

Direktvermarktung

2026/27



Kurse
Webinare
Onlinekurse
Zertifikatslehrgänge

Facebook & Instagram

Folgt uns auf Social Media!

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



Inhalt

Zertifikatslehrgänge	03, 04
Direktvermarktung Allgemein	07
Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung	09
Marketing, Produktpräsentation und Verkauf	13
Fleischverarbeitung	18
Milchverarbeitung	23
Veredeln von Obst, Gemüse und Getreide	26

Symbole und Abkürzungen



Zertifikatslehrgang



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



Dieser Kurs wird online angeboten.



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



Dieser Kurs wird in der aktuellen Bildungssaison 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: Barbara Aldrian MA, Maria Jantscher,
Larissa Parz BSc., Mag.ª Elisabeth Rosegger-Klampfl,
Mag.ª Maria Scheucher-Fastl,
Mag.ª Marianne Reinegger

Bilder: Soweit nicht im Einzelnachweis anders gekennzeichnet: stock.adobe.com
Gestaltung: adprico.at

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand September 2026. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich.

Informationen zu den AGB: stmk.lfi.at/agb
Information zu Fördermöglichkeiten:
stmk.lfi.at/bildungsfoerderung
Informationen zum Datenschutz:
stmk.lfi.at/datenschutz

Zertifikatslehrgänge

Nutzen Sie die Möglichkeit zur fachlichen Höherqualifizierung und profitieren Sie – bei rechtzeitiger Anmeldung – vom Frühbucharbonus (-10 % bei Anmeldung bis einen Monat vor Kursstart).

Nähere Informationen auf stmk.lfi.at



Altes Wissen aus der Natur

- 🕒 Mi., 28. Okt. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 112 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

- 🕒 Di., 03. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 154 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

- 🕒 Mo., 09. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
📍 Schloss St. Martin, Graz
Nähere Infos auf S. 4 in diesem Heft

Brotsommelier/-ière

- 🕒 Di., 17. Nov. 2026, 08:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 128 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz
Nähere Infos auf S.4 in diesem Heft

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

- 🕒 Do., 26. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
📍 Erlebniskäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab

Klauenpflege Grundlehrgang

- 🕒 Mo., 30. Nov. 2026, 08:30 bis 16:30 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
📍 HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Schule am Bauernhof

- 🕒 Di., 12. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 92 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Kräuterpädagogik

- 🕒 Mi., 20. Jan. 2027, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb

- 🕒 Di., 26. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 120 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Obstbaumwärter:in

- 🕒 Fr., 29. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 166 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Natur am Hof: Landwirtschaft & Vielfalt

- 🕒 Fr., 05. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 120 Unterrichtseinheiten
📍 Steiermarkhof, Graz

Reitpädagogische Betreuung

- 🕒 Sa., 20. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 104 Unterrichtseinheiten
📍 Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

Weitere Zertifikatslehrgänge finden Sie auf stmk.lfi.at –
QR Code scannen und alle Zertifikatslehrgänge auf einen Blick einsehen:



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. Praxisnah wird Ihnen das notwendige Rüstzeug für den Neueinstieg bzw. die Optimierung Ihres bestehenden Betriebszweiges mit auf den Weg gegeben. Die Lehrgangsinhalte sind: Unternehmensführung und betriebswirtschaftliche Grundlagen, Zeit- und Arbeitsmanagement, (Digitales) Marketing, Pressearbeit und Verkaufstraining, Rechtliche Anforderungen wie Gewerbe-, Steuer- und Sozialrecht, Bauliche Anforderungen sowie Lebensmittelkennzeichnung und Hygieneschulung. Profitieren Sie außerdem von zahlreichen Betriebsbesichtigungen und vom Austausch mit Referent:innen und Kolleg:innen!

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

Kosten: € 738,00 gefördert (LE23-27),
€ 3.676,00 ungefordert

Dauer: 136 UE

► **Starttermin und Ort:**

🕒 Mo., 09. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 Bildungshaus Schloss St. Martin, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-ière



Brot als wertvolles Grundnahrungsmittel, die Vielfalt der traditionellen Brotkultur und innovative Brotideen stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie erwerben umfassendes Know-how zur richtigen Teigbereitung und zu unterschiedlichen Teigführungsmethoden für qualitativ hochwertiges Brot. Darüber hinaus lernen Sie, Brot sensorisch zu beurteilen, Geschmackserlebnisse professionell zu vermitteln und ansprechende Brotpräsentationen zu gestalten.

Zielgruppe: Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Pädagog:innen, interessierte Personen

Kosten: € 1.292,00 gefördert (LE23-27),
€ 3.752,77 ungefordert

Dauer: 128 UE

► **Starttermin und Ort:**

🕒 Di., 17. Nov. 2026, 08:00 bis 17:00 Uhr
📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

i

Aufgepasst:



10 % Frühbucherbonus bei Anmeldung zu einem Zertifikatslehrgang bis spätestens einen Monat vor Veranstaltungsbeginn.

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

Karina Pechan
8501 Lieboch, Kinoplatz 2
Tel.: 03136/90919-6037; Fax: DW -6051
Mobil: 0664-602596-6037
E-Mail: karina.pechan@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: € 165,00

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: € 165,00 Pauschale (für max. 3 Stunden). Jede weitere vollendete 1/4 Stunde wird mit 13,75 € 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, Allergenkennzeichnung und weitere Vorgaben
- Wann ist eine Nährwertkennzeichnung erforderlich?
- Darstellung und Berechnung der Nährwerte (Big 7) anhand der individuellen Rezepturen

Kosten: € 150,00 Pauschale für Beratung mit Etikettencheck oder Nährwertberechnung inkl. Ausfertigung schriftlicher Unterlagen für max. 4 Produkte. Jedes weitere Produkt € 35,00

Nähere Informationen erhalten Sie bei der für Ihren Bezirk zuständigen Beraterin oder Berater des Referates für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark oder Sie richten Ihre Anfrage an direktvermarktung@lk-stmk.at.



Direkt- vermarktung Allgemein

Was darf ich ohne Gewerbeschein? Direktvermarktung und Gewerbeordnung

LE

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 Gewerbebeanmeldung 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 Nogglar,
Mag.^a Renate Schmoll

Kosten: € 48,00 gefördert (LE23-27),
€ 142,00 ungeförder

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Mi., 18. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr,
- 📍 Steiermarkhof, Graz

📌 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Fremdarbeitskräfte am Bauernhof

LE

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: € 58,00 gefördert (LE23-27),
€ 176,00 ungeförder

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Do., 28. Jän. 2027, 14:00 bis 17:00 Uhr,
- 📍 GH Allmer, Weiz

📌 Verantwortlich: Maria Jantscher

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung – Grundberatung

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

Webinar: Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof

LE

Rechtlicher Wegweiser von der bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

Dieses Webinar begleitet Sie auf Ihrem Weg zur gewerblichen Zimmervermietung am Bauernhof, dabei werden in kompakter Form folgende Themenbereiche behandelt:

- Was ist Landwirtschaft und wie erfolgt die Abgrenzung zur Gewerbeordnung?
- Einstieg ins Gewerbe – welche Schritte sind nötig?
- Steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Konsequenzen im Gewerbe
- Vorgaben für Wellnessangebote: Schwimmteich, Sauna u.dgl.
- Erfahrungsbericht aus der Praxis eines gewerblichen UaB-Betriebes

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen

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

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

► Zeit und Ort:

- 🕒 Mi., 03. Feb. 2027, 13:00 bis 16:30 Uhr,
- 📍 online, zu Hause via Zoom

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

LK Beratungstipp:

Urlaub am Bauernhof Grundberatung

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

Korrektes Aufzeichnen im Buschenschank

NEU LE

Kellerbuchführung und steuerrechtliche Grundlagen

Damit zahlreiche Gäste die ausgezeichnete Jause, hervorragenden Weine und erfrischenden Getränke in gemütlicher Atmosphäre genießen können, sind im Hintergrund zahlreiche Handgriffe erforderlich. Doch auch auf die steuerrechtlichen Aspekte und Aufzeichnungspflichten, die allesamt korrekt eingehalten werden müssen, darf nicht vergessen werden. An diesem Halbtage erhalten Sie alle wichtigen Grundlagen zu Kellerbuchführung und Steuerrecht von Expert:innen der Landwirtschaftskammer vermittelt.

Zielgruppe: Buschenschanker:innen, Winzer:innen

Referent:in: Ing. Martin Hartinger, Mag.^a Doris Noggler

Kosten: € 48,00 gefördert (LE23-27), € 142,00 ungefördert

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Mo., 08. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
- 📍 BK Weststeiermark, Lieboch

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

LK Beratungstipp:

Weinbau: Anbau, Recht, Pflanzenschutz & Kellerwirtschaft

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

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



Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung

Milchhygiene auf der Alm



Eine gut gelebte Betriebshygiene ist eine der wichtigsten Faktoren in der Produktion von Milch- und Milchprodukten um eine hohe Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten. Wie Sie auf der Alm die Einhaltung angemessener hygienischer Vorschriften sowie die verpflichtende Dokumentation entsprechend durchführen, erfahren Sie in diesem Kurs.

Zielgruppe: Almwirtschaftsbetriebe und bäuerliche Betriebe, die Milch auf der Alm verarbeiten

Referentin: Ing.ⁱⁿ Dipl.Päd.ⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier

Kosten: € 89,00 gefördert (LE23-27),
€ 262,00 ungefördert

Dauer: 6 UE

► **Zeit und Ort:**

- 📍 LFS Grabnerhof, Admont
- 🕒 den Termin finden Sie ab Jänner 2027 auf der LFI Homepage

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Webinar: Vermietungsalltag leicht gemacht!



Wäschepflege, Reinigung & effiziente Arbeitsorganisation für Urlaub am Bauernhof-Betriebe

Das Housekeeping spielt eine Schlüsselrolle für das Wohlbefinden der Gäste und damit für den wirtschaftlichen Erfolg eines Betriebes. Steigende Hygienestandards bei kürzeren Aufenthalten erhöhen den Zeitdruck und die Anforderungen an die Qualität des Haushaltsmanagements. Nur mit qualifizierten Mitarbeiter:innen, effizienten Abläufen und passenden Materialien lassen sich hohe Standards erfüllen und Kosten kontrollieren.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, interessierte Personen

Referentin: Mag.^a Maria Radinger CMC

Kosten: € 59,00 gefördert (LE23-27),
€ 174,00 ungefördert

Dauer: 3 UE

► **Zeit und Ort:**

- 🕒 Mi., 20. Jän. 2027, 09:00 bis 12:00 Uhr,
- 📍 online, zu Hause via Zoom

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

LK Beratungstipp:

Urlaub am Bauernhof Grundberatung
Weitere Infos unter
www.stmk.lko.at/beratung

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 wissenswerte 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: Barbara Aldrian, MA



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

Präsenzkurs

LE

Referent:in: Berater:in für Direktvermarktung

Kosten: € 42,00 gefördert (LE23-27),
€ 123,00 ungefördert

Dauer: 4 UE

► Termine und Orte:

Kurs 1:

🕒 Di., 17. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

Kurs 2:

🕒 Di., 19. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Stocker, St. Peter ob Judenburg

Kurs 3:

🕒 Do., 21. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Kraxner, Hatzendorf

Kurs 4:

🕒 Do., 21. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Dorfwirt Müller, Bärnbach

Kurs 5:

🕒 Do., 21. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Pack, Hartberg

Kurs 6:

🕒 Do., 11. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 Knielyhaus, Leutschach

Kurs 7:

🕒 Di., 23. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 LFS Stainz, Stainz

Kurs 8:

🕒 Di., 23. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 ABZ Hafendorf – Oberlorenzen, Kapfenberg

Kurs 9:

🕒 Do., 25. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 GH Dokl, Hofstätten an der Raab

Kurs 10:

🕒 Di., 16. Mrz. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

📍 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

Onlinekurs: Ausbildung Sachkundenachweis Rodentizide



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

Bäuerinnen und Bauern, die beruflich Biozidprodukte mit antikoagulanten Wirkstoffen zur Ratten- und Mäusebekämpfung kaufen, vertreiben oder anwenden, müssen gemäß § 3 Rodentizidsachkundeverordnung (BGBl. 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

Verantwortlich: Barbara Aldrian, MA

Nähere Infos unter

www.stmk.lfi.at/onlinekurse



Onlinekurs: Allergeninformation



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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: Barbara Aldrian, MA

Nähere Infos unter

www.stmk.lfi.at/onlinekurse



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 Lebensmittelkodex, Mindesthaltbarkeit, Allergenkenn-

zeichnung am Etikett, praktische Beispiele und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die verpackte Lebensmittel anbieten

Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BED

Kosten: € 38,00 TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27, € 110,00 TN-Beitrag

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 10. Mrz. 2027, 13:00 bis 16:00 Uhr,
📍 zu Hause am PC, online via Zoom

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

Nähere Infos unter

www.stmk.lfi.at/webinare



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: € 49,00

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Kurs 1:** Di., 06. Apr. 2027,
18:00 bis 21:00 Uhr,

📍 Rind Steiermark eG, Traboch

🕒 **Kurs 2:** Mi., 14. Apr. 2027,
18:00 bis 21:00 Uhr,

📍 GH Dokl, Gleisdorf

🕒 **Webinar:** Di., 27. Apr. 2027,
18:00 bis 21:00 Uhr,

📍 online, zu Hause via Zoom

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf



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!

Vielfalt, die begeistert

Ob Landwirtschaft, Natur, Kulinarik oder Persönlichkeitsentwicklung - entdecken Sie ein vielseitiges Bildungsangebot mit spannenden Themen für Beruf und Alltag

Praxisnah lernen

Erfahrene Referent:innen vermitteln Wissen verständlich, praxisnah und mit Begeisterung. So nehmen Sie wertvolle Impulse mit, die Sie direkt umsetzen können.

Flexibel weiterbilden

Vor Ort, online oder hybrid: Wählen Sie das Lernformat, das zu Ihnen und Ihrem Alltag passt - flexibel, zeitgemäß und unkompliziert.

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



Marketing, Produkt- präsentation und Verkauf



Webinar: Einkauf mit allen Sinnen – Verkaufsfördernde Warenpräsentation und Gestaltung von Hofläden



Ein Online-Workshop für Direktvermarkter:innen

Sie planen die Gestaltung eines Hofladens oder einer Verkaufsecke? Sie sind auf der Suche nach Tipps für die Einrichtung Ihres SB-Ladens oder die verkaufsfördernde Präsentation Ihrer Waren?

Bei diesem interaktiven Webinar erhalten Sie grundlegende Informationen zur Warenpräsentation, ob in Ihrem Ab-Hof-Laden, am Marktstand oder ähnlichem.

Mit einfachen, praxisnahen Maßnahmen schaffen Sie eine kund:innenfreundliche Atmosphäre, die Vertrauen weckt und zum Verkauf anregt.

Anhand zahlreicher Praxisbeispiele erläutert die Expertin, wie Sie Ihre Verkaufsräumlichkeiten ansprechend gestalten können.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Landwirt:innen, Winzer:innen mit Verkaufsbzw. Verkostungsläden

Referentin: DIⁱⁿ Ursula Ab-Schütze

Kosten: € 47,00 gefördert (LE23-27),
€ 137,00 ungefördert

Dauer: 3 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Webinar 1:** Mo., 09. Nov. 2026,
13:00 bis 16:00 Uhr,

🕒 **Webinar 2:** Mo., 25. Jän. 2027,
13:00 bis 16:00 Uhr,

📍 online, zu Hause via Zoom

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

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





„Vom Hof ins Herz“ – Ein Spezialworkshop zur (Weiter-)Entwicklung und Stärkung Ihrer betrieblichen Marke



Schaffen Sie mit einem unverwechselbaren Auftritt den Grundstein für Ihren Erfolg!

Der dreiteilige Spezialworkshop bietet dank der individuellen Vorbereitung und Nachbesprechung großes Potential für jede:n Teilnehmer:in. Die ausgewählten Übungen helfen dabei, die eigene Markenstrategie (neu) zu entwickeln. Am Ende des Workshops hält jeder Teilnehmer:in einen Aktivitätenplan mit langfristigen und kurzfristigen Maßnahmen (wie etwa Produktpalette, Logo, Website, Social-Media Auftritt) für den verfügbaren Budget- und Ressourcenrahmen in Händen.

Nach einem einführenden Webinar (Live-Online) treffen Sie sich zu einem Präsenzkurs in der Kleingruppe und erarbeiten weitere Schritte. Abschließend vereinbaren Sie einen individuellen Beratungstermin mit der Vortragenden.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen mit Einkommenskombination (z.B. Urlaub am Bauernhof, Buschenschank, u.a.), interessierte Bäuerinnen und Bauern

Referentin: Stefanie Schöffmann,
Agentur look! design

Kosten: € 268,00 gefördert (LE23-27),
€ 790,00 ungefördert

Dauer: 8 UE (3 Termine)

► Zeit und Ort:

🕒 **Einführungseminar:** Mi., 11. Nov. 2026,
14:00-16:00 Uhr,

📍 online, zu Hause via Zoom,

🕒 **Präsenzworkshop:** Di., 17. Nov. 2026,
09:00 bis 13:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz sowie eine individuelle
Online-Nachbesprechung

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Klare Absprachen und wert- schätzende Kommunikation

LE

Praxisnahe Weiterbildung für erfolgreiche Zu- sammenarbeit im landwirtschaftlichen Bil- dungsbereich

Das Seminar vermittelt Seminarbäuerinnen/-bauern und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen praxisnahe Strategien für eine gelingende Kommunikation und das Treffen verbindlicher Vereinbarungen im schulischen und außerschulischen Kontext.

Die Teilnehmer:innen lernen, wie sie als Gast-Referent:innen herausfordernde Situationen souverän meistern, klare Absprachen mit Lehrkräften treffen und mit unterschiedlichen Zielgruppen – insbesondere mit Kindern und Jugendlichen – wertschätzend, konsequent und verbindlich kommunizieren.

Zielgruppe: Ausgebildete Seminarbäuerinnen und -bauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen

Referent: DI Klaus Leitner, MSc.

Kosten: € 63,00 gefördert (LE23-27),
€ 185,00 ungefördert

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 30. Nov. 2026,
09:00 bis 13:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



Auf Social Media sichtbar werden und Kund:innen erreichen, die Qualität schätzen



Ein Workshop für Direktvermarkter:innen – Von der Planung bis zum Posten mit dem Smartphone

Direktvermarkter:innen und interessierte Landwirt:innen lernen in diesem Präsenzformat, wie sie auf Social Media sichtbar werden, Kundinnen und Kunden erreichen und den Wert ihrer Produkte so kommunizieren, dass faire Preise verstanden und bezahlt werden. In zwei Halbtagen entstehen eine individuelle Themenliste für strukturierte Beitragsideen sowie ein fertiges Video.

Inhalte: Mindset, Profilaufbau, Themenfindung, Videoaufbau, Filmen, Schneiden und Posten mit dem Smartphone.

Für die Teilnahme und die praktische Umsetzung der Kursinhalte ist lediglich das eigene Smartphone notwendig.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Landwirt:innen

Referent: Markus Fauland

Kosten: € 102,00 gefördert (LE23-27),
€ 302,00 ungeförderd

Dauer: 8 UE (2 Halbtage)

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 03. und Mi., 10. Feb. 2027, 14:00 bis 17:00 Uhr,
📍 Steiermarkhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

Social Media für den Vermieter:innenalltag



Tipps und Tricks für den langfristigen Werbeerfolg

Bei diesem Praxisworkshop erhalten Sie praxisnahes Know-how zu den unterschiedlichen Social-Media-Plattformen und wie und wo Sie Facebook, Instagram und auch TikTok am besten für Ihren Gästebetrieb am Bauernhof nutzen. Ziel dieser Weiterbildung ist es, fertige Postings zu erstellen und einen klaren Workflow für die zukünftige Content-Erstellung im eigenen Betrieb zu entwickeln.

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

Referentin: Edda Meraner, Crosseye

Kosten: € 86,00 gefördert (LE23-27),

€ 253,00 ungeförderd

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 24. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,
📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl



Gebietswein, Ortswein und Lagenwein: Verstehen – Positionieren – Verkaufen



Mit praxisnahen Tipps und Tricks mehr Wertschätzung und höheren Umsatz im Weinverkauf erzielen

Jede Qualitätsstufe hat ihren eigenen Charakter – und ihre Zielgruppe. Nach einer grundlegenden Einführung in die Unterschiede der Qualitätsstufen, erfahren Sie, wie Sie diese gezielt für Ihre Kund:innen positionieren und überzeugend verkaufen. Lernen Sie, Ihre Weine so zu präsentieren, dass deren Wert im Glas und beim Gast sofort spürbar wird. Anhand von Verkostungsbeispielen erweitern Sie Ihr Wissen praxisnah.

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

Referent: Ljubo Vuljaj

Kosten: € 102,00 gefördert (LE23-27),
€ 302,00 ungeförderd

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Sa., 27. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 Steiermarkhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf



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



Onlinekurs: Filmen mit dem Smartphone



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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:** Barbara Aldrian, MA

Onlinekurs: Fotobearbeitung mit Snapseed



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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:** Barbara Aldrian, MA

Onlinekurs: Produktfotos mit dem Smartphone



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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:** Barbara Aldrian, MA

Onlinekurs: Cyber Security für die landwirtschaftliche Betriebsführung



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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:** Barbara Aldrian, MA

Onlinekurs: Mit Risiken in der Landwirtschaft umgehen lernen



Jederzeit und ortsunabhängig absolvieren

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:** Barbara Aldrian, MA



Kursangebote rund um die Uhr

Nutzen Sie die Kurssuche www.stmk.lfi.at



Hier stehen alle geplanten Bildungsveranstaltungen für die aktuelle Bildungssaison zur Verfügung.



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: Samuel Friesinger (Kurs 1), Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar (Kurs 2)

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27), € 297,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Kurs 1:** Sa., 17. Okt. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

🕒 **Kurs 2:** Di., 24. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **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: Elias Brauchart (Kurs 1), Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar (Kurs 2), Samuel Friesinger (Kurs 3)

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27), € 297,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Kurs 1:** Fr., 13. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Grottenhof, Graz

🕒 **Kurs 2:** Di., 19. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Grabnerhof, Admont

🕒 **Kurs 3:** Sa., 13. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung



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: Samuel Friesinger (Kurs 1),
Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Gaar (Kurs 2)

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27),

€ 297,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Kurs 1:** Sa., 14. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 LFS Hatzendorf, Hatzendorf

🕒 **Kurs 2:** Di., 02. Feb. 2027, 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:innen: DIⁱⁿ Melanie Affenberger,
DI Rudolf Grabner, Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Pollinger

Kosten: € 99,00 gefördert (LE23-27),
€ 300,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 14. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,
📍 Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

Weitere Kursangebote im
Bereich Tierhaltung finden Sie
auf stmk.lfi.at



i

Bildungsgutscheine

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede:n und für jeden Anlass. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden.





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:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Rohwürste, Bratwürste, Hauswürstel
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Aspickwaren, 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: € 104,00 gefördert (LE23-27), € 302,00 ungeförderd

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 03. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf



Aufs Huhn gekommen? Praxisseminar zur Verarbeitung und optimalen Vermarktung von Hendl, Suppenhühnern und Puten



Im eintägigen Praxisseminar lernen Sie die fachgerechte Verarbeitung und optimale Vermarktung von Hähnchen, Suppenhühnern und Puten. Inhalte sind Zerlegung, Zuschnitt und Verwertung aller Teilstücke inklusive Innereien und Knochen. Gemeinsam werden ausgelöste Tiere gefüllt sowie Geflügelbratwurst, Leberwurst, marinierte Steaks, Brühen und Suppen hergestellt. Ergänzt wird der Praxistag durch einen Theorie-Teil zu Kalkulation und Vermarktungstipps.

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

Referent: Hermann JAKOB

Kosten: € 104,00 gefördert (LE23-27), 302,00 ungeförderd

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 02. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 Posch Hendl, Heimschuh

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

Mastgeflügelhaltung für Einsteiger:innen



Untertitel: 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, inklusive der Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Haltung, Tiergesundheit, Geflügelkrankheiten und Hygienemaßnahmen werden praxisnah erklärt und Vermarktung, Schlachtung und mobile Schlachthanlagen stehen ebenfalls am Programm. Abgerundet wird das Seminar durch eine Diskussion und eine Betriebsbesichtigung.

Zielgruppe: Einsteiger:innen in die Mastgeflügelhaltung

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

Kosten: € 99,00 gefördert (LE23-27), € 300,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 11. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 Posch Hendl, Heimschuh

👤 **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: Dr. Patrick Birkel, Anton Koller, Mag.^a Beate Katharina Schuller

Kosten: € 99,00 gefördert (LE23-27),

€ 300,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 12. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz,

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

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.

Anrechenbarkeit: 3 h TGD Weiterbildung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Geflügel und Kaninchen

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

Kosten: € 199,00 gefördert (LE23-27), € 603,00 ungefördert

Dauer: 16 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di, 23. u. Mi., 24. Feb. 2027, 08:30 bis 16:00 Uhr,

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

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher



Zerlegung und Verarbeitung von Schafen

LE

Im Rahmen dieses Seminars erlernen Sie von einem Profi die Grob- und Feinerlegung eines Schafes. 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

Referent: Samuel Friesinger

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27), € 297,00 ungefordert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Sa., 16. Jan. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 LFS Hatzendorf

👤 **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: € 98,00 gefördert (LE23-27), € 297,00 ungefordert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 16. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 LFS Grabnerhof, Admont

👤 **Verantwortlich:** Maria Jantscher

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung – Grundberatung

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



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

Referent:in: Marlies Haas, Daniel Hörner

Kosten: € 58,00 gefördert (EMFAF 21-27)

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Fr., 29. Jan. 2027, 10:00 bis 16:00 Uhr,

📍 Teichwirtschaft Saaz, Paldau

Lass Dir helfen
0810 676 810
Bäuerliches Sorgentelefon
www.lebensqualität-steiermark.at

Wir sind für dich da,
wenn du reden möchtest!

📞 Bäuerliches Sorgentelefon
🏠 Beratung in deinem Bundesland
💡 Bildungsveranstaltungen



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.

Zusatzinformation: Die Produkte werden mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie sich für die Produktion mit Ziegenmilch oder für Schafmilch interessieren: Bringen Sie – nach Absprache mit dem LFI – Ihre Milch mit und es kann auf die Besonderheiten bei der Herstellung der jeweiligen Milchart eingegangen werden.

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

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 171,00 gefördert (LE23-27),
€ 504,00 ungefordert

Dauer: 16 UE

► Zeit und Ort:

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

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampf

Innovative Milchprodukte für moderne Direktvermarkter:innen



Praxiskurs zu Cottage Cheese, Skyr & fettreduzierten Käsespezialitäten

Konsumentinnen und Konsumenten achten heute stärker denn je auf bewusste Ernährung, hohen Eiweißgehalt und natürliche Zutaten. Produkte wie Cottage Cheese, Skyr und leichte Käsespezialitäten erleben deshalb einen regelrechten Boom. Für Direktvermarkter:innen eröffnet dieser Trend attraktive Möglichkeiten, das eigene Sortiment zu erweitern, neue Zielgruppen anzusprechen und somit die Wertschöpfung zu steigern. In diesem Praxiskurs, der sich über zwei Tage spannt, damit Sie alle wichtigen Verarbeitungsschritte kennenlernen können, erlernen Sie in der Praxis, diese Milchprodukte in hoher Qualität handwerklich herzustellen.

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

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 102,00 gefördert (LE23-27),
302,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 20. Nov. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr und
Sa., 21. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr,

📍 LFS Grottenhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung – Grundberatung

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

Sommerlicher Käsegenuss



Spezialkurs zur Herstellung von Mozzarella und Grillkäse

Sie haben bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung und möchten Ihre Produktpalette mit innovativen Produkten erweitern?

Mozzarella, heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellter Frischkäse aus Italien, ist im Sommer auch bei uns in Österreich eine sehr beliebte Käsesorte. Ebenso wie Grillkäse, der in der heißen Sommerzeit bei keiner Grillparty fehlen darf. Am Ende des Kurstages haben Sie gelernt, wie Sie diese beiden sommerlichen Klassiker im Handwerksbetrieb herstellen können. Neben der praktischen Herstellung werden theoretische Grundlagen vermittelt.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten und bereits Erfahrung in der Käseherstellung haben

Referent: DI Markus Giovanelli

Kosten: € 92,00 gefördert (LE23-27),
€ 271,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Sa., 17. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 LFS Kobenz, Kobenz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



Grundkurs zur Herstellung von Speiseeis



Milch bildet großteils die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen als auch Hofmolkereien/-käsereien 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: € 92,00 gefördert (LE23-27),
€ 271,00 ungefördert

Dauer: 8 UE

► **Zeit und Ort:**

🕒 Fr., 19. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:**

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl



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

Weitere Kursangebote:

Von Null auf Bauernhof – und jetzt?

LE

Der Lehrgang zu den Impulsvorträgen von „Plötzlich Bäuerin“

Kosten: € 356,00 gefördert (LE23-27),
€ 1.078,00 unfördert

🕒 Do., 17. Sep. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Weitere Termine finden Sie auf stmk.lfi.at

Landwirtschaftliche Pilzzucht

LE

Kosten: € 89,00 gefördert (LE23-27),
€ 262,00 unfördert

🕒 Fr., 27. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Weitere Termine finden Sie auf stmk.lfi.at

Mut zum Ich. Der Kurs, der DICH stärkt

LE

Kosten: € 98,00 gefördert (LE23-27),
€ 287,00 unfördert

🕒 Do., 28. Jän. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Bildungshaus Schloss St. Martin, Graz

Stark bleiben – Die eigenen Kraftquellen entdecken und bewusst pflegen

LE

Kosten: € 88,00 gefördert (LE23-27);
€ 260,00 unfördert

🕒 Fr., 26. Feb. 2027, 09:00 bis 16:00 Uhr

📍 FS Großlobming, Großlobming

Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

LE

Kosten: € 67,00 gefördert (LE23-27),
€ 134,00 unfördert

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

📍 Jaklhof, Kainbach bei Graz

Weitere Termine finden Sie auf stmk.lfi.at

Fachtage 2026/27

Anbau von Obstarten, Wildobst und exotischen Früchten

LE

🕒 Fr., 06. Nov. 2026, 08:30 bis 16:30 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

Fachtag Kern- und Steinobstanbau

LE

🕒 Di., 10. Nov. 2026, 08:30 bis 17:30 Uhr

📍 FS Silberberg, Leibnitz

Österreichische Beerenobstfachtag 2026

LE

🕒 Mo., 16. und Di., 17. Nov. 2026,
08:30 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Fachtag Almwirtschaft

LE

🕒 Fr., 27. Nov. 2026, 08:45 bis 15:00 Uhr

📍 LFS Kobenz

Steirischer Gemüsebautag 2027

LE

🕒 Mi., 03. Feb. 2027, 08:30 - 16:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Milchwirtschaftstag

LE

🕒 Fr., 05. Feb. 2027, 08:45 bis 15:00 Uhr

📍 LFS Kirchberg/Walde, Grafendorf/Hartberg

Fachtag Schalenobst

LE

🕒 Fr., 05. Mrz. 2027, 08:30 bis 17:00 Uhr

📍 Steiermarkhof, Graz

Kräutertag

LE

🕒 Fr., 02. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

📍 Hügellandhalle, St. Margarethen/Raab

Gleich scannen und informieren:
Das gesamte Bildungs-
programm der Kurssaison
2026/27 finden Sie auch auf
stmk.lfi.at





Veredeln von Obst, Gemüse und Getreide

Glutenfreies Brot und Gebäck backen für Direktvermarkter:innen



Gluten sorgt in herkömmlichem Gebäck für Elastizität und Volumen. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie sind daher auf Alternativen angewiesen. In diesem Seminar lernen Sie, glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Sie erfahren, welche Anforderungen diese an Teig und Backprozess stellen, welche Lockerungsmittel geeignet sind und wie eine optimale Teigführung gelingt. Themen sind außerdem Sauerteig, Quell- und Brühstücke, Ölsaaten, typische Brotfehler sowie die Zubereitung von Kuchen, Rouladen und Waffeln. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu gesetzlichen Voraussetzungen und Zertifizierungen für die Direktvermarktung.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern, Brotsommeliers/-ières, interessierte Personen

Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Dipl.Päd.ⁱⁿ Eva Maria Lipp, Elisabeth Pucher-Lanz

Kosten: € 94,00 gefördert (LE23-27), € 277,00 ungefordert

Dauer: 7 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 26. Jan. 2027, 09:00 bis 16:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

Proteinreiche Brote und Vollkornbrote



Nährstoffreich Backen: Mit fundiertem Know-how zur perfekten Teigführung & optimalen Struktur

In diesem Kurs stehen proteinreiche Brote aus regionalen Lebensmitteln im Vordergrund. Neben Hülsenfrüchten wie Linsen und Bohnen werden Ölpressekuchene Mehle wie Kürbiskernmehl, Hanfsamenmehl und Sonnenblumenkernmehl als wertvolle, eiweiß- und mineralstoffreiche Zutaten verwendet. In Kombination mit Vollkornmehlen, Ölsaaten und Natursauerteig entstehen daraus ernährungsphysiologisch wertvolle Brote. So kann sich eine neue Welt der Brote eröffnen und die Angebotsvielfalt kann mit gutem Gewissen erhöht werden.

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern, Brotsommeliers/-ières, interessierte Personen

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

Kosten: € 62,00 gefördert (LE23-27), € 182,00 ungefordert

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 02. Mrz. 2027, 13:00 bis 17:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

Foodtrends steirisch interpretiert



Wissenswertes zur Vielfalt unterschiedlicher Ernährungstrends inkl. Praxisworkshop

Foodtrends wie Nachhaltigkeit, pflanzliche Eiweißquellen, Pseudogetreide, regionale Produkte und kulinarische Kreativität haben aktuell große Bedeutung. Gemeinsam entdecken und beleuchten wir diese aus ernährungsphysiologischer Sicht und erarbeiten Möglichkeiten, wie man im Alltag darauf eingehen kann. Die Theorieinhalte werden im anschließenden Kochworkshop köstlich und beispielhaft umgesetzt!

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern und interessierte Personen

Referentinnen: Petra Wippel, Sarah Hödl, BSc.

Kosten: € 84,00 gefördert (LE23-27),
€ 247,00 ungefördert

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mo., 08. Feb. 2027, 09:00 bis 14:30 Uhr,
📍 FS Neudorf – St. Martin,
St. Georgen a. d. Stiefing

👤 **Verantwortlich:** Mag.^a Maria Scheucher-Fastl

Obstwirtschaft kompakt – Kurzlehrgang



Diese Ausbildung vermittelt in sechs Seminartagen fundiertes Grundwissen zur Obstwirtschaft. Behandelt werden Aufbau, Entwicklung und Pflege von Obstgehölzen, Erziehungsformen, Düngung, Pflanzenschutz sowie Schnittmaßnahmen. Sie lernen, Schädlinge und Nützlinge zu erkennen und erhalten Einblicke in die Obstverarbeitung, etwa die Herstellung von Säften, Most und Essig. Theorie und Praxis ergänzen einander. Begleitet wird das Seminar von erfahrenen Obstbauexpert:innen der steirischen Landwirtschaftskammer und der Obst- und Weinbaufachschule Silberberg.

Zielgruppe: (zukünftige) Obstbäuerinnen und Obstbauern

Kosten: € 342,00 gefördert (LE23-27),
€ 684,00 ungefördert

Dauer: 36 UE

► Starttermin und Ort:

🕒 Do., 03. Dez. 2026, 09:00 bis 16:00 Uhr,
📍 GH Dokl, Hofstätten an der Raab

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

LK Beratungstipp:

Obstbau – Grundberatung

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

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 ungefördert

Dauer: 16 UE

► Zeit und Ort:

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

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



Essig professionell herstellen



Für (zukünftige) Profis

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Essigbereitung und die verschiedenen Herstellungsverfahren kennen. Sie erfahren Details über die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung von Essig sowie Wesentliches über die zahlreichen Inhaltsstoffe und deren Wirkung. Am Nachmittag besteht im Rahmen einer Exkursion ausreichend Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch, zur Verkostung und zur Vertiefung des erlernten Wissens.

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Essig erlangen bzw. ihr Wissen erweitern möchten, interessierte Personen

Referent: Ing. Andreas Fischerauer

Kosten: € 89,00 gefördert (LE23-27), € 250,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 03. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 GH Pack, Hartberg und Fischerauer Feinstes GmbH, Pischelsdorf am Kulm

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

LK Beratungstipp:

Direktvermarktung Grundberatung

Weitere Infos unter:

www.stmk.lko.at/beratung

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 ein erfahrener Fermentationsprofi sind oder gerade erst anfangen, sich für gesunde Ernährung zu interessieren, 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.

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Fermentieren interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten. Gesundheitsbewusste Personen, die neugierig auf neue kulinarische Abenteuer sind.

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: € 65,00 gefördert (LE23-27), € 130,00 ungeförder

Dauer: 4 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Mi., 10. Mrz. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

👤 **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: € 79,00 gefördert (LE23-27), € 158,00 ungeförder

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

🕒 **Kurs 1:**

Mi., 07. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr,

📍 Steiermarkhof, Graz

🕒 **Kurs 2:**

Mi., 14. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr,

📍 Gartenbauschule Großwilfersdorf, Großwilfersdorf

🕒 **Kurs 3:**

Mi., 05. Mai 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr,

📍 JUFA Pöllau, Pöllau

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

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

LE

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 ungefordert

Dauer: 5 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Di., 06. Apr. 2027, 13:00 bis 18:00 Uhr,

📍 FS Silberberg, Leibnitz

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

Sirup – Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

LE

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 ungefordert

Dauer: 5 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 08. Apr. 2027, 13:00 bis 18:00 Uhr,

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

LE

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, interessierte Personen

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 88,00 gefördert (LE23-27),

€ 259,00 ungefordert

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

🕒 Do., 22. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,

📍 FS Silberberg, Leibnitz

👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc

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

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

Referenten: Mag. Bernd Fink,
DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: € 105,00 gefördert (LE23-27),
€ 210,00 ungeförder

Dauer: 8 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Do, 13. Mai 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr,
- 📍 Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab

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

Trocknen und Dörren

LE

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 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: € 79,00 gefördert (LE23-27),
€ 158,00 ungeförder

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Mi., 02. Jun. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr,
- 📍 JUFA Pöllau, Pöllau

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



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 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. 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: € 79,00 gefördert (LE23-27),
€ 158,00 ungeförder

Dauer: 6 UE

► Zeit und Ort:

- 🕒 Mi., 30. Jun. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr,
- 📍 Steiermarkhof, Graz

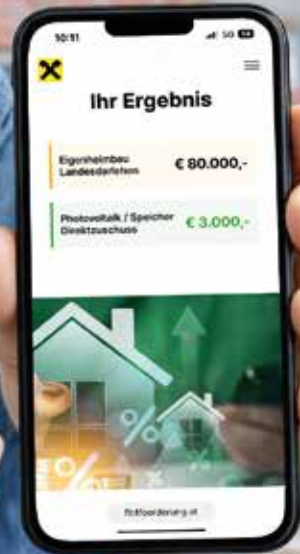
👤 **Verantwortlich:** Larissa Parz, BSc.



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



JETZT
Förderrechner
starten!



fit4förderung

RAIFFEISEN FÖRDERRECHNER

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



WIR MACHT'S MÖGLICH.

fit4foerderung.at

Folgt uns auf Social Media!



Ihr Servicekontakt

Veranstalter:

LFI Steiermark in Kooperation mit dem Referat
für Direktvermarktung der Landwirtschaftskam-
mer Steiermark

Anmeldung:

Bis spätestens 14 Tage vor der jeweiligen Ver-
anstaltung beim

LFI Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050 1305, F DW 1509
E zentrale@lfi-steiermark.at

Weitere Kursangebote finden Sie auf
www.stmk.lfi.at

