



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 ebnet 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.

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

Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern

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

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung: **Regional LFI Obersteiermark**

T 03862/51955-4111 oder

E obersteiermark@lfi-steiermark.at

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: Hofübergabe 2.0 Familiengenossenschaft als Zukunftsmodell

Termin: Mi., 28. Jän. 2026, 08:30 bis 12:00 Uhr

Referent:innen: Mag. 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



Ausbildungskurs gem. §6 Abs.10 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz

Ausbildungskurs für jene Personen, die die Ausbildungsbesecheinigung das erste Mal beantragen wollen, die aber KEINE landwirtschaftliche Ausbildung (Facharbeiterbrief oder höherwertig) nachweisen können.

Termine: Mi., 11. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
Do., 12. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr und
Fr., 13. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Kosten: € 362,00 | gefördert € 123,00

PS

Getreide- und Alternativenbautag

Termin: Fr., 13. Feb. 2026, 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

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

Kosten: € 30,00

Landwirtschaftliche Pilzzucht

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

Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent: Klaus Grübler

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

Fortbildungskurs gem. § Abs. 11 Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012

PS

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Anrechnung: 5 Stunden Pflanzenschutz
Referent: DI Andreas Achleitner
Kosten: € 144,00 | gefördert € 49,00

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



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

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: Getreide- und Alternativenbau

PS

Termin: Di., 10. Feb. 2026, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

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

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

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

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



Almwirtschaft

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



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

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 Hübner, Mag.^a Katrin Blindhofer, Patrick Gritz BSc., DI Martin Strobl
Kosten: € 176,00 | gefördert € 60,00



Bio Ernte Steiermark

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

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

Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

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





Tierhaltung

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

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



TGD Grundausbildungen Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Geflügelhaltung

Termin: Di., 13. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Schweinehaltung

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Rinderhaltung

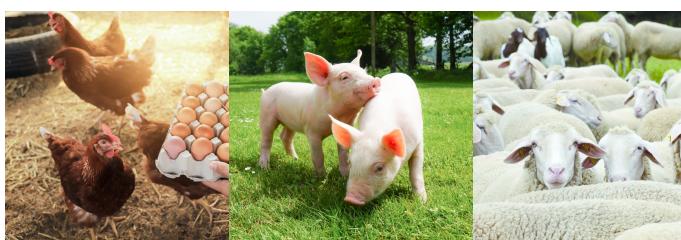
Termin: Do., 15. Jän. 2026, 08:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Kobenz, Kobenz
Kosten: € 162,00 | gefördert € 55,00

Schaf- und Ziegenhaltung

Termin: Fr., 13. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

Termin 1: Di., 20. und Mi., 21. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Termin 2: Di., 17. und Mi., 18. Mrz. 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



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

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

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Dr. Norbert Tomaschek
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 229,00 | gefördert € 78,00

Legehennenhaltung im kleinen Stil Eine effiziente Lösung für Einsteiger:innen

Termin: Do., 19. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent:innen: Mag. ^a Beate Katharina Schuller, Dr. Patrick Birkl, Anton Koller
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Eutergesundheit: Erkennen - Verstehen - Verbessern

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: DI. ⁱⁿ Gertrude Freudenberg
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

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



Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen

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

TGD

Webinar: Parasiten bei Neuweltkamelen

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

TGD

Webinar: Fachtag Rind - Mutterkuhhaltung und Rindermast

Termin: Fr., 23. Jän. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00

TGD

Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute - Zuchtstutenmanagement

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

TGD

Webinar: Milchwirtschaftstag 2026

Termin: Fr., 06. Feb. 2026, 08:45 bis 15:00 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

TGD

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

TGD

ONLINE

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

TGD

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

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht - Fütterung und Management

TGD

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

Webinar: Die Bedeutung der Klaupflege für gesunde Kühe

TGD

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

Webinar: Sensorbasiertes Brust- erkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb

TGD

Termin: Mi., 18. Mrz. 2026, 14:00 bis 15:45 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Bedarfsgerechte Fütterung in der Schafhaltung

TGD

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

i

Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!



LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram



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



Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste

Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Betrieb Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 209,00 | gefördert € 71,00

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.ⁱⁿ 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

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: Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof

Termin: Do., 05. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Referentinnen: Andrea Schmidhofer, Mag.^a Renate Schmoll, Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 109,00 | gefördert € 37,00

Webinar: Canva für Fortgeschrittene

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

Webinar: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen für meine Gäste!

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



ONLINE

Webinare Natur und Garten

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

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



Webinar: Kräuterrecht

Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Claudia Lenger
Kosten: € 76,00 | gefördert € 38,00



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



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

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin 1: Di., 20. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Termin 2: Di., 03. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referent: Dipl.-Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier oder Florian Timmerer-Maier
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Grundlagen der Käseherstellung - 2-tägiger Praxiskurs Weich-, Schnitt- und Hartkäse

Termine: Fr., 23. und Sa., 24. Jän. 2026,
jeweils von 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Erfolgreiche Agrarkommunikation in der Direktvermarktung – der Schlüssel zu mehr Wertschöpfung

Termine: Mi., 04. Feb. 2026 von 09:30 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 228,00 | gefördert € 98,00

Feta und Mozzarella - Praxiskurs

Termine: Fr., 06. Feb. 2026 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 228,00 | gefördert € 98,00

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

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

Herstellung von Speiseeis für bäuerliche Direktvermarkter:innen

Termine: Fr., 13. Mrz. 2026 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: Rainer Zink
Kosten: € 228,00 | gefördert € 98,00

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
Referent: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 46,00

ONLINE

Webinare Direktvermarktung

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

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



Webinar: Einkauf mit allen Sinnen - Basics für die Gestaltung von Hofläden

Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent: 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
Referent: 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
Referent: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 46,00



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



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: 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

Vielfältiges Gebäckkörberl 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: Mi., 14. Jän. 2026, 16:00 bis 20:00 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

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

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



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



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

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



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 Germespeisen 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

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 garantieren 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



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: Mi., 18. Mrz. 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Volksschule Trieben, Trieben
Referentin: Corina Kohlbacher
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



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



© pixabay_Ragabdz

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 Eintöpfe zaubert - von klassisch bis kreativ, von leicht bis herhaft. Gemeinsam schnippen, rühren, 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

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



Schule am Bauernhof

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

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

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

Kräuterpädagogik

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

Obstbaumwärter:in/Obstbaumpfleger:in

Start: Fr., 23. Jän. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 166 Unterrichtseinheiten
Ort: noch offen

Reitpädagogische Betreuung - FEBS®

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

Cookinare



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

Anmeldung: blk@lk-stmk.at
Kosten: € 30,00 je Kurs

ONLINE

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

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

10%
Frühbucher
Bonus

Sichern Sie sich unseren
Frühbucherbonus für Zertifikatslehrgänge!

Bei Anmeldung einen Monat vor
Kurstart erhalten Sie 10 % Rabatt!