

Ihr Wissen wächst.

Bildungsprogramm

Regional LFI Südweststeiermark | stmk.lfi.at

2025/26



Bildung & Beratung

Projekte

Zertifikatslehrgänge

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

Inhalt

- 2 Unternehmensführung
- 4 Pflanzenproduktion
- 7 Tierhaltung
- 10 Forstwirtschaft
- 10 Direktvermarktung
- 12 Urlaub am Bauernhof
- 14 Natur und Garten
- 15 Persönlichkeit und Kreativität
- 17 Gesundheit und Ernährung
- 19 Frische Kochschule
- 23 Cookinare
- 24 Zertifikatslehrgänge

Symbole & Abkürzungen



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



Pflanzenschutzfortbildung nach PSMG 2012 § 6, Abs. 11 – Wiederbeantragung der Ausbildungsbescheinigung oder Erstbeantragung für Personen mit landwirtschaftlicher Fachausbildung



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



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



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



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



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

BK

Bezirksschammer

BS

Buschenschank

Fam.

Familie

GH

Gasthaus

BB

Bezirksbäuerin

(L)FS

(Landwirtschaftliche) Fachschule

gefördert

Dieser Kurs ist gefördert gem. LE 23-27. Weitere Informationen finden Sie unter www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

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



Unternehmensführung

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

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



Bäuerliche Hofübergabe



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

Im Seminar werden die rechtlichen, sozialrechtlichen und förderrelevanten Fragen, als auch die zwischenmenschlichen und persönlichen Aspekte bei der Hofübergabe/-nahme besprochen.

Bezirksschammer Weststeiermark

Termin: Mo., 10. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referent:innen: DI Hans-Jürgen Reinprecht, Ing. Alois Fastian, Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referent:in: Ing. Michael Temmel, Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Graz und Graz Umgebung

Termin: Do., 05. Feb. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Bernthaler, Deutscheitzrit
Referent:innen: DI Hans-Jürgen Reinprecht, Ing. Alois Fastian, Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Leibnitz

Termin: Mi., 11. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Ortner, Badendorf
Referent:innen: Ing. Wolfgang Meier, Mag.^a Renate Schmolli, Mag. Walter Zapfl, Mag.^a Silvia Lichtenschopf-Fischer, Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Deutschlandsberg

Termin: Mo., 02. Mrz. 2026, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Toplerhof, Wies
Referent:in: Ing. Michael Temmel, Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Anmeldung: in der BK Weststeiermark
T 03136/90919-6071 oder
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at
Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei

"Unserer Geschichte auf der Spur..." - Einführung in die Hof- und Familiengeschichte

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 09:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Steiermärkisches Landesarchiv, Graz
Referent: Mag. Franz Jäger
Kosten: € 194,00 | gefördert € 66,00



Nebenerwerbsbetriebe aufgepasst!

Termin: Di., 02. Dez. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referentin: Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

Praxisworkshop Cyber-Sicherheit - Ihren landwirtschaftlichen Betrieb digital schützen

Termin: Fr., 16. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referent: DI Thomas Zirkler, BSc
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00



Geldverdienen, aber wie? Mit der passenden Strategie und Begeisterung zum Erfolg!

Termin: Sa., 14. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Mag. Gernot Oswald
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Von Null auf Bauernhof - und jetzt? Der Lehrgang zu den ZAMM – Impulsvorträgen von „Plötzlich Bäuerin“

Start: Do., 05. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 38 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz
Kosten: € 1.047,00 | gefördert € 356,00

ONLINE

Webinare Unternehmensführung

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

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



Webinar: Pachten und Verpachten

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

Webinar: Erfolgsfaktoren für Ihren Hof

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

Webinar: Investieren - Absichern - Vorsorgen Finanzielle Strategien für die Landwirtschaft

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

Webinar: Hofübergabe 2.0 - Familiengenosenschaft als Zukunftsmodell

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



Bäuerliches
Sorgentelefon

Lebensqualität
Bauernhof

Dem Leben Qualität geben!



Psychosoziale
Beratung

Wir unterstützen bei:

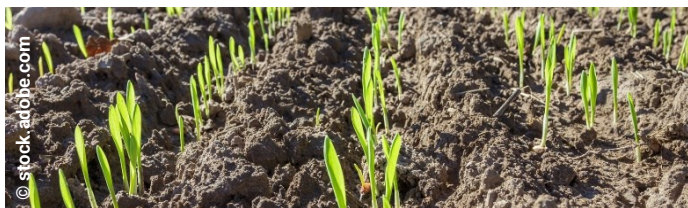
- Generationenkonflikte
- Überlastung & Erschöpfung
- Partnerschaft & Familie
- Hofübergabe / Übernahme
- Persönliche Krise
- Zukunftsperspektiven



Bildungsangebote



www.lebensqualitaet-bauernhof.at



Pflanzenproduktion

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

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



Ausbildungskurs gem. §6 Abs.10 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz

Termin: Mi., 22. bis Fr., 24. Okt. 2025,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Kosten: € 362,00 | gefördert € 123,00

Fortbildungskurs gem. §6 Abs. 11 des Stmk. Pflanzenschutzmittelgesetz 2012

PS

Termin: Fr., 17. Okt. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Temmel-Kollar, Oberhaag
Anrechnung: 5 Stunden Pflanzenschutz
Referenten: DI Andreas Achleitner, Patrick Taucher
Kosten: € 144,00 | gefördert € 49,00



Bio Ernte Steiermark

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

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

Bestellungen des Bio-Kursprogrammes und Infos:

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



Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

UBB

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Kniely Haus, Leutschach an der Weinstraße
Termin: Do., 23. Okt. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Termin: Do., 23. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Jaritz, Semriach
Termin: Di., 18. Nov. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Topplerhof, Wies
Termin: Di., 18. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: Lagerhaus Graz Land eGen, Voitsberg
Termin: Do., 11. Dez. 2025, 08:30 bis 12:00 Uhr
Ort: Lagerhaus Graz Land eGen, Voitsberg
Termin: Do., 11. Dez. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität
Referent:innen: Ing. Martin Rechberger, Georg Derbuch, Christoph Neubauer, BSc, Dr. Thomas Frieß, Sandra Preiml, MA, Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Tagesseminar Grundlagen des Bio-Erwerbsobstbau

Termin: Do., 30. Okt. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Großsiedl Kramerwirt, Laßnitzhöhe
Referent: Mag. Karl Waltl
Anrechnung: 5 Stunden BIO
Kosten: € 176,00 | gefördert € 60,00

Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Termin: Di., 04. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Lagerhaus Graz Land eGen, Voitsberg
Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: GH Karpfenwirt, St. Martin im Sulmtal
Termin: Mi., 12. Nov. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Stainz, Stainz
Anrechnung: 3 Stunden EEB
Referent:innen: DI Dr. Wolfgang Angeringer, Stefan Bischof, Marlene Moser-Karrer, MSc
Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Fachtag: Anbau von Obstaritäten, Wildobst und exotischen Früchten - Ökologischer und integrierter Anbau

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: Mag. Karl Waltl
Kosten: € 203,00 | gefördert € 69,00



Schulungen im neuen ÖPUL 2023

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

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

* Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen

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

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



Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

Termin: Fr., 21. Nov. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Sa., 22. Nov. 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Fr., 13. Feb. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Obstgarten Trummer, St. Veit in der Südsteiermark

Referentin: Friederike Trummer
Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Landwirtschaftliche Pilzzucht

BIO

Termin: Fr., 21. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Fr., 06. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Anrechnung: 3 Stunden BIO
Referent: Klaus Grübler
Kosten: € 253,00 | gefördert € 86,00

Fachtag: Kern- & Steinobstanbau

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

Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referent: Univ. Lek. DI Dr. Gottfried Lafer

Kosten: € 203,00 | gefördert € 69,00

Österreichische Beerenobstfachtage 2025

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

Ort: Steiermarkhof, Graz

Kosten: € 236,00 | gefördert € 105,00

Maisbau- und Pflanzenschutztag

PS

Termin: Di., 13. Jan. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Ortner, Badendorf

Termin: Fr., 16. Jan. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Termin: Mo., 19. Jan. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Senger, St. Veit in der Südsteiermark

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz
Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Kosten: € 30,00

Kürbisbautag

PS

Termin: Di., 13. Jan. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Stainz, Stainz

Termin: Mo., 19. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Termin: Mi., 21. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Neudorf, St. Georgen an der Stiefing

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

Prickelnder Erfolg beginnt im Glas - Schaumwein-Sensorik für Winzer:innen

Termin: Sa., 31. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bildungshaus Retzhof, Wagna
Referent: Ljubo Vuljaj, BEd
Kosten: € 288,00 | gefördert € 98,00

Junge Obstbäume fachkundig schneiden

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein
Referent: DI Stefan Tschiggerl
Kosten: € 98,00 | gefördert € 49,00

Schalenobstfachtag: Mandel, Kastanie, Walnuss & Haselnuss

Termin: Fr., 20. Feb. 2026, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Kosten: € 203,00 | gefördert € 69,00

Obstbäume selbst gemacht - Winterveredelungen

Termin: Fr., 27. Feb. 2026, 12:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein
Referenten: DI Stefan Tschiggerl, Friedrich Pracher
Kosten: € 134,00 | gefördert € 67,00

Bio-Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

Termin: Fr., 20. Mrz. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Jaklhof, Kainbach bei Graz
Termin: Fr., 17. Apr. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Jaklhof, Kainbach bei Graz
Referent: Mag. Nikolaus Reinberg
Kosten: € 195,00 | gefördert € 65,00

Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen

Termin: Fr., 10. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: David Kargl, BA
Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

Beerenobst im Garten erfolgreich kultivieren

Termin: Sa., 11. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein
Referentin: Friederike Trummer
Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

Streuobst: Schnitt, Pflege & Artenvielfalt

Termin: Mi., 29. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Eisenbergerhof, Weinitzen
Referenten: Georg Derbuch, David Kargl, BA
Kosten: € 166,00 | gefördert € 83,00

ONLINE

Webinare Pflanzenproduktion

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Grundlagenwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

HBG

Termin: Di., 14. Okt. 2025, 18:30 bis 20:30 Uhr
Termin: Di., 16. Dez. 2025, 13:30 bis 15:30 Uhr

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

Anrechnung: 2 Stunden HBG

Kosten: € 62,00 | gefördert € 20,00

Aufbauwebinar: Humuserhalt und Bodenuntersuchung

HBG

Termin: Mi., 15. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 16. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden HBG

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

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

UBB

Termin: Mo., 20. Okt. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Termin: Do., 20. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden UBB oder BIO-Biodiversität

Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

EEB

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 11. Nov. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr
Termin: Di., 02. Dez. 2025, 18:30 bis 21:30 Uhr

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

Anrechnung: 3 Stunden EEB

Kosten: € 85,00 | gefördert € 30,00

Webinar: Digitaler Helfer auf der Alm

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

Webinar: Kürbisbau

PS

Termin: Di., 13. Jän. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Termin: Mo., 19. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 20. Jän. 2026, 08:30 bis 12:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

PS

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz
Kosten: € 30,00



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



Basis einer erfolgreichen Betriebsführung in der Land- und Forstwirtschaft

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

Facharbeiter:in im zweiten Bildungsweg – den landwirtschaftlichen Berufsabschluss nachholen

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

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

Meister:innenausbildung – die höchste Stufe der praktischen Berufsausbildung

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

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

Lehrlings- & Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer Steiermark

8010 Graz, Hamerlinggasse 3
 Tel: +43 316 8050 1322
 Mail: lfa@lk-stmk.at
 Web: <http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark>



Tierhaltung

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

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



Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege - Grundkurs

TGD

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent:in: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Anrechnung: 3 Stunden TGD, 4 Stunden BIO
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

TGD

Termin: Mi., 12. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

TGD Grundausbildung Schaf-/ Ziegenhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz

TGD

Termin: Fr., 13. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent:in: Mag. Martin Gruber, Mag.^a Alexandra Gruber
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Erfolgreiche Weidehaltung bei Schafen

TGD

Termin: Fr., 24. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referenten: Reinhard Huber, Ing. Reinhard Resch
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

TGD Weiterbildung Schweinehaltung

TGD

Termin: Mi., 10. Dez. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentin: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Tanja Kreiner
Anrechnung: 4 Stunden TGD
Kosten: € 153,00 | gefördert € 52,00

TGD Mischtechnik - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz TGD

Termin: Do., 11. Dez. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Ing. Rudolf Schmied
Kosten: € 141,00 | gefördert € 48,00

TGD Grundausbildung Schweinehaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz TGD

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

TGD Grundausbildung Geflügelhaltung - Ausbildungserfordernisse gem. Tierarzneimittelgesetz TGD

Termin: Di., 13. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Mag.med.vet. Harald Schließnig
Kosten: € 262,00 | gefördert € 89,00

Mastgeflügelhaltung für Einsteiger:innen - Grundlagen und wichtige Tipps TGD

Termin: Mi., 18. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Posch Hendl, Heimschuh
Referent:innen: Anton Koller, Dr. Patrick Birkel, Mag.^a Beate Katharina Schuller
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Legehennenhaltung im kleinen Stil: Eine effiziente Lösung für Einsteiger:innen TGD

Termin: Do., 19. Mrz. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent:innen: Anton Koller, Dr. Patrick Birkel, Mag.^a Beate Katharina Schuller
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Grundlagen der Pferdehaltung TGD

Termin: Do., 23. Okt. 2025, 13:00 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt), Thal
Referent: Harald Reicher
Anrechnung: 1 Stunde TGD, 2 Stunden BIO
Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Pferdefütterung verstehen und anwenden TGD

Termin: Fr., 28. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Dr. Peter Zechner
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Pferdegeseundheit und Erste Hilfe für Pferde - Wissen für Vorsorge und Notfall TGD

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt), Thal
Referent: Dr. Andreas Sendlhofer
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 178,00 | gefördert € 89,00

Optimales Pferdeheu: Anforderungen - Produktion - Beurteilung TGD

Termin: Di., 17. Mrz. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Ing. Reinhard Resch
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 104,00 | gefördert € 52,00

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

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Dr. Norbert Tomaschek
Anrechnung: 1 Stunde TGD
Kosten: € 229,00 | gefördert € 78,00

Sachkundenachweis zum Schlachten von Tieren TGD

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Referent:in: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Pollinger, DI Rudolf Grabner
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 276,00 | gefördert € 94,00

Grundlagen des Teichbaues TGD

Termin: Di., 11. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Markus Payer
Anrechnung: 3 Stunden TGD
Kosten: € 48,00

Nebenfische in der Teichwirtschaft TGD

Termin: Do., 26. Mrz. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referenten: Günther Gratzl, Daniel Hörner, BSc
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 35,00

Teichmanagement TGD

Termin: Fr., 10. Apr. 2026, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Teichwirtschaft Saaz, Paldau
Referent:in: Marlies Haas, Daniel Hörner, BSc
Anrechnung: 2 Stunden TGD
Kosten: € 48,00



Webinare Tierhaltung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht



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

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



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

Webinar: Parasiten beim Rind



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

Webinar: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb



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

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung



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

Webinar: Die Bedeutung der Klauenpflege für gesunde Kühe



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

Webinar: Klauengesundheit bei Schafen und Ziegen - mit Moderhinke



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

Webinar: Eutergesundheit bei Milchschaafen, Milchziegen und bei Fleischschaafen



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

Webinar: Fruchtbarkeit bei Schafen



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

Webinar: Bedarfsgerechte Fütterung in der Schafhaltung



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

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



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

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht - Fütterung und Management



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

Webinar: Mittelpunkt Pferderücken

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

Webinar: Ein Fohlen von der eigenen Stute

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

Webinar: Farmwild - Bestandsaufbau, Bestandsreduktion und Tierseuchen

TGD

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

Webinar: Parasiten bei Neuweltkamelen

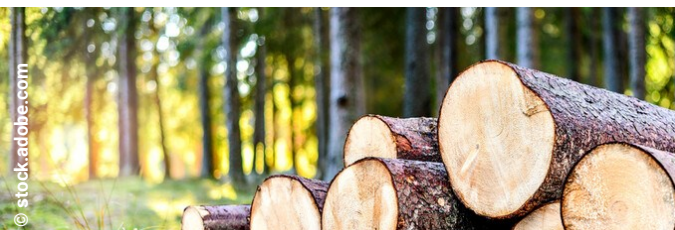
TGD

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

**Webinar: Digitalisierung in der Aquakultur**

TGD

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

**Forstwirtschaft****DIE FORSTLICHE
AUSBILDUNGSSTÄTTE
PICHL**

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

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

**Direktvermarktung**

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

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

**Der richtige Weg zum Edelbrand**

Termin: Mi., 15. und Do., 16. Okt. 2025, jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referenten: DI Georg Thünauer, BSc, Ing. Georg Innerhofer
Kosten: € 326,00 | gefördert € 163,00

**Was darf ich ohne Gewerbeschein?
Direktvermarktung und Gewerbeordnung**

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggl, Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: € 132,00 | gefördert € 45,00

**Grundlagen der Milchverarbeitung -
Basiswissen zur Herstellung von Butter, Joghurt,
Friskäse und mehr**

Termin: Fr., 21. und Sa., 22. Nov. 2025, jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Grundlagen der Sensorik (Edelbrand und Most)

Termin: Di., 09. Dez. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: € 129,00 | gefördert € 44,00

Workshop - Die Kunst der Ginherstellung

Termin: Fr., 16. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HE Liköre, Lannach
Termin: Fr., 24. Apr. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HE Liköre, Lannach
Referent: Herbert Eisel
Kosten: € 162,00 | gefördert € 55,00

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

Termin: Fr., 23. und Sa., 24. Jän. 2026,
jeweils 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 485,00 | gefördert € 165,00

Fischräucherkurs

Termin: Fr., 30. Jan. 2026, 10:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Spofize, Werndorf
Referenten: FM Helfried Reimoser, Daniel Hörner, BSc
Kosten: € 58,00

Erfolgreiche Agrarkommunikation in der Direktvermarktung

Termin: Mi., 04. Feb. 2026, 09:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentin: Ing.ⁱⁿ Claudia Zinner, MSc
Kosten: € 282,00 | gefördert € 96,00

Feta und Mozzarella - Praxiskurs zur Herstellung der beliebten Käsesorten

Termin: Fr., 06. Feb. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz
Referent: DI Markus Giovanelli
Kosten: € 288,00 | gefördert € 98,00



Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin: Do., 05. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Dorfwirt Müller, Afling
Termin: Di., 24. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Das Schmied, Arnfels
Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referentinnen: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd, Bettina Schriebl, BEd
Kosten: € 115,00 | gefördert € 39,00

Kefir und Kombucha selbst herstellen

Termin: Mi., 11. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 126,00 | gefördert € 63,00

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Termin: Mi., 01. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: Ing. Georg Innerhofer
Kosten: € 174,00 | gefördert € 59,00

Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern

Termin: Mi., 08. Apr. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 154,00 | gefördert € 77,00

Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Termin: Do., 09. Apr. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

Termin: Do., 23. Apr. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz
Referent: DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: € 259,00 | gefördert € 88,00

Workshop: Einkochen

Termin: Mi., 17. Jun. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: € 154,00 | gefördert € 77,00

**Bildungs-
gutschein**
€ 50,-

**Bildungs-
gutscheine**

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

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

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

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim:

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

ONLINE

Webinare Direktvermarktung

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Was gehört auf's Etikett?

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

Webinar: Hygiene- und Allergenkennzeichnung für Feste

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

ONLINE

Onlinekurse Direktvermarktung

Zeit- und ortsunabhängig am eigenen PC Kurse absolvieren.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00

Onlinekurs: Allergeninformation

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Kosten: € 20,00



Urlaub am Bauernhof

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

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



Glutenfreies Backen für meine Gäste - Süße und salzige Gaumenfreuden

Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Neudorf
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 206,00 | gefördert € 70,00



ONLINE

Webinare Urlaub am Bauernhof

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.

Anmeldung und nähere Informationen finden Sie auf

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



Webinar: Künstliche Intelligenz im Betrieb - die Chance für Deinen Urlaubsbauernhof

Termin: Di., 04. und Mo., 10. Nov. 2025,
jeweils von 13:30 bis 15:30 Uhr
Referentin: Manuela Machner
Kosten: € 238,00 | gefördert € 81,00

Webinar: Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 26. Nov. 2025, 13:00 bis 16:30 Uhr
Referent:in: Ing. Mag. Simon Gerhardt, Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 103,00 | gefördert € 35,00



Webinar: Bäderhygiene

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Wolfgang Stock
Kosten: € 106,00 | gefördert € 36,00

Webinar: Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof

Termin: Mi., 14. Jän. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr
Referentinnen: Andrea Schmidhofer, Mag.^a Renate Schmoll, Mag.^a Doris Noggler
Kosten: € 109,00 | gefördert € 37,00

Webinar: Canva für Fortgeschrittene

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

Webinar: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen für meine Gäste!

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

Seminarbäuerinnen

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

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



KI Tools für Seminarbäuerinnen/-bauern

Termin: Do., 20. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentin: DIⁱⁿ Susanne Linecker-Grausberg
Kosten: € 200,00 | gefördert € 68,00

Klare Absprachen, wertschätzende Kommunikation

Termin: Di., 03. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI (FH) Klaus Leitner, MSc
Kosten: € 179,00 | gefördert € 61,00



Schule am Bauernhof

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

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



„Erste Hilfe-Kurs für Agrarpädagog:innen“

Termin: Mo., 19. Jän. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Österreichisches Rotes Kreuz
Kosten: € 191,00 | gefördert € 65,00



Green Care - Wo Menschen aufblühen

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

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

Infos unter: greencare-oe.at



Schule am Bauernhof

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

Infos unter: www.schuleambauernhof.at





Natur und Garten

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

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



Pflanzenschutztag Zierpflanzenbau und Baumschulen

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 08:30 bis 16:30 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Gregor Theißl, BSc
Kosten: € 147,00 | gefördert € 50,00

Altes Wissen: Workshop Flechten und Moose in der Naturmedizin

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referentin: Mag.^a Andrea Trippl
Kosten: € 118,00 | gefördert € 59,00

Steirischer Gemüsebautag

Termin: Mi., 28. Jän. 2026, 08:30 bis 16:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: DI Thomas Hackl
Kosten: € 147,00 | gefördert € 50,00



Kräuterdetektive unterwegs... So spannend können Kräuter sein!

Termin: Do., 07. Mai 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein
Referentin: Mag.^a Andrea Rinnhofer
Kosten: € 174,00 | gefördert € 87,00

Natürliche Selbstversorgung - Tipps und Tricks für Garten und Balkon

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

Weiden-Gartendeko

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Vereinsheim, Frohnleiten
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: € 45,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/35007464, Barbara Friedam

ONLINE

Webinare Natur und Garten

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

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



Webinar: Kräuterrecht

Termin: Do., 13. Nov. 2025, 14:00 bis 17:00 Uhr
Termin: Mi., 25. Feb. 2026, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Claudia Lenger
Kosten: € 76,00 | gefördert € 38,00



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



Persönlichkeit und Kreativität

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

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



Aufstellungswerkstatt Betrieblich erfolgreich und familiär zufrieden



Termin: Mi., 22. Okt. 2025, 13:30 bis 18:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Mi., 05. Nov. 2025, 13:30 bis 18:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Termin: Mi., 03. Dez. 2025, 13:30 bis 18:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Referent:innen: Mag.^a Barbara Pöch-Eder, Eduard Ulreich,
Christine Blumenstein-Essen
Kosten: € 779,00 | gefördert € 265,00 |
Repräsentant:innen € 21,00



Resilienz - Mein persönlicher Schutzwall im Sturm des Lebens



Termin: Di., 04. Nov. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Siegbert Reiß
Kosten: € 229,00 | gefördert € 78,00

Die Macht der Gedanken - Die wahre Schöpfungskraft!



Wie unsere Gedanken die Realität erschaffen. Wie sie Dramen schreiben oder Wunder bewirken. Wie sie krankmachen oder heilen und den Körper formen. Wie sie unser Leben steuern und wie wir mit mentaler Kraft unsere Ziele erreichen.

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Kainach bei Voitsberg
Referent: Leopold Zillinger, Lebens- und Sozialberater
Kosten: € 33,00
Anmeldung: T 0664/1458906, BB Anita Suppansitz

LQB-Seminar: Erste Hilfe für die Seele für Bäuerinnen und Bauern



Termin: Do., 29. Jan. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Referent: Josef G. Demitsch
Kosten: € 274,00 | gefördert € 93,00

Schenke der Welt ein Lächeln, und die Welt lächelt zurück



Stell dir vor, man würde dich auf Grund deiner Lebensfreude achten, bewundern, ernst nehmen, einladen, küssen, umarmen, beschenken, suchen, finden, empfehlen, besingen, sprachlos sein, anlachen, anheimeln, ansprechen, ansehen, andenken, anhören, dich um Rat fragen, dich als Vorbild loben! So wie DU sein wollen! Dich unbedingt heiraten wollen! Dich fördern und dich lieben, wie du bist!

Termin: Di., 20. Jan. 2026, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Kollar, Deutschlandsberg
Referent: Leopold Zillinger, Lebens- und Sozialberater
Kosten: € 33,00
Anmeldung: T 0664/8667960, Martina Eberhardt

Ausgeglichen, vital und leistungs- stark – Tipps und Strategien Alltagsstress zu begegnen (Workshop)



Im Strudel von Kindererziehung, Versorgung der Familie, Arbeit, Pflege von Angehörigen etc. rücken eigene Bedürfnisse in den Hintergrund? Müdigkeit und Erschöpfung machen sich breit? Zeit etwas zu unternehmen! In diesem Workshop widmen wir uns der Entstehung und Wirkung von Stress. Tipps und Strategien werden vermittelt, um Alltagsstress zu begegnen und eigene Kraftquellen zu aktivieren. Ausgehend von den Bedürfnissen der Teilnehmer:innen kommen dabei unterschiedliche Konzepte zum Einsatz.

Termin: Do., 19. Feb. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Kainach bei Voitsberg
Referentin: Nina Hutter, Mediatorin
Kosten: € 45,00
Anmeldung: T 0664/1458906, BB Anita Suppansitz

**Konflikte, Sorgen oder
Überlastung?**

Lass Dir helfen

**0810
676 810**

**Bäuerliches
Sorgentelefon**

www.lebensqualitaet-bauernhof.at

Anonym und zum Ortstarif

**MONTAG BIS FREITAG
8:30 - 12:30 UHR**

(ausgenommen an gesetzlichen
Feiertagen)

Naturwerkstatt im Herbst

Schöpfen Sie aus dem vollen herbstlichen Angebot und werden Sie kreativ. Der Herbst eignet sich mit seiner Fülle an üppigen bunten Blüten und leuchtenden Früchten besonders gut für eine farbenfrohe, natürliche Gestaltung. Unter fachkundiger Anleitung werden die unterschiedlichen Techniken zur Verarbeitung von Blumen bzw. Naturmaterialien vorgestellt und auch gleich in die Praxis umgesetzt. Ob korpulente Kränze, zierliche Loops, bunte Blumensträuße oder farbenfrohe Gestecke, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Je nach Bedarf werden diese floralen Schmuckstücke individuell gesteckt, gebunden oder befüllt. Lass dich und deine Gäste vom einladenden Eingangsbereich bis hin zum bunt gedeckten Esstisch herbstlich verzaubern.

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Vereinsheim, Frohnleiten
Referentin: Maria Propst
Kosten: € 43,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/3507464, Barbara Friedam



Korbwickeln - Ein fast vergessenes Naturhandwerk

Die Natur bietet sehr viele Möglichkeiten, um daraus einen Korb fertigen zu können. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen die Grundzüge der alten Technik des Korbwickelns. Ziel ist es, sich das Grundwissen anzueignen und mit einem Korb nach Hause zu gehen.

Termin: Sa., 14. Mrz. 2026, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Gemeinschaftsraum im Pauerhaus, Übelbach
Referent: Walter Friedl
Kosten: € 68,00 inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/73492829, Katharina Mitteregger

Naturwerkstatt im Frühling

Nach den Wintermonaten erfreut sich der Frühling an bunter Farbenpracht. Ob saftiges Moosgrün oder bunte Blütensträucher. Die Natur erwacht und die Sehnsucht dieses Gefühl in die eigenen Wände zu holen wächst. Warum also nicht einmal selbst kreativ werden? Ob üppige Kränze, zierliche Loops, bunte Blumensträuße oder farbenfrohe Gestecke, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Lass dich und deine Gäste vom einladenden Eingangsbereich bis hin zum bunt gedeckten Esstisch frühlinghaft verzaubern.

Termin: Sa., 21. Mrz. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Musikheim, Lieboch
Referentin: Maria Propst
Kosten: € 43,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0680/1208410, Sabine Pitsch

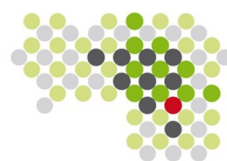
Kranzerlbinden - Runde Ideen

In diesem Kurs widmen Sie sich ganz den runden Schönheiten des Lebens: Kranzerl! Ob zart und verspielt für die Erstkommunion, romantisch fürs Haar bei Hochzeiten, dekorativ um Kerzen geschlungen oder kunstvoll als Herz gestaltet – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Auch Vintage-inspirierte Kränze als stilvoller Tür- oder Wand-schmuck stehen zur Wahl. Gemeinsam fertigen wir individuelle Kranzerl aus natürlichen Materialien, ganz nach Ihrem Geschmack.

Termin: Fr., 08. Mai 2026, 16:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Vereinsheim, Frohnleiten
Referentin: Maria Propst
Kosten: € 38,00 exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/3507464, Barbara Friedam



ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF



STEIERMARKHOF®
Kultur • Bildung • Kreativität

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

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

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

Das neue Bildungsmagazin mit Seminarprogramm ist fertig!

ZEIT in Bildung STEIERMARKHOF



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:





Gesundheit und Ernährung

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

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



Räuchern mit Kräutern und Harzen

Räucherungen können beleben, beruhigen, stärken oder einfach gute Laune verbreiten. Wie man die Räucherungen richtig im Alltag einsetzen kann wird praxisnah erklärt und natürlich werden auch verschiedene Räuchermischungen ausprobiert.

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 09:00 bis 11:30 Uhr
Ort: Rüsthaus, Otternitz
Anmeldung: T 0664/1032832, Katharina Stieglbauer
T 0664/4324884, Elisabeth Patscher

Termin: Fr., 30. Jan. 2026, 18:00 bis 20:30 Uhr
Ort: Hengister Haus, Weitendorf
(ehemaliges Gemeindeamt)
Anmeldung: T 0664/2074899, Regina Zöbl

Referentin: Alexandra Koch, Drogistin und Energetikerin
Kosten: € 33,00 exkl. Materialkosten



Pflanzendüfte - Ätherische Öle und die Wasserdampfdestillation

Termin: Do., 29. Jan. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: € 96,00 | gefördert € 48,00

Frauengesundheit - Alles eine Frage der Hormone?

Termin: Do., 29. Jan. 2026, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Übelbach
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/73492829, Katharina Mitteregger

Daheim statt Heim

Termin: Di., 24. Feb. 2026, 10:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Rathaus, Wies
Referentin: Mag.^a Daniela Wolf, BSc, Demenzfachkraft
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/4552487, Maria Brauchhart

Bitterstoffe - Die unterschätzten Superhelden in unserer Ernährung

Wenig geschätzt – dafür stark unterschätzt: Bitterstoffe leisten wertvolle Dienste in unserem Verdauungssystem. Wie Sie Bitterstoffe wieder gut und sinnvoll in Ihre süßlastige Ernährungsweise integrieren können und warum es sich auf jeden Fall lohnt, erfahren Sie in diesem Kurs.

Termin: Fr., 20. Mrz. 2026, 18:30 bis 20:00 Uhr
Ort: Pfarramt, Deutschlandsberg
Referentin: Alexandra Koch, Drogistin und Energetikerin
Kosten: € 25,00
Anmeldung: T 0664/8667960, Martina Eberhardt

ONLINE

Webinare Gesundheit und Ernährung

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

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



Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: € 29,00

Die Bäuerinnen.
lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

*Top informiert &
voll interessiert!*

Alle Informationen, aktuelle
Projekte und wichtige
Anlaufstellen finden Sie auf

www.baewerinnen.at



Schauen Sie rein!

Fingerfood - Kleine Köstlichkeiten mit großem Geschmack

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 04. Nov. 2025, 16:00 bis 19:30 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben, Bad Schwanberg
Referentin: Carina Malli, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0680/2335640, Petra Höfler
 T 0664/4765578, Ingrid Koch
 T 0664/1032832, Katharina Stieglbauer



Burger, Wraps & Co. - Gestapelt und gerollt

SEMINAR
BAUER
INNEN

Ursprünglich beheimatet in der amerikanisch-mexikanischen Küche sind Burritos, Wraps und Burger mittlerweile auch bei uns beliebt. Rasch zubereitet, gut vorzubereiten und mit allem zu füllen, was die Saison und Region im Moment hervorbringt. Ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - die Welt der Wraps und Burger ist bunt, reichhaltig und bringt riesige Geschmacksvielfalt mit sich.

Termin: Di., 04. Nov. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Stallhofen
Anmeldung: T 0664/8736233, Anna Fuchsbichler

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 13:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, VS St. Martin im Sulmtal
Anmeldung: T 0664/1032832, Katharina Stieglbauer
 T 0664/4324884, Elisabeth Patscher

Referentin: Doris Wartbichler, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

Strudelwerkstatt - Lass dich kulinarisch einwickeln

SEMINAR
BAUER
INNEN

Strudel gibt's zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt. Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim.

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Preding
Anmeldung: T 0664/3702376, Elisabeth Stoiser

Termin: Sa., 15. Nov. 2025, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Semriach
Anmeldung: T 0664/9178086, Elisabeth Schinnerl

Referentinnen: Verena Glawogger, Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz, Seminarbäuerinnen
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

Knödel - Eine runde Gaumenfreude

SEMINAR
BAUER
INNEN

Knödel kennt und mag ein:e Jede:r. Ob als Suppeneinlage, Hauptspeise oder Nachspeise, in diesem Kurs ist für jeden Geschmack der richtige Knödel dabei. Traditionell bis innovativ, deftig bis süß, luftig und locker, lassen Sie sich auf dieses runde Gaumenerlebnis ein.

Termin: Di., 18. Nov. 2025, 17:30 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Hausmannstätten
Anmeldung: T 0664/6414983, Elfriede Trummer

Termin: Di., 27. Jän. 2026, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Stallhofen
Anmeldung: T 0676/7445422, Margit Hausegger

Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 18:00 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Stallhofen
Anmeldung: T 0676/7445422, Margit Hausegger

Referentin: Doris Wartbichler, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

Brotzeit & Mehr - Brot und Weckerl aus dem eigenen Backofen

SEMINAR
BAUER
INNEN

In diesem Seminar nehmen wir Sie mit auf eine genussvolle Reise durch die vielfältige Welt des heimischen Brothandwerks. Vom klassischen Bauernbrot bis hin zu einer Auswahl an knusprigen Weckerln - hier lernen Sie die Kunst des Brotbackens in all ihren Facetten kennen. Ein Kurs für alle, die den Duft von frisch gebackenem Brot lieben.

Termin: Mo., 26. Jän. 2026, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben, Bad Schwanberg
Referentin: Doris Wartbichler, Seminarbäuerin
Kosten: € 56,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0664/4765578, Ingrid Koch
 T 0680/2335640, Petra Höfler
 T 0664/1032832, Katharina Stieglbauer



Joghurt, Frischkäse und Co. - Milchverarbeitung kennen und lieben lernen

SEMINAR
BAUER
INNEN

In diesem Workshop lernen Sie, wie vielseitig Milch in der eigenen Küche verwendet werden kann, und erfahren, wie Sie mit wenigen Zutaten und etwas Know-how köstlichen Topfen, cremiges Joghurt und feinen Frischkäse ganz unkompliziert selbst herstellen.

Termin: Sa., 21. Mrz. 2026, 13:30 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Semriach
Referentin: Doris Wartbichler, Seminarbäuerin
Kosten: € 39,00 inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 0664/9178086, Elisabeth Schinnerl



Ernährung

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

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

Grundkochkurse

Man(n) kocht - Ein Kochkurs für Männer

Termin: Fr., 17., 24. u. 31. Okt. 2025,
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentinnen: Petra Wippel, Doris Wartbichler
Kosten: € 175,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Grundkochschule - Schritt für Schritt zur abwechslungsreichen Alltagsküche

Termin: Fr., 09., 16., 23., 30. Jän. 2026 u. 06. Feb. 2026,
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentinnen: Petra Wippel, Doris Wartbichler
Kosten: € 285,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Kochwerkstatt für Jugendliche und Studenten Schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte

Termin: Mo., 12. und 19. Jän. 2026,
jeweils 16:00 bis 20:00 Uhr
Termin: Di., 14. und 15. Jul. 2026,
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 87,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Jahreszeitenküche

Striezel und Flechtkunst: Traditionelles Brauchtumsgebäck im Jahreslauf

Termin: Mi., 29. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarete Auer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Weihnachtsbäckerei - Himmlisch köstlich

Termin: Fr., 14. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Termin: Fr., 21. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Carina Malli
Termin: Sa., 22. Nov. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Termin: Fr., 05. Dez. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Adventbrunch - Tipps und Tricks für ein entspanntes Brunchen

Termin: Fr., 28. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Lebkuchenvariationen - Verboden des Weihnachtsfestes

Termin: Di., 02. Dez. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Süße Nikolaus Bäckerei

Termin: Do., 04. Dez. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 85,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Das perfekte Weihnachtsmenü - Stressfrei genießen

Termin: Di., 09. Dez. 2025, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 69,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Weihnachtsmenü zum Verlieben: Vegetarische/vegane Festtagsküche

Termin: Mi., 10. Dez. 2025, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: € 69,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Sweet Table "Weihnachtsedition"

Termin: Do., 11. Dez. 2025, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 85,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Kunterbunte Krapfenvielfalt

Termin: Sa., 24. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Tarte-Liebe am Valentinstag

Termin: Sa., 14. Feb. 2026, 09:00 bis 12:00 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 85,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Sweet Table "Osteredition"

Termin: Do., 26. Mrz. 2026, 16:30 bis 20:30 Uhr
Referentin: Viktoria Wöls
Kosten: € 85,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Frühlingszauber - Festliches Frühlingsmenü für besondere Anlässe

Termin: Fr., 24. Apr. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Frühlingsküche - Kreatives aus Gemüse von Wald und Wiese

Termin: Mo., 04. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Frühlingsbrunch – Leicht, frisch & raffiniert

Termin: Fr., 08. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Wellnessküche

Schnelle und leichte Küche im Alltag

Termin: Di., 14. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Hausgemachte Nudeln - Vielfalt aus Ei und Gries

Termin: Mo., 20. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mo., 09. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Energieküche nach Hildegard von Bingen

Termin: Di., 21. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Alexandra Rothschädl
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Darm Fit - Kochen rund ums gute Bauchgefühl

Termin: Sa., 25. Okt. 2025, 09:00 bis 13:00 Uhr
Termin: Sa., 09. Mai. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Sabine Bichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Low Carb Speisen - Schnell und geschmackvoll

Termin: Do., 06. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Wildgerichte - G'sund und g'schmackig

Termin: Fr., 07. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Fingerfood - Kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Termin: Do., 08. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Hülsenfrüchte - Die gesunden Sattmacher

Termin: Di., 13. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Strudelvariationen - Süß und pikant

Termin: Do., 15. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Pikante und süße Aufläufe und Gratins

Termin: Di., 20. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Knödelvariationen - Kugelrunder Genuss

Termin: Mi., 28. Jan. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mi., 29. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Kreative Ideen für's steirische Buffet - Snacks, Häppchen und Co

Termin: Sa., 07. Feb. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 69,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Milchprodukte hausgemacht

Termin: Di., 10. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Essen zum Verführen - Für prickelnde Stunden zu zweit

Termin: Fr., 13. Feb. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 69,00 für Einzelpersonen | € 125,00 für Paare

Polenta, Sterz und Schmarrn - Traditionelles aus Getreide

Termin: Fr., 27. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

„Das rechte Maß“ - Fasten nach Hildegard von Bingen

Termin: Sa., 28. Feb. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Alexandra Rothschild
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Heimischer Fisch - Frisch auf den Tisch

Termin: Mo., 02. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Vegetarische Gerichte - Köstliche Menüs ohne Fleisch

Termin: Fr., 06. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Hausmannskost - Klassiker aus Omas Küche

Termin: Fr., 10. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Genussvolle Basenküche

Termin: Di., 14. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Burritos, Wraps & Burger - Gerollt oder gestapelt

Termin: Do., 16. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

One pot Gerichte - Einfach, schnell & voller Geschmack

Termin: Mi., 22. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Vom ersten Löffelchen bis zum Familientisch - Kochen für Babys & Kinder

Termin: Di., 28. Apr. 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Carina Malli
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Genial kombiniert - Einmal kochen, zweimal essen

Termin: Do., 07. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Steirische Bio-Süßlupine - Vielfältig vom veganen Schnitzel bis zum Kaffee

Termin: Do., 28. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Steirisch "WOKen" - Schnelle Gerichte aus dem Wok

Termin: Fr., 12. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Carina Malli
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Gemüsekekuchen - Bunt und gesund

Termin: Fr., 19. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Carina Malli
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Vegan und TCM

Saisonal Vegan - Kochen im Veganuary

Termin: Sa., 10. Jän. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Sura Dreier, BSc
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Vegan trifft TCM - Schnelle, federleichte Gerichte

Termin: Sa., 31. Jän. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Sigrid Stadler
Kosten: € 99,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Sweet & Vegan - Backspaß ohne Kompromisse

Termin: Do., 23. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Sura Dreier, BSc
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Meal Prep - Vegane TCM Küche auf Vorrat

Termin: Sa., 13. Jun. 2026, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Sigrid Stadler
Kosten: € 89,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Brot und Gebäck

Brotbackkurs - Lerne selbst Brot zu backen

Termin: Mo., 27. Okt. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 27. Jän. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 10. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mo., 20. Apr. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 12. Mai 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Di., 16. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Di., 03. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Innovatives Kleingebäck - Formen, Varianten, Spezialitäten

Termin: Di., 03. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Süße und pikante Blätter - Plundergermteiggebäcke

Termin: Sa., 07. Mrz. 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: € 75,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Toastbrot selbst backen & kreativ genießen

Termin: Di., 24. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Karin Kohl, Monika Winter
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Gut Ding braucht Weile - Backen mit Langzeit-Sauerteig-Führung

Termin: Fr., 27. Mrz. 2026, 17:00 bis 20:00 Uhr und
 Sa., 28. Mrz. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 129,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Duftende Brote

Termin: Mi., 10. Jun. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 71,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Brot backen im Lehmbackofen

Termin: Do., 25. Jun. 2026, 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 71,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Glutenfrei

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Termin: Mi., 19. Nov. 2025, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 71,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Glutenfrei - Germgebäcke und Brot

Termin: Di., 17. Mrz. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Kosten: € 71,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Aus der Süßen Küche

Pralinenkunst für Fortgeschrittene - Von der Füllung bis zur Perfektion

Termin: Sa., 06. Dez. 2025, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referent: Peter Schmuck
Kosten: € 119,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Gugelhupf - Tradition trifft Moderne

Termin: Mi., 04. Feb. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfriede Wöls
Kosten: € 66,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten

Eis, Parfait und Sorbet

Termin: Sa., 30. Mai 2026, 09:00 bis 15:30 Uhr
Referent: Peter Schmuck
Kosten: € 109,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten



Kochen mit biologischen Lebensmitteln

Von "Kopf bis Schwanz" - Verarbeitung eines halben Bioschweines für den Hausgebrauch

Termin: Sa., 18. Okt. 2025, 09:00 bis 16:00 Uhr
Referent: Lukas Kain, BSc
Kosten: € 119,00 inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten



Das Kochbuch der
Steirischen Seminarbäuerinnen
 mit den besten Rezepten für den Alltag und Festtag.

Bestellungen unter:
 0316/8050-1292 oder blk@lk-stmk.at
 Kosten: € 19,90



Das LFI auf Social Media. Werden Sie Fan!

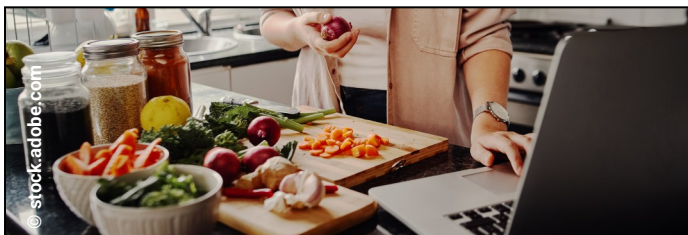


LFI Steiermark auf Facebook



LFI Steiermark auf Instagram





Cookinare

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

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

Nach der Anmeldung erhalten Sie die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen.

Kosten: € 30,00



Die frische KochSchule ONLINE
kochen@home

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!

Cookinar: Herbstliche Blitzgerichte - In 30 Minuten auf dem Tisch

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

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Steirisches Superfood - Die Käferbohne im Rampenlicht

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

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Weihnachtsmenü - Festlicher Genuss aus heimischen Produkten

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

Referentin: Christina Grammelhofer

Cookinar: Spezialbrote - Vollkorn und eiweißreiche Brote

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



Cookinar: Schnelle Backideen - Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

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

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte - In 30 Minuten auf dem Tisch

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

Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerparty - Herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

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

Referentin: Christina Thir



www.gscheitessen.at



Foto: Barbara Majcan

UNSER SERVICE FÜR

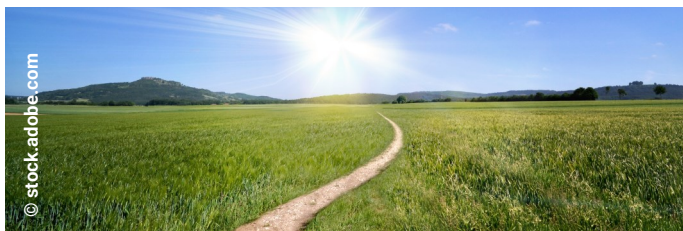
- BäuerInnen
- KonsumentInnen
- Schulen



ALLE INFOS RUND UM:

- Ernährung
- Seminarbäuerinnen
- Vorträge und Workshops
- Frische Kochschule

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark



Zertifikatslehrgang

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

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



Altes Wissen aus der Natur

Start: Di., 14. Okt. 2025, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 112 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Seminarbäuerin/Seminarbauer

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

Edelbrandsommelier/-sommelière

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

Urlaub am Bauernhof

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

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

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

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

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

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

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

Klauenpflege Grundlehrgang

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

Schule am Bauernhof

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

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

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

Kräuterpädagogik

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

Reitpädagogische Betreuung

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

10 %
Frühbucher
Bonus

Sichern Sie sich unseren
Frühbucherbonus für Zertifikatslehrgänge!
Bei Anmeldung einen Monat vor
Kursstart erhalten Sie 10 % Rabatt!

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



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



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



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

Herausgeber: Regional LFI Südweststeiermark

Inhalt: Sophie Stangl, MEd **Gestaltung:** Leonie Fragner (LFI Stmk.), Andrea Schlatzer (BK Weststeiermark)

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand Juli 2025

Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich.