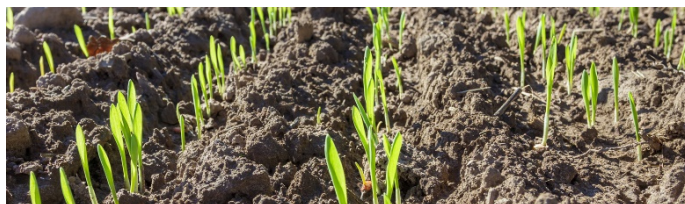




## Unternehmensführung

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

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



## Pflanzenproduktion

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

Anmeldung: LFI Steiermark  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Barbara Kiendlspurger  
**Kosten:** Die Teilnahme ist kostenfrei.  
**Anmeldung:** Regional LFI Obersteiermark  
T 03862/51955-4111 oder  
E [obersteiermark@lfi-steiermark.at](mailto:obersteiermark@lfi-steiermark.at)

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

**Ausbildungskurs für jene Personen, die die Ausbildungsbescheinigung 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

## Getreide- und Alternativenbautag

PS

**Termin:** Fr., 13. Feb. 2026, 08:30 bis 11:30 Uhr  
**Ort:** Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz  
**Anrechnung:** 1 Stunde Pflanzenschutz  
**Referent:innen:** DI<sup>in</sup> Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer  
**Kosten:** € 30,00

## Webinare

### Unternehmensführung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

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



### Webinar: Hofübergabe 2.0 Familiengenossenschaft als Zukunftsmodell

**Termin:** Mi., 28. Jan. 2026, 08:30 bis 12:00 Uhr  
**Referent:innen:** Mag.<sup>a</sup> Andrea Gauster-Tesch, Bernadette  
Titschenbacher, Franz Titschenbacher  
**Kosten:** € 115,00 | gefördert € 39,00

## 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:** KühnbreinMost, 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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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:** DI<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> 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 Grübler  
**Kosten:** € 253,00 | gefördert € 86,00



## Almwirtschaft

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

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



## 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 Hübler, Mag.<sup>a</sup> Katrin Blindhofer, Patrick Gritz BSc., DI Martin Strobl  
**Kosten:** € 176,00 | gefördert € 60,00

i



## Bio Ernte Steiermark

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

Die Kurse und Seminare stehen allen interessierten 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](mailto:steiermark@ernte.at)  
I [www.ernte-steiermark.at](http://www.ernte-steiermark.at)





## Tierhaltung

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

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



## TGD 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

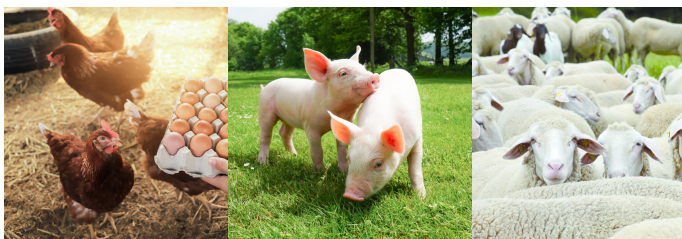
#### Schaf- und Ziegenhaltung

**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](mailto: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.<sup>a</sup> Beate Katharina Schuller, Dr. Patrick Birkel, 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.<sup>in</sup> 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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)



### Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen

TGD

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

### Webinar: Fachtag Rind - Mutterkuhhaltung und Rindermast

TGD

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

### Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute - Zuchtstutenmanagement

TGD

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

### Webinar: Milchwirtschaftstag 2026

TGD

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

### Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

TGD

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

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.<sup>in</sup> Elisabeth Stöger  
**Anrechnung:** 2 Stunden TGD  
**Kosten:** € 118,00 | gefördert € 40,00

### Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht - Fütterung und Management

TGD

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

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

TGD

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

### Webinar: Sensorbasiertes Brunst- 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  
**Referentin:** 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](http://www.stmk.lfi.at)

Anmeldung: LFI Steiermark  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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.<sup>in</sup> 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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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.<sup>a</sup> Renate Schmoll, Mag.<sup>a</sup> 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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)



### Webinar: Kräuterrecht

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



## Direktvermarktung

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

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



## 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:in:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> 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  
**Referentin:** DI<sup>in</sup> 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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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:** DI<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> Irene Strasser BEd.  
**Kosten:** € 46,00



## Gesundheit und Ernährung

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

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark  
T 03862/51955-4111 oder  
E [obersteiermark@lfi-steiermark.at](mailto:obersteiermark@lfi-steiermark.at)



## 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. Jan. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr  
**Ort:** ÖHA Öblarn Haus für Alle, Öblarn  
**Referentin:** Michelle Maderebner  
**Kosten:** € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR  
BAUER  
INNEN



## Strudelwerkstatt Lass dich kulinarisch einwickeln

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pffrigen 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. Jan. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr  
**Ort:** Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal  
**Referentin:** Simone Reiter  
**Kosten:** € 39,00 (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 herzhaft 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

## Vielfältiges Gebäckskörbchen 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 herzhaft.

**Termin 1:** Mi., 14. Jan. 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



## 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 herzhaften 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 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

## 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



## 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 Lammes 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 Pestofülle, 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



## 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 herzhaft. Gemeinsam schnippeln, 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

## 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

## Cookinare

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

**Anmeldung:** E [blk@lk-stmk.at](mailto:blk@lk-stmk.at)  
**Kosten:** € 30,00 je Kurs



ONLINE

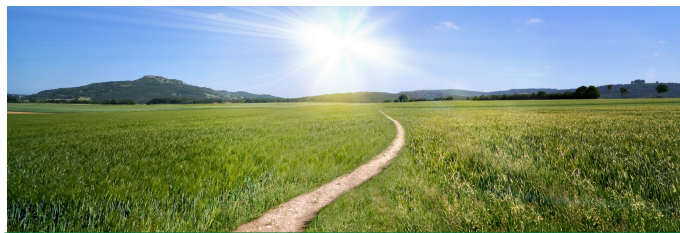
**Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!**

### Cookinar: Spezialbrote - Vollkorn und eiweißreiche Brote

**Termin:** Do., 29. Jän. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr  
**Referentin:** Ing.<sup>in</sup> 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



## Zertifikatslehrgänge

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

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



### 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

10%  
Frühbucher  
Bonus

**Sichern Sie sich unseren  
Frühbucherbonus für Zertifikatslehrgänge!**

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