

BILDUNGS- UND BERATUNGSANGEBOTE BÄUERLICHE VERMIETUNG 2025/26

ik Landwirtschaftskammer
Steiermark

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**



Ihr Wissen wächst 

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

VORWORT



*Ing. Barbara Aschbacher-Gartner
Obfrau Urlaub am Bauernhof
Steiermark*

Liebe bäuerliche Familien,
Urlaub am Bauernhof ist weit mehr als eine Unterkunft auf dem Land – es ist ein Erlebnis, eine Geschichte, ein Gefühl von Ankommen und Zuhause sein.

Die Landwirtschaft ist im Wandel, der Tourismus ebenso. Gäste wünschen sich authentische Begegnungen, hohe Qualität und Angebote, die nachhaltig und echt sind. Genau hier setzt unser Bildungsprogramm an: Es unterstützt euch dabei, euren Betrieb zukunftsfähig zu gestalten, eure Stärken auszubauen und frische Ideen in die Praxis umzusetzen.

Wir laden euch ein, euer Wissen zu erweitern, Neues auszuprobieren und euren Hof weiterzuentwickeln.



*Mag. Astrid Schoberer-Németh
Referentin für Urlaub am
Bauernhof*

Liebe Vermieterinnen und Vermieter,
Urlaub am Bauernhof lebt von Menschen – von Ihnen, die mit viel Herz, Engagement und Authentizität Ihre Höfe für Gäste öffnen. Damit dieses besondere Angebot auch in Zukunft stark bleibt, braucht es gelebte Gastfreundschaft, aber auch fachliches Know-how, neue Impulse und manchmal den Blick über den Tellerrand. Mit unserem neuen Bildungs- und Beratungsprogramm möchten wir Sie genau dabei unterstützen. Ob Sie gerade erst starten oder schon viele Jahre dabei sind – wir bieten praxisnahe Inhalte, aktuelle Themen und bewährtes Wissen - von rechtlichen Grundlagen bis hin zum Umgang mit KI, Housekeeping, richtige Kalkulation oder den umfangreichen Zertifikatslehrgang. Unsere Mischung aus Online-Formaten und Präsenzveranstaltungen bietet Ihnen maximale Flexibilität, um Bildung und Alltag gut zu verbinden. Für jede und jeden ist etwas dabei.



*LKR Daniela Posch
Vorsitzende LFI
Steiermark*

Liebe Bäuerinnen und Bauern!
Urlaub am Bauernhof – mit frischem Schwung durchstarten!

Sie möchten Ihren Urlaubsbauernhof erfolgreich weiterentwickeln, neu gestalten oder ganz neu starten? Dann sind Sie beim LFI Steiermark, der Bildungseinrichtung der Landwirtschaftskammer, genau richtig! Unser hochwertiger Zertifikatslehrgang und unsere Weiterbildungsseminare vermitteln Ihnen wertvolles Wissen in Unternehmensführung, Marketing und Persönlichkeitsbildung. Sie finden heraus: Was passt zu meinem Hof? Wo kann ich mich verbessern? Wo bekomme ich Unterstützung?

Hier haben Sie die Chance, sich weiterzubilden, neue Ideen aufzugreifen und Ihre kreative Eigenständigkeit zu stärken – mit jeder Menge Freude am Umsetzen. Vermarkten Sie sich neu, entwickeln Sie zusätzliche Angebote für Ihre Gäste und lassen Sie sich in den Kursen von Gleichgesinnten inspirieren!



Zertifikatslehrgang **Urlaub am Bauernhof**

Sie möchten Ihren Urlaubsbauernhof mit neuem Schwung weiterführen oder diesen Betriebszweig auf Ihrem Hof neu aufbauen?

Sie stellen sich den Bedürfnissen und Herausforderungen eines zukunftsorientierten bäuerlichen Tourismusbetriebes und wollen Ihre Gäste mit Freude und Begeisterung auf Ihrem Bauernhof willkommen heißen?

In diesem Zertifikatslehrgang wird in Form von Präsenzunterricht umfassendes Grundlagenwissen zu relevanten Bereichen der Unternehmensführung, des Marketing und der Persönlichkeitsbildung vermittelt. Das umfassende Ausbildungsangebot stärkt Sie in Ihren fachlichen und persönlichen Kompetenzen zur Betriebsführung und unterstützt Sie in Ihrem Alltag am Urlaub am Bauernhof-Betrieb.

Sie beschäftigen sich u.a. mit Kommunikation, Recht und Sicherheit am Bauernhof, Betriebswirtschaft, Preiskalkulation und Wirtschaftlichkeit, sowie Marketing, Angebotsentwicklung, Qualitäts-, Arbeits- und Beschwerdemanagement. Der Erfahrungsaustausch in der Gruppe bereichert nicht nur die Lehrgangsinhalte, sondern stellt einen unschätzbaren Mehrwert in der Gruppe dar.

Die selbstständige Erarbeitung einer Abschlussarbeit beinhaltet Vision, Strategie und Ziele sowie eine umfassende Kalkulation, die gemeinsam mit den "Urlaub am Bauernhof-Beratungskräften" erstellt wird und verpflichtend zum Zertifikatslehrgang als Abschluss vorgelegt, präsentiert und bewertet wird.

Start: 5. November 2025
am Steiermarkhof, Ekkehard-
Hauer-Straße 33, 8052 Graz

Ende: 25. März 2026
Kursdauer: 17 Tage - 136 UE
jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

Kursbeitrag: 854,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (4.270,00 € TN-Beitrag)

Frühbucherbonus -10 % bei
Anmeldung bis 06.10.2025
769,00 € TN-Beitrag gefördert
gem. LE23-27 (3.843,00 €
TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019876



Hinweis: Das Modul "Preiskalkulation und Wirtschaftlichkeit" ist hierfür verpflichtend und muss zusätzlich gebucht werden (Kostenbeitrag für diese LK Beratung € 200,00. Dieser Betrag wird gesondert von der LK in Rechnung gestellt).

Zertifikatslehrgang **Schule am Bauernhof**

Start: 12. Jänner 2026
GH Kirchenwirt, Aigen 8, 8943
Aigen im Ennstal
Ende: 14. April 2026
Kursdauer: 92 UE
Kursbeitrag: 504,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (2.520,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0020041

Zertifikatslehrgang **Green Care** – **Senior:innenbetreuung** **am Hof**

Start: 22. Jänner 2026
Steiermarkhof Graz
Ende: 19. Juni 2026
Kursdauer: 103 UE
Kursbeitrag: 825,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (2.426,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0020017

Zertifikatslehrgang **Seminarbäuerin und** **Seminarbauer**

Start: 4. November 2025
Steiermarkhof Graz
Ende: 18. März 2026
Kursdauer: 154 UE
Kursbeitrag: 869,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (4.345,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019859

TERMINÜBERSICHT 2025

Wir bitten um eine
Anmeldung spätestens
14 Tage vor Kursbeginn

Monat	Kurstitel	Kursformat	Datum Uhrzeit	Veranstaltungsort
November 2025	KI - die Chance für Ihren Urlaubsbauernhof - Teil 1	WEBINAR	04.11. 13:30 – 15:30 Uhr	Online, via Zoom
Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin und Seminarbauer 4. November 2025	Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bäuerlichen Zimmervermietung	WORKSHOP	05.11. 9:00 – 17:00 Uhr	Gasthaus Häuserl im Wald, Mitterberg-Sankt Martin
	Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bäuerlichen Zimmervermietung	WORKSHOP	06.11. 9:00 – 17:00 Uhr	schlafreich Weinhof Reichmann, St. Peter am Ottersbach
Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof 5. November 2025	KI - die Chance für Ihren Urlaubsbauernhof - Teil 2	WEBINAR	10.11. 13:30 - 15:30 Uhr	Online, via Zoom
	Praktischer Frühstückszauber	WORKSHOP	19.11. 9:00 - 13:00 Uhr	Fachschule Gröbming
	Der maßgeschneiderte Preis meines Urlaubsangebotes	WEBINAR	25.11. 9:00 - 12:30 Uhr	Online, via Zoom (LFI Kärnten)
	Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof	WEBINAR	26.11. 13:00 - 16:30 Uhr	Online, via Zoom
	Milch & Handwerk - Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste	WORKSHOP	01.12. 9:00 – 14:00 Uhr	Fachschule Gröbming
Dezember 2025	Praktischer Frühstückszauber	WORKSHOP	03.12. 9:00 – 13:00 Uhr	Fachschule Vorau
	Canva für alle Fälle. Canva Basics für meinen Urlaubsbauernhof	WORKSHOP	03.12. 13:00 – 17:00 Uhr	Fachschule Großlobming
	Bäderhygiene	WEBINAR	04.12. 9:00 – 11:00 Uhr	Online, via Zoom
	Canva für alle Fälle. Canva Basics für meinen Urlaubsbauernhof	WORKSHOP	10.12. 12:30 – 16:30 Uhr	Bundesschul- zentrum (HAK) Liezen

TERMINÜBERSICHT 2026

Wir bitten um eine
Anmeldung spätestens
14 Tage vor Kursbeginn

Monat	Kurstitel	Kursformat	Datum Uhrzeit	Veranstaltungsort
Jänner 2026	Schritt für Schritt ins Gewerbe	WEBINAR	14.01. 9:00 – 12:30 Uhr	Online, via Zoom
Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof 12. Jänner 2026 Zertifikatslehrgang Green Care 22. Jänner 2026	Foodtrends steirisch interpretiert	WORKSHOP	21.01. 9:00 – 14:30 Uhr	Frische Kochschule Feldbach
	Milch & Handwerk - Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste	WORKSHOP	26.01. 9:00 – 14:00 Uhr	BioHOFgenuss Grammelhofer, Aflenz
	Gartengestaltung für Kinder	WEBINAR	27.01. 9:00 - 12:30 Uhr	Online, via Zoom (LFI Salzburg)
Februar 2026	Glutenfreies Backen - süße und salzige Gaumenfreuden	WORKSHOP	24.02. 9:00 – 13:00 Uhr	Fachschule Feistritz
	Glutenfreies Backen - süße und salzige Gaumenfreuden	WORKSHOP	25.02. 9:00 – 13:00 Uhr	Fachschule Neudorf
	Canva für Fortgeschrittene	WEBINAR	25.02. 14:00 – 17:30 Uhr	Online, via Zoom
März 2026	Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen für meine Gäste	WEBINAR	03.03. 9:00 – 11:00 Uhr	Online, via Zoom
	Foodtrends steirisch interpretiert	WORKSHOP	11.03. 9:00 – 14:30 Uhr	ABZ Hafendorf - Standort Oberlorenzen
	Social Media - für den Vermieter:innenalltag	WORKSHOP	24.03. 9:00 - 12:30 Uhr	Rinderzentrum Traboch

Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027

LFI Steiermark
T: 0316/8050-1305, Fax DW 1509
E: zentrale@lfi-steiermark.at
I: www.stmk.lfi.at

Als **förderbarer Personenkreis** für alle Weiterbildungen gelten Bewirtschafter:innen land- und forstwirtschaftlicher Betriebe und andere in der Land- und Forstwirtschaft tätige Personen sowie zukünftige Hofübernehmer:innen, auch wenn diese noch nicht im Betrieb tätig sind. Um in den Genuss der Bildungsförderung zu kommen, ist im Zuge der Anmeldung zu geförderten Kursen die **landwirtschaftliche Betriebsnummer (LFBIS) anzugeben**, damit das LFI Steiermark den geförderten Kurspreis in Rechnung stellen kann.

Änderungen aus organisatorischen Gründen vorbehalten!

BILDUNGSANGEBOTE

Datum: 4. November 2025

Ort: online, via Zoom

Dauer: 13:30 - 15:30 Uhr
(2 UE)

UND

Datum: 10. November 2025

Ort: online, via Zoom

Dauer: 13:30 - 15:30 Uhr
(2 UE)

Trainerin: Manuela Marchner

Kursbeitrag: 81,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (238,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019868

Die Teilnahme an
beiden Kursterminen
ist verpflichtend!

Datum: 5. November 2025

Ort: Gasthaus Häuserl im
Wald, Gersdorf 71, 8962
Mitterberg-Sankt Martin

Dauer: 9:00 - 17:00 Uhr
(8 UE)

ODER

Datum: 6. November 2025

Ort: Weinhof Reichmann
GesbR, Khünegg 54, 8093
Sankt Peter am Ottersbach

Dauer: 9:00 - 17:00 Uhr
(8 UE)

Trainerin: Mag.^a Maria
Radinger

Kursbeitrag: 117,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (344,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019877

WEBINAR

KI - die Chance für Ihren Urlaubsbauernhof

Sie führen einen bäuerlichen Urlaubsbetrieb und möchten effizienter arbeiten, Zeit sparen und Ihre Gäste noch besser erreichen? Dann ist unser Tagesworkshop genau das Richtige für Sie!

Was Sie erwartet:

- Praktische Anwendungen: Lernen, wie Sie mit KI-Tools Texte für Social Media, Produktbeschreibungen oder Förderabrechnungen automatisch erstellen können.
- Spracheingabe: Entdecken, wie Sie Texte einfach per Spracheingabe erstellen können – ideal für unterwegs.
- Bildbearbeitung: Erfahren, wie Sie mit KI Bilder analysieren, bearbeiten und sogar neue Bilder generieren können.
- Daten-Analyse: Nutze Sie Ihre Betriebsdaten effektiv, um wertvolle Erkenntnisse zu gewinnen.
- Suchfunktion: Verstehen, wie sich die Suche durch KI verändert und wie Sie Ihren Betrieb optimal präsentierst.

Wer sollte teilnehmen?

Alle Bäuerinnen und Bauern, die ihren Urlaubsbetrieb zukunftssicher gestalten und die Vorteile der Künstlichen Intelligenz nutzen möchten – ganz ohne technisches Vorwissen.

Ihr Nutzen:

- Effizienzsteigerung: Sparen Sie Zeit bei der Erstellung von Texten und der Bearbeitung von Bildern.
- Qualitätsverbesserung: Optimieren Sie Ihre Inhalte für eine bessere Ansprache Ihrer Gäste.
- Wettbewerbsvorteil: Positionieren Sie Ihren Betrieb modern und innovativ.

WORKSHOP

Erfolgsfaktor Housekeeping - Qualität in der bäuerlichen Zimmervermietung

Das Housekeeping ist eine zentrale, oft unsichtbare Aufgabe in Beherbergungsbetrieben und entscheidend für Gästezufriedenheit und wirtschaftlichen Erfolg. Steigende Hygieneanforderungen bei kurzen Aufenthalten erhöhen den Druck auf das Personal. Gefordert sind saubere Ergebnisse, die auch unsichtbare Hygienestandards erfüllen. Dafür braucht es geschulte Mitarbeitende, effiziente Abläufe und passende Materialien. Nur so lassen sich Qualität sichern und Kosten kontrollieren – entscheidend, um den Erwartungen der Gäste gerecht zu werden und im Wettbewerb zu bestehen.

Schulungs- und Beratungsinhalte:

- Zeitgemäße Reinigungs- und Hygienesysteme
- HACCP-Farbleitsystem
- Professionelle Wäschepflege
- Einsatz von Desinfektionsmitteln
- Einsatz von professionellem Arbeitsmaterial
- Analyse und Optimierung von Routine-Arbeitsabläufen
- Arbeitsprozesse sichtbar machen
- Zeitmanagement
- Ökologie & Nachhaltigkeit & Chemie-Reduktion

WORKSHOP

Praktischer Frühstückszauber für Urlaubsbauernhöfe

Lernen Sie in diesem praktischen Workshop viele neue Frühstücksgerichte und Pausensnacks für Ihre Gäste kennen. Dabei wird großer Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel und die praktische Umsetzung gelegt. Als aktive Seminarbäuerin und gelernte Köchin verfügt die Referentin über einen reichen Erfahrungsschatz. Gemeinsam mit den Kursteilnehmer:innen werden Rezeptideen ausprobiert, ein ansprechendes Buffet aufgebaut und am Ende steht dem gemeinsamen Genießen und Verkosten nichts mehr im Wege!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nach dieser Fortbildung mit interessanten, etwas "anderen" Frühstücksgerichten und schenken Sie Ihren Gästen Aufmerksamkeit, indem Sie auf neue Ernährungstrends eingehen und auf Wunsch auch einmal Pausensnacks und kleine "Gerichte im Glas" anbieten. Auch das eine oder andere nette "Give-away" darf nicht fehlen!

WEBINAR

Rechtliches rund um Urlaub am Bauernhof

Ausloten von Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

Sie beschäftigen sich in diesem Webinar mit den wichtigsten rechtlichen Fragen zur Gästebeherbergung am Bauernhof. Dieses Weiterbildungsangebot unterstützt Sie dabei, den rechtlichen Rahmen als Urlaub am Bauernhof-Anbieter:in abzustecken und vermittelt Ihnen Wissen zu den wichtigsten rechtlichen Fragen hinsichtlich Gästebeherbergung am Bauernhof. Die beiden Vortragenden sind Rechtsexperten der Landwirtschaftskammer und sie werden die Themenbereiche Steuer- und Gewerberecht, Haftung, Versicherung, richtige Rechnungslegung, Registrierkasse, Aufzeichnungspflicht, Datenschutz, baurechtliche Fragen und Barrierefreiheit in kompakter Form vermitteln und sofern zeitlich möglich, auch gerne Ihre offenen Fragen beantworten.

WORKSHOP

Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste

Ein Urlaubsbauernhof bietet nicht nur die Möglichkeit, in idyllischer Landschaft zu entspannen, sondern auch handwerklich hergestellte kulinarische Spezialitäten zu genießen.

In dem Workshop erhalten Sie das Know-how, wie man einfache Milchprodukte selbst herstellen kann. Neben wertvollen Tipps zur Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Schritt für Schritt Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche sowie geniale Ideen, wohlschmeckende und gesunde Milchprodukte für den Frühstückstisch und die Jause vorzubereiten.

Wer Milch vom eigenen Hof in selbstgemachte Milchspezialitäten, wie Frischkäse, Topfen, Joghurt veredeln möchte, findet in diesem Workshop bestimmt das richtige Rezept. Denn: hausgemacht schmeckt`s einfach besser!

Datum: 19. November 2025
Ort: Fachschule Gröbming
Dauer: 9:00 - 13:00 Uhr (5 UE)

ODER

Datum: 3. Dezember 2025
Ort: Fachschule Voralpe
Dauer: 9:30 - 13:00 Uhr (5 UE)

Trainerin: Petra Wippel
Kursbeitrag: 73,00 € TN-Beitrag
gefördert gem. LE23-27 (215,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019863

Datum: 26. November 2025
Ort: online, via Zoom
Dauer: 13:00 - 16:30 Uhr
(4 UE)

Trainer:innen:
Mag.^a Doris Noggler
Ing. Mag. Simon Gerhardtner
Kursbeitrag: 35,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-27
(103,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019869

Datum: 1. Dezember 2025
Ort: LFS Gröbming
Dauer: 9:00 - 14:00 Uhr
(5,5 UE)

ODER

Datum: 26. Jänner 2026
Ort: BioHOFgenuss
Grammelhofer, Döllach 16, 8624
Aflenz
Dauer: 9:00 - 14:00 Uhr
(5,5 UE)
Trainerin: Christina
Grammelhofer
Kursbeitrag: 71,00 € TN-Beitrag
gefördert gem. LE23-27 (209,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019874

Datum: 3. Dezember 2025
Ort: FS Großlobming
Dauer: 13:00 - 17:00 Uhr (4UE)

ODER

Datum: 10. Dezember 2025
Ort: HAK Liezen, Dr.-Karl-
Renner-Ring 40, 8940 Liezen
Dauer: 12:30 - 16:30 Uhr (4UE)

Trainerin:

Mag.^a Evelyn Michaela
Leissenberger

Kursbeitrag: 64,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-27
(188,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019865

Datum: 4. Dezember 2025
Ort: online, via Zoom
Dauer: 9:00 - 11:00 Uhr (2 UE)

Trainer: Dr. Wolfgang Stock
Kursbeitrag: 36,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-27
(106,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019870

Datum: 14. Jänner 2026
Ort: online, via Zoom
Dauer: 9:00- 12:30 Uhr (4 UE)

Trainerinnen:

Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll
Andrea Schmidhofer

Kursbeitrag: 37,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-27
(109,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019872

WORKSHOP

Canva für alle Fälle - Basics

Workshop zur Gestaltung von einfachen Layouts für Werbemittel, Karten und Beiträgen für Social Media Postings mit CANVA. In diesem Workshop lernen Sie die Online-Design-Plattform "Canva" in der Browser-Oberfläche sowie am Smartphone kennen.

Dabei gehen Sie gemeinsam mit der Trainerin folgenden Fragen nach:

- Wie ist Canva aufgebaut?
- Wo und wie finde ich welche Vorlagen?
- Wie kann ich eigene Bilder und Ideen einbauen?
- Worauf sollte ich achten, wenn ich meine eigenen Designs bastle?

Ziel dieses praktischen Kreativ-Workshops ist es, dass die Teilnehmer:innen auf der Browser-Oberfläche sowie am Smartphone

- mit Hilfe der Vorlagen eigene Beiträge für Social-Media-Postings erstellen, teilen bzw. verschicken
- Vorlagen adaptieren und auf die eigenen Bedürfnisse anpassen
- einfache Vorlagen selbst erstellen
- einfache Grafikprodukte wie Weihnachts-/Grußkarten, Gästemappen und Ähnliches attraktiv und einfach gestalten.

WEBINAR

Bäderhygiene

Dieses Webinar gibt Ihnen einen rechtlichen Überblick, was Sie zu beachten haben, wenn Sie Ihren Gästen am Urlaubsbauernhof den Genuss von Schwimmteich, Pool, Sauna etc. bieten.

Dabei wird vom Vortragenden und Rechtsexperten für Freizeitrecht, Dr. Wolfgang Stock, umfassend auf die rechtlichen Vorgaben für unterschiedliche Wasseranlagen und auf Haftungsfragen eingegangen. Folgende Inhalte und Fragen werden im Webinar genauer erörtert:

- Bäderhygienegesetz und dazugehörige Verordnungen?
- Ausnahmen – Präzedenzfälle, wie wird was gehandhabt?
- Badeordnung notwendig?
- Wofür haftet ein Betrieb?
- Was ist bei Wasseranlagen wie Schwimmteichen, Pools, Hotpots... rechtlich wichtig?
- Wie sieht es mit dem Betrieb von Saunen, Dampfkabinen, Infrarotkabinen für Gäste aus? Was ist für die Betreiber:innen zu beachten?
- Was ist Badegastverantwortung (= Eigenverantwortung) und was fällt in die Verantwortung der Badbetreiber:innen?
- Haftungspräventionsmaßnahmen (Gefahrenprognose, Warnpflichten, Mängelkompensation und Mängelbeseitigung, Haftpflichtversicherung)

WEBINAR

Schritt für Schritt ins Gewerbe für Urlaub am Bauernhof 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?
- Wie geh´ ich´s an? Einstieg ins Gewerbe - von der Gewerbebeantragung bis zum ersten Gast!
- Steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Konsequenzen im Gewerbe, insbesondere im Zusammenhang mit der Landwirtschaft.
- Erfahrungsbericht aus der Praxis einer Betriebsführerin, die den Schritt in die gewerbliche Gästebeherbergung gegangen ist.

Workshop

Foodtrends steirisch interpretiert für UaB-Betriebe

Foodtrends wie Nachhaltigkeit, pflanzliche Eiweißquellen, Pseudogetreide, regionale Produkte und kulinarische Kreativität haben auch 2026 noch große Bedeutung.

- Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln wird immer wichtiger. Hier liegt der Fokus auf Reduzierung von Lebensmittelabfällen.
- Regionale Produkte nehmen einen immer größeren Stellenwert bei den Gästen ein.
- Pflanzliche Eiweißquellen wie Bohnen und Linsen werden weiterhin in unterschiedlichsten Formen auf unseren Tellern zu sehen sein.
- Pseudegetreide hält Einzug und begeistert in unterschiedlichen Facetten.
- Eier werden entstigmatisiert.
- Außerdem traut man sich 2026 auch an innovative Geschmackskombinationen ran und entdeckt traditionelle Zutaten wie Honig und Chili neu.

Gemeinsam entdecken wir die Foodtrends 2026. Wir beleuchten diese aus ernährungsphysiologischer Sicht und erarbeiten Möglichkeiten, wie man im Alltag eines Urlaubsbauernhofes darauf eingehen kann. Die Theorieinhalte werden im anschließenden Kochworkshop köstlich und beispielhaft umgesetzt!



Workshop

Glutenfreies Backen für meine Gäste

Süße und salzige Gaumenfreuden

Betroffene mit Zöliakie bzw. Glutenunverträglichkeit oder -sensitivität haben es im Urlaub oft recht schwer, die entsprechenden Gebäcke für das Frühstück zu bekommen. Mit einem Angebot von selbstgebackenem, glutenfreiem Gebäck, können Sie Ihre Gäste positiv überraschen und begeistern. Bei diesem Workshop lernen Sie, genussvolle Brote, Kleingebäcke, süße Germgebäcke und Kuchen so zu backen, dass dies auch in kleinen Mengen zur Abgabe gut durchführbar ist. Sie erhalten viele Zubereitungstipps für ein gutes Gelingen ebenso wie die notwendige Küchenpraxis in der Umsetzung. Die Vielfalt der Gebäckmöglichkeiten wird Sie überraschen und erfreuen.

*Bildung ist der Schlüssel –
bereit, gemeinsam durchzustarten?*



Datum: 21. Jänner 2026

Ort: Frische KochSchule
Südoststeiermark, Franz-Josef-
Straße 4, 8330 Feldbach

Dauer: 9:00 - 14:30 Uhr (6 UE)

ODER

Datum: 11. März 2026

Ort: Fachschule Oberlorenzen,
Poststrasse 10, 8642 Sankt
Lorenzen im Mürztal

Dauer: 9:00 - 14:30 Uhr (6 UE)

Trainerinnen:

Petra Wippel

Sarah Hödl, Bsc

Kursbeitrag: 87,00 € TN-

Beitrag gefördert gem. LE23-27
(256,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019873

Datum: 24. Februar 2026

Ort: Fachschule Feistritz,
Feistritz 1, 8843 St. Peter am
Kammersberg

Dauer: 9:00 - 13:00 Uhr (4,5
UE)

ODER

Datum: 25. Februar 2026

Ort: FS Neudorf, Neudorf 17,
8410 Sankt Georgen an der
Stiefing

Dauer: 9:00 - 13:00 Uhr (4,5
UE)

Trainerin:

Dipl.-Päd. Ing.ⁱⁿ Eva Maria
Lipp

Kursbeitrag: 70,00 € TN-

Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (206,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019882

Datum: 25. Februar 2026

Ort: online, via Zoom

Dauer: 14:00 - 17:30 Uhr
(4 UE)

Trainer: Prof. Kai Hebein,
BEd

Kursbeitrag: 44,00 € TN-
Beitrag gefördert gem. LE23-
27 (129,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0019867

WEBINAR

Canva für Fortgeschrittene

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

- Canva gezielt für den Schriftverkehr und Kundenkontakt nutzen (z.B. Grüße, Serienbriefe, Postings, ...)
- Gestaltung professioneller Werbemittel (Flyer, Postkarten, Gutscheine, Social Media Posts)
- Arbeit mit Markenunterlagen (z.B. Vorlagen für die Hofmarke, Logo-Integration, Farbwelten)
- Exportformate, Druckoptionen, datenschutzrelevante Hinweise bei der Nutzung, Urheberrecht (grundsätzlich jedoch Voraussetzung, alternativ kann hier eine eigene Veranstaltung auch mehr Sicherheit bringen)

Die Teilnehmer:innen sollten ein Gerät zur Verfügung haben, auf dem sowohl Canva als auch das Videokonferenz-Tool parallel geöffnet werden können (z.B. auf einem Gerät, über zwei Monitore oder auch ein Zweitgerät). Eine aktive Teilnahme ist ausdrücklich erwünscht, da auch praktische Übungen vorgesehen sind.

Datum: 3. März 2026

Ort: online, via Zoom

Dauer: 9:00 - 11:00 Uhr
(2 UE)

Trainer: Dr. Michael Schalli

Kursbeitrag: 36,00 € TN-
Beitrag gefördert gem.
LE23-27 (106,00 € TN-
Beitrag)



Kursnummer: 6-0019871

WEBINAR

Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen für meine Gäste!

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

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

WORKSHOP

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

Bei diesem Praxisworkshop erfahren Sie viel 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.

Einführung in die Grundlagen und Funktionen der Plattformen:

- Erstellung eines ansprechenden Unternehmensprofils.
- Einführung in Insights & Analyse für bessere Performance.
- Rechtliche Basisinformationen für die Profile.
- Einführung in TikTok: Wie funktioniert der Algorithmus?
- Reiseplanung mit TikTok für alle Altersgruppen.
- Überblick über Urheberrecht und die Verwendung von Musik.

Content – Inhalt für Social Media Kanäle:

- Wie erstelle ich Inhalte, worauf muss ich achten?
- Wie setze ich Storytelling strategisch richtig ein?
- Wie nutze ich Bewegtbild (Videos) auf meinen Kanälen?
- Vorstellung und Nutzung relevanter Apps zur Videoerstellung.
- Erarbeiten und Festhalten von Inhalten, inklusive Content Planung.
- Strategische Nutzung und Ideensammlung für unterschiedliche Content Formate

Datum: 24. März 2026

Ort: Rind Steiermark eG,
Industriepark West 7,
8772 Traboch

Dauer: 9:00 - 12:30 Uhr
(4 UE)

Trainerin: Edda Meraner

Kursbeitrag: 76,00 € TN-
Beitrag gefördert gem.
LE23-27 (224,00 € TN-
Beitrag)



Kursnummer: 6-0019880

BUNDESLÄNDERÜBERGREIFENDE WEBINARE

WEBINAR

Der maßgeschneiderte Preis meines Urlaubsangebotes

Als Unternehmer der bäuerlichen Vermietung setzen Sie sich mit den wesentlichen Kennzahlen der bäuerlichen Vermietung auseinander. Sie erhalten ein Werkzeug, um sich folgende Fragen zu beantworten:

- Was kostet ein Tag auf meinem Urlaubsbauernhof?
- Wie setzt sich der Preis zusammen?
- Wie viel kostet ein bäuerliches Frühstück oder die Halbpension? Welchen Aufwand hat mein Hofangebot für den Gast?
- Welches Betriebsergebnis erziele ich mit der bäuerlichen Vermietung und wie errechne ich den Kostendeckungspunkt?

WEBINAR

Gartengestaltung für Kinder

Wie schaut ein kindergerechter Garten aus?

Ein Garten zum Spielen, Toben, Abenteuer erleben, aber auch mal zum Ausrasten an schattigen Plätzchen und Beeren naschen. Ein kindergerechter Garten auf Ihrem Betrieb sorgt für sorgenlose Eltern und glückliche Kinder!

Die Garten- und Landschaftsplanerin Susanne Prammer zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Garten kindgerecht planen und umsetzen können. Sie können zum Online-Seminar bereits diverse Infos über Ihre verfügbare Fläche mitbringen (Lage, Bewuchs) und gehen mit konkreten Ideen nach Hause, die Sie nur noch umsetzen müssen.

Inhalt:

- Was sind die Bedürfnisse der Kinder? Welche Spielmöglichkeiten bzw. Spielgeräte ergeben sich daraus?
- Wie sieht der ideale kinderfreundliche Garten bzw. Spielplatz aus? Wie plane ich ihn?
- Welche Pflanzen eignen sich für den Garten? (Schattenbäume, Giftpflanzen, Beeren- und Naschgarten, essbare Blumen und Blüten,...)
- Plan für den Bau eines Weidenhauses bzw. Strauchhauses



Datum: 25. November 2025

Ort: online, via Zoom

Dauer: 9:00 - 12:30 Uhr (3 UE)

Trainerinnen:

Ing.ⁱⁿ Monika Huber

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer

Veranstalter: LFI Kärnten

Kursbeitrag: 40,00 € TN-Beitrag



Kursnummer: 2-0027526

Datum: 27. Jänner 2026

Ort: online, via Zoom

Dauer: 9:00 - 12:30 Uhr (4,2 UE)

Trainerin:

Susanne Prammer

Veranstalter: LFI Salzburg

Kursbeitrag: 48,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 (132,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 5-0013079



Bäuerliches Sorgentelefon

Montag bis Freitag von 8:30 Uhr bis 12:30 Uhr
(ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Telefonische Hilfe zum Ortstarif:

0810/ 676 810

Lebensqualität
Bauernhof



Mag.^a Astrid Schoberer- Németh

ist zuständige Referentin in der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Der Fachbereich Urlaub am Bauernhof ist in der Abteilung Betriebswirtschaft – Referat Betriebswirtschaft, Markt und Innovation - zu finden.



Sprechtage:

Steiermarkweit: je nach Terminvereinbarung

Referentin und
Geschäftsführerin
Urlaub am Bauernhof
Mag.^a Astrid Schoberer-Németh
Hamerlinggasse 3 | 8010 Graz
T: 0316/8050-1414
E: astrid.schoberer@lk-stmk.at

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer

ist in der Bezirkskammer Liezen ansässig und betreut von dort die obersteirischen Bezirke Bruck-Mürzzuschlag, Leoben, Liezen, Murau und Murtal.



Sprechtage:

Bruck-Mürzzuschlag /Leoben: jeden ersten Dienstag im Monat
Liezen: jeden Montag
Murau: jeden zweiten Donnerstag und jeden vierten Donnerstag im Monat
Murtal: jeden dritten Dienstag im Monat

OBERSTEIERMARK
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria
Habertheuer
T: 03612/22531-5133
M: 0664/602596-5133
E: maria.habertheuer@lk-stmk.at

Ines Pomberger, BSc.

betreut von Weiz aus den gesamten südlichen Raum der Steiermark und ist somit für die Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg und Weiz zuständig.



Sprechtage:

Hartberg-Fürstenfeld: je nach Terminvereinbarung
Leibnitz: je nach Terminvereinbarung
Südoststeiermark: je nach Terminvereinbarung
Weiz: jeden Dienstag
Weststeiermark: je nach Terminvereinbarung

SÜD-, OST- und
WESTSTEIERMARK
Ines Pomberger, BSc.
T: 03172/2684-5615
M: 0664/602596-5615
E: ines.pomberger@lk-stmk.at

Die Sprechstage finden ausschließlich mit Terminen statt!



Unser Angebot:

- Allgemeine Informationen zur Erwerbskombination Bäuerliche Vermietung & Urlaub am Bauernhof
- Erstinformationen zu Themen der bäuerlichen Vermietung (allgemeine rechtliche Rahmenbedingungen, Vermarktungsmöglichkeiten, Qualitätskriterien, Fördermöglichkeiten, etc.)

Grundberatung

Die Beratung telefonisch, per Mail, vor Ort oder im Büro der Bezirkskammer **ist kostenlos.**

- **Sie überlegen den Einstieg in den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof oder stehen vor der Neuübernahme dessen?**
- **Sie haben Fragen zu betrieblichen und rechtlichen Rahmenbedingungen bei der Umsetzung von Urlaub am Bauernhof?**

Unser Angebot:

- Umfassende Grundinformationen für den Einstieg oder die Übernahme einer bäuerlichen Vermietung:
 - Überblick über persönliche, betriebliche und rechtliche Voraussetzungen geben
 - Aufzeigen von Chancen, Trends und Entwicklungen im Bereich der bäuerlichen Vermietung
 - Überblick über die Förderungsmöglichkeiten verschaffen
 - Informieren über die Qualitätskategorisierung und den Landesverband UaB
 - Aufzeigen weiterer Beratungs- und Bildungsangebote

Einstiegsberatung

Die Beratung findet im Büro der Bezirkskammer oder direkt bei Ihnen am Hof vor Ort statt.

Die ersten beiden Stunden werden **pauschal mit € 50,-** verrechnet.

Jede weitere angefangene Stunde wird nach Ik-plus-Tarif (derzeit € 50,-) verrechnet. (Verrechnung im 1/4-Stunden-Takt). Die Anfahrtszeit wird nicht in Rechnung gestellt.

Unser Angebot:

- Erheben des Qualitätsstandards lt. Kriterienkatalog Urlaub am Bauernhof
- Grafische Gestaltung und Textierung der Gästeinformationsmappe
- Optimieren des Webauftritts inkl. Textierung
- Optimieren des Schriftverkehrs mit dem Gast
- Berechnung der Wirtschaftlichkeit der Vermietung sowie konkrete Preiskalkulation

Frei wählbare Module:

- Check der Qualitätskriterien anhand des digitalen Kriterienkatalogs von Urlaub am Bauernhof
- Check der Gästeinformationsmappe
- Check der Homepage, deren Texte und Darstellung
- Check des Schriftverkehrs (von Angebot bis Rechnung)
- Check der Preisgestaltung und Wirtschaftlichkeit (Preiskalkulation anhand betrieblicher Daten)

Betriebs-Check

Der Betriebs-Check wird vor Ort am Hof oder im Büro der Bezirkskammer durchgeführt – je nach ausgewählten Modulen.

Das Beratungsprodukt wird nach Ik-plus-Tarif **(derzeit € 50,- pro Stunde)** verrechnet – Verrechnung im 1/4 Stunden-Takt.

Am Ende der Seite "Urlaub am Bauernhof - Informationen zur bäuerlichen Vermietung" stehen Ihnen in der Download-Box laufend aktualisierte Unterlagen mit Tipps zur Vermietung kostenlos zur Verfügung – auf allen steirischen Bezirkskammer-Homepages.





Rechtliche Themen in der bäuerlichen Vermietung sind vielfältig und oft komplex – von Steuer- und Gewerberecht bis hin zu Meldepflichten und Haftungsfragen. Umso wichtiger ist es, rechtzeitig Klarheit zu schaffen. Es stehen kompetente Ansprechpersonen zur Verfügung, die bei individuellen Fragen unterstützen und helfen, rechtliche Vorgaben sicher umzusetzen. Die Grundberatung ist kostenlos.

Für Spezialberatungsprodukte werden Kostenbeiträge pro Stunde oder Pauschalpreise verrechnet. Werden spezielle Schriftstücke ausgestellt, sind diese ebenso kostenpflichtig.

Kontakt Baurecht

Referatsleiter:
Ing. Mag. Simon Gerhardtter
T: 0316/8050-1243
E: simon.gerhardtter@lk-stmk.at

Kontakt Steuerrecht

Referatsleiter:
Mag. Walter Zapfl
T: 0316/8050-1258
E: walter.zapfl@lk-stmk.at
Mag.^a Doris Noggler
T: 0316/8050-1254
E: doris.noggler@lk-stmk.at

Kontakt Sozialrecht

Mag. Michael Ahorner
T: 0316/8050-1255
E: michael.ahorner@lk-stmk.at

Mag.^a Silvia Lichtenschopf-
Fischer
T: 0316/8050-1248
E: silvia.lichtenschopf-fischer@lk-stmk.at

Kontakt Gewerberecht

Mag.^a Renate Schmoll
T: 0316/8050-1250
E: renate.schmoll@lk-stmk.at

Kontakt Allgemeinrecht

Mag.^a Lydia Kreiner
T: 0316/8050-1405
E: lydia.kreiner@lk-stmk.at

Mag. Thomas Lang
T: 0316/8050-1404
E: thomas.lang@lk-stmk.at

Mag.^a Maria Pucher
T: 0316/8050-1362
E: maria.pucher@lk-stmk.at

Mag.^a Christina Tremmel
T: 03572/82142-4714
E: christina.tremmel@lk-stmk.at

Sprechtage Bezirkskammern

Die Termine entnehmen Sie bitte den Landwirtschaftlichen Mitteilungen. Ihre Anmeldung richten Sie bitte bis spätestens eine Woche vor dem Termin an die Landwirtschaftskammer Steiermark unter 0316/8050-1247.

Kontakt Bauberatung

Referatsleiter:
Bmstr. Dipl. Ing. Thomas Pfeiffer
T: 0316/8050-1415
M: 0664/602596-1415
E: thomas.pfeiffer@lk-stmk.at

Referentin:
Dipl. Ing.ⁱⁿ Dagmar Kreutzer
T: 0316/8050-1389
M: 0664/602596-1389
E: dagmar.kreutzer@lk-stmk.at

Bauberatung

- Bauberatung für landwirtschaftliche Bauten inkl. Urlaub am Bauernhof, Direktvermarktung, Wein- und Obstbau, Wohnhäuser, etc.
- Bestandserhebung und Bauaufnahme vor Ort
- Unterstützung zur Erlangung der Benützungsbewilligung von Bestandsgebäuden
- Erarbeitung von Skizzen und baurelevanter Grundlagen
- Erstellung von Vorentwürfen und Entwürfen samt 3D Ansichten bzw. 3D Animationen
- Erstellung von Einreichplänen samt Einreichunterlagen
- Unterstützung zur Erlangung der Baugenehmigung

BERATUNGSANGEBOT

DIVERSIFIZIERUNG HIN ZU NICHTLANDWIRTSCHAFTLICHEN TÄTIGKEITEN



Durch die Förderung Diversifizierung (73-08-BML Investitionen in Diversifizierungsaktivitäten) sollen landwirtschaftliche Betriebe hinsichtlich **außerlandwirtschaftlichem Zusatzeinkommen** gestärkt werden. Gefördert werden bauliche und technische Investitionen bei Neu-, Zu- und Umbauten einschließlich der dafür notwendigen Einrichtung und Ausstattung.

Fördervoraussetzungen:

- Landwirtschaftliche Nutzfläche mind. 3 ha **oder** eigener Einheitswert **oder** Zuschlag zum landwirtschaftlichen Einheitswert
- Bezug zum landwirtschaftlichen Betrieb durch Heranziehung landwirtschaftlicher Produktionsfaktoren oder Betriebsmittel oder durch den Hofverbund
- Maximal 22 fixe Betten pro Betrieb (1 Campingstellplatz = 2 Betten)
- Investitionen in die Gästebeherbergung, -betreuung und Gästeabwicklung dürfen innerhalb der **Behaltefrist (5 Jahre)** nicht privat genutzt oder dauervermietet werden
- Gefördert werden Projekte, die nicht der Gewerbeordnung unterliegen oder die erst durch die Investition das Ausmaß der Gewerbeordnung erreichen (Be- und Verarbeitung, Vermarktung und Absatzmöglichkeiten und Projekte des landwirtschaftlichen Tourismus).

ACHTUNG: Es darf keine Investition vor Antragstellung begonnen oder umgesetzt werden!

Fördergegenstand:

Landwirtschaftlicher Tourismus und Aktivitäten der Freizeitwirtschaft sowie Bewirtung zu **25%**

Untergrenze anrechenbarer Kosten: 15.000 € Netto je Projekt

Obergrenze anrechenbare Kosten: 400.000 € Netto je Betrieb für die gesamte Förderperiode

Weitere Informationen & Terminvereinbarung bei Ihrer/m zuständigen Förderberater:in der Bezirkskammer:



BERATUNGSANGEBOT GREEN CARE



Green Care – Wo Menschen aufblühen

Soziale Landwirtschaft als zusätzliches Standbein

Green Care steht allgemein für Aktivitäten und Interaktionen zwischen Mensch, Tier und Natur. Je nach Zielgruppe verfolgen sie gesundheitsfördernde, pädagogische oder soziale Ziele. Dabei wird die besondere „Ressource“ Bauernhof für jene Menschen geöffnet, die vom Umgang mit Tieren, von Aktivitäten in Garten und Wald oder einfach von der Ruhe in ländlicher Umgebung profitieren. Damit sprechen Green Care-Angebote Menschen in sehr unterschiedlichen Lebensaltern und Lebenslagen an, richten sich aber besonders an Kinder, ältere Menschen, Menschen mit Behinderung sowie gesundheitsinteressierte Personen.

Kontakt

Mag.^a Senta Bleikolm-Kargl, MA
Referentin Green Care
T: 0316 8050 1294
E: senta.bleikolm@lk-stmk.at



www.greencare-oe.at

Die Landwirtschaftskammer Steiermark gemeinsam mit Green Care Österreich bietet umfassende Informationen zu Green Care und den Diversifizierungsmöglichkeiten im Bereich der sozialen Landwirtschaft. Angeboten werden auch weiterführende Spezialberatungen, die Unterstützung bei der Erarbeitung konkreter Entwicklungsideen für den land- und forstwirtschaftlichen Betrieb bis hin zur Umsetzungsplanung eines Green Care Projektes.



Urlaub am Bauernhof Anbieter:innen, die ihren Gästen eine Verpflegung anbieten und zusagen mit Lebensmitteln hantieren, müssen regelmäßig eine Lebensmittelhygiene- und einmalig eine Allergenschulung absolvieren.

Lebensmittelhygieneschulung: In regelmäßigen Abständen (alle 3 - 4 Jahre), sofern sie von der Lebensmittelaufsicht nicht anders verordnet wird. Personalschulung betriebsintern: Jede:r Mitarbeiter:in ist mindestens einmal pro Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen (Leitlinie Personalschulung).

Allergenschulung: Von jeder Person, die mündlich über Allergene Auskunft gibt, einmalig zu absolvieren. Bei ausschließlich(er) schriftlicher Information der Allergene ist keine Schulung verpflichtend, jedoch empfehlenswert. Eine Hintergrund-Dokumentation ist in beiden Fällen erforderlich!

8 Termine - Steiermarkweit

Dauer je 9:00 - 13:00 Uhr (4 UE)

Trainer:innen: Fachberatung
Direktvermarktung

Kursbeitrag: 39,00 € TN-

Beitrag gefördert gem. LE23-27
(115,00 € TN-Beitrag)



Kursnummer: 6-0020088

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € pro
Person

Ort: Lernplattform
(<https://e.lfi.at>)



Kursnummer: 6-0019457

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € pro
Person

Ort: Lernplattform
(<https://e.lfi.at>)



Kursnummer: 6-0019448

Seminar Hygieneschulung für bäuerliche

Lebensmittelunternehmer:innen

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. Praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen werden zur Verfügung gestellt. Die Inhalte der Schulung sind: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Grundlagen der Mikrobiologie, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring, Personal-, Prozess- und Betriebshygiene sowie gute Hygienepraxis, Dokumentationspflicht, Eigenkontrolle und Erfahrungsaustausch.

WEBINAR Lebensmittelhygieneschulung

Hygieneschulung von zu Hause absolvieren. Unkompliziert und jederzeit kann im Internet die Hygieneschulung durchgeführt werden - eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Direktvermarktende und Buschenschänker:innen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

WEBINAR Allergeneinformation

Lebensmittelunternehmer:innen müssen über allergene Zutaten in Speisen oder Getränken informieren, die sie an Endverbrauchende abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen. Die Schulung kann bei verschiedenen Organisationen bzw. auch online durchgeführt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen.

Der vorliegende Onlinekurs umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformations-Verordnung BGBl. II und nach Absolvierung eines Tests über die Inhalte kann ein Schulungsnachweis ausgedruckt werden. Wichtig ist, dass die Umsetzung im Betrieb und die Information der Kunden entsprechend erfolgt.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer/m
zuständigen Direktvermarktungsberater:in in Ihrem Bezirk:



1. Internet

- Vermarktung im Online-Bereich auf
 - www.urlaubambauernhof.at/steiermark
 - www.urlaubaufderalm.com und
 - www.urlaubamwinzerhof.at
- Eigene Website für jeden Betrieb: zeitgemäßes Webdesign, attraktive Bildgröße, Texte, individuelle Hofbesonderheiten, Videos, Belegungskalender, Preisrechner, Selbstwartung
- Schnittstellen zu großen Buchungsplattformen wie z.B. Feratel, booking.com, Airbnb, hrsholidays: Preise & Verfügbarkeiten 1x warten und die Daten werden übertragen = Zeitersparnis und keine Doppelbuchungen!
- Online-Buchbarkeit für direkte Buchungen auf der UaB-Hofseite
- Provisionsfreie Buchungsmaske für die private Website
- Anfragepool (Anfrageassistent4You) - Zugriff auf Gästeanfragen und einfache Angebotslegung und Buchungsbestätigung
- Gästebewertungen: Eigener Gästebewertungsbogen für UaB-Vermieter und Trust You-Bewertung direkt auf der UaB-Hofseite
- Vermieterapp: Unkomplizierte Wartung der Daten für die Hofseite und Anfragebeantwortung am Smartphone

2. Marke und Marketing

- Nutzung der geschützten Marke Urlaub am Bauernhof
- Starke Bewerbung durch Landes- und Bundesverband (Online Werbung, Inserate, Messen, Social Media, Kooperationen mit Steiermark Tourismus und Österreich Werbung, Pressearbeit und Imagebildung, Wirtschaftskooperationen)
- Gezieltes Marketing für die länderübergreifenden Themenangebote Almhütten und Winzerhöfe

3. Qualitätsauszeichnung und Spezialisierung

- Laufende Qualitätsüberprüfung (alle 5 Jahre)
- Qualitätsauszeichnung mit 2, 3, 4 oder 5 Blumen (gilt für die Angebote Urlaub am Bauernhof, Landhof, Winzerhof) inkl. Hoftafel und Urkunde
- Qualitätsüberprüfung der Almhütten
- Möglichkeit der Spezialisierung auf relevante Themenangebote (Kinderbauernhöfe, Vitalhöfe, Reiterhöfe, Biohöfe, barrierefreie Höfe)

4. Serviceleistungen und Betreuung

- Unterstützung und Betreuung bei allen Fragen im Zusammenhang mit der bäuerlichen Vermietung
- Mitgliederzeitschrift „Hofpost“ 4x jährl.; regelmäßige Newsletter
- Regelmäßiger Erfahrungsaustausch und Jahreshauptversammlung
- Fortbildung, Seminare, Exkursionen
- Effiziente Vertretung der Interessen der bäuerlichen Vermieter in der Öffentlichkeit, in der Politik, im Agrarbereich und im Tourismus
- UaB-Shop: unkomplizierte Onlinebestellung von UaB-Werbeartikeln

Urlaub am Bauernhof zählt zu den stärksten Marken im Alpenraum. Seit über 50 Jahren punktet der Landesverband Urlaub am Bauernhof mit Engagement, Know How und Erfahrung. Unser Bestreben ist es, unsere Mitglieder in allen Belangen der Vermietung bestmöglich zu unterstützen. Effiziente Marketing- und Vertriebsmaßnahmen tragen wesentlich zum Erfolg der bäuerlichen Vermieter bei.

Werden auch Sie Teil der starken Marke Urlaub am Bauernhof!

Mag.^a Astrid Schoberer-Németh
GF Urlaub am Bauernhof
Steiermark

Kosten Neueinsteiger: einmaliger Beitrag

€ 250,- (bis 25 Betten) bzw.

€ 490,- (ab 26 Betten)

inkl. Gutschein in Wert von €

100,- für eine

Beratungsleistung der LK,

kein Mitgliedsbeitrag im 1.

Kalenderjahr der

Mitgliedschaft.

jährlicher Mitgliedsbeitrag:

€ 50,11 pro Bett und Jahr bis

25 Betten, jedes weitere

Bett € 34,16 (jährliche

Indexierung)

Kontakt und Information:

Urlaub am Bauernhof
Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

T: 0316/8050-1291

E: uab@lk-stmk.at

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
ATB - Land- und Forstwirtschaft

 Kofinanziert von der
Europäischen Union



BILDUNGSANGEBOTE FÜR MITGLIEDER DES LANDESVERBANDES URLAUB AM BAUERNHOF

Wann: 12. November 2025

WO: Schloss Harachegg
Höch 1, 8444 St. Andrä-Höch

Anmeldung unter uab@lk-stmk.at oder 0316 8050 1291

Termine: werden rechtzeitig an alle Mitgliedsbetriebe per E-Mail bekannt gegeben

Ort: EDV Räume der Fachschulen

Referentin: Mag.^a Margit Terpotitz

Kosten: Der Kurs ist für Mitgliedsbetriebe kostenlos

Anmeldung: unter uab@lk-stmk.at oder 0316 8050 1291

Termine:

15. September 2025
6. Oktober 2025
1. Dezember 2025

Dauer: 1 Stunde

Ort: Online via Zoom

(Die Zugangsdaten werden rechtzeitig an alle Mitgliedsbetriebe per E-Mail versendet)

Kosten: Das Infocafé ist für Mitgliedsbetriebe kostenlos

Wann: 4. Dezember 2025

Wo: St. Virgil Salzburg
Bildungs- und
Konferenzzentrum
Ernst-Grein-Straße 14,
5026 Salzburg

Urlaub am Bauernhof – Jahreshauptversammlung

Wir freuen uns, im heurigen Jahr mit der UaB-Jahreshauptversammlung in der Südsteiermark zu Gast zu sein.

Urlaub am Bauernhof – Hofseite optimal nutzen

Die eigene Urlaub am Bauernhof Homepage auf den aktuellsten Stand bringen und alle Funktionen optimal nutzen.

Inhalte:

- Neuerungen bei der Wartung der Stammdaten in Kognitiv
- Neuerungen im Anfrageassistenten AA4You
- Vorstellung Vermieterapp
- Praktische Tipps für die effiziente Nutzung der neuen UaB-Webseite
- Trust You – den UaB-Bewertungsbogen für Gäste optimal einsetzen

Beim Kurs **bitte mitbringen:**

- Zugangsdaten für das UaB-Intranet und TrustYou
- Preise 2026
- Fotos auf USB-Stick

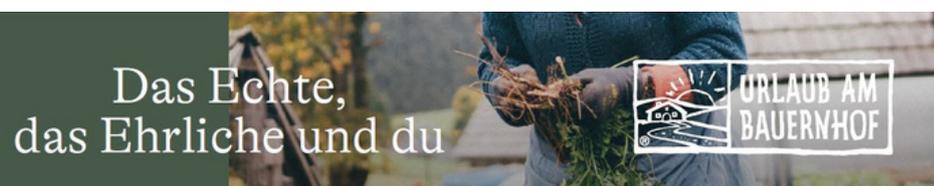
Urlaub am Bauernhof Infocafé

Gemeinsam mit dem Landesverband und in netter Gesellschaft den Nachmittagskaffee genießen und sich über aktuelle Themen bei Urlaub am Bauernhof informieren. Die Infocafés bieten den passenden Rahmen für einen wertvollen Austausch unter den teilnehmenden Mitgliedsbetrieben und für Fragen an den Landesverband.

Die jeweiligen Themen sowie die Termine für 2026 werden rechtzeitig an alle Mitgliedsbetriebe per E-Mail bekannt gegeben.

Urlaub am Bauernhof Markentag

Der Markentag von Urlaub am Bauernhof findet am 4. Dezember 2025 in Salzburg statt. Der Tag steht unter dem Motto „Urlaub am Bauernhof als regenerative, sinnstiftende Nische im Tourismus“. In einer Welt, die von Reizüberflutung und Beschleunigung geprägt ist, bieten die Urlaubsbauernhöfe einen Gegenpol dazu. Dazu werden Referentinnen und Referenten aus unterschiedlichen Bereichen sprechen und erfolgreiche Umsetzungsbeispiele aus der Ferienhotellerie aufgezeigt.



Landesobfrau Steiermark
Obfrau Südoststeiermark
Ing.ⁱⁿ Barbara Aschbacher-Gartner
Weinberg/Raab 60
8350 Fehring
T: 03155/40691
E: info@kuerbishof.at



Obfrau Liezen
Barbara Mayer
Birnberg 19
8967 Haus im Ennstal
T: 0664/2522824
E: info@linarhof.at



Obfrau Murau
Anneliese Feiel
Kaindorf 48
8861 St. Georgen ob Murau
T: 03532/2162
E: office@olachgut.at



Obfrau Bruck-Mürzzuschlag
und Leoben
Maria Kamsker
Aichberg 3
8661 St. Barbara-Wartberg/Mürztal
T: 0676/6211589
E: maria@kamsker-stuber.com



Obfrau Murtal
Rosmarie Waidacher
Gobernitz 17
8720 St. Margarethen
T: 0664/9103337
E: rosi@roatmoar.at



Obfrau Weiz, Graz-Umgebung
und Hartberg-Fürstenfeld
Elisabeth Unterberger
Waisenegg 36
8190 Birkfeld
T: 03174/2250
E: auszeit@uab-ebner.at



Obfrau Deutschlandsberg
und Voitsberg
Angelika Köberl
Zirknitz 17
8511 St. Stefan ob Stainz
T: 0699/12710212
E: office@hausmi.at

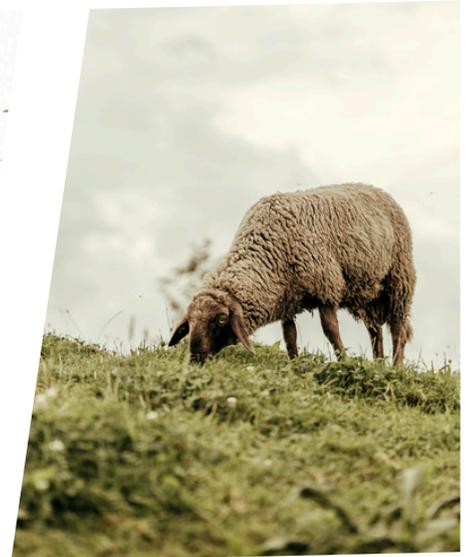


Obmann Leibnitz
Martin Stiendl
Brünngraben 37
8444 St. Andrä/Höch
T: 0664/1345879
E: info@amjaukhof.at





Die bäuerliche Vermietung, so einzigartig wie DU!



Herausgeber: Landwirtschaftskammer Steiermark - Referat Betriebswirtschaft, Markt und Innovation - Fachbereich Urlaub am Bauernhof, Landesverband Urlaub am Bauernhof und LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

Bildrechte: Archiv des Bundesverbandes Urlaub am Bauernhof, Archiv des Landesverbandes Urlaub am Bauernhof (W. Spekner, E. Fröhlich)

Nutzen Sie auch die Online-Plattform der Landwirtschaftskammer Österreich und informieren Sie sich im Internet über Ihre gewünschte Erwerbskombination.
Zu finden unter www.lko.at (Urlaub am Bauernhof unter dem Link Diversifizierung)

