


BEWUSST LEBEN, BEWUSST LERNEN

2025/26



Garten
Kräuter
Pferdekurse
Obstverarbeitung

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 Das Land
Steiermark
A10 - Land- und Forstwirtschaft


Kofinanziert von der
Europäischen Union



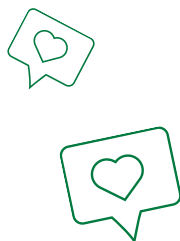
Lust auf Kochkurse?

Entdecken Sie vielfältige Angebote
und sichern Sie sich jetzt Kursplätze!

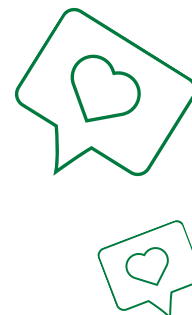


Folgen Sie uns auf Social Media!

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



LFI
POST!
Steiermark



148 likes

Grünland der Zukunft!

Nachhaltige Düngung und Bodenfruchtbarkeit

Zeige mir alles

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber:

LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut Steiermark,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

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

Informationen zum Datenschutz: stmk.lfi.at/datenschutz

Informationen zu Fördermöglichkeiten: stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

Kräuter, Garten und Natur



Zertifikatslehrgänge, Seminare, Online-Angebote

Altes Wissen aus der Natur (112 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

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

Kosten: € 1.592,00 | gefördert € 756,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Di., 14. Okt. 2025, 08:30 Uhr bis
Do., 28. Mai 2026, 17:00 Uhr

Kräuterpädagogik (160 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

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

Kosten: € 1.794,00 | gefördert € 897,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Do., 22. Jän. 2026, 08:30 Uhr bis
Do., 01. Okt. 2026, 17:00 Uhr



Webinar: Kräuterrecht (3 Einheiten)



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

Kosten: € 76,00 | gefördert € 38,00

Ort und Zeit: Online, via Zoom
• **Kurs 1:** Do., 13. Nov. 2025,
14:00 bis 17:00 Uhr
• **Kurs 2:** Mi., 25. Feb. 2026,
14:00 bis 17:00 Uhr

Altes Wissen: Flechten und Moose in der Naturmedizin (4 Einheiten)



Bartflechten, Isländisches Moos und andere Flechtenarten werden seit Jahrtausenden als Mittel, in Notzeiten als Nahrungsmittel für den Menschen, als Futtermittel für Tiere und zum Färben von Textilien eingesetzt. Doch dieses Wissen geriet im Laufe der Zeit immer mehr in Vergessenheit. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie die antibiotische und kräftigende Wirkung von Bartflechten und Isländischem Moos nutzen können und lernen zahlreiche Arten der Verwendung kennen: als Kräuteröl, Salbe, Hautpflegeprodukt und Tee.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Fr., 14. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr

Webinar: Pechsalbe selber machen (1,5 Einheiten)



Nachhaltig mit Grüner Kosmetik

In diesem Onlineworkshop lernen Sie, wie Harze von Nadelbäumen zu hochwertigen und intensiven Pechsalben verarbeitet werden. Dazu wird die Herstellung einer Fichtenpechsalbe direkt aus der Küche gezeigt. Sie erfahren, wie universell diese Salbe eingesetzt werden kann. Neben einem theoretischen Exkurs erfahren Sie außerdem wie Harze richtig gesammelt, gelagert und verarbeitet werden können.

Kosten: € 29,00

Ort und Zeit: Online, via Zoom
Do., 04. Dez. 2025, 16:00 bis 17:30 Uhr

Pflanzendüfte: Ätherische Öle & Wasserdampfdestillation (4 Einheiten)



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

Kosten: € 96,00 | gefördert € 48,00

Ort und Zeit: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz
Do., 29. Jän. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

Workshop: Alles Seife

(8 Einheiten)



In diesem Seminar erhalten Sie eine Einführung in die Rohstoffkunde und experimentieren mit Kräutern, ätherischen Ölen und natürlichen Farbstoffen. Sie versuchen sich in der Herstellung von Schmierseife, Aromaduschen auf Zuckertensidbasis, Waschpasten sowie einem Blattlausmittel und einem Fettlöser.

Kosten: € 216,00 | gefördert € 108,00
Ort und Zeit: Hügellandhalle,
 St. Margarethen an der Raab
 Do., 12. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr



Kräutertag 2026

(8 Einheiten)



In bewährter Weise erhalten die Teilnehmenden an diesem Tag neues und traditionelles Wissen über Kräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten von unseren Kräuterexpert:innen vermittelt. Erläutert werden die Einzigartigkeiten der Kräuter sowie die einfache und nachhaltige Wirkung. Sie erhalten wertvolle Informationen und starten mit viel Wissen in die neue Kräutersaison.

Kosten: € 96,00 | gefördert € 48,00
Ort und Zeit: Hügellandhalle,
 St. Margarethen an der Raab
 Fr., 20. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Kompost: Das schwarze Gold des Gärtners

(4 Einheiten)



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

Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00
Ort und Zeit: 12er-Haus, Pöllau
 Do., 26. Mrz. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

Beerenobst im Garten erfolgreich kultivieren

(8 Einheiten)



Bei diesem Seminar erlangen Sie Wissen für eine erfolgreiche Beerenobsternte im eigenen Garten. Sie gehen folgenden Fragen nach: Welcher Standort ist für welche Art von Beeren geeignet? Wie schneidet und pflegt man Himbeeren, Brombeeren, Ribisel, Johannisbeeren usw.? Was gibt es bei der Sortenwahl zu beachten? Wie vermehrt man Strauchbeeren? Was sollte man über Erdbeeren wissen? Welche Beerenraritäten, Neuheiten und exotische Früchte sind für Selbstversorger:innen interessant?

Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00
Ort und Zeit: Seminarbauernhof Flitsch-
 Höller, St. Marein bei Graz
 Sa., 11. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Bio-Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

(3 Einheiten)



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

Kosten: € 195,00 | gefördert € 65,00
Ort und Zeit: Jaklhof, Kainbach bei Graz
 • **Kurs 1:** Fr., 20. Mrz. 2026,
 13:00 bis 16:00 Uhr
 • **Kurs 2:** Fr., 17. Apr. 2026,
 13:00 bis 16:00 Uhr

Kräuterdetektive unterwegs...

(8 Einheiten)



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

Kosten: € 174,00 | gefördert € 87,00
Ort und Zeit: Seminarbauernhof Flitsch-
 Höller, St. Marein bei Graz
 Do., 07. Mai. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Natürliche Selbstversorgung: Tipps und Tricks für Garten und Balkon

(5 Einheiten)



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

Kosten: € 106,00 | gefördert € 53,00
Ort und Zeit: Gartenparadies Painer,
 Eggersdorf bei Graz
 Fr., 08. Mai. 2026, 13:30 bis 18:30 Uhr



ZEIT in Bildung
STEIERMARKHOF

Kultur, Bildung, Kreativität.

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

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

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

Das neue Bildungsmagazin mit Seminarprogramm ist fertig!

Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:
STEIERMARKHOF
 T 43 316 / 8050-7111
 E office@steiermarkhof.at
 I www.steiermarkhof.at

ALLE KURSE UND SEMINARE
FINDEN SIE HIER:

Der klimafitte Bauerngarten (4 Einheiten)



Erfahren Sie in unserem Workshop, wie Sie Ihren Bauerngarten klimafit gestalten und sich auf die Herausforderungen des Klimawandels vorbereiten. Lernen Sie, welche Pflanzen besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit sind, wie Sie den Boden optimal bearbeiten und welche weiteren Maßnahmen Sie ergreifen können, um Ihren Garten nachhaltig und zukunftssicher zu gestalten.

Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00
Ort und Zeit: 12er-Haus, Pöllau
 Do., 21. Mai. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

Die pflanzliche Hausapotheke (8 Einheiten)



Sie stellen selbst eine kleine pflanzliche Hausapotheke her: Arnikatinktur, Hustensaft und Kräuterbitter helfen genauso wie Karmelitergeist und Sauwettertee über die kleinen Unzulänglichkeiten des Alltags hinweg. Anhand einer Hausteemischung wird auf die Prinzipien der Teekomposition genauso eingegangen wie auf die generellen Vorteile, Kräutertees zu trinken. Die Wirkungen der Pflanzen auf den Körper werden von Kopf bis Fuß besprochen.

Kosten: € 216,00 | gefördert € 108,00
Ort und Zeit: Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab
 Do., 28. Mai. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr



Pflanzenvermehrung leicht gemacht (4 Einheiten)



Sie haben eine Lieblingspflanze und möchten einen Ableger verschenken? Sie haben Samen und wollen daraus Jungpflanzen kultivieren? Wie aber funktionieren diese Arbeitsschritte erfolgreich? In diesem Seminar erlernen Sie die Grundlagen der Pflanzenvermehrung. Sie beschäftigen sich mit Stecklingsvermehrung, Samenaussaat und Pflanzenteilung und erfahren, wann für welche Tätigkeit die optimale Zeit im Gartenjahr ist.

Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00
Ort und Zeit: Kräuterhof Zemanek Pöllau
 Do., 11. Jun. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies (4 Einheiten)



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

Kosten: € 114,00 | gefördert € 57,00
Ort und Zeit: Kräuterhof Zemanek Pöllau
 Do., 18. Jun. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr

Unser LFI-Newsletter

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

Dann abonnieren Sie unseren LFI-Newsletter unter:
stmk.lfi.at



Bildungsgutschein
€ 50,-

Bildungsgutscheine

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

Persönlichkeit entfalten



Seminare, Online-Angebote

Senior:innenbetreuung am Hof - Greencare



Zertifikatslehrgang

Personen mit aktivem landwirtschaftlichen Betrieb, die ein niederschwelliges Betreuungs- und Freizeitangebot für ältere Menschen aufbauen möchten, erhalten bei diesem Lehrgang umfangreiches Wissen zur Umsetzung am eigenen Hof vermittelt. Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem LFI Kärnten veranstaltet.

Kosten: € 2.424,00 | gefördert € 825,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Do., 22. Jän. 2026, 09:00 Uhr bis
Fr., 19. Jun. 2026, 17:00 Uhr

Aufstellungs- werkstatt



(4 Einheiten)

Betrieblich erfolgreich, familiär zufrieden – wie geht das? Mit der Methode der Systemaufstellung können Sie Lösungsansätze und Klarheit für Ihre individuelle, betriebliche Fragestellung erlangen. Mögliche Themen sind z.B. Übergabe, ein gutes Leben für alle Generationen am Hof oder die zukünftige Ausrichtung des Betriebes.

Kosten: € 779,00 | gefördert € 265,00 |

Repräsentant:innen € 21,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz

- **Kurs 1:** Mi., 22. Okt. 2025,
13:30 bis 18:30 Uhr
- **Kurs 2:** Mi., 05. Nov. 2025,
13:30 bis 18:30 Uhr
- **Kurs 3:** Mi., 03. Dez. 2025,
13:30 bis 18:30 Uhr



Lebensqualität Bauernhof



Bäuerliches Sorgentelefon



Psychosoziale Beratung



Bildungsangebote

Dem Leben Qualität geben!

Wir unterstützen bei:

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



www.lebensqualitaet-bauernhof.at



LQB - Lebensqualität Bauernhof

Als Erstberatungsstelle sind wir Ihre persönlichen Ansprechpartner:innen für sämtliche Themen rund um das Leben und das Arbeiten am Bauernhof. Denn nur da wo es den Menschen gut geht, kann auch unternehmerischer Erfolg gelingen.

- kostenlos
- vertraulich
- anonym

Unserer Geschichte auf der Spur...



(7 Einheiten)

Hof- und Familiengeschichtsforschung

Dieses Seminar gibt wertvolle Anregungen, Tipps und vermittelt Grundkenntnisse zur Erforschung der eigenen Hof- und Familiengeschichte. Sie erfahren, welche Möglichkeiten es gibt, um zu Informationen über die historische Entwicklung Ihres Hofes und Ihrer Familie zu gelangen, welche Institutionen dabei hilfreich sind, und was Sie aus alten Schriftstücken und Dokumenten herauslesen können.

Kosten: € 194,00 | gefördert € 66,00

Ort und Zeit: Stmk. Landesarchiv, Graz
Mi., 26. Nov. 2025, 09:00 bis 16:30 Uhr

Von Null auf Bauernhof - und jetzt?



(38 Einheiten)

Du bist neu am Hof – durch Rückkehr, Quereinstieg oder Partnerschaft – und willst deinen Weg aktiv gestalten? Im Seminar bekommst du das nötige Wissen: von Agarpolitik, Betriebswirtschaft bis zu Kommunikation, Rollenklärung und unternehmerischem Denken. Werde Teil einer starken Gemeinschaft. Bäuerin sein heißt mitgestalten – dein Neubeginn startet hier!

Kosten: € 1.047,00 | gefördert € 356,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz und
Betrieb König, Weißkirchen
Do., 05. Mrz. 2026, 08:30 Uhr bis
Do., 26. Mrz. 2026, 17:00 Uhr

Obst & Gemüse verarbeiten



Seminare, Online-Angebote

Most und Cider selbstgemacht!

(8 Einheiten)

Entdecke, wie du aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellst. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredelst du ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf Qualität im Glas haben!

Termin: Für 2026/27 wieder geplant
Jetzt auf Interessentenliste setzen lassen unter: zentrale@lfi-steiermark.at

Die Kunst der Ginherstellung

(4 Einheiten)



Der Workshop vermittelt Ihnen die Grundlagen der Gin-Herstellung. Nach einer theoretischen Einleitung geht es direkt zur Tat: Sie werden Ihren eigenen Gin unter fachkundiger Anleitung brennen, aromatisieren und verfeinern. Nehmen Sie den Destillationsprozess selbst in die Hand und fangen Sie Ihre Kreativität in einer Flasche ein!

Kosten: € 162,00 | gefördert € 55,00

Ort und Zeit: HE Liköre, Lannach

- **Kurs 1:** Fr., 10. Okt. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
- **Kurs 2:** Fr., 16. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
- **Kurs 3:** Fr., 24. Apr. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr



Der richtige Weg zum Edelbrand

(16 Einheiten)



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

Kosten: € 362,00 | gefördert € 163,00

Ort und Zeit: FS Silberberg, Leibnitz
Mi., 15. bis Do., 16. Okt. 2025,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr

Kombucha und Kefir selbst gemacht

(4 Einheiten)



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

Kosten: € 126,00 | gefördert € 63,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

(5 Einheiten)



Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst 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!

Kosten: € 174,00 | gefördert € 59,00

Ort und Zeit: FS Silberberg, Leibnitz
Mi., 01. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr

Fermentieren von Gemüse und Kräutern

(6 Einheiten)



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.

Kosten: € 154,00 | gefördert € 77,00

Ort und Zeit:

- **Kurs 1:** Steiermarkhof, Graz
Mi., 08. Apr. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
- **Kurs 2:** Pöllau, 12er-Haus
Mi., 06. Mai. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr

Sirup - ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

(5 Einheiten)



Sirup lässt sich aus praktisch allen Obst-arten 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.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Ort und Zeit: FS Silberberg, Leibnitz
Do., 09. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

(8 Einheiten)



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

Kosten: € 259,00 | gefördert € 88,00

Ort und Zeit: FS Silberberg, Leibnitz
Do., 23. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Kochen mit fermentierten Lebensmitteln

(4 Einheiten)



Wir zaubern gemeinsam köstliche und gesunde Gerichte mit fermentiertem Gemüse und Kräutern – von Aufstrichen über wärmende Suppen und herzhaftes Eintöpfe bis hin zu süßen Überraschungen. Der Kreativität sind mit fermentierten Produkten keine Grenzen gesetzt: Es entstehen vielfältige, aromatische Speisen, die begeistern, inspirieren und Gesundheit und Wohlbefinden fördern. Dieser Workshop baut auf dem Spezialworkshop „Fermentieren“ auf – Grundkenntnisse sind also von Vorteil – aber auch Anfänger:innen sind herzlich willkommen und werden behutsam eingeführt. Lass dich auf neue Geschmackswelten ein und entdecke, wie spannend und vielseitig gesunde Küche sein kann!

Kosten: € 126,00 | gefördert € 63,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Mi., 20. Mai. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr



Trocknen und Dörren

(6 Einheiten)



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 gedörnte Spezialitäten und erfahren Sie Wissenswertes über Bio-Kräuteranbau und professionelle Trocknung bei einer kurzen Betriebsbesichtigung am Biokräuterhof Zemanek in Pöllau.

Kosten: € 148,00 | gefördert € 74,00

Ort und Zeit: 12er-Haus, Pöllau
Mi., 10. Jun. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

(8 Einheiten)



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.

Kosten: € 186,00 | gefördert € 93,00

Ort und Zeit: Hügellandhalle,
St. Margarethen an der Raab
Do., 11. Jun. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Workshop: Einkochen

(6 Einheiten)



Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. In diesem Kurs erhalten Sie nicht nur eine theoretische Einführung, sondern auch praktische Vorführungen, um das notwendige Wissen zu erlangen.

Kosten: € 154,00 | gefördert € 77,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz
Mi., 17. Jun. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr



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

Rund ums Pferd

Zertifikatslehrgänge, Seminare, Online-Angebote

Reitpädagogische Betreuung - FEBS®

(104 Einheiten)



Zertifikatslehrgang

Reitpädagogische Betreuer:innen führen Kinder auf spielerische Weise an den Partner Pferd heran. Der Kurs vermittelt pädagogische, didaktische und methodische Kompetenzen sowie Wissen rund um das Pferd, um einen sicheren Ablauf zu gewährleisten.

Kosten: € 1.720,00 | gefördert € 860,00

Ort und Zeit: Vierkanthof Dell'mour,
Hartberg

Sa., 28. Mrz. 2026, 09:00 Uhr bis

Sa., 27. Jun. 2026, 17:00 Uhr



Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit

(8 Einheiten)



Es werden die Grundlagen rund um das Arbeiten mit Pferden vermittelt. Die Theorie gibt Übersicht über Arbeitspferderassen und deren Einsatzgebiete, Sicherheitsaspekte, korrektes Anschnallen, Pflege und Tierschutz. In der Praxis absolvieren die Teilnehmer:innen mit Pferden im gesicherten Bereich Übungen zur Koordination von Stimm- & Leinenhilfen.

Kosten: € 210,00 | gefördert € 80,00

Ort und Zeit: GH Schweizerhof, Hartberg

• **Kurs 1:** Fr., 10. und Sa., 11. Okt. 2025

• **Kurs 2:** Fr 13. und Sa., 14. Feb. 2026
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr

Webinar: Mittelpunkt Pferderücken

(3 Einheiten)



Die Frage, ob ein Pferd unter Rückenschmerzen leidet und welche Ursachen dahinterstecken, beschäftigt viele Reiter:innen. Es werden anatomische und biomechanische Grundlagen besprochen. Aufbauend erarbeiten wir die Zusammenhänge zwischen diesen Grundlagen und der Ausbildung sowie der Gesundheit des Pferdes. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die Schiefe des Pferdes gelegt.

Kosten: € 70,00 | gefördert € 35,00

Ort und Zeit: Online, via Zoom

Fr., 17. Okt. 2025, 14:00 bis 16:30 Uhr

Grundlagen der Pferdehaltung

(5 Einheiten)



Dieses Seminar erläutert die Anforderungen und Möglichkeiten der Pferdehaltung anhand folgender Inhalte: Anatomie, Exterieur & Interieur - Einfluss auf die Verwendbarkeit, Anforderungen an die Haltung, Grundbedürfnisse des Pferdes, Unfallgefahren im Umgang mit dem Pferd, Kennzeichnung und Equidenpass.

Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Ort und Zeit: LFS Grottenhof, Thal

Do., 23. Okt. 2025, 13:00 bis 17:30 Uhr

Pferdefütterung verstehen & anwenden

(8 Einheiten)



Eine artgerechte Fütterung ist entscheidend für die Gesunderhaltung und Leistungsfähigkeit unserer Pferde. Im Seminar

werden die verhaltensbiologischen, physiologischen und anatomischen Grundlagen der Pferdefütterung erörtert. Darauf aufbauend werden Nährstoffe und Futtermittel, die Fütterung sowie die Rationsgestaltung eingehend besprochen.

Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Ort und Zeit: Steiermarkhof, Graz

Fr., 28. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Pferdegesundheit und Erste Hilfe für Pferde

(8 Einheiten)



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

Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Ort und Zeit: LFS Grottenhof, Thal

Do., 04. Dez. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr

Blickschulung im Pferdetraining

(8 Einheiten)



Viele Probleme unter dem Sattel entstehen lange, bevor überhaupt aufgestiegen wird. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden, feine Abweichungen in Bewegungsmustern frühzeitig zu erkennen – noch bevor daraus Taktunreinheiten, Verspannungen oder größere gesundheitliche Probleme entstehen.

Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Ort und Zeit: Hof zu Radochberg, Straden

Sa., 25. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr



Baumschnitt & Veredelung



Seminare, Online-Angebote

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

(5 Einheiten)



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

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Ort und Zeit: jeweils 09:00 bis 15:00 Uhr

- **Kurs 1:** Steiermarkhof, Graz
Fr., 21. Nov. 2025,
- **Kurs 2:** Steiermarkhof, Graz
Sa., 22. Nov. 2025
- **Kurs 3:** Obstgarten Trummer, Sankt Veit
i.d. Südsteiermark, Fr., 13. Feb. 2026
- **Kurs 4:** LFS Hafendorf, Kapfenberg
Fr., 06. Mrz. 2026

Junge Obstbäume fachkundig schneiden

(5 Einheiten)



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

Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Ort und Zeit: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz

Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

Winterveredelungen: Obstbäume selbst gemacht

(5 Einheiten)



Das Veredeln von Obstgehölzen im Winter ist eine ausgereifte Technik, die jede:r mit ein bisschen Übung erlernen kann. Nach Besuch dieses Seminars beherrschen Sie verschiedene Techniken der Veredelung von Obstbäumen. Sie erfahren, zu welchem Zeitpunkt welche Veredelungstechnik möglich ist, wann, wie und wo Sie am besten Edelreiser schneiden und worauf bei den Unterlagen zu achten ist. Sie üben unter Anleitung die Veredelungstechniken und veredeln Ihren eigenen Obstbaum.

Kosten: € 134,00 | gefördert € 67,00

Ort und Zeit: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz

Fr., 27. Feb. 2026, 12:00 bis 17:00 Uhr

Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen

(8 Einheiten)



Lernen Sie den Schnitt von (Streu)obstbäumen in Theorie und Praxis kennen. Anfangs werden die Grundlagen für den Schnitt von Obstbäumen näher gebracht. Im Obstgarten schneiden Sie unter Anleitung Obstbäume verschiedenen Alters und lernen die Jungbaumpflege, den Ertragsschnitt als auch den Revitalisierungsschnitt, kennen.

Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

Ort und Zeit:

Kurs 1: KühbreinMost, Gaal

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

Kurs 2: Steiermarkhof, Graz

Fr., 10. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Streuobst: Schnitt, Pflege & Artenvielfalt

(8 Einheiten)



Streuobstbestände gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. In diesem Seminar lernen Sie sowohl den Schnitt von Streuobstbäumen als auch die Möglichkeiten zur Steigerung der Artenvielfalt in Theorie und Praxis kennen. Am Vormittag werden Ihnen die Grundlagen für den Schnitt von Streuobstbäumen wie Erziehungsformen, Wuchsgesetze u.Ä. näher gebracht. Aufbauend auf den Theorieteil geht es am Nachmittag im Obstgarten praktisch zur Sache. Unter fachkundiger Anleitung schneiden Sie Streuobstbäume und erkunden die Artenvielfalt.

Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

Ort und Zeit: Eisenbergerhof, Weinitzen
Mi., 29. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ihnen gefällt unser Kursprogramm?

Buchen Sie jetzt Ihren
Kurs auf stmk.lfi.at



Dort finden Sie viele weitere Kurse, zusätzliche Informationen, detaillierte Beschreibungen und auch die aktuellsten Updates.



© stock.adobe.com



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

**ZUKUNFT
ist jetzt!**



stmk.lfi.at

Kontakt:
Ländliches Fortbildungsinstitut
Steiermark

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