

Kurse und Lehrgänge

2026/27



Kräuter, Garten, Natur
Obst- und Gemüseverarbeitung
Brot selbst gemacht



Kofinanziert von der Europäischen Union

Die **frische** KochSchule®

regional | saisonal | kreativ | informativ



Lust auf Kochkurse?

Entdecken Sie die vielfältigen Angebote
und sichern Sie sich jetzt Kursplätze!

Folgen Sie uns auf Social Media!

Aktuelles, Tipps & Einblicke - direkt auf unseren Social-Media-Kanälen!



Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber:

LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut Steiermark,
Hamerlingasse 3, 8010 Graz

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

Informationen zum Datenschutz: stmk.lfi.at/datenschutz

Informationen zu Fördermöglichkeiten: stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

Kräuter, Garten und Natur

Im Rhythmus der Natur: Die Jahreskreisfeste erleben und verstehen

(40 Einheiten)

Lehrgang

Der Lehrgang verbindet altes Wissen, christliche Traditionen und gelebte Praxis. Sie lernen die Bedeutung der Jahreskreisfeste kennen, entdecken die Verbindungen zwischen alten Bräuchen und christlichen Festen und erfahren, wie Rituale Menschen stärken und Gemeinschaft fördern können. Gemeinsam beschäftigen wir uns mit Ritualen, tauchen in die Symbolik der einzelnen Feste ein und schaffen Raum für persönliche Erfahrungen, Austausch und kreative Umsetzung.

Kosten: € 710,00 | gefördert € 355,00

Starttermin und Ort: Mi., 21. Okt. 2026,
08:30 bis 17:00 Uhr, Seminarbauernhof
Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Altes Wissen aus der Natur

(112 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

In diesem Lehrgang gehen wir den Weg zurück zur Natur und verbinden altes Wissen mit neuen Erkenntnissen. Wir lernen, wie wir uns nachhaltig aus der Natur versorgen können – von Wildpflanzen & Wildgemüse bis zur vitaminreichen Vorratshaltung.

Kosten: € 1.658,00 | gefördert € 829,00

Starttermin und Ort: Mi., 28. Okt. 2026,
09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz, u.a.

Wurzelapotheke: Heilsam verwurzelt

(4 Einheiten)

Pflanzenwurzeln geben Halt, speichern Nährstoffe und bergen Heilkraft. In diesem Kurs erfahren Sie, wie Wurzeln uns dabei unterstützen können, selbst besser verwurzelt zu sein, worauf beim Wurzelgraben zu achten ist und welche traditionellen Heilmittel daraus hergestellt werden können.

Kosten: € 108,00 | gefördert € 54,00

Zeit und Ort: Fr. 06. Nov. 2026, 13:00 bis 17:00
Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt
Marein bei Graz

Flechten und Moose in der Naturmedizin

(4 Einheiten)

Bartflechten, Isländisches Moos und andere Flechtenarten werden seit Jahrtausenden als Mittel, Nahrungsmittel, Futtermittel für Tiere und zum Färben eingesetzt. Doch dieses Wissen geriet im Laufe der Zeit in Vergessenheit. Sie erfahren, wie Sie die antibiotische und kräftigende Wirkung von Bartflechten und Isländischem Moos nützen können und lernen die Arten der Verwendung kennen.

Kosten: € 130,00 | gefördert € 65,00

Zeit und Ort: Do., 12. Nov. 2026, 13:00 bis
17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz





Webinar: Die Gewürzmedizin der Hildegard von Bingen

(3 Einheiten)

Heilsame Gewürze und stärkende Heilpflanzen spielen in der Heilkunde eine zentrale Rolle. In diesem Webinar entdecken wir die Heilkraft der Naturarzneien und erfahren mehr über Hildegard von Bingens Naturmedizin, Gewürze und Winterpflanzen, die Gesundheitsküche so wie die Heilkraft des Feuers.

Kosten: € 65,00

Zeit und Ort: Fr., 13. Nov. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr, online via Zoom

Webinar: Kräuterrecht

(3 Einheiten)

In diesem Webinar erfahren Sie, welche rechtlichen Aspekte zur Kräutergewinnung, -verarbeitung und -verkauf beachtet werden müssen, um erfolgreich Kräuter zu vermarkten. Aufgezeigt wird, wie die Abgrenzung von Landwirtschaft und Gewerbe möglich sein kann.

Kosten: € 84,00 | gefördert € 42,00

Zeit und Ort: Online, via Zoom

Kurs 1: Do., 10. Dez. 2026,
12:30 bis 15:30 Uhr

Kurs 2: Do., 04. Feb. 2027,
12:30 bis 15:30 Uhr

Kräuterpädagogik

(160 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

Es geht um Kenntnisse über Wildkräuter, Wildgemüse und Wildobst, welche uns in der Region auf Schritt und Tritt begegnen. Kräuterwissen mit neuen Forschungserkenntnissen wird in der Praxis vermittelt. Denn durch Nichtwissen werden viele Pflanzen oft zum unerwünschten Unkraut degradiert.

Kosten: € 1.838,00 | gefördert € 919,00

Starttermin und Ort: Mi., 20. Jan. 2027, 08:30 bis 17:00 Uhr, Schloss St. Martin, Graz u.a.

Ihnen gefällt unser Kursprogramm?

Buchen Sie jetzt Ihren
Kurs auf stmk.lfi.at



Pflanzendüfte: Ätherische Öle und Wasserdampfdestillation

(4 Einheiten)

In diesem Workshop erläutern wir die Wasserdampfdestillation als Herstellungsverfahren von ätherischen Ölen. Bei manchen Pflanzen ist es möglich, auch mit einer kleinen Heimdestille ätherisches Öl zu gewinnen. Nach einem Input wird Schritt für Schritt der Vorgang der Destillation erläutert. In einem Praxisteil zeigt die Referentin den Aufbau und den Vorgang der Destillation.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Zeit und Ort: Do., 28. Jan. 2027, 14:00 bis 18:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Inhaltsstoffe von Heilpflanzen

(8 Einheiten)

In dieser Weiterbildung frischen Sie Ihr Wissen über wichtige Inhaltsstoffe von Heilpflanzen auf. Behandelt werden ausgewählte Stoffklassen – wie ätherische Öle, Schleimstoffe, Bitterstoffe oder Gerbstoffe – mit Wirkungen und passenden Heilpflanzen. Dabei werden auch konkrete Heilpflanzen besprochen und aufgezeigt, welche sinnvollen Einsatzmöglichkeiten sich ergeben. Praxisbeispiele und Einblicke in wissenschaftliche Erkenntnisse verbinden Theorie und Anwendung. Dabei werden auch sinnvolle Zubereitungen genauer besprochen.

Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Zeit und Ort: Di., 23. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Bio – Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

(3 Einheiten)

Outdoor-Pilzzucht auf Baumstämmen ist billig, ressourcenschonend und einfach umzusetzen. Ganz besonders für bestehende Betriebe mit Direktvermarktung ist diese Art des Anbaus eine mögliche zusätzliche Einkommensquelle. Gemeinsam produzieren wir Shiitake Pilzstämme in einer eigens dafür konstruierten Anlage und erfahren Wissenswertes über den Outdoor - Pilzanbau und dazugehörige Geräte.

Kosten: € 134,00 | gefördert € 67,00

Termine und Ort: Jaklhof, Kainbach bei Graz

Kurs 1: Fr., 12. Mrz. 2027,
13:00 bis 16:00 Uhr

Kurs 2: Fr., 02. Apr. 2027,
13:00 bis 16:00 Uhr

Kurs 3: Sa., 03. Apr. 2027,
13:00 bis 16:00 Uhr

Kräutertag 2027

(8 Einheiten)

An diesem Tag dürfen wir wieder neues und traditionelles Wissen über Kräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten von unseren Kräutertexpert:innen vermitteln. Erläutert wird die Einzigartigkeiten der Kräuter sowie die einfache und nachhaltige Wirkung. Sie erhalten wertvolle Informationen und starten mit viel Wissen in die neue Kräutersaison.

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Zeit und Ort: Fr., 02. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab



Kompost - das schwarze Gold des Gärtners

(4 Einheiten)

Die richtige Kompostwirtschaft ist eine sehr effektive und geldsparende Methode zur Verwertung von Gartenabfällen. Mit gesundem reifem Kompost und dem notwendigen Wissen kann aus jedem Garten ein fruchtbares Paradies gemacht werden. Sie gehen in diesem Seminar auf Themen wie den Aufbau eines Komposthaufens oder Fehlervermeidung beim Kompostieren ein und erhalten Antworten auf viele Fragen.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Zeit und Ort: Sa., 03. Apr. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr, 12er-Haus, Pöllau

Die 3 Säulen der Gesundheit

(23 Einheiten)

Entdecken Sie die Kraft der Frühlingskräuter und finden Sie an drei Tagen zurück zu innerer Balance, mentaler Stärke und neuer Energie für den Alltag. Der Kurs unterstützt Sie dabei, bewusster mit Ihnen umzugehen, Stress zu reduzieren und mentale Gesundheit nachhaltig zu stärken. Inmitten der erwachenden Natur verbinden wir Yoga, Achtsamkeit und Wissen über Frühlingskräuter mit mentalen Tools zu einer Erfahrung für Körper und Seele.

Kosten: € 438,00 | gefördert € 219,00

Termine und Ort: Do., 15. Apr. 2027, 09:00 bis Sa., 17. Apr. 2027, 17:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Natürliche Selbstversorgung: Für Garten und Balkon

(5 Einheiten)

Entdecken Sie die Freude des eigenen Anbaus, selbst auf begrenztem Raum! Ob Fensterbank, Balkon oder Terrasse - unser Workshop bietet das Know-how, um Blumen, Kräuter, Obst und Gemüse erfolgreich anzubauen. Erfahren Sie, welche Pflanzen sich eignen und erhalten Sie wertvolle Tipps zur Pflege Ihrer grünen Oase.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Zeit und Ort: Fr., 30. Apr. 2027, 13:30 bis 18:30 Uhr, Gartenparadies Painer, Eggersdorf bei Graz



Kräuterdetektive unterwegs...

(8 Einheiten)

Ein Seminar für Kräuterpädagog:innen, die ihr Kräuterwissen an Kinder weitergeben möchten. Inhalte sind: kindergerechte Naturvermittlung, heimische Kräuter und Früchte, Erforschung der Blütenwelt auf der Wiese und am Waldrand und eine Entdeckungsreise durch die Welt der Kräuter.

Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Zeit und Ort: Do., 13. Mai 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Unser LFI-Newsletter

Sie wollen regelmäßig über aktuelle Themen, unsere Projekte und auch über neue Kurse informiert sein?

Dann abonnieren Sie jetzt unseren LFI-Newsletter unter:

stmk.lfi.at



Die pflanzliche Hausapotheke

(8 Einheiten)

Sie stellen selbst eine kleine Hausapotheke her: Arnikatinktur, Hustensaft und Kräuterbitter helfen genauso wie Karmelitergeist und Sauwettertee über die Unzulänglichkeiten des Alltags hinweg. Anhand einer Hausteemischung wird auch auf die Prinzipien der Teekomposition eingegangen wie auf die generellen Vorteile, Kräutertees zu trinken.

Kosten: € 218,00 | gefördert € 109,00

Zeit und Ort: Di., 01. Jun. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab

Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies

(4 Einheiten)

Im Pöllauer Aromagarten erhalten Sie Tipps und Tricks für die Planung und Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens. Ein Blick in die Geschichte und Gegenwart von Kräutergärten (Klostergärten, Apothekergärten, Schulgärten) zeigt Varianten des Kräuteranbaus. Sie bekommen wertvolles Praxiswissen zum Anbau von Arznei- und Gewürzpflanzen im Garten und auf dem Feld. In diesem Seminar lernen Sie die Pflanzen ganz genau kennen und erfahren, wie Sie Kräuterprodukte herstellen können

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Zeit und Ort: Sa., 26. Jun. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr, 12er-Haus, Pöllau



Persönlichkeit entfalten

Aufstellungswerkstatt

(4 Einheiten)

Im Familienunternehmen Bauernhof sind regelmäßig Entscheidungen zu treffen. Mit der Methode der Systemaufstellung können Sie Lösungsansätze und Klarheit für Ihre individuelle, betriebliche Fragestellung erlangen. Mögliche Themen sind z.B. Übergabe, ein gutes Leben für alle Generationen am Hof oder die zukünftige Ausrichtung des Betriebes.

Kosten: € 809,00 | gefördert € 275,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz

- **Kurs 1:** Di., 10. Nov. 2026, 13:30 bis 18:00 Uhr
- **Kurs 2:** Mo., 14. Dez. 2026, 13:30 bis 18:00 Uhr

„Unserer Geschichte auf der Spur...“

(7 Einheiten)

Einführung in die Hof- und Familiengeschichtsforschung

Dieses Seminar gibt Anregungen, Tipps und vermittelt Grundkenntnisse zur Erforschung der eigenen Hof- und Familiengeschichte. Sie erfahren Möglichkeit, um zu Informationen über die Entwicklung Ihres Hofes und Ihrer Familie zu gelangen, was Sie aus Schriftstücken und Dokumenten herauslesen können und wie Sie diese Puzzleteile am besten zusammenfügen. Eine Führung durch das Steiermärkische Landesarchiv ergänzt das Programm.

Kosten: € 212,00 | gefördert € 72,00

Ort und Zeit: Stmk. Landesarchiv, Graz
Mi., 25. Nov. 2026, 09:00 bis 16:30 Uhr

Obst- und Gemüseverarbeitung

Der richtige Weg zum Edelbrand

(16 Einheiten)

In zwei Tagen erfahren Sie, wie jeder Arbeitsschritt, vom Ernten des Obstes bis zur Veredelung in einen Edelbrand, durchgeführt wird. Sie werden sich mit der Kunst des Einmaischens, der Gärung und des Brennens 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.

Kosten: € 326,00 | gefördert € 163,00

Zeit und Ort: Di., 13. Okt. 2026, 09:00 bis Mi., 14. Okt. 2026, 17:00 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz

Essig professionell herstellen

(8 Einheiten)

Sie lernen Grundlagen der Essigbereitung und die Herstellungsverfahren kennen und erfahren Details über die Verwendung von Essig sowie über die Inhaltsstoffe und deren Wirkung. Im Rahmen einer Exkursion besteht Gelegenheit zum Austausch und zur Vertiefung.

Kosten: € 250,00 | gefördert € 89,00

Zeit und Ort: Mi., 03. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Fischerauers Feinstes GmbH, Pischelsdorf am Kulm

Kombucha und Kefir

(4 Einheiten)

Tauchen Sie ein in die Welt der Mikroorganismen und entdecken Sie die Kunst der Fermentation. Dieser Workshop ist für alle gedacht, die sich für Ernährungstrends interessieren. Von der Geschichte der Fermentation über detaillierte Arbeitsanleitungen bis hin zu vielfältigen Rezepten und wertvollen Tipps und Tricks erwarten Sie Informationen über die Vorteile von Kombucha und Kefir.

Kosten: € 130,00 | gefördert € 65,00

Zeit und Ort: Mi., 10. Mrz. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

(5 Einheiten)

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst Leckereien. Es geht um die professionelle Herstellung von Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney - Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche.

Kosten: € 174,00 | gefördert € 59,00

Zeit und Ort: Di., 06. Apr. 2027, 13:00 bis 18:00 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz

Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern

(6 Einheiten)

Fermentieren ist eine alte, bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack intensiv und aromatisch. Diese Konservierungsmethode ist kos-

tengünstig, nachhaltig und liegt voll im Trend.

Kosten: € 158,00 | gefördert € 79,00

Termine und Orte:

Kurs 1: Mi., 07. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00
Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 2: Mi., 14. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00
Uhr, FS Großwilfersdorf, Großwilfersdorf

Kurs 3: Mi., 05. Mai. 2027, 09:00 bis 15:00
Uhr, JUFA Pöllau, Pöllau

Sirup - Ein Durstlöcher für das ganze Jahr

(5 Einheiten)

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

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Ort und Zeit: Do., 08. Apr. 2027, 13:00 bis
18:00 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

(8 Einheiten)

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.

Kosten: € 259,00 | gefördert € 88,00

Zeit und Ort: Do., 22. Apr. 2027, 09:00 bis
17:00 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz



Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

(8 Einheiten)

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie Verarbeitungsmethoden kennen und stellen eine Auswahl an Likören selbst her.

Kosten: € 210,00 | gefördert € 105,00

Zeit und Ort: Do., 13. Mai 2027, 09:00 bis
17:00 Uhr, Hügellandhalle, St. Margarethen an
der Raab

Trocknen und Dörren

(6 Einheiten)

Lernen Sie, wie Sie aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen Dörrprodukte herstellen – von den Grundlagen über Trocknungsverfahren bis hin zu Geräten und Tipps für Kauf und Eigenbau. Probieren Sie gedörrte Spezialitäten und erfahren Sie Wissenswertes über Bio-Kräuteranbau und professionelle Trocknung bei einer Betriebsbesichtigung am Biokräuterhof Zemanek.

Kosten: € 158,00 | gefördert € 79,00

Zeit und Ort: Mi., 02. Jun. 2027, 09:00 bis
17:00 Uhr, JUFA Pöllau, Pöllau



Bildungsgutscheine

Ein Geschenk mit bleibendem Wert!

LFI-Bildungsgutscheine sind Geschenke für jede/n und für jeden Anlass. Der Gutschein ist in beliebiger Höhe erhältlich und kann bei allen LFI-Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden. Gutscheine und nähere Informationen:

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

Workshop: Einkochen

(6 Einheiten)

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, 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.

Kosten: € 158,00 | gefördert € 79,00
Zeit und Ort: Mi., 30. Jun. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



Baumschnitt und Veredelung

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

(5 Einheiten)

In Ihrem Garten befinden sich Obstbäume und Sie möchten diese gerne pflegen, haben aber keine Ahnung von Obstbaumschnitt? Dann sind Sie im Kurs für Einsteiger:innen genau richtig! Nach einer Einführung geht es praktisch zur Sache. Sie lernen das Grundwissen des Obstbaumschnittes und wenden es an. Das Seminar ist für Einsteiger:innen ohne Vorkenntnisse gedacht!

Kosten: € 108,00 | gefördert € 54,00

Termine und Orte:

- Kurs 1:** Sa., 14. Nov. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Kurs 2:** Sa., 21. Nov. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Kurs 3:** Sa., 13. Feb. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Obstgarten Trummer, Sankt Veit in der Südsteiermark

Beerenobstschnitt einfach & praktisch

(5 Einheiten)

In Ihrem Garten befinden sich Beerensträucher und Sie möchten diese gerne pflegen, haben aber keine Ahnung von Beerenobstschnitt? Dann sind Sie im Kurs für Einsteiger:innen genau richtig! Sie lernen das Grundwissen und wenden es an. Das Seminar ist für Einsteiger:innen ohne Vorkenntnisse gedacht!

Kosten: € 108,00 | gefördert € 54,00

Termine und Orte:

- Kurs 1:** Sa., 23. Jän. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Obstgarten Trummer, Sankt Veit in der

Südsteiermark

Kurs 2: Sa., 20. Feb. 2027, 09:00 bis 15:00
Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt
Marein bei Graz

Obstbaumwärter:in

(104 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

Die Baumwärterausbildung vermittelt die nötigen Kompetenzen, um Obstbäume fachgerecht zu pflegen und damit zur Erhaltung und Weiterentwicklung des Obstbaus beizutragen – sei es im Streuobstgarten, im Hausgarten, im Erwerbsobstbau oder im öffentlichen Grünraum.

Kosten: € 2.985,00 | gefördert € 1.015,00

Starttermin und Ort: Fr., 29. Jän. 2027, 09:00
bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz u.a.

Junge Obstbäume fachkundig schneiden

(5 Einheiten)

Das Ziel des Jungbaumschnitts besteht darin, den Baum so zu erziehen, dass er mit möglichst geringem Arbeitsaufwand das höchstmögliche Alter erreicht und gleichzeitig den bestmöglichen Fruchtertrag erzielt. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden Hintergrundwissen zum Jungbaumschnitt kennen und sammeln - unter fachlicher Anleitung - praktische Erfahrungen.

Kosten: € 108,00 | gefördert € 54,00

Zeit und Ort: Sa., 06. Feb. 2027, 09:00 bis
14:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller,
Sankt Marein bei Graz

Winterveredelungen

(5 Einheiten)

Das Veredeln von Obstgehölzen im Winter ist eine Technik, die jede:r mit ein bisschen Übung erlernen kann. Sie erfahren, zu welchem Zeitpunkt welche Veredelungstechnik möglich ist, wann, wie und wo Sie am besten Edelreiser schneiden und worauf bei den Unterlagen zu achten ist. Sie üben die verschiedenen Veredelungstechniken unter fachkundiger Anleitung und veredeln im Kurs Ihren ersten eigenen Obstbaum. Falls Sie KEIN eigenes Veredelmesser zum Seminar mitnehmen können, bitte um Bekanntgabe bei der Anmeldung.

Kosten: € 134,00 | gefördert € 67,00

Zeit und Ort: Fr., 12. Feb. 2027, 12:00 bis
17:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller,
Sankt Marein bei Graz

Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen

(8 Einheiten)

Lernen Sie den Schnitt von (Streu)obstbäumen in Theorie und Praxis kennen. Am Vormittag werden Ihnen im Seminarraum die Grundlagen für den Schnitt von Obstbäumen wie Erziehungsformen, Wuchsgesetze u. Ä. nähergebracht. Aufbauend auf den Theorieteil geht es am Nachmittag im Obstgarten praktisch zur Sache. Unter fachkundiger Anleitung schneiden Sie Obstbäume verschiedenen Alters und lernen so die Jungbaumpflege, sowohl den Ertragsschnitt als auch den Revitalisierungsschnitt, kennen.

Kosten: € 180,00 | gefördert € 90,00

Termine und Orte:

Kurs 1: Sa., 19. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00
Uhr, KühbreinMost, Gaal

Kurs 2: Fr., 09. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00
Uhr, Steiermarkhof, Graz

Digitales Lernen:

Zeitlich flexibel weiterbilden mit Onlinekursen



Mit einem Onlinekurs bilden Sie sich zeitlich und örtlich flexibel am eigenen PC weiter - ganz in Ihrem persönlichen Tempo und Rhythmus.

Scannen Sie den QR-Code und finden Sie den passenden Kurse!



Streuobst: Schnitt, Pflege und Artenvielfalt

(8 Einheiten)

Sie lernen den Schnitt von Streuobstbäumen als auch die Möglichkeiten zur Steigerung der Artenvielfalt kennen. Am Vormittag werden Ihnen die Grundlagen für den Schnitt von Streuobstbäumen wie Erziehungsformen, Wuchsgesetze u.Ä. nähergebracht. Dann geht es praktisch zur Sache. Unter Anleitung schneiden Sie Streuobstbäume und erkunden die Artenvielfalt.

Kosten: € 180,00 | gefördert € 90,00

Zeit und Ort: Mi., 28. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Eisenbergerhof, Weinitzen



www.gscheitessen.at



Foto: Barbara Margarete

UNSER SERVICE FÜR

- Bäuerinnen
- Konsumentinnen
- Schulen



ALLE INFOS RUND UM:

- Ernährung
- Seminarbäuerinnen
- Vorträge und Workshops
- Frische Kochschule

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark



regional | saisonal | kreativ | informativ



Lust auf Kochkurse?

Entdecken Sie die vielfältigen Angebote und sichern Sie sich jetzt Kursplätze!

Kurse für Pferdeinteressierte

Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit

(16 Einheiten)

In diesem Kurs werden die Grundlagen rund um das zeitgemäße und sichere Arbeiten mit Pferden vermittelt. Die Theorie gibt eine Übersicht über Arbeitspferderassen und Einsatzgebiete, Sicherheitsaspekte, Anschirren, Pflege und Tierschutz. Im praktischen Teil absolvieren Sie mit ausgebildeten Pferden im gesicherten Bereich Übungen zur Koordination von Stimm- und Leinenhilfen.

Kosten: € 350,00 | gefördert € 175,00

Termine und Ort: GH Schweizerhof, Hartberg

Kurs 1: Fr., 16. und Sa., 17. Okt. 2026,
09:00 bis 17:00 Uhr

Kurs 2: Fr., 12. und Sa., 13. Feb. 2027
09:00 bis 17:00 Uhr

Pferdefütterung und Weidemanagement

(8 Einheiten)

Eine bedarfs- und artgerechte Fütterung ist entscheidend für die Gesunderhaltung und Leistungsfähigkeit der Pferde. Im Seminar werden das Pferd sowie die verhaltensbiologischen, physiologischen und anatomischen Grundlagen der Pferdefütterung erörtert. Darauf aufbauend werden Nährstoffe und Futtermittel, die Fütterung von Jung-, Zucht-, Sport- und Freizeitpferden sowie die Rationsgestaltung eingehend besprochen.

Kosten: € 188,00 | gefördert € 94,00

Zeit und Ort: Mi., 18. Nov. 2026, 09:00 bis
17:00 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont

Pferdegeseundheit und Erste Hilfe für Pferde

(8 Einheiten)

In diesem Seminar erwerben Sie praxisnahes Wissen rund um die Gesunderhaltung von Pferden. Sie lernen, den Pferdekörper besser zu verstehen und erfahren, welche Maßnahmen für ein gesundes Pferdeleben entscheidend sind. Ein Schwerpunkt liegt auf der richtigen Einschätzung von Krankheiten und Verletzungen sowie dem Verhalten im Notfall.

Kosten: € 188,00 | gefördert € 94,00

Zeit und Ort: Fr., 19. Mrz. 2027, 09:00 bis
17:00 Uhr, Pferderlebnis Maderebner, Mitterberg-Sankt Martin

Reitpädagogische Betreuung - FEBS®

(104 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

Reitpädagogische Betreuer:innen führen Kinder auf spielerische Weise an den Partner Pferd heran. Unter dem Motto FEBS® (Fantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel) wird ein vertrauensvoller Umgang mit Pferden gefördert, Rhythmus und Bewegungsgefühl entwickelt und so die Grundlage für Reiten geschaffen.

Kosten: € 1.780,00 | gefördert € 890,00

Starttermin und Ort: Sa., 20. Mrz. 2027, 09:00
bis 17:00 Uhr, Vierkanthof Dell'mour, Hartberg



Brotgenuss selbst gemacht

Brotsommelier/-ière

(128 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

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.

Kosten: € 3.752,77 | gefördert € 1.292,00

Starttermin und Ort: Di., 17. Nov. 2026, 08:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



Glutenfreies Brot & Gebäck backen

(7 Einheiten)

Gluten sorgt in Gebäck für Elastizität und Volumen. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie sind daher auf Alternativen angewiesen. In diesem Seminar lernen Sie, glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Sie erfahren, welche Anforderungen diese an Teig und Backprozess stellen, welche Lockerungsmittel geeignet sind und wie eine optimale Teigführung gelingt. Themen sind außerdem Sauerteig, Quell- und Brühstücke,

Ölsaaten, typische Brotfehler sowie die Zubereitung von Kuchen, Rouladen und Waffeln.

Kosten: € 277,00 | gefördert € 94,00

Zeit und Ort: Di., 26. Jän. 2027, 09:00 bis 16:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



Proteinreiche Brote & Vollkornbrote

(4 Einheiten)

In diesem Kurs stehen proteinreiche Brote aus regionalen Lebensmitteln im Vordergrund. Neben Hülsenfrüchten wie Linsen und Bohnen werden Ölpressekuchenmehle wie Kürbiskernmehl, Hanfsamenmehl und Sonnenblumenkernmehl als wertvolle, eiweiß- und mineralstoffreiche Zutaten verwendet. In Kombination mit Vollkornmehlen, Ölsaaten und Sauerteig entstehen daraus ernährungsphysiologisch wertvolle Brote.

Kosten: € 182,00 | gefördert € 62,00

Zeit und Ort: Di., 02. Mrz. 2027, 13:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

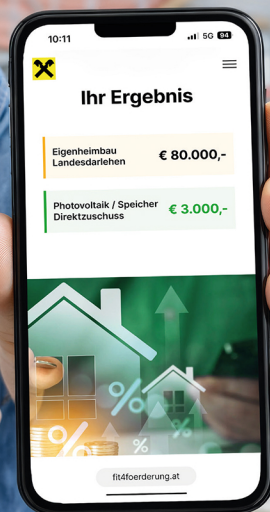
Ihnen gefällt unser Kursprogramm?

Buchen Sie jetzt Ihren Kurs auf stmk.lfi.at





JETZT
Förderrechner
starten!



fit**4**förderung

RAIFFEISEN FÖRDERRECHNER

Einfach & schnell aktuelle Wohnbau-
Förderungen berechnen und tausende
Euro sparen. Alles auf einen Blick.



WIR MACHT'S MÖGLICH.

fit4foerderung.at

**ZUKUNFT
ist jetzt!**



stmk.lfi.at

Kontakt:
Ländliches Fortbildungsinstitut
Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050 1305
E zentrale@lfi-steiermark.at
I www.stmk.lfi.at