

BILDUNGS **PROGRAMM** 2024/25

Regional LFI Oststeiermark





LANDWIRTSCHAFT

- Unternehmensführung
- Pflanzenproduktion
- Biolandbau
- Tierhaltung
- Almwirtschaft

Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



NATUR UND GARTEN

- Kräuterkurse
- Gartenkurse
- Naturpädagogik

Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Natur und Garten“ finden Sie online.



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Lebensqualität“ oder „Kreativität“ finden Sie online.



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- Gesundheit
- Frische Kochschule

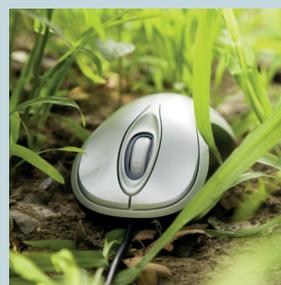
Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ finden Sie online.



DIENSTLEISTUNGEN & EINKOMMENSKOMBINATION

- Urlaub am Bauernhof
- Direktvermarktung
- Green Care
- Seminarbäuerinnen

Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Dienstleistungen und Einkommenskombinationen“ finden Sie online.



DIGITALISIERUNG & TECHNIK

- Technik
- Digitales Lernen

Abscannen, Informieren, Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



INHALT

- 3 UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 4 PFLANZENPRODUKTION
- 8 TIERHALTUNG
- 11 FORSTWIRTSCHAFT
- 12 DIREKTVERMARKTUNG
- 13 URLAUB AM BAUERNHOF
- 14 NATUR UND GARTEN
- 16 PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT
- 19 GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG
- 25 FRISCHE KOCHSCHULE
- 26 COOKINARE
- 27 ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE
- 28 VERSTEIGERUNGEN

SYMBOLS & ABKÜRZUNGEN



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



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



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



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



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



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



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

BK	Bezirkskammer
BS	Buschenschank
Fam.	Familie
GH	Gasthaus
BB	Bezirksbäuerin
(L)FS	(Landwirtschaftliche) Fachschule
gefördert	Dieser Kurs ist gefördert gem. LE14-20. www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

Für aktive Kammermitglieder der Steiermärkischen Landarbeiterkammer gibt es die Möglichkeit einer Bildungsförderung. Förderbedingungen, Voraussetzungen sowie Formulare zur **LAK-Bildungsförderung** erhalten Sie online unter www.lak-stmk.at.



UNTERNEHMENSFÜHRUNG

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



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

Bäuerliche Hofübergabe

Die Hofübergabe/-nahme ist im Laufe der Zeit für jede:n Betriebsleiter:in etwas Besonderes und soll in diesem Seminar thematisiert werden.

Die Hofübergabe fordert bei allen Beteiligten Geduld, Einfühlungsvermögen, Verständnis und Rücksichtnahme.

Im Seminar werden die rechtlichen, sozialrechtlichen und förderungsrelevanten Fragen als auch die zwischenmenschlichen und persönlichen Aspekte bei der Hofübergabe/-nahme besprochen.

Südoststeiermark

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Kultursaal Mühldorf 166
Referent:innen: Mag.^a Renate Schmolli
Mag. Walter Zapfl
Mag.^a Silvia Lichtenschopf-Fischer
KS Ing. Johann Kaufmann

Weiz

Termin 1: Do., 14. Nov. 2024, 19:00 bis 22:30 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg
Termin 2: Mi., 04. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Sperl (Grillwirt), Passail
Termin 3: Do., 06. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Hotel Restaurant Allmer, Weiz
Referenten: KS DI Johann Rath
Dominik Grabner

Hartberg-Fürstenfeld

Termin 1: Mi., 29. Jan. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Schöngrundner, Grafendorf
Termin 2: Di., 27. Mai 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt
Referent:innen: Mag.^a Renate Schmolli
Mag. Walter Zapfl
Mag.^a Silvia Lichtenschopf-Fischer
KS Ing. Manfred Oberer, BA
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer
oder E oststeiermark@lfi-steiermark.at
Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei

**Weinverkauf und Weinsensorik -
Umsatzsteigernde Maßnahmen im Weinverkauf**

Sie produzieren selber Wein und möchten Ihr Produkt kundengerecht beschreiben und erfolgreich verkaufen? Sie möchten mehr Sicherheit in der Anleitung von Verkostungen und im Weinverkauf erlangen?

Ziel des Seminars ist es, eine für Kund:innen verständliche Sprache des Weinverkaufs zu üben und zu festigen. Sie erweitern Ihr Basiswissen in den Bereichen Verkostungstechnik, Weinbeschreibung und Gläserkunde.

Termin: Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referent: Ljubo Vuljaj, BEd
Kosten: € 288,00
 € 98,00 gefördert
Anmeldung: LFI Steiermark,
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark

**WEBINARE UNTERNEHMENSFÜHRUNG**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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

**Webinar: Pachten und Verpachten**

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent:in: Mag.^a Maria Pucher, DI Hans-Jürgen Reinprecht
Kosten: € 103,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Nebenerwerbslandwirte aufgepasst!

Termin: Di., 17. Dez. 2024, 15:00 bis 19:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 132,00
 € 45,00 gefördert

Webinar: Von der Idee zum Geschäftsmodell

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 15:00 bis 17:00 Uhr
Referent: DI (FH) Peter Stachel
Kosten: € 103,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Kleine Helfer für den Alltag

Termin: Do., 08. Mai 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referenten: Florian Krippel BSc., Florian Köck
Kosten: € 94,00
 € 32,00 gefördert

Webinar: KI in der Landwirtschaft - Was ist realistisch?

Termin: Mo., 12. Mai 2025, 16:00 bis 17:00 Uhr
Referenten: Robert Zinner BSc., Peter Riegler-Nurscher
Kosten: € 74,00
 € 25,00 gefördert

**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

**Fortbildungskurs gem. § 6 Abs. 11 des
Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012**

PS

Für den Erwerb, die Verwendung und Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, die für die berufliche Verwendung zugelassen sind, ist es notwendig, eine Ausbildungsbescheinigung zu besitzen.

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 10. Dez. 2024, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Hotel Restaurant Allmer, Weiz

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Anrechnung: 5 Stunden Pflanzenschutz
Referent: DI Andreas Achleitner
Kosten: € 144,00
 € 49,00 gefördert

Maisbau- und Pflanzenschutztag

BDiv PS

Im Rahmen dieser Fachtage erhalten Sie aktuelle Informationen rund um den Maisanbau.

Termin: Do., 09. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Veranstaltungsstätte Lassnitzthal, Gleisdorf

Termin: Di., 14. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch-Goritz

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 21. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Kaufmann, St. Stefan im Rosental

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BS Burger, Großsteinbach

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz
 1 Stunde BIO-Biodiversität
Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel
 DI Dr. Karl Mayer

Kürbisbautag

BDiv PS

Die Kürbisfachtage vermitteln Wissen rund um den steirischen Ölkürbis. Auch 2025 werden im Rahmen dieser Fachtage in den verschiedenen Regionen unterschiedliche fachliche Schwerpunkte gesetzt.

Termin: Mi., 08. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf

Termin: Do., 09. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Halbenrain, St. Martin

Termin: Di., 14. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
2 Stunden BIO-Biodiversität

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

Kosten: € 30,00

Getreide- und Alternativenbautag

BDiv PS

Bei diesen Veranstaltungen beschäftigen Sie sich mit aktuellen Fragen im Bereich Anbau von Getreide und mit sogenannten Alternativen (Anbau, Sorten, Düngung usw.) sowie mit Pflanzenschutzmaßnahmen in Getreide und Alternativkulturen.

Termin: Di., 11. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Veranstaltungsstätte Lassnitzthal, Gleisdorf

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch Goritz

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
2 Stunden BIO-Biodiversität

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

Kosten: € 30,00

Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

BDiv

Betriebsinhaber:innen, die an der ÖPUL-Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)“ oder „Biologische Wirtschaftsweise (Bio)“ teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen absolvieren. Im Rahmen dieser Weiterbildung werden Sie zusätzlich über die neue Ausgestaltung von UBB und BIO sowie über sonstige relevante ÖPUL-Maßnahmen im Grünland informiert, die seit 2023 gelten.

Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Marktgemeinde, St. Stefan im Rosental

Termin: Do., 07. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Großschädl, Großwilfersdorf

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Baumgartmühle, Birkfeld

Termin: Mi., 04. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf

Termin: Mi., 04. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Schwammer, Dechantskirchen

Termin: Do., 12. Dez. 2024, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Pock, Puxamühle, Straden

Termin: Do., 12. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Fr., 10. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Seidl, Wolfgruben

Termin: Fr., 10. Jän. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Brennerwirt, Voralpe

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg

Termin: Fr., 31. Jän. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Kraxner, Hatzendorf

Termin: Fr., 31. Jän. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Hotel Restaurant Allmer, Weiz

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Hubmann, Pöllau

Termin: Mi., 26. Feb. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Schöngrundner, Grafendorf

Anrechnung: 3 Stunden BIO-Biodiversität

Referent:innen: DI Lisa Pfeiffer
Georg Derbuch
Josef Polt
Mag.ⁱⁿ Margit Zötsch
Günter Fitz

Kosten: € 115,00
€ 39,00 gefördert



HBG - Grundlagenseminar

HBG

Betriebsinhaber:innen, die an der ÖPUL-Maßnahme „Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland (HGB)“ teilnehmen, sind verpflichtet, insgesamt mindestens fünf Stunden Weiterbildung zu fachspezifischen Themen zu absolvieren.

Mit diesem zweistündigem Seminar können Sie die notwendigen Weiterbildungsstunden für die ÖPUL-Maßnahme HBG sammeln. Falls Sie noch 5 Stunden für Ihre HBG-Weiterbildung brauchen, gibt es am Nachmittag eine dreistündige passende Aufbauschulung.

In diesem Seminar erwerben Sie fundiertes Wissen über den eigenen Boden und lernen, wie eine angepasste Bewirtschaftung die Bodenfruchtbarkeit trotz extremer Wetterbedingungen wie Starkregen, Trockenheit und Wind erhalten und verbessern kann.

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Albert - Zur Post, Ratten

Termin: Di., 18. Mrz. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Pröllhofer, Fladnitz an der Teichalm

Anrechnung: 2 Stunden HBG

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

Kosten: € 20,00 gefördert

**HBG - Aufbauseminar**

HBG

Diese Weiterbildung ist als Fortsetzung des zweistündigen Grundlagenseminars konzipiert und baut darauf auf, sodass Sie Ihre verpflichtende fünfstündige HBG-Weiterbildung für ÖPUL abschließen können.

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Albert - Zur Post, Ratten

Termin: Di., 18. Mrz. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Pröllhofer, Fladnitz an der Teichalm

Anrechnung: 3 Stunden HBG

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

Kosten: € 30,00 gefördert

Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Betriebsinhaber:innen, die ab 2023 an der ÖPUL-Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)“ teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu fachspezifischen Themen absolvieren. Mit dieser Weiterbildung erfüllen Sie diese Voraussetzung.

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hotel Angererhof, Anger

Termin: Do., 06. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg

Termin: Mi., 12. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anrechnung: 3 Stunden EEB

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

Kosten: € 30,00 gefördert

**Schulungen
im ÖPUL 2023**

Im 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 2024/25 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es wird auch wiederum ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können, entwickelt.

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

Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!





WEBINARE PFLANZENPRODUKTION

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



EEB

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Termine: Do., 24. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Di., 10. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer,
Marlene Moser-Karrer, MSc
Stefan Bischof
Anrechnung: 3 Stunden EEB
Kosten: € 30,00 gefördert

HBG

Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

Termine: Di., 29. Okt. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Di., 03. Dez. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof,
Marlene Moser-Karrer, MSc
Anrechnung: 2 Stunden HBG
Kosten: € 20,00 gefördert

HBG

Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

Termine: Mi., 30. Okt. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Mi., 04. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof,
Marlene Moser-Karrer, MSc
Anrechnung: 3 Stunden HBG
Kosten: € 30,00 gefördert

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

BDiv

Termine: Di., 05. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr
Fr., 15. Nov. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr
Di., 19. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr
Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Mag.^a Margit Zötsch
Termin: Di., 26. Nov. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr
Referent:in: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Dr. Thomas Frieß
Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 115,00 / € 39,00 gefördert

Webinar: Kürbisbau

PS

BDiv

Termine: Di., 07. Jän. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Mo., 13. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Mi., 15. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referenten: DI Reinhold Pucher, Reinhold Zötsch,
Ing. Alexander Beichler
Anrechnung: 1 Stunde PSM-Gesetz
2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 30,00

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

BDiv

Termine: Fr., 10. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Mo., 27. Jän. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 2 Stunden PSM-Gesetz
1 Stunde UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 30,00

PS

BDiv

Webinar: Getreide- und Alternativenbau

Termin: Mo., 10. Feb. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 1 Stunde PSM-Gesetz
2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 30,00

BDiv

Webinar: Innovationen in der Grünlandwirtschaft

Termin: Mo., 10. Feb. 2025, 14:00 bis 16:00 Uhr
Referenten: DI Andreas Klingler, Fabian Butzenlechner
Anrechnung: 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 94,00 / € 32,00 gefördert

BDiv

Webinar: Wirtschaftsdüngerausbringung Möglichkeiten und Umsetzung in der Zukunft

Termin: Di., 04. Mrz. 2025, 16:00 bis 18:00 Uhr
Referenten: Hofrat DI Alfred Pöllinger-Zierler, Stefan Geyer
Anrechnung: 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 94,00 / € 32,00 gefördert

BDiv

Webinar: Innovationen beim mechanischen Pflanzenschutz - Was ist praxisreif?

Termin: Mi., 05. Mrz. 2025, 16:00 bis 18:00 Uhr
Referenten: Dipl.-Ing. Franz Handler, Ing. Simon Brandeis
Anrechnung: 2 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 94,00 / € 32,00 gefördert

BIO

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

Termin: Fr., 11. Apr. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Referent: Klaus Grübler
Anrechnung: 2 Stunden biologische Wirtschaftsweise
Kosten: € 247,00 / € 84,00 gefördert



TIERHALTUNG

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



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

TGD Grundausbildung Rinderhaltung

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen
Referentin: Dr.ⁱⁿ Birgit Plank
Kosten: € 262,00
€ 89,00 gefördert



TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Do., 12. Dez. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen
Anrechnung: 4 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Birgit Plank
Kosten: € 153,00
€ 52,00 gefördert

Ausbildung zur/m Eigenbestandsbesamer:in beim Rind (2 Tages-Kurs)

Termin: Mi., 08. Jän. 2025, 08:30 bis 15:30 Uhr
Fr., 31. Jän. 2025, 08:30 bis 15:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Hartberg
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten: DI Peter Stückler
Mag. Reinhold Novosel
Dr. Peter Eckhardt
DI Karl Wurm
Thomas Kahr
Kosten: € 1.168,00
€ 397,00 gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind (2 Tages-Kurs)

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Do., 23. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: € 485,00
€ 165,00 gefördert

Praxistag für Eigenbestandsbesamer:innen beim Rind

Termin: Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Hartberg
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Kosten: € 465,00
€ 158,00 gefördert

Milchwirtschaftstag 2025

Termin: Fr., 07. Feb. 2025, 08:45 bis 15:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten:innen: Dr.ⁱⁿ med. vet. Martina Baumgartner
Dr. Peter Eckhardt
Gerhard Auer
Theresa Paar
Daniel Schweiger
Kosten: € 88,00
€ 30,00 gefördert



Fütterung und Stoffwechsel bei Schaf und Ziege

Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: € 262,00
€ 89,00 gefördert

Schafbauerntag 2025

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referenten: Ing. Siegfried Illmayer
Ing. Josef Otter

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

Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit (2 Tages-Kurs)

In diesem Kurs werden die Grundlagen rund um das zeitgemäße und sichere Arbeiten mit Pferden vermittelt.

Termin: Fr., 18. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 19. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Termin: Fr., 14. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 15. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg

Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec

Kosten: € 500,00
€ 170,00 gefördert

Einspänniges Holzrücken mit Pferden (2 Tages-Kurs)

Termin: Fr., 14. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 15. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg

Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec

Kosten: € 574,00
€ 195,00 gefördert

Gesundheitsfördernde Gymnastizierung vom Jungpferd bis ins hohe Alter

Termin: Sa., 17. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Hof zu Radochenberg, Straden

Referentin: Gundula Lorenz

Kosten: € 262,00
€ 89,00 gefördert

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

Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

T 0316/8050 7145

E steiermark@ernte.at

I www.ernte-steiermark.at



WEBINARE TIERHALTUNG

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht



Termin: Mi., 06. Nov. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Referent: DI Karl Wurm

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Gesundheitsmanagement für Trocken- steher und Transitkühe



Termin: Mi., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Referent: Dr. Walter Peinhopf-Petz

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Kälberdurchfall



Termin: Di., 26. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Eutergesundheit



Termin: Mo., 02. Dez. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Referentin: DI Gertrude Freudenberger

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind



Termin: Di., 17. Dez. 2024, 13:00 bis 16:30 Uhr

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: € 132,00 / € 45,00 gefördert

Webinar: Fachtag Rind - Mutterkuh und Rindermast



Termin: Fr., 17. Jän. 2025, 14:00 bis 17:30 Uhr

Referent:innen: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger, Dr. Christian Koch, u.a.

Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: € 103,00 / € 35,00 gefördert

Webinar: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe

Termin: Di., 04. Feb. 2025, 14:00 bis 15:30 Uhr
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Hitzestress beim Milchvieh

Termin: Mi., 05. Feb. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Dr. Walter Peinhopf-Petz
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

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

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 118,00 / € 40,00 gefördert

Webinar: Optimierung der Grundfutterproduktion

Termin: Mo., 10. Mrz. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr
Referent: Ing. Reinhard Resch
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 103,00 / € 35,00 gefördert

Webinar: Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb

Termin: Do., 20. Mrz. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referent: DI Christian Fasching
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen

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

Webinar: Infektionskrankheiten bei Schaf und Ziege

Termin: Di., 10. Dez. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 118,00 / € 40,00 gefördert

Webinar: Parasiten bei Schafen und Ziegen

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

**Webinar: Schweinehaltung und Tiergesundheit kompakt**

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

Webinar: Das Gebiss - Bindeglied zwischen Reiterhand und Pferdemaul

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: € 118,00 / € 40,00 gefördert

Webinar: Impfung und Entwurmung bei Pferden

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert

Webinar: Hygiene, Praxis und rechtliche Rahmenbedingungen beim Schlachten von Farmwild

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 18:00 bis 21:30 Uhr
Referenten: Univ.Doz.Dr. Armin Deutz, DI Rudolf Grabner
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 132,00 / € 45,00 gefördert

Webinar: Rund um die Geburt bei Alpakas und Lamas

Termin: Mi., 22. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 / € 30,00 gefördert





FORSTWIRTSCHAFT

Investition in die Zukunft - wer durchforstet gewinnt!

Licht ins Dunkel

Bereits vor mehr als 200 Jahren haben die Forstleute begonnen den Wald zu durchforsten. Waren es lange Zeit die sogenannten Dunkelmänner, die bei der Niederdurchforstung die Entnahme auf absterbende und unterdrückte Bäume beschränkt haben, begann die Erfolgsgeschichte der Durchforstung erst als man begann in die Oberschicht einzugreifen und gezielt die Zukunftsstämme durch die Entnahme der stärksten Dränger zu fördern. Das führte zu einer Steigerung von Stabilität und Wertzuwachs. Dabei sind sowohl der richtige Zeitpunkt als auch die auf den Bestand abgestimmte Eingriffsstärke ganz entscheidend.

Während junge rechtzeitig stammzahlreduzierte Bestände auch nach starken Eingriffen stabil bleiben, erleiden verspätet stark durchforstete Wälder häufig Schäden durch Windwurf oder Schneebruch. Deswegen ist eine Auszeige durch einen erfahrenen Förster so hilfreich. Trotz positiver Deckungsbeiträge und der vielen Vorteile, die eine Durchforstung bringt, nehmen die Durchforstungsrückstände von Jahr zu Jahr zu. Mit der Durchforstung haben wir es selbst in der Hand in unseren Wäldern stabile und ertragreiche Wälder zu erziehen.



Mit der Durchforstung steigern wir den Ertrag, die Stabilität und den Wert unserer Wälder.

- Wann ist der richtige Zeitpunkt?
- Wie stark greife ich ein?
- Starte ich selber die Motorsäge oder lasse ich den Harvester arbeiten?
- Was macht der Holzmarkt?

Termin: Do., 17. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Reithofer, Vornholz

Termin: Fr., 18. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Breineder, Mönichwald

Termin: Do., 24. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: Römerhütte, St. Lorenzen/Wechsel

Termin: Fr., 25. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Prenner, Pinggau

Termin: Di., 29. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Sommer, St. Johann in der Haide

Termin: Do., 31. Okt. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bad Waltersdorf

Termin: Do., 07. Nov. 2024, 19:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen

Termin: Fr., 08. Nov. 2024, 19:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt

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

Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei



i

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.



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

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

In diesem Kurs erlernen Sie in Theorie und Praxis den richtigen Zuschnitt und die fachgerechte Benennung der Teilstücke für den Verkauf.

Durch die unterschiedlichen Eigenschaften der Rindfleischteile gibt es vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Weiters bekommen Sie Tipps vom Fleischermeister für den kompetenten Verkauf von Rindfleisch.

Termin: Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Referent: Samuel Karl Alois Friesinger
Kosten: € 282,00
€ 96,00 gefördert

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen bietet fachliches Wissen über Hygieneanforderungen, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen und den gültigen Gesetzesvorgaben (LMSVG, VO (EG) 852/2004 sowie diversen Leitlinien etc.) gerecht zu werden.

Praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen werden angeboten.

Termin: Di., 26. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg
Referentin: Julia Kogler, BSc

Termin: Do., 30. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Amschl, Mühldorf bei Feldbach
Referentin: Andrea Maurer, BEd

Termin: Do., 06. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referentin: Julia Kogler, BSc

Kosten: € 115,00
€ 39,00 gefördert

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von einem Profi das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde sind die Basis für die richtige Verwendung von Schweinefleisch.

Termin: Sa., 18. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Referent: Samuel Karl Alois Friesinger
Kosten: € 282,00
€ 96,00 gefördert

Was darf ich ohne Gewerbeschein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung

Die Land- und Forstwirtschaft ist von den Bestimmungen der Gewerbeordnung ausgenommen. Sie erhalten einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft in der Gewerbeordnung mit Schwerpunkt Direktvermarktung.

Termin: Mi., 05. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Graz, Steiermarkhof
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmolz
Kosten: € 124,00
€ 42,00 gefördert

Hochwertige Pökelwaren herstellen

In diesem Seminar erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die technologischen Abläufe des Pökels sowie in die relevanten gesetzlichen Vorschriften.

Termin: Sa., 08. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Referent: Samuel Karl Alois Friesinger
Kosten: € 141,00
€ 48,00 gefördert

Essig professionell herstellen

Sie lernen die Grundlagen der Essigbereitung und die verschiedenen Herstellungsverfahren kennen und erhalten Details über die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung.

Termin: Mi., 05. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg
Referent: Ing. Andreas Fischerauer
Kosten: € 230,00
€ 78,00 gefördert

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden. Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen.

Termin: Mi., 02. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung
Kosten: € 46,00

**Workshop:
Fermentieren von Gemüse und Kräutern**

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten.

Termin: Mi., 30. Apr. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Design ab Hof, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 227,00
 € 77,00 gefördert

**Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen**

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit.

Termin: Do., 15. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referenten: Mag. Bernd Fink
 DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: € 274,00
 € 93,00 gefördert

**Trocknen und Dörren -
Absolut kein trockenes Thema**

Sie erlernen, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können.

Termin: Mi., 11. Jun. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Design ab Hof, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 218,00
 € 74,00 gefördert

**WEBINARE DIREKTVERMARKTUNG**

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

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

**Webinar: Was gehört auf's Etikett?**

Termin: Mi., 05. Mrz. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd.
Kosten: € 103,00
 € 35,00 gefördert

**ONLINEKURSE DIREKTVERMARKTUNG**

Zeit- und ortsunabhängig am eigenen PC Kurse absolvieren.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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

**Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung**

Dauer: 2 UE
Kosten: € 20,00

Onlinekurs: Allergeninformation

Dauer: 2 UE
Kosten: € 20,00

**URLAUB AM BAUERNHOF**

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

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

**„Canva für alle Fälle“**

**Workshop zur Gestaltung von einfachen Layouts für
 Werbemittel, Karten und Beiträgen für Social Media
 Postings mit CANVA**

In diesem Workshop lernen Sie die Online-Design-Plattform
 „Canva“ in der Browser-Oberfläche sowie am Smartphone
 kennen.

Termin: Mo., 02. Dez. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Referentin: Mag.^a Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: € 176,00
 € 60,00 gefördert

i

Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!

LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram



Praktischer Frühstückszauber

Lernen Sie in diesem praktischen Workshop viele neue Frühstücksgerichte und Pausensnacks für Ihre Gäste kennen.

Dabei wird großer Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel und in die praktische Umsetzung gelegt.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nach dieser Fortbildung mit interessanten, etwas „anderen“ Frühstücksgerichten und schenken Sie Ihren Gästen Aufmerksamkeit, in dem Sie auf neue Ernährungstrends eingehen.

Termin: Mi., 05. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Frische Kochschule, Feldbach
Referentin: Petra Wippel, Seminarbäuerin
Kosten: € 206,00
 € 70,00 gefördert

**WEBINARE URLAUB AM BAUERNHOF**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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

**Webinar: Einstieg ins Gewerbe für UaB**

Rechtlicher Wegweiser von d. bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

Termine: Mi., 13. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
 Do., 20. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Nogglner, Mag.^a Renate Schmall,
 Andrea Schmidhofer
Kosten: € 103,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Bäderhygiene

Termine: Mi., 27. Nov. 2024, 09:00 bis 11:00 Uhr
 Di., 11. Mrz. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Wolfgang Stock
Kosten: € 106,00
 € 36,00 gefördert

Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

Termin: Di., 28. Jän. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Referent:in: Mag.^a Doris Nogglner,
 Ing. Mag. Simon Gerhardtner
Kosten: € 103,00
 € 35,00 gefördert

Webinar: Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen für meine Gäste

Termin: Do., 27. Mrz. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Michael Schalli
Kosten: € 106,00
 € 36,00 gefördert

**NATUR UND GARTEN**

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

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

**Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben**

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger für Speisen und steigern deren Bekömmlichkeit. In diesem Seminar werden Fragen zu Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung, Konservierung und Wirksamkeit der Gewürze beantwortet.

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 318,00
 € 108,00 gefördert

Alles Seife

In diesem Seminar erhalten Sie eine Einführung in die Rohstoffkunde und experimentieren mit Kräutern, ätherischen Ölen und natürlichen Farbstoffen.

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 318,00
 € 108,00 gefördert

Kräutertag 2025

In bewährter Weise erhalten die Teilnehmenden an diesem Tag neues und traditionelles Wissen über Kräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten von unseren Kräuterexpert:innen vermittelt.

Termin: Fr., 14. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Kosten: € 141,00
 € 48,00 gefördert

Kompost - das schwarze Gold des Gärtners

Die richtige Kompostwirtschaft ist eine sehr effektive und geldsparende Methode zur Verwertung von Gartenabfällen.

Termin: Fr., 21. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Design ab Hof, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 168,00
 € 57,00 gefördert

Der klimafitte Bauerngarten

Erfahren Sie in unserem Workshop, wie Sie Ihren Bauerngarten klimafit gestalten und sich auf die Herausforderungen des Klimawandels vorbereiten. Lernen Sie, welche Pflanzen besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit sind, wie Sie den Boden optimal bearbeiten und welche Maßnahmen Sie ergreifen können, um Ihren Garten nachhaltig und zukunftssicher zu gestalten.

Termin: Fr., 16. Mai 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Design ab Hof, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 168,00
 € 57,00 gefördert

Pflanzenvermehrung leicht gemacht

Sie haben eine Lieblingspflanze und möchten einen Ableger verschenken? Sie haben Samen und wollen daraus Jungpflanzen kultivieren?

Termin: Do., 05. Jun. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 168,00
 € 57,00 gefördert

Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies

Im Pöllauer Aromagarten erhalten Sie viele wertvolle Tipps und Tricks für die Planung und Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens.

Termin: Fr., 13. Jun. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Design ab Hof, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 168,00
 € 57,00 gefördert

**Weiden-Gartendeko**

In diesem Workshop gestalten wir aus dem vielseitigen Naturmaterial Weide wunderschöne Dekorationen für Garten und Terrasse. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie zwei bis drei einzigartige Kunstwerke, wie eine elegante Blume oder Gartenkugel. Bringen Sie die natürliche Schönheit der Weide in Ihre grüne Oase.

Termin: Sa., 08. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
 T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Termin: Sa., 15. Mrz. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Mehrzweckhalle, Preßguts
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Sa., 22. Mrz. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Termin: Sa., 05. Apr. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Pfarrsaal, Fehring
Anmeldung: T 0664/3504812, Martina Bauer

Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten

**Bienenwachstücher statt Plastikfolie**

Entdecken Sie eine nachhaltige Alternative zur Plastikfolie und lernen Sie, wie man Bienenwachstücher herstellt. Der Kurs beginnt mit einer spannenden Einführung in die Welt der Bienen. Im Anschluss werden wir gemeinsam Schritt für Schritt ein eigenes Bienenwachstuch herstellen, welches Sie mit nach Hause nehmen können.

Termin: Mo., 10. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Dorfgemeinschaftshaus, Safenau
Referentin: Judit Klaindl
Kosten: € 30,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
 T 0664/1460017, Manuela Freitag

**WEBINAR NATUR UND GARTEN**

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

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

**Webinar: Kräuterrecht**

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

Termin: Do., 27. Feb. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Claudia Lenger

Kosten: € 112,00

€ 38,00 gefördert



PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

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



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

Positive und wertschätzende Sprache

„Wie man in den Wald hineinruft, so schallt es heraus“ - eine bekannte Redensart von Friedrich Schiller sagt schon Vieles. Oft ist uns gar nicht bewusst, auf welche Art wir mit unseren Mitmenschen, auch mit unseren Kindern, kommunizieren und überlegen auch nicht, welche Auswirkungen solch eine achtlose Sprache haben kann.

Im Kurs üben wir achtsam hinzuhören und eine bewusstere Wortwahl. Inkl. einiger praktischer Tipps zur sofortigen Umsetzung.



Termin: Mi., 26. Mrz. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Windhaber „Gussmagg“, Freienberg
Referentin: Christine Schwarzenbeger
Kosten: € 30,00
Anmeldung: T 0664/3122024, Silvia Höfler
T 0664/1906773, Maria Zengerer



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

Im Strudel von Kindererziehung, Versorgung der Familie, Arbeit, Pflege von Angehörigen etc. rücken eigene Bedürfnisse in den Hintergrund? Der Tag müsste 48 Stunden haben, um alle Aufgaben zu erledigen und sämtlichen Anforderungen gerecht zu werden? Müdigkeit und Erschöpfung machen sich breit? Zeit etwas zu unternehmen!



Termin: Fr., 11. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Mehrzwecksaal, Nitscha
Referentin: Nina Hutter, Mediatorin
Kosten: € 35,00
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Herbst- und Winterdekorationen

In diesem Kurs gestalten Sie wunderschöne Dekorationen, die Ihr Zuhause in der kalten Jahreszeit in warmen Glanz erstrahlen lassen. Mit einer Auswahl an frischen und getrockneten heimischen Pflanzen kreieren Sie individuelle Kunstwerke, die die Schönheit der Natur einfangen. Ob schöne Türkränze oder herbstliche Highlights wie beispielsweise Mooskugeln – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Termin: Sa., 19. Okt. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben, Bad Loipersdorf
Referentin: Waltraud Fabsits
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/5458433, Sonja Siegl



© Ines Cermak

Handlettering

Tauchen Sie gemeinsam mit mir in die Welt des Lettering und des kreativen Gestaltens ein und entdecken Sie mit Hilfe von einigen Tipps und Tricks wie wenig oft ausreicht, um Projekte umzusetzen auf die man mächtig stolz ist.

Im Workshop nehme ich Sie mit auf eine kreative Reise und wir erarbeiten nicht nur Letterings, sondern auch Illustrationen.

Termin: Di., 03. Dez. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: BS Weinhof Brunner, Kleegraben
Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter
T 0664/1912208, Katharina Brunner

Termin: Sa, 18. Jän. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Obst- und Weinhof Fink, Klettendorf
Anmeldung: T 0664/8661449, Lisa Schneeflock

Termin: Sa, 29. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Begegnungszentrum Magnolienbaum, Kirchbach
Anmeldung: T 0680/3280751, Karin Prödl

Referentin: Ines Cermak
Kosten: € 40,00 inkl. Materialkosten

Schüsseln und Schalen töpfern (2 Tages-Kurs)

Termin: Di., 11. Mrz. 2025, 16:30 bis 18:30 Uhr
Di., 25. Mrz. 2025, 16:30 bis 17:30 Uhr

Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Barbara Doupona
Kosten: € 60,00 exkl. Materialkosten
€ 15,00/kg Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Töpfern für Anfänger (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir Geschenksanhänger und einfache Weihnachtsdeko aus Ton mit Ausstechern oder frei mit der Hand geformt.

Es dürfen in 1,5 Stunden beliebig viele Teile gemacht werden, die danach getrocknet und von mir roh gebrannt werden.

Beim 2. Termin werden die Werkstücke dann glasiert und können 3 Tage später abgeholt werden.

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 16:30 bis 18:00 Uhr
Di., 03. Dez. 2024, 16:30 bis 17:30 Uhr

Ort: FS Naas

Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Barbara Doupona

Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten
€ 20,00/kg Materialkosten

Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

DIGITALES LERNEN

ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Onlinekurse

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.

AKTUELLE ONLINEKURS-ANGEBOTE:

Demoversionen und Anmeldung unter www.stmk.lfi.at



Die Bäuerinnen.

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Top informiert &
voll interessiert!

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baewerinnen.at



Schauen Sie rein!

Stoffdruck

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, mit verschiedenen Modellen Schürzen, Taschen, Tischtücher, Polster, T-Shirts oder Weichkorbdeckchen individuell zu gestalten. Bringen Sie Ihre eigenen Stoffe mit und verwandeln Sie sie in persönliche Lieblingsstücke.

Termin: Sa., 19. Okt. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr

Ort: Gemeindeamt, Ilztal

Referentin: Gertrude Reitbauer

Kosten: € 40,00 exkl. Materialkosten

Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Seifen sieden - Grundkurs

Hand gesiedete Seifen, mit wertvollen Ölen, sind pflegend für die Haut. Es ersetzt das Duschgel oder Flüssigseife und hilft Müll zu vermeiden. Möchten auch Sie eine eigene Seife herstellen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Sie lernen die Grundkenntnisse der Seifenherstellung. Jede:r wird seine eigene Seife sieden.

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Pfarsaal, Fehring

Anmeldung: T 0664/3504812, Martina Bauer

Termin: Do., 24. Okt. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Fam. Schneider, 8083 Lichtenegg 17

Anmeldung: T 0664/9114866, Michaela Schneider

Referentin: Romana Fuik, Kräuterpädagogin

Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten

Mitzubringen:

1l-Eisbecher, 2 Handtücher, Schutzbrille, Gummihandschuhe (nicht Einweg), Schürze



Korbflechten (2 Tages-Kurs)

Wir fertigen gemeinsam einen großen Korb mit Grifföchern für Zuhause. Zusätzlich erlernen Sie die Grundlagen des Korbflechtens und bekommen ebenfalls einen Einblick in den Anbau, die Pflege und die Verwendung von Weiden.

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

Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Veranstaltungszentrum, St. Kathrein/H.

Referentin: Claudia Stolzer

Kosten: € 95,00 inkl. Materialkosten

Anmeldung: T 0676/6869759, Michaela Lehofer

Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn



Korbwickeln

Die Natur bietet sehr viele Möglichkeiten, um daraus einen Korb fertigen zu können. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen die Grundzüge der alten Technik des Korbwickelns. Ziel ist es, sich das Grundwissen anzueignen und mit einem Korb nach Hause zu gehen.

Termin: Sa., 23. Nov. 2024, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Termin: Sa., 18. Jän. 2025, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum, Albersdorf
Anmeldung: T 0664/2501273, Gabriele Gschweilt

Referent: Walter Friedl
Kosten: € 63,00 inkl. Materialkosten

Weihnachtsbasteln mit Kindern von 5 bis 8 Jahren

Termin: Fr., 29. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Angela Hippacher
Kosten: € 20,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Kreative Gartenkeramik im Hochbrand (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir aus Ton in Plattentechnik oder frei formbar ein Stück nach freier Wahl, welches danach getrocknet und roh gebrannt wird.

Beim 2. Termin wird das Werkstück glasiert. Wir erhalten ein lebensmittelechtes, geschirrspülaugliches und frostfreies Stück.

Termin: Di., 09. Apr. 2025, 16:30 bis 18:30 Uhr
 Di., 23. Apr. 2025, 16:30 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Barbara Doupona
Kosten: € 60,00 exkl. Materialkosten
 € 15,00/kg Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



WEBINARE

PERSÖNLICHKEIT & KREATIVITÄT

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 14. Nov. 2024, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: € 29,00

Webinar: Grundkurs Seife sieden

Termin: Mi., 04. Dez. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: € 39,00

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



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





GESUNDHEIT & ERNÄHRUNG

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



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

Was dein Körper dir sagen will

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

Termin: Mi., 13. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindefsaal, Pöllauberg
Anmeldung: T 0664/4315521, Andrea Harb
T 0664/88538021, Maria Laschet

Termin: Mi., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Hirnsdorf
Anmeldung: T 0664/2781979, Hildegard Falk
T 0664/4208950, Daniela Hödl

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Pferschy-Höllner, Kleinschlag
Anmeldung: T 0664/2132813, Anita Terler
T 0664/1473953, Carina Glatz

Termin: Do., 30. Jän. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt Ilztal
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Do., 27. Feb. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Schober, Passail
Anmeldung: T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

Referentin: Karin Wilfling, Kinesiologin, Energetikerin
Kosten: € 25,00

Nichts ist so beständig wie der Wandel - die Wechseljahre, eine Lebensphase

Die Wechseljahre sind eine weitere Übergangszeit im Leben von Frauen, wie Pubertät oder eine Schwangerschaft. Frauen erleben diese Zeit ganz unterschiedlich. Viele entdecken neue Freiheiten, ungeahnte Möglichkeiten und fühlen sich wohl. Manche Frauen erleben während der hormonellen Umstellung belastende Begleiterscheinungen.

Termin: Do., 13. Feb. 2025, 18:00 bis 19:30 Uhr
Ort: Mehrzwecksaal, Nitscha
Referentin: Anita Adamiczek, Frauengesundheitszentrum
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Diagnose Demenz - und jetzt?

Die Lebenserwartung steigt immer weiter, somit erkranken auch mehr Menschen an Demenz. Derzeit gibt es keine Heilung der Krankheit und auch die Ursache ist nur zum Teil bekannt. Die Symptome können aber sehr wohl behandelt werden. Eine Diagnose Demenz betrifft nicht nur den Betroffenen selbst, sondern das gesamte Familiensystem.

Termin: Mo., 20. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Weinhof Kainrath, Ziegenberg
Anmeldung: T 0664/4074907, Annemarie Kainrath

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindefsaal, Greinbach
Anmeldung: T 0664/88538162, Heide-Maria Weber
T 0664/1757560, Michaela Mauerhofer

Referentin: Maria Milchrahm, Soziale Dienste Hartberg-Fürstenfeld
Kosten: € 18,00

Aromatherapie - Natürliche Helfer im Alltag

Praktische Einsatzmöglichkeiten für ätherische Öle im Familien- und Arbeitsalltag. Unterstützung bei kleinen Wehwehchen und Verletzungen, Schlafproblemen, Erkältungen, Fieberblasen, Konzentrationsstörungen, Stress und Unruhe, Nervosität, schlechter Stimmungslage, Insektenschutz, praktische Tipps für den Haushalt.

Termin: Fr., 18. Okt. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarramt, Pinggau
Anmeldung: T 0664/5884032, Sonja Seidl
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
T 0664/3904552, Julia Schärf

Termin: Mo., 13. Jän. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Festenburg
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing. Andrea Kogler
T 0664/9758066, Ing. Daniela Reiterer
T 0664/9393934, Ing. Irene Feldhofer

Referentin: Christine Feik, Aromapraktikerin
Kosten: € 25,00



Die pflanzliche Hausapotheke

Termin: Do., 12. Jun. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle St. Margarethen/R.
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: € 318,00
€ 108,00

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

Räuchermischungen selbst hergestellt

Kreieren Sie Ihre ganz persönliche Räuchermischung. In diesem Workshop erhalten Sie eine kurze theoretische Einführung und können danach Ihre eigene individuelle Mischung herstellen.

Termin: Fr., 15. Nov. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Theresia Zünterl
Kosten: € 25,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**Räuchern mit Kräutern**

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Räucherns und entdecken Sie die magische Kraft der Kräuter! In diesem Kurs lernen Sie alles über Räucherrituale, die geheimnisvollen Raunächte und die vielfältigen Wirkungen, die verschiedene Kräuter beim Räuchern entfalten können.

Termin: Fr., 15. Nov. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Bratlalm, Wenigzell
Anmeldung: T 0664/9218763, Heidelinde Maierhofer
 T 0664/6808412, Ingrid Hauswirthofer

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: GH Zingl-Jostl, Schäftern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Do., 16. Jän. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

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

Herstellung ökologischer Reinigungsmittel

Wir alle waschen und putzen. Das dies auch mit selbstgemachten Wasch- und Reinigungsmitteln geht, wird immer mehr bekannt.

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit herkömmlichen Putzmitteln, schauen uns Alternativen dazu an und lernen, wie wir unsere eigene Reinigungsmittel-Serie herstellen können.

Termin: Mi, 05. Feb. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Ilztal
Referentin: Barbara Pechmann, Kräuter- und Naturheilpädagogin
Kosten: € 35,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Stille Entzündungen vermeiden -
Entzündungshemmend essen und leben**

Entzündliche Prozesse sind an Alterungsprozessen und der Entstehung vieler chronischer Krankheiten beteiligt. Energielosigkeit, Müdigkeit, immer wiederkehrende Erkältungen - die Anzeichen für stille Entzündungen im Körper sind vielfältig und oft nicht eindeutig. Dieser Workshop zeigt die Zusammenhänge von stillen Entzündungen und häufig auftretenden Erkrankungen auf. Es gibt viele Tipps wie Sie mit Ernährung und Bewegung positiv Einfluss nehmen können.

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Schöngrundner, Grafendorf
Anmeldung: T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

Termin: Do., 05. Dez. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/1010821, Veronika Fink
 T 0664/3422134, Daniela Hofer

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Pöllauberg
Anmeldung: T 0664/88538021, Maria Laschet
 T 0664/4315521, Andrea Harb

Termin: Fr., 11. Apr. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Anger
Anmeldung: T 0699/11902773, Doris Schröck

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 20,00

**Rundum Darmgesund - Darmbakterien auf der Spur**

Unser Darm steckt voller Sensibilität, Verantwortung und Leistungsbereitschaft. Er trainiert unser Immunsystem und stellt Energie bereit. Die Mikroorganismen im Darm wirken auf Gehirnfunktion, Appetit, Schlaf und Stimmung. Auch Krankheiten wie Alzheimer oder Parkinson lassen sich bewusst vorbeugen. Im Workshop begeben wir uns auf die Reise, die vielfältigen Funktionen des Darms zu erforschen, lernen die praktische Umsetzung einer darunter-stützenden Ernährung kennen sowie Maßnahmen für eine natürliche Darmpflege.

Termin: Do., 30. Jän. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben, Gasen
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 20,00
Anmeldung: T 0664/4351421, Sofie Haubenwallner

Konservierung von Kräutern

Machen Sie die Schätze des Sommers haltbar und genießen Sie die Aromen der Kräuter auch in den kalten Wintermonaten. In diesem Kurs lerne Sie die Konservierung von Kräutern kennen und entdecken ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten (Essig, Kräutersalz, Tinktur, Oxydel ...).

Termin: Di., 29. Okt. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Veranstaltungszentrum, FF Nitscha
Referentin: Romana Fuik, Kräuterpädagogin
Kosten: € 33,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

i

Bildungsgutscheine



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

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

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim:

LFI Kundenservice

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
 T 0316/8050 1305
 E zentrale@lfi-steiermark.at

Klima.Koch.Workshop

Klimafreundlich kochen mit Spaß und Genuss - das geht und wir zeigen Ihnen wie!

Eine Familie zu verköstigen ist nicht immer einfach: Die Mahlzeiten sollen schmecken, möglichst ausgewogen und gesund sein, dazu noch kostengünstig sowie einfach und schnell zubereitet. Schließlich haben wir es selber in der Hand, welchen Fußabdruck wir mit unserer Ernährung hinterlassen.

Dieser Kurs wird durch Zuzahlung in der Höhe von € 13,00 von der Klima- und Energie-Modellregion Naturpark Pöllauer Tal unterstützt.

Termin: Do., 17. Okt. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pöllau
Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: € 15,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Fingerfood

Diese mundgerechten Kleinigkeiten sind oft nicht nur als Gruß aus der Küche gedacht, sondern werden sehr gerne als nette, schmackhafte Häppchen zu einem Glas Bier oder Wein gereicht.

Termin: Di., 19. Nov. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Sa., 23. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, VS Prebuch
Anmeldung: T 0664/2501273, Gabriele Gschweitl

Referentin: Daniela Eberl, Seminarbäuerin
Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Steirisches Superfood - wahre Helden am Teller

Haben Sie Lust auf das Kochen mit steirischen Superfoods? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig! Egal ob Aronia, Heidelbeeren, Holunder, Kren, Hanfsamen, Kürbiskerne, Walnüsse oder Leinsamen, es werden alle heimischen Superfoods näher unter die Lupe genommen. Der kulinarische Genuss und die gesundheitlichen Aspekte des steirischen Superfoods werden in diesem Kurs vereint.

Termin: Di., 11. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Stefan/R.
Referentin: Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin
Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 0664/9114866, Michaela Schneider

Konflikte, Sorgen oder Überlastung?



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

(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Lebensqualität
Bauernhof

(c) Gabriel Grassmayr

Hausmannskost 2.0 - traditionelle Gemüse neu entdecken

„Alte Klassiker der steirischen Küche neu und modern interpretiert!“

Dieser Kurs lädt zu einem kulinarischen Abenteuer ein, bei dem wir die vertrauten Rezepte und Geschmacksrichtungen der traditionellen steirischen Küche in eine neue und zeitgemäße Erfahrung verwandeln werden.

Ziel ist es, eine ausgewogene Balance zwischen Vertrautheit und Innovation zu schaffen.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mo., 11. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, FS Hartberg

Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
T 0664/1460017, Manuela Freitag

Termin: Mo., 20. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Kaindorf

Anmeldung: T 0664/2600748, Karin Haubenhofer
T 0664/1366181, Renate Höfler

Termin: Di., 14. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Ilz

Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter
T 0664/1912208, Katharina Brunner

Termin: Fr., 24. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau

Anmeldung: T 0664/5600777, Maria Rath
T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Termin: Fr., 21. Feb. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Schulküche, MS Pinggau

Anmeldung: T 0664/3904552, Julia Schärf
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
T 0664/5884032, Sonja Seidl

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

**„Kulinarische Mitbringsel“**

Möchten Sie Freude aus der Küche schenken? In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie aus den Schätzen Ihres Gartens oder der Natur liebevolle und kreative Geschenke zaubern können.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Do., 06. Mrz. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Frische Kochschule, Feldbach

Referentin: Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Anmeldung: T 0680/5574199, Gabriele Tieber

**Bohnen, Linsen & Co**

In diesem Kochkurs dreht sich alles um die hochwertigen Hülsenfrüchte.

Als wertvoller pflanzlicher Eiweiß- und Mineralstofflieferant finden Hülsenfrüchte immer mehr Einzug in die Küche. Dank ihrer guten Lagerfähigkeit stehen sie das ganze Jahr über zur Verfügung.

Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Beilage oder Dessert - die Hülsenfrucht eignet sich sowohl als Solist als auch als Beilage.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 28. Jän. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr

Ort: GH Lex, Stubenberg

Anmeldung: T 0664/3122024, Silvia Höfler
T 0664/73045200, Ulrike Windhaber

Termin: Sa., 22. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Veranstaltungszentrum, FF Nitscha

Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Milchverarbeitung kennen und lieben lernen

In diesem Basiskurs lernen Sie die vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten der Milch kennen und lieben.

Zubereitet werden Joghurt, Frischkäse, Mozzarella, Weichkäse und Butter.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: GH Doppler-Laglmühle, Schäftern

Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Do., 13. Mrz. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Friedberg

Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel



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

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

Kosten: 19,90 €

Fleischverarbeitungskurs

In diesem Kurs lernen Sie die Verarbeitung des hochwertigen Lebensmittels „Fleisch“ kennen. Sie verarbeiten das Urprodukt zu den köstlichsten Produkten wie Leberkäse, verschiedenen Wurst- und Würstelsorten. Sie bekommen die selbst hergestellten Produkte mit nach Hause!

Termin: Do., 17. Okt. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Do., 30. Jan. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anmeldung: T 0664/2132813, Anita Terler
T 0664/1473953, Carina Glatz
T 0664/8451150, Gertrude Saurer
T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

Referenten: Lehrende der LFS

Kosten: € 55,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel



Knödel - eine runde Gaumenfreude

Knödel kennt und mag ein:e Jede:r. Ob als Suppeneinlage, Hauptspeise oder Nachspeise, in diesem Kurs ist für jeden Geschmack der richtige Knödel dabei. Traditionell bis innovativ, deftig bis süß, luftig und locker, lassen Sie sich auf dieses runde Gaumenerebnis ein.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mo., 11. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Bad Waltersdorf

Anmeldung: T 0664/8450939, Maria Fink

Termin: Sa., 16. Nov. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Friedberg

Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Di., 21. Jan. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Kaindorf

Anmeldung: T 0664/3832596, Cornelia Summerer
T 0664/2380065, Maria Fuchs

Termin: Di., 25. Mrz. 2025, 08:30 bis 11:30 Uhr

Ort: wird noch bekannt gegeben, Gasen

Anmeldung: T 0664/4351421, Sofie Haubenwallner

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Eingrext is

Vorrat für den Winter!

Entdecken Sie die Kunst des Einrexens und genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen das ganze Jahr über. In diesem Kurs lernen Sie wie verschiedene Lebensmittel zu köstlichen Salaten, Suppen, Eintöpfe und Pestos gezaubert und ohne künstliche Konservierungsstoffe nachhaltig haltbar gemacht werden.

Termin: Fr., 25. Okt. 2024, 13:30 bis 18:30 Uhr

Ort: Schulküche, FS Naas

Anmeldung: T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

Termin: Sa., 16. Nov. 2024, 08:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf

Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz
T 0680/2141763, Andrea Posch
T 0660/1661567, Manuela Leiner

Referent: Dominik Pregartner

Kosten: € 68,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Genial kombiniert - einmal kochen, zweimal essen

Im Kochkurs werden für zu Hause und am Arbeitsplatz Kombinationen für ein vollwertiges Essen für den nächsten Arbeitstag vorbereitet. Es gibt auch Tipps für die ideale Aufbewahrung und den Transport des Essens.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Sa., 18. Jan. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr

Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz
T 0680/2141763, Andrea Posch

Burger & Co

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 die Region im Moment hervorbringen.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Sa., 18. Jan. 2025, 10:00 bis 13:00 Uhr

Ort: Schulküche, FS Naas

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel

Anmeldung: T 0664/7695590, Monika Hutter





Dessertvariationen - leichter Genuss zum Verlieben

Wir alle lieben ein Dessert nach einem guten Essen, und wie es so schön heißt: „Eine Nachspeise geht immer.“ Doch sind wir uns auch bewusst, dass dabei oft eine Menge Zucker und Kalorien ins Spiel kommen. Wie wäre es also, wenn wir eine leichtere Variante genießen könnten, die unsere Gelüste stillt und gleichzeitig unserer Gesundheit zugutekommt?

In diesem Back-Workshop versuchen wir, so viel Zucker wie möglich zu reduzieren und/oder durch natürliche Alternativen zu ersetzen. Zusätzlich achten wir grundsätzlich auf gesundheitsförderliche Zutaten. Schon ein paar kleine Änderungen bei den Zutaten können einen großen Unterschied machen, um unsere Köstlichkeiten leichter genießen zu können.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Fr., 15. Nov. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Berger, St. Jakob/W.
Anmeldung: T 0664/3961941, Andrea Pötz
T 0664/2448701, Dorothea Ochabauer

Termin: Do., 21. Nov. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Schweighofer, St. Lorenzen/W.
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing. Andrea Kogler
T 0664/9758066, Ing. Daniela Reiterer
T 0664/9393934, Ing. Irene Feldhofer

Termin: Mi., 15. Jän. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, FS Vorau
Anmeldung: T 0664/8451150, Gertrude Saurer
T 0664/4554075, Daniela Holzer
T 0677/62423274, Gerlinde Kaiser
T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

Termin: Do., 23. Jän. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben, Ebersdorf
Anmeldung: T 0664/6260871, Claudia Lederer

Termin: Mi., 12. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pöllau
Anmeldung: T 0664/88538021, Maria Laschet
T 0664/4315521, Andrea Harb

Termin: Do., 20. Feb. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/9224469, Romana Projer
T 0664/4577346, Maria Gigl

Termin: Sa., 01. Mrz. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Sa., 08. Mrz. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, ehem. FS Übersbach
Anmeldung: T 0664/9711933, Roswitha Nowak

Referentinnen: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin

Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel



Brot und Weckerl

Klassisches Bauernbrot mit Sauerteig, über Dinkelbrot und Toastbrot bis zu verschiedenen Weckerln und zum Abschluss was Süßes - ein Querschnitt über den vielseitigen Brotschatz des Landes wird in diesem Seminar geboten.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Sa., 11. Jän. 2025, 10:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Ratten
Anmeldung: T 0664/5910141, Christine Moosbeckhofer

Termin: Di., 11. Mrz. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/5954115, Rosina Handler
T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Brotbackkurs für Anfänger

Möchten Sie selbst in der Hand haben, was in ihr Brot hineinkommt? Basis für ein gesundes, geschmackvolles und lang haltbares Brot ist Sauerteig. In diesem Kurs backen Sie ihr eigenes Brot aus wertvollen Zutaten und erlernen wie ein Sauerteig hergestellt wird.

Termin: Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Naas
Referentin: Ing. Erna Vorraber, Brotsommelier
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiemark.at

Kinderkochkurs für Kinder von 8 bis 12 Jahren

Hier kochen kleine Köche groß auf. Gemeinsam kochen wir ein Menü, das allen Kindern schmeckt.

Termin: Do., 07. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Naas
Referentin: Lisa Maria Marzi, BEd
Kosten: € 20,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Sabine Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Bunte Gemüsespaghetti nascht mit frechem Obstzwergerl am Suppenwurzelkrautsee

Gemeinsam mit ihren Eltern oder Großeltern kochen die kleinen Sternköche im Volksschulalter groß auf! Die Kinder erleben mit ihren Begleiter:innen wie gesunde Lebensmittel in spannende Abenteuer verwandelt werden. Die Fantasie beim gemeinsamen Kochen macht dabei keinen Halt! In diesem Kochkurs wird gezeigt wie Sie kindgerechte Speisen zubereiten und erhalten Tipps wie Sie gesunde Lebensmittel ihren Zwergen schmackhaft machen können.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Fr., 22. Nov. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Stubenberg
Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: € 28,00 inkl. Rezeptheft, exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 0664/5073213, Ing. Maria Dunst



Die frische KochSchule®
 Standort Feldbach

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

Anmeldung: Regional LFI Oststeiermark
 T 03152/2766-4336 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

GRUNDKOCHKURSE

**Grundkochschule:
 Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens**

Termin: Mo., 04., 11., u. 25. Nov. 2024
 jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 130,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

KULINARIK KOCHSCHULE

**Von Buchteln, Knödeln und Striezeln -
 Köstliches aus Germteig**

Termin: Mo., 21. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Gemüsekuchen - bunt und gesund

Termin: Di., 22. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Eingekocht -
 Sommergemüse für den Winter im Glas**

Termin: Do., 24. Okt. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

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

Termin: Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Mi, 20. Nov. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mo, 17. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Weihnachtsbäckerei

Termin: Mo., 02. Dez. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 03. Dez. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin: Mo., 09. Dez. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Vollkorn- und Ölsaatenbrote -
 schmackhaft und bekömmlich**

Termin: Do, 30. Jän. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Strudelvariationen - süß und pikant

Termin: Mo., 03. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher

Termin: Di., 25. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Mo., 10. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

„Das rechte Maß“ -**Fasten nach Hildegard von Bingen**

Termin: Sa., 15. Mrz. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Alexandra Rothschädl
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Burritos, Wraps & Burger - gerollt oder gestapelt

Termin: Fr., 21. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Polenta, Sterz und Schmarrn -
Traditionelles aus Getreide**

Termin: Di., 25. Mrz. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Osterbrot- und striezel, Kleingebäck

Termin: Di., 01. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Innovatives Kleingebäck mit Füllen Laugengebäck,
Brotlasagne**

Termin: Di., 29. Apr. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Frühlingsküche bunt und leicht pffigge Ideen

Termin: Fr., 16. Mai 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Sommerparty - kochen für und mit den Gästen

Termin: Mi., 04. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Erste Früchte und erstes Gemüse ins Glas

Termin: Di., 24. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

Die Sonne am Teller -**Kräuter- und Blumenverarbeitung**

Termin: Mi., 25. Jun. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**Pflanzliche Sattmacher für Genießer - Kulturpilze,
Edamame & Co**

Termin: Di., 11. Feb. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: € 53,00 inkl. Rezeptheft und Lebensmittel

**COOKINARE**

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

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

Kosten: 28 € je Kurs



Die frische KochSchule ONLINE

kochen@home

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

Cookinar: Weihnachtsmenü -
festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Termin: Fr., 13. Dez. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer

Cookinar: Brotbackgrundkurs -
Sauerteigbrote und Variationen

Termin: Do., 30. Jän. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Cookinar: Schnelle Backideen -
Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

Termin: Do., 24. Apr. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte -
in 30 Minuten am Tisch

Termin: Do., 15. Mai 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerparty -
herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

Termin: Di., 17. Jun. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir

Weitere Termine, alle Informationen
und Anmeldung finden Sie unter
www.gscheitessen.at





ZERTIFIKATSLEHRGANG

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



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

Seminarbäuerin/Seminarbauer

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

Edelbrandsommelier/-ière

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

Brotsommelier/-ière

Start: Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 128 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Green Care - Gesundheit fördern am Hof

Start: Do., 21. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 176 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Start: Do., 28. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf/Raab

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Start: Fr., 29. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Schule am Bauernhof

Start: Mo., 13. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Kräuterpädagogik

Start: Do., 23. Jän. 2025, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Start: Di., 28. Jän. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Basistrainer:in Landjugend

Start: Fr., 07. Mrz. 2025, 09:00 bis 18:30 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bodenpraktiker:in für das Ackerland

Start: Di., 11. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 81 Unterrichtseinheiten
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Reitpädagogische Betreuung

Start: Sa., 29. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 104 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell´mour, Hartberg

FACHARBEITER:INNEN- UND MEISTER:INNENAUSBILDUNG IN DER LAND- & FORSTWIRTSCHAFT



Basis einer erfolgreichen Betriebsführung in der Land- und Forstwirtschaft

In den 16 land- und forstwirtschaftlichen Berufen kann auf unterschiedlichen Wegen die Qualifikation auf Facharbeiter:innen- und Meister:innenebene erworben werden.

Facharbeiter:in im zweiten Bildungsweg – den landwirtschaftlichen Berufsabschluss nachholen

Im Ausbildungswinter 2024/25 werden folgende Facharbeiter:innenausbildungen im zweiten Bildungsweg angeboten:

- Landwirtschaft (8 Kurse: 4 Kurse im Steiermarkhof (Graz), 1 Kurs in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI), 1 Kurs in Fohnsdorf (MT), 1 Kurs in der WK Weiz (WZ), 1 Kurs in Mühlendorf (SO))
- Forstwirtschaft (6 Kurse in der FAST Pichl)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)
- Geflügelwirtschaft (bundesweite Ausbildung: Stmk, Ktn, NÖ, OÖ)

Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

Im Ausbildungswinter 2024/2025 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (2 Kurse: Steiermarkhof (Graz), Murtal (MT))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Weinbau & Kellerwirtschaft (Steiermarkhof + LFS Silberberg)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)
- Gartenbau (Steiermarkhof)

Lehrlings- & Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer Steiermark

8010 Graz, Hamerlinggasse 3

Tel: +43 316 8050 1322

Mail: lfa@lk-stmk.at

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

VERSTEIGERUNGEN

Anmeldung verpflichtend!

Kälbermarkt Hartberg

Termine: Di., 07.01.2025
 Di., 21.01.2025
 Di., 04.02.2025
 Di., 18.02.2025
 Di., 04.03.2025
 Di., 18.03.2025
 Di., 01.04.2025
 Di., 15.04.2025
 Di., 29.04.2025
 Di., 13.05.2025
 Di., 27.05.2025
 Di., 10.06.2025
 Di., 24.06.2025
 Di., 08.07.2025
 Di., 22.07.2025
 Di., 05.08.2025
 Di., 19.08.2025
 Di., 02.09.2025
 Di., 16.09.2025
 Di., 30.09.2025
 Di., 14.10.2025
 Di., 28.10.2025
 Di., 11.11.2025
 Di., 25.11.2025
 Di., 09.12.2025
 Di., 23.12.2025

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 10:00 Uhr Eintrieb
 11:00 Uhr Versteigerung

Zuchtrinderversteigerungen

Termine: Do., 06.02.2025
 Do., 10.04.2025
 Do., 05.06.2025
 Do., 14.08.2025
 Do., 09.10.2025
 Do., 04.12.2025

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 09:30 Uhr Eintrieb
 10:45 Uhr Versteigerung

**Zuchtschweine
Ab Hof Verkauf**

Nach Rücksprache mit der
 Standort Gleisdorf:
 Am Tieberhof 11, 8200 Gleisdorf,
 Tel. 03112/3522
 Weitere Informationen unter
www.pig.at.



Ergänzungen zum Bildungsprogramm finden Sie in der nächsten Ausgabe der BK-Aktuell und unter folgenden Kontaktadressen:



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



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



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

Herausgeber: Regional LFI Oststeiermark

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2024

Für den Inhalt verantwortlich: Sophie Stangl, BEd **für das Layout verantwortlich:** Sabine Elisabeth Salmhofer

Fotoquellen: wenn nicht anders angegeben - stock.adobe.com

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