

Direktvermarktung

2025/26



Kurse
Webinare
Onlinekurse
Zertifikatslehrgänge

Folgt uns auf Social Media

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



**ZUKUNFT
ist jetzt!**



stm.k.lfi.at

Inhalt

Direktvermarktung

- 03** Zertifikatslehrgänge
- 07** Direktvermarktung Allgemein
- 08** Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung
- 12** Marketing, Produktpräsentation und Verkauf
- 19** Fleischverarbeitung
- 23** Milchverarbeitung
- 26** Veredeln von Obst, Gemüse und Getreide

Symbole und Abkürzungen



Zertifikatslehrgang



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



Dieser Kurs wird online angeboten.



Dieser Kurs wird als TGD Weiterbildung
gemäß § 11 TGD Verordnung ange-
rechnet.



Dieser Kurs wird in der aktuellen Bil-
dungssaison neu angeboten.

BK Bezirkskammer

LFS Land- und forstwirtschaftliche
Fachschule

FS Fachschule

GH Gasthaus/Gasthof

UE Unterrichtseinheiten

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut Steiermark,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Inhalt: Maria Jantscher, Larissa Parz BSc.,

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl,

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl,

Mag.^a Marianne Reinegger, Lisa Singer MA

Bilder: Soweit nicht im Einzelnachweis anders gekenn-
zeichnet: stock.adobe.com

Gestaltung: adprico.at

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand Septem-
ber 2025. Änderungen und Ergänzungen sind dem Ver-
anstalter vorbehalten. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz-
und Druckfehler. Auf Grund der langfristigen Planung
sind organisatorisch bedingte Programm- und Preis-
änderungen möglich.

Informationen zu den AGB: stm.k.lfi.at/agb

Information zu Fördermöglichkeiten:

stm.k.lfi.at/bildungsfoerderung

Informationen zum Datenschutz:

stm.k.lfi.at/datenschutz

Zertifikatslehrgänge im LFI Steiermark

Sie möchten sich zu einem Thema vertieft weiterbilden? Das LFI Steiermark bietet in der Bildungs-saison 2025/26 folgende Zertifikatslehrgänge an. Nutzen Sie die Möglichkeit des Frühbucherbonus (- 10 % bei Anmeldung einen Monat vor Kursstart)! Nähere Informationen auf **stmk.lfi.at**

Altes Wissen aus der Natur

- 🕒 Di., 14. Okt. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 112 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

- 🕒 Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 154 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Edelbrandsommelier/-sommelière

- 🕒 Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 124 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz
Nähere Infos auf S. 4 in diesem Heft

Urlaub am Bauernhof

- 🕒 Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

- 🕒 Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz
Nähere Infos auf S. 4 in diesem Heft

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

- 🕒 Mo., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
📍 Haus der Frauen, Feistritztal

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

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

Klaupflege Grundlehrgang

- 🕒 Mo., 01. Dez. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
📍 HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Schule am Bauernhof

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

Green Care – Senior:innenbetreuung am Hof

- 🕒 Do., 22. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 103 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Kräuterpädagogik

- 🕒 Do., 22. Jan. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Reitpädagogische Betreuung

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

Die Kurse in dieser Broschüre werden in Kooperation mit folgenden Partnern angeboten:





Zertifikatslehrgänge

Zertifikatslehrgang Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank



In diesem Lehrgang erwerben Sie einen umfassenden Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten der Direktvermarktung. Die Inhalte reichen von klassischen Vertriebswegen bis hin zum Buschenschank. Praxisnah wird Ihnen das notwendige Rüstzeug für den Neueinstieg bzw. die Optimierung Ihres bestehenden Betriebszweiges mit auf den Weg gegeben. Betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen, (digitales) Marketing und weitere Themen werden von den Vortragenden vermittelt. Besuche erfolgreicher Betriebe runden den Lehrgang ab.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Direktvermarktung betreiben und sich noch mehr Wissen aneignen möchten, Neueinsteiger:innen, Buschenschanker:innen

Kosten: € 725,00 gefördert (LE23-27),
€ 3.625,00 ungefördert

 10 % Frühbucherbonus bei Anmeldung bis spätestens einen Monat vor Veranstaltungsbeginn

Dauer: 136 UE

► Starttermin und Ort:

🕒 Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 Steiermarkhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ières



Sie möchten Ihre Destillate nicht nur meisterhaft herstellen, sondern auch professionell präsentieren und vermarkten? In diesem Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen rund um Edelbrände – von der Herstellung über sensorische Schulung bis zur Kombination mit bäuerlichen Produkten. Als Edelbrandsommelier/-ière werden Sie zur kompetenten Botschafter:in hochwertiger Destillate und stärken zugleich den Absatz Ihres Betriebs.

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

Kosten: € 1.207,00 gefördert (LE23-27),
€ 3.550,00 ungefördert

 10 % Frühbucherbonus bei Anmeldung bis spätestens einen Monat vor Veranstaltungsbeginn

Dauer: 124 UE

► Starttermin und Ort:

🕒 Mi., 05. Nov. 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr,
📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

QR Code scannen und
alle Zertifikatslehrgänge
auf einen Blick einsehen:





Ihre Ansprechpartner:innen im Referat Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark

Referatsleiterin

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

Bezirke Deutschlandsberg und Voitsberg

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

Bezirke Bruck–Mürzzuschlag und Leoben

Florian Timmerer-Maier
8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Tel.: 0316/8050-1370, Fax: DW -1520
Mobil: 0664-602596-1370
E-Mail: florian.timmerer-maier@lk-stmk.at

Bezirke Liezen, Murau und Murtal

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

Bezirke Hartberg-Fürstenfeld und Weiz

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

Bezirke Graz und Graz-Umgebung

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

Bezirk Leibnitz

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

Bezirk Südoststeiermark

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

Das Referat Direktvermarktung erreichen Sie unter:

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



LK Beratungsprodukte

Erfolgreich in der Direktvermarktung

Sie wollen das Betriebseinkommen stärken, Ihren Arbeitsplatz daheim am Betrieb sichern? Sie produzieren wertvolle Lebensmittel und wollen diese gewinnbringend vermarkten?

Ihre Expert:innen in den Regionen stehen Ihnen in allen Fragen der Direktvermarktung zur Verfügung:

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

Kosten Betriebscheck: € 150,00

Produktpreiskalkulation

Ihre Produkte haben ihren Wert

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

Unser Angebot umfasst:

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

Kosten: € 150,00 Pauschale (für max. 3 Stunden). Jede weitere vollendete 1/4 Stunde wird mit 12,50 € verrechnet.

Etikettencheck und Nährwertberechnung

Richtige Kennzeichnung – das Um und Auf

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

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

Kosten: € 100,00 Pauschale für Beratung mit Etikettencheck oder Nährwertberechnung inkl. Ausfertigung schriftlicher Unterlagen für max. 4 Produkte. Jedes weitere Produkt € 25,00

Nähere Informationen erhalten Sie bei der/dem für Ihren Bezirk zuständigen Berater:in des Referates für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark (siehe Seite 5) oder Sie richten Ihre Anfrage an direktvermarktung@lk-stmk.at.



Direktvermarktung Allgemein

Was darf ich ohne Gewerbe-schein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung



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

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

Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler, Mag.^a Renate Schmoll

Kosten: € 45,00 gefördert (LE23-27), € 132,00 ungefördert

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Fremdarbeitskräfte am Bauernhof



Recht, Anmeldung & Abrechnung leicht gemacht

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über den Einsatz von Fremdarbeitskräften auf dem Bauernhof. Themen sind Anmeldung, Lohnverrechnung sowie steuer- und sozialrechtliche Vorschriften. Sie erfahren, welche Termine und Vorgaben wichtig sind, wie Buchhaltung und Kosten richtig gehandhabt werden und welcher Aufwand auf Sie zukommt. Ideal für alle, die Fremdarbeitskräfte sicher und effizient managen möchten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, interessierte Personen

Referent: Mag. Helmut Schlemmer

Kosten: € 52,00 gefördert (LE23-27), € 153,00 ungefördert

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 29. Jän. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr

📍 GH Allmer, Weiz

📌 Verantwortlich: Maria Jantscher

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung – Grundberatung

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



Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung

Webinar: Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen für meine Gäste!



Sie erfahren die wichtigsten Fakten zur Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und zur Warmwasserverordnung:

Was ist zu beachten? Welche Vorschriften gibt es, was sollten Sie wissen und was wäre regelmäßig zu tun, um die Trinkwasserqualität zu gewährleisten und um gesetzeskonform zu agieren, wenn ich meinen Kund:innen oder Gästen Wasser aus dem eigenen Hausbrunnen verabreiche bzw. Produkte damit herstelle?

Was besagt die Verordnung zur neuen Norm für Warmwasser?

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-, Schule am Bauernhof-, Buschenschank- und Direktvermarktungs-Betriebe

Referent: Dr. Michael Schalli

Kosten: € 36,00 gefördert (LE23-27), € 106,00 ungefordert

Dauer: 2 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 03. März 2026, 09:00 bis 11:00 Uhr
📍 zu Hause am PC, online via ZOOM

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

Onlinekurs: Allergeninformation



Lebensmittelunternehmer:innen müssen ihre Kund:innen und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. In diesem Onlinekurs erfahren Sie alles über Anforderungen und Pflichten. In der Praxis gilt es diese umzusetzen, damit die Kund:innen erfahren, was für sie wichtig ist.

Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

Kosten: € 25,00

Dauer: 2 UE

👤 Verantwortlich:

Lisa-Marie Singer, MA



Hygieneschulung ist Pflicht

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Sie haben die Wahl zwischen einer Präsenzveranstaltung und einem Onlinekurs. Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen bietet fachliches Wissen über Hygieneanforderungen, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen und den gültigen Gesetzesvorgaben (LMSVG, VO (EG) 852/2004 sowie diversen Leitlinien etc.) gerecht zu werden. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden der Schulungsnachweis und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

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

Onlinekurs



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

Kosten: € 25,00

Dauer: 2 UE

Verantwortlich:

Lisa-Marie Singer, MA



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

Präsenzkurs

LE

Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung

Kosten: € 39,00 gefördert (LE23-27),

€ 115,00 ungefordert

Dauer: 4 UE

► **Termine und Orte:**

Kurs 1:

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

📍 GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Kurs 2:

🕒 Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 BS Bliemel, Altenmarkt bei Fürstenfeld

Kurs 3:

🕒 Di., 20. Jan. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Kurs 4:

🕒 Do., 22. Jan. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 GH Pack, Hartberg

Kurs 5:

🕒 Do., 29. Jan. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 GH Kraxner, Hatzendorf

Kurs 6:

🕒 Di., 03. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 BK Obersteiermark, Bruck/Mur

Kurs 7:

🕒 Mi., 04. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 GH Dokl, Hofstätten a.d Raab

Kurs 8:

🕒 Mi., 04. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Kniely Haus, Leutschach

Kurs 9:

🕒 Do., 05. Feb. 2026 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Dorfwirt Müller, Afling

Kurs 10:

🕒 Di., 24. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Das Schmied, Arnfels

Kurs 11:

🕒 Di., 03. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 BK Weststeiermark, Lieboch

📍 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Onlinekurs: Ausbildung Sachkundenachweis Rodentizide



Bäuerinnen und Bauern, die beruflich Biozidprodukte mit antikoagulanten Wirkstoffen zur Ratten- und Mäusebekämpfung kaufen, vertreiben oder anwenden, müssen gemäß § 3 Rodentizidsachkundeverordnung (BGBI. II Nr. 246/2024) mit 01.01.2026 über eine Sachkundeausbildung verfügen. Mit unserem Onlinekurs erwerben Sie diese Sachkunde einfach und flexibel – rechtzeitig und gesetzeskonform.

Kosten: € 25,00

Dauer: 1 UE

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



Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden. Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen. Zusätzlich erhalten Sie sämtliche Unterlagen zur Dokumentation im Rahmen des obligatorischen Eigenkontrollsystems.

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

Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung

Kosten: € 46,00

Dauer: 3 UE

► Termine und Orte:

Kurs 1:

🕒 Di., 14. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

📍 Rind Steiermark eG, Traboch

Kurs 2:

🕒 Mi., 15. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

📍 GH Dokl, Gleisdorf

Webinar:



🕒 Di., 28. Apr. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
📍 zu Hause am PC, online via Zoom,

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



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

Webinar: Was gehört auf's Etikett? Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung richtig gemacht



Die richtige Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich Produzent:innen stellen müssen. Ziel des Webinars ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln.

Die Inhalte der Schulung sind: Lebensmittelinformationsverordnung und Lebensmittelkennzeichnung, die Rolle des Lebensmittelcodex, Mindesthaltbarkeit, Allergenkennzeichnung am Etikett, praktische Beispiele und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die verpackte Lebensmittel anbieten

Referentin: DIⁿ Irene Strasser, BEd

Kosten: € 35,00 gefördert (LE23-27),
€ 103,00 ungefordert

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

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

📍 zu Hause am PC, online via Zoom

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



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

Entdecken Sie Ihr Potenzial - mit unserem Kursprogramm!

Ob Sie Neues lernen, vorhandenes Wissen vertiefen oder sich beruflich weiterentwickeln wollen: Unser aktuelles Kursprogramm bietet die passende Auswahl!

Vielfältige Themenbereiche

Von Sprachen und EDV über Kreativkurse bis hin zu Persönlichkeitsentwicklung – bei uns finden Sie spannende Inhalte für jede Lebenslage.

Praxisnah & persönlich

Unsere erfahrenen Trainer:innen begleiten Sie mit Know-how und Begeisterung – für nachhaltige Lernerfolge.

Flexibel & modern

Egal ob online, hybrid oder vor Ort – Sie lernen so, wie es am besten zu Ihnen passt.

Starten Sie jetzt – investieren Sie in sich und Ihre Zukunft! Jetzt Kursprogramm entdecken und gleich anmelden!

ZUKUNFT
IST JETZT



Marketing, Produkt- präsentation und Verkauf



Einkauf mit allen Sinnen – Gestaltung von Hofläden



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

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

Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27),
€ 282,00 unfördert

Dauer: 7 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf





Erfolgreiche Agrarkommunikation in der Direktvermarktung – der Schlüssel zu mehr Wertschöpfung



In unserer Konsum- und Überflussgesellschaft ist gute Kommunikation der Schlüssel zur Wertschöpfung. Direktvermarkter:innen haben dabei einen großen Vorteil: Sie müssen keine Geschichten erfinden – alles ist bereits da. Sie überzeugen mit kurzen Wegen, echter Transparenz und greifbarer Nähe. Der Seminartag zeigt, wie Kommunikation zur Stärke werden kann und mit Leichtigkeit gelingt. Nach einer kurzen Einführung in die Chancen der Agrarkommunikation setzen wir verschiedene Schwerpunkte. Diese reichen von Positionierung und Strategie über Design, Social Media, Werbung und Produktpräsentation bis hin zu KI und Storytelling. Ziel ist es, den Tag an die Interessen der Teilnehmer:innen und Teilnehmer anzupassen. So entsteht ein spannendes Programm, aus dem alle wertvolles Wissen sowie einfache Tipps und Tricks für die Praxis mitnehmen können.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Buschenschenker:innen sowie alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

Referentin: Ing.ⁱⁿ Claudia Zinner, MSc.

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27), € 282,00 unförderd

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 04. Feb. 2026, 09:30 bis 17:00 Uhr
📍 Steiermarkhof, Graz

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

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



Sie planen die Gestaltung eines Hofladens oder einer Verkaufsecke? Sie sind auf der Suche nach Tipps für die verkaufsfördernde Einrichtung Ihres SB-Ladens? Bei diesem Webinar erhalten Sie grundlegende Informationen zur Warenpräsentation in Ihrem Ab-Hof-Laden. Anhand zahlreicher Praxisbeispiele erläutert die Expertin, wie Sie Ihre Verkaufsräumlichkeiten ansprechend gestalten können.

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

Referentin: DIⁱⁿ Ursula Schütze

Kosten: € 48,00 gefördert (LE23-27), € 141,00 unförderd

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
📍 zu Hause am PC, online via Zoom

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



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

Canva für alle Fälle. Grundlagen-Kurs



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

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

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

Referentin: Mag.^a Evelyn Leissenberger

Kosten: € 64,00 gefördert (LE23-27),

€ 188,00 ungefordert

Dauer: 4 UE

► Termine und Orte:

Kurs 1:

🕒 Mi., 03. Dez. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 FS Großlobming, Großlobming

Kurs 2:

🕒 Mi., 10. Dez. 2025, 12:30 bis 16:30 Uhr

📍 HAK Liezen, Liezen

❗ Verantwortlich:

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



Webinar: Canva für Fortgeschrittene



Dieses vertiefende Canva-Webinar richtet sich an Urlaub am Bauernhof-Betriebe, die bereits erste Erfahrungen mit Canva gesammelt haben und nun gezielt professionelle Vorlagen für Schriftverkehr, Stammkund:innenpflege und Werbemittel gestalten möchten. Anhand praktischer Beispiele aus dem Alltag werden individuelle und gezielte kreative und zeitsparende Möglichkeiten aufgezeigt. Ziel ist es, bestehende Designs weiterzuentwickeln und Workflows für die Kund:innenbetreuung zu optimieren.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Betriebe mit Vorkenntnissen in Canva, idealerweise arbeiten Teilnehmende bereits mit Canva Pro, einer vergleichbaren Lizenz, oder planen, es künftig zu nutzen

Referent: Kai Hebein, BEd.

Kosten: € 44,00 gefördert (LE23-27),

€ 129,00 ungefordert

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

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

📍 zu Hause am PC, online via ZOOM

❗ Verantwortlich:

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



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



Kursangebote rund um die Uhr

Nutzen Sie die Kurssuche
www.stmk.lfi.at

Hier stehen alle geplanten Bildungsveranstaltungen für die aktuelle Bildungs-saison zur Verfügung.



KI Tools für Seminarbäuerinnen/-bauern



Wobei können digitale Werkzeuge gut unterstützen?

Wie können wir künstliche Intelligenz ganz einfach im Arbeitsalltag nutzen? In dieser Veranstaltung zeigen wir, wie moderne KI-Tools Seminarbäuerinnen bei der Vorbereitung von Kursen, beim Erstellen von Rezepten, Flyern oder Social-Media-Beiträgen unterstützen können – ganz unkompliziert und Schritt für Schritt erklärt.

Wir nehmen uns gemeinsam Zeit, verschiedene Anwendungen kennenzulernen und auch gleich selbst auszuprobieren. Vorkenntnisse sind nicht nötig – nur Interesse und Offenheit für Neues.

Mitzubringen: eigenes Notebook

Zielgruppe: Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, die neugierig auf neue digitale Werkzeuge sind

Referentin: DI Susanne Linecker-Grausberg

Kosten: € 68,00 gefördert (LE23-27), € 200,00 ungeförder

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

i

Newsletter abonnieren und keine Infos mehr verpassen!

Blieben Sie auf dem Laufenden – mit dem LFI-Newsletter erhalten Sie regelmäßig Infos zu neuen Kursen, Veranstaltungen und wichtigen Neuigkeiten!



Hier geht es zur Newsletter-Anmeldung: stmk.lfi.at oder QR Code scannen

Grundlagen der Sensorik (Edelbrand und Most)



Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Denn nur wer weiß, wie man perfekte Aromen und den idealen Geschmack kreiert, kann sein Handwerk auf die nächste Stufe heben. In diesem Kurs lernen Sie, wie man Aromen und Geschmacksnoten perfektioniert und Fehler in der Produktion vermeidet. Gemeinsam mit Gleichgesinnten verkosten Sie verschiedene Sorten von Most- und Edelbrandprodukten und diskutieren Ihre Eindrücke. Holen Sie sich wertvolle Tipps und Tricks und bringen Sie Ihre Fähigkeiten auf ein neues Level!

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

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 44,00 gefördert (LE23-27), € 129,00 ungeförder

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 09. Dez. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Prickelnder Erfolg beginnt im Glas – und im Gespräch mit Ihren Kund:innen!



Schaumwein-Seminar für Winzer:innen zu Sensorik, Speisebegleitung & Verkaufskompetenz

Schaumwein ist mehr als „nur“ ein Aperitif. Wie Sie diesen gekonnt präsentieren, kombinieren und verkaufen, erfahren Sie in diesem Praxiskurs. Erweitern Sie Ihr Know-how rund um Schaumwein und lernen Sie, wie Sie Ihre Produkte noch gezielter, überzeugender und umsatzstärker präsentieren.

Dieses ganztägige Fachseminar richtet sich an steirische Winzer:innen, Direktvermarkter:innen und Vertriebsmitarbeitende, die ihre Kompetenz im Bereich Schaumwein auf ein neues Niveau heben möchten – praxisnah, fundiert und inspirierend.

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

Referent: Ljubo Vuljaj, BED.

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27),

€ 288,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Sa., 31. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Bildungshaus Retzhof, Wagna

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Englisch für Winzer:innen



Der Englischkurs ist in Form eines Workshops und sehr praxisbezogen aufgebaut. Sie finden sich in einer Gruppe gleichgesinnter Teilnehmer:innen wieder, um das Fachenglisch der Weinansprache zu festigen. Ziel des Kurses ist es, mehr Selbstsicherheit beim Sprechen auf Englisch zu gewinnen. Sie erlernen Fachbegriffe und Redewendungen und üben diese, um Ihren englischsprachigen Kund:innen Ihr Weinangebot und Ihren Weinbaubetrieb kompetent und fachlich korrekt auf Englisch vorstellen und beschreiben zu können. Dieser Kurs eignet sich für Personen, die ihre Englisch Grundkenntnisse um das Fachvokabular aus der Weinwelt erweitern sowie Konversation betreiben möchten. Willkommen sind außerdem alle, die "dranbleiben" oder vergessenen geglaubtes Wissen wieder hervorholen und auffrischen möchten.

Zielgruppe: Winzer:innen, Mitarbeiter:innen im Weinverkauf, Buschenschank

Referent: Johannes P. Ohrnhofer-Zisser, BED MA

Kosten: € 184,00 gefördert (LE23-27),

€ 541,00 ungeförder

Dauer: 12 UE (3 Nachmittage)

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mo., 02. Feb. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

🕒 Mo., 09. Feb. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

🕒 Mo., 23. Feb. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

📍 Bildungshaus Retzhof, Wagna

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Praktischer Frühstückssauber



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

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

Referentin: Petra Wippel, Seminarbäuerin

Kosten: € 73,00 gefördert (LE23-27),

€ 215,00 ungeförder

Dauer: 4,5 UE

► **Termine und Orte:**

Kurs 1:

🕒 Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 FS Gröbming, Gröbming

Kurs 2:

🕒 Mi., 03. Dez. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 FS Vorau, Vorau

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

LK Beratungstipp:

Urlaub am Bauernhof Grundberatung

Weitere Infos unter

www.stmk.lko.at/beratung



Onlinekurs: Filmen mit dem Smartphone



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

Kosten: € 35,00

Dauer: 3 UE

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

Onlinekurs: Fotobearbeitung mit Snapseed



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

Kosten: € 30,00

Dauer: 2 UE

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

Onlinekurs: Produktfotos mit dem Smartphone



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

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

Kosten: € 45,00

Dauer: 5 UE

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

Onlinekurs: Cyber Security für die landwirtschaftliche Betriebsführung



Cyber Security schützt Netzwerke, Computersysteme und Daten vor unbefugtem Zugriff, Datenverlust oder digitalen Angriffen. Dieser Onlinekurs vermittelt grundlegende Kenntnisse über Cyber Security, zeigt typische Schwachstellen auf und gibt praxisnahe Tipps zur Erhöhung der IT-Sicherheit. So können Betriebe ihre digitale Infrastruktur schützen und ihre betriebliche Sicherheit gewährleisten.

Kosten: € 30,00

Dauer: 2 UE

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

Onlinekurs: Mit Risiken in der Landwirtschaft umgehen lernen



Jeder Betrieb kann unterschiedlichen Risiken ausgesetzt sein. Daher ist es wichtig, sich mit dieser Thematik eingehend auseinander zu setzen. Ziel dieses Onlinekurses ist es, einen ersten, grundlegenden Einblick in das Thema Risikomanagement zu geben. Zentral sind dabei die 4 Phasen im Risikomanagementprozess, welche beschrieben und anhand von konkreten Beispielen aus der betrieblichen Praxis veranschaulicht werden.

Kosten: € 25,00

Dauer: 1 UE

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

Nähere Infos unter
[www.stmk.lfi.at/
onlinekurse](http://www.stmk.lfi.at/onlinekurse)



Praxisworkshop Cyber-Sicherheit: Ihren landwirtschaftlichen Betrieb digital schützen

NEU LE

Cyber Security schützt Netzwerke, Systeme und Daten vor unbefugtem Zugriff, Datenverlust und Angriffen. In der digitalisierten Landwirtschaft sind vernetzte Maschinen und Agrarsoftware mögliche Ziele. Cyberangriffe können wirtschaftlichen Schaden anrichten, Betriebsabläufe stören und sensible Daten gefährden. In diesem Seminar lernen Sie grundlegende Cyber-Sicherheitsmaßnahmen kennen, typische Schwachstellen zu erkennen und erhalten praxisnahe Tipps, um Ihre digitale Infrastruktur und den Betrieb effektiv zu schützen.

Mitzubringen: eigenen Laptop

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, interessierte Personen

Referent: DI Thomas Zirkler, BSc.

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27),

€ 282,00 ungefordert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 16. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 BK Weststeiermark, Lieboch

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher



Fachtage 2025/26

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie auf stmk.lfi.at
Anmeldung bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich!

Anbau von Obstarten, Wildobst und exotischen Früchten

LE

🕒 Fr., 07. Nov. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

Pflanzenschutztag Zierpflanzenbau und Baumschulen

LE

🕒 Do., 13. Nov. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Kern- und Steinobstanbau

LE

🕒 Di., 25. Nov. 2025, 08:30 bis 17:30 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

Österreichische Beerenobstfachtage 2025

LE

🕒 Mi., 03. und Do., 04. Dez. 2025,
08:30 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Schalenobst

LE

🕒 Fr., 20. Feb. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz



Gleich scannen und informieren:
Das gesamte Bildungsprogramm der
Kurssaison 2025/26 finden Sie auch auf
stmk.lfi.at



Fleisch- verarbeitung

Heimisches Wild



Vom Wald (Gehege) auf den Teller

Heimisches Wild ist gesund, fettarm und eine hochwertige und geschmackvolle Alternative auf dem Speiseteller. In diesem Seminar werden Ihnen Informationen über die Reifungslagerung, Grobzerteilung und Weiterverarbeitung der einzelnen Teilstücke zu geschmackvollen Lebensmitteln vermittelt. Im Praxisteil erlernen Sie Wild aus der Decke zu schlagen, die Grobzerteilung und die kochfertige Vorbereitung der edlen Fleischteile sowie die Verarbeitung weniger edler Teile zu Burgern, Würsten oder Leberkäse.

Zielgruppe: Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen, Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27), € 282,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 24. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Sachkundenachweis zum Schlachten von Tieren



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

Anrechenbarkeit: 2 h TGD Weiterbildung

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

Referent:in: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Pollinger, DI Rudolf Grabner

Kosten: € 94,00 gefördert (LE23-27), € 276,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 14. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch



Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von einem Profi das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde sind die Basis für die richtige Verwendung von Schweinefleisch. Bei der gemeinsamen Verarbeitung der Fleischteile zu verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten (Leberaufstrich, Bratwürstel usw.) erhalten Sie wertvolle Tipps und können so vielfältige Produkte für die Direktvermarktung und den Eigenverbrauch herstellen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27), € 282,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 19. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Herstellung von Koch- und Brühwürsten



So optimieren Sie Ihre Wurstwaren ohne Nitritpökelsalz

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

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

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

technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

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

Referent: Hermann JAKOB

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27),

€ 288,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 05. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel und Kaninchen



In diesem zweitägigen Praxisseminar für Geflügelhalter:innen und Kaninchenhalter:innen beschäftigen Sie sich mit rechtlichen Rahmenbedingungen, Tiertransport, Hygienevorschriften und Geflügel- und Kaninchenkrankheiten. Sie sind bei der Schlachtung von Geflügel dabei und beurteilen und beschauen unter tierärztlicher Anleitung unterschiedliche Schlachtkörper. Jede/r Teilnehmende erhält einen Schulungsnachweis, der berechtigt, die Lebend- und Totbeschau selbst durchzuführen.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Geflügel und Kaninchen

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

Kosten: € 189,00 gefördert (LE23-27),

€ 556,00 ungeförder

Dauer: 16 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo, 09. und Di., 10. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz, Betrieb Forcher und GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher



Legehennenhaltung im kleinen Stil



Eine effiziente Lösung für Einsteiger:innen

Das Seminar bietet einen praxisnahen Einstieg in die Legehennenhaltung. Vermittelt werden rechtliche Grundlagen, Haltungsformen, artgerechte Fütterung sowie die Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Haltung. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf Tiergesundheit, Hygienemanagement und dem sicheren Erkennen von Hühnersignalen. Zusätzlich erhalten Sie wertvolle Tipps zur Vermarktung Ihrer Produkte und zum Einsatz von Mobilställen. Profitieren Sie von praxisnahen Inhalten, direktem Erfahrungsaustausch und wertvollen Kontakten für Ihren erfolgreichen Start in die Legehennenhaltung!

Zielgruppe: Einsteiger:innen in die Legehennenhaltung

Referent:innen: Mag.^a Beate Katharina Schuller, Anton Koller, Dr. Patrick Birkel

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27),
€ 282,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 19. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
📍 Steiermarkhof, Graz, Betrieb Büchler, Hitzendorf

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung - Grundberatung
Weitere Infos unter
www.stmk.lko.at/beratung

Mastgeflügelhaltung für Einsteiger:innen



Grundlagen und wichtige Tipps

Das Seminar richtet sich an alle, die neu in die Mastgeflügelhaltung einsteigen wollen. Sie erhalten fundierte Einblicke in Rechtliches, Haltungsmanagement, Fütterung sowie der Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Haltung. Tiergesundheit, Geflügelkrankheiten und Hygienemaßnahmen werden praxisnah erklärt. Ebenfalls am Programm stehen Vermarktung, Schlachtung und mobile Schlachthanlagen. Abgerundet wird das Seminar durch eine Diskussion und eine Betriebsbesichtigung.

Zielgruppe: Einsteiger:innen in die Mastgeflügelhaltung

Referent:innen: Anton Koller, Dr. Patrick Birkel, Mag.^a Beate Katharina Schuller

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27),
€ 282,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 18. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Posch Hendl, Heimschuh

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher



Gleich scannen und informieren:
Weitere Kursangebote im Bereich Tierhaltung finden Sie auch auf stmk.lfi.at





Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

LE

Rindfleisch bietet dank seiner vielfältigen Eigenschaften zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten. In diesem Kurs lernen Sie anhand vorbereiteter Teilstücke, wie Sie diese richtig zuschneiden und für den Verkauf benennen. Unter Anleitung eines erfahrenen Fleischermeisters erhalten Sie wertvolle Tipps zur optimalen Präsentation der einzelnen Stücke für den Verkauf. Darüber hinaus werden Ihnen Rezeptvorschläge zur Zubereitung der verschiedenen Fleischteile vorgestellt.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27), € 282,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 09. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Zerlegung und Verarbeitung von Lämmern und Schafen

LE

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

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referenten: Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar

Kosten: € 96,00 gefördert (LE23-27), € 282,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 16. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Fischräucherkurs

Ziel des Kurses ist das Kennenlernen und die Anwendung verschiedener Räuchermethoden für heimischen Fisch.

Inhalte: Vorbereitung und Beizen heimischer Fische, Räuchertechniken, Räucheröfen, Verpackung, Verkostung von geräuchertem Fisch.

Zielgruppe: Teichwirt:innen, Landwirt:innen, interessierte Personen

Referenten: Helfried Reimoser, Daniel Hörner

Kosten: € 58,00 gefördert (EMFAF21-27)

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 30. Jän. 2026, 10:00 bis 16:00 Uhr

📍 SPOFIZE, Werndorf





Milch- verarbeitung

Grundlagen der Milchverarbeitung



Basiswissen zur Herstellung von Butter, Joghurt, Frischkäse und mehr

Sie haben Interesse an bäuerlichen Milch- und Käseprodukten und überlegen, diese selbst zu produzieren? In diesem Grundkurs, bei dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauermilchprodukten, Topfen, Butter, Frisch- und Weichkäse kennen! Dabei erhalten Sie außerdem wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung. Im 2-tägigen Grundkurs haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Verarbeitungsstufen in Theorie und Praxis kennenzulernen.

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

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 165,00 gefördert (LE23-27),
€ 485,00 ungefördert

Dauer: 16 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 21. und Sa., 22. Nov. 2025,
09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Grundlagen der Käseherstellung



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

Sie haben bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung und möchten Ihre Produktpalette erweitern? Dieser Kurs ist speziell darauf ausgelegt, Landwirt:innen die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, um hochwertige Käseprodukte direkt auf dem Hof herstellen zu können. Angeleitet durch den Referenten, stellen Sie selber Weich-, Schnitt- und Hartkäse her. Neben der Produktion der verschiedenen Käse, wird auch auf die Weiterverarbeitung der Produkte (Salzen, Reifungsarten) ausführlich eingegangen. Dabei erhalten Sie ebenso wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung. Die praktischen Erfahrungen werden durch den Theorievortrag, zudem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, untermauert.

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

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 165,00 gefördert (LE23-27),
€ 485,00 ungefördert

Dauer: 16 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 23. und Sa., 24. Jan. 2026,
09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Feta und Mozzarella – Praxiskurs zur Herstellung der beliebten Käsesorten



Mozzarella, heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellter Frischkäse aus Italien und Feta, der traditionelle griechische Frischkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch sind vor allem im Sommer auch bei uns in Österreich beliebte Käsesorten. Am Ende des Kurstages haben Sie gelernt, wie Sie Feta und Mozzarella im Handwerksbetrieb herstellen können.

Der Kurs eignet sich sowohl für Einsteiger:innen als auch für Personen mit Erfahrung in der Milchverarbeitung.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten sowie am Käsen interessierte Personen

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27),
€ 288,00 ungeförderd

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 06. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste



Ein Urlaubsbauernhof bietet nicht nur die Möglichkeit, in idyllischer Landschaft zu entspannen, sondern auch selbst hergestellte Spezialitäten zu genießen. In diesem Workshop erhalten Sie das Know-how, Milchprodukte selbst herzustellen. Neben Tipps zur Verarbeitung gibt es Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche, sowie ansprechende Ideen, Milchprodukte, wie Topfen, Joghurt, Frischkäse für den Frühstückstisch und die Jause vorzubereiten. Denn hausgemacht schmeckt's einfach besser!

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

Referentin: Christina Grammelhofer, Seminarbäuerin

Kosten: € 71,00 gefördert (LE23-27),
€ 209,00 ungeförderd

Dauer: 5,5 UE

► **Termine und Orte:****Kurs 1:**

🕒 Mo., 01. Dez. 2025, 09:00 bis 14:00 Uhr

📍 FS Gröbming, Gröbming

Kurs 2:

🕒 Mo., 26. Jan. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

📍 Betrieb Grammelhofer, Aflenz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

LK Beratungstipp:

Urlaub am Bauernhof Grundberatung

Weitere Infos unter

www.stmk.lko.at/beratung

Herstellung von Speiseeis für bäuerliche Direktvermarkter:innen

LE

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

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

Referent: Rainer Zink

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27), € 288,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 13. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung Grundberatung

Weitere Infos unter

www.stmk.lko.at/beratung



Milchwirtschaftstag

LE

Kosten: € 30,00 gefördert (LE 23-27), € 88,00 ungefördert

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 06. Feb. 2026, 08:45 bis 15:00 Uhr

📍 LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg

Weitere Kursangebote:

Bio – Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

LE

Kurs 1:

🕒 Fr., 20. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr

📍 Jaklhof, Kainbach bei Graz

Kurs 2:

🕒 Fr., 17. Apr. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr

📍 Jaklhof, Kainbach bei Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Beerenobst im Garten erfolgreich kultivieren

LE

🕒 Sa., 11. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Altes Wissen: Workshop Flechten und Moose in der Naturmedizin

LE

🕒 Fr., 14. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz



Gleich scannen und informieren:

Das gesamte Bildungsprogramm der Kurssaison 2025/26 finden Sie auch auf stmk.lfi.at



Veredeln von Obst, Gemüse und Getreide

Glutenfreies Backen für meine Gäste



Süße und salzige Gaumenfreuden

Betroffene mit Zöliakie bzw. Glutenunverträglichkeit oder -sensitivität haben es im Urlaub oft recht schwer, die entsprechenden Gebäcke für das Frühstück zu bekommen. Mit einem Angebot von selbstgebackenem, glutenfreiem Gebäck, können Sie Ihre Gäste positiv überraschen und begeistern. Bei diesem Workshop lernen Sie neben vielen Zubereitungstipps auch, ein genussvolles glutenfreies Gebäckangebot auf Vorrat vorzubereiten!

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

Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Kosten: € 70,00 gefördert (LE23-27),

€ 206,00 ungeförder

Dauer: 4,5 UE

► Termine und Orte:

Kurs 1:

🕒 Di., 24. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 FS Feistritz, Sankt Peter am Kammersberg

Kurs 2:

🕒 Mi., 25. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 FS Neudorf, Sankt Georgen an der Stiefing

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

Most und Cider selbstgemacht!



Entdecken Sie, wie Sie aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellen können. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredeln Sie ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Ob Sie gerade erst anfangen oder bereits Erfahrung mitbringen – in diesem Kurs erfahren Sie alles Wichtige rund um die Produktion von Most und Cider. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf selbstgemachte Qualität im Glas haben!

Zielgruppe: Interessierte Personen

Referent: David Kargl, KühbreinMost Gaal

Kosten: € 81,00 gefördert (LE23-27),

€ 162,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 19. Sep. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Kühbreinmost Gaal

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Workshop – Die Kunst der Ginherstellung



Lernen Sie die Grundlagen der Gin-Herstellung kennen – von der Theorie bis zur eigenen Kreation. Unter fachkundiger Anleitung brennen, aromatisieren und verfeinern Sie Ihren eigenen Gin. Neben praktischen Einblicken in den Destillationsprozess erfahren Sie Wissenswertes über Geschichte, Zutaten und rechtliche Grundlagen. Ihre persönliche Gin-Kostprobe nehmen Sie am Ende mit nach Hause.

Zielgruppe: Hobby-Schnapsbrenner:innen, interessierte Personen

Referent: Herbert Eisel

Kosten: € 55,00 gefördert (LE23-27),

€ 162,00 ungeförder

Dauer: 4 UE

► Termine und Ort:

Kurs 1:

🕒 Fr., 10. Okt. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 HE Liköre, Lannach

Kurs 2:

🕒 Fr., 16. Jan. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 HE Liköre, Lannach

Kurs 3:

🕒 Fr., 24. Apr. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr

📍 HE Liköre, Lannach

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.



Der richtige Weg zum Edelbrand



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

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

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

Kosten: € 163,00 gefördert (LE23-27),

€ 326,00 ungeförder

Dauer: 16 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 15. und Do, 16. Okt. 2025,
09:00 bis 17:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Kefir und Kombucha selbst herstellen



Wir lassen Mikroben toben

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Arbeit mit Mikroorganismen und entdecken Sie die Kunst der Fermentation in unserem spannenden Workshop. Egal ob Sie bereits Fermentationsprofi sind oder erst beginnen, sich für gesunde Ernährung zu interessieren – dieser Workshop ist für alle gedacht, die sich für moderne Ernährungstrends begeistern.

Von der Geschichte der Fermentation über detaillierte Arbeitsanleitungen bis hin zu viel-

fältigen Rezepten sowie wertvollen Tipps und Tricks erwarten Sie umfassende Informationen über die gesundheitlichen Vorteile von Kombucha und Kefir.

Machen Sie mit und lassen Sie Ihre Mikroben toben!

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

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 63,00 gefördert (LE23-27),

€ 126,00 unfördert

Dauer: 4 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Das ABC der Konfitürenherstellung



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

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: Ing. Georg Innerhofer

Kosten: € 59,00 gefördert (LE23-27),

€ 174,00 unfördert

Dauer: 5 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Mi., 01. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.



Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern



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

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

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 77,00 gefördert (LE23-27),

€ 154,00 unfördert

Dauer: 6 UE

► **Termine und Orte:**

Kurs 1:

🕒 Mi., 08. Apr. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Kurs 2:

🕒 Mi., 13. Mai 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 12er Haus Pöllau bei Hartberg

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Sirup – Ein aromatischer Durst- löscher für das ganze Jahr



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

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 59,00 gefördert (LE23-27),
€ 118,00 ungeförder

Dauer: 5 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 09. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören



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

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interes-

sierte Personen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 88,00 gefördert (LE23-27),
€ 259,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 23. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

Trocknen und Dörren



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

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

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 74,00 gefördert (LE23-27),
€ 148,00 ungeförder

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 10. Jun. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 12er Haus Pöllau

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.



Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

LE

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

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Referent: Mag. Bernd Fink

Kosten: € 93,00 gefördert (LE23-27),

€ 186,00 unfördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do, 11. Jun. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Hügellandhalle,
St. Margarethen an der Raab

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.

i

Newsletter abonnieren und keine Infos mehr verpassen!

Bleiben Sie auf dem Laufenden – mit dem LFI-Newsletter erhalten Sie regelmäßig Infos zu neuen Kursen, Veranstaltungen und wichtigen Neuigkeiten!



Hier geht es zur Newsletter-Anmeldung: stmk.lfi.at oder QR Code scannen

Workshop: Einkochen

LE

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

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

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 77,00 gefördert (LE23-27),

€ 154,00 unfördert

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 17. Jun. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.



Gleich scannen und informieren: Alle Kursangebote im Bereich der Direktvermarktung und Einkommenskombination finden Sie auch auf stmk.lfi.at





FLEISS, DER UNS WACHSEN LÄSST.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Raiffeisen unterstützt die Vielfalt der Landwirtschaft in der Region. Weil man Wachstum nur gemeinsam erntet. Ganz nach unserem genossenschaftlichen Gedanken:

WIR macht's möglich.



raiffeisen.at/steiermark



Digitales Lernen – flexibel und individuell



**Ein Seminar in den eigenen vier Wänden besuchen?
Ja, mit den Angeboten des LFI ist dies möglich und ein
Seminar ist dort, wo Sie sind!**

Die Online-Angebote vom Ländlichen Fortbildungsinstitut – Onlinekurse, Webinare, Cookinare, Farminare® – sind die perfekte Ergänzung zum klassischen Präsenzkurs. Flexibel, ortsunabhängig und nicht aufwändig – überzeugen Sie sich selbst von diesen digitalen Formaten.

Onlinekurse – individuelle Lernmöglichkeit

Onlinekurse können von den Teilnehmenden zu jeder Zeit und im selbstbestimmten Lerntempo sowie Ausmaß am eigenen Computer bzw. Tablet absolviert werden.

Live-Veranstaltungen im Internet

Webinare – aktive Kursteilnahme via Internet

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Cookinare – Kochen digital

Sie kochen aktiv in Ihrer Küche mit und unsere Seminarbäuerinnen bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.

Farminare® – direkt vom Feld nach Hause

Sie können über das Internet live dabei sein und direkt Fragen stellen.

Onlinekurs	
Onlineseminar	Webinar
Cookinar	Farminar®
Blended Learning	
Hybridveranstaltung	
Präsenzveranstaltung	
Lehrgang	Seminar
Vortrag	Exkursion
Workshop	Fachtage



Nähere Informationen:
stmk.lfi.at/onlinekurse
stmk.lfi.at/webinare

