

Ihr Wissen wächst.

Bildungsprogramm

Regional LFI Obersteiermark | stmk.lfi.at

2025/26



Bildung & Beratung

Projekte

Zertifikatslehrgänge

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Inhalt

- 3 Unternehmensführung
- 4 Pflanzenproduktion
- 6 Almwirtschaft
- 7 Tierhaltung
- 9 Forstwirtschaft
- 10 Urlaub am Bauernhof
- 12 Direktvermarktung
- 13 Natur und Garten
- 14 Persönlichkeit und Kreativität
- 15 Gesundheit und Ernährung
- 21 Frische Kochschule
- 22 Cookinare
- 24 Zertifikatslehrgänge

Symbole & Abkürzungen



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



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



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



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



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



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



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

BK

Bezirksschammer

BS

Buschenschank

Fam.

Familie

GH

Gasthaus

VAZ

Veranstaltungszentrum

(L)FS

(Landwirtschaftliche) Fachschule

gefördert

Dieser Kurs ist gefördert gem. LE23-27.
Weitere Informationen finden Sie auf
www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

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



Schulungen im neuen ÖPUL 2023

Im neuen ÖPUL 2023 umfassen einzelne Maßnahmen einschlägige fachspezifische Weiterbildungen, welche von Betriebsführerinnen und Betriebsführern wahrzunehmen sind.

Maßnahme	Anzahl Stunden	zu absolvieren bis spätestens
Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)	3 DIV*	31.12.2025
Biologische Wirtschaftsweise (BIO)	3 DIV* 5 BIO	31.12.2025
Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)	3 EEB	31.12.2025
Almbewirtschaftung - Optionaler Zuschlag Naturschutz auf der Alm (ALM-NAT)	4 ALM-NAT	31.12.2025
Vorbeugender Grundwasserschutz - Acker (GWA)	10 GWA	31.12.2026
Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland (HBG)	5 HBG	31.12.2025

* Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen

Das LFI bietet zu den einzelnen Maßnahmen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm an. Im Laufe der Bildungssaison 2025/26 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es gibt auch ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können.

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

Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!





Unternehmensführung

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

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



Bäuerliche Hofübergabe

Die Hofübergabe beeinflusst das Leben eines Landwirtes/einer Landwirtin in der Regel zwei Mal: Mit der Hofübernahme beginnt ein neuer Lebensabschnitt voller Verantwortung, der mit der Hofübergabe an die nächste Generation endet und damit den Weg ebnet für die nächste Lebensphase. Derartige Schritte müssen gut vorbereitet werden. Es werden die rechtlichen, sozialrechtlichen und förderrelevanten Fragen, als auch die zwischenmenschlichen und persönlichen Aspekte besprochen.

Liezen

Termin 1: Mi., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont

Termin 2: Mi., 04. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern

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

Murau und Murtal

Termin 1: Do., 27. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg

Termin 2: Mi., 03. Dez. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Murau (Ausweichquartier), Winklern

Termin 3: Do., 05. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Leitner, Scheifling

Referent:innen: Mag.^a Renate Schmoll, KS DI Christian Schopf,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Obersteiermark

Termin 1: Do., 29. Jan. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Termin 2: Mo., 09. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referent:innen: KS Ing. Andreas Rinnhofer,
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at

Finanzierung mit Weitblick – Praxiswissen für landwirtschaftliche Betriebe

Im praxisnahen Seminar lernen Sie alles Wichtige zur Fremdfinanzierung und Finanzplanung in der Landwirtschaft. Von Grundlagen wie Eigen- und Fremdfinanzierung über Vorbereitung auf Bankgespräche bis hin zu Kreditarten, Sicherheiten und Liquiditätsmanagement. Sie erhalten Tipps zur Bewertung von Bankangeboten und zur realistischen Einschätzung der Finanzierbarkeit.

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referenten: Ing. Michael Schaffer BA, Günther Auer
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Webinare Unternehmensführung

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

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



Webinar: Pachten und Verpachten

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referent:innen: Mag.^a Maria Pucher, DI Hans-Jürgen Reinprecht
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Erfolgsfaktoren für Ihren Hof

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 18:30 bis 20:00 Uhr
Referent: HS-Prof. Priv.-Doz. Dr. Leopold Kirner
Kosten: € 94,00 | gefördert € 32,00

Webinar: Investieren – Absichern – Vorsorgen

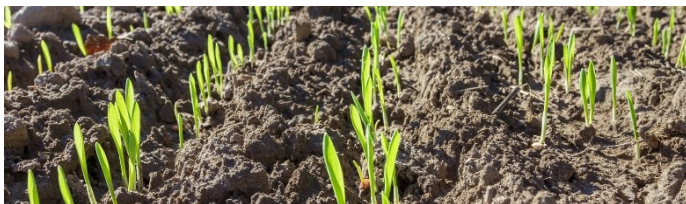
Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Referent: Ing. Michael Schaffer, BA
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Hofübergabe 2.0

Familiengenossenschaft als Zukunftsmodell

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





Pflanzenproduktion

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

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



Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

- Termin 1:** Do., 16. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern
- Termin 2:** Mi., 22. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach
- Termin 3:** Di., 28. Okt. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 4:** Mi., 29. Okt. 2025, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
- Termin 5:** Do., 04. Dez. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
- Termin 6:** Mi., 17. Dez. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, St. Peter am Kammersberg

Anrechnung: 3 Stunden EEB
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

HBG Wiesenbegehung

HBG

- Termin 1:** Mi., 17. Sep. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal Tulwitz, Fladnitz an der Teichalm
- Termin 2:** Do., 18. Sep. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Fallenstein 4, 8632 Mariazell
- Termin 3:** Di., 23. Sep. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Ruperting 17, 8967 Haus im Ennstal
- Anrechnung:** 3 Stunden HBG
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof, Marlene Moser-Karrer, MSc
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

UBB

- Termin 1:** Di., 04. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 2:** Di., 04. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Landgasthof Bierfriedl, Pruggern
- Termin 3:** Do., 06. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Rainer, Kobenz
- Termin 4:** Do., 06. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Leitner, Scheifling
- Termin 5:** Fr., 21. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Schrempf, Mitterberg - St. Martin
- Termin 6:** Fr., 21. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Termin 7:** Di., 25. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Zum Brauhaus, Murau
- Termin 8:** Di., 25. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
- Termin 9:** Do., 27. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Donner, Fladnitz an der Teichalm
- Termin 10:** Do., 04. Dez. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur
- Termin 11:** Do., 04. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
- Anrechnung:** 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Most und Cider selbst gemacht!

- Termin:** Fr., 19. Sep. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: KühnbreinMost, Gaal
Referent: David Kargl, BA
Kosten: € 162,00 | gefördert € 81,00

Fortbildungskurs gem. § Abs. 11 Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012

PS

- Termin 1:** Mi., 15. Okt. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
- Termin 2:** Mi., 29. Okt. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen
- Termin 3:** Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
- Anrechnung:** 5 Stunden Pflanzenschutz
Referent: DI Andreas Achleitner oder Patrick Taucher
Kosten: € 144,00 | gefördert € 49,00



Grundlagenseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

Termin 1: Mi., 19. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin 3: Do., 27. Nov. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin 4: Di., 09. Dez. 2025, 09:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00

Aufbauseminar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung (HBG)

Termin 1: Mi., 19. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Termin 3: Do., 27. Nov. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach

Termin 4: Di., 09. Dez. 2025, 12:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Turmwirt, Mürzhofen

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Landwirtschaftliche Pilzzucht

Termin 1: Fr., 21. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Termin 2: Fr., 06. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent: Klaus Gröbler

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

Termin: Fr., 06. Mrz. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg

Referentin: Friederike Trummer

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Fachgerechtes Schneiden von (Streu)obstbäumen in Theorie und Praxis

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: KühbreinMost, Gaal

Referent: David Kargl, BA

Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

ONLINE

**Webinare
Pflanzenproduktion**

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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

**Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung**

Termin 1: Di., 14. Okt. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr

Termin 2: Di., 16. Dez. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr

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

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00

Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

Termin 1: Mi., 15. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin 2: Di., 16. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

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

Termin 1: Mo., 20. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Termin 2: Fr., 07. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Termin 3: Do., 20. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Referent:innen: Dr. Thomas Frieß, Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer,
 Sandra Preiml, MA

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin 2: Di., 11. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin 3: Di., 02. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

ONLINE

Webinar: Vielfalt am Ackerrand

UBB

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referenten: Mag. MAS (GIS) Heli Kammerer, Philipp Zenger, Jochen Buchmaier, Alfred Fürst
Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

Webinar: Kürbisbau

PS

Termin 1: Di., 13. Jän. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Termin 2: Mo., 19. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 3: Di., 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Referenten: DI Reinhold Pucher, Reinhold Zötsch, Ing. Alexander Beichler, Ing. Manfred Drexler
Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

Termin 1: Mi., 14. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Termin 2: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

Webinar: Digitale Helfer auf der Alm

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

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

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

i

Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!



LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram



Almwirtschaft

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

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



Wasser auf Almen - Ressource, Herausforderung und Praxis

Termin: Do., 22. Jän. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Landhotel Gut Puttererseehof, Aigen im Ennstal
Referenten: Franz Ebenschweiger, DI Stefan Steirer, Ing. Markus Stiegler, DI Franz Bergler
Kosten: € 226,00 | gefördert € 77,00

Funktionär:in sein in Agrargemeinschaften – zwischen Pflicht und Herausforderung

In diesem Seminar erhalten Sie fundierte Einblicke in die rechtlichen Grundlagen, organisatorischen Abläufe und aktuellen Herausforderungen von Agrargemeinschaften – direkt aus der Praxis. Erfahrene Referenten und Juristen berichten über ihre Arbeit, erläutern typische Problemstellungen und geben wertvolle Tipps für den Alltag.

Termin: Do., 26. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stegmüller, Trofaiach
Referent:innen: Mag. Jörg Hübler, Mag.^a Katrin Blindhofer, Patrick Gritz BSc., DI Martin Strobl
Kosten: € 176,00 | gefördert € 60,00

i



Bio Ernte Steiermark

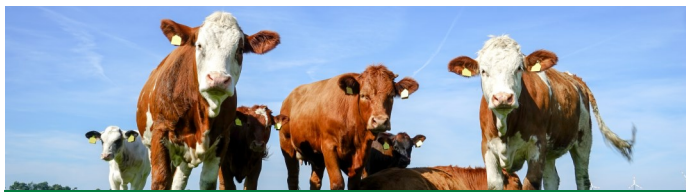
Als Verband für die steirischen Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirte unterstützt Bio Ernte Steiermark ihre Mitgliedsbetriebe bestmöglich mit Kursen und Seminaren.

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

Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

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





Tierhaltung

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

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



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

TGD

Termin: Mi., 24. Sep. 2025, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Norbert Tomaschek
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 229,00 | gefördert € 78,00

TGD Grundausbildung Rinderhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

Termin 1: Mi., 22. Okt. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin 2: Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

TGD

Termin 1: Do., 13. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bruck an der Mur
Termin 2: Di., 18. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Termin 3: Mi., 26. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

Automatische Melksysteme: Überlegen - Planen - Umsetzen

TGD

Termin: Fr., 28. Nov. 2025, 09:30 bis 15:30 Uhr
Ort: GH Rothwangl, Krieglach
Referent:innen: Franz Reith, Ing. Alfred Fischer-Colbrie, Theresa Paar
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 174,00 | gefördert € 59,00

Funktionelle Klauenpflege beim Rind

TGD

Termin 1: Di., 16. und Mi., 17. Dez. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg
Termin 2: Di., 20. und Mi., 21. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Ausbildung Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

TGD

Start 1: Mi., 07. Jän. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kobenz, Kobenz
Start 2: Mi., 04. Mrz. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Hafendorf, Kapfenberg
Dauer: 24 Unterrichtseinheiten
Referenten: Dr. Norbert Tomaschek, Thomas Kahr, Dr. Peter Eckhardt, DI Karl Wurm, DI Peter Stückler
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 1.168,00 | gefördert € 397,00

Ganzheitliche Kälbergesundheit: Ursachen erkennen, homöopathisch behandeln, Zukunft sichern!

Die Kälber von heute sind die Kühe von morgen - ihre Gesundheit bildet die Grundlage für eine leistungsstarke und nachhaltige Milchviehherde. In diesem eintägigen Aufbaukurs lernen Sie, wie Sie mit homöopathischen und alternativen Behandlungsmethoden gezielt Kälberkrankheiten begegnen können - sicher, wirksam und verantwortungsbewusst. Schwerpunkte sind häufige Probleme rund um die Geburt und in den ersten Lebenstagen und Durchfallerkrankungen beim Kalb.

Termin: Mi., 21. Jän. 2026, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: Angela Lamming, Tierheilpraktikerin
Kosten: € 130,00 (inkl. umfangreicher Unterlagen)

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at

Praxistag Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

TGD

Termin: Sa., 31. Jän. 2026, 08:30 bis 14:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 465,00 | gefördert € 158,00

Eutergesundheit: Erkennen - Verstehen - Verbessern

TGD

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal
Referentin: DI.ⁱⁿ Gertrude Freudenberger
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00



Webinare Tierhaltung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Automatisierung am Rinderbetrieb - Futteranschub, Entmisten und mobiles Fahrsilo-Abdecksystem



Termin: Mi., 08. Okt. 2025, 19:00 bis 20:45 Uhr
Referent: Hofrat DI Alfred Pöllinger-Zierler
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Mittelpunkt Pferderücken

Termin: Fr., 17. Okt. 2025, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: € 70,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Farmwild - Bestandsaufbau, Bestandsreduktion und Tierseuchen



Termin: Di., 21. Okt. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Referenten: DI Rudolf Grabner, Univ.-Doz. Dr. Armin Deutz
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Webinar: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht



Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr
Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Klauengesundheit bei Schafen und Ziegen - mit Moderhinke



Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Hitzestress beim Milchvieh - Gut vorbereitet durch die heiße Phase



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



Webinar: Digitalisierung in der Aquakultur



Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referent: Ing. Siegfried Unz
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: gefördert gem. EMFAF € 20,00

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



Webinar: Eutergesundheit bei Milch- schafen, Milchziegen und Fleischschafen



Termin: Di., 09. Dez. 2025, 13:30 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 118,00 | gefördert € 40,00

Webinar: Parasiten beim Rind



Termin: Di., 09. Dez. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 1 Stunde TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 88,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb



Termin: Di., 16. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 2 Stunden TGD, 1 Stunde BIO
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen



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

Webinar: Parasiten bei Neuweltkamelen



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

Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute



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

ONLINE

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung

TGD

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

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

TGD

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

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht - Fütterung und Management

TGD

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

Webinar: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe

TGD

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

Webinar: Bedarfsgerechte Fütterung in der Schafhaltung

TGD

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

i

**DIE FORSTLICHE
AUSBILDUNGSSTÄTTE
PICHL**

Sie können das gesamte Kursprogramm in Form unseres Kurskatalogs in unserem Sekretariat unter der T 03858/2201 oder unter E fastpichl@lk-stmk.at anfordern.

Alle Details zu den Veranstaltungen erfahren Sie ebenfalls direkt in der Forstlichen Ausbildungsstätte oder unter www.fastpichl.at.

**Forstwirtschaft**

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

Anmeldung: FAST Pichl
 T 03858/2201 oder
 E fastpichl@lk-stmk.at

**Waldspaziergang für Frauen zum Thema „Auszeige im Wald: Wachsen und Weichen für stabile Wälder“**

Beim Waldspaziergang sehen wir uns Bestände unterschiedlicher Altersstufen an und besprechen, welche Kriterien darüber entscheiden, ob ein Baum stehenbleibt oder nicht. Dabei spielt nicht nur die Qualität des Stammes eine Rolle, sondern auch seine Gesundheit, die Baumart und der Abstand zu den Nachbarn. Und wir probieren es direkt aus – mit dem Auszeichnungsband in der Hand und dem Blick fürs Ganze. Denn das wichtigste Werkzeug im Wald ist nicht die Motorsäge, sondern die Kompetenz der Bewirtschafterinnen!

Termin 1: Do., 25. Sept. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: 8720 Knittelfeld

Termin 2: Fr., 03. Okt. 2025, 13:30 bis 16:00 Uhr
Ort: 8661 Wartberg im Mürztal

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

• WALD •
 IN FRAUENHÄNDEN



WALDVERBAND
 steiermark gmbh



Forstfrauen
 das netzwerk

**Motorsägenkurs für Waldpfleger:innen**

Guter Waldbau und aktive Waldpflege ist die beste Klimawandel-Anpassungsstrategie. Um Waldpflegeaktivitäten auf der Fläche umzusetzen ist die Motorsäge, auch in Zeiten der vollmechanisierten Holzernte, nach wie vor ein zentrales Gerät. Dabei spielt diese von der Dickungspflege über die Durchforstung bis hin zur Naturverjüngungseinleitung im Altbestand eine zentrale Rolle. Die Sicherheit steht bei allen Eingriffen immer an oberster Stelle. Worauf es ankommt, lernen Teilnehmer:innen in diesem Seminar.

Termin: Fr., 26. Sept. 2025, 07:45 bis 17:00 Uhr und
 Sa., 27. Sept. 2025, 08:00 bis 17.30 Uhr

Ort: LKH Murtal Standort Stolzalpe, Stolzalpe

Referenten: Fö. Andreas Pickl, MF Peter Russold,
 MF Hubert Kamsker, MF Mathias Rinnhofer

Kosten: € 320,00 | gefördert € 160,00

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
 Land- und Forstwirtschaft,
 Klima- und Umweltschutz,
 Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
 Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
 Europäischen Union



Dienstleistungen und Einkommenskombinationen



Urlaub am Bauernhof

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

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



Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bauerlichen Zimmervermietung

Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Häuserl im Wald, Mitterberg-Sankt Martin
Referentin: Mag.^a Maria Radinger, CMC
Kosten: € 344,00 | gefördert € 117,00

Praktischer Frühstücksauber für Urlaubsbauernhöfe

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 215,00 | gefördert € 73,00

Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste

Termin 1: Mo., 01. Dez. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Termin 2: Mo., 26. Jan. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Betrieb Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 209,00 | gefördert € 71,00

"Canva für alle Fälle" Canva-Basics für meinen Urlaubsbauernhof

Termin 1: Mi., 03. Dez. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Großlobming, Großlobming
Termin 2: Mi., 10. Dez. 2025, 12:30 bis 16:30 Uhr
Ort: HAK Liezen, Liezen

Referentin: Mag.^a Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: € 188,00 | gefördert € 64,00

Glutenfreies Backen für meine Gäste Süße und salzige Gaumenfreuden

Termin: Di., 24. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Feistritz, Sankt Peter am Kammerberg
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 206,00 | gefördert € 70,00

Foodtrends steirisch interpretiert für UaB-Betriebe

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: FSLE Oberlorenzen, Sankt Lorenzen im Mürztal
Referentinnen: Petra Wippel, Sarah Hödl, BSc.
Kosten: € 256,00 | gefördert € 87,00

Social Media für den Vermieter:innenalltag Tipps und Tricks für einen langfristigen Werbeerfolg

Termin: Di., 24. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referentin: Edda Meraner
Kosten: € 224,00 | gefördert € 76,00



Green Care - Wo Menschen aufblühen

macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme.

Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits-, und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Infos unter: greencare-oe.at



Schule am Bauernhof

Schule am Bauernhof ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI. Zertifizierte Bäuerinnen und Bauern öffnen ihre Höfe für Kinder und Jugendliche und bieten ihnen die Gelegenheit, die Welt der Landwirtschaft hautnah zu erleben. Von der täglichen Arbeit bis hin zur Produktion wertvoller Lebensmittel – hier wird Wissen greifbar und lebendig!

Infos unter: www.schuleambauernhof.at





Webinare Urlaub am Bauernhof

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Künstliche Intelligenz am Bauernhof: die Chance für Deinen Urlaubsbauernhof

Termin: Di., 04. und Mo., 10. Nov. 2025,
jeweils von 13:30 bis 15:30 Uhr

Referentin: Manuela Machner

Kosten: € 238,00 | gefördert € 81,00

Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Referent:innen: Mag.^a Doris Nogger, Mag. Simon Gerhardt

Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Bäderhygiene

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr

Referent: Dr. Wolfgang Stock

Kosten: € 106,00 | gefördert € 36,00

Webinar: Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr

Referent:innen: Andrea Schmidhofer, Mag.^a Renate Schmoll,
Mag.^a Doris Nogger

Kosten: € 109,00 | gefördert € 37,00

Webinar: Canva für Fortgeschrittene

Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr

Referent: Prof. Kai Hebein, BEd.

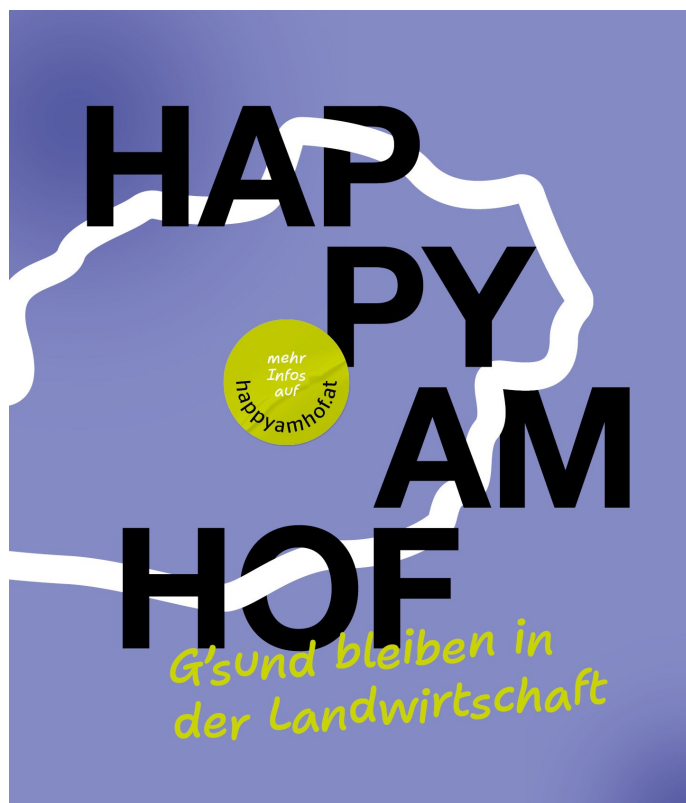
Kosten: € 129,00 | gefördert € 44,00

Webinar: Trinkwassernutzung aus Haus- brunnen für meine Gäste!

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr

Referent: Dr. Michael Schalli

Kosten: € 106,00 | gefördert € 36,00



Maschinenring LFI lk steiermark Lebensqualität lk Landwirte aufbaukammer SVS

Wir unterstützen von Land, Ökonomie und Ernährung



Schmatzi

Landwirtschaft & Ernährung & Sensorik



**EXKLUSIV FÜR
VOLKSSCHULEN!**

- Lernen
- Spielen
- Basteln

- Materialkiste mit über 1000 Teilen & Infomappe mit Anleitungen und Kopiervorlagen
- für alle Unterrichtsgegenstände verwendbar
- nachhaltige Materialien – hergestellt von einer sozialen Einrichtung
- Sinnesschulung

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

www.gscheitessen.at/Seminarbauerinnen/Schulworkshops





Direktvermarktung

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

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



Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin 1: Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Termin 2: Di., 20. Jan. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg

Termin 3: Di., 03. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referent:in: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier oder
Florian Timmerer-Maier

Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Einkauf mit allen Sinnen - Gestaltung von Hofläden

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Heimisches Wild: Vom Wald (Gehege) auf den Teller

Termin: Mo., 24. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Termin: Mo., 19. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Traditionelles und Trends in der Rindfleisch- verarbeitung

Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Zerlegung und Verarbeitung von Lämmern und Schafen

Termin: Mo., 16. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grabnerhof, Admont
Referenten: Ing. Helmut Gaar, Ing. Christian Forstner
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Di., 14. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 46,00

ONLINE

Webinare Direktvermarktung

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

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



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

Termin: Mo., 26. Jan. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze
Kosten: € 141,00 | gefördert € 48,00

Webinar: Was gehört auf's Etikett?

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00

Webinar: Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Di., 28. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser BEd.
Kosten: € 46,00

ONLINE

Onlinekurse Direktvermarktung

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

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



Onlinekurs: Allergeninformation Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00



Natur und Garten

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

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Webinare Natur und Garten

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

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



Webinar: Kräuterrecht

Termin 1: Do., 13. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr

Termin 2: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Claudia Lenger

Kosten: € 76,00 | gefördert € 38,00

Die Bäuerinnen.

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

*Top informiert &
voll interessiert!*

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baewerinnen.at



Schauen Sie rein!



Facharbeiter:innen- und Meister:innen- ausbildung in der Land- & Forstwirtschaft



Basis einer erfolgreichen Betriebsführung in der Land- und Forstwirtschaft

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

Facharbeiter:in im zweiten Bildungsweg – den landwirtschaftlichen Berufsabschluss nachholen

Im Ausbildungswinter 2025/2026 werden folgende Facharbeiter:innenausbildungen im zweiten Bildungsweg angeboten:

- Landwirtschaft (8 Kurse: 4 Kurse im Steiermarkhof (Graz), 1 Kurs in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI), 1 Kurs in der FSLE Feistritz (MU), 1 Kurs in der WK Weiz (WZ), 1 Kurs in Mühldorf (SO))
- Forstwirtschaft (6 Kurse in der FAST Pichl)
- Bienenwirtschaft (Imkerzentrum Graz)

Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

Im Ausbildungswinter 2025/2026 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (Steiermarkhof (Graz))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Gartenbau (Steiermarkhof)
- Geflügelwirtschaft (bundesweite Ausbildung, Kurs für Stmk., Ktn., NÖ, OÖ)

Lehrlings- & Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Steiermark

8010 Graz, Hamerlinggasse 3
T 0316/8050-1322
E lfa@lk-stmk.at
I <http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark>

QR-Code scannen und
passende Ausbildung finden:





Persönlichkeit und Kreativität

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

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Deko aus Beton selber machen

Betondeko passt zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass. Individuell gestaltete Unikate entstehen in wenigen Stunden. Ob verziert, bemalt oder natur - sie sind immer einzigartig. Abgestimmt auf die Jahreszeit können Gartenstecker, Vogeltränke oder Pflanzschalen gestaltet werden. Besonders die "neue" Technik Hypatufa eignet sich für die Gestaltung besonderer Pflanzgefäße. Je nach Jahreszeit und Art der Pflanzgefäße entstehen individuelle Motive für Ihren Garten.

Termin 1: Mi., 24. Sept. 2025, 14:30 bis 17:30 Uhr und
Mi., 01. Okt. 2025, 15:30 bis 17:30 Uhr

Termin 2: Sa., 18. Apr. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr und
Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr

Ort: Atelier Schemmel-Holzapfel, Bruck an der Mur
Referentin: Andrea Schemmel-Holzapfel
Kosten: € 43,00 (exkl. Material, ca. € 12,00)

Trendige Röcke selber nähen

In diesem Workshop wird aus verschiedenen Stoffen nach Wahl ein individueller Rock genäht. Es bleibt den Teilnehmer:innen überlassen, ob ein Trachten- oder ein modischer Rock entstehen soll. Schnitt und Gestaltung nehmen bei einer Vorbesprechung Formen an. Auf alle Fälle wird jedes Stück ein Unikat! Grundkenntnisse im Nähen und im Umgang mit einer Nähmaschine sind von Vorteil. Nähmaschinen sind am Kursort vorhanden.

Vorbesprechung: Mo., 03. Nov. 2025, 19:00 bis 20:00 Uhr

Kursstart: Mo., 10. Nov. 2025, 3 Einheiten
jeweils montags von 17:00 bis 20:30 Uhr

Ort: FS Gröbming, Gröbming

Referentin: Andrea Klingler

Mitzubringen: Stoff oder Stoffreste, Nähseide, Nähzubehör

Kosten: € 87,00 (exkl. Materialkosten)



Dirndlnähkurs - Näh dir deine eigene Tracht!

Unter fachkundiger Anleitung entsteht ein einzigartiges Dirndl nach Maß. Genäht werden Leib, Rock und Schürze, also ein fertiges Kleidungsstück. Ein Planungsgespräch mit der Referentin zur Besprechung von Stoffeinkauf, Schnitt, Maßabnahme, usw. ermöglicht einen guten Start und garantiert das „Fertigwerden“.

Vorbesprechung: Mo., 15. Dez. 2025, 15:00 bis 16:00 Uhr

Kursstart: Do., 08. Jan. 2026, 5 Einheiten
jeweils donnerstags von 16:00 bis 20:00 Uhr

Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Referentin: Grete Koubek-Steinrieser, Schneidermeisterin

Mitzubringen: Nähmaschine, Stoff, Nähseide, Nähzubehör

Kosten: € 134,00 (exkl. Materialkosten)

ONLINE

Webinare

Persönlichkeit und Kreativität

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 16:00 bis 17:30 Uhr

Referentin: Tina Rosenkranz MA

Kosten: € 29,00



Bäuerliches
Sorgentelefon

**Lebensqualität
Bauernhof**

Dem Leben Qualität geben!



Psychosoziale
Beratung

Wir unterstützen bei:

- Generationenkonflikte
- Überlastung & Erschöpfung
- Partnerschaft & Familie
- Hofübergabe / Übernahme
- Persönliche Krise
- Zukunftsperspektiven



Bildungsangebote



www.lebensqualitaet-bauernhof.at



Gesundheit und Ernährung

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

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
T 03862/51955-4111 oder
E obersteiermark@lfi-steiermark.at



Pflanzlich stark - Protein Power für Jung und Alt

Eiweiß, der Baustein für ein gesundes Leben - von herzhaften Hülsenfrüchten über vielfältige Getreidevariationen bis hin zu köstlichen Pilzgerichten – Sie erhalten wertvolle Tipps und einfache Rezepte, die nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig und alltagstauglich sind. Damit entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten pflanzlicher Eiweißquellen und lernen, wie Sie diese kreativ und genussvoll in Ihren Alltag integrieren können. Der Kurs vermittelt Ihnen, wie Sie mit wenig Aufwand neue Geschmackserlebnisse auf den Teller zaubern und leckere Gerichte zubereiten können, die Ihre Ernährung bereichern. Lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihre kulinarischen Fähigkeiten!

Termin 1: Sa., 11. Okt. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: VAZ Tragöß, Tragöß-St. Katharein

Referentin: Renate Emmerstorfer

Termin 2: Mo., 03. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

Ort: GH Franzbauer Gußwerk, Mariazell

Referentin: Christa Glitzner

Termin 3: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Musikmittelschule, Mautern in Steiermark

Referentin: Renate Emmerstorfer

Termin 4: Sa., 15. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: Mittelschule Peter Rosegger, Krieglach

Referentin: Renate Emmerstorfer

Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BÄUER
INNEN



Schätze im Glas

Fermentieren - Einlegen - Einkochen

Die Ernte war erfolgreich und Sie möchten die Köstlichkeiten des Gartens auch in den folgenden Monaten genießen? Mit den Tipps und Rezepten aus diesem Kurs gelingt Ihnen das ganz einfach! Bitte bringen Sie sterile, dicht verschließbare und unversehrte (Vorrats-)Gläser mit unterschiedlichen Füllmengen zum Kurs mit. Sie haben auch die Möglichkeit passende Gläser vor Ort zu erwerben (nicht im Kurspreis inkludiert!).

Termin: Fr., 26. Sept. 2025, 16:00 bis 19:30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BÄUER
INNEN



Kalte Köstlichkeiten perfekt inszeniert

Ob Gabelfrühstück, Brunch oder Jause - überrasche deine Lieben oder deine Gäste! Kalte Köstlichkeiten gut vorbereiten und dann genießen, egal ob am gemütlichen Esstisch, auf der lauschigen Terrasse oder bei der nächsten Party. Der effektiv inszenierte Salat, das Sülzchen, die Terrine oder das Mousse - eines ist gewiss: der Appetit kommt nicht erst beim Essen, das Auge will als erstes überzeugt werden! Damit der kalte Genuss perfekt wird, dürfen auch das passende Brot und Getränk nicht fehlen...

Termin: Mo., 06. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben

Referentin: Christina Grammelhofer

Kosten: € 49,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BÄUER
INNEN



Strudelwerkstatt

Lass dich kulinarisch einwickeln

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pffrigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim. Lass dich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werde selbst zum Strudelprofi.

Termin 1: Sa., 11. Okt. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz

Referentin: Christina Grammelhofer

Termin 2: Di., 13. Jan. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr

Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

Referentin: Simone Reiter

Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BÄUER
INNEN



© pixabay_Michalskova

Mit der Natur gestärkt durch die kalte Jahreszeit: Wie du mit Pflanzen vor deiner Haustüre dein Immunsystem stärkst

Besonders in der kalten Jahreszeit braucht unser Immunsystem manchmal etwas Unterstützung, die wir in Pflanz Zubereitungen unterschiedlichster Formen finden.

In unserem direkten Umfeld wächst alles, was wir brauchen um unser Immunsystem schon im Herbst zu stärken und gewappnet zu sein für Erkältungskrankheiten aller Art. Von Umschlägen über Tinkturen, Balsam, Bäder und anderen pflanzlichen Weggefährten begleitet dich dieser Workshop durch die kalte Jahreszeit. Viele Rezeptideen, die du mit Pflanzen vor deiner Haustüre ganz einfach umsetzen kannst, darfst du gerne mit nach Hause nehmen.

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Marietta Rothwangl, Naturpädagogin
Kosten: € 43,00 (inkl. Unterlagen)

Kalte Köstlichkeiten perfekt inszeniert

Ob Gabelfrühstück, Brunch oder Jause - überrasche deine Lieben oder deine Gäste! Kalte Köstlichkeiten gut vorbereiten und dann genießen, egal ob am gemütlichen Esstisch, auf der lauschigen Terrasse oder bei der nächsten Party. Der effektiv inszenierte Salat, das Sülzchen, die Terrine oder das Mousse - eines ist gewiss: der Appetit kommt nicht erst beim Essen, das Auge will als erstes überzeugt werden! Damit der kalte Genuss perfekt wird, dürfen auch das passende Brot und Getränk nicht fehlen...

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Vielfältiges Gebäckskörperl Knusprige Weckerl selbst gemacht

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, erfahren Sie in diesem Seminar. Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den pikanten Füllungen wird je nach Saison und Anlass künftig das richtige Gebäck serviert. Ob gedreht, geknöpft oder geflochten - die verschiedenen Gebäcke sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch besonders herzhaft.

Termin 1: Do., 23. Okt. 2025, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Volksschule Trieben, Trieben
Referentin: Corina Kohlbacher
Termin 2: Mi., 04. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© Rissner

Köstliche Vielfalt aus dem Pilzhaus Zuchtpilze kreativ & alltagstauglich

Lernen Sie die Welt der Zuchtpilze kennen! Diethard Zirker vom Pilzhaus Zirker vermittelt spannendes Hintergrundwissen rund um Anbau und Inhaltsstoffe. Anschließend zeigt Seminarbäuerin und Ernährungstrainerin Christiane Rissner, wie sich Pilze als gesunder Fleischersatz einfach und köstlich in alltagstaugliche, vegetarische Gerichte wie Suppe, Knödel oder Pasta integrieren lassen.

Termin: Fr., 24. Okt. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Mittelschule Oberwölz, Oberwölz
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© Grammelhofer

Plunderteig: innen flaumig, außen knusprig!

Wer liebt sie nicht: die köstlichen Gebäcke aus Plunderteig. Der tourierte Germteig gehört bestimmt zur Königsdisziplin der feinen Backwaren und stellt Hobbybäcker:innen vor eine kleine Herausforderung. In diesem Workshop bekommst du eine gelingsichere Anleitung und verschiedene Anregungen, um aus dem Plunderteig luftig-lockeres Gebäck fürs Frühstück, zum Kaffee oder einfach mal so zwischendurch zuzubereiten. Lass dich inspirieren!

Termin: Sa., 25. Okt. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Striezel, Knoten- und Flechtgebäck

Das ganze Jahr über ein Muss: Striezelbacken. Zubereitet werden klassische Germteigstriezel und vollkornige Dinkelstriezel. Neben dem Geschmack kommt auch die Form nicht zu kurz. Aus diesem Grund werden verschiedene Flechttechniken geübt.

Termin: Fr., 31. Okt. 2025, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Herdgeschichten - ein besonderes Buch mit besonderen Rezepten

In diesem Kurs bereiten wir traditionelles Brauchtumsgebäck zu und lassen es damit wieder aufleben. Dieser wertvolle Schatz an Rezepten kann unter der Anleitung der Seminarbäuerin einfach umgesetzt werden und so können Sie zu verschiedenen Anlässen die Familien und Gäste überraschen. Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam zum Beispiel Rosenkrapfen (Hochzeitskrapfen), Perchtstrauben, Raunkerl oder Erdäpfeltorte zubereiten.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Mittelschule Weißenbach/Enns, St. Gallen
Referentin: Johanna Schweiger
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Knödel, Auflauf & Co.

In diesem Workshop dreht sich alles um traditionelle Knödel, deren Hülle und Fülle, aber auch neu interpretiert als Auflauf oder Salat. Raffinierte Möglichkeiten, Rezepte zum Kombinieren, viele Ideen und Inspirationen rund um einfache, günstige Gerichte für die ganze Familie zum Sattessen erwarten Sie.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Waldduft & Brotgenuss Backen mit Sauerteig

In diesem besonderen Brotbackkurs erhalten Sie eine praxisnahe Einführung in die Grundlagen des traditionellen Sauerteigbackens – einfach erklärt und leicht umsetzbar für den Alltag. Gemeinsam entstehen feines Fenchelbrot, kräftiges Wald-Krustenbrot und würzige Wurzelweckerl – verfeinert mit Aromen aus Wald und Wiese. Abgerundet wird der Kurs durch genussvolle Verkostungen und einfache Food Pairings, die zeigen wie Brot und Natur zu einem echten Geschmackserlebnis verschmelzen.

Termin: Sa., 08. Nov. 2025, 10:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Mittelschule Oberwölz, Oberwölz
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

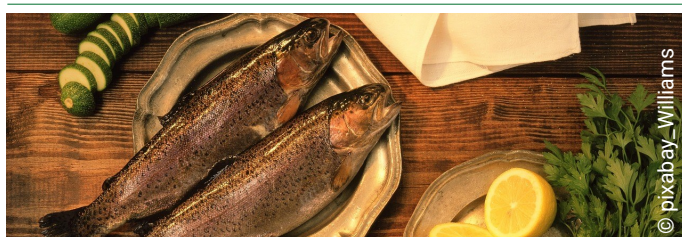
SEMINAR
BAUER
INNEN

Lammfleisch - Regional, frisch und voller Genuss

Lammfleisch aus der Region bedeutet Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erfahren Sie nicht nur, wie man Lammfleisch perfekt zubereitet, sondern auch wie die artgerechte Haltung der Tiere den Geschmack beeinflusst. Sie lernen die verschiedenen Teilstücke des Lammes kennen und erfahren, wie Sie diese am besten auswählen und verwenden. Wir bereiten gemeinsam verschiedene Gerichte zu, die die Vielseitigkeit von Lammfleisch zeigen - vom saftigen Braten bis zum würzigen Kotelett. Dabei bekommen Sie wertvolle Tipps zu Marinaden, Gewürzen und Garmethoden. Neben klassischen Zubereitungen integrieren wir saisonale, regionale Beilagen, die perfekt zum Lamm passen.

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 17:30 bis 22:00 Uhr
Ort: Volksschule Trieben, Trieben
Referentin: Corina Kohlbacher
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Fischgenuss aus dem Ausseerland

Frisch, gesund und voller Geschmack - in diesem besonderen Kochkurs dreht sich alles um Forelle und/oder Saibling aus dem Ausseerland (je nach Verfügbarkeit). Gemeinsam filetieren wir den frischen Fisch und verwandeln ihn in ein vielseitiges Festmahl. Die Rezepte sind unkompliziert, gelingsicher und perfekt zum Nachkochen. Denn: Fisch kochen ist einfach (und) köstlich!

Termin: Di., 18. Nov. 2025, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Christina Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Plattenweise Genuss Aufschnitt & Brötchen kreativ in Szene setzen

Lernen Sie die Kunst der appetitlichen Präsentation von köstlichen Wurstplatten und liebevoll belegten Brötchen. Sie erfahren, worauf dabei zu achten ist und erhalten wertvolle Tipps zu Mengenermittlung und Einkauf. Wir probieren unterschiedliche Techniken aus, wie Wurst optisch ansprechend platziert werden kann. Für das perfekte Extra auf der Platte sorgen wir mit passend vorbereitete Gemüse, Obst und Eiern. Als Alternative zur klassischen Platte wagen wir uns an Brötchen. Für die schmackhafte Ergänzung sorgen selbst zubereitete Aufstriche.

Termin: Mi., 10. Dez. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: ÖHA Öblarn Haus für Alle, Öblarn
Referentin: Michelle Maderebner
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Quick & Easy Schnell, einfach und gesund gekocht

In entspannter Atmosphäre zeigen wir, wie man mit wenigen Zutaten und minimalem Aufwand köstliche Gerichte zaubert - alltagstauglich, ausgewogen und voller Geschmack. Ideal für alle, die gesund essen möchten, ohne lange in der Küche zu stehen. Ob Anfänger oder Küchenprofi: Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie neue Rezepte und Kombinationen und erleben Sie, wie unkompliziert gesundes Kochen sein kann!

Termin: Mo., 12. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raiffeisenhaus Leoben, Leoben
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 49,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Ohne Fleisch, aber mit Schmäh Vegetarisch kochen mit Pfiff

Fleischlos, aber alles andere als fad!

In diesem vegetarischen Kochkurs zaubern wir gemeinsam kreative Gerichte voller Geschmack, Farbe und guter Laune. Mit einer Prise Schmäh, einer Portion Gemüse und jeder Menge Inspiration lernen Sie, wie abwechslungsreich die fleischlose Küche sein kann - von herzhaft bis raffiniert, von rustikal bis modern. Ideal für alle, die Genuss lieben und dabei nicht den Humor verlieren.

Termin: Fr., 06. Feb. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

© pixabay_Nguyen

Plunderteig - BEST of Croissants

Mission "Best Croissants" - die Herstellung der typisch französischen Croissants ist zwar etwas aufwendig, doch dafür wird man mit einem wunderbar buttrigen, blättrigen Gebäck belohnt, dem wohl niemand widerstehen kann. In diesem Kurs widmen wir uns ganz und gar diesem Feingebäck. Vom klassischen Croissant, ob süß oder salzig, Bicolor-Croissants, mit Schokolade oder auch in Kernen. Hier wird Ihnen die Königsdisziplin des Backens einfach und gelingsicher präsentiert.

Termin: Sa., 17. Jan. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

F(r)isch & fröhlich

In diesem Fischkurs widmen wir uns der Zubereitung von Fischen aus heimischen Gewässern. Erhalten Sie wertvolle Tipps, wie Sie Fischgerichte auch zuhause perfekt zubereiten können. Fisch als Vorspeise, am kalten Buffet, als feine Suppe oder als Hauptgericht, kreativ und variantenreich zubereitet - so lässt dieser Kurs die Herzen von Fischliebhabern höherschlagen.

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Vom Rüssel bis zum Schwanz: Zerlegen - Zuschneiden - Zubereiten für den Hausgebrauch

Sie wollen wissen, wie Sie ein Schwein zum Hausgebrauch fachgerecht zerlegen, ausbeinen und verarbeiten? Und was Sie daraus alles zaubern können, um vom Rüssel bis zum Schwanz alles zu verwerten? In diesem Kurs erfahren Sie in Theorie und Praxis alles, um genau das bei Ihnen zuhause umsetzen zu können. In der Theorie besprechen wir, was sich wie aus welchen Teilstücken machen lässt. Im Praxisteil werden wir zu Übungszwecken das Schwein zerlegen, ausbeinen und fachgerecht vorbereiten. Zum Kursabschluss werden wir noch gemeinsam ein Stück zubereiten, verkosten und miteinander jausnen.

Termin: Sa., 31. Jan. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: ÖHA Öblarner Haus für Alle, Öblarn
Referentin: Michelle Maderebner
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Genuss in kleinen Bissen: Entdecke die Vielfalt kleiner Gerichte

Entdecke die Vielfalt kleiner Gerichte, die nicht nur geschmacklich begeistern, sondern sich auch ideal für Feiern, Partys oder gesellige Abende eignen - mit besonderem Augenmerk auf handgemachten Sauerteig, feinen Weizenteigen in Kombination mit frischen, regionalen Zutaten. Gemeinsam bereiten wir eine Auswahl an herzhaften und kreativen Kleinigkeiten zu, die vielseitig einsetzbar sind - als Fingerfood oder Bestandteil eines Buffets. Ob gefüllte Brötchen, knusprige Häppchen, würzige Dips oder raffinierte Kleingebäcke - die Kombination aus traditionellem Handwerk und modernen Ideen steht dabei im Mittelpunkt.

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: FS Gröbming, Gröbming
Referentin: Katharina Gindl
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN



Blätterteig Schicht für Schicht ein wahrer Genuss

Die Geschichte des Blätterteigs reicht weit zurück, er hat seine Wurzeln in der französischen Patisserie. Blätterteig ist bekannt für seine knusprige, blättrige Struktur und ist ein Allrounder in der Backkunst. Durch seinen neutralen Geschmack gibt es ihn sowohl in herzhaften als auch in süßen Varianten. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps und Tricks gelingen Köstlichkeiten wie Schaumrollen, Apfeltaschen, Kipferl und Co. Für besonders Eilige werden wir auch Blitzblätterteig zubereiten.

Termin: Sa., 21. Feb. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Brotbackkurs - Lerne selbst Brot zu backen

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie, Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt. Nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Mittelschule Bad Aussee, Bad Aussee
Referentin: Katharina Gindl
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Zuckerzauber - Süßes backen leicht gemacht

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt süßer Versuchungen! In diesem Backkurs lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie köstliche Kuchen, feine Germ Speisen und himmlische Desserts ganz einfach selbst zaubern können - auch ohne viele Vorkenntnisse. Gemeinsam backen wir einfache, aber köstliche Klassiker. Sie lernen die Basics der süßen Backküche. Ideal für alle, die sich sicher fühlen wollen beim Backen und Lust haben, mit wenig Aufwand viel Geschmack auf den Tisch zu bringen. Ganz ohne Schnickschnack, aber mit viel Freude am Tun!

Termin: Mi., 04. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Bad Aussee, Bad Aussee
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Burger, Wraps & Co. - gestapelt und gerollt

Ursprünglich beheimatet in der amerikanisch-mexikanischen Küche sind Burritos, Wraps und Burger mittlerweile auch bei uns beliebt. Sie sind ein kulinarisches Highlight für ein Picknick, für den fixen Bürosnack oder ein schnelles, raffiniertes Gericht, wenn Gäste kommen. Rasch zubereitet, gut vorzubereiten und mit allem zu füllen, was die Saison und Region im Moment hervorbringt. Diese Köstlichkeiten sind das perfekte Fingerfood und noch dazu ein echter Hingucker. Ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - die Welt der Wraps und Burger ist bunt, reichhaltig und bringt riesige Geschmacksvielfalt mit sich.

Termin: Mi., 04. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Herzhaftes aus dem steirischen Suppentopf Die Vielfalt der heimischen Suppenküche erleben

Verschiedene Suppen mit unterschiedlichen Einlagen werden zubereitet. Selbst gemachte Suppen aus heimischen Zutaten bieten unendliche Variationsmöglichkeiten und sind besonders in der kalten Jahreszeit ein wärmendes, sättigendes und vollwertiges Essen. Verschiedene Suppeneinlagen machen die Suppenküche zu etwas Besonderem und nicht immer Alltäglichem. Suppen bieten eine leichte, schnelle aber auch kräftigende Mahlzeit. Erleben Sie in diesem Kurs die Vielfalt der heimischen Suppenküche.

Termin: Mo., 09. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Franzbauer Gußwerk, Mariazell
Referentin: Christa Glitzner
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Süße Ideen für kleine und große Anlässe

Ob für Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen oder einfach zum gemütlichen Nachmittagskaffee - mit wenigen Handgriffen lassen sich wunderbare Blechschnitten und raffinierte Cremedesserts zaubern, die garantiert alle begeistern. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit einfachen Grundzutaten und kreativer Dekoration echte Hingucker auf den Tisch bringen. Der Kurs bietet viele praktische Tipps, einfache Rezepte und jede Menge Inspiration für den nächsten süßen Anlass. Backen soll vor allem Freude machen!

Termin: Fr., 13. Mrz. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: Mittelschule Haus im Ennstal
Referentin: Christina Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Mit der Natur kraftvoll in den Frühling starten: Wie du mit Pflanzen vor deiner Haustüre deinen Stoffwechsel in Schwung bringst

Im Frühling tut es uns gut, alten Ballast loszuwerden, unseren Organismus von Giftstoffen zu befreien und unserem Stoffwechsel neuen Schwung zu verleihen. Besonders im Frühling stehen uns viele Pflanzen zur Verfügung, deren Inhaltsstoffe eine wahre Wohltat für uns sind. Wir wenden uns in diesem Workshop regionalen Pflanzen, deren Wirkstoffen und unterschiedlichsten Methoden ihrer Nutzung zu. Von der Herstellung deiner eigenen Pflanzenkapseln, über Teezubereitungen und Wickel begleitet dich dieser Workshop, um kraftvoll in den Frühling zu starten.

Termin: Sa., 21. Mrz. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Referentin: Marietta Rothwangl, Naturpädagogin
Kosten: € 43,00 (inkl. Unterlagen)



Grill- und Partygebäck

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, mit Käse überbacken oder mit Kräutern bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil des Kurses. In die Mitte vom Tisch gestellt können diese Backstücke dann als Fingerfood verzehrt werden. Dieser Kurs ist für alle, die neue Inspiration für pikantes Gebäck suchen und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen.

Termin: Mi., 25. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal
Referentin: Simone Reiter
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

 SEMINAR
BÄUER
INNEN


Frauengesundheit - alles eine Frage der Hormone?

Das Wissen um die Vorgänge im weiblichen Körper hilft, mit mehr Verständnis auf unliebsame Veränderungen, Unwohlsein oder Erkrankungen reagieren zu können und für sich den richtigen Umgang zu finden. Lebensstil, ausgewogene Ernährung, spezielle Lebensmittel fördern die Hormonbalance und tragen dazu bei um das körperliche und seelische Wohlbefinden zu unterstützen.

Termin 1: Do., 09. Apr. 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
Termin 2: Do., 16. Apr. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr
Ort: GH Rinegger Holzstüberl, Rinegg
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00



Suppenvielfalt neu entdeckt - Genuss zum Löffeln

Suppen haben immer Saison und sind einfach, sättigend und schnell zubereitet. Tauchen Sie ein in die Welt der Suppenvielfalt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man aus einfachen Zutaten aromatische Brühen, cremige Suppen und deftige Eintöpfe zaubert - von klassisch bis kreativ, von leicht bis herzhaft. Gemeinsam schnippeln, rühren, würzen und probieren wir natürlich ausgiebig.

Termin: Sa., 18. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Mittelschule Haus im Ennstal
Referentin: Sabine Giselbrecht
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

 SEMINAR
BÄUER
INNEN

Wilde Wald- und Wiesenküche Wildgemüse und Kräuter am Teller

Auf unseren Wiesen wachsen allerlei schmackhafte Schätze. Wir zeigen Ihnen wie Sie aus wild wachsenden Gemüsesorten und Kräutern ganz besondere Gerichte zaubern können.

Termin: Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

 SEMINAR
BÄUER
INNEN

Schnell, frisch, regional Kochen kann so einfach sein!

Bunte Küche mit heimischen Zutaten - gesund genießen für Groß und Klein. Sie wollen schnell etwas Leckeres auf den Tisch zaubern ohne lange Zutatenlisten und mit gutem Gewissen? Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einfachen Rezepten und regionalen Lebensmitteln im Handumdrehen gesunde, kreative Gerichte zubereiten. Gemeinsam entdecken wir, wie gut heimisches Gemüse, frische Kräuter und kurze Transportwege der Zutaten schmecken können. Tun Sie Ihrem Körper mit jeder Mahlzeit etwas Gutes und kochen Sie sich glücklich!

Termin: Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Mittelschule Weißenbach an der Enns
Referentin: Johanna Schweiger
Kosten: € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

 SEMINAR
BÄUER
INNEN

Grill & Chill Feuer und Flamme für die nächste Gartenparty!

Leidenschaft zum Genießen und die Freude an frischen und hochwertigen Produkten werden beim Grillen vereint. Als Inspiration für die nächste Grillerei holen wir in diesem Kurs gemeinsam einige heiße Eisen aus dem Feuer. Auch die Zubereitung des klassischen Steaks darf dabei natürlich nicht fehlen.

Termin: Sa., 09. Mai 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 76,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

 SEMINAR
BÄUER
INNEN



Jahreszeitenküche

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Lebkuchenvariationen - Verboden des Weihnachtsfestes

Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Aus der süßen Küche

Gugelhupf - Tradition trifft Moderne

Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 56,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Tarte-Liebe am Valentinstag

Termin: Fr., 13. Feb. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 79,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Sweet Table „Osteredition“

Termin: Fr., 27. Mrz. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 79,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Das Kochbuch der

Steirischen Seminarbäuerinnen
 mit den besten Rezepten für den Alltag
 und Festtag. **Kosten:** € 19,90

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



Frische KochSchule Leoben

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

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark
 T 03862/51955-4111 oder
 E obersteiermark@lfi-steiermark.at



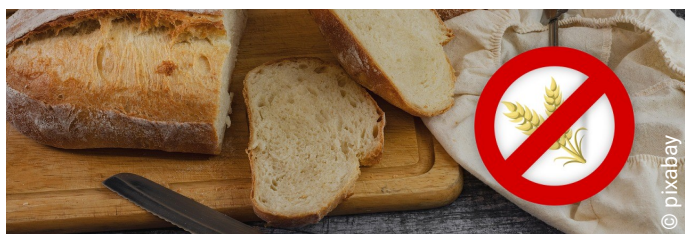
Grundkochkurse

Man(n) kocht - ein Kochkurs für Männer

Termine: Fr., 14., 21. Nov. und 05. Dez. 2025,
 3 Einheiten, jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Renate Emmerstorfer
Kosten: € 165,00 (inkl. Lebensmittelkosten)

Vitello vital - Kalb komplett köstlich

Termin: Do., 16. Apr. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Renate Emmerstorfer
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Glutenfrei

Glutenfrei - Germgebäcke und Brot

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



Cookinare

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

Anmeldung: E.blk@lk-stmk.at

Kosten: € 30,00 je Kurs



ONLINE



Die frische KochSchule[®] ONLINE
kochen@home

Lerne durch Tun!
Zuhause und doch mitten
im Kochkurs!

Cookinar: Herbstliche Blitzgerichte - in 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 16. Okt. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Steirisches Superfood - die Käferbohne im Rampenlicht

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Weihnachtsmenü - festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Termin: Fr., 12. Dez. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Grammelhofer

Cookinar: Spezialbrote - Vollkorn und eiweißreiche Brote

Termin: Do., 29. Jän. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Cookinar: Schnelle Backideen - Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

Termin: Do., 26. Mrz. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte - in 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 21. Mai 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerparty - herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

Termin: Di., 30. Jun. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Thir



www.gscheitessen.at

[Gutes Essen](#)
[Die frische KochSchule](#)
[Seminarbäuerinnen](#)
[Vorträge und Workshops](#)
[Die steirische Ernährungspyramide](#)
[Wissenswertes](#)



Foto: Barbara Majcan

UNSER SERVICE FÜR

- BäuerInnen
- KonsumentInnen
- Schulen



ALLE INFOS RUND UM:

- Ernährung
- Seminarbäuerinnen
- Vorträge und Workshops
- Frische Kochschule

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

G'SUND BLEIBEN AM HOF



Jetzt versorgen
& happy bleiben!

happy-am-hof.at



ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF



STEIERMARKHOF®
Kultur • Bildung • Kreativität •

Als Bildungs- und Tagungsstätte der Landwirtschaftskammer Steiermark steht die Bildung im Zentrum unseres Angebotes. In unserem Bildungsmagazin bieten wir Kurse und Veranstaltungen in den Bereichen

**Persönlichkeit & Literatur,
Ernährung & Gesundheit,
Kreatives Gestalten sowie
Kunst & Kultur.**

In der hauseigenen [hofgalerie] zeigen wir ganzjährig wechselnde Ausstellungen.



Das neue Bildungsmagazin mit Seminarprogramm ist fertig!

Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:
STEIERMARKHOF
T 0316/8050-7111
E office@steiermarkhof.at
I www.steiermarkhof.at



Bildungs- gutscheine

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

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

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

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim:

LFI Kundenservice

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



Digitales Lernen: Zeitlich flexibel weiterbilden mit Onlinekursen



Sie haben keine Zeit, an einem bestimmten Tag zu einem bestimmten Ort zu reisen, wollen aber trotzdem Ihr Wissen erweitern? Mit einem Onlinekurs können Sie unabhängig von Zeit und Ort einen Kurs absolvieren und dies im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus am eigenen PC.

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

Alle aktuellen Onlinekurs-Angebote, Demoversionen und Anmeldung finden Sie online unter www.stmk.lfi.at



RECHT(e) haben!
Stärke deine Stimme, indem du deine Rechte kennst

RECHT(e) haben!
Vortragsreihe für Frauen in der Landwirtschaft

ONLINE

Alle Termine, Infos und Anmeldung unter www.baeuerinnen.at

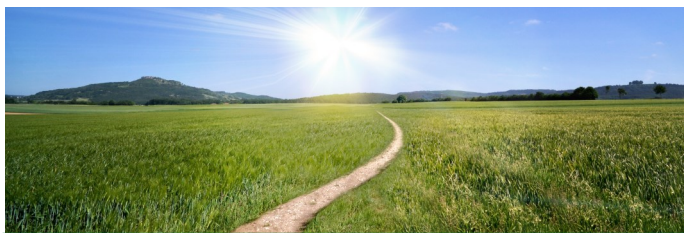


Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich





Zertifikatslehrgänge

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

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



Altes Wissen aus der Natur

Start: Di., 14. Okt. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 112 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

Start: Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 154 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Edelbrandsommelier/-sommelière

Start: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 124 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Urlaub am Bauernhof

Start: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Start: Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Start: Mo., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Haus der Frauen, Feistritzal

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Start: Do., 27. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab

Klauenpflege Grundlehrgang

Start: Mo., 01. Dez. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Rind Steiermark eG, Traboch

Schule am Bauernhof

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

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

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

Kräuterpädagogik

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

Reitpädagogische Betreuung

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



Sichern Sie sich unseren Frühbucherbonus für Zertifikatslehrgänge!

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

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



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



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



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

Herausgeber: Regional LFI Obersteiermark

Inhalt: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger **Gestaltung:** Leonie Fragner (LFI Stmk.), Elisabeth Fuchs (BK OB)

Fotos: stock.adobe.com (wenn nicht anders angegeben)
Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2025

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.