, Mag.^a Katrin Blindhofer, Patrick Gritz BSc., DI Martin Strobl
Kosten: € 176,00 | gefördert € 60,00

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

i

- Termin:** Fr., 17. Apr. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent: Klaus Grubler
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 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:

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



i

Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!



LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram





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



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

Termin: Mi., 24. Sep. 2025, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Norbert Tomaschek
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 229,00 | gefördert € 78,00



TGD Grundausbildung Rinderhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Termin 1: Mi., 22. Okt. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00



TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin 1: Do., 13. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur
Termin 2: Di., 18. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin 3: Mi., 26. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00



Automatische Melksysteme: Überlegen - Planen – Umsetzen

Termin: Fr., 28. Nov. 2025, 09:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Rothwengl, Krieglach
Referent:innen: Franz Reith, Ing. Alfred Fischer-Colbrie, Theresa Paar
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 174,00 | gefördert € 59,00

Funktionelle Klauenpflege beim Rind



Termin 1: Di., 16. und Mi., 17. Dez. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg
Termin 2: Di., 20. und Mi., 21. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Ausbildung Eigenbestandsbesamer:in beim Rind



Start 1: Mi., 07. Jän. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kobenz, Kobenz
Start 2: Mi., 04. Mrz. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg
Dauer: 24 Unterrichtseinheiten
Referenten: Dr. Norbert Tomaschek, Thomas Kahr, Dr. Peter Eckhardt, DI Karl Wurm, DI Peter Stückler
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 1.168,00 | gefördert € 397,00

Ganzheitliche Kälbergesundheit: Ursachen erkennen, homöopathisch behandeln, Zukunft sichern!

Die Kälber von heute sind die Kühe von morgen - ihre Gesundheit bildet die Grundlage für eine leistungsstarke und nachhaltige Milchviehherde. In diesem eintägigen Aufbaukurs lernen Sie, wie Sie mit homöopathischen und alternativen Behandlungsmethoden gezielt Kälberkrankheiten begegnen können - sicher, wirksam und verantwortungsbewusst. Schwerpunkte sind häufige Probleme rund um die Geburt und in den ersten Lebenstagen und Durchfallerkrankungen beim Kalb.

Termin: Mi., 21. Jän. 2026, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: Angela Lamminger, Tierheilpraktikerin
Kosten: € 130,00 (inkl. umfangreicher Unterlagen)
Anmeldung: **Regional LFI Obersteiermark**
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at

Praxistag Eigenbestandsbesamer:in beim Rind



Termin: Sa., 31. Jän. 2026, 08:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 465,00 | gefördert € 158,00

Eutergeresundheit: Erkennen - Verstehen - Verbessern



Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

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: Automatisierung am Rinderbetrieb - Futteranschub, Entmisten und mobiles Fahrsilo-Abdecksystem

TGD

Termin: Mi., 08. Okt. 2025, 19:00 bis 20:45 Uhr
Referent: Hofrat DI Alfred Pöllinger-Zierler
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

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: Farmwild - Bestandsaufbau, Bestandsreduktion und Tierseuchen

TGD

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: 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: 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: 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: Digitalisierung in der Aquakultur

TGD

Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referent: Ing. Siegfried Unz
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: gefördert gem. EMFAF € 20,00

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

EMFAF
AUSTRIA

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Webinar: Eutergesundheit bei Milch- schafen, Milchziegen und Fleischschafen

TGD

BIO

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: Parasiten beim Rind

TGD

BIO

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

Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb

TGD

BIO

Termin: Di., 16. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr. ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

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: Parasiten bei Neuweltkamelen

TGD

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

Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute

TGD

Termin: Mi., 04. Feb. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dr. ⁱⁿ Bettina Fasching
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 60,00 | gefördert € 30,00



Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung



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: Homöopathie und Heilpflanzen bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbaukurs



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



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: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe



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: Bedarfsgerechte Fütterung in der Schafhaltung



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



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.



Forstwirtschaft

Nähtere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.fastpichl.at

Anmeldung: FAST Pichl
T 03858/2201 oder
E fastpichl@lk-stmk.at



Waldspaziergang für Frauen zum Thema „Auszeige im Wald: Wachsen und Weichen für stabile Wälder“

Beim Waldspaziergang sehen wir uns Bestände unterschiedlicher Altersstufen an und besprechen, welche Kriterien darüber entscheiden, ob ein Baum stehen bleibt oder nicht. Dabei spielt nicht nur die Qualität des Stammes eine Rolle, sondern auch seine Gesundheit, die Baumart und der Abstand zu den Nachbarn. Und wir probieren es direkt aus – mit dem Auszeichnungsbändchen in der Hand und dem Blick fürs Ganze. Denn das wichtigste Werkzeug im Wald ist nicht die Motorsäge, sondern die Kompetenz der Bewirtschafterinnen!

Termin 1: Do., 25. Sept. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: 8720 Knittelfeld

Termin 2: Fr., 03. Okt. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: 8661 Wartberg im Mürztal

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

• WALD •

WALDVERBAND

• Forstfrauen

Motorsägenkurs für Waldpfleger:innen

Guter Waldbau und aktive Waldpflege ist die beste Klimawandel-Anpassungsstrategie. Um Waldpflegeaktivitäten auf der Fläche umzusetzen ist die Motorsäge, auch in Zeiten der vollmechanisierten Holzernte, nach wie vor ein zentrales Gerät. Dabei spielt diese von der Dickungspflege über die Durchforstung bis hin zur Naturverjüngungseinleitung im Altbestand eine zentrale Rolle. Die Sicherheit steht bei allen Eingriffen immer an oberster Stelle. Worauf es ankommt, lernen Teilnehmer:innen in diesem Seminar.

Termin: Fr., 26. Sept. 2025, 07:45 bis 17:00 Uhr und
Sa., 27. Sept. 2025, 08:00 bis 17:30 Uhr

Ort: LKH Murtal Standort Stolzalpe, Stolzalpe

Referenten: Fö. Andreas Pickl, MF Peter Russold,
MF Hubert Kamsker, MF Mathias Rinnhofer

Kosten: € 320,00 | gefördert € 160,00

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Dienstleistungen und Einkommenskombinationen



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: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Häuserl im Wald, Mitterberg-Sankt Martin
Referentin: Mag.ª Maria Radinger, CMC
Kosten: € 344,00 | gefördert € 117,00

Praktischer Frühstückszauber für Urlaubsbauernhöfe

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 215,00 | gefördert € 73,00

Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste

Termin 1: Mo., 01. Dez. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming

Termin 2: Mo., 26. Jän. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Betrieb Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 209,00 | gefördert € 71,00

"Canva für alle Fälle" Canva-Basics für meinen Urlaubsbauernhof

Termin 1: Mi., 03. Dez. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Großlobming, Großlobming

Termin 2: Mi., 10. Dez. 2025, 12:30 bis 16:30 Uhr
Ort: HAK Liezen, Liezen

Referentin: Mag.ª Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: € 188,00 | gefördert € 64,00

Glutenfreies Backen für meine Gäste Süße und salzige Gaumenfreuden

Termin: Di., 24. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, Sankt Peter am Kammersberg
Referentin: Ing.ª Eva Maria Lipp
Kosten: € 206,00 | gefördert € 70,00

Foodtrends steirisch interpretiert für UaB-Betriebe

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: FSLE Oberlorenzen, Sankt Lorenzen im Mürztal
Referentinnen: Petra Wippel, Sarah Hödl, BSc.
Kosten: € 256,00 | gefördert € 87,00

Social Media für den Vermieter:innenalltag Tipps und Tricks für einen langfristigen Werbeerfolg

Termin: Di., 24. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referentin: Edda Meraner
Kosten: € 224,00 | gefördert € 76,00



i

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



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



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 am Bauernhof: 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:innen: Mag.ª Doris Noggler, Mag. Simon Gerhardtner
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. Jän. 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 Haus- brunnen für meine Gäste!

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



Maschinenring Ländliches Fortbildungsinstitut LFI IK Bauern Betrieb Lebensqualität Steiermark LK Landwirtschaftskammer SVS Bauernverein Wirtschaftsministerium der Republik Österreich WIR leben Land



Schmatzi

Landwirtschaft & Ernährung & Sensorik



EXKLUSIV FÜR VOLKSSCHULEN!

- Lernen
- Spielen
- Basteln



- Materialkiste mit über 1000 Teilen & Infomappe mit Anleitungen und Kopiervorlagen
- für alle Unterrichtsgegenstände verwendbar
- nachhaltige Materialien – hergestellt von einer sozialen Einrichtung
- Sinnesschulung

IK Landwirtschaftskammer Steiermark

www.gscheitessen.at/Seminarbäuerinnen/Schulworkshops



Direktvermarktung

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

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



Hygieneschulung für bürgerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin 1: Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Di., 20. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg

Termin 3: Di., 03. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referent:in: Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier oder Florian Timmerer-Maier

Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Einkauf mit allen Sinnen - Gestaltung von Hofläden

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Heimisches Wild: Vom Wald (Gehege) auf den Teller

Termin: Mo., 24. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Termin: Mo., 19. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Traditionelles und Trends in der Rindfleisch-verarbeitung

Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Zerlegung und Verarbeitung von Lämmern und Schafen

Termin: Mo., 16. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Di., 14. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 46,00

ONLINE

Webinare Direktvermarktung

Online an einem Seminar teilnehmennen 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: Einkauf mit allen Sinnen - Basics für die Gestaltung von Hofläden

Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze
Kosten: € 141,00 | gefördert € 48,00

Webinar: Was gehört auf's Etikett?

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

Webinar: Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

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

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: Allergeninformation

Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00



Natur und Garten

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

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



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 1: Do., 13. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

Termin 2: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr

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



Top informiert &
voll interessiert!

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baerinnen.at



Schauen Sie rein!



Facharbeiter:innen- und Meister:innen- ausbildung 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, Kurs für Stmk., Ktn., NÖ, OÖ)

Lehrlings- & Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Steiermark

8010 Graz, Hamerlinggasse 3
T 0316/8050-1322
E lfa@lk-stmk.at
I <http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark>

QR-Code scannen und
passende Ausbildung finden:





Persönlichkeit und Kreativität

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

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



© Schemmel-Holzapfel

Deko aus Beton selber machen

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

Termin 1: Mi., 24. Sept. 2025, 14:30 bis 17:30 Uhr und
Mi., 01. Okt. 2025, 15:30 bis 17:30 Uhr

Termin 2: Sa., 18. Apr. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr und
Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr

Ort: Atelier Schemmel-Holzapfel, Bruck an der Mur
Referentin: Andrea Schemmel-Holzapfel
Kosten: € 43,00 (exkl. Material, ca. € 12,00)

Trendige Röcke selber nähen

In diesem Workshop wird aus verschiedenen Stoffen nach Wahl ein individueller Rock genäht. Es bleibt den Teilnehmer:innen überlassen, ob ein Trachten- oder ein modischer Rock entstehen soll. Schnitt und Gestaltung nehmen bei einer Vorbesprechung Formen an. Auf alle Fälle wird jedes Stück ein Unikat! Grundkenntnisse im Nähen und im Umgang mit einer Nähmaschine sind von Vorteil. Nähmaschinen sind am Kursort vorhanden.

Vorbesprechung: Mo., 03. Nov. 2025, 19:00 bis 20:00 Uhr

Kursstart: Mo., 10. Nov. 2025, 3 Einheiten
jeweils montags von 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Andrea Klingler
Mitzubringen: Stoff oder Stoffreste, Nähseide, Nähzubehör
Kosten: € 87,00 (exkl. Materialkosten)

DirndlNähkurs - Näh dir deine eigene Tracht!

Unter fachkundiger Anleitung entsteht ein einzigartiges Dirndl nach Maß. Genäht werden Leib, Rock und Schürze, also ein fertiges Kleidungsstück. Ein Planungsgespräch mit der Referentin zur Besprechung von Stoffeinkauf, Schnitt, Maßnahme, usw. ermöglicht einen guten Start und garantiert das „Fertigwerden“.

Vorbesprechung: Mo., 15. Dez. 2025, 15:00 bis 16:00 Uhr

Kursstart:	Do., 08. Jän. 2026, 5 Einheiten
Ort:	jeweils donnerstags von 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Mitzubringen:	Grete Koubek-Steinrieser, Schneidermeisterin
Kosten:	Nähmaschine, Stoff, Nähseide, Nähzubehör € 134,00 (exkl. Materialkosten)

ONLINE

Webinare Persönlichkeit und 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., 04. Dez. 2025, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz MA
Kosten: € 29,00



Lebensqualität Bauernhof 

Dem Leben Qualität geben!



Wir unterstützen bei:

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



www.lebensqualitaet-bauernhof.at





Gesundheit und Ernährung

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse 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! Bitte bringen Sie sterile, dicht verschließbare und unversehrte (Vorrats-)Gläser mit unterschiedlichen Füllmengen zum Kurs mit. Sie haben auch die Möglichkeit passende Gläser vor Ort zu erwerben (nicht im Kurspreis inkludiert!).

Termin: Fr., 26. Sept. 2025, 16:00 bis 19:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Kalte Köstlichkeiten perfekt inszeniert

Ob Gabelfrühstück, Brunch oder Jause - überrasche deine Lieben oder deine Gäste! Kalte Köstlichkeiten gut vorbereiten und dann genießen, egal ob am gemütlichen Esstisch, auf der lauschigen Terrasse oder bei der nächsten Party. Der effektvoll inszenierte Salat, das Sülzchen, die Terrine oder das Mousse - eines ist gewiss: der Appetit kommt nicht erst beim Essen, das Auge will als erstes überzeugt werden! Damit der kalte Genuss perfekt wird, dürfen auch das passende Brot und Getränk nicht fehlen...

Termin: Mo., 06. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 49,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Pflanzlich stark - Protein Power für Jung und Alt

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 Ihren Alltag integrieren können. Der Kurs vermittelt Ihnen, wie Sie mit wenig Aufwand neue Geschmackserlebnisse auf den Teller zaubern und leckere Gerichte zubereiten können, die Ihre Ernährung bereichern. Lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihre kulinarischen Fähigkeiten!

- Termin 1:** Sa., 11. Okt. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: VAZ Tragöß, Tragöß-St. Katharein
Referentin: Renate Emmerstorfer
- Termin 2:** Mo., 03. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Franzbauer Gußwerk, Mariazell
Referentin: Christa Glitzner
- Termin 3:** Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Musikmittelschule, Mautern in Steiermark
Referentin: Renate Emmerstorfer
- Termin 4:** Sa., 15. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Mittelschule Peter Rosegger, Krieglach
Referentin: Renate Emmerstorfer

Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© Grammelhofer

Strudelwerkstatt Lass dich kulinarisch einwickeln

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 1:** Sa., 11. Okt. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
- Termin 2:** Di., 13. Jän. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© pixabay_Michalskova



© Rissner

Mit der Natur gestärkt durch die kalte Jahreszeit: Wie du mit Pflanzen vor deiner Haustüre dein Immunsystem stärkst

Besonders in der kalten Jahreszeit braucht unser Immunsystem manchmal etwas Unterstützung, die wir in Pflanzenzubereitungen unterschiedlichster Formen finden.

In unserem direkten Umfeld wächst alles, was wir brauchen um unser Immunsystem schon im Herbst zu stärken und gewappnet zu sein für Erkältungskrankheiten aller Art. Von Umschlägen über Tinkturen, Balsam, Bäder und anderen pflanzlichen Weggefährten begleitet dich dieser Workshop durch die kalte Jahreszeit. Viele Rezeptideen, die du mit Pflanzen vor deiner Haustüre ganz einfach umsetzen kannst, darfst du gerne mit nach Hause nehmen.

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Marietta Rothwengl, Naturpädagogin
Kosten: € 43,00 (inkl. Unterlagen)

Kalte Köstlichkeiten perfekt inszeniert

Ob Gabelfrühstück, Brunch oder Jause - überrasche deine Lieben oder deine Gäste! Kalte Köstlichkeiten gut vorbereiten und dann genießen, egal ob am gemütlichen Esstisch, auf der lauschigen Terrasse oder bei der nächsten Party. Der effektvoll inszenierte Salat, das Sülzchen, die Terrine oder das Mousse - eines ist gewiss: der Appetit kommt nicht erst beim Essen, das Auge will als erstes überzeugt werden! Damit der kalte Genuss perfekt wird, dürfen auch das passende Brot und Getränk nicht fehlen...

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Vielfältiges Gebäckkörperl Knusprige Weckerl selbst gemacht

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, erfahren Sie in diesem Seminar. Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den pikanten Füllungen wird je nach Saison und Anlass künftig das richtige Gebäck serviert. Ob gedreht, geknöpft oder geflochten - die verschiedenen Gebäcke sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch besonders herhaft.

Termin 1: Do., 23. Okt. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Volksschule Trieben, Trieben
Referentin: Corina Kohlbacher
Termin 2: Mi., 04. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Köstliche Vielfalt aus dem Pilzhaus Zuchtpilze kreativ & alltagstauglich

Lernen Sie die Welt der Zuchtpilze kennen! Diethard Zirker vom Pilzhaus Zirker vermittelt spannendes Hintergrundwissen rund um Anbau und Inhaltsstoffe. Anschließend zeigt Seminarbäuerin und Ernährungstrainerin Christiane Rissner, wie sich Pilze als gesunder Fleischersatz einfach und köstlich in alltagstaugliche, vegetarische Gerichte wie Suppe, Knödel oder Pasta integrieren lassen.

Termin: Fr., 24. Okt. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Mittelschule Oberwölz, Oberwölz
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© Grammelhofer

Plunderteig: innen flauzig, außen knusprig!

Wer liebt sie nicht: die köstlichen Gebäcke aus Plunderteig. Der tourierte Germteig gehört bestimmt zur Königsdisziplin der feinen Backwaren und stellt Hobbybäcker:innen vor eine kleine Herausforderung. In diesem Workshop bekommst du eine gelingsichere Anleitung und verschiedene Anregungen, um aus dem Plunderteig luftig-lockeres Gebäck fürs Frühstück, zum Kaffee oder einfach mal so zwischendurch zuzubereiten. Lass dich inspirieren!

Termin: Sa., 25. Okt. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Striezel, Knoten- und Flechtgebäck

Das ganze Jahr über ein Muss: Striezelbacken. Zubereitet werden klassische Germteigstriezel und vollkornige Dinkelstriezel. Neben dem Geschmack kommt auch die Form nicht zu kurz. Aus diesem Grund werden verschiedene Flechttechniken geübt.

Termin: Fr., 31. Okt. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© Waldauer

Herdgeschichten - ein besonderes Buch mit besonderen Rezepten

In diesem Kurs bereiten wir traditionelles Brauchtumsgebäck zu und lassen es damit wieder aufleben. Dieser wertvolle Schatz an Rezepten kann unter der Anleitung der Seminarbäuerin einfach umgesetzt werden und so können Sie zu verschiedenen Anlässen die Familien und Gäste überraschen. Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam zum Beispiel Rosenkrapfen (Hochzeitskrapfen), Perchtstrauben, Raunkerl oder Erdäpfeltorte zubereiten.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Mittelschule Weißbach/Enns, St. Gallen
Referentin: Johanna Schweiger
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Knödel, Auflauf & Co.

In diesem Workshop dreht sich alles um traditionelle Knödel, deren Hülle und Fülle, aber auch neu interpretiert als Auflauf oder Salat. Raffinierte Möglichkeiten, Rezepte zum Kombinieren, viele Ideen und Inspirationen rund um einfache, günstige Gerichte für die ganze Familie zum Sattessen erwarten Sie.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Lammfleisch - Regional, frisch und voller Genuss

Lammfleisch aus der Region bedeutet Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erfahren Sie nicht nur, wie man Lammfleisch perfekt zubereitet, sondern auch wie die artgerechte Haltung der Tiere den Geschmack beeinflusst. Sie lernen die verschiedenen Teilstücke des Lamms kennen und erfahren, wie Sie diese am besten auswählen und verwenden. Wir bereiten gemeinsam verschiedene Gerichte zu, die die Vielseitigkeit von Lammfleisch zeigen - vom saftigen Braten bis zum würzigen Kotelett. Dabei bekommen Sie wertvolle Tipps zu Marinaden, Gewürzen und Garmethoden. Neben klassischen Zubereitungen integrieren wir saisonale, regionale Beilagen, die perfekt zum Lamm passen.

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 17:30 bis 22:00 Uhr
Ort: Volksschule Trieben, Trieben
Referentin: Corina Kohlbacher
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

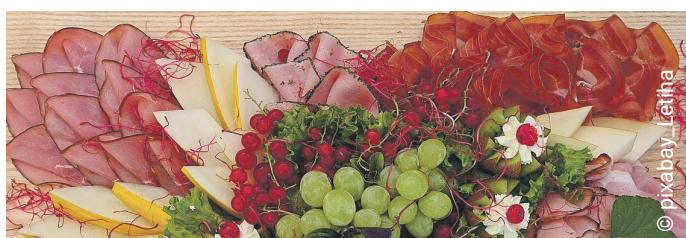
SEMINAR
BAUER
INNEN

© pixabay_Williams

Fischgenuss aus dem Ausseerland

Frisch, gesund und voller Geschmack - in diesem besonderen Kochkurs dreht sich alles um Forelle und/oder Saibling aus dem Ausseerland (je nach Verfügbarkeit). Gemeinsam filetieren wir den frischen Fisch und verwandeln ihn in ein vielseitiges Festmahl. Die Rezepte sind unkompliziert, gelingsicher und perfekt zum Nachkochen. Denn: Fisch kochen ist einfach (und) köstlich!

Termin: Di., 18. Nov. 2025, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Christina Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© pixabay_Letha

Plattenweise Genuss Aufschnitt & Brötchen kreativ in Szene setzen

Lernen Sie die Kunst der appetitlichen Präsentation von köstlichen Wurstplatten und liebevoll belegten Brötchen. Sie erfahren, worauf dabei zu achten ist und erhalten wertvolle Tipps zu Mengenberechnung und Einkauf. Wir probieren unterschiedliche Techniken aus, wie Wurst optisch ansprechend platziert werden kann. Für das perfekte Extra auf der Platte sorgen wir mit passend vorbereitetem Gemüse, Obst und Eiern. Als Alternative zur klassischen Platte wagen wir uns an Brötchen. Für die schmackhafte Ergänzung sorgen selbst zubereitete Aufstriche.

Termin: Mi., 10. Dez. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: ÖHA Öblarer Haus für Alle, Öblarn
Referentin: Michelle Maderebner
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Waldduft & Brotgenuss Backen mit Sauerteig

In diesem besonderen Brotbackkurs erhalten Sie eine praxisnahe Einführung in die Grundlagen des traditionellen Sauerteigbackens – einfach erklärt und leicht umsetzbar für den Alltag. Gemeinsam entstehen feines Fenchelbrot, kräftiges Wald-Krustenbrot und würzige Wurzelweckerl – verfeinert mit Aromen aus Wald und Wiese. Abgerundet wird der Kurs durch genussvolle Verkostungen und einfache Food Pairings, die zeigen wie Brot und Natur zu einem echten Geschmackserlebnis verschmelzen.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 10:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Mittelschule Oberwölz, Oberwölz
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Quick & Easy Schnell, einfach und gesund gekocht

In entspannter Atmosphäre zeigen wir, wie man mit wenigen Zutaten und minimalem Aufwand köstliche Gerichte zaubert - alltagstauglich, ausgewogen und voller Geschmack. Ideal für alle, die gesund essen möchten, ohne lange in der Küche zu stehen. Ob Anfänger oder Küchenprofi: Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie neue Rezepte und Kombinationen und erleben Sie, wie unkompliziert gesundes Kochen sein kann!

Termin: Mo., 12. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 49,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Ohne Fleisch, aber mit Schmäh Vegetarisch kochen mit Pfiff

Fleischlos, aber alles andere als fad! In diesem vegetarischen Kochkurs zaubern wir gemeinsam kreative Gerichte voller Geschmack, Farbe und guter Laune. Mit einer Prise Schmäh, einer Portion Gemüse und jeder Menge Inspiration lernen Sie, wie abwechslungsreich die fleischlose Küche sein kann - von herhaft bis raffiniert, von rustikal bis modern. Ideal für alle, die Genuss lieben und dabei nicht den Humor verlieren.

Termin: Fr., 06. Feb. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© pixabay_Nguyen

Plunderteig - BEST of Croissants

Mission "Best Croissants" - die Herstellung der typisch französischen Croissants ist zwar etwas aufwendig, doch dafür wird man mit einem wunderbar buttrigen, blättrigen Gebäck belohnt, dem wohl niemand widerstehen kann. In diesem Kurs widmen wir uns ganz und gar diesem Feingebäck. Vom klassischen Croissant, ob süß oder salzig, Bicolor-Croissants, mit Schokolade oder auch in Kernen. Hier wird Ihnen die Königsdisziplin des Backens einfach und gelingsicher präsentiert.

Termin: Sa., 17. Jän. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Vom Rüssel bis zum Schwanz: Zerlegen - Zuschneiden - Zubereiten für den Hausgebrauch

Sie wollen wissen, wie Sie ein Schwein zum Hausgebrauch fachgerecht zerlegen, ausbeinen und verarbeiten? Und was Sie daraus alles zaubern können, um vom Rüssel bis zum Schwanz alles zu verwerten? In diesem Kurs erfahren Sie in Theorie und Praxis alles, um genau das bei Ihnen zuhause umsetzen zu können. In der Theorie besprechen wir, was sich wie aus welchen Teilstücken machen lässt. Im Praxisteil werden wir zu Übungszwecken das Schwein zerlegen, ausbeinen und fachgerecht vorbereiten. Zum Kursabschluss werden wir noch gemeinsam ein Stück zubereiten, verkosten und miteinander jausnen.

Termin: Sa., 31. Jän. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: ÖHA Öblarer Haus für Alle, Öblarn
Referentin: Michelle Maderebner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

F(r)isch & fröhlich

In diesem Fischkurs widmen wir uns der Zubereitung von Fischen aus heimischen Gewässern. Erhalten Sie wertvolle Tipps, wie Sie Fischgerichte auch zuhause perfekt zubereiten können. Fisch als Vorspeise, am kalten Buffet, als feine Suppe oder als Hauptgericht, kreativ und variantenreich zubereitet - so lässt dieser Kurs die Herzen von Fischliebhabern höherschlagen.

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Genuss in kleinen Bissen: Entdecke die Vielfalt kleiner Gerichte

Entdecke die Vielfalt kleiner Gerichte, die nicht nur geschmacklich begeistern, sondern sich auch ideal für Feiern, Partys oder gesellige Abende eignen - mit besonderem Augenmerk auf handgemachten Sauerteig, feinen Weizenteigen in Kombination mit frischen, regionalen Zutaten. Gemeinsam bereiten wir eine Auswahl an herhaften und kreativen Kleinigkeiten zu, die vielseitig einsetzbar sind - als Fingerfood oder Bestandteil eines Buffets. Ob gefüllte Brötchen, knusprige Häppchen, würzige Dips oder raffinierte Kleingebäcke - die Kombination aus traditionellem Handwerk und modernen Ideen steht dabei im Mittelpunkt.

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Katharina Gindl
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



© Grammelhofer

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 ihn sowohl in herzhaften als auch in süßen 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., 21. Feb. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Brotbackkurs - Lerne selbst Brot zu backen

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. Nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Mittelschule Bad Aussee, Bad Aussee
Referentin: Katharina Gindl
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© pixabay

Zuckerzauber - Süßes backen leicht gemacht

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt süßer Versuchungen! In diesem Backkurs lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie köstliche Kuchen, feine Germspeisen und himmlische Desserts ganz einfach selbst zaubern können - auch ohne viele Vorkenntnisse. Gemeinsam backen wir einfache, aber köstliche Klassiker. Sie lernen die Basics der süßen Backküche. Ideal für alle, die sich sicher fühlen wollen beim Backen und Lust haben, mit wenig Aufwand viel Geschmack auf den Tisch zu bringen. Ganz ohne Schnickschnack, aber mit viel Freude am Tun!

Termin: Mi., 04. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Bad Aussee, Bad Aussee
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Burger, Wraps & Co. - gestapelt und gerollt

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

Termin: Mi., 04. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Herhaftes aus dem steirischen Suppentopf Die Vielfalt der heimischen Suppenküche erleben

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

Termin: Mo., 09. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Franzbauer Gußwerk, Mariazell
Referentin: Christa Glitzner
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© pixabay_yoyolang

Süße Ideen für kleine und große Anlässe

Ob für Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen oder einfach zum gemütlichen Nachmittagskaffee - mit wenigen Handgriffen lassen sich wunderbare Blechschnitten und raffinierte Cremedesserts zaubern, die garantiert alle begeistern. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit einfachen Grundzutaten und kreativer Dekoration echte Hingucker auf den Tisch bringen. Der Kurs bietet viele praktische Tipps, einfache Rezepte und jede Menge Inspiration für den nächsten süßen Anlass. Backen soll vor allem Freude machen!

Termin: Fr., 13. Mrz. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Mittelschule Haus im Ennstal
Referentin: Christina Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Mit der Natur kraftvoll in den Frühling starten: Wie du mit Pflanzen vor deiner Haustür deinen Stoffwechsel in Schwung bringst

Im Frühling tut es uns gut, alten Ballast loszuwerden, unseren Organismus von Giftstoffen zu befreien und unserem Stoffwechsel neuen Schwung zu verleihen. Besonders im Frühling stehen uns viele Pflanzen zur Verfügung, deren Inhaltsstoffe eine wahre Wohltat für uns sind. Wir wenden uns in diesem Workshop regionalen Pflanzen, deren Wirkstoffen und unterschiedlichsten Methoden ihrer Nutzung zu. Von der Herstellung deiner eigenen Pflanzenkapseln, über Teezubereitungen und Wickel begleitet dich dieser Workshop, um kraftvoll in den Frühling zu starten.

Termin: Sa., 21. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Marietta Rothwangl, Naturpädagogin
Kosten: € 43,00 (inkl. Unterlagen)



© pixabay_Radabz

Suppenvielfalt neu entdeckt - Genuss zum Löffeln

Suppen haben immer Saison und sind einfach, sättigend und schnell zubereitet. Tauchen Sie ein in die Welt der Suppenvielfalt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man aus einfachen Zutaten aromatische Brühen, cremige Suppen und deftige Eintöpfchen zaubert - von klassisch bis kreativ, von leicht bis herhaft. Gemeinsam schnippele, röhren, würzen und probieren wir natürlich ausgiebig.

Termin: Sa., 18. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Mittelschule Haus im Ennstal
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Wilde Wald- und Wiesenküche Wildgemüse und Kräuter am Teller

Auf unseren Wiesen wachsen allerlei schmackhafte Schätze. Wir zeigen Ihnen wie Sie aus wild wachsenden Gemüsesorten und Kräutern ganz besondere Gerichte zaubern können.

Termin: Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Schnell, frisch, regional Kochen kann so einfach sein!

Bunte Küche mit heimischen Zutaten - gesund genießen für Groß und Klein. Sie wollen schnell etwas Leckeres auf den Tisch zaubern ohne lange Zutatenlisten und mit gutem Gewissen?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einfachen Rezepten und regionalen Lebensmitteln im Handumdrehen gesunde, kreative Gerichte zubereiten. Gemeinsam entdecken wir, wie gut heimisches Gemüse, frische Kräuter und kurze Transportwege der Zutaten schmecken können. Tun Sie Ihrem Körper mit jeder Mahlzeit etwas Gutes und kochen Sie sich glücklich!

Termin: Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Mittelschule Weißenbach an der Enns
Referentin: Johanna Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Grill & Chill Feuer und Flamme für die nächste Gartenparty!

Leidenschaft zum Genießen und die Freude an frischen und hochwertigen Produkten werden beim Grillen vereint. Als Inspiration für die nächste Grillerei holen wir in diesem Kurs gemeinsam einige heiße Eisen aus dem Feuer. Auch die Zubereitung des klassischen Steaks darf dabei natürlich nicht fehlen.

Termin: Sa., 09. Mai 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Reiter

Grill- und Partygebäck

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofüllung, mit Käse überbacken oder mit Kräutern bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil des Kurses. In die Mitte vom Tisch gestellt können diese Backstücke dann als Fingerfood verzehrt werden. Dieser Kurs ist für alle, die neue Inspiration für pikantes Gebäck suchen und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen.

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



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. Lebensstil, ausgewogene Ernährung, spezielle Lebensmittel fördern die Hormonbalance und tragen dazu bei um das körperliche und seelische Wohlbefinden zu unterstützen.

Termin 1: Do., 09. Apr. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Termin 2: Do., 16. Apr. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr
Ort: GH Rinegger Holzstüberl, Rinegg
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00

Die frische KochSchule®

Standort Leoben

Frische KochSchule Leoben

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

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



Grundkochkurse

Man(n) kocht - ein Kochkurs für Männer

Termine: Fr., 14., 21. Nov. und 05. Dez. 2025,
3 Einheiten, jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Renate Emmerstorfer
Kosten: € 165,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Vitello vital - Kalb komplett köstlich

Termin: Do., 16. Apr. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Renate Emmerstorfer
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Glutenfrei

Glutenfrei - Germgebäcke und Brot

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Jahreszeitenküche

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Lebkuchenvariationen - Vorboten des Weihnachtsfestes

Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Aus der süßen Küche

Gugelhupf - Tradition trifft Moderne

Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Tarte-Liebe am Valentinstag

Termin: Fr., 13. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 79,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Sweet Table „Osteredition“

Termin: Fr., 27. Mrz. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 79,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Das Kochbuch der

Steirischen Seminarbäuerinnen

mit den besten Rezepten für den Alltag und Festtag. **Kosten:** € 19,90

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





Cookinare

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

Anmeldung: E blk@lk-stmk.at

Kosten: € 30,00 je Kurs



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: 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



www.gscheitessen.at

[G'schick Essen](#) [Die frische KochSchule](#) [Seminarbäuerinnen](#) [Vorträge und Workshops](#) [Die steirische Ernährungspyramide](#) [Wissenswertes](#)



Foto: Barbara Majcan

UNSER SERVICE FÜR

- BäuerInnen
- KonsumentInnen
- Schulen



ALLE INFOS RUND UM:

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

- Ernährung
- Seminarbäuerinnen
- Vorträge und Workshops
- Frische Kochschule



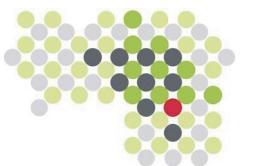
G'SUND BLEIBEN
AM HOF



happy-am-hof.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!



Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:

STEIERMARKHOF
T 0316/8050-7111
E office@steiermarkhof.at
I www.steiermarkhof.at



Bildungs-gutscheine



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

Das aktuelle Bildungsprogramm und die allgemein gültigen Geschäftsbedingungen (AGB) finden Sie unter www.stmk.lfi.at



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



© Goodlife studio / Gettyimages

RECHT(e) haben!



Vortragsreihe für Frauen in der Landwirtschaft



Alle Termine, Infos und Anmeldung unter www.baeuerinnen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Zertifikatslehrgänge

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

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



Altes Wissen aus der Natur

Start: Di., 14. Okt. 2025, 08:30 bis 16:30 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 Obersteiermark

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

Fotos: stock.adobe.com (wenn nicht anders angegeben)
Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 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.

Biologische Landwirtschaft

Bildungsprogramm 2025/26

Für die Bildungssaison 2025/26 hat Bio Ernte Steiermark wieder ein umfangreiches Bildungsprogramm zusammengestellt. Mit einer Vielzahl an Kursen, Workshops und Seminaren bietet das aktuelle Bildungsprogramm praxisnahe Weiterbildungsmöglichkeiten für alle, die sich für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft interessieren.

Die Anmeldung erfolgt über:

www.ernte-steiermark.at „Termine in der Region“
veranstaltungen@ernte.at

Tel. 0316/8050-7145

Wie viele Stunden brauche ich für die ÖPUL Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ ?

5 Stunden im Bereich BIO

3 Stunden im Bereich BIODIVERSITÄT

- einmalig in der ÖPUL-Periode bis 31.12.2025

Wer sich hinsichtlich der bereits absolvierten Kurse unsicher ist, kann gerne eine Kopie der Kursbestätigungen – entweder über den unten angeführten QR-Code oder per E-Mail übermitteln. Auf diese Weise kann eine verlässliche Auskunft gegeben werden, da die Daten im EAMA derzeit noch den Stand von September 2024 aufweisen.

Kurstitel	Inhalte	Ort & Zeit	Anrechnung
Gesunde Kälber in der Milch- und Mutterkuhhaltung	Praxistaugliche Tipps zur Kälberaufzucht	21.10.2025 , 9-16 Uhr Landhotel Häuserl im Wald	5 Stunden BIO
Heilpflanzen und Hausmittel bei Wiederkäuern	Schwerpunkt Verdauung, Leber und Stoffwechsel	22.10.2025 , 9-16 Uhr Landhotel Häuserl im Wald	5 Stunden BIO
Bio-Grundlagen-Auffrischungskurs Tag 1	Schwerpunkt Stallbau und Kontrolle	06.11.2025 , 9-16:15 Uhr Bioinstitut Moarhof	5 Stunden BIO
Bio-Grundlagen-Auffrischungskurs Tag 2	Schwerpunkt Weide und Grünland	07.11.2025 , 08:30-16:15 Uhr Bioinstitut Moarhof	5 Stunden BIO
Tiergesundheit auf der Weide und Alm	Almapotheker, häufige Krankheiten/Verletzungen	24.11.2025 , 9-16 Uhr Landhotel Häuserl im Wald	5 Stunden BIO

Achtung: Betriebsführer*innen, die den Bio-Grundlagenkurs für Neueinsteiger benötigen, müssen **Tag 1** und **Tag 2** des Grundlagenkurses besuchen. Alle anderen können die Tage auch unabhängig voneinander einzeln absolvieren.

**Fachberatung Biologische Landwirtschaft
BK Liezen**

Freya Zeiler, MEd
freya.zeiler@lk-stmk.at
 03612/22531-5125
 0664/602596-5125

Anfragen werden auch
gerne per WhatsApp
entgegengenommen
und bearbeitet:



Hofübergabe

Frei nach dem Motto „Übergeben, besser leben“ ist eine rechtzeitige und gut vorbereitete Übergabe bzw. Übernahme für die Übergeber, Übernehmer und auch die weichenden Geschwister von sehr großer Wichtigkeit.

Eine Übergabe ist dann gut vorbereitet, wenn es eine offene Kommunikation (fällt nicht immer leicht) zwischen allen Beteiligten gibt, damit am Ende klare Absprachen, Regelungen, Pflichten und Rechte vereinbart werden können. Hier sind naturgemäß gegenseitiger Respekt, Achtung und Wertschätzung aller Beteiligten gefragt.



© LK Steiermark Archiv

Was kann „Ihre Kammer“ für Sie in diesem Zusammenhang tun?

Wir können Ihnen eine umfassende Hofübergabeberatung am Hof anbieten und erstellen dabei gemeinsam mit Übergeber, Übernehmer und allenfalls weichenden Geschwistern ein schriftliches Übergabekonzept mit allen Vereinbarungen für den späteren Vertragssrichter. Sie wissen praktisch „was Sie wollen“ und haben das auch schriftlich, wenn Sie zum Vertragssrichter gehen. Im Zuge dieser Hofübergabeberatungen werden die Vor- und Nachteile der unterschiedlichsten vertraglichen Regelungen besprochen, wie etwa Allein- oder Miteigentum, Scheidungsklauseln, Absicherung der Übergeber, Absicherung des Schwiegerkindes, Wohnungsrechte, Pflege und Betreuung, Pflichtteile, sozial- und steuerrechtliche Auswirkungen, Förderungen u.a..

Für diese Leistungen ist ein Unkostenbeitrag von 180 € zu entrichten und eine rechtzeitige Terminvereinbarung notwendig.

Kurze mündliche Beratungen und Einzelauskünfte zu diesem Thema sind in der Bezirkskammer gegen Terminvereinbarung (T 03612 22531 5102) auch möglich.

Auch der Volksmund hat dazu einen klugen Spruch: „Übergeben soll man mit der warmen und nicht mit der kalten Hand!“

Ihr Kammersekretär
Dipl.-Ing. Herwig Stocker

Sprechtag der Rechts-, Sozial- und Steuerabteilung Allgemeinrecht – Sozialrecht - Steuerrecht in der Bezirkskammer Liezen 2025

Montag

- 13. Oktober**
- 10. November**
- 1. Dezember**

Voranmeldungen unter:

RE – Fr. Ranner:	0316/8050-1247
SO – Hr. Klammler:	0316/8050-1427
ST – Fr. Reiterer:	0316/8050-1256

TAG DER STEIRISCHEN BERGBAUERN

Berglandwirtschaft - junge Kraft mit Innovation!

Samstag, 15. November 2025

GASEN (Kultursaal) - Bezirk Weiz

8:30	Kaffee und Kuchen
9:00	Eröffnung und Begrüßung Landeskammerrat Norbert Narnhofer
9:15	"Die Situation der Bergbauern in der Steiermark" Ing. Fritz Stocker, DI Stefan Steirer
9:30	"Was kann Brüssel für die Bergbauern tun?" <ul style="list-style-type: none"> Norbert Lins, Stv. Vorsitzender des EU-Agrarausschusses, Deutschland • Landesrätin ÖR Simone Schmiedtbauer und Kammerpräsident ÖR Andreas Steinegger • Podiumsdiskussion
11:30	Junge Bergbäuerinnen und -bauern berichten <ul style="list-style-type: none"> Rinder- und Waldbauer - Andreas Schöberer Gemeinschaftsinitiative "Vom Jogi" - Kräfte bündeln Hofheldin - Bergbauernhof in weiblicher Hand - Bernadette Piebler I bin a Bergbauernbua/dirndl - Videostatements aus der Region
13:00	Feierlicher Abschluss

Moderation - Landeskammerrat Karl Brandner

Rahmenprogramm - Infostände & Musik - Verlosung - Speisen & Getränke

Wir bitten um Anmeldung bis Montag, 10. November 2025 unter 03172/2684

Tagungsbeitrag: € 10,- (inkl. Snacks, Rindfleischsuppentopf)

Update Pflegegeldinstufung

Frau N., eine Landwirtin aus der Südoststeiermark hatte seit ihrem Schlaganfall große gesundheitliche Probleme. Deshalb konnte sie viele Arbeiten des täglichen Lebens (Körperpflege, Kochen, Einkaufen, Putzen, Wäsche waschen und vieles mehr) nicht mehr selbst verrichten. Auch Arzt- oder Behördenwege waren ohne fremde Hilfe nicht möglich. Da sich ihr Gesundheitszustand aber laufend verschlimmerte und sie auch schon mobile Pflege in Anspruch nehmen musste, hat sie einen Antrag auf Pflegegeld gestellt. Die Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen hat ihr nach einer Untersuchung die Stufe 2 zuerkannt. Aufgrund der ständigen hohen Sturzgefahr sowie der beginnenden Inkontinenz hat sich der Sohn an die Landeskammer mit der Bitte um Durchsicht der Befunde und einer eventuellen Klage beim Sozialgericht gewandt. Da die Rechtsabteilung durchaus mögliche Erfolgsschancen gesehen hat, wurde im Auftrag der betroffenen Patientin eine Klage beim Sozialgericht Graz eingebracht. Im Rahmen der darauf folgenden Sachverständigenuntersuchung konnte nun sogar ein Pflegeaufwand von über 120 Stunden im Monat festgestellt werden und wurde anlässlich einer Gerichtsverhandlung, bei der die Patientin natürlich nicht anwesend sein musste, ein Vergleich geschlossen. Frau N. bekommt nun rückwirkend ab Antragstellung statt des monatlichen Pflegegeldes der Stufe 2 (entspricht € 370,30) sogar ein Pflegegeld der Stufe 3 (entspricht € 577,--) monatlich überwiesen, damit sie nun ihre Pflegeleistungen, die sie benötigt, besser organisieren und bezahlen kann.

Grundsätzlich haben Personen, die aufgrund einer körperlichen, geistigen oder psychischen Behinderung zumindest 6 Monate lang einer ständigen Betreuung bedürfen und deren Pflegebedarf monatlich durchschnittlich mehr als 65 Stunden beträgt, Anspruch auf Pflegegeld.

Der Antrag auf Pflegegeld muss bei der Sozialversicherung gestellt werden, die die Pension ausbezahlt. Falls betroffene Landwirt:innen mit dem darauf folgenden Bescheid der Sozialversicherung nicht einverstanden sind, können sie sich an die jeweilige Bezirksbauernkammer oder Landeskammer wenden. Die Unterstützung erstreckt sich von der Beratung über die Klagseinbringung bis zur Vertretung in den Gerichtsverhandlungen. Die Erfolgsaussichten können natürlich nur im Einzelfall beurteilt werden. Allerdings ist

es erforderlich, sich innerhalb der Rechtsmittelfrist an uns zu wenden, welche auf den betreffenden Bescheiden steht und beim Pflegegeld 3 Monate beträgt. Für Anfragen stehen wir gerne unter den Telefonnummern (0316) 8050 DW 1248 Mag. Lichtenschopf-Fischer, oder DW 1255 Mag. Ahorner zur Verfügung.

Nähere Infos siehe Pflegegeldmerkblatt der LK Steiermark

Mag. Silvia Lichtenschopf-Fischer



Steiermärkische SPARKASSE | 200 JAHRE #glauban dich

**Wenn es um unsere Landwirtschaft geht:
Steiermärkische Sparkasse.**

Claudia und Günter Lederer, Biohof Lederer, Ebersdorf

Unser Experte berät Sie gerne:



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

steiermaerkische.at/landwirtschaft

Urlaub am Bauernhof



Bildungssaison 2025/26

Vorgeschmack auf das neue Bildungsprogramm

Im Herbst startet die neue Bildungssaison für bäuerliche Vermieterinnen und Vermieter und bietet ein buntes Repertoire an Schulungen, Seminaren und Webinaren.

Von rechtlichen Themen, über den Erfolgsfaktor „Housekeeping“ bis hin zu praktischen Kulinarik-Seminaren ist ein buntes Programm geschnürt. Auch das Thema KI wird weiterhin seinen Einzug halten.

Ein besonderes Augenmerk wird in der kommenden Bildungssaison auch wieder auf die Themen Recht und Steuer gelegt. Von Gewerberecht über Trinkwasserrecht und steuerliche Möglichkeiten, sowie Bäderhygiene sollte man als bäuerlicher Unternehmer gut informiert sein. Diese Angebote sind als Webinare vorbereitet und somit unkompliziert von Jedermann und Jederfrau erreichbar.

Das aktuelle Bildungsprogramm für bäuerliche Vermieter:innen finden Sie hier:



Kursanmeldungen beim LFI Steiermark unter 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

Detaillierte Kursübersicht unter www.stmk.lfi.at



Zertifikatslehrgang „Urlaub am Bauernhof“

Gastfreundschaft leben, regionale Vielfalt zeigen und den eigenen Hof erfolgreich als Urlaubsziel positionieren – genau darum geht es im Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof. Das LFI Steiermark bietet mit dieser Ausbildung eine praxisnahe Qualifizierung für Bäuerinnen und Bauern, die ihren Betrieb professionell im Bereich Vermietung weiterentwickeln möchten.

Von Gästebetreuung über Angebotsgestaltung bis hin zu Marketing und Qualitätssicherung erhalten die Teilnehmer:innen wertvolles Wissen und Werkzeuge, um ihren Hof authentisch und erfolgreich am Markt zu präsentieren.

Der Lehrgang richtet sich sowohl an Neueinstieger:innen als auch an erfahrene Gastgeber:innen, die ihr Angebot optimieren wollen.

Mit dem Zertifikatsabschluss schaffen Sie die besten Voraussetzungen, Ihren Hof als einzigartigen Urlaubsplatz in der Steiermark zu etablieren.

Nähere Informationen zum Angebot finden Sie hier:



Fachberatung Urlaub am Bauernhof Obersteiermark

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

Gemeindebäuerinnenwahlen im Winter 2025/26

Mitbestimmen. Mitgestalten. Mittragen.

Regional verwurzelt, traditionsbewusst und zukunftsorientiert – steirische Bäuerinnen stehen für gelebte Verantwortung auf ihren Familienbetrieben und auch für den ländlichen Raum – verbindend, echt und beweglich. Im Vorfeld der Landwirtschaftskammerwahl am 25. Jänner 2026 finden in den steirischen Gemeinden die Gemeindebäuerinnenwahlen statt. Wahlberechtigt sind alle kammerzugehörigen Bäuerinnen in der Steiermark.

Warum wählen? Ihre Stimme entscheidet, wer sich für die Bäuerinnen stark macht – auf der Gemeinde-, der Bezirks- und auch auf der Landesebene.

Sie möchten selbst mitgestalten? Dann bringen Sie sich ein! Gesucht werden engagierte Frauen, die mit Herz, Fachwissen und Tatkräft ihre Berufskolleginnen vertreten wollen. Ob jung oder erfahren – jede Stimme und jede Idee zählt.

Gemeinsam stark für unsere Landwirtschaft



Unsere Lehrfahrt führt uns nach Oberösterreich in die Ortschaft Mettendorf, wo sich nach dem Jahrhunderthochwasser 2002 einiges geändert hat. Gemeinsam erleben wir die verschiedenen Kräfte des Wassers: Wir besichtigen ein Wasserkraftwerk, eine Ortschaft, die sich durch den Machlanddamm, Europas größtem Hochwasserschutzprojekt, vor Hochwasser schützt und einen Rinderzuchtbetrieb, der sich an die Gefahr Hochwasser angepasst hat.

Lehrfahrt der Bäuerinnen

Hochwasserschutz in der Landwirtschaft

Freitag, 7. November 2025

Programm:

7 Uhr Abfahrt Schladming
Einstieg entlang der B320

10.30 Uhr Führung Donaukraftwerk
12 Uhr Mittagessen
14 Uhr Führung Hochwasserschutz
15.30 Uhr Betriebsbesichtigung
Rinderzuchtbetrieb Brunner mit Kaffee + Kuchen
17.30 Uhr Rückfahrt

Kosten: 45 €

Anmeldung bis **Montag, 20. Oktober 2025** in der Bezirkskammer Liezen unter der Tel: +43 (0) 3612/22531 oder per Mail an bk-liezen@lk-stmk.at

Ankunft ca. 19.30 Uhr Liezen und ca. 21 Uhr in Schladming

Anmeldungen für den **Bäuerinnentag** bis **Freitag, 24. Oktober 2025** in der BK Liezen Tel: +43 (0) 3612/22531 oder per Mail unter bk-liezen@lk-stmk.at.

E I N L A D U N G Z U M

Bäuerinnentag

Lebens.Geschichten

15. November 2025 // 9 Uhr

Fachschule Gröbming
Horstigstraße 998, 8962 Gröbming

gemeinsam eine schöne Zeit erleben
neue Impulse mitnehmen
Danke sagen

Wir freuen uns auf euch!



Die Bäuerinnen.



Schule am
Bauernhof
www.schuleambauernhof.at

Ihr Wissen wächst.



Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof

Den Teilnehmenden werden die erforderlichen organisatorischen, persönlichen & praktischen Fähigkeiten vermittelt, um Schul- oder Kindergartenbesuche auf ihrem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb zu planen und umzusetzen. Die Betriebe ermöglichen den Kindern und Jugendlichen halbtägige oder mehrtägige Hofbesuche, um ihnen ein Verständnis für das Leben und Arbeiten auf einem Bauernhof zu vermitteln.

Starttermin und Ort: GH Kirchenwirt, Aigen in Ennstal
Mo., 12.01.2026, 09.00 – 17.00 Uhr



Anmeldung:
T 0316/80501305
E zentrale@lfi-steiermark.at
I www.stmk.lfi.at

Sehr gerne laden wir Sie zur
Online-Infoveranstaltung zum
ZGL Schule am Bauernhof

am Di., 04. Nov 2025 von 19:00
bis 20:00 Uhr ein.
Nutzen Sie die Gelegenheit, um
offene Fragen zu klären und
einen persönlichen Einblick in
den Lehrgang zu erhalten.

Wir bitten um Anmeldung unter
0316/8050-1305 oder per Mail:
zentrale@lfi-steiermark.at – wir
freuen uns auf Ihre
Teilnahme!



UNSERE GEMEINSCHAFT
verbindend **wirken**
echt **sein**
beweglich **leben**



Lebensqualität
Bauernhof

Dem Leben Qualität geben!



Wir unterstützen bei:

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



www.lebensqualitaet-bauernhof.at



IN DIE RUPERTUS THERME
IN BAD REICHENHALL

20. NOVEMBER 2025

KOSTEN: 35 € FÜR DEN BUS

33,50 € TAGESEINTRITT THERME;

41,50 € TAGESEINTRITT THERME UND SAUNA

(GRUPPENTARIFE)

ANMELDUNG BIS SPÄTESTENS 6. NOVEMBER 2025
IN DER BEZIRKSKRAMMER LIEZEN UNTER DER TEL. 03612/225 31;
ODER PER MAIL UNTER BK-LIEZEN@LK-STMK.AT

GENAUER ABFAHRTSZEITEN UND ZUSTIEGSTELLEN WERDEN
RECHTZEITIG BEKANNNT GEgeben!

SAVE THE DATE – Europatage 2025

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir freuen uns, Ihnen die Termine für die kommenden Europatage an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein von Do. 27. bis Fr. 28. November 2025 mitteilen zu dürfen. Bei Interesse an einer Teilnahme bitten wir Sie, diesen Termin vorzumerken.

Top-Inhalte & Jugend aktiv eingebunden

Die Europatage finden jährlich statt und bietet dem Publikum eine hervorragende Möglichkeit, sich aktiv mit aktuellen europäischen Themen auseinanderzusetzen, wertvolle Kontakte zu knüpfen und auch an spannenden Workshops teilzunehmen.

Schwerpunkt-Themen Europatage 2025:

- Zukunft der Landwirtschaft – nachhaltig, sicher, jung
- Zwischen Gentechnik und Handelsabkommen – Ernährung und Markt im Wandel
- Landwirtschaft 4.0 – Technik trifft Tradition
- Gesellschaft, Politik und Lebensraum – Kooperationen
- Europa in Bewegung – Sicherheit, Migration, Solidarität



Laufende Informationen finden Sie
auf unserer Website:

Wir freuen uns auf Ihre aktive Teilnahme und auf interessante Tage rund um Europa!

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Anna Schindlbacher jederzeit gerne zur Verfügung:

E-Mail: anna.schindlbacher@raumberg-gumpenstein.at

Herzliche Grüße aus dem Programm-Komitee,

Franz Titschenbacher, Christian Obenaus und Dir. Johann Gasteiner



SVS - Beratungssprechstage 2025

Beratungstag - Ort		Zeit	Tag	Okt.	Nov.	Dez.
Liezen	Bezirksbauernkammer	08.30 - 13.00	Mi	-	5.	-
	Wirtschaftskammer	08.30 - 13.00	Mi	8.	-	3.
Bad Aussee	Wirtschaftskammer	08.30 - 13.00	Do	9.	6.	4.
Gröbming	Wirtschaftskammer	08.30 - 12.30	Do	9.	6.	4.
Schladming	Stadtamt	08.30 - 13.00	Fr	10.	7.	-

Bitte um Terminvereinbarung

unter **050 808 808** oder **online** unter www.svs.at/beratungstage

Moorrenaturierung und Feuchtwiesenmanagement hat im Programm Ländliche Entwicklung Einzug gefunden. Im GAP Strategieplan ist der Erhalt der biologischen Vielfalt verankert und die Wiederherstellungsverordnung der EU zur Verbesserung und Erweiterung der Artenvielfalt betrifft Maßnahmen auf freiwilliger Basis. Frische und mäßig feuchte Standorte weisen das höchste Ertragspotenzial auf (hochwertige Futterpflanzen mit optimalen Standortsbedingungen) und können bei ausreichender Wärme und ausgewogener Düngung am intensivsten bewirtschaftet werden. Nasse, trockene, halbtrockene, wechseltrockene und feuchte Standorte besitzen ein niedrigeres Ertragspotenzial, daher ist eine extensivere Bewirtschaftung notwendig, die Ertragssicherheit ist geringer. Vor allem auf nassen Standorten ist der Mähzeitpunkt schwer kalkulierbar. Anhand der Pflanzenartenzusammensetzung können Feuchtwiesen- und Moorstandorte bestimmt werden. Auf Graslandflächen mit niedrigerem Ertragspotential kann mit einer extensiveren Bewirtschaftung die Artenvielfalt erhöht werden. Grundwasserbeeinflusste Böden (Gley, Augley, Auboden, Anmoor, Niedermoor) können langanhaltende Trockenheit (fehlende Niederschläge) kompensieren, wenn die Pflanzenwurzeln das Grundwasser erreichen oder ihren Wasserbedarf aus dem kapillar aufsteigenden Grundwasser decken. Auf sandreichen Böden kann das zu erheblichen Ertragsminderungen führen, wenn die Pflanzenwurzeln den Anschluss an das Grundwasser verlieren. Sind die Flächen drainiert, besteht bei großen Trockenperioden die Gefahr, dass durch das Absinken der Grundwasserstände die Pflanzenwurzeln den Anschluss zum Wasser verlieren, was zu Ertragseinbußen führt.

Durch gezielte Förderung der Lebensraum- und Vegetationstypenvielfalt am landwirtschaftlichen Betrieb kann das Risiko eines trockenheitsbedingten Grundfuttermangels verminder werden. Streuwiesen, die nur einmal jährlich gemäht und nicht gedüngt werden, befinden sich im Ennsboden v.a. in Schutzgebieten. In den letzten 20 Jahren erfolgte in der Steiermark ein Flächenanstieg um 20%. Das Mähgut wird als Einstreu in den Ställen verwertet.

Feuchtwiesen tragen wesentlich zur Absicherung der Grundfutterversorgung in trockenen Jahren bei, daher ist die Erhaltung und Wiederherstellung von intakten Feuchtwiesen eine wichtige Strategie zur Anpassung an Klimaveränderungen.

HBLFA Raumberg-Gumpenstein Landwirtschaft



Mayer, R., Gahbauer, C., Bohner, A.,
HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Foto: Gahbauer, C., 2025, „RekultIrisWiese in Trautenfels“ zwischen Eisenbahn und Bundesstraße

bezahlte Anzeige



Agrarbildungscenter
HAFENDORF

Tage der offenen Schule
30.-31. Oktober 2025

Land- und Forstwirtschaft

Maschinenbautechnik im 4. Jahrgang

Land- und Ernährungswirtschaft



- Pferdewirtschaft
- Green Care



Ab 10:00 Uhr,
um Anmeldung wird gebeten:
Tel. 03862 - 310 03 - 10



Das Land
Steiermark
Lebensressort

bk-liezen@lk-stmk.at

19



besser bauen.

LANDWIRTSCHAFTSBAU

Planen Sie Ihre Halle jetzt
ganz einfach mit unserem
HALLENKONFIGURATOR!



Bauen für die ZUKUNFT. Nachhaltig aus HOLZ. MIT HAAS.

Ihr Partner für Hallen, Ställe & Dachkonstruktionen.

www.haas-landwirtschaftsbau.at | info@haas-fertigbau.at | +43 3385 6660

Landmarkt
Technik Center

Landmarkt KG
Technik Center Aigen - Maschinenhandel
8943 Aigen i.E., Nr. 92
03682/24 355
maschinenhandel.aigen@landmarkt.at

Komm zum

Treff[Punkt]
Wald- & Forstwirtschaft

Samstag, 11. Okt. 2025
09:00 - 16:00 Uhr

Technik Center
Aigen i. E.



Aktionsmodell Holzknecht Seilwinde HS 650S

- 6,5 Tonnen Zugkraft
- breites 1.900mm Schild
- 100m gehämmertes 10mm Seil
- 2 Gleiter, 1 Endhaken
- inkl. Kippstop, Notbedienung
Seilausstoß/Seileinlaufbremse,
Holzknecht Autec Funk und Gelenkwelle

Bei Kauf einer Holzknecht Seilwinde
HS 650S bekommst du eine
Stihl Motorsäge MS 261 GRATIS dazu!*



*Angebot nur gültig am 11.10.2025 in Aigen.

Ein Landmarkt Unternehmen

landmarkt.at