



Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**


LFI Steiermark

Kurse, Webinare und Onlinekurse, Zertifikatslehrgänge

Direktvermarktung 2024/25

Ihr Wissen wächst  stmk.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **Das Land
Steiermark**

 **Europäische Union**
Kofinanziert von der
Europäischen Union

FOLGT UNS AUF SOCIAL MEDIA

Jede Menge interessante Themen und Neuigkeiten, immer am Puls der Zeit – direkt vom LFI Steiermark!



Inhalt

Direktvermarktung

- 05 Direktvermarktung Allgemein
- 10 Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung
- 14 Produktentwicklung, Marketing, Produktpräsentation und Verkauf
- 20 Fleischverarbeitung
- 24 Milchverarbeitung
- 27 Veredeln von Obst, Gemüse und Getreide
- 33 Weitere Kursangebote
- 34 Zertifikatslehrgänge

Symbole und Abkürzungen



Zertifikatslehrgang



Dieser Kurs ist ein geförderter Kurs. Weitere Informationen finden Sie auf stmk.lfi.at/bildungsfoerderung



Dieser Kurs wird online angeboten. Weitere Informationen auf Seite 4.



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

BK

Bezirkskammer

LFS

Land- und forstwirtschaftliche Fachschule

FS

Fachschule

GH

Gasthaus/Gasthof

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Inhalt: Maria Jantscher, Larissa Parz, BSc, Mag.ª Elisabeth Rosegger-Klampfl, Mag.ª Maria Scheucher-Fastl, Mag. Siegfried Walter Mag.ª Marianne Reinegger, Lisa Singer, MA,

Bilder: Soweit nicht im Einzelnachweis anders gekennzeichnet: stock.adobe.com

Gestaltung: adprico.at

Kursorganisation, Inhalt und Planung:

Stand September 2024. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich.

Informationen zu den AGB: stmk.lfi.at/agb

Information zu Fördermöglichkeiten:

stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

Informationen zum Datenschutz:

stmk.lfi.at/datenschutz



Für aktive Kammermitglieder der Steiermärkischen Landarbeiterkammer (unselbstständige Beschäftigte in der Land- und Forstwirtschaft Steiermark) gibt es die Möglichkeit einer Bildungsförderung. Infos unter: www.lak-stmk.at/leistungen/foerderungen

GESCHÄTZTE DIREKTVERMARKTER:INNEN!

Das LFI Steiermark hat für die kommende Bildungssaison ein vielfältiges Programm geschnürt. Bei der Entwicklung der Kurse wird mit der Landwirtschaftskammer und anderen Fachorganisationen kooperiert. Die Inhalte sind am Puls der Zeit und werden praxisnah vermittelt. Neben den klassischen Präsenzveranstaltungen werden außerdem zeit- und ortsunabhängige Onlinekurse oder Live-Online-Veranstaltungen angeboten. In der vorliegenden Broschüre finden Sie die Kurse aus dem Fachbereich der Direktvermarktung. Das Kursprogramm für die Saison 2024/25 ist online, Anmeldungen sind bereits möglich!

DIGITALES LERNEN	MISCH-VARIANTEN	PRÄSENZ-VERANSTALTUNG
<p>zeitunabhängig</p>  <p>Onlinekurs</p> <p>Bildungsvideo</p>	<p>Blended Learning</p> 	 <p>Kurs</p> <p>Tag</p> <p>Vortrag</p> <p>Seminar</p> <p>Lehrgang</p> <p>Exkursion</p>
<p>live</p>  <p>Webinar</p> <p>Onlineseminar</p> <p>Farminar</p> <p>Cookinar</p>	<p>Hybridveranstaltungen</p> 	
 <p>Hier gehts zu den Informationen über Digitales Lernen.</p>		 <p>Hier gehts zur Online Kursuche.</p>

IN KOOPERATION MIT





LIVE-ONLINEFORMATE SEMINAR BESUCH BEQUEM VON ZUHAUSE AUS?

Ja, mit den Onlineformaten (Webinar, Co-ökinar, Farminar, Onlineworkshop) ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!

Webinar

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Das Webinar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause aus teilnehmen kann.

Cookinar

Vortragende bringen das Wissen live in Ihre Küche

Cookinare werden live aus einer Küche übertragen und die Teilnehmenden können in der eigenen Küche mitkochen und direkt Fragen stellen. Die Einkaufsliste und das Rezept werden einige Tage vor der Veranstaltung zugesendet, damit ausreichend Zeit zur Vorbereitung bleibt.



Nähere Infos unter
stmk.lfi.at/webinare



ONLINEKURSE JEDERZEIT UND ORTSUNABHÄNGIG ABSOLVIEREN

Onlinekurse können von den Teilnehmenden zu jeder Zeit und im selbstbestimmten Lerntempo sowie Ausmaß am eigenen Computer bzw. Tablet absolviert werden. Ein grundlegender Umgang mit der EDV wird vorausgesetzt. Die interaktive Gestaltung der Kurse mit Bild, Ton, Anleitungen, Übungen, Wissenschecks und Checklisten macht unsere Onlinekurse zu einem attraktiven Weiterbildungsangebot.

In wenigen Schritten zur Anmeldung:

- Wählen Sie einen passenden Kurs aus und melden Sie sich gleich online an: www.stmk.lfi.at/onlinekurse.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten erhalten Sie innerhalb von 3 Werktagen per E-Mail.
- Der Kurs ist nun für eine bestimmte Zeit für Sie freigeschaltet. Sie können jederzeit einsteigen, im eigenen Tempo lernen und Inhalte wiederholen.
- Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie die Teilnahmebestätigung herunterladen und ausdrucken.

Mit einem unserer Onlinekurse können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus am eigenen PC absolvieren.



Nähere Infos unter
stmk.lfi.at/onlinekurse



DIREKTVERMARKTUNG ALLGEMEIN

» KI IN DER PRAXIS – ANWENDUNGSFÄLLE FÜR DIREKTVERMARKTER:INNEN, URLAUB AM BAUERNHOF-BETRIEBE UND SOCIAL MEDIA MARKETING

NEU! LE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 24. Okt. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

Sie fragen sich, ob die Nutzung von Künstlicher Intelligenz für Ihren Betrieb Sinn macht? Sie wissen nicht genau, in welchen Bereichen Sie diese nutzen können?

In diesem Seminar wird der Bogen von Grundlagen zu Künstlicher Intelligenz - was KI überhaupt ist bzw. was sie nicht ist, was sie kann und was sie nicht kann - gespannt und dann auch mit konkreten Anwendungsbeispielen für Direktvermarkter:innen, Urlaub am Bauernhof-Betriebe und für das Social Media Marketing selbst ausprobiert.

Grundkenntnisse zum Umgang mit dem PC/ Laptop, sowie die Mitnahme eines eigenen Laptops sind erforderlich!

Zielgruppe: Direktvermarktungsbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof- Betriebe und alle interessierten Personen

Dauer: 4 UE

Referent: Dominik Freinhofer, BEd MA

Kosten: € 162,00 TN Beitrag

€ 55,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

👉 **LK Beratungstipp:**

Direktvermarktung Grundberatung

Weitere Infos unter www.stmk.lko.at/beratung



**IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN
IM REFERAT DIREKTVERMARKTUNG
DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER STEIERMARK**

Referatsleiterin

Mag.^a Marianne Reinegger
8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Tel.: 0316/8050-1318, Fax: DW -1520
Mobil: 0664-602596-1318
E-Mail: marianne.reinegger@lk-stmk.at

Bezirke Graz und Graz-Umgebung

DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd
8501 Lieboch, Kinoplatz 2
Tel.: 03136/90919-6039, Fax: DW -6051
Mobil: 0664-602596-6039
E-Mail: irene.strasser@lk-stmk.at

Bezirke Deutschlandsberg und Voitsberg

Bettina Schriebl, BEd
8501 Lieboch, Kinoplatz 2
Tel.: 03136/90919-6037; Fax: DW -6051
Mobil: 0664-602596-6037
E-Mail: bettina.schriebl@lk-stmk.at

Bezirk Leibnitz

Astrid Büchler, MA
8501 Lieboch, Kinoplatz 2
Tel.: 03136/90919-6038, Fax: DW -6051
Mobil: 0664-602596-6038
E-Mail: astrid.buechler@lk-stmk.at

**Bezirke Bruck-Mürzzuschlag
und Leoben**

8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Tel.: 0316/8050-1374, Fax: DW -1520
Mobil: 0664-602596-1374
E-Mail: direktvermarktung@lk-stmk.at

Bezirk Südoststeiermark

Andrea Maurer, BEd
8230 Hartberg, Wiener Str. 29
Tel. 03332/62623-4609; Fax: DW 4651
Mobil: 0664-602596-4609
E-Mail: andrea.maurer@lk-stmk.at

Bezirke Liezen, Murau und Murtal

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier
8940 Liezen, Nikolaus-Dumba-Straße 4
Tel.: 03612/22531-5132, Fax: DW -5151
Mobil: 0664-602596-5132
E-Mail: sabine.poier@lk-stmk.at

Bezirke Hartberg-Fürstenfeld und Weiz

Julia Kogler, BSc
8230 Hartberg, Wiener Straße 29
Tel.: 03332/62623-4644, Fax: DW -4651
Mobil: 0664-602596-4644
E-Mail: julia.kogler@lk-stmk.at

**Das Referat Direktvermarktung
erreichen Sie unter:**

8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Tel.: 0316/8050-1374
E-Mail: direktvermarktung@lk-stmk.at

LK BERATUNGSPRODUKTE

» ERFOLGREICH IN DER DIREKTVERMARKTUNG

Sie wollen das Betriebseinkommen stärken, Ihren Arbeitsplatz daheim am Betrieb sichern? Sie produzieren wertvolle Lebensmittel und wollen diese gewinnbringend vermarkten? Ihre Expertinnen stehen Ihnen in den Regionen in allen Fragen der Direktvermarktung zur Verfügung:

- Beratung bei rechtlichen Rahmenbedingungen in der Direktvermarktung
- Beratungen in Hygiene, Etikettierung und Verkauf Ihrer Produkte
- Beratung und Hilfestellung bei Melde-, Aufzeichnungs- und Dokumentationspflichten

Kosten Betriebscheck:

€ 150,00

» PRODUKTPREISKALKULATION

Ihre Produkte haben ihren Wert

In der bäuerlichen Direktvermarktung ist die Klarheit über die Wirtschaftlichkeit der selbst hergestellten Produkte unumgänglich. Die Festlegung der Produktpreise entscheidet auf lange Sicht über den wirtschaftlichen Erfolg.

Unser Angebot umfasst:

- Analyse der Wirtschaftlichkeit einzelner Produkte
- Berechnung des Stundenlohns
- Kalkulation der Produktpreise einzelner Produkte

Kosten:

€ 150,00 Pauschale (für max. 3 Stunden)

Jede weitere vollendete 1/4 Stunde wird mit 12,50 € verrechnet.

» ETIKETTENCHECK UND NÄHRWERTBERECHNUNG

Richtige Kennzeichnung – das Um und Auf

Sie stellen ein hervorragendes Produkt her und benötigen Informationen über die richtige Kennzeichnung Ihrer Spezialität? Der Etikettencheck ist eine Spezialberatung in allen Fragen der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln (außer Wein) und beinhaltet die Überarbeitung bzw. Durchsicht bereits vorhandener Etiketten oder die Erarbeitung von Etiketten:

- Was gehört aufs Etikett?
- Welche Kennzeichnungselemente müssen deklariert sein?
- Sichtfeldregelung, Allergen Kennzeichnung und weitere Vorgaben
- Wann ist eine Nährwertkennzeichnung erforderlich?
- Darstellung und Berechnung der Nährwerte (Big 7) anhand der individuellen Rezepturen

Kosten:

€ 100,00 Pauschale für Beratung mit Etikettencheck oder Nährwertberechnung inkl. Ausfertigung schriftlicher Unterlagen für max. 4 Produkte.

Jedes weitere Produkt € 25,00

Nähere Informationen erhalten Sie bei der für Ihren Bezirk zuständigen Beraterin des Referates für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark oder Sie richten Ihre Anfrage an direktvermarktung@lk-stmk.at.

» **PRODUKTPREIS-
KALKULATION
FÜR DIREKTVERMARKTER:INNEN**

NEU! LE

Zu welchem Preis soll ich mein Produkt verkaufen, um langfristig am Markt bestehen zu können? Diese Frage kann man beantworten, wenn man seine tatsächlichen Produktionskosten kennt. Daraufhin kann man seinen individuellen Verkaufspreis festlegen. Wie sich die Kosten zusammensetzen und welche Kosten berücksichtigt werden müssen, um nicht nur kostendeckend zu wirtschaften, sondern auch seine Arbeitszeit zu entlohnen und dadurch einen Gewinn zu erzielen, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Landwirt:innen

Referent: Ing. Michael Schaffer, BA

Kosten: € 170,00 TN-Beitrag

€ 58,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo., 11. Nov. 2024, 9:00 bis 13:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



» **WAS DARF ICH OHNE
GEWERBESCHEIN?
DIREKTVERMARKTUNG UND
GEWERBEORDNUNG**

LE

Die Land- und Forstwirtschaft ist von den Bestimmungen der Gewerbeordnung ausgenommen. In diesem Webinar erhalten Sie einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft in der Gewerbeordnung mit Schwerpunkt Direktvermarktung. Erfahren Sie, welche Tätigkeiten ganz ohne Gewerbebeanmeldung ausgeübt werden dürfen, wie die Abgrenzung der Landwirtschaft zum Gewerbe erfolgt und was für Sie als Bewirtschafter:in bei der Ausübung dieser Tätigkeiten zu beachten ist.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen, die Zuverdienstmöglichkeiten im Rahmen der Landwirtschaft anstreben oder bereits aufgebaut haben

Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler,

Mag.^a Renate Schmoll

Kosten: € 124,00 TN-Beitrag

€ 42,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 3 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 05. Feb. 2025, 9:00 bis 12:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl





HYGIENE UND LEBENS- MITTELKENNZEICHNUNG

» **WEBINAR: TRINKWASSER-
NUTZUNG AUS DEM HAUS-
BRUNNEN FÜR MEINE GÄSTE!**



Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen

Sie erfahren die wichtigsten Fakten zur Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und zur Warmwasserverordnung: Was ist zu beachten? Welche Vorschriften gibt es, was sollten Sie wissen und was ist regelmäßig zu tun, um die Trinkwasserqualität zu gewährleisten und um gesetzeskonform zu agieren, wenn ich meinen Kund:innen oder Gästen Wasser aus dem eigenen Hausbrunnen oder aus einer eigenen Quelle verabreiche bzw. Produkte damit herstelle? Was besagt die Verordnung zur neuen Norm für Warmwasser?

Zielgruppe: Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Buschenschenker:innen, Brotsensorker:innen, Direktvermarkter:innen, Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, allgemein am Thema interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referent: Dr. Michael Schalli, Med.Uni Graz

Kosten: € 106,00 TN-Beitrag

€ 36,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 2 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do, 27. Mrz. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr

📍 Zu Hause am PC, online via Zoom

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» **HYGIENE UND ALLERGENKENN-
ZEICHNUNG 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 und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen. Zusätzlich erhalten Sie sämtliche Unterlagen zur Dokumentation im Rahmen des obligatorischen Eigenkontrollsystems.

Zielgruppe: Betriebe, Gemeinden, Vereine und Organisationen, die Feste veranstalten

Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung

Kosten: € 46,00 TN-Beitrag

Dauer: 3 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Di., 11. Mrz. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen b. Graz

🕒 Mi., 02. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

📍 GH Dokl, Gleisdorf

🕒 Di., 08. Apr. 2025, 18:00 bis 21:00 Uhr

📍 Rind Steiermark eG, Traboch

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

REGELMÄSSIGE HYGIENESCHULUNG IST PFLICHT

SIE HABEN DIE WAHL ZWISCHEN EINER PRÄSENZVERANSTALTUNG UND EINEM ONLINEKURS.

Die regelmäßig verpflichtende Hygiene-schulung 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. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden der Schulungsnachweis und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof-Betriebe

» PRÄSENZKURS HYGIENESCHULUNG FÜR BÄUERLICHE LEBENSMITTEL- UNTERNEHMER:INNEN

LE

Im Rahmen dieser Schulung werden praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen angeboten.

Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung

Kosten: € 115,00 TN-Beitrag

€ 39,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 12. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

🕒 Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

🕒 Di., 26. Nov. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Pack, Hartberg

🕒 Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Bernhardt, Hengsberg

🕒 Mi., 29. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 BK Obersteiermark, Bruck/Mur

🕒 Do., 30. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Amschl, Feldbach

🕒 Do., 06. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Herlwirt, Ligist

🕒 Do., 06. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 GH Dokl, Gleisdorf

🕒 Di., 11. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

🕒 Di., 25. Feb. 2025, 08:30 bis 12:30 Uhr
📍 GH Toplerhof, Wies

📍 **Verantwortlich:** Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

» ONLINEKURS: LEBENSMITTEL- HYGIENESCHULUNG



LE

Jederzeit und ortsunabhängig kann die verpflichtende Hygieneschulung online durchgeführt werden – eine bequeme und flexible Alternative. Sie erhalten wertvolle Informationen und erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene. Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, ist das Onlinemodul „Lebensmittel-Hygieneschulung“ sowie ein 20-minütiger Wissenscheck durchzuführen. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten und mit mind. 80% zu absolvieren.

Kosten: € 20,00 TN-Beitrag

Dauer: 2 UE

📍 **Verantwortlich:** Lisa-Marie Singer, MA

» **WEBINAR: WAS GEHÖRT AUFS ETIKETT? LEBENSMITTEL- UND ALLERGENKENNZEICHNUNG RICHTIG GEMACHT!**



Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Die richtige Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich Produzent:innen stellen müssen. Ziel der Schulung ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln. Die Inhalte der Schulung sind: Lebensmittelinformationsverordnung und Lebensmittelkennzeichnung, die Rolle des Lebensmittelcodex, Mindesthaltbarkeit, Allergenkennzeichnung am Etikett, praktische Beispiele und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die verpackte Lebensmittel anbieten

Referent:in: DIⁱⁿ Irene Strasser, BED

Kosten: € 103,00 TN-Beitrag

€ 35,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 3 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 05. Mrz. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr

📍 zu Hause am PC, Online via Zoom



Nähere Infos und Anmeldung unter www.stmk.lfi.at/digitaleslernen



» **LK Beratungstipp:**

Lebensmittelkennzeichnung – Etikettencheck
Weitere Infos unter www.stmk.lko.at/beratung

» **ONLINEKURS: ALLERGENINFORMATION**



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

Lebensmittelunternehmer:innen müssen ihre Kund:innen und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. In diesem Onlinekurs erfahren Sie alles über Anforderungen und Pflichten. In der Praxis gilt es diese umzusetzen, damit die Kund:innen erfahren, was für sie wichtig ist. Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

Kosten: € 20,00 TN-Beitrag

Dauer: 2 UE

Verantwortlich: Lisa-Marie Singer, MA



Nähere Infos und Anmeldung unter www.stmk.lfi.at/onlinekurse





**KLICKEN SIE SICH DURCH
DAS GESAMTPROGRAMM!**

**EINFACH QR-CODE ABSCANNEN,
INFORMIEREN, ANMELDEN!**

ERWERBSKOMBINATION



**KLICKEN SIE SICH DURCH
DAS GESAMTPROGRAMM!**

**Einfach QR-Code abscannen,
informieren, anmelden!**

**KRÄUTER,
NATUR & GARTEN**



**KLICKEN SIE SICH DURCH
DAS GESAMTPROGRAMM!**

**Einfach QR-Code abscannen,
informieren, anmelden!**

ONLINE-ANGEBOTE



**KLICKEN SIE SICH DURCH
DAS GESAMTPROGRAMM!**

**Einfach QR-Code abscannen,
informieren, anmelden!**

**PERSÖNLICHKEIT UND
KREATIVITÄT**

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- Gesundheit
- Frische Kochschule





PRODUKTENTWICKLUNG, MARKETING, PRODUKT- PRÄSENTATION UND VERKAUF

» ERFOLGREICH VERKAUFEN

NEU! LE

Special für Direktvermarkter:innen

Haben Sie Lust, im Verkauf überzeugungstechnisch vorne dabei zu sein?

Wenn Ihr Erfolg in der Direktvermarktung neben der fachlichen Kompetenz auch davon abhängt, dass Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen gut verkaufen können, dann ist zu überlegen, wie Sie Gespräche und Small Talk erfolgreich führen, um so aus der Fülle der Angebote herauszuragen.

Lernen Sie im Seminar mit der Power persönlicher Information zu punkten und auch aus kritischen Gesprächen Nutzen zu ziehen.

Rüsten Sie sich mit dem Kurs – nicht nur – für die Vorweihnachtszeit und verleihen Sie dem (Weihnachts-)Verkauf Ihrer Produkte und Dienstleistungen Ihre persönliche Note!

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen mit Kund:innenkontakt (z.B. Urlaub am Bauernhof, Buschenschank), interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referentin: Annemarie Mayer

Kosten: € 276,00 TN-Beitrag

€ 94,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 26. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

» WEBINAR:

VON DER IDEE ZUM
ERFOLGREICHEN
GESCHÄFTSMODELL

NEU!



LE

Erleben Sie ein interaktives Online-Seminar, bei dem Sie live Fragen stellen können!

Ihre Idee ist der zündende Funke, der Ihre unternehmerische Reise ins Rollen bringt. Um kreative Visionen in die Realität umzusetzen, innovative Pfade zu gehen und letztendlich am Markt erfolgreich zu sein, bedarf es eines klar strukturierten Geschäftsmodells. Egal, ob Sie etwas völlig Neues planen oder ein bestehendes Konzept weiterentwickeln möchten – in diesem Webinar tauchen wir in die einzelnen Bausteine ein, die Ihre Idee in ein erfolgreiches Geschäftsmodell verwandeln.

Machen Sie den ersten Schritt auf dem Weg zu Ihrem unternehmerischen Erfolg und lassen Sie uns gemeinsam das Fundament für Ihr wegweisendes Geschäftsmodell schaffen!

Zielgruppe: Betriebe, die innovative Ideen umsetzen wollen; interessierte Personen

Referent: DI (FH) Peter Stachel

Kosten: € 103,00 TN Beitrag

€ 35,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 2 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 23. Jän. 2025, 15:00 bis 17:00 Uhr

📍 zu Hause am PC, online via Zoom

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSC

» **FOOD STYLING UND
FOOD PHOTOGRAPHY**

LE

Basis Workshop mit cookingCatrin & Carletto Photography

„Das Auge isst mit.“ Tolle Produktfotos von Lebensmitteln und Produkten aus der Landwirtschaft sagen mehr als tausend Worte, vermitteln Stimmung und Emotion und beeinflussen damit unbewusst das Verhalten von Käufer:innen.

Im Workshop werden einerseits die technischen Grundlagen der Fotografie vermittelt, andererseits geht es um eine stilsichere, authentische und wirkungsvolle Präsentation von Lebensmitteln und Gerichten vor Ihrer Linse. Erst die gelungene Kombination dieser Ansätze regt den Appetit und das Kaufinteresse an.

Zielgruppe: Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Buschenschenker:innen, Brotsensori-ker:innen, Direktvermarkter:innen, Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, allgemein am Thema interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referent:innen: MMag.^a Catrin Ferrari-Brunnenfeld, Mag. Carl Ferrari-Brunnenfeld

Kosten: € 371,00 TN-Beitrag

€ 126,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do, 21. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» **FOOD STYLING UND
FOOD PHOTOGRAPHY**

LE

Aufbauseminar mit cookingCatrin & Carletto Photography

Im Workshop werden die fotografischen Grundlagen und die stilsichere, authentische und wirkungsvolle Präsentation von Lebensmitteln und Speisen vor der Linse - also die Inhalte des Einführungsseminars (Teil 1) - kurz wiederholt und vor allem praktisch geübt.

Erst die gelungene Kombination aus ansprechender Präsentation und professioneller fotografischer Abbildung führt zu tollen Produkt- und Food-Fotos.

Ziel dieses Aufbauseminars ist es, den Absolvent:innen des Grundlagenseminars die Möglichkeit zu geben, das Erlernte anhand eigener Beispiele und unter fachkundiger Anleitung von Catrin und Carletto Ferrari-Brunnenfeld (cookingCatrin) nochmals zu üben, zu verbessern und zu perfektionieren.

Zielgruppe: Absolvent:innen des Workshops „Foodstyling und Food Photography“, die ihr Wissen weiter vertiefen und die vor allem unter Anleitung üben wollen.

Referent:innen: MMag.^a Catrin Ferrari-Brunnenfeld, Mag. Carl Ferrari-Brunnenfeld

Kosten: € 371,00 TN-Beitrag

€ 126,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo, 07. Apr. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



© Carletto Photography Foodstyling

» MEIN WIRKUNGSVOLLER
UNTERNEHMENSAUFTRITT
IN DRUCK UND WEB:
BILDGESTALTUNG

NEU! LE

Ob Logo, Broschüre, Etikett, Website, Facebook-Auftritt - immer geht es um guten Inhalt in einer dazu passenden Form.

Dieser erste Teil (Vormittag) des zweiteiligen Weiterbildungsangebotes, das getrennt, wie auch gemeinsam gebucht werden kann, beschäftigt sich mit der geeigneten Bildauswahl bzw. dem Know-how hinsichtlich Fotoqualität und fotografischem Blick!

Im Workshop erfahren Sie Grundlegendes zur Auswahl geeigneter Werbemittel für eine ansprechende Betriebspräsentation:

Warum erzählt genau dieses Bild etwas, spricht mich der Text an, gefällt mir diese Website besonders gut?

Um Aufmerksamkeit zu wecken, Interesse zu erzeugen und Wünsche anzusprechen, brauchen wir entsprechende Inhalte, die wir in die passende Form bringen müssen. Wir lernen, mit dem Smartphone kreative Fotos zu machen, dazu passende prägnante Texte zu schreiben und schärfen das Bewusstsein für stilvolle Grafik.

Wir empfehlen Ihnen daran anschließend auch den zweiten Teil (am Nachmittag) des Angebotes mit dem Schwerpunkt „Texte“ zu besuchen, der Erstellung ansprechender Werbematerialien in Wort und Bild steht damit nichts mehr im Wege!

Achtung: Die Anmeldung muss für beide Kurse getrennt erfolgen!

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen und bäuerliche Zimmervermieter:innen, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Buschenschenker:innen, Direktvermarkter:innen

Referent: Mag. Bernhard Bergmann

Kosten: € 168,00 TN-Beitrag

€ 57,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 22. Jän. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

📍 UaB Zehenthof, Semriach

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» MEIN WIRKUNGSVOLLER
UNTERNEHMENSAUFTRITT
IN DRUCK UND WEB:
TEXTGESTALTUNG

NEU! LE

Ob Logo, Broschüre, Etikett, Website, Facebook-Auftritt - immer geht es um guten Inhalt in einer dazu passenden Form. Dieser zweite Teil (Nachmittag) des zweiteiligen Weiterbildungsangebotes, das getrennt, wie auch gemeinsam gebucht werden kann, beschäftigt sich mit der Erstellung ansprechender Texte für die unterschiedlichen digitalen und gedruckten Werbeauftritte. An diesem Nachmittag lernen wir, passende prägnante Texte zu schreiben und schärfen das Bewusstsein für das Zusammenspiel von Texten und Grafik. Wir empfehlen Ihnen auch den ersten Teil (am Vormittag) des Angebotes mit dem Schwerpunkt „Bildgestaltung“ zu besuchen, der Erstellung ansprechender Werbematerialien in Wort und Bild steht damit nichts mehr im Wege!

Achtung: Die Anmeldung muss für beide Kurse getrennt erfolgen!

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof- Anbieter:innen und bäuerliche Zimmervermieter:innen, Schule am Bauernhof- Anbieter:innen, Buschenschenker:innen, Direktvermarkter:innen

Referent:in: Regina Bergmann, BA

Kosten: € 168,00 TN-Beitrag

€ 57,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi, 22. Jan. 2025, 13:30 bis 17:00 Uhr

📍 UaB Zehenthof, Semriach

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



KURSANGEBOT RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie die Kurssuche www.stmk.lfi.at
Hier stehen alle geplanten Bildungsveranstaltungen für die aktuelle Bildungssaison zur Verfügung.

» GOOGLE MYBUSINESS
SCHULUNG

LE

Weiterbildung für Urlaub am Bauernhof-Betriebe

„Google My Business“ ist ein kostenloses Tool, mit dem Betriebe ihre Online-Präsenz auf Google, inklusive Suchfunktion und Maps, verwalten und verbessern können. Das Schulungsangebot soll Ihnen die nötige Basis-Unterstützung bieten, Google My Business möglichst gut für Ihren Betrieb einzusetzen. Dieser Workshop wird vom Referenten der Firma „The Flow Marketing“ möglichst praxisnah und auf die Gruppe abgestimmt gestaltet sein und ist vor allem für „Einsteiger:innen“ geeignet.

Neben der Vermittlung der wichtigsten theoretischen Grundlagen wird gerne auf die individuellen Fragen und Anliegen der Teilnehmer:innen eingegangen, die Kursplätze sind aus diesem Grund auf max. 10 Personen beschränkt. Die bestehenden Auftritte von den teilnehmenden Betrieben werden vom Referenten im Vorfeld bereits grob analysiert und die weiteren Inhalte dementsprechend danach ausgerichtet. Die Betriebe erhalten vom Referenten ein gezieltes Feedback und erfahren, wie sie den betrieblichen Google My Business Auftritt in Folge konkret verbessern können.

Zielgruppe: Für Anfänger:innen: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Buschenschenker:innen und Direktvermarkter:innen, interessierte Landwirt:innen, die ihren Betrieb auf Google My Business präsentieren möchten

Referent: Jürgen Hofmann, The Flow Marketing KG

Kosten: € 297,00 TN-Beitrag

€ 101,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4,5 UE

► **Zeit und Ort:****Kurs 1:**

🕒 Di, 04. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 LFS Stainz, Stainz

Kurs 2:

🕒 Mi, 26. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 LFS Hafendorf, Kapfenberg

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» „CANVA FÜR ALLE FÄLLE“

LE

Workshop zur Gestaltung von einfachen Layouts für Werbemittel, Karten und Beiträgen für Social Media Postings mit CANVA für Urlaub am Bauernhof, Schule am Bauernhof und Buschenschank- und Direktvermarktungsbetriebe

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

Dabei gehen Sie gemeinsam mit der Trainerin folgenden Fragen nach:

- Wie ist Canva aufgebaut?
- Wo und wie finde ich welche Vorlagen?
- Wie kann ich eigene Bilder und Ideen einbauen?
- Worauf sollte ich achten, wenn ich meine eigenen Designs bastle?

Ziel dieses praktischen Kreativ-Workshops ist es, dass die Teilnehmer:innen auf der Browser-Oberfläche sowie am Smartphone

- mit Hilfe der Vorlagen eigene Beiträge für Social-Media-Postings erstellen, teilen bzw. verschicken
- Vorlagen adaptieren und auf die eigenen Bedürfnisse anpassen
- einfache Vorlagen selbst erstellen
- einfache Grafikprodukte wie Weihnachts-/Grußkarten, Gästemappen und Ähnliches attraktiv und einfach gestalten.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Buschenschenker:innen und Direktvermarkter:innen

Referentin: Mag.^a Evelyn Michaela Leissenberger

Kosten: € 176,00 TN-Beitrag

€ 60,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:****Kurs 1:**

🕒 Mo, 25. Nov. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr

📍 LFS Kobenz, Kobenz

Kurs 2:

🕒 Mo, 02. Dez. 2024, 13:30 bis 17:30 Uhr

📍 LFS Hatzen Dorf, Hatzen Dorf

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» **ONLINEKURS:**
FILMEN MIT DEM SMARTPHONE



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren
Lernen Sie professionellen Video-Content für Facebook, YouTube, Instagram oder Präsentationen möglichst günstig zu produzieren. Von der Vorbereitung über das Filmen und Schneiden bis zum fertigen Video-Export wird in anschaulichen Sequenzen alles gezeigt, um Videos für private oder betriebliche Zwecke zu produzieren.

Kosten: € 30,00 TN-Beitrag

Dauer: 3 UE

Verantwortlich: Lisa-Marie Singer, MA

» **ONLINEKURS:**
**FOTOBEARBEITUNG
MIT SNAPSEED**



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren
Lernen Sie mit der kostenlosen App Snapseed Ihre Fotos zu bearbeiten - direkt am Handy oder auch am Laptop oder Tablet. In 19 Lektionen erlernen Sie die effektivsten Tipps, wie Sie Fotos für Social Media, Ihre Website und die interne Kommunikation professionell aufbereiten können.

Kosten: € 25,00 TN-Beitrag

Dauer: 2 UE

Verantwortlich: Lisa-Marie Singer, MA



**ONLINEKURSE – JEDERZEIT
UND ORTSUNABHÄNGIG**

In wenigen Schritten zur Anmeldung:
Melden Sie sich zum gewünschten Kurs an!



Nähere Infos unter
www.stmk.lfi.at/onlinekurse

» **ONLINEKURS:**
**PRODUKTFOTOS MIT
DEM SMARTPHONE**



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren
Lernen Sie, wie Sie mit Ihren Produktfotos aus der Masse herausstechen. Die 34 Video-Lektionen helfen Anfänger:innen ebenso wie Fotografie-Enthusiast:innen dabei, Ihre Online-Kommunikation, Social Media Präsenz, Homepage oder Ihren Webshop auf das nächste Level zu bringen.

Egal ob iPhone oder Android-Smartphone: Sie erfahren alles zur technischen Einrichtung der Kamera, von Food-Styling-Basics bis hin zur finalen Nachbearbeitung mit Snapseed.

Kosten: € 40,00 TN-Beitrag

Dauer: 5 UE

Verantwortlich: Lisa-Marie Singer, MA



» PRAKTISCHER FRÜHSTÜCKSSAUBER

NEU! LE

Weiterbildungsworkshop für Urlaub am Bauernhof- und Buschenschank Betriebe

Lernen Sie bei diesem praktischen Workshop viele neue Frühstücksspeisen und Pausen-Snacks für Ihre Gäste kennen. Auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel und eine praktikable Umsetzung wird dabei großer Wert gelegt. Als aktive Seminarbäuerin und ausgebildete Köchin verfügt die Referentin über einen reichen Erfahrungsschatz. Gemeinsam mit den Kursteilnehmer:innen werden Rezeptideen ausprobiert und ein ansprechendes Buffet aufgebaut, am Ende steht dem gemeinsamen Genießen und Verkosten nichts im Wege!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nach dieser Weiterbildung mit interessanten, etwas „anderen“ Frühstücksgerichten, und schenken Sie Ihren Gästen Aufmerksamkeit, indem Sie auf neue Ernährungstrends eingehen und Ihnen auf Wunsch auch einmal Pausen-Snacks und kleine „Speisen im Glas“ bereitstellen. Auch das eine oder andere nette „Give-away“ darf nicht fehlen!

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen und allgemein am Thema interessierte Personen

Referentin: Petra Wippel

Kosten: € 206,00 TN-Beitrag

€ 79,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4,5 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi, 29. Jän. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr,

📍 FS Feistritz, St. Peter am Kammersberg

🕒 Mi, 05.Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Frische KochSchule Südoststeiermark, Feldbach

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» „SPEISEN KREATIV UND PROFESSIONELL ANRICHTEN, GARNIEREN, VERZIEREN UND PRÄSENTIEREN“

NEU! LE

Weiterbildung für Seminarbäuerinnen und Seminarbauern

Lernen Sie neue und praktisch gut umsetzbare Ideen zum Dekorieren, Garnieren und Präsentieren von verschiedenen Speisen und Gerichten kennen. Bei diesem praktischen Workshop werden exemplarisch verschiedene Speisen zubereitet und attraktive und interessante Anrichte-Varianten für Vorspeisen, Suppen, Beilagen, Hauptgerichte und Desserts aus regionalen und saisonalen Zutaten gezeigt und gemeinsam ausprobiert. Auf individuelle Wünsche wird gerne eingegangen.

Profikoch Lorenz Kumpusch lädt in sein neues „Gaugengut-Kochstudio“ nach Wildon und teilt sein Wissen gerne mit unseren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern!

Ein kreativer Fortbildungsworkshop mit viel Inspiration ist garantiert!

Zielgruppe: Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, bei freien Seminarplätzen: gerne auch allgemein am Thema interessierte Personen

Referent: Lorenz Kumpusch, Gaumengut

Kosten: € 232,00 TN-Beitrag

€ 79,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 5 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do, 27. Feb. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr

📍 Gaumengut Kumpusch, Wildon

📌 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



» DENN AUCH DAS AUGE
ISST MIT! WORKSHOP ZUR
ATTRAKTIVEN GESTALTUNG VON
JAUSENARRANGEMENTS UND
PLATTEN

LE

Nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge möchte sich von der Qualität der Lebensmittel verwöhnen lassen. Brötchenservice, Aufschnittplatten sowie kreativ gestaltete Buffets sind bei den Konsument:innen sehr beliebt und Aushängeschild für die hochwertigen Produkte, die ab Hof erhältlich sind.

In diesem Workshop werden verschiedene Legetechniken vorgestellt und praktisch geübt. Sie erfahren, wie Sie mit Dekorationselementen ansprechend gestalten und wie unterschiedliche Lebensmittel harmonisch miteinander kombiniert werden können. Dabei wird insbesondere auf saisonale Produkte eingegangen. Sie erhalten originelle Anregungen für traditionelle Platten sowie für Ihr veganes und vegetarisches Angebot. Beim gemeinsamen Verkosten überzeugen Sie sich sowohl visuell als auch geschmacklich von den Kreationen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von Hofläden und Buschenschenken, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, interessierte Landwirt:innen

Referentin: Petra Wippel

Kosten: € 312,00 TN-Beitrag

€ 106,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 6 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 12. Feb. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 FS Neudorf, St. Georgen a.d. Stiefing

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

» DER HOFLADEN:
EINKAUF MIT ALLEN SINNEN

LE

Warenpräsentation und Gestaltung im Hofladen - ein Workshop für Direktvermarkter:innen
Der Hofladen steht nicht nur für qualitativ hochwertige Lebensmittel sondern auch für ein besonderes, meist familiäres, Einkaufserlebnis. Ein wesentlicher Bestandteil für den Geschäftserfolg von Hofläden ist die stimmige Gestaltung und gute Warenpräsentation. Als Teilnehmer:in in diesem Workshop erfahren Sie die Grundlagen, die sie für die Gestaltung eines Hofladens brauchen. Außerdem erhalten Sie Tipps und Tricks für die zeitgemäße Warenpräsentation sowie ansprechende Dekoration sowohl im Laden als auch zu Ihrem Außenauftritt. Anhand zahlreicher Praxisbeispiele können Sie sich Anregungen für die Umsetzung auf Ihrem Betrieb holen, wobei neben klassischen Hofläden auch SB-Läden angesprochen werden.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Landwirt:innen, Winzer:innen mit Verkaufs- bzw. Verkostungsläden

Referentin: DI^m Ursula Schütze

Kosten: € 282,00 TN-Beitrag

€ 96,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► **Zeit und Ort:**

Kurs 1:

🕒 Do., 07. Nov. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

Kurs 2:

🕒 Mo., 03. Feb. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Obsthof Glück, Gamlitz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

» WEINVERKAUF
UND WEINSENSORIK

NEU! LE

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. Anhand umfangreicher Verkostungsbeispiele werden Sie gemeinsam mit dem Referenten Weine bewerten, über Qualitätsgrundlagen, Harmonielehre mit Speiseempfehlungen diskutieren sowie Ihre eigenen Produkte beschreiben lernen. Sie sind eingeladen, 1-2 Sorten Ihres eigenen Weines zum Kurs mitzubringen, welche im Rahmen der Blindverkostung analysiert und beschrieben werden.

Zielgruppe: Winzer:innen, Mitarbeiter:innen im Weinverkauf, im Buschenschank oder in Hofläden, interessierte Landwirt:innen

Referent: Ljubo Vuljaj, BEd

Kosten: € 288,00 TN-Beitrag
€ 98,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Sa., 01. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 GH Dokl, Gleisdorf

📌 **Verantwortlich:**

Mag.ª Elisabeth Rosegger-Klampfl

» ENGLISCH
FÜR WINZER:INNEN

LE

Der Englischkurs ist in Form eines Workshops und sehr praxisbezogen aufgebaut.

Sie finden sich in einer Gruppe gleichgesinnter Teilnehmer:innen wieder, um das Fachenglisch der Weinansprache zu festigen.

Ziel des Kurses ist es, mehr Selbstsicherheit beim Sprechen auf Englisch zu gewinnen.

Sie erlernen Fachbegriffe und Redewendungen und üben diese, um Ihren englischsprachigen Kund:innen Ihr Weinangebot und Ihren Weinbaubetrieb kompetent und fachlich korrekt auf Englisch vorstellen und beschreiben zu können.

Dieser Kurs eignet sich für Personen, die ihre Englisch Grundkenntnisse um das Fachvokabular aus der Weinwelt erweitern sowie Konversation betreiben möchten. Willkommen sind außerdem alle, die „dranbleiben“ oder vergessen geglaubtes Wissen wieder hervorholen und auffrischen möchten.

Zielgruppe: Winzer:innen, Mitarbeiter:innen im Weinverkauf, Buschenschank, auf (internationalen) Messen tätige Landwirt:innen

Referent: Johannes P. Ohrnhofer-Zisser, BEd MA

Kosten: € 541,00 TN-Beitrag
€ 184,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 12 UE (3 Nachmittage)

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo., 03. Feb. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr

🕒 Mo., 10. Feb. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr

🕒 Mo., 24. Feb. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr

📍 Bildungshaus Retzhof, Wagna

📌 **Verantwortlich:**

Mag.ª Elisabeth Rosegger-Klampfl



FLEISCHVERARBEITUNG

» SACHKUNDENACHWEIS ZUM SCHLACHTEN VON TIEREN

LE TGD

Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Tierleid soll bestmöglich vermieden werden - Personenschutz und hohe Fleischqualität müssen gewährleistet sein. In diesem Kurs erlernen Sie die grundlegenden theoretischen Kenntnisse zu diesem Thema und werden damit zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt. Am Kurstag können die Teilnehmer:innen die theoretische Prüfung für den Sachkundenachweis zum Schlachten von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen ablegen. Im Anschluss an den Kurs ist ein Praxistag auf einem selbst gewählten Schlachtbetrieb zu absolvieren.

Anrechenbarkeit: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Zielgruppe: Personen, die den Sachkundenachweis (gem. Tierschutz-Schlachtverordnung 312/2015) für das Schlachten von Tieren benötigen, interessierte Personen

Referenten: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Pollinger, DIⁱⁿ Theresa Kaltenbrunner

Kosten: € 276,00 TN-Beitrag
€ 94,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Di., 14. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

» BESCHAUKURS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL

LE TGD

In diesem zweitägigen Praxisseminar für Geflügelhalter:innen beschäftigen Sie sich mit rechtlichen Rahmenbedingungen, Tiertransport, Hygienevorschriften und Geflügelkrankheiten. Sie sind bei der Schlachtung von Geflügel dabei und beurteilen und beschauen unter tierärztlicher Anleitung unterschiedliche Schlachtkörper. Jede/r Teilnehmende erhält einen Schulungsnachweis, der berechtigt, die Lebend- und Totbeschau selbst durchzuführen, denn Geflügelbetriebe, die selbst schlachten, müssen eine Schulung zum Thema Tierbeschau nachweisen können.

Anrechenbarkeit: 3 Stunden TGD Weiterbildung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Geflügel

Referent:innen: Julia Kogler, BSc,
Anton Koller, Dr.ⁱⁿ Bärbel Mägdefrau-Pollan

Kosten: € 556,00 TN-Beitrag
€ 189,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 16 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Di., 11. Feb. 2025, 08:30 bis 17:30 Uhr und
Mi., 12. Feb. 2025, 08:00 bis 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz und
Betrieb Posch, Heimschuh

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

» ZERLEGUNG UND VERARBEITUNG VON SCHWEINEFLEISCH

LE

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. Bei der gemeinsamen Verarbeitung der Fleischteile zu verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten (Leberaufstrich, Bratwürstel usw.) erhalten Sie wertvolle Tipps und können so vielfältige Produkte für die Direktvermarktung und den Eigenverbrauch herstellen.

Mitzubringen: sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar, Samuel Friesinger

Kosten: € 282,00 TN-Beitrag
€ 96,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

Kurs 1:

- 🕒 Sa., 18. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

Kurs 2:

- 🕒 Mo., 20. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 LFS Grabnerhof, Admont

i Verantwortlich: Maria Jantscher

» TRADITIONELLES UND TRENDS IN DER RINDFLEISCHVERARBEITUNG

LE

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.

Mitzubringen: sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner, Samuel Friesinger

Kosten: € 282,00 TN-Beitrag
€ 96,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

Kurs 1:

- 🕒 Sa., 09. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

Kurs 2:

- 🕒 Mo, 17. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
- 📍 LFS Grabnerhof, Admont

i Verantwortlich: Maria Jantscher



» ZERLEGUNG UND VERARBEITUNG VON LÄMMERN UND SCHAFEN

LE

Im Rahmen dieses Seminars erlernen Sie von einem Profi die Grob- und Feinerlegung eines Lammes. Sie erhalten grundsätzliche Informationen und Tipps zu verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten, um Ihre Produktvielfalt zu erweitern. Gerne wird auf Ihre Wünsche eingegangen, die Sie bei der Anmeldung bekannt geben können.

Mitzubringen: sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner

Kosten: € 282,00 TN-Beitrag
€ 96,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo., 10. Feb. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

» HOCHWERTIGE PÖKELWAREN HERSTELLEN

LE

In diesem Seminar erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die technologischen Abläufe des Pökeln sowie in die relevanten gesetzlichen Vorschriften. Sie erlernen die Grundlagen der Beschreibung und Bewertung von Pökelwaren, denn nur ein fundiertes Verständnis der Sensorik ermöglicht es Ihnen, Fehler zu erkennen und zu beheben. Im praktischen Teil werden die von den Teilnehmer:innen mitgebrachten Produkte verkostet und sensorisch analysiert.

Mitzubringen: eigene Produkte für Verkostung und sensorische Bewertung, sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: Samuel Friesinger

Kosten: € 141,00 TN-Beitrag
€ 48,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Sa., 08. Feb. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

» BRÜHWURST- UND KOCHWURSTHERSTELLUNG

NEU!

LE

So optimieren Sie Ihre Wurstwaren mit und auch ohne Nitritpökelsalz

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, die Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments in der Praxis kennenzulernen. Der Trainer geht dabei gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein und es wird dabei auch auf die Herstellung ohne Nitritpökelsalz Wert gelegt. Inhalte sind:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Rohwürste, Bratwürste, Hauswürstel
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Aspikwaren, Presswürste

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität auch ohne Nitritpökelsalz möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die Fleisch verarbeiten, interessierte Landwirt:innen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof-Betriebe

Referent: Hermann JAKOB

Kosten: € 288,00 TN-Beitrag
€ 98,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Di., 04. Feb. 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**
Mag.ª Elisabeth Rosegger-Klampfl



MILCHVERARBEITUNG

» GRUNDLAGENKURS MILCHVERARBEITUNG

NEU! LE

Basiswissen zur Herstellung von Butter,
Joghurt, Frischkäse und mehr

Sie haben Interesse an bäuerlichen Milch- und Käseprodukten und überlegen, diese selbst zu produzieren? In diesem Grundkurs, bei dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauermilchprodukten, Topfen, Butter, Frisch- und Weichkäse kennen! Dabei erhalten Sie außerdem wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung.

Im 2-tägigen Grundkurs haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Verarbeitungsstufen in Theorie und Praxis kennenzulernen. Zusatzinformation: Die Produkte werden mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie sich für die Produktion mit Ziegenmilch oder für Schafmilch interessieren: Bringen Sie – nach Absprache mit dem LFI – Ihre Milch mit und es kann auf die Besonderheiten bei der Herstellung der jeweiligen Milchart eingegangen werden.

Zielgruppe: Landwirt:innen, (zukünftige) Direktvermarkter:innen, am Käsen interessierte Personen

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 485,00 TN-Beitrag
€ 165,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 14 UE

► Zeit und Ort:

🕒 2-tägiger Grundkurs

📍 Nähere Informationen ab Oktober auf stmk.lfi.at

Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

👉 LK Beratungstipp:

Direktvermarktung - Grundberatung

Weitere Infos unter www.stmk.lko.at/beratung



» GRUNDLAGEN DER KÄSEHERSTELLUNG

NEU! LE

2-tägiger Praxiskurs zur Herstellung von Weich-, Schnitt- und Hartkäse

Sie haben bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung und möchten Ihre Produktpalette erweitern?

Dieser Kurs ist speziell darauf ausgelegt, Landwirt:innen die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, um hochwertige Käseprodukte direkt auf dem Hof herstellen zu können.

Angeleitet durch den Referenten, stellen Sie selber Weich-, Schnitt- und Hartkäse her. Neben der Produktion der verschiedenen Käse, wird auch auf die Weiterverarbeitung der Produkte (Salzen, Reifungsarten) ausführlich eingegangen. Dabei erhalten Sie auch wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung. Die praktischen Erfahrungen werden durch den Theorievortrag, zudem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, untermauert.

Zusatzinformation: Die Produkte werden mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie sich für die Produktion mit Ziegenmilch oder für Schafmilch interessieren: Bringen Sie – nach Absprache mit dem LFI – Ihre Milch mit und es kann auf die Besonderheiten bei der Herstellung der jeweiligen Milchart eingegangen werden.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung haben, Direktvermarkter:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten

Referent: DI Markus Giovannelli

Kosten: € 485,00 TN-Beitrag

€ 165,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 14 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 2-tägiger Grundkurs

📍 Nähere Informationen ab Oktober auf

stmk.lfi.at

Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

» HERSTELLUNG VON SPEISEEIS FÜR BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTER:INNEN

LE

Milch bildet großteils die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen als auch Hofmolkereien/-käsereien ein interessantes Produkt mit einer sehr guten Wertschöpfung. In diesem Basiskurs erhalten Sie das Grundwissen zur Herstellung verschiedener Speiseeisprodukte. Neben theoretischen Grundlagen werden Sie im Rahmen des Kurses die Möglichkeit haben, Ihr eigenes Speiseeis zu erzeugen.

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen, die ihre Produktpalette für den Ab-Hof-Verkauf erweitern möchten

Referent: Rainer Zink

Kosten: € 288,00 TN-Beitrag

€ 98,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 21. Mrz. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz





VEREDELN VON OBST, GEMÜSE UND GETREIDE

» ZERTIFIKATSLEHRGANG
BROTSSOMMELIER/-SOMMELIÈRE

LE ZLG

Die Freude am Selberbacken hochwertiger Brote und Gebäcke aus natürlichen Zutaten liegt im Trend. Brot als zentrales Grundnahrungsmittel, die traditionelle Brotkultur in ihrer Vielfalt und Brot-Innovationen stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und Brotpräsentationen zu veranstalten. Anhand vielfältiger Beispiele üben Sie, Ihre Sinne einzusetzen, Qualität und Besonderheiten kompetent und mit dem passenden Vokabular zu beschreiben, zu präsentieren und Wissenswertes zur heimischen Brotkultur zu vermitteln. Wissen um die Harmonielehre, Food Pairing, die österreichische Brotansprache sowie ein sicherer persönlicher Auftritt, ergänzen diese Fähigkeiten.

Zielgruppe: Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Pädagog:innen, interessierte Personen

Referent:innen: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp, Elisabeth Pucher-Lanz u.a.m.

Kosten: € 3.076,00 TN-Beitrag

€ 1.046,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Nutzen Sie den Frühbucherbonus von -10 % bis 20. Okt. 2024

Dauer: 128 UE

► **Starttermin und Ort:**

🕒 Di., 19. Nov. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» **BROT UND GEBÄCK
IN LANGZEITFÜHRUNG**

LE

Roggensauerteig ist für das Brotbacken gut bekannt, jedoch kann auch mit jedem anderen Mehl ein Sauerteig bereitet werden. Unter „Langzeitführung“ versteht man eine Methode, bei der dem Teig mehrere Stunden Zeit zur Reifung gegeben werden. Oftmals werden dabei auch Vorteige wie Quell- oder Brühstück eingesetzt. Mit dieser ausgedehnten Gärung und den verschiedenen Vorteigen geht zwar ein erhöhter Zeitaufwand einher, es verbessern sich jedoch deutlich der Geschmack, die Bekömmlichkeit und die Haltbarkeit des Gebäcks. Bei diesem Seminar haben bäuerliche Brot-Direktvermarkter:innen die Möglichkeit, sich mit der Thematik „Langzeitführung“ von Weizen- und Roggengebäcken in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen. Zubereitet werden zum Beispiel luftiges Weißbrot wie Focaccia, gewürztes Ciabatta, gefüllte und ungefüllte Baguettes, Kleingebäck, Toastbrot, Wattedbrot sowie Weizen- und Dinkelvollkornbrote.



Dauer: 128 UE

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Kosten: € 224,00 TN-Beitrag

€ 76 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 26. Feb. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Elisabeth Pucher-Lanz

» **GLUTENFREIES BROT
UND GEBÄCK BACKEN**

LE

Gluten, auch Klebereiweiß genannt, ist im herkömmlichen Brot und Gebäck verantwortlich, dass der Teig aufgehen kann und das Gebäck nach dem Backen seine perfekte Form behält. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie müssen auf glutenhaltiges Gebäck verzichten und sind auf der Suche nach schmackhaften Alternativen. Gutes glutenfreies Brot zu backen ist eine kleine Herausforderung. In diesem Seminar lernen Sie glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Die besonderen Anforderungen dieser Mehle an die Teigbeschaffenheit und den Backvorgang werden vermittelt. Sie erhalten Infos zu geeigneten Lockerungsmitteln, viele Tipps zur optimalen Teigführung und Brotfehler werden besprochen. Am Programm stehen auch die Bereitung von Sauerteig und das Arbeiten mit Quell- und Brühstück sowie die Verwendung von Ölsaaten- und mehlen zur optimalen Teiglockerung. Gebacken werden auch Kuchen, Rouladen und Waffeln. Zusätzlich gibt es Informationen zu den gesetzlichen Voraussetzungen und Zertifizierungen zum Verkauf von glutenfreiem Brot und Gebäck in der Direktvermarktung.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp,
Elisabeth Pucher-Lanz

Kosten: € 224,00 TN-Beitrag

€ 76,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 02. Apr. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Elisabeth Pucher-Lanz

» **LEHRFAHRT:**

**MEISTERHAFTES BROTWISSEN –
SCHWERPUNKT DINKELBROT UND
DINKELGEBÄCK, SOWIE GEBÄCK
AUS ALTERNATIVEN GETREIDESORTEN**

NEU!

LE

Ein praktischer Weiterbildungsworkshop zu Dinkel und Urgetreide für ausgebildete Brotsommeliers/ières an der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsensoriker:innen kennen den Wert jedes Schrittes im Herstellungsprozess von qualitativ hochwertigem Brot: Die Qualität der Backwaren beginnt bei der Verarbeitung der Rohstoffe und entfaltet sich in der Teigführung und im Backprozess - jedes Detail ist wichtig! Die Herstellung von Dinkelbrot und die Verarbeitung von Urgetreide und alternativen Getreidesorten stehen im Mittelpunkt dieser Fortbildungsveranstaltung. Produktentwicklung, gemeinsames Verarbeiten und Backen der Rezepte, Verkostung und fachlicher Austausch stärken Ihre Leidenschaft für wirklich gutes Brot!

Zielgruppe: Absolvent:innen des ZLG Brotsommelier/-ières

Referent: Erwin Heftberger, BEd

Kosten: € 406,00 TN Beitrag

€ 138,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 10 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo., 17. Feb. 2025, 06:00 bis 20:00 Uhr

📍 HTL LMT, Wels

Abfahrt mit dem Bus vom Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

» ZERTIFIKATSLEHRGANG
EDELBRANDSOMMELIER/
-SOMMELIÈRE

LE ZLG

Sie wollen in Zukunft Ihre Destillate nicht nur hervorragend herstellen, sondern auch gekonnt beschreiben, präsentieren und vermarkten? Dieser Lehrgang bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen über Sensorik, Präsentation, Verkostung, Gläserkunde, Trinkkultur, Brände und Gesundheit, Vermarktung und Produktion von Destillaten zu perfektionieren. Ein weiterer Schwerpunkt der Ausbildung ist die Professionalisierung Ihrer Präsentationstechnik sowie die Verkaufsgesprächsführung. Im Mittelpunkt der Ausbildung steht natürlich das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener „Kombinationsmöglichkeiten“ mit Edelbränden (z.B. Kaffee, Schokolade, Süßspeisen, Käse usw.).

Zielgruppe: Landwirt:innen, Destillateur:innen, Most- und Buschenschenker:innen, Mitarbeiter:innen von Gastronomiebetrieben, landwirtschaftlichen Betrieben und Brennereien

Referent:innen: DI Georg Thünauer u.a.

Kosten: € 3.550,00 TN-Beitrag

€ 1.207,00 TN Beitrag gefördert gem. LE23-27

10% Frühbucherbonus bei verbindlicher Anmeldung bis 07. Okt. 2024!

Dauer: 124 UE

► **Starttermin und Ort:**

Die weiteren Kursorte sind: LVZ Haidegg, Wein- und Obstbauzentrum Silberberg

🕒 Mi., 06. Nov. 2024, 9:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

» DER RICHTIGE WEG
ZUM EDELBRAND

LE

In zwei Tagen erfahren Sie, wie jeder Arbeitsschritt, vom Ernten des Obstes bis zur Veredelung in einen verkaufsfertigen Edelbrand, durchgeführt wird. Dabei werden Sie nicht nur theoretische Kenntnisse erwerben, sondern auch praktische Erfahrungen sammeln können. Sie werden sich mit der Kunst des Einmaischens, der Gärung und dem Brennen vertraut machen und die Vielfalt und Komplexität jedes Produktionsschrittes kennenlernen. Dabei werden Sie lernen, wie Sie den Vor- und Nachlauf perfekt abtrennen und auf Trinkstärke einstellen können. Natürlich darf auch ein Überblick über die geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht fehlen.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Destillaten erlangen bzw. auffrischen möchten, interessierte Personen

Referent: Ing. Georg Innerhofer, DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 480,00 TN-Beitrag

€ 163,00 TN Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 16 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 16. bis Do., 17. Okt. 2024

🕒 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

LK Beratungstipp:

Obstbau – Grundberatung Obstverarbeitung - Infodienst

Weitere Infos unter www.stmk.lko.at/beratung



» WORKSHOP – DIE KUNST DER GINHERSTELLUNG

LE

Dieser Workshop vermittelt Ihnen die Grundlagen der Gin-Herstellung. Nach einer kurzen theoretischen Einleitung geht es direkt zur Tat: Sie werden Ihren eigenen Gin unter fachkundiger Anleitung brennen, aromatisieren und verfeinern. Sie erhalten die Möglichkeit, den Destillationsprozess selbst in die Hand zu nehmen. Fangen Sie Ihre Kreativität in einer Flasche ein. Am Ende des Workshops können Sie Ihre eigene Kostprobe des von Ihnen kreierten Gins mit nach Hause nehmen. Die Inhalte des Kurses umfassen die Geschichte des Gins, die Anforderungen an das Ausgangsmaterial wie Früchte, Kräuter und Blüten sowie eine Erklärung der Brennanlage, Kennzeichnung und die rechtlichen Rahmenbedingungen.

Zielgruppe: Hobby-Schnapsbrenner:innen, interessierte Personen

Referent: Herbert Eisel

Kosten: € 162,00 TN-Beitrag,
€ 55,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

Kurs 1:

🕒 Fr., 11. Okt. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 HE Liköre, Lannach

Kurs 2:

🕒 Fr., 25. Apr. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 HE Liköre, Lannach

📍 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

» GRUNDLAGEN DER SENSORIK

LE

Für Obstverarbeiter:innen und Direktvermarkter:innen

Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Denn nur wer weiß, wie man perfekte Aromen und den idealen Geschmack kreiert, kann sein Handwerk auf die nächste Stufe heben. In diesem Kurs lernen Sie, wie man Aromen und Geschmacksnoten perfektioniert und Fehler in der Produktion vermeidet. Gemeinsam mit Gleichgesinnten verkosten Sie

verschiedene Sorten von Most- und Edelbrandprodukten und diskutieren Ihre Eindrücke. Holen Sie sich wertvolle Tipps und Tricks und bringen Sie Ihre Fähigkeiten auf ein neues Level!

Zielgruppe: Obstverarbeiter:innen und Direktvermarkter:innen, die ihr Wissen über die Produktion und Verkostung erweitern wollen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 129,00 TN-Beitrag
€ 44,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 12. Dez. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

📍 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

» KRÄUTERBITTER UND GEWÜRZLIKÖRE SELBER HERSTELLEN

LE

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung sowie eine Verkostung von verschiedenen Likören runden das Tagesseminar ab.

Mitzubringen: Schürze

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Mag. Bernd Fink,
DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 274,00 TN-Beitrag
€ 93,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 15. Mai 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab

📍 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

» PROFESSIONELLE HERSTELLUNG VON FRUCHTLIKÖREN

LE

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen „Qualitätslikör“ ausmacht. Bei der Verkostung verschiedener Liköre erlernen Sie sensorische Grundkenntnisse. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung runden das Tagesseminar ab.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 258,00 TN-Beitrag

€ 88,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 24. Apr. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc



» WORKSHOP EINKOCHEN

LE

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. In diesem Kurs erhalten Sie nicht nur eine theoretische Einführung, sondern auch praktische Vorführungen, um das notwendige Wissen zu erlangen. Entdecken Sie spannende Rezepte und neue Ideen rund um Beeren, Marmelade, Gelee, Pilze, Gemüse, Säfte und Sirupe. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie Sie Ihre Ernte auf vielfältige Weise genießen können.

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 227,00 TN-Beitrag

€ 77,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 18. Jun. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

» WORKSHOP: FERMENTIEREN VON GEMÜSE UND KRÄUTERN

LE

Sauer macht lustig und gesund

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend. Nach einem kurzen theoretischen Überblick geht es auch schon ans Eingemachte: Gemeinsam werden Gemüse und Kräuter fermentiert. Die eigenhändig erstellten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Mitzubringen: Schürze

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 227,00 TN-Beitrag

€ 77,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► **Zeit und Ort:**

Kurs 1:

🕒 Mi., 9. Apr. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Kurs 2:

🕒 Mi., 30. Apr. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 Design ab Hof, Pöllau

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

► **DAS ABC DER
PROFESSIONELLEN
KONFITÜRENHERSTELLUNG**

LE

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche. Es wird gelernt, diskutiert und produziert. Grundlagen sowie rechtliche Rahmenbedingungen der Produktkennzeichnungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: Ing. Georg Innerhofer

Kosten: € 174,00 TN-Beitrag

€ 59,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 5 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 02. Apr. 2025, 13:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

► **SIRUP - EIN AROMATISCHER
DURSTLÖSCHER FÜR DAS
GANZE JAHR**

LE

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 174,00 TN-Beitrag

€ 59,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 5 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 10. Apr. 2025, 13:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc



» TROCKNEN UND DÖRREN

LE

Absolut kein trockenes Thema

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können. Neben den theoretischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt. Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung und können einige gedörrte Spezialitäten kosten und kritisch beurteilen. Bei einer kurzen Betriebsbesichtigung auf dem Biokräuterhof Zemanek in Pöllau erfahren Sie Wissenswertes über den Bio Kräuteranbau und die professionelle Kräutertrocknung.

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten.

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 218,00 TN-Beitrag

€ 74,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 6 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 11. Jun. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 Design ab Hof, Pöllau

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc



» WORKSHOP:

KOMBUCHA UND KEFIR

NEU!

LE

Tauche ein in die faszinierende Welt der Arbeit mit Mikroorganismen und entdecke die Kunst der Fermentation in unserem spannenden Workshop. Egal ob du ein erfahrener Fermentationsprofi bist oder gerade erst anfängst, dich für gesunde Ernährung zu interessieren – dieser Workshop ist für alle gedacht, die sich für moderne Ernährungstrends interessieren.

Von der Geschichte der Fermentation über detaillierte Arbeitsanleitungen bis hin zu vielfältigen Rezepten und wertvollen Tipps und Tricks erwarten dich umfassende Informationen über die gesundheitlichen Vorteile von Kombucha und Kefir.

Mach mit und lass deine Mikroben toben!

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten. Gesundheitsbewusste Personen, die neugierig auf neue kulinarische Abenteuer sind.

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 185,00 TN-Beitrag

€ 63,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 12. Mrz. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Verantwortlich: Larissa Parz, BSc



WEITERE KURSANGEBOTE

» RESILIENZ –
MEIN PERSÖNLICHER
SCHUTZWALL IM
STURM DES LEBENS

NEU! LE

Herausforderungen gelassen und effektiv begegnen lernen für eine erfolgreiche Zukunft meines Betriebes

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern und bäuerliche Familienangehörige aller Altersgruppen, die Ihre Resilienz stärken möchten, allgemein am Thema Resilienz interessierte Personen

Referent: Siegbert Reiss

Kosten: € 230,00 TN-Beitrag

€ 78,00 TN Beitrag gefördert gem. LE 23-27

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 29. Jän. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

» FAKTENCHECK:
MILCH VS PFLANZENDRINKS

NEU! LE

Milch und Pflanzendrinks in einer Rundumbetrachtung – ernährungsphysiologisch, ökologisch und nachhaltig betrachtet.

Zielgruppe: Schule am Bauernhof-Betriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, alle am Thema Interessierten. Wird als Weiterbildung für Schule am Bauernhof-Betriebe angerechnet.

Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, MSc

Kosten: € 127,00 TN-Beitrag

€ 43,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

► **Zeit und Ort:**

🕒 Di, 01. Apr. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

» FISCHBE- UND VERARBEITUNG

Zielgruppe: Teichwirt:innen, interessierte Landwirt:innen

Referenten: FM Helfried Reimoser, Daniel Hörner, BSc

Kosten: € 48,00 gefördert gem. EMFAF21-27

► **Zeit und Ort:**

🕒 Do., 21. Nov. 2024, 13:00 bis 20:00 Uhr

📍 Steiermarkhof (Lehrküche), Graz

» FÜHREN VON
HUBSTAPLERN

NEU! LE

Zielgruppe: interessierte Personen

Referent: DI (FH) Andreas Kreuz

Kosten: € 662,00 TN-Beitrag

€ 225,00 TN Beitrag gefördert gem. LE 23-27

Termin und Ort:

🕒 Do., 21. – Sa., 23. Nov. 2024,
08:00-15:00 Uhr

📍 Buchner Schulungen, Eggersdorf bei Graz

» UNSERER GESCHICHTE AUF
DER SPUR

Einführung in die Hof- und Familiengeschichtsforschung

Zielgruppe: Landwirt:innen, bäuerliche Familienangehörige, interessierte Personen

Kosten: € 194,00 TN-Beitrag

€ 66,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

Dauer: 7 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi, 20. Nov. 2024, 09:00 bis 16:30 Uhr

📍 Steiermärkisches Landesarchiv, Graz

ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE IM LFI STEIERMARK



Sie möchten sich zu einem Thema vertieft weiterbilden? Das LFI Steiermark bietet in der Bildungssaison 2024/25 folgende Zertifikatslehrgänge an. Nutzen Sie die Möglichkeit des Frühbuchenbonus (- 10 % bei Anmeldung einen Monat vor Kursstart)!



Nähere Informationen auf
stmk.lfi.at

Klauenpflege Grundlehrgang

Dauer: 136 Stunden

🕒 Mo., 07. Okt. 2024

📍 HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Altes Wissen aus der Natur

Dauer: 112 Stunden

🕒 Do., 10. Okt. 2024

📍 Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin und Seminarbauer

Dauer: 154 Stunden

🕒 Di., 05. Nov. 2024

📍 Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft, Gröbming

Edelbrandsommelier/-sommelière

Dauer: 124 Stunden

🕒 Mi., 06. Nov. 2024

📍 Steiermarkhof, Graz

Brotsommelier/-sommelière

Dauer: 128 Stunden

🕒 Di., 19. Nov. 2024

📍 Steiermarkhof, Graz

Green Care –

Gesundheit fördern am Hof

Dauer: 176 Stunden

🕒 Do., 21. Nov. 2024

📍 Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Dauer: 80 Stunden

🕒 Do., 28. Nov. 2024

📍 Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Dauer: 80 Stunden

🕒 Fr., 29. Nov. 2024

📍 Steiermarkhof, Graz

Schule am Bauernhof

Dauer: 88 Stunden

🕒 Mo., 13. Jän. 2025

📍 Steiermarkhof, Graz

Kräuterpädagogik

Dauer: 160 Stunden

🕒 Do., 23. Jän. 2025

📍 Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Dauer: 80 Stunden

🕒 Di., 28. Jän. 2025

📍 HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Basistrainer:in Landjugend

Dauer: 88 Stunden

🕒 Fr., 07. Mrz. 2025

📍 Steiermarkhof, Graz

Bodenpraktiker:in für das Ackerland

Dauer: 81 Stunden

🕒 Di., 11. Mrz 2025

📍 LFS Grottenhof, Graz

Reitpädagogische Betreuung

Dauer: 104 Stunden

🕒 Sa., 29. Mrz 2025

📍 Vierkanthof Dell'mour, Hartberg



WIR BRINGT LEBEN IN DIE REGION.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder Ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns beflügelt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR macht's möglich.



raiffeisen.at



HEUTE SCHON EIN STÜCK GEWACHSEN?

Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)

Steiermark

Hamerlinggasse 3
8010 Graz

T 0316 / 8050 1305 | F DW 1509
E zentrale@lfi-steiermark.at

www.stmk.lfi.at