

Ihr Wissen wächst.

# Bildungsprogramm

Regional LFI Obersteiermark | [stmk.lfi.at](http://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**

Bezirkskammer

**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](http://www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung)

Für aktive Kammermitglieder der Steiermärkischen Landarbeiterkammer gibt es die Möglichkeit einer Bildungsförderung. Förderbedingungen, Voraussetzungen sowie Formulare zur **LAK-Bildungsförderung** erhalten Sie online unter [www.lak-stmk.at](http://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](http://lfi.at)!**





## Unternehmensführung

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

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



## 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.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> 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.<sup>a</sup> Renate Schmolli, KS DI Christian Schopf,  
Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Barbara Kiendlspurger

### Obersteiermark

**Termin 1:** Do., 29. Jän. 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.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Barbara Kiendlspurger

**Kosten:** Die Teilnahme ist kostenfrei.

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

## 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

ONLINE

## Webinare Unternehmensführung

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

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



### Webinar: Pachten und Verpachten

**Termin:** Do., 06. Nov. 2025, 13:00 bis 16:00 Uhr  
**Referent:innen:** Mag.<sup>a</sup> 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

#### Familiengenosenschaft als Zukunftsmodell

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





## Pflanzenproduktion

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

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



## HBG Wiesenbegehung



**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

## Most und Cider selbst gemacht!

**Termin:** Fr., 19. Sep. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr  
**Ort:** KühbrenMost, Gaal

**Referent:** David Kargl, BA

**Kosten:** € 162,00 | gefördert € 81,00

## Fortbildungskurs gem. § Abs. 11 Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012



**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

## Weiterbildung für EEB-Betriebe



**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

## Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland



**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



## 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 Grübler

**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



## Webinare Pflanzenproduktion

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

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



## 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.<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> 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](http://www.stmk.lfi.at)

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

**Wasser auf Almen -  
Ressource, Herausforderung und Praxis**

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

**Funktionär:in sein in Agrargemeinschaften –  
zwischen Pflicht und Herausforderung**

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

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

i

**Bio Ernte Steiermark**

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

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

**Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:**

T 0316/8050-7145  
 E [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at)  
 I [www.ernte-steiermark.at](http://www.ernte-steiermark.at)





## Tierhaltung

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

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



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



**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



**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



**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



**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



**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 Lamminger, Tierheilpraktikerin  
**Kosten:** € 130,00 (inkl. umfangreicher Unterlagen)

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

### Praxistag Eigenbestandsbesamer:in beim Rind



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

### Eutergesundheit: Erkennen - Verstehen - Verbessern



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



## Webinare Tierhaltung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



### Webinar: Automatisierung am Rinderbetrieb - Futteranschub, Entmisten und mobiles Fahrsilo-Abdecksystem (TGD)

**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.<sup>in</sup> Sigrid Doppler-Sabadello  
**Kosten:** € 70,00 | gefördert € 35,00

### Webinar: Farmwild - Bestandsaufbau, Bestandsreduktion und Tierseuchen (TGD)

**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 (TGD)

**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 (TGD) (BIO)

**Termin:** Mo., 10. Nov. 2025, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Referentin:** Dr.<sup>in</sup> 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 (TGD)

**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 (TGD)

**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

 **EMFAF**  
AUSTRIA



### Webinar: Eutergesundheit bei Milch- schafen, Milchziegen und Fleischschafen (TGD) (BIO)

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

### Webinar: Parasiten beim Rind (TGD) (BIO)

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

### Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb (TGD) (BIO)

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

### Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen (TGD)

**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 (TGD)

**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 (TGD)

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

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

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

TGD

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

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

TGD

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

**Webinar: 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](http://www.fastpichl.at).

**Forstwirtschaft**

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

**Kosten:** Die Teilnahme ist kostenfrei.

**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



## Dienstleistungen und Einkommenskombinationen



### Urlaub am Bauernhof

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

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



### Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bäuerlichen Zimmervermietung

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

### Praktischer Frühstückszauber 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. Jän. 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.<sup>a</sup> 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.<sup>in</sup> Eva Maria Lipp  
**Kosten:** € 206,00 | gefördert € 70,00

### Foodtrends steirisch interpretiert für UaB-Betriebe

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

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

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



### 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](http://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](http://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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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.<sup>a</sup> Doris Noggl, 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

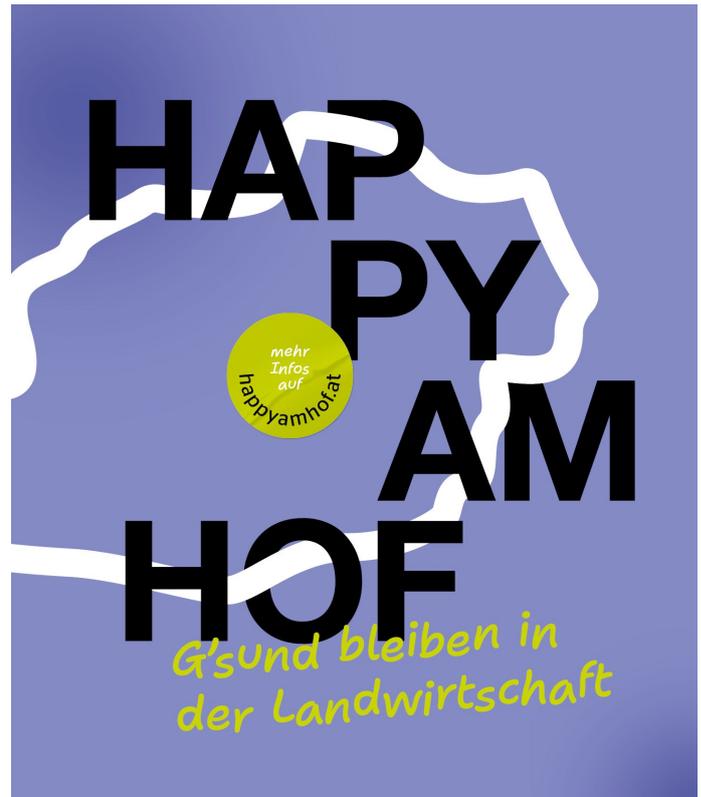
**Termin:** Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr  
**Referentinnen:** Andrea Schmidhofer, Mag.<sup>a</sup> Renate Schmol, Mag.<sup>a</sup> Doris Noggl  
**Kosten:** € 109,00 | gefördert € 37,00

### Webinar: Canva für Fortgeschrittene

**Termin:** Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:30 Uhr  
**Referent:** Prof. Kai Hebein, BEd.  
**Kosten:** € 129,00 | gefördert € 44,00

### Webinar: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen für meine Gäste!

**Termin:** Di., 03. Mrz. 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr  
**Referent:** Dr. Michael Schalli  
**Kosten:** € 106,00 | gefördert € 36,00



Maschinenring LFI lk steiermark Lebensqualität lk Landwirtschaftsinstitut SVS Wir unterstützen den Land, Ökonomie und Ernährung 100 Jahre Österreich WIR ALLES LAND



## 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](http://www.gscheitessen.at/Seminarbauerinnen/Schulworkshops)



## Direktvermarktung

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

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



## 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.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> 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:** DI<sup>in</sup> Irene Strasser BEd.

**Kosten:** € 46,00

ONLINE

## Webinare Direktvermarktung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

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



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

**Termin:** Mo., 26. Jan. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr

**Referentin:** DI<sup>in</sup> Ursula Schütze

**Kosten:** € 141,00 | gefördert € 48,00

## Webinar: Was gehört auf's Etikett?

**Termin:** Mi., 11. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr

**Referentin:** DI<sup>in</sup> Irene Strasser BEd.

**Kosten:** € 103,00 | gefördert € 35,00

## Webinar: Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

**Termin:** Di., 28. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

**Referentin:** DI<sup>in</sup> Irene Strasser BEd.

**Kosten:** € 46,00

ONLINE

## Onlinekurse Direktvermarktung

Zeit- und ortsunabhängig am eigenen PC Kurse absolvieren.

**Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf**

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



## 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](http://www.stmk.lfi.at)

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



ONLINE

## Webinare Natur und Garten

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

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



### Webinar: Kräuterrecht

**Termin 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.<sup>a</sup> Claudia Lenger

**Kosten:** € 76,00 | gefördert € 38,00



*Top informiert &  
voll interessiert!*

Alle Informationen, aktuelle  
Projekte und wichtige  
Anlaufstellen finden Sie auf

[www.baewerinnen.at](http://www.baewerinnen.at)



*Schauen Sie rein!*

i

## 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 Mühlendorf (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](mailto: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](http://www.stmk.lfi.at)

Anmeldung: Regional LFI Obersteiermark  
T 03862/51955-4111 oder  
E [obersteiermark@lfi-steiermark.at](mailto: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](http://www.stmk.lfi.at)  
T 0316/8050-1305 oder  
E [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto: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](http://www.lebensqualitaet-bauernhof.at)



## Gesundheit und Ernährung

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

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



## 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 Tragöb, Tragöb-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  
BAUER  
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  
BAUER  
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  
BAUER  
INNEN



## Strudelwerkstatt

### Lass dich kulinarisch einwickeln

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pflifigen 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. Jän. 2026, 17:00 bis 20:30 Uhr

**Ort:** Mittelschule Irdning, Irdning-Donnersbachtal

**Referentin:** Simone Reiter

**Kosten:** € 39,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

SEMINAR  
BAUER  
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 Süßchen, 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 Gebäckskörberl 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

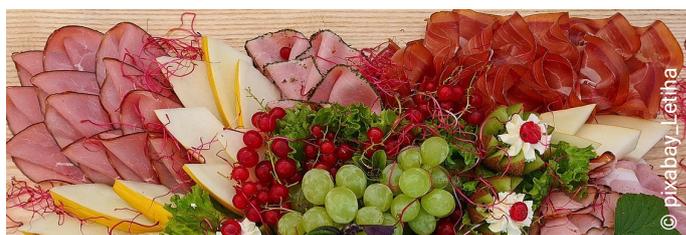


## Fischgenuss aus dem Ausseerland

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 vorbereitem 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 Öblanner 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. Jän. 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. Jän. 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. Jän. 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 schnuppeln, 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

# Die frische KochSchule®

Standort Leoben

## Frische KochSchule Leoben

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

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



## 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.<sup>in</sup> Eva Maria Lipp  
**Kosten:** € 66,00 (inkl. Lebensmittelkosten)



## 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 - Vorböten 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](mailto:blk@lk-stmk.at)





## Cookinare

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

Anmeldung: [E blk@lk-stmk.at](mailto:blk@lk-stmk.at)

Kosten: € 30,00 je Kurs



[www.gscheitessen.at](http://www.gscheitessen.at)

[G'scheit 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



Die frische KochSchule **ONLINE**  
*koehen@home*

ONLINE

**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.<sup>in</sup> Eva Maria Lipp

### Cookinar: Schnelle Backideen - Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

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

### 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

## G'SUND BLEIBEN AM HOF



Jetzt vorsorgen  
& happy bleiben!

[happy-am-hof.at](http://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.

### ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF



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



## 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](http://www.stmk.lfi.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



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

## RECHT(e) haben!



Vortragsreihe für Frauen in  
der Landwirtschaft

Alle Termine, Infos und Anmeldung  
unter [www.baeuerinnen.at](http://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

Kofinanziert von der  
Europäischen Union



## Zertifikatslehrgänge

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

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



### 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, Feistritztal

### 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](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)  
I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)



T 0316/8050  
E [office@lk-stmk.at](mailto:office@lk-stmk.at)  
I [www.stmk.lko.at](http://www.stmk.lko.at)



T 0316/8050-1292  
E [blk@lk-stmk.at](mailto:blk@lk-stmk.at)  
I [www.gscheitessen.at](http://www.gscheitessen.at)

**Herausgeber:** Regional LFI Obersteiermark

**Inhalt:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Barbara Kiendlspurger **Gestaltung:** Leonie Fagner (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.