

BILDUNGS **PROGRAMM** 2023/24

Regional LFI Südweststeiermark





Alles neu - und doch alles beim Alten!

Wenn Heraklit von Ephesus vor rund 2500 Jahren sagte, dass die einzige Konstante im Leben die Veränderung ist, so hat diese Aussage bis heute nichts an Bedeutung verloren. Was sich nicht geändert hat, ist unser klarer Auftrag, mit unserem Bildungsangebot den persönlichen und beruflichen Erfolg aller bewusst Lebenden, insbesondere unserer Bäuerinnen und Bauern, zu stärken und zur Steigerung der Lebensqualität beizutragen. Das war in der Vergangenheit stets unser Ziel und wird es auch in der Zukunft bleiben.

Die Veränderung leben wir jedoch in der Art und Weise, wie wir Ihnen das Bildungsangebot des LFI Steiermark näherbringen. War über sehr lange Zeit der gedruckte Bildungskatalog das zentrale Werbemittel, so wird es diesen zukünftig in dieser gedruckten Form nicht mehr geben. Gestiegene Druck- und Versandkosten und vor allem ein schonender

Umgang mit unseren Ressourcen haben uns veranlasst, die Bewerbung des bestehenden Bildungsprogramms in digitaler Form umzusetzen. Die Homepage mit einer umfassenden Kurssuche soll Ihr zentrales Nachschlagewerk für Ihre Bildungswünsche sein, gerne versorgen wir Sie auch mit unserem Newsletter stets mit aktuellen Bildungsangeboten. Darüber hinaus steht Ihnen natürlich auch unser kompetentes Serviceteam in der zentralen Anmeldestelle für all Ihre Fragen und Wünsche unterstützend zur Seite.

Sie sehen also: Alles neu – und doch alles beim Alten.

Das neue Kursprogramm, das einen gesunden Mix aus bewährter Präsenzbildung und digitalen Formaten beinhaltet, soll Sie wieder dazu animieren, in Ihren persönlichen und beruflichen Erfolg zu investieren – eine

Investition mit zweifelsohne sehr hohen Ertragsaussichten.

Wie immer gilt: Das Lernen können wir Ihnen zwar nicht abnehmen, wir stehen Ihnen aber als verlässlicher und kompetenter Bildungspartner gerne zur Seite.

Auch da ist also alles beim Alten!

Ing. Franz Greinix
Vorsitzender LFI Steiermark

DI Dieter Frei
Geschäftsführer LFI Steiermark





Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

- 📍 Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
- ☎ 0316/8050 1305
- 📠 0316/8050 1509
- ✉ zentrale@lfi-steiermark.at
- 🌐 www.stmk.lfi.at



DIGITALES LERNEN

zeitunabhängig  

Onlinekurs

Bildungsvideo

live  

Webinar

Onlineseminar

Farminar

Cookinar

MISCH-VARIANTEN

Blended Learning

Hybridveranstaltungen

PRÄSENZVERANSTALTUNG

Kurs

Tag

Vortrag

Seminar

Lehrgang

Exkursion



LANDWIRTSCHAFT

- Unternehmensführung
- Pflanzenproduktion
- Biolandbau
- Tierhaltung
- Almwirtschaft

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



NATUR UND GARTEN

- Kräuterkurse
- Gartenkurse
- Naturpädagogik

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Natur und Garten“ finden Sie online.



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Lebensqualität“ oder „Kreativität“ finden Sie online.



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- Gesundheit
- Frische Kochschule

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ finden Sie online.



DIENSTLEISTUNGEN & EINKOMMENSKOMBINATION

- Urlaub am Bauernhof
- Direktvermarktung
- Green Care
- Seminarbäuerinnen

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Dienstleistungen und Einkommenskombinationen“ finden Sie online.



DIGITALISIERUNG & TECHNIK

- Technik
- Digitales Lernen

➤ **Abscannen, Informieren, Anmelden!**
Alle Kursdetails zum Thema „Landwirtschaft und Umwelt“ finden Sie online.



INHALT

- 4 UNTERNEHMENSFÜHRUNG
- 5 PFLANZENPRODUKTION
- 7 TIERHALTUNG
- 10 BIO ERNTE
- 11 URLAUB AM BAUERNHOF
- 12 DIREKTVERMARKTUNG
- 13 ALMWIRTSCHAFT
- 14 FORSTWIRTSCHAFT
- 14 NATUR UND GARTEN
- 15 KREATIVE SELBERMACHER:INNEN
- 16 GESUNDHEIT UND PERSÖNLICHKEIT
- 19 ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE
- 20 FRISCHE KOCHSCHULE

SYMBOLE & ABKÜRZUNGEN



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



Pflanzenschutz-Fortbildung nach PSMG 2012 § 6, 11 - Wiederbeantragung d. Ausbildungsbescheinigung, Erstbeantragung für Pers. mit landw. Fachausbildung



Dieser Kurs wird für Mitglieder der Landarbeiterkammer Steiermark gefördert. www.lak-stmk.at



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.



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.

BK Bezirkskammer

(L)FS (Landwirtschaftliche) Fachschule

LVA Landesversuchsanstalt

GH Gasthaus

gefördert Dieser Kurs ist gefördert gem. LE14-20. www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung



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 - erfolgreich gestalten

Sollte bei Ihnen die Hofübernahme bzw. Hofübergabe ins Haus stehen, nehmen Sie sich die Zeit, um sich über die rechtliche und steuerliche Situation der Betriebsübergabe/-übernahme zu informieren. Darüber hinaus bekommen Sie noch Anregungen, wie der Generationenwechsel am Betrieb gelingt, so dass alle gut damit leben können.

Termin: Mo., 11. Dez. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
Ort: BK Leibnitz, im Haus der Bäuerinnen
Referent: Dipl.-Ing. Josef Fötisch

Termin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch
Referent:innen: Dipl.-Ing. Hans-Jürgen Reinprecht
Ing. Alois Fastian
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Bernthaler, Deutscheistriz
Referent:innen: Dipl.-Ing. Hans-Jürgen Reinprecht
Ing. Alois Fastian
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Toplerhof, Wies
Referent:in: Ing. Michael Temmel
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Barbara Kiendlspurger

Kosten: kostenfreie Informationsveranstaltung



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: Servituts- und Wegerecht

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Maria Pucher
Kosten: 70 €
35 € gefördert

Webinar: Erben und Vererben

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 14:30 bis 16:00 Uhr
Referent: Mag. Dr. Gerhard Putz
Kosten: 60 € 
 30 € gefördert

Webinar: Blackout in der Landwirtschaft


Termin: Do., 01. Feb. 2024, 19:30 bis 21:30 Uhr
Referent: Mag. Thomas Loibnegger
Kosten: 60 €
 30 € gefördert

Webinar: Digitale Betriebsführung - Funktionen und Vorteile von Farmmanagementsystemen im Überblick

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Referent: Ing. Stefan Polly
Kosten: 64 €
 32 € gefördert

Fortbildungskurs gem. §6 Abs. 11 Steiermärkisches Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch

Referent: Patrick Taucher
Anrechnung: 5 Stunden PSM-Ges.
Kosten: 98 € 
 49 € gefördert

Kürbisbautag 


Termin: Di., 09. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: LFS Stainz

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Halbenrein-St.Martin

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: FS Neudorf, St. Georgen an der Stiefing

Referenten: Reinhold Zötsch, DI Reinhold Pucher, Alois Eibler u.a.

Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Kosten: 26 € 

Maisbau- und Pflanzenschutztag 

Termin: Fr., 12. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Senger, St. Nikolai ob Draßling

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch Goritz

Termin: Do., 18. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Karpfenwirt, St. Martin im Sulmtal

Termin: Mo., 22. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Ornter, St. Georgen/Stiefing

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Pichlingerhof, Söding

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 2 Stunden PSM-Ges.

Kosten: 26 €

Getreide- und Alternativenbautag 

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Bader, Deutsch Goritz

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer
Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Kosten: 26 €

**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


**Getreide- und Rapsbautag** 

Termin: Mi., 13. Sep. 2023, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Ortner, St. Georgen/Stiefing

Termin: Fr., 15. Sep. 2023, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer

Anrechnung: 1 Stunde Sachkunde PS-Ges.


Kosten: 22 € 

Ausbildungskurs gem. §6 Abs. 10 Steiermärkisches Pflanzenschutzmittelgesetz 2012

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Referent:innen: DI Stefan Zwettler, DIⁱⁿ (FH) Sonja Stockmann, DI Andreas Achleitner, Wolfgang Kober, Patrick Taucher, Ing. Franz Telser

Kosten: 246 € 
 123 € gefördert



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



Webinar: Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023

für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

Termin: Mi., 20. Sep. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
und Do., 21. Sep. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr

Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Mag.^a Margit Zötsch

Kosten: 78 €
39 € gefördert

Webinar: Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023

für Betriebe mit Ackerbau und Grünland

Termin: Mi., 11. Okt. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
und Do., 12. Okt. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr

Referent:in: Ing.ⁱⁿ Belinda Kupfer, Georg Derbuch

Kosten: 78 €
39 € gefördert

Webinar: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr

Termin: Di., 19. Dez. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr

Referent:in: DI Dr. Wolfgang Angeringer,
Marlene Moser-Karrer, MSc

Kosten: 60 €
30 € gefördert

Webinar: Landwirtschaftliche Pilzzucht

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 15:00 Uhr

Referent: Klaus Grübler

Kosten: 168 €
84 € gefördert

Webinar: Kürbisbau

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr

Termin: Mi., 10. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Referenten: DI Reinhold Pucher, Alois Eibler,
Reinhold Zötsch

Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Kosten: 26 €

Webinar: Maisbau und Pflanzenschutz

Termin: Mi., 10. Jän. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer

Anrechnung: 2 Stunden PSM-Ges.

Kosten: 26 €

Webinar: Getreide- und Alternativenbau

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel, DI Dr. Karl Mayer

Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Kosten: 26 €

Webinar: Innovationen beim mechanischen Pflanzenschutz - Was ist praxisreif?

Termin: Mo., 19. Feb. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Referenten: DI Franz Handler, Ing. Simon Brandeis

Kosten: 70 €
35 € gefördert

Webinar: Innovationen in der Grünlandwirtschaft

Termin: Mo., 26. Feb. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: DI Andreas Klingler,
Michael Himmelfreundpointner

Kosten: 64 €
32 € gefördert

Webinar: Drohneneinsatz in der Landwirtschaft

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Matthias Engelbrecht, Ing. Stefan Polly

Kosten: 64 €
32 € gefördert

Webinar: Wirtschaftsdüngerabringung Möglichkeiten und Umsetzung in der Zukunft

Termin: Di., 12. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Referenten: DI Franz Handler, Ing. Simon Brandeis

Kosten: 70 €
35 € gefördert

Webinar: Innovationen im Pflanzenschutz: Von Section Control zu Spot Spraying Systeme

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Robert Zinner, Michael Himmelfreundpointner

Kosten: 64 €
32 € gefördert



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

Fischzucht im Gebäude Indoor Kreislaufanlagen



Termin: Fr., 13. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Ölmühle und Fischzucht Neuhold, St. Veit/Stmk

Referenten: Dr. Christian Bauer, Daniel Hörner, BSc.
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: 48 € *gefördert gem. EMFAF (vorbehaltlich Fördergenehmigung)*

Klauengesundheit u. Klauenpflege bei Schafen



Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 09:00 bis 13:30 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Referent: Mag. Martin Gruber
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: 118 €
59 € gefördert

Karpfenwirtschaft: Von der Aufzucht bis zum Abfischen



Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
und Sa., 21. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: SPOFIZE Werndorf u. Teichwirtschaft Gut Waldsach

Referent: FM Helfried Reimoser
Anrechnung: 3 Stunden TGD

Kosten: 89 € *gefördert gem. EMFAF (vorbehaltlich Fördergenehmigung)*

Fütterung und Fruchtbarkeit bei Rindern



Termin: Do., 09. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Dorfwirt Müller, Bärnbach

Referent: DI Karl Wurm
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: 104 €
52 € gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind



Termin: Mo., 13. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
und Di., 14. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Referent: Robert Pesenhofer
Anrechnung: 3 Stunden TGD

Kosten: 330 €
165 € gefördert

TGD Weiterbildung Rinderhaltung



Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schilcherlandhof, Stainz

Referent: Dr. Peter Eckhardt
Anrechnung: 4 Stunden TGD

Kosten: 104 €
52 € gefördert

Sachkundenachweis zum Schlachten von Tieren



Termin: Di., 21. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Referenten: Dr. Peter Eckhardt, DI Rudolf Grabner
Anrechnung: 2 Stunden TGD

Kosten: 188 €
94 € gefördert



Grundlagen der Pferdehaltung Pferde halten - aber richtig

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 13:00 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Thal bei Graz

Referent: Harald Reicher
Kosten: 118 €
59 € gefördert



Sicherer Umgang mit dem Pferd

Termin: Di., 12. Mrz. 2024, Online 09:00 bis 17:00 Uhr
und Mi., 20. Mrz. 2024, Präsenz 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Online und LFS Grottenhof, Thal bei Graz

Referenten: DI Dr. Peter Zechner, Robert Mandl,
Bernhard Obenaus

Kosten: 290 €
145 € gefördert

Vorbereiten und Präsentieren von Pferden für Zuchtschauen

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 13:00 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Thal bei Graz

Referenten: Stefan Werni, Ing. Walter Werni
Kosten: 118 €
59 € gefördert

Pferdebeurteilung - das geschulte Auge für Pferde

Termin: Fr., 05. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Thal bei Graz

Referent: Ing. Walter Werni
Kosten: 178 €
89 € gefördert

Weidemanagement und Pferdefütterung**Termin:** Do., 25. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr**Ort:** LFS Grottenhof, Thal bei Graz**Referenten:** Ing. Walter Werni, DI Dr. Wolfgang Angeringer**Kosten:** 178 €
89 € gefördert**Säumen - eine alte Tradition wird wiederentdeckt****Termin:** Fr., 26. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
und Sa., 27. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr**Ort:** Österr. Freilichtmuseum Stübing**Referenten:** Christof Gerlitz, Reto Dürst**Kosten:** 438 €
219 € gefördert**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 2023/24 stehen Veranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es wird auch wiederum ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeit- und ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können, entwickelt.

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 Teilnahme an LFI-Weiterbildungen von dieser Meldung Gebrauch, um rechtzeitig die erforderlichen Weiterbildungen erledigt zu haben.

**Nutzen Sie die Kurssuche auf lfi.at!****WEBINARE TIERHALTUNG**Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen.
Anmeldung und nähere Informationen finden Sie aufI www.stmk.lfi.at
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at**Webinar: Automatisierung am Rinderbetrieb**

Futteranschub, Entmisten u. mobiles Fahrilo-Abdecksystem

**Termin:** Mi., 04. Okt. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referenten:** DI Christian Fasching, DI Alfred Pöllinger-Zierler**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: ABC der Farmwildhaltung****Termin:** Mi., 18. Okt. 2023, 14:00 bis 17:30 Uhr**Referenten:** Univ.Do. Dr. Armin Deutz, DI Rudolf Grabner**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 90 €
45 € gefördert**Webinar: Mittelpunkt Pferderücken****Termin:** Mo., 23. Okt. 2023, 14:00 bis 16:30 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello**Kosten:** 70 €
35 € gefördert**Webinar: Fütterung und Tiergesundheit
in der Milchviehhaltung****Termin:** Mo., 13. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referent:** DI Karl Wurm**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Rund um die Geburt bei Schaf u. Ziege****Termin:** Mo., 20. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Rund um die Geburt bei Kuh und Kalb****Termin:** Mo., 04. Dez. 2023, 19:00 bis 21:30 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 70 €
35 € gefördert

Webinar: Eutergesundheit **Termin:** Mo., 11. Dez. 2023, 13:30 bis 15:30 Uhr**Referent:** DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Parasitenerkrankungen - Schaf/Ziege** **Termin:** Di., 12. Dez. 2023, 13:30 bis 16:30 Uhr**Referent:** Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 80 €
40 € gefördert**Webinar: Tiersignale, Krankheiten und Tierwohl beim Rind** **Termin:** Di., 19. Dez. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr**Referent:** Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 90 €
45 € gefördert**Webinar: Stoffwechselstörung bei Schaf u. Ziege** **Termin:** Mi., 17. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referent:** Mag. Martin Gruber**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Erfolgreiche Kälber- u. Kalbinnenaufzucht** **Termin:** Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr**Referent:** DI Karl Wurm**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Tiergesundheit, Infektionskrankheiten u. Stoffwechselstörungen bei Lamas u. Alpakas** **Termin:** Mi., 24. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referent:** Mag. Martin Gruber**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Milchwirtschaftstag 2024 - Fruchtbarkeit** **Termin:** Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr**Referent:innen:** Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker,
Dr. Johannes Rosegger, Hansjörg Schrammel**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Der Sattel im Fokus****Termin:** Mo., 05. Feb. 2024, 14:00 bis 16:30 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello**Kosten:** 70 €
35 € gefördert**Webinar: Gesundheitsmanagement für Trockensteher und Transitzühe** **Termin:** Mi., 07. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr**Referent:** Dr. Walter Peinhopf-Petz**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert**Webinar: Homöopathie u. Heilpflanzen bei Rind, Schaf und Ziege - Aufbaukurs** **Termin:** Do., 08. Feb. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 80 €
40 € gefördert**Webinar: Rund um die Geburt beim Pferd Zuchtstute und Fohlenglück****Termin:** Mi., 14. Feb. 2024, 18:00 bis 20:30 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching**Kosten:** 70 €
35 € gefördert**Webinar: Optimierung der Grundfutterproduktion** **Termin:** Di., 05. Mrz. 2024, 13:30 bis 16:00 Uhr**Referent:** Ing. Reinhard Resch**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 70 €
35 € gefördert**Webinar: Schweinegesundheit - Krankheiten vorbeugen** **Termin:** Mi., 13. Mrz. 2024, 13:30 bis 17:00 Uhr**Referentin:** Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching**Anrechnung:** 2 Stunden TGD**Kosten:** 90 €
45 € gefördert**Webinar: Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb** **Termin:** Do., 21. Mrz. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr**Referent:** DI. Christian Fasching**Anrechnung:** 1 Stunde TGD**Kosten:** 60 €
30 € gefördert



BIO ERNTE

Nähere Informationen zu den Inhalten der Kurse finden Sie auf www.ernte-steiermark.at

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

Tiersignale und Krankheitszeichen beim Rind erkennen u. richtig einschätzen

BIO TGD

Termin: Mo., 16. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schilcherlandhof, Stainz

Anrechnung: 5 Stunden BIO
2 Stunden TGD

Einführungskurs Biologische Bienenhaltung

Umfassende Informationen für Einsteiger:innen und Profis

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Meine Pflanze denkt mit

Seminar zur Vermittlung von Strategien zur Pflanzenvitalisierung

PS

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Grottenhof, Graz

Anrechnung: 2 Stunden PSM-Ges.

Bio-Ferkelaufzucht und Mast -

Ein Rundum-Update

BIO TGD

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Söding-St. Johann

Anrechnung: 5 Stunden BIO
2 Stunden TGD

Biogrünland - topaktuell

BIO

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Temmel-Kollar, Oberhaag

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Sorgerhof, Frauental

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bachwirt Piberstein, Köflach

Anrechnung: 3 Stunden BIO

Wintergemüse - ganzjährig frisches Gemüse ernten

PS

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Landesversuchsanstalt Wies

Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Grundlagen

Biologische Landwirtschaft

BIO TGD PS

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr
und Fr., 16. Feb. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr

Ort: Steiermarkhof, Graz

Anrechnung: 5 Stunden BIO
1 Stunde TGD
1 Stunde PSM-Ges.

Fachtag Kastanien-, Walnuss-, Haselnussanbau

BIO PS

Termin: Fr., 01. Mrz. 2024, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Anrechnung: 2 Stunden Bio
1 Stunden PSM-Ges.

Mensch-Tier-Beziehung, Rinderhandlung für die Praxis

BIO

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Klapsch, Deutschlandsberg

Anrechnung: 5 Stunden Bio

Einstieg in den Bio-Kräuteranbau

PS

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Landesversuchsanstalt Wies

Anrechnung: 1 Stunde PSM-Ges.

Wiesen- und Weidebegehung

BIO

Termin: Mi., 08. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bezirk LB und DL

Termin: Mi., 15. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bezirk GU und VO

Anrechnung: 3 Stunden Bio

Was wächst und lebt auf meinen Wiesen?

BDiv

Termin: Fr., 31. Mai 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Biohof Zirkl, Empersdorf

Anrechnung: 3 Stunden Biodiversität

Bio Ernte Steiermark



Als Verband für die steirischen Bio-Landwirtinnen und Bio-Landwirte unterstützt Bio Ernte Steiermark ihre Mitgliedsbetriebe bestmöglich mit Kursen und Seminaren. Diese Kurse werden in Zusammenarbeit mit dem Biozentrum Steiermark angeboten und gemeinsam mit dem LFI Steiermark abgewickelt.

Die Kurse und Seminare stehen selbstverständlich 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



WEBINARE BIO ERNTE

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: Ausfüllen des Biodiversitätsrechners

BDiv

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Do., 07. Dez. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden Biodiversität

Webinar: Gesunde Lämmer und Kitze

BIO

TGD

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Bio
1 Stunde TGD

Webinar: Eutergesundheit beim Rind

BIO

TGD

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde Bio
1 Stunde TGD

Webinar: Speiseleguminosen - eine Alternative mit Zukunft

BIO

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Anrechnung: 5 Stunden Bio

Webinar: Bio-Gemüsebau

Termin: Fr., 22. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Termin: Do., 04. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Termin: Do., 11. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Webinar: Biodiversitätsflächen im Grünland

BDiv

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Anrechnung: 3 Stunden Biodiversität

Webinar: Mein Hühnerhof - Haltung von Legehennen zur Selbstversorgung

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr



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 €



BILDUNGSGUTSCHEINE



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

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in der Steiermark eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie beim LFI-Kundenservice

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



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



Tierwohl geht uns alle an. Wissensvermittlung rund um das Thema Tierschutz an den Konsumenten

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: LFS Grottenhof, Graz

Referentinnen: Dr.ⁱⁿ Barbara Fiala-Köck, Lea Mirwald, MSc.,
Claudia Tatzl, MSc.

Kosten: 196 €
98 € gefördert

Vegetarisches & veganes Speisenangebot für meine Gäste - regional, saisonal und vielfältig

Termin: Di., 21. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: FS Neudorf, St. Georgen an der Stiefing

Referent:in: Stephan Maierhofer, BEd.,
Sophie-Marie Weber

Kosten: 140 €
70 € gefördert

Google MyBusiness Schulung

Termin: Di., 28. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: LFS Stainz
Referent: Jürgen Hofmann
Kosten: 202 €
 101 € gefördert

Canva für alle Fälle - Canva Basics für meinen Betrieb

Termin: Mi., 29. Nov. 2023, 13:30 bis 17:30 Uhr
Ort: FS Naas, Weiz
Referentin: Evelyn Michaela Leissenberger
Kosten: 120 €
 60 € gefördert

Genuss aus dem Glas - für jede Gelegenheit

Termin: Mo., 22. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Neudorf, St. Georgen an der Stiefing
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 152 €
 76 € gefördert

**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: Schritt für Schritt ins Gewerbe!**

Rechtlicher Wegweiser von d. bäuerlichen Zimmervermietung ins Gewerbe

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr
Referent:innen: DI Gerhard Thomaser, Mag.^a Doris Noggler,
 Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

Webinar: Trinkwassernutzung aus dem Hausbrunnen und Warmwasseranlagen für meine Gäste

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 11:00 Uhr
Referent: Dr. Michael Schalli
Kosten: 72 €
 36 € gefördert

Webinar: Rechtliches rund um UaB

Möglichkeiten und Rahmenbedingungen in der Gästebeherbergung

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Referent:in: Mag.^a Doris Noggler,
 Ing. Mag. Simon Gerhardt
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

**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

Workshop - Die Kunst der Ginherstellung

Termin: Fr., 13. Okt. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HE Liköre, Lannach

Termin: Fr., 23. Feb. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HE Liköre, Lannach

Termin: Fr., 19. Apr. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: HE Liköre, Lannach

Referent: Herbert Eisel
Kosten: 110 €
 55 € gefördert

Der richtige Weg zum Edelbrand

Termine: Di., 24. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
 und Mi., 25. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referenten: Ing. Georg Innerhofer, DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: 326 €
 163 € gefördert

Grundlagen der Sensorik

für Obstverarbeiter:innen und Direktvermarkter:innen

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referent: DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: 88 €
 44 € gefördert

Was gehört auf's Etikett?

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BED
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Herlwirt, Lijist

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Bernhardt, Hengsberg

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz

Termin: Mo., 26. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Toplerhof, Wies

Referent:innen: Berater:innen für Direktvermarktung,
Lebensmittelaufsichtsorgan

Kosten: 78 €
39 € gefördert

Hygiene- und Allergenkennzeichnung
für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Termin: Di., 12. Mrz. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz


Referentin: Andrea Maurer, BEd

Kosten: 38 €
19 € gefördert

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Termin: Mi., 03. Apr. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz


Referent: Ing. Georg Innerhofer

Kosten: 118 €
59 € gefördert 

Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Termin: Do., 11. Apr. 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: 118 €
59 € gefördert 

**Professionelle Herstellung von Fruchtlikören**

Termin: Do., 18. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Silberberg, Leibnitz

Referent: DI Georg Thünauer, BSc

Kosten: 176 €
88 € gefördert

**WEBINARE DIREKTVERMARKTUNG**

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

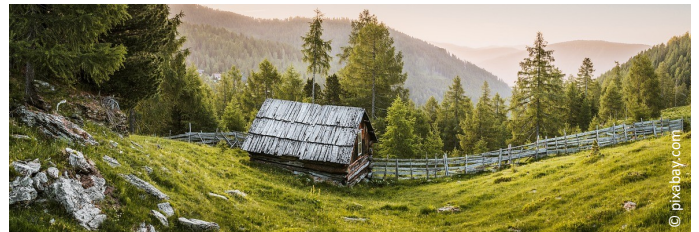
I www.stmk.lfi.at
 T 0316/8050-1305 oder
 E zentrale@lfi-steiermark.at

**Webinar: Was gehört auf's Etikett?**

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr

Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd

Kosten: 70 €
35 € gefördert

**ALMWIRTSCHAFT****WEBINARE ALMWIRTSCHAFT**

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: Tierische Alm-WG:**

Wie Lama, Alpaka & Kuh auf der Alm harmonieren 

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler, Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching,
Dr.ⁱⁿ Karen Huber

Anrechnung: 1 Stunde TGD

Kosten: 60 €
30 € gefördert

Webinar: Naturschutz auf Almen im ÖPUL 2023

Termin: Do., 29. Feb. 2024, 19:00 bis 20:30 Uhr

Referent:innen: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Susanne Aigner, DI Stefan Steirer,
Alois Kiegerl

Kosten: 64 €
32 € gefördert



FORSTWIRTSCHAFT

Forststammtische

Die aktuellen Termine der Forststammtische werden über die Förster der jeweiligen Regionen bekannt gegeben.

DIE FORSTLICHE AUSBILDUNGSSTÄTTE PICHL



Die Forstliche Ausbildungsstätte (FAST) Pichl ist das forstliche Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark und bietet breit gefächertes Wissen rund um den Wald.

Die Veranstaltungspalette reicht von Kursen und Seminaren in Waldbau und Forstschutz, Ökologie, Forsttechnik über Recht, Management und Betriebswirtschaft bis hin zu Holzbau und Holzhandwerk, Bioenergie, Waldpädagogik und Jagd.

Dabei ist es uns wichtig, praxisgerechte Inhalte zu vermitteln und aktuelle Entwicklungen in Forstwirtschaft und Umwelt aufzugreifen. So können unsere Teilnehmer:innen sich ein maßgeschneidertes Programm von der Waldwirtschaft für Einsteiger:innen bis hin zum/zur Meister:in für Forstwirtschaft zusammenstellen. Und um den individuellen Bedürfnissen unserer Teilnehmer:innen bestmöglich entgegenzukommen, bieten wir unsere Veranstaltungen teilweise auch online an.

Zu unseren Zielgruppen zählen bäuerliche Waldbesitzer:innen ebenso wie Forstbetriebe und deren Mitarbeiter:innen, Interessenvertretungen, Behörden, Unternehmen und „Freundinnen und Freunde des Waldes“ – kurz alle, die im Wald tätig oder am Wald interessiert sind.

Sie können unser Kursprogramm unter

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.



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

Schädlingsbekämpfung mit Nützlingen im Hausgarten

Schädlingsbekämpfung mit Nützlingen ist eine effektive und umweltfreundliche Methode, um Schädlinge im Haus-, Zier- und Gemüsegarten zu kontrollieren und ihre Population zu reduzieren. Welche Schädlinge in unseren Gärten zu finden sind und wie man erfolgreich Nützlinge einsetzt, wird in diesem Vortrag vorgestellt.

Termin: Mo., 05. Feb. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BK Weststeiermark, Lieboch

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Raum Deutschlandsberg

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Lagerhaus Voitsberg

Referent: DI Gregor Theißl, BSc

Kosten: 18 €

Anmeldung: I www.stmk.lfi.at
T 03136/90919-6040 Veronika Brettenthaler
E suedweststeiermark@lfi-steiermark.at

Der Selbstversorgergarten im Frühling

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Institut Dr. Wagner, Lebring-St. Margarethen

Referent: Klaus Wenzel

Kosten: 168 €
84 € gefördert

Der Selbstversorgergarten im Sommer

Termin: Mi., 24. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Institut Dr. Wagner, Lebring-St. Margarethen

Referent: Klaus Wenzel

Kosten: 168 €
84 € gefördert

Gartengenuss auf kleinstem Raum mit EM!

Termin: Fr., 03. Mai 2024, 13:30 bis 18:30 Uhr
Ort: Gartenbaubetrieb Painer, Eggersdorf bei Graz

Referent: Peter Painer

Kosten: 106 €
53 € gefördert



WEBINAR 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:	Mi., 15. Nov. 2023,	14:00 bis 17:00 Uhr
Termin:	Mi., 10. Jän. 2024,	14:00 bis 17:00 Uhr
Referentin:	Mag. ^a Claudia Lenger	
Kosten:	78 € 39 € gefördert	

GREEN CARE



„Green Care –
Wo Menschen
aufblühen“
macht aktive
land- und forst-
wirtschaftliche

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.

Die Grundlage der Qualität von Green Care-Angeboten stellt die Qualifikation der BäuerInnen dar. Die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) bieten daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Infos unter greencare-oe.at



KREATIVE SELBERMACHER:INNEN

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

Gebäcksvariationen

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, zeigt Ihnen Seminarbäuerin Barbara Zenz in diesem Workshop. Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den Füllungen wird je nach Saison u. Anlass das richtige Gebäck serviert.

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 17:00 bis 20:30 Uhr
Ort: MS Straß in der Steiermark

Referentin: Seminarbäuerin Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Anmeldung: T: Wilma Luttenberger 0664 / 47 20 348
Rosemarie Klingler 0664 / 23 74 568



Geschenke aus der Kräuter- und Aromawelt

Mit Hilfe von Aroma- und Kräuterexpertin Alexandra Koch werden aus Kräutern verschiedene Produkte wie Rauhacht Räuchermischung, pflegendes Lippenbalsam oder duftende Raumsprays gezaubert. Verarbeitet werden heimische Kräuter und natürliche Duftaromen.

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 17:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Referentin: Alexandra Koch

Kosten: 30 € exkl. Material

Anmeldung: T: Nina Schweinzger 0664 / 54 59 307

Natürliche Haushaltsreiniger selbst gemacht

Termin: Fr., 01. Mrz. 2024, 15:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Posch Hendl, Heimschuh

Referentin: Mag.^a Anita Winkler

Kosten: 108 €
54 € gefördert

Pflanzendüfte - Ätherische Öle und die Wasserdampfdestillation

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Seminarbauernhof Flitsch-Höllner, St. Marein/Graz

Referentin: Andrea Bregar

Kosten: 170 €
85 € gefördert

Fingerfood - kleine Köstlichkeiten mit großem Geschmack

Suchst Du nach Ideen, Inspiration oder Rezepten für deine nächste Party mit Freunden oder Familie? Du möchtest zu Drinks am Abend spannendes Fingerfood reichen, das deine Gäste wirklich beeindruckt?

Termin: Sa., 20. Apr. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Maria Lankowitz

Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Christine Schutti


Kosten: 30 € exkl. Lebensmittel und Unterlagen

Anmeldung: I www.stmk.lfi.at
T 03136/90919-6040 Veronika Brettenthaler

Die pflanzliche Hausapotheke

Termin: Di., 04. Jun. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Versuchsstation für Spezialkulturen Wies

Referent: Mag. Bernd Fink

Kosten: 218 €
109 € gefördert 

Küchenkräuter des Sommers

Termin: Fr., 14. Jun. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Versuchsstation für Spezialkulturen Wies

Referentin: Kerstin Sackl


Kosten: 168 €
84 € gefördert

**WEBINARE****KREATIVE SELBERMACHER:INNEN**


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: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Salben**

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: 29 € 


Webinar: Pechsalbe selber machen!

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 16:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: 29 € 


Webinar: Grundkurs Seife sieden

Termin: Do., 30. Nov. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: 98 €
49 € gefördert 

Webinar: Schmierseife selber machen!

Termin: Mi., 13. Dez. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr
Referentin: Andrea Bregar
Kosten: 35 € 

Webinar: Nachhaltig mit Grüner Kosmetik - Deo

Termin: Do., 14. Dez. 2023, 16:00 bis 17:30 Uhr
Referentin: Tina Rosenkranz, MA
Kosten: 29 € 

**GESUNDHEIT & PERSÖNLICHKEIT**

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

**Sanfte Klopfakupressur**

EFT (Emotional Freedom Technique) ist eine sanfte Klopfakupressurmethode und unterstützt beim Loslassen alter Glaubenssätze und beim transformieren belastender Emotionen.

Termin: Fr., 06. Okt. 2023, 16:00 bis 18:30 Uhr
Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark
Referentin: Irene Hasewend
Kosten: 25 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: T: Nina Schweinzger 0664/5459307

Achtsam Essen

Achtsam zu essen bedeutet, raus aus einer kopfgesteuerten Ernährung hin zum Essen nach den eigenen Bedürfnissen.

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Musikheim Edelschrott
Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, MSc
Kosten: 18 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: T: Maria Magdalena Mayr-Poinsitt 0664/4388048

Stille Entzündungen vermeiden

Entzündliche Prozesse sind an Alterungsprozessen und der Entstehung vieler chronischen Erkrankungen beteiligt. Energielosigkeit, Müdigkeit, immer wiederkehrende Erkältungen - die Anzeichen für stille Entzündungen im Körper sind vielfältig u. oft nicht sehr eindeutig.

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Riegler, Krottendorf-Gaisfeld
Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz
Kosten: 18 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: T: Helga Spari 0664/1486591
Brigitte Fuchs 0650/8563555

Menschen mit Demenz begegnen

Erfahren Sie in diesem Vortrag, wie Sie persönlich Menschen mit Demenz authentischer und entspannter begegnen und Sie zukünftig gestärkt mit Ihnen kommunizieren und sie betreuen bzw. aktivieren können.

Termin: Mo., 23. Okt. 2023, 17:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Referentin: Mag.^a Daniela Wolf



Kosten: 20 € inkl. Unterlagen

Anmeldung: Nina Schweinzger 0664/5459307

Essen mit Pause

Intervallfasten verspricht mehr Gesundheit, Wohlbefinden und jüngeres Aussehen.

Sie erhalten einen Überblick über die verschiedensten Modelle und ihre Vor- und Nachteile.

Termin: Di., 24. Okt. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Schutzengelhalle Heimschuh

Anmeldung: Daniela Posch 0664/5021312

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: GH Jaritz, Semriach

Anmeldung: Elisabeth Schinnerl 0664/9178086

Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, MSc

Kosten: 18 € inkl. Unterlagen

**Mobbing - wenn Kinder betroffen sind**

Man kann derzeit davon ausgehen, dass mindestens jedes vierte Kind, bzw. jede:r vierte Jugendliche im Laufe seiner/ihrer Schullaufbahn von Mobbing betroffen ist - Tendenz steigend! Die negativen Folgen sind gravierend. Da Mobbing nicht von allein aufhört, ist es wichtig, dass Erwachsene konsequent eingreifen. Aber wie?

Termin: Mo., 6. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Temmelhof, Lieboch

Referentin: Mag.^a Nina Hutter



Kosten: 20 € inkl. Unterlagen

Anmeldung: T: Sabine Pitsch 0680/1208410

Ätherische Öle für Kinder

Kinder sind von Natur aus sensible Wesen und reagieren sehr unterschiedlich auf verschiedene Einflussfaktoren. Ätherische Öle können Kinder durch schwierige Phasen wie zum Beispiel Einschlaf- bzw. Durchschlafprobleme, Unruhe und Konzentrationschwierigkeiten oder auch einfach eine schnupfige Nase begleiten.

Termin: Mo., 06. Nov. 2023, 18:30 bis 21:30 Uhr

Ort: Kulturraum Gemeindeamt, Geistthal-Södingberg

Referentin: DIⁱⁿ Maria Magdalena Mayr-Poinsitt

Kosten: 28 € inkl. Unterlagen

Anmeldung: T: Anna Fuchsbichler 0644/8736233

Macht Weizen dick und dumm? Getreide in Diskussion

Vor allem Weizen und seine Inhaltsstoffe sind durch Veröffentlichungen in Publikumsmedien und sozialen Netzwerken in Diskussion geraten. In diesem Workshop werden Weizen und Gluten als Verursacher von Unverträglichkeiten und ungünstige Inhaltsstoffe wie Lektine oder Enzyminhibitoren und Enzyme, die bei der Verarbeitung von Backwaren zum Einsatz kommen, unter die Lupe genommen.

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: FF Stainz

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz

Kosten: 18 € inkl. Unterlagen

Anmeldung: T: Karin Simon 0664/3216250

Räuchern mit Kräutern und Harzen

Zwischen alten Traditionen und neu erworbenem Wissen bewegt sich das Räuchern, das wir heutzutage in der Gesellschaft neu entdeckt haben. 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., 18. Nov. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Temmelhof, Lieboch

Referentin: Alexandra Koch

Kosten: 30 € exkl. Material

Anmeldung: T: Sabine Pitsch 0680/1208410

**Wie wir wurden wer wir sind
Die Entstehung deiner Persönlichkeit**

Dieser Vortrag ist eine Einführung in die Gesetzmäßigkeiten des Lebens und hilft uns besser zu verstehen, wozu wir so sind wie wir sind. Wie die Prägungen in der Kindheit unsere Persönlichkeit bilden und unseren Platz in der Familienhierarchie bestimmen.

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Anmeldung: T: Nina Schweinzger 0664/5459307

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr

Ort: Temmelhof, Lieboch

Anmeldung: T: Sabine Pitsch 0680/1208510

Referent: Leopold Zillinger

Kosten: 23 € inkl. Unterlagen

Happy Faktor

Bewegen heißt lebendig sein. Nicht nur unseren Körper, auch Geist und Seele. Körperliche Aktivität bringt uns auch in ein emotionales Gleichgewicht, denn Emotionen haben etwas mit Bewegung zu tun. Wird man von Gefühlen übermannt, hilft gezielte körperliche Bewegung die innere Anspannung zu lockern.

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Vicha, Mitterlaßnitz

Anmeldung: T: Eva Schulz 0664/1016754

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr

Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Anmeldung: T: Nina Schweinzger 0664/5459307

Referentin: Christine Gruber

Kosten: 20 € inkl. Unterlagen

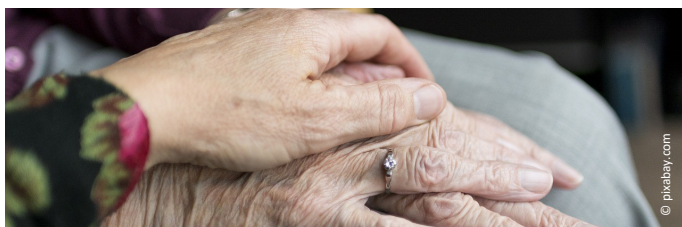
Schenke der Welt ein Lächeln, und die Welt lächelt zurück

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, anhimmeln, 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: Do., 15. Feb. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Gasthaus Hügellandhof, Nestelbach bei Graz
Anmeldung: Elfriede Trummer 0664/6414983

Termin: Do., 29. Feb. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Buschenschank KEEN, St. Veit in der Südsteiermark
Anmeldung: Maria Prechtler 0664/1050458

Referent: Leopold Zillinger
Kosten: 23 € inkl. Unterlagen



Daheim statt Heim

Erfahre in diesem Vortrag, welche Entlastungs- und Unterstützungsmöglichkeiten es generell und vor allem welche es in deinem Bezirk gibt.

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Referentin: Mag.^a Daniela Wolf
Kosten: 20 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: Nina Schweinzger 0664/5459307

Frauenkräuter

In diesem Vortrag dreht sich alles rund um das Thema "Frau sein". Mit Hilfe von Kräutern können Alltagsbeschwerden schnell, einfach und natürlich behandelt werden und das positive Gefühl "Frau zu sein" gestärkt werden.

Termin: Mo., 18. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Familie Schweinzger, St. Veit in der Südsteiermark

Referentin: Alexandra Koch
Kosten: 25 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: Nina Schweinzger 0664/5459307

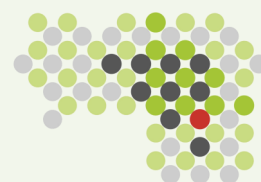
Darmbakterien auf der Spur

Unser Darm steckt voller Sensibilität, Verantwortung und Leistungsbereitschaft.

Lerne die praktische Umsetzung einer darmunterstützenden Ernährung kennen und erfahren mehr über eine natürliche Darmpflege.

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Jaritz, Semriach

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz
Kosten: 18 € inkl. Unterlagen
Anmeldung: Elisabeth Schinnerl 0664/9178086



ZEIT IN BILDUNG STEIERMARKHOF

STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

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

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

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

DAS NEUE BILDUNGSMAGAZIN MIT SEMINARPROGRAMM IST FERTIG!



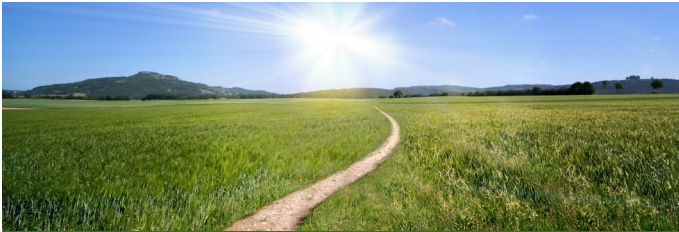
Nähere Informationen zu den Seminaren erhalten Sie unter:

STEIERMARKHOF
T 43 316 / 8050-7111
E office@steiermarkhof.at
I www.steiermarkhof.at

ALLE KURSE UND SEMINARE
FINDEN SIE HIER:



BILDUNG BEWEGT



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: Do., 05. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Klauenpflege Grundlehrgang

Start: Mo., 16. Okt. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Urlaub am Bauernhof

Start: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Start: Mo., 13. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 136 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Professionelle Vertretung im ländlichen Raum

Start: Fr., 24. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Start: Do., 30. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: Erlebniskäserei d. Weizer Schafbauern, Mitterdorf/Raab

Schule am Bauernhof

Start: Mo., 15. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 88 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

Start: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 103 Unterrichtseinheiten
Ort: vorwiegend Graz

Kräuterpädagogik

Start: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 160 Unterrichtseinheiten
Ort: Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Start: Di., 30. Jän. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr
Dauer: 80 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Bodenpraktiker:in für das Grünland

Start: Mi., 14. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 81 Unterrichtseinheiten
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

GRIPS® - Ganzheitliche Reitpädagogik

Start: Sa., 23. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 128 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

Reitpädagogische Betreuung

Start: Sa., 06. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Dauer: 104 Unterrichtseinheiten
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

FACHARBEITER:INNEN- UND MEISTER:INNENAUSBILDUNG IN DER LAND- & FORSWIRT- SCHAFT



Basis einer erfolgreichen Betriebsführung in der Land- und Forstwirtschaft

In den 15 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 2023/24 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 Murau (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 2023/2024 starten bei ausreichend Anmeldungen Vorbereitungslehrgänge in folgenden Sparten:

- Landwirtschaft (2 Kurse: Steiermarkhof (Graz), HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI))
- Forstwirtschaft (FAST Pichl)
- Obstbau & Obstverwertung (Steiermarkhof)
- Ländliches Betriebs- & Haushaltsmanagement (Steiermarkhof)
- Gartenbau (Steiermarkhof)

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>

DIGITALES LERNEN

ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Onlinekurse

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.

AKTUELLE ONLINEKURS-ANGEBOTE:

Demoversionen und Anmeldung
unter www.stmk.lfi.at



JAHRESZEITENKÜCHE

Weihnachtsbäckerei

Termin:	Di., 21. Nov. 2023,	17:00 bis 21:00 Uhr
Termin:	Fr., 24. Nov. 2023,	17:00 bis 21:00 Uhr
Termin:	Sa., 02. Dez. 2023,	09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin:	Eva-Maria Krenn	
Kosten:	63 € inkl. Unterlagen, inkl. Lebensmittel	

Adventbrunch Tipps und Tricks für ein entspanntes Brunchen

Termin:	Mo., 04. Dez. 2023,	17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Ing. ⁱⁿ Barbara Zenz	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	

Lebkuchenvariationen Vorboten des Weihnachtsfestes

Termin:	Mi., 06. Dez. 2023,	17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Elfi Wöls	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	

Weihnachtsmenü zum Verlieben: vegetarische/vegane Festtagsküche

NEU!

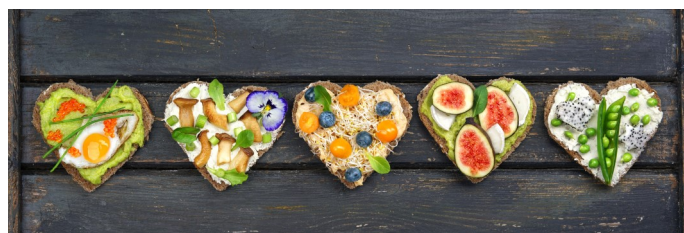
Termin:	Di., 12. Dez. 2023,	16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Katharina Harden	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin:	Mi., 13. Dez. 2023,	16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Margarethe Auer	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	

Kunterbunte Krapfenvielfalt

Termin:	Do., 01. Feb. 2024,	17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Ing. ⁱⁿ Barbara Zenz	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	



WELLNESSKÜCHE

Fermentieren von Gemüse

Termin:	Mi., 13. Sep. 2023,	17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin:	Christina Grammelhofer	
Kosten:	63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel	

Die frische KochSchule[®]

Steiermarkhof

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



GRUNDKOCHSCHULE

Man(n) kocht - ein Kochkurs für Männer

Termin:	Fr., 06., 13. und 20. Okt. 2023 jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentinnen:	Doris Wartbichler, Petra Wippel
Kosten:	170 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Grundkochschule Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens

Termin:	Fr., 12., 19., 26. Jän. und 02., 09., Feb. 2024, jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentinnen:	Doris Wartbichler, Petra Wippel
Kosten:	250 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Kochwerkstatt für Jugendliche und Student:innen - schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte

Termin:	Mo., 15. und 22. Jän. 2024, jeweils 16:00 bis 20:00 Uhr
Termin:	Di., 06. u. Mi., 07. Aug. 2024, jeweils 16:00 bis 20:00 Uhr
Referentin:	Petra Wippel
Kosten:	82 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Burritos, Wraps, Burger - gerollt oder gestapelt

Termin: Do., 28. Sep. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 18. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Vegetarische Gerichte - köstliche Menüs ohne Fleisch

Termin: Fr., 29. Sep. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Kochen und Backen mit Dampf

Termin: Do., 12. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Eingekocht - Sommergemüse im Glas

Termin: Sa., 14. Okt. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Schnelle leichte Küche im Alltag

Termin: Mo., 16. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Low Carb Speisen - schnell & geschmackvoll

NEU!

Termin: Di., 24. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Wildgerichte g'sund und g'schmackig

Termin: Sa., 04. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Pflanzenbasiert & zuckerreduziert

Hülsenfrüchte treffen auf Getreide, Nuss, Obst & Gemüse

NEU!

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Christiane Rissner
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Steirische Bio-Süßlupine - vegetarisch/vegan gekocht

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Vielfalt aus Biskuitteig

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Strudelvariationen - süß und pikant

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Vegan trifft TCM - schnelle, federleichte Gerichte

NEU!

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referentin: Sigrid Stadler
Kosten: 98 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Pikante Blechkuchen, Flammkuchen und Pizzen

Termin: Do., 25. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Der Chef kocht selbst - Fleischvielfalt

Termin: Sa., 27. Jän. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referent: Thomas Moyschewitz
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Knödelvariationen - kugelrunder Genuss

Termin: Mi., 31. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

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

Termin: Sa., 03. Feb. 2024, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Veganer Start in den Tag - Frühstück und Jausenideen

NEU!

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Perfect Match - Aromaspiele in der Küche

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Essen zum Verführen - für prickelnde Stunden zu zweit

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Eva-Maria Krenn
Kosten: 65 € (113€/Paare) inkl. Rezeptbroschüre u. Lebensmittel

Hausgemachte Nudeln - Vielfalt aus Ei und Gries

Termin: Mi., 28. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mi., 17. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Käsegenuss - eine kulinarische Reise durch die Steiermark

Termin: Fr., 01. Mrz. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Tatzl
Kosten: 44 € inkl. Unterlagen und Käse

Basenküche

NEU!

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Polenta, Sterz und Schmarrn

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Einfach gesund kochen - auch im Alter

Termin: Sa., 09. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Heimische Getreideküche neu entdecken

Termin: Di., 19. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Alles Bärlauch - Frühlingsbote in der Küche

Termin: Fr., 05. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Frühlingszauber: Festliches Frühlingmenü für besondere Anlässe

NEU!

Termin: Fr., 19. Apr. 2024, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn
Kosten: 65 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Steirisch „WOKen“ schnelle Gerichte aus dem Wok

Termin: Fr., 24. Mai 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Darm Fit - Kochen rund ums gute Bauchgefühl

NEU!

Termin: Sa., 25. Mai 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Referentin: Sabine Bichler
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Gemüsekekuchen - bunt und gesund

Termin: Fr., 07. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Süße Früchte im Glas - Früchte konservieren

Termin: Sa., 22. Jun 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Sommerparty - Kochen für und mit den Gästen

Termin: Fr., 14. Jun 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls
Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

**BÄUERLICHES
SORGENTELEFON**

Telefonische Hilfe für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent, verschwiegen.

T 0810/676 810

Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif Montag bis Freitag von 08.30-12.30 Uhr. (Ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)



BROT UND GEBÄCK

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Di., 26. Sep. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Di., 30. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin: Di., 23. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Referentin: Margarethe Auer

Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Vollkornbrot - schmackhaft und bekömmlich

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Referentin: Monika Sommer

Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Jourgebäck - raffinierte Kleinigkeiten süß & pikant

Termin: Sa., 18. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr

Referentin: Christina Thir

Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

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

NEU!

Termin: Sa., 10. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Referentin: Christina Thir

Kosten: 65 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Referentin: Doris Wartbichler

Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Innovatives Kleingebäck

Termin: Do., 18. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

Referentin: Doris Wartbichler

Kosten: 63 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Duftende Brote

Termin: Mi., 12. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

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

Kosten: 69 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Brot backen im Lehmbackofen

Termin: Do., 27. Jun. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr

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

Kosten: 69 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel



GLUTENFREI

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

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

Kosten: 69 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Glutenfreie Germgebäcke und Brote

Termin: Mi., 20. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr

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

Kosten: 69 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel



AUS DER SÜßEN KÜCHE

Exquisite Torten und Tartes - Lernen vom Profi

NEU!

Termin: Sa., 30. Sep. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Referent: Peter Schmuck

Kosten: 119 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Pralinenherstellung für Fortgeschrittene Krusten- und Schnittpralinen

NEU!

Termin: Sa., 09. Dez. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Referent: Peter Schmuck

Kosten: 119 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Sweet Table: das süße Highlight jeder Feier

NEU!

Termin: Sa., 13. Apr. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Referentin: Viktoria Wöls

Kosten: 65 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Whisky, Rum und Gin - im Glas und auf dem Teller

NEU!

Termin: Fr., 26. Apr. 2024, 17:00 bis 22:00 Uhr

Referenten: Peter Schmuck, Erich Hochrainer

Kosten: 129 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel

Eis- und Sorbetherstellung

NEU!

Termin: Sa., 08. Jun. 2024, 09:00 bis 15:30 Uhr

Referent: Peter Schmuck

Kosten: 109 € inkl. Rezeptbroschüre und Lebensmittel



Ein Cookinar ist ein online durchgeführter Kochkurs. Gemeinsam mit unseren Profis aus der frischen KochSchule können Sie unter fachkundiger Anleitung ganz bequem zu Hause, in Ihrem gewohnten Umfeld mitkochen und mitbacken. Es ist jederzeit möglich, Fragen zu stellen.

Alles, was Sie brauchen, sind ca. zwei Stunden Zeit, ein paar Zutaten und Arbeitsutensilien.

Weitere Cookinare finden Sie im Laufe des Jahres auf unserer Homepage www.gscheitessen.at

Lerne durch Tun! Zuhause und doch mitten im Kochkurs!



COOKINARE: KOCHEN@HOME

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

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



Cookinar: Apfel vielfältig verwendet süß und pikant

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl

Cookinar: Gemüsetiger trifft Suppenkasper ratz fatz kochen für Kinder

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl

Cookinar: Weihnachtsmenü - festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Termin: Fr., 15. Dez. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer

Cookinar: Brotbackgrundkurs - Sauerteigbrote und Variationen

Termin: Fr., 19. Jan. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Cookinar: Sommerliche Blitzgerichte - in 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 16. Mai 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Cookinar: Sommerparty - herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

Termin: Di., 25. Jun. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir

Das LFI Steiermark auf Social Media

Tauchen Sie in unser Kursgeschehen ein und bleiben Sie auf dem neuesten Stand unserer Kursangebote!



Folgen Sie uns auf Facebook und/oder Instagram um nichts mehr zu verpassen!

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



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



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



0316/8050-1292
bk@lk-stmk.at
www.gscheitessen.at

Herausgeber Regional LFI Weststeiermark, Inhalt: Veronika Bretenthaler, Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2023,
Fotoquellen: wenn nicht anders angegeben - stock.adobe.com

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,
insbesondere im Zusammenhang mit epidemiologischen Vorgaben.