

BK-Aktuell

Bezirkskammer **Hartberg-Fürstenfeld**



In der Heftmitte finden Sie das
aktuelle **LFI Bildungsprogramm** für
die Bildungssaison **2023/2024**.



Nicht retournieren!

Österreichische Post AG
MZ 02Z033252 M
Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld
Wienerstraße 29, 8230 Hartberg

Inhalt

Seite

Kammerobmann	2
Kammersekretär, Personelles	3
Invekos	4
Naturschutz	10
Bioberatung	11
Betriebswirtschaftsberatung	12
Investitionsberatung	12
Tiere	13
Arbeitskreis Milchproduktion	14
Forstwirtschaft	16
Bäuerinnenorganisation	18
Landjugend	19
Direktvermarktung	20
Urlaub am Bauernhof	21
Tipps/Termine/Informationen	23

Kammerobmann



Geschätzte Bäuerinnen und Bauern, liebe Jugend!

„Gottes Mühlen mahlen langsam, aber gerecht!“

Dieses **alte Sprichwort**, gewinnt wieder an aktueller **Bedeutung!** Wir Landwirte tun uns aber schwer, wenn es soooo lange dauert, bis Entscheidungen bei für uns so wichtigen (überlebensabhängigen) Themen getroffen werden, da wir durch unsere **langjährigen Erfahrungen** schon die Auswirkungen abschätzen können. Wie beim Schachspiel wäre es wichtig: einige Züge **vorausdenken**... aber der Reihe nach.

Wir **bäuerliche Funktionäre** kämpfen schon seit Jahren für eine verpflichtende **Lebensmittelkennzeichnung** bei zu verarbeitenden Produkten. Seit 1. September wurde diese Notwendigkeit erstmals in Kantinen und Großküchen eingeführt, gerade aktuell, als es ein Gammelfleischproblem polnischer Herkunft gab! Erst durch solche **Vorkommnisse** wird auch die **Gesellschaft** wachgerüttelt, wie sinnvoll solche Herkunftskennzeichnungen sind. Als mündige Bürger dieses Landes, wo sonst alles hinterfragt wird, sollte man schon wissen dürfen, was wir tagtäglich unserem Körper zuführen! Hier müssen wir dranbleiben, damit dies auch im **Lebensmitteleinzelhandel** und in der **Gastronomie** umgesetzt wird. Wir haben in Österreich **hohe Standards** und diese wollen wir in den angebotenen Produkten wiederfinden!

Neuer Zugang zur **Abstufung des Schutzes des Wolfes** wird gerade auch auf höchster Ebene der EU angedacht. Das wir in der Steiermark bei diesem Thema durch die alpenländische Bewirtschaftung stark betroffen sind, steht außer Diskussion! Hier zieht unsere **Frau Landesrätin Ursula Lackner** mit anderen Bundesländern leider nicht mit! Immer wieder wird betont, dass alles geprüft wird, damit eine dementsprechende Verordnung auch haltet und nicht ausgehebelt werden kann! Aber, liebe Frau Landesrätin, warten sie nicht so lange, wie wir auf die **Krähenverordnung** gewartet haben. Denn Landwirte sind immer öfter nicht mehr bereit sind, unsere Almen zu bewirtschaften, weil wir es **finanziell** und **menschlich** nicht verkraften, dass unsere Nutztiere qualvoll dem

Riss der Wölfe ausgeliefert werden. Der Hausverstand sagt einem doch, dass Tiere, die keine natürlichen Feinde haben, reduziert werden müssen, weil es sonst zu einer Überpopulation kommt und das auch der Biodiversität schadet! Wir **Land-, Forst- und Teichwirte** spüren das in unserem Bezirk tagtäglich, wegen zu vieler **Fischotter, Biber**, usw.

Weiter's war aufgrund der heurigen Witterung das Unkraut Ragweed (**Ambrosia**) durch das **massenweise Auftreten** ein großes Thema, weil es Allergien auslösen kann. Wir Landwirte sind nicht mehr in der Lage, dieses Unkrautproblem in den Griff zu bekommen, da es ja nicht nur auf unseren Feldern, sondern auch in Gärten und vorwiegend öffentlichen Straßenrändern auftritt. Hier brauchen wir **dementsprechende Pflanzenschutzmittel**, die in unseren Hauptkulturen dieses Unkraut ausschalten und so zur Gesundheit unserer Bevölkerung beitragen! Großflächiges übermähen, wie es heuer oft geschehen musste, damit es nicht in die Blühphase kommt, kann nur eine Notmaßnahme sein und nicht zum Standard werden!

Daher die **Schlussfolgerung**: Gottes Mühlen.... Wichtig ist, wenn sich Mühlen drehen, diese immer wieder mit **richtigen** und **sachlichen Informationen** zu füllen, somit kann früher oder später nur ein qualitativ hochwertiges Ergebnis herauskommen und dies im Sinne der Nachhaltigkeit, damit wir **unsere Region** auch weiterhin lebenswert **erhalten** und **gestalten** können!

Seitens der Landjugend fand unter vielen Bewerben wieder das **Landesleistungspflügen** statt. Hier konnte der Vorjahressieger von unserem **Andreas Haberler** aus Schildbach verteidigt werden und wir wünschen ihm für die bevorstehende **Weltmeisterschaft in Lettland** im Oktober alles Gute und viel Erfolg!

Ich wünsche Euch einen **ertragreichen, zufriedenen und unfallfreien Herbst** in Haus und Hof und freue mich auf die **nächste Begegnung!**

Euer
Kammerobmann Herbert Lebitsch

Kammersekretär



Krähenverordnung

Seit 21. August 2023 ist die neue Krähenverordnung in Kraft. Diese Verordnung regelt die Ausnahme vom Verbot der absichtlichen Tötung von Nebelkrähen und Rabenkrähen. Die Ausnahme bezweckt die

Abwendung erheblicher Schäden im Bereich von landwirtschaftlichen Obstanbau- und Ackerflächen sowie Forstgärten. Dazu zählen unter anderem Kulturen wie Mais, Erdbeeren, Kürbis, Tomaten, Getreide, Spargel, aber auch Obstanbauflächen für Steinobst, Beeren (ebenso Weintrauben), Äpfel und Birnen. Als Forstgärten werden hierbei Flächen zur Produktion von Forstpflanzen für Waldbewirtschaftler verstanden. Die Entnahmemöglichkeit beschränkt sich auf Obstanbau- und Ackerflächen sowie Forstgärten und deren Umkreis. Laut den erläuternden Bemerkungen zur Verordnung muss eine Beziehung zum Schadbereich hergestellt werden können. Dabei wird der Umkreis von bis zu 250 Meter von der Schadfläche noch als zulässiger Entnahmebereich angesehen.

Es gibt für die Jahre 2023, 2024 und 2025 jeweils ein Kontingent von 7.700 Nebel- und Rabenkrähen. In der Zeit von 1. Jänner bis 30. Juni ist nur die Erlegung von offensichtlich nicht brütenden, in Gruppen auftretenden Nebel- und Rabenkrähen, sogenannte Junggesellentrupps zulässig.

Die Plausibilitätsprüfung der erheblichen Schäden an Kulturen und die Kontrolle der Angaben über die durchgeführten Maßnahmen zur Schadensabwehr hat die Landesregierung für das jeweilige Vorjahr durchzuführen. Dahingehend wird es weiter wichtig sein die Schäden zu dokumentieren.

Die gesamte Verordnung und Meldemöglichkeiten für Schäden finden sich auf der Homepage der Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld.

Personelles

Regionale Bildungskoordinatorin in der Oststeiermark



Auf Grund von neuen Tätigkeitsfeldern hat **Gerhild Zotter** ihre Tätigkeit als Bildungskoordinatorin zurückgelegt. Wir wollen auch auf diesem Wege einen herzlichen Dank für die Tätigkeit aussprechen und wünschen für die künftigen Pläne alles erdenklich Gute.

Als ihre Nachfolgerin dürfen wir seit Juli 2023 **Sophie Stangl** als regionale Bildungskoordination für die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld, Südoststeiermark und Weiz herzlich begrüßen. Sie hat sich in kürzester Zeit in die Materie eingearbeitet.



Sie ist Absolventin der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und stammt aus der Buckligen Welt von einem kleinen Mutterkuhbetrieb der von den Eltern im Nebenerwerb geführt wird.

Wir wünschen ihr für die Tätigkeit als Bildungskoordinatorin und für ihr Masterstudium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik alles Gute und viel Schaffenskraft.

Erreichbar ist sie unter:

T 03332/62623-4615, M 0664/602596-4615

E sophie.stangl@lk-stmk.at

(Montag ganztägig, Dienstag und Mittwoch vormittags)

Forstreferent für Weiz und künftig Hartberg-Fürstenfeld



Die Stelle des Forstreferenten für Hartberg-Fürstenfeld und Weiz soll künftig durch eine Person besetzt werden. Dafür dürfen wir Herrn **Dipl.-Ing. Florian Pleschberger** seit September 2023 sehr herzlich begrüßen. Er wird ab sofort die Referententätigkeit mit Unter-

stützung von Dipl.-Ing. Harald Ofner für Weiz übernehmen. Mit der Pensionierung von Dipl.-Ing. Harald Ofner wird er beide Bezirke als Forstreferent betreuen.

Wir wünschen auch ihm alles erdenklich Gute und viel Schaffenskraft in seinem Fach- und Wirkungsbereich.

Erreichbar ist er unter:
T 03172/2684-5613, M 0664/602596-5613
E florian.pleschberger@lk-stmk.at

Ing. Manfred Oberer, BA



Liebe Vermieter:innen,

mit Ende Juli habe ich meinen Dienst in der Landwirtschaftskammer Steiermark beendet. Hiermit möchte ich mich bei Ihnen für Ihr entgegen gebrachtes Vertrauen sowie die gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren bedanken.

Für die Zukunft wünsche ich Ihnen alles Gute, Gesundheit sowie viele nette Gäste auf Ihren Höfen.

Alles Liebe,
Sarah Gartner
Ehem. Fachberaterin Urlaub am Bauernhof

Nachfolge Urlaub am Bauernhof - Fachberatung



Mein Name ist **Ines Pomberger** und mit 3. Juli 2023 bin ich in den Dienst der LK Steiermark als Nachfolgerin für Sarah Gartner eingetreten.

Als überregionale Fachberaterin mit Dienstsitz in Weiz bin ich weiters für die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld, Südoststeiermark, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg und Graz Umgebung zuständig. Hierbei unterstütze ich fachlich in den Bereichen der Einstiegsberatung jeglicher Art, von Grundberatung und den Betriebschecks rund um die bäuerliche Vermietung.

Ich freue mich auf gute Zusammenarbeit und regen Austausch.

Erreichbar bin ich unter:
T 03172/2684-5615, M 0664/602596-5615
E ines.pomberger@lk-stmk.at

Die Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld wünscht weiterhin alles Gute und der Nachfolgerin viel Erfolg im neuen Aufgabenbereich.

Invekos-Informationen



Mehrfachantrag 2024 - Abwicklung

Der Zeitraum für die Antragstellung ist vom 2. November 2023 bis 15. April 2024 (keine Nachfrist). Die Erfassungshilfe in der Bezirkskammer startet am 6. November. Der Mehrfachantrag kann mit Hilfe der Bezirks-

kammer oder selbstständig gestellt werden. Alle Betriebe, die den MFA 2023 über die Bezirkskammer abgegeben haben, erhalten wieder einen Bearbeitungstermin. Die Termine werden gestaffelt versendet. Betriebe, die den Antrag bisher selbstständig gestellt haben oder seit dem MFA 2023 einen Betrieb neu gegründet haben und unsere Unterstützung wünschen, bitten wir rechtzeitig einen Abgabetermin zu vereinbaren.

Sie wollen eine neue ÖPUL-Maßnahme beantragen?

Die Beantragung einer ÖPUL-Maßnahme wie z.B. Naturschutz oder Erosionsschutz Acker ist im November/ Dezember 2023 erforderlich, damit diese ab 1. Jänner 2024 wirksam ist. Wenn Sie unsere Hilfe wünschen und keinen Termin im November/ Dezember erhalten haben, melden Sie sich bitte rechtzeitig bis Ende November um einen Bearbeitungstermin zu vereinbaren.

Terminabsagen und -verschiebungen

Die Terminalscheine werden Mitte Oktober bis Mitte Dezember verschickt. Wenn Sie Ihren zugewiesenen Termin nicht benötigen da Sie z.B. keinen MFA mehr stellen, diesen selbstständig online erledigen oder den bestehenden Termin ver-

schieben möchten, bitten wir um umgehende telefonische Bekanntgabe unter 03332/62623-4646. Antragsteller die den Abgabetermin nicht wahrnehmen oder nicht rechtzeitig eine Terminverschiebung vereinbaren, wird bei neuerlicher Terminvergabe eine Aufwandsentschädigung von 20 Euro verrechnet.

Vorbereitung auf die Antragsabgabe

Achtung: Die Antragsinformationen der AMA werden nur mehr digital zur Verfügung gestellt. Bereiten Sie sich bitte mit den Ausdrucken des MFA 2023 auf die Abgabe vor:

- Vorgedruckte Maßnahmen überprüfen
- Forstfläche für die Rückerstattung CO2 Bepreisung prüfen
- Prozentgrenzen für Konditionalität, Fruchtfolge, Biodiversitätsfläche berechnen und Anbauplan dementsprechend gestalten
- Nutzungen 2024 eintragen
- Nötige Codierungen (LRS, DIV, NPF, PSMBIO ...) eintragen
- Tierliste befüllen
- Bei neuen Schlagabgrenzungen Hilfsmessungen mitbringen

Flächenänderungen - Neue Luftbilder

Für den östlichen Teil des Bezirkes, burgenländische Grenze bis etwa Gemeinde Hartberg, wurden neue Luftbilder (Luftbilddatum Sommer 2022) in das Antragssystem eingespielt. Beim Einstieg in das Antragserfassungsprogramm erfolgt eine Meldung über das Vorhandensein neuer Aufnahmen und im Flächenbearbeitungsprogramm sind die betroffenen Feldstücke mit einem Eintrag versehen. Die einzelnen Feldstücke sollen anhand der neuen Bilder überprüft und gegebenenfalls angepasst werden. Flächenänderungen aufgrund anderer Bewirtschaftung (Zu- und Verpachtung, Verbauung, Nutzungsänderung, neue Schlagbildung ...) sind bei der Antragstellung einzuarbeiten, unabhängig davon, ob sie am Luftbild ersichtlich sind oder nicht. Für die Richtigkeit der Flächenangaben ist der Bewirtschafter verantwortlich.

Vorsprachen

Aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes werden an manchen Tagen alle Invekos-Kräfte für die Antragserfassung eingeteilt sein. Wir bitten daher für Vorsprachen (z.B. Bewirtschafterwechsel, Auskünfte, ...) rechtzeitig Termine zu vereinbaren um Wartezeiten zu ersparen!

Bewirtschafterwechsel

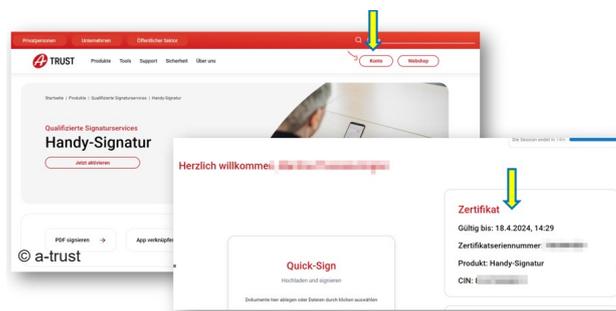
Ändert sich die Person des Bewirtschafters z.B. aufgrund Übergabe, Verpachtung, Gründung einer Personengemeinschaft, ist dies umgehend mittels Bewirtschafterwechsel an die AMA zu melden. In vielen Fällen ist es sinnvoll, dass bereits der neue Bewirtschafter den Mehrfachantrag abgibt z.B. für die Beantragung TOP UP Junglandwirte. Aufgrund des geänderten Mehrfachantragszeitraums (2. November bis 15. April) wird empfohlen alle in diesem Zeitraum nötigen Bewirtschaftungsänderungen frühzeitig abklären zu lassen!

Handysignatur – für MFA 2024 nötig!

Laut GAP-Strategieplanverordnung in Österreich kann der MFA 2024 **nur** mehr mit qualifizierter elektronischer Signatur, sprich mit einer Handy-Signatur bzw. mittels ID Austria (der neue „elektronische Identitätsnachweis“) gezeichnet werden. Das bedeutet für:

- **selbsttätige Antragsteller des MFA**
Zum förderwirksamen Senden des Mehrfachantrages muss mittels Handysignatur oder ID-Austria eingestiegen werden. Dies gilt auch für Korrekturen und Referenzänderungsanträge.
- **Antragstellung in den Bezirkshammern**
Auch wenn der Mehrfachantrag in der Bezirkshammer abgeschickt wird ist dieser mittels Handysignatur oder ID-Austria zu bestätigen. Nur in begründeten Ausnahmefällen darf anstelle der digitalen Signatur die Antragstellung noch mit Unterschrift auf der ausgedruckten Verpflichtungserklärung erfolgen. Zug um Zug sollen auch die Papiervollmachten auf digitale Vollmachten umgestellt werden!

Bitte prüfen Sie die Funktionalität und Gültigkeit der Handysignatur auf www.handysignatur.at rechtzeitig. Über den Button „Konto“ rechts oben einsteigen, dann ist die Gültigkeit ersichtlich:



Falls der Einstieg nicht funktioniert oder Sie die Handysignatur freischalten lassen wollen: Noch bis Ende November 2023 in unserer Bezirkskammer kostenfrei möglich. Vereinbaren Sie, wenn nötig, umgehend einen Termin unter 03332/62623-4646.

Voraussetzungen dafür:

- registriertes Handy („Tastendy“ oder Smartphone)
- gültiger Lichtbildausweis (Führerschein nicht älter als 40 Jahre, Reisepass, ...)
- Bitte schon ein Passwort mit mindestens acht Stellen überlegen!

Hier bekommen Sie auch Unterstützung für die Einrichtung digitaler Vollmachten!

Konditionalität – darauf ist 2023/24 besonders zu achten!

GLÖZ 4: Pufferstreifen entlang von Gewässern:

- mind. 3 m breiter dauerhaft begrünter Streifen entlang ALLER Gewässer erforderlich

GLÖZ 6: Verpflichtende Bodenbedeckung von Ackerflächen über den Winter: Gilt ab 1 ar Ackerfläche - siehe Artikel

GLÖZ 7: Anbaudiversifizierung und verpflichtender Fruchtwechsel ab 10 ha Acker:

- max. 75 % einer Kultur
- mind. 30% Fruchtwechsel auf einem Schlag binnen vier Jahren, das heißt max. drei Mal die gleiche Kultur, wobei der Beobachtungszeitraum 2022 startet
- voraussichtlich keine Ausnahme beim Fruchtwechsel für 2024

GLÖZ 8: Nichtproduktive Flächen und Erhalt der Landschaftselemente:

- Es sind alle flächigen Landschaftselemente, die in der Verfügungsgewalt des Antragstellers stehen, in der Flächenerfassung einzuzeichnen
- mind. 4 % Flächenstilllegung (NPF) ab 10 ha Ackerfläche
- voraussichtlich keine Ausnahme 2024

Infrastrukturbeitrag Milch

Die Antragstellung hat sich vom Frühjahr auf den Herbst verschoben. Milch liefernde Betriebe ohne Hofabholung, die 2023 einen Antrag gestellt haben, bekommen Mitte September ein Formular zugesandt. Bitte die vorgedruckte

Transportstrecke auf Richtigkeit prüfen und die DeMinimis Prämien z.B. Besamungszuschuss, Kalbinnenankaufsprämie, QPlus Rind Förderung, ... für das letzte Jahr am Vordruck ergänzen.

Die vollständigen Anträge müssen bis spätestens 13. Oktober persönlich, per Post oder Mail an die Bezirkskammer übermittelt werden!

Aktuelle Hinweise

- Ein Nachtrag oder eine Korrektur der Angaben für bodennah ausgebrachte bzw. separierte Güllemenge ist bis 30. November 2023 möglich
- Begrünung Zwischenfrucht: Häckseln bzw. Mahd ohne Abtransport und Walzen ist bei den Begrünungsvarianten 2 bis 6 erst nach dem 31. Oktober des jeweiligen Jahres zulässig.
- Begrünung System Immergrün: für angelegte Begrünungen ist ein Häckseln bzw. Mahd ohne Abtransport und Walzen erst nach dem 31. Oktober des jeweiligen Jahres zulässig.
- Bitte denken Sie daran, dass im Herbst jedenfalls das tatsächliche **Abtriebsdatum** aktiv zu melden ist, auch wenn dieses mit dem als „vorläufig gemeldeten Abtriebsdatum“ übereinstimmt. Die Meldungen müssen durch den Almbewirtschafter oder den Bewirtschafter einer Weidefläche erfasst werden. Meldefrist: 14 Tage
- **Nicht landwirtschaftliche Nutzung vor dem 31. Dezember**
Werden beantragte Flächen nicht mehr landwirtschaftlich genutzt (Verbauung, Aufforstung) oder beantragte Landschaftselemente entfernt ist dies umgehend mit einer Korrektur zum Mehrfachantrag zu melden. Für diese Flächen wird im betroffenen Jahr keine Prämie gewährt.
- **ÖPUL-Flächenabgang vor Jahresende:** Da sich die jährliche Verpflichtungsdauer über das gesamte Kalenderjahr erstreckt, muss z.B. bei Verpachtung einer ÖPUL-Fläche **vor Jahresende** diese mit „OP“ = **Ohne Prämie** durch Korrektur des Mehrfachantrags codiert werden. Das heißt, es wird für die abgehende Fläche für dieses Antragsjahr keine ÖPUL-Prämie gewährt.

- Das „TOP UP Junglandwirte“ muss spätestens mit dem Mehrfachantrag, der auf die Übernahme folgt, erstmalig beantragt werden. Andernfalls erlischt der Anspruch auf diese Förderung. Es muss jährlich im Mehrfachantrag beantragt werden und wird für maximal fünf Jahre ausbezahlt. Das Übermitteln des Ausbildungsnachweises ist nur bei der Erstbeantragung notwendig.
- Es wird dringend empfohlen getätigte Kulturmaßnahmen (z.B. zur Ackerstatuserhaltung, ...) und Flächenabgänge (z.B. durch Verpachtung, Verkauf ...) gut zu dokumentieren (z.B. Belege, Fotos, Verträge ...), damit im Bedarfsfall notwendige Nachweise erbracht werden können.
- **Aktuelle Stammdaten**, besonders Handynummer und Emailadresse helfen uns Sie rasch über wichtige Themen und Neuigkeiten zu informieren. Änderungen können jederzeit bei uns gemeldet werden.
- Führen Sie notwendige Aufzeichnung (z.B. Stickstoffbilanz, Weidetagebuch, Begrünung Immergrün, Bodennahe Gülleausbringung, ...) durch und bewahren Sie förderrelevante Unterlagen (z.B. Saatgutbelege, ...) sicher und den Vorgaben entsprechend auf.

MFA 2024: Wo kann ich mich informieren?

Aktuelle Unterlagen mit fachlichen Informationen und einem Leitfaden zur elektronischen Antragstellung sowie Videoanleitungen finden Sie unter www.ama.at/fachliche-informationen/mehrfachantrag

Nutzen Sie auch das Beratungs- und Informationsangebot der Landwirtschaftskammer Steiermark unter www.stmk.lko.at unter der Rubrik „Förderungen“.



Online Informationen Herbst 2023

Wann: **Donnerstag, 12. Oktober 2023, 19 Uhr**

Thema: Webinar - Konditionalität

© Martina Kogler

Bitte diese Adresse eingeben:

<https://us06web.zoom.us/j/81347010084>

Wann: **Dienstag, 17. Oktober 2023, 19 Uhr**
Thema: Webinar - Ackerthemen (DIZA und ÖPUL)

Bitte diese Adresse eingeben:

<https://us06web.zoom.us/j/84573088577>

Wann: **Donnerstag, 19. Oktober 2023, 19 Uhr**
Thema: Webinar - Grünlandthemen (ÖPUL)

Bitte diese Adresse eingeben:

<https://us06web.zoom.us/j/82680000952>

Präsenzveranstaltungen im Bezirk

Aufgrund des großen Ansturms 2023: Bitte melden Sie sich telefonisch an: **T 03332/62623-4646**. Anmeldungen werden beim Einlass kontrolliert.

Wann	Wo	Zeit
Do, 28. September 2023	GH Schwammer, Dechantskirchen	9 Uhr
Fr, 6. Oktober 2023	GH Prettenhofer, St. Johann b. Hbst.	13 Uhr
Mo, 9. Oktober 2023	GH Rechberger/Brennerwirt, Riegersberg	13 Uhr
Do, 12. Oktober 2023	GH Großschädl, Großwilfersdorf	9 Uhr
Di, 17. Oktober 2023	GH Pack, Lebing	13 Uhr

Ing. Martina Kogler

Mindestbodenbedeckung GLÖZ 6

Die im Juni eingereichte Fassung des GLÖZ-6-Standards wurde am 27. August genehmigt und kommt ab 1. November 2023 zur Anwendung.

Vorgaben:

- Zeitraum mit Bodenbedeckungspflicht:
 - 1. November 15. Februar des Folgejahres
- als Bodenbedeckung gelten weiterhin
 - Anlage einer Kultur (Winterung oder Zwischenfrucht) oder
 - Ernterückstände oder

- mulchende, nicht wendende Bodenbearbeitung (z.B. Grubber, Scheibenegge)
- 80 % Mindestbodenbedeckung am Acker (ohne Vorhandensein von Ausnahmekulturen)
- Bei Vorhandensein von Ausnahmekulturen kann die Mindestbodenbedeckung auf bis zu 55% der Ackerfläche reduziert werden.

Wann/ Wo darf der Pflug eingesetzt werden

- Vor der Anlage einer Kultur darf der Pflug eingesetzt werden. Achtung: Wird nach dem 1. November gepflügt muss der Anbau einer Winterhauptkultur wie z.B. Winterweizen erfolgen, damit die Fläche als mindestbodenbedeckt angerechnet werden kann. Bei Pflugeinsatz nach 1. November und Anlage einer Begrünung wird diese Fläche als nicht mindestbodenbedeckt eingestuft.
- Ackerflächen, auf denen keine Bodenbedeckungspflicht besteht, dürfen vor und nach dem 1. November gepflügt werden, wenn der Boden nicht gefroren, schneebedeckt, wassergesättigt oder überschwemmt ist.

Der Mehrfachantrag-Flächen 2023 (Erstkultur in der Feldstücksliste und Tierliste) bildet die Basis für die Berechnung der Ackerfläche, die ab Herbst 2023 ohne Mindestbodenbedeckung über den Winter gehen darf.

Wann kann der Flächenanteil ohne Bodenbedeckungspflicht die 20% Grenze überschreiten?

- 1) Bestimmte Feldgemüsearten
Es darf Ackerfläche im Ausmaß dieser unten genannten Gemüsekulturen in der Ackerfurche über den Winter gehen. Der Flächenanteil darf VOR Berechnung der Mindestbodenbedeckung von der Ackerfläche des Betriebes abgezogen werden
Artischocke, Brokkoli, Buschbohne, Cardy, Chicorée, Chinakohl, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviensalat, Grünerbsen, Grünkohl, Grünsoja, Gurke, Haferwurzel, Käferbohne, Karfiol, Karotte, Kerbel, Knoblauch, Knollenfenchel, Kochsalat, Kohl, Kohlrabi, Kopfsalat, Kraut, Kren, Speisekürbis, Lollo, Mangold, Melanzani, Melone, Pak Choi, Paprika, Paradeiser/Tomaten, Pasti-

nak, Pepino, Porree, Radicchio, Radieschen, Rettich, Rhabarber, Römische Salate, Rote Rübe, Rucola, Schwarzwurzel, Sellerie, Spargel, Speiserübe, Spinat, Sprossenkohl, Stangenbohne, Vogerlsalat, Zucchini, Zuckerhut, Zuckermais und Zwiebel

2) „Ausnahmekulturen“

Diese erhöhen den Anteil, der Ackerfläche die bodenbedeckungsfrei über den Winter gehen darf.

Als Ausnahmekulturen zählen: Ölkürbis, Erdäpfel, Zuckerrüben, Saatmaisvermehrungen, Gräser-Saatgutvermehrung, Sommermohn, Öllein, sowie nachfolgend angeführte Heil- und Gewürzpflanzen: Acker-Stiefmütterchen, Anis, Baldrian, Basilikum, Bockshornklee, Borretsch, Brennessel, Dille, Drachenkopf, Flohsamen, Gewürzfenchel, Kamille, Kerbel, Koriander, Kornblume, Kreuzkümmel, Kümmel, Leindotter, Malve, Mariendistel, Nachtkerze, Neslia (Finkensame), Petersilie, Ringelblume, Saflor, Schwarzkümmel, Steinklee, Studentenblume, Zuckerwurzel

3) Schwere Böden bei bestimmten Schweine-/Geflügelbetrieben

Erfüllt ein Betrieb die Vorgaben, darf der Anteil, der Ackerfläche die bodenbedeckungsfrei über den Winter gehen darf um die Ackerfläche, die sich auf schweren Böden befindet erhöht werden. Befindet sich in einem Antragsjahr eine Ausnahmekultur lt. Pkt. 2 auf einer Fläche mit schwerem Boden, so kann voraussichtlich die Ausnahme schwere Böden nicht zusätzlich geltend gemacht werden (gleiche Fläche darf für Ausnahmen nur einmal angerechnet werden).

- Voraussetzung für Betrieb: max. 40 ha Acker, Maisanteil größer 30 %, mind. 0,3 Schweine- bzw. Geflügel - GVE/ha Acker
- Im Agraratlas Inspire (<https://agrar-atlas.inspire.gv.at/>) können die schweren Böden gemäß Finanzbodenschätzung eingesehen werden. Nach Eingabe der Gemeinde, in der Flächen bewirtschaftet werden, wird die Auswahlmöglichkeit für „Schwerer Boden“ eingeblendet, sofern sich im ausgewählten Gebiet schwere Böden befinden. Wird ein bewirt-

schafteter Schlag ausgewählt, wird der den Schlag betreffende Anteil an schwerem Boden angezeigt.

ACHTUNG: Für die unter Punkt 2) und 3) angeführten Ausnahmen gilt, dass jedenfalls 55 % der Ackerfläche eine Bodenbedeckung vom 1. November bis 15. Februar des Folgejahres aufweisen muss, auch wenn die Ausnahmen mehr Fläche einnehmen würden. Folglich dürfen max. 45 % Prozent der Ackerfläche ohne Mindestbodenbedeckung über den Winter gehen. Wurden keine Ausnahmekulturen angebaut bzw. sind die Betriebsvorgaben für den Abzug schwere Böden nicht erfüllt, dürfen nur 20 % der Ackerfläche im angeführten Zeitraum ohne Mindestbodenbedeckung sein.

Aufgrund der Ausnahmen und von Ackerflächenänderungen, kann sich die Fläche auf der eine Mindestbodenbedeckung erforderlich ist jährlich ändern.

Über den Bodenbedeckungsrechner - <https://bodenbedeckungsrechner.lk-oe.at> - können Sie jene Ackerfläche ermitteln, die ohne Bodenbedeckung über den Winter gehen darf.

Für weitere Fragen stehen die **Kolleg:innen** aus der **Pflanzenbauabteilung** unter **0316/8050-1428** zur Verfügung.

Für den Bodenbedeckungszeitraum 1. November 2023 bis 15. Februar 2024 sind die Ackerflächen und Erstkulturen des MFA 2023 heranzuziehen.

	Beispiel A	Beispiel B	Beispiel C	Beispiel D	Eigene Berechnung
Ackerfläche lt MFA	29,2255 ha	31,1216 ha	30,1486 ha	28,3465 ha	ha
Abzug bestimmte Feldgemüse z. B. Kren (Liste siehe oben)	- 0 ha	- 0 ha	- 11,1312 ha Feldgemüse	- ha	- ha
Ackerfläche für Berechnung	= 29,2255 ha	= 31,1216 ha	= 19,0174 ha	= 28,3465 ha	= ha
mögliche 20 % ohne Mindestbodenbedeckung (Ackerfläche für Berechnung x 0,2)	= 5,8451 ha	= 6,22432 ha	= 3,80348 ha	= 5,6693 ha	= ha
Fläche mit Ausnahmekulturen z.B. Ölkürbis (Liste siehe oben)	+ 6,3312 ha Ölkürbis	+ 14,3215 ha Ölkürbis und Kartoffel	+ 6,5208 ha Ölkürbis	+ 3,1916 ha Ölkürbis	+ ha
bedeckungsfreie Fläche incl. Ausnahmekulturen *	= 12,1763 ha	= 20,5458 ha	= 10,3243 ha	= 8,8609 ha	= ha
Fläche schwere Böden (wenn Anforderung an Betrieb erfüllt)	+ ha	+ ha	+ ha	+ 2,6859 ha schwere Böden	+ ha
bedeckungsfreie Fläche incl. Ausnahmekulturen und schwere Böden *	= 12,1763 ha	= 20,5458 ha	= 10,3243 ha	= 11,5468 ha	= ha
45 % maximal erlaubte bodenbedeckungsfreie Ackerfläche * (Ackerfläche für Berechnung x 0,45)	= 13,1515 ha	= 14,0047 ha	= 8,55783 ha	= 12,7559 ha	= ha

* Es ist immer der niedrigere Wert von "bedeckungsfreie Fläche inkl. Ausnahmekulturen"; "bedeckungsfreie Fläche inkl. Ausnahmekulturen und schwere Böden" und "45 % maximal erlaubte bodenbedeckungsfreie Ackerfläche" heranzuziehen - **in den Beispielen rot markiert**
Sonderfall: Ad Beispiel D: Sollte z.B. 2023 1 ha Kürbis auf schwerem Boden angebaut gewesen sein, so dürfen voraussichtlich nur 11 ha ohne Bodenbedeckung über den Winter gehen.

Naturschutz



Vertragsnaturschutz ÖPUL-Naturschutz:

Nunmehr beim Naturschutzreferat des Landes Steiermark einlangende Anmeldungen zur Kartierung potentieller Förderflächen können vermutlich erst ab Sommer 2024 bearbeitet werden. Ein Einstieg in die ÖPUL-Naturschutz-Maßnahme ist somit für diese neueinsteigenden Betriebe frühestens ab 1. Jänner 2025 (nach gegenwärtigem Stand auch die letzte Einstiegsmöglichkeit in ÖPUL-Naturschutz) möglich, sofern bis 31. Dezember 2024 auch die Maßnahme ÖPUL-Naturschutz bei der AMA angemeldet wird. Betriebe, die sich bereits bis Frühjahr 2023 zur Kartierung angemeldet haben, müssen ebenfalls (unabhängig davon ob zwischenzeitlich kartiert oder nicht) **bis 31. Dezember 2023 die ÖPUL-Naturschutz-Maßnahme bei der AMA anmelden** um mit 1. Jänner 2024 in die Fördermaßnahme einsteigen zu können.

Nutzen Sie diese letzte Möglichkeit extensiv genutzte Wiesen und Äcker bzw. auch ganze Landwirtschaften in die Maßnahme „Naturschutz“ zu bringen. Die Beratung wird 2024 durch geschulte Kartierer:innen vor Ort durchgeführt. Das modulare Maßnahmensystem ermöglicht flexible Bewirtschaftungsvereinbarungen, die Festlegung erfolgt ausschließlich im Konsens mit den Bauern und Bäuerinnen! Den Vertrag gehen Sie erst mit der Voranmeldung im Mehrfachantrag 2025 bzw. mit den entsprechenden Codierungen ein, wodurch noch Zeit für betriebliche Überlegungen im Winter 2024/25 bleibt.

In Ihrer Bezirkskammer liegt eine Informationsbroschüre auf, die Beispiele von geeigneten landwirtschaftlichen Flächen, Maßnahmenpakete und Prämien beinhaltet. Auch die Mitarbeiter:innen der Bezirkskammer werden Ihnen fachkundige Auskunft erteilen. Geeignete Flächen sind Wiesen, Weiden, Äcker und Ackerbrachen. Auch aktuell intensive Flächen können im Rahmen der Naturschutzmaßnahme extensiviert werden!

Projektbestätigungen werden seitens des Referates für Naturschutz ab sofort nicht mehr zugeschickt, sondern müssen auf eAMA im Register

„Flächen“ unter dem Menüpunkt „Abfragen“ selbstständig für den Betrieb generiert werden.

Flächenausweitungen (Neuhinzunahme von Flächen bei gegenwärtig teilnehmenden Betrieben) sind prinzipiell in den nächsten beiden Jahren möglich, müssen aber auch vorab zur Kartierung angemeldet werden. Die Verringerung von Teilnahmeflächen im ÖPUL Naturschutz ist rückzahlungsfrei jährlich im Flächenausmaß von 5 % der Teilnahmeflächen, jedenfalls aber im Ausmaß von 0,50 ha pro Jahr und maximal im Ausmaß von 5 ha jährlich möglich. Anmeldeformulare zur Kartierung bzw. Flächenhinzunahme sowie weitere Informationen zu den Naturschutzförderprogrammen sind online auf der Homepage des Naturschutzreferates unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.verwaltung.steiermark.at/cms/ziel/108303636/DE/>

Landesvertragsnaturschutz alt (BEP, Lafnitzwiesenprogramm):

Die bisher vorhandenen Landesvertragsprogramme (Biotoperhaltungsprogramm = BEP und Natura 2000) enden mit **31. Dezember 2023**. Betriebe die ÖPUL-fähig sind (in der Regel Betriebe mit mehr als 1,5 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche) können zukünftig mit ÖPUL-fähigen landwirtschaftlichen Nutzflächen nur mehr über das ÖPUL-Naturschutz-Programm gefördert werden. Dazu ist wie oben beschrieben eine Anmeldung zur Kartierung an das Naturschutzreferat Steiermark notwendig – Anmeldeformulare dazu wurden den Betrieben zugeschickt.

Neuer Landesvertragsnaturschutz = LAV:

Landwirtschaftliche Nutzflächen (Mähwiesen, Weiden, Ackerbrachen etc.) von Betrieben bzw. Personen die nicht ÖPUL-fähig sind (siehe oben), können ab sofort für eine Förderung im LAV beantragt werden.

Flächen die nicht ÖPUL-fähig sind können auch von ÖPUL-fähigen Betrieben angemeldet werden. Es handelt sich dabei um folgende Kategorien:

- **Nassflächen** (Sümpfe, Moore, etc., die nicht jedes Jahr bewirtschaftbar sind)
- **Extensive Teichflächen**

- **Biberhabitate** (durch Biber vernässte Flächen)
- Anlage von **Waldmänteln und Hecken**
- Einzelstehende **Habitatbäume und Baumreihen mit Nachweisen seltener Arten**
- Naturschutzfachlich bedeutsame **Kleinhabitate** (Sandgruben, Klaubsteinmauern, etc.)

Wichtig: die Begutachtungen erfolgen jedes Jahr schwerpunktbezogen (z.B. Mähwiesen und Biberhabitate in einem Jahr und Nassflächen und Teiche in einem anderen Jahr) womit mit einer konkreten Fläche ev. nicht jedes Jahr ein Einstieg möglich ist. Prinzipiell besteht keine Garantie, dass es zu einer Begutachtung und damit zu einem Vertragsabschluss kommt. Die Prämienhöhen sind aufgrund unterschiedlicher Auflagenmöglichkeiten sowie verschiedener Zuschlagsmöglichkeiten variabel, ebenso die Vertragslaufzeiten, abgesehen von Verträgen für Waldmäntel, Hecken, Habitatbäume, Baumreihen und Kleinhabitate die eine Fixlaufzeit von zehn Jahren haben werden.

Anmeldungen können ebenfalls an das Naturschutzreferat Steiermark (siehe oben) gestellt werden.

Anmeldeformulare werden demnächst auf der Homepage des Naturschutzreferates online gestellt: <https://www.verwaltung.steiermark.at/cms/ziel/175164180/DE/>

Anmeldungen zur Kartierung für das ÖPUL-Naturschutzprogramm sowie das LAV sind an folgende Adresse zu richten:

Amt der Steiermärkischen Landesregierung
Abteilung 13 – Referat Naturschutz
Stempfergasse 7, 8010 Graz
E naturschutz@stmk.gv.at

Mag. Emanuel Trummer-Fink

Bioberatung



Bio-Rindfleischvermarktung durch Markenfleischprogramme

Eine interessante Möglichkeit der Rindfleischvermarktung in der Mutterkuhhaltung ist die Jungrindermast. Markenfleischprogramme wie Styria Beef und JA! Natürlich bieten für Jungrinder aus Mutterkuhhaltung interessante Vermarktungsprojekte. Die Nachfrage nach Styria Beef und JA! Natürlich Jungrindern ist ungebrochen, daher können laufend Mitglieder aufgenommen werden. Für Lieferanten in diese Projekte gibt es **Jahresfixpreise**, sowie eine **gesicherte Abnahme der Tiere**. Die Jungrinder werden mit maximal zwölf Monaten und einem Mindestschlachtgewicht von 200 kg vermarktet. Nähere Informationen zu Styria Beef gibt es unter styria-beef.at.

Wer sich für die Teilnahme an Markenfleischprogrammen interessiert und mehr Infos oder eine Beratung zum Einstieg in die Bio-Jungrindermast erhalten möchte, kann sich gerne bei Julia Wöber melden:

T 0676/842214-410.

E julia.woeber@ernte.at

Fachtagung für Biologische Landwirtschaft

Donnerstag, 16. November 2023
im **Grimmingsaal der HBLFA Raumberg-Gumpenstein**

Bei der jährlichen Fachtagung für Biologische Landwirtschaft an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein werden aktuelle Themen rund um den Bio-Landbau präsentiert und diskutiert. Auch heuer wurde wieder ein vielfältiges Programm mit folgenden Themenschwerpunkten zusammengestellt:

- Ackerfeldfutter und Grünland als wertvolle Eiweißquelle in Österreich



- Nutztierhaltung unter Druck - Wie kann sich Bio darauf einstellen?
- Klimawandel-Anpassung
- Mehr Bio-Landwirtschaft an unseren Schulen

Anmeldungen nehmen Sie bitte verbindlich bis **spätestens 13. November 2023** online unter www.raumberg-gumpenstein.at vor. Ebenso finden sie dort das **detaillierte Programm** dieser Veranstaltung.

Tagungsbeitrag: 20 €
 Tagungsbeitrag Studenten:innen: 15 €
 Tagungsband: 10 €
 Tagungsbeitrag inkl. Tagungsband: 30 €
 Tagungsbeitrag, Tagungsband & Mittagessen: 40 €
 Tagungsbeitrag & Mittagessen: 30 €

Einzahlung mittels Vorab-Überweisung auf das Konto ÖAG ARGE GUV Institut 4
IBAN: AT28 3811 3004 0313 7486
BIC: RZSTAT2G113 (bis spätestens 13. November 2023).

Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden **1 Stunde TGD-Weiterbildung anerkannt.**

Bei dieser Veranstaltung sind **5 Stunden ÖPUL23 Bio-Weiterbildungsstunden anrechenbar.**



© Bioberatung

Bio Zentrum Steiermark



Dipl.-Ing. Peter Pieber

Betriebswirtschaftsberatung



Betriebskonzept

Die Erhaltung und Weiterentwicklung des Hofes ist oftmals eine Herausforderung. Entscheidungen stehen an und sind zu treffen. Das „Bauchgefühl“ ist meist richtig, doch lohnt es sich, sicherheits- halber den Rechenstift anzusetzen.

Im Zuge der Betriebskonzeptberatung wird die Ausgangssituation (Umsatz, variable Kosten, Deckungsbeitrag, Fixkosten, Einkommen, Kapitaldienstgrenzen, ...) ihres Betriebes analysiert. Darauf aufbauend erfolgt eine Strategie und Zieldefinition für die Zukunft. In weiterer Folge werden die geplanten Änderungen am Betrieb kalkulatorisch dargestellt (Veränderung Umsatz, variable Kosten, Einkommen, ...).

Mit diesen detaillierten Berechnungen und genauen Beschreibungen hilft ihnen das Betriebskonzept, Entscheidungen für künftige Betriebsentwicklungen zu treffen. Chancen, Risiken und Potentiale möglicher Betriebsveränderungen bzw. -umstellungen können damit fundiert abgewogen werden.

Kontakt:
 Ing. Stefan Schlagbauer
 T 03332/62623-4625
 M 0664/602596-4625
 E stefan.schlagbauer@lk-stmk.at

Investitionsberatung



LÄNDLICHE ENTWICKLUNG/ Investitionsförderung

Die einzelbetriebliche Investitionsförderung spielt auch in der Förderperiode 2023-2027 eine wesentliche Rolle. Wichtige betriebliche Maßnahmen werden wieder mit Direktzuschüssen von mehr als 20 % gefördert. In der Steiermark wurden seit Beginn der neuen Förderperiode rund 1.050 Anträge

technisch eingebracht. Dazu kommen noch ca.100 Anträge für die Niederlassung und ca. 100 für die Diversifizierung.

Wichtige Informationen:

1) Förderperiode 2014-2022

- Einerseits sind bestehende, bewilligte Förderanträge der Förderperiode 2014-2022 unbedingt fertigzustellen, damit sämtliche Zahlungen fristgerecht von den Bewilligenden genehmigt werden können. Die Fördermittel für diese Anträge wurden abgesichert.

2) Förderperiode 2023-2027

- Achtung: Die Antragstellung und das Absenden eines Förderantrages können nur mit einer Handy-Signatur bzw. mit ID Austria erfolgen.
- Zug um Zug werden neue Förderanträge in der „Digitalen Förderplattform“ vervollständigt werden können. Für alle Förderwerber gilt davor, dass Betriebskonzepte gemacht werden, sämtliche rechtliche Voraussetzungen (z.B. Baubescheid, Einreichplan usw.) eingeholt werden und dass besonders die Finanzierung mit den Banken abgesprochen wird. Förderwerber müssen auch über tatsächlich förderbare Kosten aufgeklärt werden, da Projektgesamtkosten häufig über den maximal anrechenbaren Kosten liegen.
- Das neue Förderprogramm bringt wieder eine Vielzahl von Unterstützungen, die die Betriebe abholen können. Informieren Sie sich über die Förderbereiche und über geänderte Förderinhalte und Fördersätze.
- Auf dem öffentlich zugänglichen Informationsportal der AMA zu Projektmaßnahmen finden sie eine Vielzahl an Informationen, Videos und Grundlagen.

Nutzen sie die Beratungsangebote der Bezirksbauernkammern, weil damit auch die Abwicklungsarbeit verbessert werden kann.

Dipl.-Ing. Gerhard Thomaser

Tiere



Neue Bestimmungen zum Thema Schwanzbeißen bei Schweinen

In der EU – und damit auch in Österreich – ist das vorbeugende Schwanzkupieren bei Ferkeln verboten. Nur wenn festgestellt werden kann, dass der Eingriff notwendig ist, um die Tiere vor schlimmeren Folgen zu schützen, darf kupiert werden bzw. dürfen kupierte Tiere gehalten werden („Unerlässlichkeit“). Um dies nachweisen zu können, müssen von allen Tierhaltern bestimmte Aufzeichnungen geführt werden. Dabei ist unerheblich, wie viele Tiere gehalten werden oder ob sich nur unkupierte Schweine am Betrieb befinden. Es müssen drei Bereiche dokumentiert und bei Kontrollen vorgelegt werden:

- Tierhaltererklärung: alle Betriebe einmal jährlich, Meldung ans VIS bis 31. März des Folgejahres
- Erhebung von Schwanz- und Ohrenverletzungen: alle Betriebe, für jede Tierkategorie, zwei Stichtage jährlich oder laufend
- Risikoanalyse: verpflichtend für Betriebe, die kupierte Tiere halten

Auf der Grundlage der erhobenen Daten kann festgestellt werden, ob das Kupieren des Schwanzes notwendig ist und ob zusätzlich noch weitere Maßnahmen zur Verbesserung des Tierwohls getroffen werden müssen.

Nähere Informationen, Formatvorlagen für die Erhebungsbögen und Ausfüllhilfen sind unter folgenden Links zu finden:



www.ringelschwanz.at

<https://stmk.lko.at>

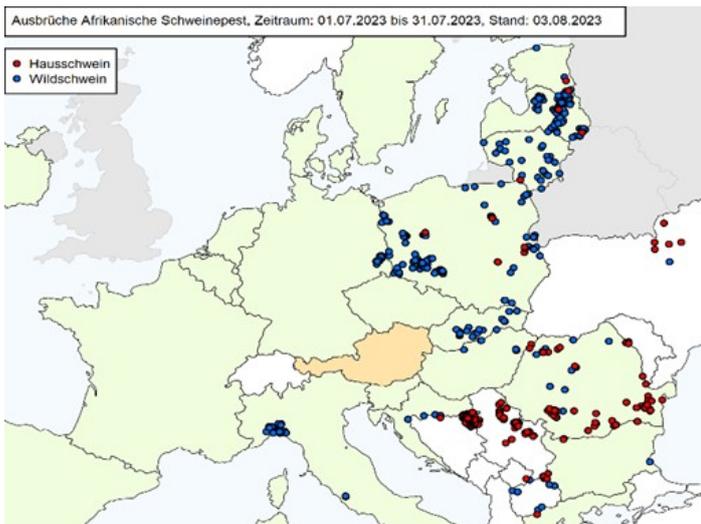
www.tierschutzkonform.at/massnahmen-zur-reduktion-von-schwanzkupieren/

Dr. Katharina Haas
Amtstierärztin



Afrikanische Schweinepest weiterhin auf dem Vormarsch

Die afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich vor allem in Süd- und Osteuropa weiterhin aus. Besonders in Kroatien, Serbien und Bosnien und Herzegovina wurde im Juni und Juli ein rasanter Anstieg an ASP Fällen bei Hausschweinen registriert.



Quelle: Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) <https://www.ages.at/tier/tiergesundheit/tierseuchenradar/detail/tierseuchenradar-juli-2023>

In Österreich wird die Gefahr eines Einschleppens der ASP durch Wildschweine aus Nachbarstaaten im Moment noch als gering angesehen. Eine wesentlich höhere Gefahr geht von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus, die aus den betroffenen Ländern nach Österreich eingeführt werden, da der Erreger der ASP auch in verarbeiteten Produkten sehr lange infektiös bleiben kann. Eine Übertragung ist auch über mit dem ASP Virus kontaminierte Gegenstände möglich (Kleidung, Fahrzeuge, etc.).

Aufgrund dieser Situation ist es umso wichtiger, dass alle schweinehaltenden Betriebe die, laut Schweinegesundheitsverordnung erforderlichen Biosicherheitsmaßnahmen, konsequent umsetzen. Eine besondere Gefährdung weisen hierbei Freilandhaltungen und Auslaufhaltungen auf. Daher sind alle Auslaufhaltungen bei der Behörde zu melden und alle Freilandhaltungen vor Beginn der Tierhaltung von der Behörde zu

genehmigen. Eine Freilandhaltung liegt dann vor, wenn kein befestigter Stall, der für alle gehaltenen Tiere Platz bietet, vorhanden ist.

Ausführliche Informationen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Webseite der Agentur für Ernährungssicherheit (www.ages.at/Tier/Tiergesundheit/Krankheitserreger von A bis Z bzw. Tierseuchenradar). Für Schweinehalter wird das „Handbuch zur Umsetzung und Kontrolle der Biosicherheitsmaßnahmen bei der Haltung von Schweinen in AT“ empfohlen, das auf der Webseite der Kommunikationsplattform Verbraucherschutz (www.verbrauchergesundheit.gv.at/Tiere/Publikationen/Empfehlungen und Handbuch der Schweinegesundheitskommission) heruntergeladen werden kann.

Mag. Martin Kogler
Amtstierarzt

Arbeitskreis Milchproduktion



Weiterbildung für die Praxis

Sommerschwerpunkt Grundfutter

Selbst produziertes Grundfutter ist das wichtigste Futtermittel in der Milchproduktion. Mit einer hohen Grundfutterleistung können Kraffuttermittelkosten eingespart und das Betriebsergebnis nachhaltig verbessert werden.

Um das Grundfutter zu optimieren bot der Arbeitskreis Milch einen Sommerschwerpunkt zum Thema Grünland mit Fachberater DI Dr. Wolfgang Angeringer an. Gemeinsam wurden Grünlandbegehungen sowohl auf der Weide, als auch im Ackergrünland durchgeführt. Im AK Treffen wurde die Nutzungsintensität besprochen, der Ertrag eingeschätzt und auf die standortgerechte Düngung näher eingegangen. Als Zugabe wurden Maschinen für die Grünlandbearbeitung oder Düngerausbringung besichtigt.

Ein weiterer Sommer-Schwerpunkt ist die jährliche Grundfutteruntersuchungsaktion. Das AK

BILDUNGS **PROGRAMM** 2023/24

Regional LFI Oststeiermark





*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.

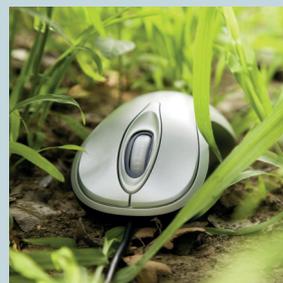


Dienstleistungen & Einkommenskombination

- 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
- 7** PFLANZENPRODUKTION
- 9** BIO ERNTE
- 11** TIERHALTUNG
- 15** FORSTWIRTSCHAFT
- 18** DIREKTVERMARKTUNG
- 19** URLAUB AM BAUERNHOF
- 20** NATUR UND GARTEN
- 22** PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT
- 24** GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG
- 29** FRISCHE KOCHSCHULE
- 31** COOKINARE
- 32** ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE
- 33** SEMINARBÄUERINNEN & SCHULE
- 36** VERSTEIGERUNGEN

**UNTERNEHMENSFÜHRUNG**

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

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

Bäuerliche Hofübergabe

Die Hofübergabe/-nahme ist im Laufe der Zeit für jede:n Betriebsleiter:in etwas Besonderes und soll in diesem Seminar thematisiert werden.

Die Hofübergabe fordert bei allen Beteiligten Geduld, Einfühlungsvermögen, Verständnis und Rücksichtnahme.

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

Südoststeiermark	Termin:	Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
	Ort:	Kultursaal Mühldorf 166
	Referent:innen:	Mag. ^a Renate Schmolli Mag. Walter Zapfl Mag. ^a Silvia Lichtenschopf-Fischer KS Ing. Johann Kaufmann

Weiz	Termin 1:	Do., 30. Nov. 2023, 08:30 bis 12:00 Uhr
	Ort:	GH Mosbacher, Strallegg
	Termin 2:	Do., 14. Dez. 2023, 08:30 bis 12:00 Uhr
	Ort:	GH Sperl (Grillwirt), Passail
	Termin 3:	Do., 01. Feb. 2024, 19:00 bis 22:30 Uhr
	Ort:	Hotel Restaurant Allmer, Weiz
	Referenten:	KS DI Johann Rath Dominik Grabner

Hartberg-Fürstenfeld	Termin:	Di., 30. Jan. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
	Ort:	GH Schöngrundner, Grafendorf
	Referent:innen:	Mag. ^a Renate Schmolli Mag. Walter Zapfl Mag. ^a Silvia Lichtenschopf-Fischer KS Ing. Manfred Oberer, BA Dipl.-Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Barbara Kiendlperger

Lebensqualität
Bauernhof

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer
oder E oststeiermark@lfi-steiermark.at
Kosten: die Teilnahme ist kostenfrei



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: Weiterbildung für EEB-Betriebe

Betriebsinhaber:innen, die ab 2023 an der ÖPUL-Maßnahme „Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)“ teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu fachspezifischen Themen absolvieren. Mit dieser Weiterbildung erfüllen Sie diese Voraussetzung.

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: Servituts- und Wegerecht

Termin: Di., 14. Nov. 2023, 16:00 bis 19:00 Uhr

Referentin: Mag.^a Maria Pucher

Kosten: 70 €
35 € gefördert



FARMINAR: Von der Idee zum Geschäftsmodell Liveübertragung vom pur Naturhof Bio-Freilandschweine

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 14:00 bis 16:00 Uhr

Referenten: Anton Donnerer von pur Naturhof
DI (FH) Peter Stachel

Kosten: 70 €
35 € gefördert

FARMINAR: Von der Idee zum Geschäftsmodell Liveübertragung von der Pilzmanufaktur - Gut behütet

Termin: Di., 16. Jan. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Referent:in: Michaela Friedl von Gut behütet
DI (FH) Peter Stachel

Kosten: 70 €
35 € gefördert



WEBINAR: Betriebskonzept

Basis einer guten Planung sind die Analyse der derzeitigen betrieblichen Situation und darauf aufbauend die Entwicklung von Strategien und Zielen.

Durch die Teilnahme an diesem Webinar erlernen Sie diese Fertigkeiten und schaffen damit die Basis für fundierte Berechnungen Ihrer betrieblichen Zukunft, die Sie nach dem Seminar im Rahmen einer Einzelberatung durchführen.

Dieses Seminar dient der Erstellung eines Betriebskonzeptes, welches Voraussetzung für die Beantragung einer Investitionsförderung sein kann und Voraussetzung für einen Antrag auf Förderung der Niederlassung von Junglandwirt:innen ist.

Termin: erfahren Sie in Ihrer zuständigen BK oder entnehmen Sie unserer Homepage

Referent:in: Betriebswirtschaftsberater:innen

Kosten: 36 € gefördert

WEBINAR: Erben und Vererben

Termin: Mi., 17. Jan. 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:in: Ing. Stefan Polly
Ines Mühlbacher

Kosten: 64 €
32 € 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 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!

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



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

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)



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

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

PS

Für den Erwerb, die Verwendung und Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, die für die berufliche Verwendung zugelassen sind, ist es notwendig, eine Ausbildungsbescheinigung zu besitzen.

Termin: Mi., 25. Okt. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 28. Nov. 2023, 09:00 bis 14:30 Uhr
Ort: Hotel Restaurant Allmer, Weiz

Anrechnung: 5 Stunden Pflanzenschutz

Referent: Patrick Taucher

Kosten: 98 €

49 € gefördert



Maisbau- und Pflanzenschutztag

PS

Im Rahmen dieser Fachtage erhalten Sie aktuelle Informationen rund um den Maisanbau.

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Do., 11. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: GH Kaufmann, Wetzelsdorf (Jagerberg)

Termin: Do., 25. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Ort: BS Burger, Großsteinbach

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel

DI Dr. Karl Mayer

Kosten: 26 €

Kürbisbautag

PS

Die Kürbisfachtage vermitteln Wissen rund um den steirischen Ölkürbis. Auch 2024 werden im Rahmen dieser Fachtage in den verschiedenen Regionen unterschiedliche fachliche Schwerpunkte gesetzt.

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

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 08:30 bis 12:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referenten: Reinhold Zötsch

DI Reinhold Pucher

Alois Eibler

Kosten: 26 €



Getreide- und Alternativenbautag

PS

Bei diesen Veranstaltungen beschäftigen Sie sich mit aktuellen Fragen im Bereich Anbau von Getreide und mit sogenannten Alternativen (Anbau, Sorten, Düngung usw.) sowie mit Pflanzenschutzmaßnahmen in Getreide und Alternativkulturen.

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schwarz, Paurach

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 08:30 bis 11:30 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Gemeindezentrum Hofstätten, Gleisdorf

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referent:in: DIⁱⁿ Christine Greimel

DI Dr. Karl Mayer

Kosten: 26 €





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: 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

PS

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

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

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

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

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

Referenten: DI Reinhold Pucher
Alois Eibler
Reinhold Zötsch

Kosten: 26 € gefördert



WEBINAR: Maisbau- und Pflanzenschutz

PS

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

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

Anrechnung: 2 Stunden Pflanzenschutz

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

Kosten: 26 €

WEBINAR: Getreide- und Alternativenbau

PS

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

Anrechnung: 1 Stunde Pflanzenschutz

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

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: Wirtschaftsdüngerausbringung

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

Referenten: Ing. Simon Brandeis
DI Franz Handler

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Innovationen im Pflanzenschutz - Von Section Control zu Spot Spraying

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

Referenten: Robert Zinner
Michael Himmelfreundpointner

Kosten: 64 €
32 € 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

**Fütterungsbedingte Krankheiten beim Rind
Erkennen und richtig reagieren**

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Hulfeld, Passail
Anrechnung: 5 Stunden Bio
2 Stunden TGD

Tag des Bodens

Termin: Di., 05. Dez. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Hatzendorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Wenn Bäume auf Äckern und Wiesen wachsen -
Agroforstwirtschaft bringt Vorteile für Landwirt-
schaft, Natur und Klima**

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 14:00 bis 17:30 Uhr
Ort: GH Kochoauf, St. Margarethen/R.
Anrechnung: 3 Stunden Bio

**Management und Kalkulation in der
Geflügelhaltung**

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Großschädl, Großwilfersdorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Sachgemäßer Schnitt von Hochstamm-
Altbäumen (2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 23. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 24. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bio-Betrieb Johann Fink, 8212 Hart 35
Anrechnung: 3 Stunden Biodiversität

**Basiswissen Bioackerbau Teil I - Boden,
Bodenbearbeitung und Fruchtfolgeplanung im bio-
logischen Ackerbau**

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dorfwirt Rauch-Schalk, St. Margarethen/R.
Anrechnung: 5 Stunden Bio
1 Stunde Pflanzenschutz

Legehennenhaltung für Direktvermarkter:innen

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Großschädl, Großwilfersdorf
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Mensch-Tier-Beziehung - Rinderhandlung für die
Praxis (Grundkurs)**

Termin: Mi., 13. Mrz. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Karlwirt, St. Kathrein/H.
Anrechnung: 5 Stunden Bio

**Basiswissen Bioackerbau Teil II -
Kulturführung, Pflanzenpflege, Düngung
und Vermarktungsmöglichkeiten biologi-
scher Ackerfrüchte**

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Backhendlstation Schneider, Auffen
Anrechnung: 5 Stunden Bio
1 Stunde Pflanzenschutz

Wiesen- und Weidebegehung

Termin: Mi., 08. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Weiz)

Termin: Mi., 15. Mai 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben
(Hartberg-Fürstenfeld)
Anrechnung: 3 Stunden Bio



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: Der Biodiversitätsrechner von BIO AUSTRIA - Webinar zum 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
Anmeldung: www.bio-austria.at

WEBINAR: Gesunde Lämmer und Kitze - Lämmer- und Kitzausfälle vermeiden BIO TGD

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde Bio
 1 Stunde TGD

WEBINAR: Eutergesundheit beim Rind verstehen und fördern 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



WEBINARREIHE: Bio-Gemüsebau

Termin: Fr., 22. Mrz. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
 Do., 04. Apr. 2024, 17:00 bis 19:00 Uhr
 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

GREEN CARE



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

Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme.

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

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



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



TGD Grundausbildung Rinderhaltung

Termin: Mi., 24. Jan. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen
Kosten: 178 €
89 € gefördert

TGD Weiterbildung Rinderhaltung

Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Mosbacher, Strallegg
Anrechnung: 4 Stunden TGD Weiterbildung
Kosten: 104 €
52 € gefördert

Fütterung und Fruchtbarkeit bei Rindern

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Dorfwirt Müller, Afling, Bärnbach
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: DI Karl Wurm
Kosten: 104 €
52 € gefördert

Ausbildung zur/m Eigenbestandsbesamer:in beim Rind

Termin: Mi., 10. Jan. 2024, 08:30 bis 17:30 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten: DI Peter Stückler
Dr. Norbert Tomaschek
Dr. Peter Eckhardt
DI Karl Wurm
Thomas Kahr
Kosten: 724 €
362 € gefördert

Milchwirtschaftstag 2024

„Die nächste Generation ist kein Zufall - Strategien für eine erfolgreiche Fruchtbarkeit“

TGD

Termin: Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker
Dr. Johannes Rosegger
Hansjörg Schrammel
Kosten: 60 €
30 € gefördert

Funktionelle Klauenpflege beim Rind (2 Tages-Kurs)

TGD

Termin: Mo., 04. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Di., 05. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent: Robert Pesenhofer
Kosten: 330 €
165 € gefördert



Typische Infektionskrankheiten bei Schaf und Ziege - Den Tierbestand gesund erhalten

TGD

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: 178 €
89 € gefördert

Schafbauerntag 2024

TGD

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referenten: Ing. Siegfried Illmayer
Ing. Josef Otter

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Pferdearbeit Übungstag

Termin: So., 15. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Lernwirtschaft, Greinbach
Referent: Christof Gerlitz
Kosten: 190 €
95 € gefördert

**Einführung in die bäuerliche Pferdearbeit
(2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg
Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec
Kosten: 370 €
185 € gefördert

Holzrücken mit Pferden - Übungstag

Termin: So., 18. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Lernwirtschaft, Greinbach
Referent: Christof Gerlitz
Kosten: 190 €
95 € gefördert

**Einspänniges Holzrücken mit Pferden
(2 Tages-Kurs)**

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 16. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: GH Schweizerhof, Staudach bei Hartberg
Referenten: Christof Gerlitz
Johann Brabec
Kosten: 438 €
219 € gefördert

**Gesundheitsvorsorge Pferd - gezielte Bewegung als
Prävention - Workshop Equino FIT®**

Termin: Sa., 20. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hof zu Radochenberg, Straden
Referentin: Gundula Lorenz
Kosten: 178 €
89 € gefördert

**Gymnastizieren und Ausgleichstraining für
(Schul)Pferde - Workshop Equino FIT®**

Termin: Sa., 25. Mai 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hof zu Radochenberg, Straden
Referentin: Gundula Lorenz
Kosten: 178 €
89 € gefördert

**Reiten ist Kommunikation!
Wie „Hilfen“ sinnvolle Angebote zur Unterstützung
für das Pferd sein können.
REITWEISEUNABHÄNGIG! (2 Tages-Kurs)**

Termin: Sa., 22. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
So., 23. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg
Referentinnen: Birgit Hofer
Sabine Dell'mour
Kosten: 490 €
245 € gefördert

**WEBINARE TIERHALTUNG**

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

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

**WEBINAR: ABC der Farmwildhaltung**

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 14:00 bis 17:30 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referenten: Univ. Doz. Dr. Armin Deutz
DI Rudolf Grabner
Kosten: 90 €
45 € gefördert

**WEBINAR: Tiergesundheit, Infektionskrank-
heiten und Stoffwechselstörungen bei Lamas
und Alpakas**

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Tierische Alm-WG: Wie Lama,
Alpaka & Kuh auf der Alm harmonieren**

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Dr.ⁱⁿ Karen Huber
Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Naturschutz auf Almen im ÖPUL 2023 -
bist Du dabei?**

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

**WEBINAR: Fütterung und Tiergesundheit
in der Milchviehhaltung**

Die Fütterung hat großen Einfluss auf die Leistung und die Tiergesundheit von Milchkühen.

In diesem Webinar liegt der Fokus auf der Erkennung und Vorbeugung häufiger Fütterungsfehler sowie der Besprechung geeigneter Gegenmaßnahmen.

Termin: Mo., 13. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Karl Wurm

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Rund um die Geburt - Kuh und Kalb

Die Geburt ist immer wieder eine Herausforderung. Sie erfahren mehr über den normalen Geburtsablauf und die Geburtsphasen.

Termin: Mo., 04. Dez. 2023, 19:00 bis 21:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Eutergesundheit

Ein hoher Eutergesundheitsstatus der Milchviehherde ist die Basis für die Produktion qualitativ hochwertiger Milch.

Ziel ist es, den Eutergesundheitsstatus der Herde nachhaltig zu verbessern.

Termin: Mo., 11. Dez. 2023, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Gertrude Freudenberger

Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Tiersignale, Krankheitszeichen und
Tierwohl beim Rind**

Unsere Rinder zeigen uns, wie es ihnen geht. Das Erkennen der Tiersignale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes werden im Webinar anhand von Bildern erklärt.

Termin: Di., 19. Dez. 2023, 13:00 bis 16:30 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Kosten: 90 €
45 € gefördert

**WEBINAR:
Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht**

In diesem Webinar werden wichtige Themen rund um die bedarfsgerechte Fütterung und Haltung von Kälbern und Kalbinnen besprochen.

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Karl Wurm

Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Milchwirtschaftstag 2024
„Die nächste Generation ist kein Zufall -
Strategien für eine erfolgreiche Fruchtbarkeit“**

Fruchtbarkeitsprobleme stellen Milchviehhalter:innen immer wieder vor große Herausforderungen.

Termin: Fr., 02. Feb. 2024, 08:45 bis 15:00 Uhr

Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Referent:innen: Dr.ⁱⁿ sc.agr. Denise Völker
Dr. Johannes Rosegger
Hansjörg Schrammel

Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR: Gesundheitsmanagement für
Trockensteher und Transitkühe**

Die Trockensteherzeit ist die Basis für eine gesunde und erfolgreiche Laktation.

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: Dr. Walter Peinhopf-Petz

Kosten: 60 €
30 € gefördert

**WEBINAR:
Optimierung der Grundfutterproduktion**

Eine optimale Grundfutterqualität und ein guter Erfolg gewinnen, unter anderem aufgrund von hohen Futtermittelpreisen und den Anforderungen an die Tiergesundheit, immer mehr an Bedeutung.

Termin: Di., 05. Mrz. 2024, 13:30 bis 16:00 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: Ing. Reinhard Resch

Kosten: 70 €
35 € gefördert

**WEBINAR:
Sensorbasiertes Brunsterkennen und Gesundheitsmonitoring am Milchviehbetrieb**

Durch den Einsatz von tierindividuellen Sensorsystemen können Ereignisse wie beispielsweise eine Brunst oder eine herannahende Erkrankung frühzeitig erkannt werden.

Termin: Do., 21. Mrz. 2024, 13:30 bis 15:30 Uhr

Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung

Referent: DI Christian Fasching

Kosten: 60 €
30 € gefördert

WEBINAR: Mittelpunkt Pferderücken

Die Frage, ob ein Pferd unter Rückenschmerzen leidet und welche Ursachen dahinterstecken, beschäftigt viele Reiter:innen.

Termin: Mo., 23. Okt. 2023, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

WEBINAR: Der Sattel im Fokus

Die Auswahl des passenden Sattels ist für alle Reiter:innen sowie für alle Pferde von großer Bedeutung für eine gute Zusammenarbeit.

Termin: Mo., 05. Feb. 2024, 14:00 bis 16:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Sigrid Doppler-Sabadello
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

WEBINAR: Rund um die Geburt beim Pferd - Zuchtstute & Fohlenglück

Ein gesundes Fohlen ist das Glück eines jeden Züchters und jeder Züchterin, zumal es keine Selbstverständlichkeit ist.

Termin: Mi., 14. Feb. 2024, 18:00 bis 20:30 Uhr
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: 70 €
 35 € gefördert

**WEBINAR: Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege**

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: 60 €
 30 € gefördert

WEBINAR: Parasitenerkrankungen bei Schafen und Ziegen

Parasiten sind bei Schafen und Ziegen eine häufige Ursache für Erkrankungen und Todesfälle. Das Wissen über Würmer ist entscheidend, um die Tiere durch geeignetes Weidemanagement gesund zu erhalten.

Termin: Di., 12. Dez. 2023, 13:30 bis 16:30 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: 80 €
 40 € gefördert

WEBINAR: Stoffwechselstörungen bei Schaf und Ziege

In diesem Webinar werden wichtige Fragen rund um Stoffwechselstörungen bei Schafen und Ziegen von einem erfahrenen Tierarzt erläutert. Inhalte: Verdauung und Stoffwechsel eines gesunden Tieres, wichtige fütterungsbedingte Krankheiten wie Trächtigkeitstoxikose, Pansenazidose, Blähungen etc.

Termin: Mi., 17. Jan. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Anrechnung: 1 Stunde TGD Weiterbildung
Referent: Mag. Martin Gruber
Kosten: 60 €
 30 € gefördert

WEBINAR: Homöopathie und Heilpflanzen bei Rind, Schaf und Ziege (Aufbaukurs)

In diesem Webinar geht es um die Gesund-Erhaltung von Rindern, Schafen und Ziegen und um Möglichkeiten, die Tiere mit Heilpflanzen und Homöopathie zu unterstützen.

Womit können wir unsere Tiere bei Infektionskrankheiten und Entzündungen ergänzend zur Schulmedizin unterstützen und stärken?

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger
Kosten: 80 €
 40 € gefördert

WEBINAR: Schweinegesundheit - Krankheiten vorbeugen. Von kleinen und großen Tricks beim Gesundhalten von Schweinen

In diesem Webinar liegt der Fokus auf der Krankheitsvorbeugung in der Schweinehaltung und der Förderung der Tiergesundheit. Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Informationen zu wichtigen Aspekten der Schweinegesundheit sowie praktische Tipps und Empfehlungen zur Umsetzung präventiver Maßnahmen auf ihren Betrieben.

Termin: Mi., 13. Mrz. 2024, 13:30 bis 17:00 Uhr
Anrechnung: 2 Stunden TGD Weiterbildung
Referentin: Dr.ⁱⁿ Bettina Fasching
Kosten: 90 €
 45 € gefördert





FORSTWIRTSCHAFT

Bauen mit Holz, dem genialen Baustoff - Richtige Holzverwendung und Holzschutz. Die Produkte Brettspertholz, Konstruktionsvollholz, Brettschichtholz.

- Holzmarkt - aktuelle Holzpreise
- Vorstellung des Waldpowerprojektes
- Vorstellung des neuen Forstreferenten für die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld und Weiz
- Der Hauptvortrag wird von Vertretern renommierter Holzbaufirmen wie RHI, Hasslacher, Naturhaus Wechselland und Holzbau Hirschböck gehalten.

Termin: Do., 19. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: Bratlalm, Wenigzell

Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: Römerhütte, St. Lorenzen am Wechsel

Termin: Mi., 25. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Gruber, Obersaifen

Termin: Fr., 27. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Prenner, Pinggau

Termin: Mo., 30. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Termin: Di., 31. Okt. 2023, 19:00 Uhr
Ort: GH Pichler, Bad Waltersdorf

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 19:00 Uhr
Ort: BS Bliemel, Altenmarkt

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Holzbautag

Holz bindet das klimaschädliche CO₂ auf Dauer, schafft ein gesundes Wohnklima und sieht einfach gut aus. Holz ist der nachwachsende Rohstoff der Einkommen, Arbeitsplätze und Wertschöpfung in unsere ländliche Region bringt. Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie umfangreiche Informationen zum Baustoff Holz.

Impulsvortrag: „**Holz, der geniale Baustoff**“

Anschließend findet eine Exkursion zu Best-Practice-Beispielen wie Wohnhäuser, Stallungen und Wirtschaftsgebäuden, deren Hauptkomponente der Baustoff Holz ist, statt.

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 09:00 bis 13.00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg

Anmeldung: in der BK Hartberg-Fürstenfeld
T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at





© FAST Pichl

© FAST Pichl

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION


 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20


 Das Land
Steiermark
Land- und Forstwirtschaft


 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investieren wir Europa in
die ländlichen Gebiete


Einladung

Termin: Montag, 20. November 2023, bis Freitag, 01. Dezember 2023

Ort: Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld, Hartberg

Kurs „Waldpower 22 – klimafitte:r Waldpfleger:in –
Kompaktkurs“ (Kurs Nr. 72230268)

Um unsere Wälder klimafit zu machen, sollte die Stammzahl auf wenige vitale Bäume hin optimiert werden. Häufige Trockenperioden gefährden Wachstum und Stabilität von Waldbeständen. Während früher für Pflegeeingriffe die Regel „früh-mäßig-oft“ gegolten hat, so sollte heute nach dem Prinzip „früh-kräftig-selten“ verfahren werden. Frühzeitige Stammzahlreduktionen und kräftige Durchforstungen sorgen für eine gute Wurzelentwicklung und helfen den Bäumen, Trockenperioden zu überstehen. Eine fachgerechte Waldpflege steigert somit die Vitalität und Stabilität des Bestandes, erhöht die Biodiversität in der bodennahen Flora und Fauna und unterstützt damit wesentlich die Anpassung der Wälder an die Klimaveränderung. Mit der dynamischen Waldtypisierung, die einzigartig in Europa ist, können erstmalig wissenschaftlich fundierte Aussagen über die klimawandelbedingten Veränderungen der Eigenschaften jedes einzelnen Waldstandortes getroffen werden. Im Rahmen dieser Ausbildung werden sowohl in der Theorie als auch in der Praxis am Betrieb Inhalte rund um die Waldpflege sowie der dynamischen Waldtypisierung umgesetzt.

Programm:

Montag bis Freitag *
8.00 bis 17.00 Uhr

Theoretischer sowie praktischer Unterricht in den Bereichen:

- Jungwuchspflege (Laub-/Nadelholz)
- Dickungspflege (Laub-/Nadelholz)
- Formschnitt und Wertastung (Laub-/Nadelholz)
- Durchforstung (Laub-/Nadelholz)
- Forstbotanik
- Standortkunde, Dynamische Waldtypisierung
- Ergonomie und Arbeitssicherheit
- Motorsägenwartung
- Forstliche Betriebswirtschaft
- Forstliche Förderung

Referenten: Dipl.-Ing. Florian Hechenblaikner, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Thomas Ullly, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Dipl.-Ing., Rainer Grubelnik, BEd Sozialversicherung der Selbständigen (SVS)
MF Rudolf Zangl, Forstliche Ausbildungsstätte Pichl



Diese Veranstaltung ist ein Beitrag zur Umsetzung der PEFC-Regionenzertifizierung in Österreich.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20

 Das Land
Steiermark
Land- und Forstwirtschaft

 Europäische
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hilfswerkzeuge für
die ländlichen Gebiete
**Mitzubringen:**

- Kleine Motorsäge (falls vorhanden)
- Handwerkzeug (Gartenschere, evtl. Handsäge, Schutzbrille)
- schmutzunempfindliche Arbeitskleidung
- Oberbekleidung (Jacke/T-Shirt) mit Signalfarben oder Warnweste
- Arbeitshandschuhe
- der Witterung und Jahreszeit angepasste Kleidung
- festes Schuhwerk
- Schnitenschutzhose
- Sicherheitsschuhe geeignet für die Arbeit mit der Motorsäge
- gültiger Schutzhelm mit Visier und Gehörschutz

Seminarkosten:

- Die Veranstaltung ist **kostenlos!** Verpflegung und Getränke sind selbst mitzubringen.

* Bitte beachten Sie, dass die Kurse über zwei Wochen, je Montag bis Freitag (10 Tage), abgehalten werden.

Anmeldung und Infos:
www.fastpichl.at/projekt/waldpower

Dipl.-Ing. Florian Hechenblaikner
Büro: Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Tel. 0664 / 602 596 7205
E-Mail: florian.hechenblaikner@lk-stmk.at



Werden Sie Fan unserer
Facebook-Seite!

Auf Facebook LQB - Lebensqualität
Bauernhof erhalten Sie wöchentlich
Tipps für ein Leben mit Qualität.

Besuchen sie auch unsere Homepage
www.lebensqualitaet-bauernhof.at

**DIGITALES LERNEN**

ZEITLICH FLEXIBEL WEITERBILDEN

Live-Onlineveranstaltungen

Seminarbesuch bequem von Zuhause aus? Ja, mit den Onlineformaten (Webinar, Farminar, Onlineseminar, Cookinar) ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!

**AKTUELLE LIVE-
ONLINEVERANSTALTUNGEN:**unter www.stmk.lfi.at**Schule am Bauernhof**

Das Projekt „Schule am Bauernhof“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer und des LFI. Zertifizierte Bäuerinnen und Bauern ermöglichen Kindern auf ihren Höfen einen Einblick in die heimische Landwirtschaft, ihre Arbeits- und Lebenswelt und bieten so die Möglichkeit, die Produktion wertvoller Lebensmittel hautnah zu erleben.

Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projektes Land- und Forstwirtschaft und Schule.





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

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 angeboten. Abgerundet wird die Schulung durch einen Erfahrungsbericht aus der Praxis von einem Lebensmittelaufsichtsorgan.

Termin: Di., 21. Nov. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Pack, Hartberg
Referentin: Julia Kogler, BSc

Termin: Mi., 31. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referentin: Julia Kogler, BSc

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: GH Amschl, Mühldorf bei Feldbach
Referentin: Andrea Maurer, BEd
Kosten: 78 €
39 € gefördert



Onlinekurs: Lebensmittelhygieneschulung 2023-2024

Kosten: 15 €
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Anmeldung: <https://stmk.lfi.at/onlinekurse>

Onlinekurs: Allergeninformation 2023-2024

Kosten: 15 €
Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
Anmeldung: <https://stmk.lfi.at/onlinekurse>

Was gehört auf's Etikett? Lebensmittelkennzeichnung richtig gemacht

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 13:00 bis 16:00 Uhr
Ort: GH Feldkirchnerhof, Feldkirchen bei Graz
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd
Kosten: 70 €
35 € gefördert

Milchhygienetag

Termin: Mo., 27. Nov. 2023, 10:00 bis 16:00 Uhr
Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf
Referent:innen: DIⁱⁿ Gertrude Freudenberger
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ingⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier
Fachlehrer:innen der LFS
Kosten: 164 €
82 € gefördert

Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel (2 Tages-Kurs)



In diesem zweitägigen Praxisseminar für Geflügelhalter:innen beschäftigen Sie sich mit rechtlichen Rahmenbedingungen, Tiertransport, Hygienevorschriften und Geflügelkrankheiten.

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Mi., 17. Jän. 2024, 09:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz
Anrechnung: 3 Stunden TGD Weiterbildung
Referent:innen: Dr.ⁱⁿ Bärbel Mägdefrau-Pollan
Anton Koller
Julia Kogler, BSc
Kosten: 378 €
189 € gefördert

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen.

Termin: Mi., 10. Apr. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Dokl, Gleisdorf
Referentin: Andrea Maurer, BEd
Kosten: 38 €
19 € gefördert

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit.

Termin: Do., 13. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referenten: Mag. Bernd Fink
DI Georg Thünauer, BSc
Kosten: 183 €
93 € 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: Automaten und Selbstbedienungsläden in der Direktvermarktung

Automaten und Selbstbedienungsläden ermöglichen den Verkauf von Lebensmitteln rund um die Uhr und sorgen unabhängig von Uhrzeit oder Wochentag auch nach Ladenschluss für Umsatz. Bei dieser Onlineveranstaltung erhalten Sie wesentliche Informationen zum Vertrieb Ihrer Produkte über Selbstbedienungsläden bzw. Automaten.

Termin: Mo., 23. Okt. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: 84 €
42 € gefördert



WEBINAR: Was darf ich ohne Gewerbeschein in der Direktvermarktung

Die Land- und Forstwirtschaft ist von den Bestimmungen der Gewerbeordnung ausgenommen. In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft in der Gewerbeordnung mit Schwerpunkt Direktvermarktung.

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Referentinnen: Mag.^a Doris Noggler
Mag.^a Renate Schmoll
Kosten: 84 €
42 € gefördert

WEBINAR: Was gehört auf's Etikett?

Die richtige Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich Produzent:innen stellen müssen. Ziel des Webinars ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln.

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 13:00 bis 16:00 Uhr
Referentin: DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd
Kosten: 70 €
35 € gefördert



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

Google MyBusiness Schulung

Das Schulungsangebot soll Ihnen die nötige Unterstützung bieten, Google MyBusiness möglichst gut für Ihren Betrieb einzusetzen. Dieser Workshop wird vom Referenten der Firma „the Flow Marketing“ möglichst praxisnah und auf die Gruppe abgestimmt gestaltet.

Termin: Di., 12. Dez. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Naas, Weiz
Referent: Jürgen Hofmann
Kosten: 202 €
101 € gefördert

Mein wirkungsvoller Unternehmensauftritt in Druck und Web

Warum erzählt genau dieses Bild etwas, spricht mich der Text an, gefällt mir diese Webseite besonders gut? Um Aufmerksamkeit zu wecken, Interesse zu erzeugen und Wünsche anzusprechen, brauchen wir entsprechende Inhalte, die wir in die passende Form bringen müssen.

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bio-Wein Hof Monschein, Straden
Referentin: Regina Bergmann, BA
Kosten: 228 €
114 € gefördert

Frühstücksgenuss für meine Gäste

Mit einem gut überlegten Frühstück können Sie gleich am Morgen dafür sorgen, dass Ihre Gäste gestärkt in den Tag starten. Sie erfahren an diesem Vormittag, wie ein ansprechendes Frühstück am Bauernhof gestaltet sein soll und wie Sie ein vielfältiges, regionales und gesundheitlich hochwertiges Angebot erstellen. Sie erhalten Tipps, wie Sie kompetent auf die besonderen Bedürfnisse hinsichtlich Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen und die Wünsche Ihrer Gäste erfüllen.

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Pircherhof, Pöllau
Referentinnen: Sarah Hödl, BSc
Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Maria Habertheuer
Kosten: 150 €
75 € 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 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 Gewerbebeanmeldung bis zum ersten Gast!
- Steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Konsequenzen im Gewerbe insbesondere im Zusammenhang mit der Landwirtschaft.
- Welche Förderungen gibt es?

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 13:30 bis 17:00 Uhr

Referent:innen: DI Gerhard Thomaser
Mag.^a Doris Nogglner
Mag.^a Renate Schmoll

Kosten: 70 €
35 € gefördert

WEBINAR: Trinkwassernutzung aus Hausbrunnen und Warmwasseranlagen 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 Sie Ihren Kund:innen oder Gästen Wasser aus dem eigenen Hausbrunnen verabreichen.

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 09:00 bis 11:00 Uhr

Referent: Dr. Michael Schalli

Kosten: 72 €
36 € gefördert

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.

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr

Referent:in: Mag.^a Doris Nogglner
Ing. Mag. Simon Gerhardtner

Kosten: 70 €
35 € gefördert



NATUR UND GARTEN

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

Anmeldung: wenn nicht anders angegeben beim LFI Steiermark,
T 0316/8050-1305 oder
E zentrale@lfi-steiermark.at

Gewürze in ihrer Vielfalt erleben

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger für Speisen und steigern deren Bekömmlichkeit.

Termin: Di., 30. Jan. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Hügellandhalle St. Margarethen/R.

Referent: Mag. Bernd Fink

Kosten: 228 €
114 € gefördert



Kräutertag 2024

In bewährter Weise erhalten die Teilnehmenden an diesem Tag neues und traditionelles Wissen über Kräuter und deren Anwendungsmöglichkeiten von unseren Kräuterexpert:innen vermittelt.

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

Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.

Kosten: 96 €
48 € gefördert

Kompost - das schwarze Gold des Gärtners

Die richtige Kompostwirtschaft ist eine sehr effektive und geldsparende Methode zur Verwertung von Gartenabfällen. Mit gesundem, reifen Kompost und dem notwendigen Wissen kann aus jedem Garten ein fruchtbares Paradies gemacht werden.

Termin: Mi., 20. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau

Referent: DI Wolfgang Zemanek

Kosten: 118 €
59 € gefördert



Pflanzenvermehrung leicht gemacht

Sie haben eine Lieblingspflanze und möchten einen Ableger verschenken? Sie haben Samen und wollen daraus Jungpflanzen kultivieren? Omas Himbeeren könnten wieder mehr Ertrag bringen und sollten auf einen besseren Platz im Garten übersiedeln?

Termin: Fr., 07. Juni 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: 118 €
 59 € gefördert 

**Mit Erfolg zum eigenen Kräuterparadies**

Im Pöllauer Aromagarten erhalten Sie viele wertvolle Tipps und Tricks für die Planung und Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens. Ein kurzer Blick in die Geschichte und die Gegenwart von Kräutergärten (Klostergärten, Apothekergärten, Schulgärten) zeigt viele Varianten des Kräuteraanbaus.

Termin: Fr., 21. Juni 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: JUFA Pöllau
Referent: DI Wolfgang Zemanek
Kosten: 178 €
 89 € gefördert 

Bienenwachstücher statt Plastikfolie

Es gibt zum Beginn des Kurses eine Einführung über das Thema Bienen. Im Anschluss findet die Herstellung eines Wachstuches statt. Jede:r kann nach Ende des Workshops ein selbst erzeugtes Wachstuch mit nach Hause nehmen.

Termin: Do., 01. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Reithofer, Vornholz
Anmeldung: T 0664/4224058, Heidi Sommersguter

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Bauernmarkt Kinderkrippe, Stubenberg
Anmeldung: T 0664/5073213, Ing. Maria Dunst
 T 0664/1906773, Maria Zengerer

Termin: Do., 07. Mrz. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Schäffern)
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Referentin: Judit Klaindl
Kosten: 34 € inkl. Materialkosten

Weiden-Gartendeko

In diesem Workshop fertigen wir aus dem Naturmaterial Weide zwei bis drei Dekorationen für Garten und Terrasse, wie eine Blume oder eine Gartenkugel.

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Stadtgem. Weiz)
Anmeldung: T 0664/7695590, Monika Hutter

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Pfarrheim, Bad Loipersdorf
Anmeldung: T 0664/5458433, Sonja Siegl

Termin: Mi., 06. Mrz. 2024, 18:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Feuerwehrhaus, Perlstein
Anmeldung: T 0664/1636639, Eva Zach

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Begegnungszentrum Magnolienbaum, Kirchbach
Anmeldung: T 0680/3280751, Karin Prödl

Termin: Sa., 13. Apr. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (Fehring)
Anmeldung: T 0664/3504812, Martina Bauer

Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten

**WEBINARE NATUR UND GARTEN**

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

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

**WEBINAR: Kräuterrecht**

Termin: 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



PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

Kraftvolle Soforthilfe im Alltag

In der Hektik des Alltages vergessen sich Frauen oft selbst. In diesem Workshop erfahren und erarbeiten Sie einfache Übungen, kraftvolle Kleinigkeiten, die mit wenig Zeitaufwand in den Alltag gut integrierbar sind, um gestärkt durchs Leben gehen zu können.

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 16:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Mehrzweckraum, Hofstätten an der Raab
Referentin: Karin Wilfling
Kosten: 23 €
Anmeldung: T 0664/1663423, Monika Meissl

Töpfern für Anfänger (2 Tages-Kurs)

Einstieg ins Töpfern, einfache Formen ausstechen und glasieren. Brennen im schuleigenen Brennofen inklusive.
 Advent- und Weihnachtsschmuck individuell gestalten.

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:30 bis 19:00 Uhr
 Mi., 22. Nov. 2023, 16:30 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.Päd. Barbara Doupona
Kosten: 33 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Stoffdruck

In diesem Kurs können Sie mit Modellen, Schürzen, Taschen, Tischtücher, Polster, T-Shirt oder ein Weihkorbdeckel bedrucken. Bitte bringen Sie die Stoffe selbst mit.

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: VS Burgau
Anmeldung: T 0664/73320980, Andrea Koch
 T 0664/1166139, Nicol Gradwohl

Termin: Sa., 24. Feb. 2024, 13:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Buch-St. Magdalena
Anmeldung: T 0664/9224469, Romana Projer

Referentin: Gertrude Reitbauer
Kosten: 43 € exkl. Materialkosten

Wunderschöne Kunstwerke für drinnen und draußen - Deko aus Draht

Egal zu welcher Jahreszeit und mit welchem Draht: Weiche, harte, dünne, dicke, farbige oder lackierte Drähte werden in diesem Kurs verarbeitet. Der Draht wird durch seine Vielseitigkeit begeistern und die Kreativität anregen.

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Termin: Do, 29. Feb. 2024, 17:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartl
Anmeldung: T 0664/2495905, Monika Taschner
 T 0664/3652782, Christine Spindler

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 15:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Weinhof Kainrath, Ziegenberg
Anmeldung: T 0664/4074907, Annemarie Kainrath

Referentin: Birgit Ranner, Hobbykünstlerin
Kosten: 38 € exkl. Materialkosten

Mitzubringen:

Naturmaterialien - je nach Jahreszeit: Blätter, Blüten (auch getrocknet), Baumrinde, Zapfen, Moos...

Arbeitsmaterial: Uhu, Heißklebepistole, Schere, Bänder, Papierreste, Streuelemente, Weihnachtskugeln, Kerze im Glas...



Korbflechten - flechten Sie Ihren eigenen Korb unter professioneller Anleitung

Eine alternative Freizeitgestaltung für Jung und Alt!
 Lernen Sie bei diesem Kurs ein altes, traditionelles Handwerk. Gestalten Sie Ihre eigenen Körbe aus natürlichem Material.

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 14:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referent: Helmuth Krenn
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Handlettering

Tauchen Sie gemeinsam mit mir in die Welt des Lettering und des kreativen Gestaltens ein und entdecken Sie mit Hilfe von einigen Tipps und Tricks wie wenig oft ausreicht, um Projekte umzusetzen auf die man mächtig stolz ist.

Im Workshop nehme ich Sie mit auf eine kreative Reise und wir erarbeiten nicht nur Letterings, sondern auch Illustrationen.

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindehaus, Ilztal
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben
 (Stadtgem. Weiz)

Anmeldung: T 0664/7695590, Monika Hutter

Referentin: Ines Cermak

Kosten: 52 € inkl. ein ausgewähltes Arrangement von Stiften und Papier



Filzen - Thema: Frühling (Sitzpolster, Türstopper, Deko für den Garten,...)

In diesem Kurs erlernen Sie eine alte Handwerkstechnik und Sie werden viel Freude daran haben.

Termin: Do., 14. Mrz. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Karina Neuhold, Schafbäuerin
Kosten: 29 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Weiden-Korbflechten (1 Tages-Kurs)

Wir fertigen gemeinsam einen kleinen, runden Korb der als Brot- oder Obstkorb, aber auch gerne zur Dekoration verwendet werden kann.

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (St. Kathrein/H.)
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 75 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0676/6869759, Michaela Lehofer

Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn, etwas zum Beschweren



Weiden-Korbflechten (2 Tages-Kurs)

Wir fertigen gemeinsam einen großen Korb mit Grifflochern für Zuhause. Zusätzlich erlernen Sie die Grundlagen des Korbflechtens und bekommen ebenfalls einen Einblick in den Aufbau, die Pflege und die Verwendung von Weiden.

Termin: Fr., 03. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
 Sa., 04. Nov. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr
Ort: wird noch bekannt gegeben (St. Kathrein/H.)
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 95 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0676/6869759, Michaela Lehofer

Mitzubringen:

Gartenschere, Schnitzmesser, Schuhband bzw. dickes Garn, etwas zum Beschweren



Jogginghosen ganz einfach nähen

In nur wenigen Schritten können Sie Ihre eigene Jogginghose nähen. Informationen über mitzubringendes Material erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.

Termin: Sa., 21. Okt. 2023, 08:00 bis 16:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentinnen: Julia Fuchsbichler, BEd
 Lena Goss, BEd
Kosten: 43 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Korbwickeln

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

Termin: Sa., 27. Jän. 2024, 08:30 bis 13:30 Uhr
Ort: Gemeindeamt, Unterfladnitz
Anmeldung: T 0664/4055719, Sonja Schwarz

Termin: So., 10. Mrz. 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Mehrzweckhalle, Preßguts
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Sa., 20. Apr. 2024, 13:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Fam. Sammer, 8272 Neustift/Sebersdorf 24
Anmeldung: T 0664/8450939, Maria Fink

Termin: Sa., 27. Apr. 2024, 14:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
 T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Referent: Walter Friedl
Kosten: 63 € inkl. Materialkosten



Osterbasteln mit Kindern von 5 bis 8 Jahren

Ostern ist ein schönes Familienfest. Damit die Wartezeit nicht so lange ist, können Kinder mit tollen Osterbasteleien dem Osterhasen entgegenfeiern.

Termin: Mi., 27. Mrz. 2024, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Angela Hippacher
Kosten: 13 € inkl. Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

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

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

Was dein Körper dir sagen will

Mithilfe des kinesologischen Muskeltests und durch Infos über unseren Körper können wir Probleme und Schmerzen auf den Grund gehen, dadurch wieder mehr Lebensfreude und Leichtigkeit finden und das Leben selbst in die Hand nehmen.

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindeamt, St. Jakob am Walde
Anmeldung: T 0664/3961941, Andrea Pötz
 T 0664/2448701, Dorothea Ochabauer

Termin: Mi., 15. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Gemeindsaal, Pöllauberg
Anmeldung: T 0664/4315521, Andrea Harb
 T 0664/88538021, Maria Laschet

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Rüsthaus, Eichkögl
Anmeldung: T 0664/3842144, Jaqueline Trammer

Termin: Mi., 29. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindsaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/1010821, Veronika Fink
 T 0664/3422134, Daniela Hofer

Termin: Fr., 16. Feb. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarrhof, Pinggau
Anmeldung: T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
 T 0664/5884032, Sonja Seidl
 T 0664/3904552, Julia Schärf

Referentin: Karin Wilfling
Kosten: 23 €

Naturheilkunde: Winterfit Apotheke

Kennenlernen der Kräuter und deren Heilwirkung, Verarbeiten der Kräuter zu einer kleinen Hausapotheke. Jede:r Teilnehmer:in bekommt vier Produkte mit nach Hause.

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Kultursaal, Hirnsdorf
Referentin: DIⁱⁿ Julia Freidorfer
Kosten: 47 € inkl. Handout, exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0664/2781979, Hildegard Falk
 T 0664/4208950, Daniela Hödl

Mit einem starken Immunsystem durch eine besondere Zeit

Stärkung der körpereigenen Abwehrkräfte mit Kräutern und heimischen Gewürzen. Herstellung einer Tinktur.

Termin: Do., 16. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindesaal, Hartberg-Umgebung
Anmeldung: T 0664/8450954, Margret Krautgartner
 T 0664/88538264, Johanna Rodler

Termin: Mo., 20. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Lechner-Posch, Kleinlungitz
Anmeldung: T 0664/8450909, Elisabeth Waldl

Referentin: Elfriede Pöttler, Kräuterpädagogin
Kosten: 20 € exkl. Materialkosten

**Stille Entzündungen vermeiden**

Entzündungshemmend essen und leben, Ursachen und Verlauf entzündlicher Prozesse.

Termin: Di., 28. Nov. 2023, 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Foyer Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Do., 30. Nov. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: BS Posch, Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Termin: Do., 15. Feb. 2024, 19:00 bis 21:00
Ort: GH Schober, Hohenau
Anmeldung: T 0664/1560994, Maria Isabella Reisinger

Referentin: Elisabeth Pucher-Lanz, Diätologin
Kosten: 18 €

Bitter macht lustig

Wirkung der Bitterstoffe auf unseren Körper und unsere Seele. Herstellung eines Kräuterweins. Herstellung eines Tees.

Termin: Do., 08. Feb. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Gemeindehaus, Ilztal
Referentin: Elfriede Pöttler, Kräuterpädagogin
Kosten: 20 € exkl. Materialkosten
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

**Meine, deine, unsere Zeit - Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Generationen finden, verstehen und respektieren**

Termin: Di., 07. Nov. 2023 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: Pfarrheim, St. Lorenzen am Wechsel
Referentin: Christine Schwarzenberger
Kosten: 31 € inkl. Handout
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing.ⁱⁿ Andrea Kogler
 T 0664/9758066, Ing.ⁱⁿ Daniela Reiterer
 T 0664/9393934, Ing.ⁱⁿ Irene Feldhofer

Lebensqualität
Bauernhof

Aromatherapie - Natürliche Helfer im Alltag

Praktische Einsatzmöglichkeiten für ätherische Öle im Familien- und Arbeitsalltag. Unterstützung bei kleinen Wehwehchen und Verletzungen, Schlafproblemen, Erkältungen, Fieberblasen, Konzentrationsstörungen, Stress und Unruhe, Nervosität, schlechter Stimmungslage, Insektenschutz, praktische Tipps für den Haushalt.

Termin: Do., 23. Nov. 2023, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Pürrer, Schäftern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Do., 18. Jan. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Dorfgemeinschaftshaus, Safenau
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
 T 0664/1460017, Manuela Freitag

Referentin: Christine Feik
Kosten: 20 €

Meine kleine Pause zwischendurch

Wie oft träumen wir davon, eine kurze bis mittellange Pause machen zu können. Doch stets haben wir das Gefühl, genau DANN etwas zu versäumen, oder gerade wegen DIESER Pause, eine Arbeit nicht abschließen zu können.

Doch wer seinem Körper keine Pause schenkt, setzt ihn unter Dauerstress. Im Kurs sprechen wir über kleine Kraftquellen im Alltag und üben einfache, aber praktisch Übungen und erkennen deren Wirkungen.

Termin: Mi., 17. Jan. 2024, 18:30 bis 20:30 Uhr
Ort: GH Schwarzer Adler, Friedberg
Referentin: Christine Schwarzenberger
Kosten: 31 € inkl. Handout
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl

Essen mit Pause

Intervallfasten versprechen mehr Gesundheit, Wohlbefinden und jüngeres Aussehen. Sie erhalten einen Überblick über die verschiedensten Modelle und ihre Vor- und Nachteile.

Termin: Mo., 22. Jan. 2024 19:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Feuerwehrhaus, Neudorf bei Ilz
Referentin: Mag.^a Nicole Zöhrer, Ernährungswissenschaftlerin
Kosten: 18 €
Anmeldung: T 0664/2525265, Anita Hütter

Alles Seife

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

Termin: Di., 13. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Hügellandhalle, St. Margarethen/R.
Referent: Mag. Bernd Fink
Kosten: 228 €
 114 € gefördert
Anmeldung: LFI Steiermark,
 T 0316/8050-1305,
 E zentrale@lfi-steiermark.at



WEBINARE GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

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

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

**WEBINAR: 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 Seifen 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 €

**Fingerfood**

Diese mundgerechten Kleinigkeiten sind oft nicht nur als Gruß aus der Küche gedacht, sondern werden sehr gerne als nette, schmackhafte Häppchen zu einem Glas Bier oder Wein gereicht. Als Gastgeber:in für Familienfeste, für Bekannte und Freunde oder für ein Treffen mit Geschäftspartner:innen unterstreichen Sie mit dieser Art der exklusiven, aber nicht aufdringlichen Gastfreundschaft in Zukunft die Wertschätzung des Besuches der Gäste. Als Gastgeber:in haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund - ganz unkompliziert und gesellig.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Anger
Anmeldung: T 0699/11902773, Doris Schröck
 T 0664/2239935, Ingrid Gruber

Termin: Fr., 19. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Schweighofer, St. Lorenzen am Wechsel
Anmeldung: T 0664/2759286, Ing.ⁱⁿ Andrea Kogler
 T 0664/9758066, Ing.ⁱⁿ Daniela Reiterer
 T 0664/9393934, Ing.ⁱⁿ Irene Feldhofer

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Kaindorf
Anmeldung: T 0664/5121776, Sylvia Holzer
 T 0664/3832596, Cornelia Summerer

Termin: Do., 22. Feb. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: GH Lechner-Posch, Kleinlungitz
Anmeldung: T 0664/2767003, Elfriede Lechner
 T 0664/4851663, Monika Schuller
 T 0664/5954115, Rosina Handler

Referentin: Maria Leßl, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

**Heimischer Fisch**

Kochen mit Karpfen, Forelle und Wels. Zubereitung einfacher Gerichte: Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Fr., 23. Feb. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Referentin: Maria Leßl, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 0664/5989085, Waltraud Glatz
 T 0664/2221583, Susanne Schlögl



Genial kombiniert - einmal kochen, zweimal essen

Im Kochkurs werden für zu Hause und am Arbeitsplatz Kombinationen für ein vollwertiges Essen für den nächsten Arbeitstag vorbereitet. Es gibt auch Tipps für die ideale Aufbewahrung und den Transport des Essens.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mi., 22. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Kaindorf
Anmeldung: T 0664/2600748, Karin Haubenhofer
 T 0664/1366181, Renate Höfler

Termin: Sa., 09. Dez. 2023, 15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0660/1661567, Manuela Leiner

Termin: Sa., 24. Feb. 2024, 10:00 bis 13:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Friedberg
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Hausmannskost 2.0 - traditionelle Genüsse neu entdecken

„Alte Klassiker der steirischen Küche neu und modern interpretiert!“

Dieser Kurs lädt zu einem kulinarischen Abenteuer ein, bei dem wir die vertrauten Rezepte und Geschmacksrichtungen der traditionellen steirischen Küche in eine neue und zeitgemäße Erfahrung verwandeln werden.

Ziel ist es, eine ausgewogene Balance zwischen Vertrautheit und Innovation zu schaffen.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 19:00 bis 22:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/1757560, BB Michaela Mauerhofer
 T 0664/88538162, Heide-Maria Weber
 T 0664/6519232, Alexandra Schieder BSc.

Termin: Mi., 24. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pöllau
Anmeldung: T 0664/88538021, Maria Laschet
 T 0664/4315521, Andrea Harb

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 12:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Pischelsdorf
Anmeldung: T 0664/4650722, Gabriele Glatz

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Burger und Co

In diesem Kurs werden verschiedenste Burger gemeinsam hergestellt. Buns werden selbst gebacken, Wraps und Burritos in verschiedenen Variationen werden zubereitet.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Sa., 04. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Mi., 17. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Doppler Laglmühle, Schäftern
Anmeldung: T 0664/8451005, Notburga Osterbauer

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Waldbach
Anmeldung: T 0664/73018640, Petra Kopper

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



Milchverarbeitung kennen und lieben lernen

In diesem Basiskurs lernen Sie die vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten der Milch kennen und lieben. Zubereitet werden Joghurt, Frischkäse, Mozzarella, Weichkäse und Butter.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Flourl's Schenke, Dechantskirchen
Anmeldung: T 0664/5016447, Anja Schreiner
 T 0664/2217957, Manuela Wels

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 16:00 bis 19:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Anger
Anmeldung: T 0664/11902773, Doris Schröck
 T 0664/2239935, Ingrid Gruber

Referentin: BB Michaela Mauerhofer, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



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 €



Knödel - eine runde Gaumenfreude

Knödel kennt und mag ein:e Jede:r. Ob als Suppeneinlage, Hauptspeise oder Nachspeise, in diesem Kurs ist für jeden Geschmack der richtige Knödel dabei. Traditionell bis innovativ, deftig bis süß, luftig und locker, lassen Sie sich auf dieses runde Gaumenerlebnis ein. Lernen Sie in diesem Kurs die Knödervielfalt in der Praxis in den verschiedensten Formen, Hüllen, Füllen und Variationen kennen. Danach werden Sie jeden Knödel ins Rollen bringen!

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, FS Hartberg
Anmeldung: T 0664/5023056, Maria Teubl
T 0664/1460017, Manuela Freitag

Termin: Fr., 17. Nov. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Bad Waltersdorf
Anmeldung: T 0650/5464338, Barbara Fiedler

Termin: Mo., 15. Jän. 2024, 18:30 bis 21:30 Uhr
Ort: Schulküche, FS Voraau
Anmeldung: T 0650/8451150, Gertrude Saurer
T 0677/62423274, Gerlinde Kaiser
T 0664/1627404, Daniela Holzer

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 09:30 bis 12:30 Uhr
Ort: Schulküche, VS Pinggau
Anmeldung: T 0664/5884032, Sonja Seidl
T 0664/4100070, Ella Maria Pfeffer
T 0664/3904552, Julia Schärf

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 13:30 bis 16:30 Uhr
Ort: GH Lex-Stelzer, Stubenberg
Anmeldung: T 0664/3122024, Silvia Höfler
T 0664/73045200, Ulrike Windhaber

Termin: Mi., 07. Feb. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: GH Pferschwirt-Höllner, Kleinschlag
Anmeldung: T 0664/2132813, Anita Terler
T 0664/1473953, Carina Glatz

Termin: Sa., 16. Mrz. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Sa., 13. Apr. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS Waldbach
Anmeldung: T 0664/5200272, Mag. Ines Haibl

Referentin: Monika Sommer, Seminarbäuerin, Brotsommelier
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel

Blätterteig selbst hergestellt

In einfachen Schritten kann Blätterteig auch selbst gemacht werden. Herstellung eines Teiges und die Weiterverarbeitung zu unterschiedlichen Köstlichkeiten.

Termin: Mi., 08. Nov. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Emma Locker
Kosten: 40 € exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Steirisches Superfood - wahre Helden am Teller

Haben Sie Lust auf das Kochen mit steirischen Superfoods? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig! Egal ob Aronia, Heidelbeeren, Holunder, Kren, Hanfsamen, Kürbiskerne, Walnüsse oder Leinsamen, es werden alle heimischen Superfoods näher unter die Lupe genommen. Der kulinarische Genuss und die gesundheitlichen Aspekte des steirischen Superfoods werden in diesem Kurs vereint.

SEMINAR
BAUER
INNEN

Termin: Di., 16. Jän. 2024, 17:00 bis 20:00 Uhr
Ort: Schulküche, MS St. Margarethen/R.
Anmeldung: T 0664/4067520, Nicole Karner

Termin: Sa., 20. Jän. 2024, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FF Nitscha
Anmeldung: T 0676/5880577, BB Ursula Reiter

Termin: Fr., 26. Jän. 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr
Ort: Ort der Begegnung, Bad Blumau
Anmeldung: T 0650/5600777, Maria Rath
T 0664/9963590, Veronika Hauptmann

Referentin: Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin
Kosten: 28 € inkl. Rezeptbroschüre, exkl. Lebensmittel



Krapfenvariationen

Ob Faschingskrapfen oder andere Festtagskrapfen - sie sind immer ein Stolz der Bäckerinnen und werden auch ganz besonders genossen. In diesem Kurs erfahren Sie Tipps und Tricks zum guten Gelingen.

Termin: Di., 23. Jän. 2024, 16:00 bis 20:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Emma Locker
Kosten: 40 € exkl. Lebensmittel
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at

Kinderkochkurs

Hier kochen kleine Köche groß auf. Gemeinsam kochen wir ein Menü, das allen Kindern schmeckt.

Termin: Fr., 10. Nov. 2023, 14:00 bis 17:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Andrea Marchat
Kosten: 20 € inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



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

Anmeldung: Regional LFI Oststeiermark
 T 03152/2766-4336 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

**Brotbackkurs für Anfänger**

Möchten Sie selbst in der Hand haben, was in Ihr Brot hineinkommt? Basis für ein gesundes, geschmackvolles und lang haltbares Brot ist Sauerteig.

In diesem Kurs backen Sie ihr eigenes Brot aus wertvollen Zutaten und erlernen wie ein Sauerteig hergestellt wird. Am Ende des Kurses bekommen Sie ein Brot und auch einen Sauerteig mit nach Hause.

Termin: Sa., 02. Mrz. 2024, 09:00 bis 13:00 Uhr
Ort: FS Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Sabine Laundl, Brotsommeliere
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptbroschüre
Anmeldung: T 03332/62623-4603, Fr. Salmhofer oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at

GRUNDKOCKURSE

**Grundkochschule:
 Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens**

Termin: Mo., 13., 20., u. 27. Nov. und
 Do., 23., u. 30. Nov. 2023
 jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 215 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

KULINARIK KOCHSCHULE

**Kochwerkstatt für Jugendliche und Studierende -
 schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte**

Termin: Mo., 29. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
 Mo., 05. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 82 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Vollkornbrot - schmackhaft und gesund

Termin: Di., 17. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Allerheiligenstriezel

Termin: Mi., 18. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

**Eingekocht -
 Sommergemüse für den Winter im Glas**

Termin: Fr., 20. Okt. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

**FACHSCHULE für Land- und
 Ernährungswirtschaft NAAS – St. Martin**

LEBENS- UND PRAXISSCHULE

Wir leben Landwirtschaft neu.

KOMPETENT - ZUVERLÄSSIG - NATURNAH

Das Ausbildungsmodell mit Zukunft.

Mit der Ausbildung an der **Fachschule NAAS** sind Facharbeiter, Unternehmerprüfung und Matura möglich. Die Kosten für die Berufsreifeprüfung werden für Fachschulabsolventinnen und Fachschulabsolventen vom Lebensressort des Landes Steiermark zusätzlich gefördert.

[Neugierig auf mehr? Informiere dich:](#)



Fachschule Naas



fachschule_naas



www.fs-naas.at

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Termin: Mo., 06. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 07. Dez. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Stradner
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Jourgebäck - raffinierte Kleinigkeiten süß und pikant

Termin: Di., 07. Nov. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin: Mi., 24. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Brotbackkurs - lerne selbst Brot zu backen

Termin: Do., 09. Nov. 2023, 16:30 bis 21:00 Uhr
Termin: Do., 16. Nov. 2023, 16:30 bis 21:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

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

Termin: Sa., 11. Nov. 2023, 09:00 bis 14:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Das perfekte Weihnachtsmenü

Termin: Do., 14. Dez. 2023, 16:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Innovatives Kleingebäck - Formen, Varianten, Spezialitäten

Termin: Di., 09. Jän. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Gut Ding braucht Weile: Backen mit Langzeitsauerteigführung

Termin: Di., 06. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Süße Versuchungen: Kreative Dessertkunst hautnah

Termin: Sa., 17. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Referent: Peter Schmuck, Küchenmeister, Pâtissier
Kosten: 119 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Kulturpilze für Genießer am Teller

Termin: Mo., 26. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Margarethe Auer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Brot.Back.Genuss - Brot harmonisch kombinieren

Termin: Di., 27. Feb. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Doris Wartbichler
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Wertvolles Brot restlos verkochen

Termin: Di, 05. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Polenta, Sterz und Schmarrn - Traditionelles aus Getreide

Termin: Fr., 08. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Hülsenfrüchte - die gesunden Sattmacher

Termin: Fr., 15. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Osterbrot- und striezel

Termin: Mi., 20. Mrz. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Christina Thir
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Strudelvariationen - süß und pikant

Termin: Di., 09. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Monika Sommer
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Veganer Start in den Tag

Termin: Fr., 19. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Katharina Harden
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Frühlingszauber: Festliches Frühlingmenü für besondere Anlässe

Termin: Fr., 26. Apr. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Steirisch „WOKen“ - schnelle Gerichte aus dem Wok

Termin: Do., 23. Mai 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Gemüsekekuchen - bunt und gesund

Termin: Fr., 31. Mai 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Sommerparty - kochen für und mit Gästen

Termin: Fr., 14. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft

Süße Früchte ins Glas

Termin: Do., 20. Jun. 2024, 17:00 bis 21:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl
Kosten: 53 € inkl. Lebensmittel und Rezeptheft



COOKINARE

Anmeldung: zentrale@lfi-steiermark.at

nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen zugesendet.

Kosten: 25 € je Kurs

Cookinare: kochen und backen@home

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.

Lernen durch Tun!
Zuhause und doch mitten in einem Kochkurs.
Wir freuen uns auf Sie!

COOKINAR: Apfelvielfalt - süß und pikant

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

COOKINAR: Gemüsetiger trifft Suppenkaspar - 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. Jän. 2024, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

COOKINAR: Sommerliche Blitzgerichte - in 30 Minuten auf dem Tisch. Schnell und preiswert selber kochen

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

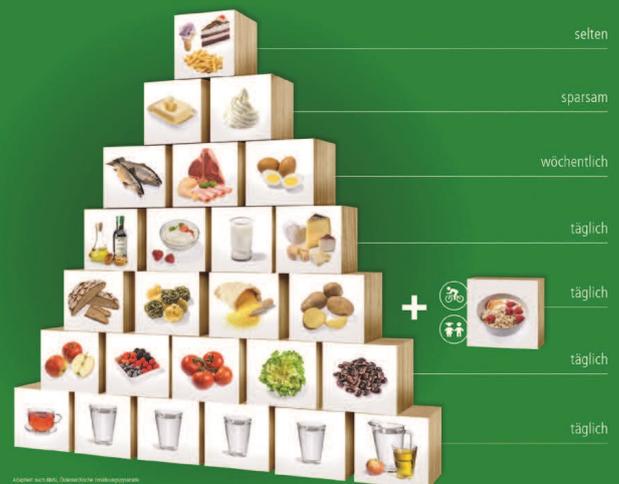
COOKINAR: Sommerparty herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

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

Die steirische Ernährungspyramide

Die steirische Ernährungspyramide zeigt dir den Weg zu einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung, die deine Gesundheit unterstützt, unsere Region stärkt und die Umwelt schont. Sie bietet einen Überblick über optimale Mengenverhältnisse regionaler Lebensmittel, lässt dabei aber genügend Freiraum zur persönlichen Gestaltung des Speiseplans und verdeutlicht auch, dass – abhängig von der Menge – grundsätzlich jedes Lebensmittel ein Bestandteil einer gesunden Ernährung sein kann. Wähle dazu bevorzugt aus dem in der Steiermark verfügbaren saisonalen Angebot!

Alle Angebote und Materialien rund um die steirische Ernährungspyramide gibt es auf unserer Website.



Mit freundlicher Unterstützung von:

LAD

**Verein
Lebensqualität am Lande**



Fotos: Carletto Photography



ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

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

Klauenpflege Grundlehrgang

Starttermin: Mo., 16. Okt. 2023, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Urlaub am Bauernhof

Starttermin: Mi., 18. Okt. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Direktvermarktung und Buschenschank

Starttermin: Mo., 13. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Starttermin: Fr., 24. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung

Starttermin: Do., 30. Nov. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Erlebnis- und Schaukäserei der Weizer Schafbauern, Mitterdorf an der Raab

Schule am Bauernhof

Starttermin: Mo., 15. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Green Care - Senior:innenbetreuung am Hof

Starttermin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: vorwiegend Graz

Kräuterpädagogik

Starttermin: Do., 25. Jän. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Graz

Überbetriebliche Klauenpflege Aufbaulehrgang

Starttermin: Di., 30. Jän. 2024, 08:30 bis 17:00 Uhr
Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

Bodenpraktiker:in für das Grünland

Starttermin: Mi., 14. Feb. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Bioinstitut, Moarhof der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Irdning

GRIPS® - Ganzheitliche Reitpädagogik

Starttermin: Sa., 23. Mrz. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

Reitpädagogische Betreuung

Starttermin: Sa., 06. Apr. 2024, 09:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Vierkanthof Dell'mour, Hartberg

FACHARBEITER:INNEN- UND MEISTER:INNENAUSBILDUNG IN DER LAND- & FORSTWIRTSCHAFT



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>

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. Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Förderbedingungen. Unsere Partner sind Institutionen wie das Ländliche Fortbildungsinstitut Steiermark, der Waldverband Steiermark, der Steiermärkische Forstverein, die Landarbeiterkammer und das Bundesamt und Forschungszentrum für Wald, um nur einige zu nennen.

Sie können das gesamte Kursprogramm in Form unseres Kurskatalogs in unserem Sekretariat unter der

T 03858/2201 oder unter

E fastpichl@lk-stmk.at anfordern. Alle Details zu den Veranstaltungen erfahren Sie ebenfalls direkt in der Forstlichen Ausbildungsstätte oder unter **www.fastpichl.at**.



SEMINARBÄUERINNEN & SCHULE

Kontakt

Landwirtschaftskammer Steiermark
Referat Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten
8010 Graz, Hamerlinggasse 3

T 0316/8050-1292 oder

E blk@lk-stmk.at

W www.gscheitessen.at oder
www.landwirtschaftundschule.at

Gemüse-Feinschmeckertraining

1.-6. Schulstufe 4 Euro/SchülerIn 2 Stunden

Beim Feinschmeckertraining erkunden Schülerinnen und Schüler die Lebensmittelgruppe „Gemüse“ auf erlebnisorientierte Art und Weise. Die Kinder lernen ihr Essen bewusster wahrzunehmen und dabei alle Sinne einzusetzen. Die Sinnespiele verbessern die Fähigkeit zu riechen, zu schmecken und zu fühlen. Das sinnliche Erfahren der Lebensmittel hilft den Kindern verschiedene Gemüsesorten kennenzulernen, Abneigungen abzubauen und neue Vorlieben zu entwickeln.

Das tolle Korn

1.-8. Schulstufe 4 Euro/SchülerIn 2 Stunden

In diesem Workshop verwandelt sich das Klassenzimmer in eine Lern- und Backstube. Vom Acker bis zum Backofen wird der Weg des Getreidekorns erkundet. Die Schülerinnen und Schüler lernen dabei die Vielfalt der Getreidesorten kennen, pflanzen ihr eigenes Getreide an, erfahren, wie ein Getreidekorn aufgebaut ist, und was in einer Mühle passiert und welche Zutaten es für ein richtig gutes Brot braucht. Ein solches wird schließlich auch gemeinsam gebacken und bei einer gemütlichen Jause verkostet.

Geschmacksschule: Lebensmittel schmecken, riechen, ertasten, hören

1.-8. Schulstufe 4 Euro/SchülerIn 2 Stunden

Durch einfache Übungen und kleine Experimente erforschen Schülerinnen und Schüler frische Lebensmittel mit all ihren Sinnen und schärfen dabei ihr Bewusstsein für einen unverfälschten Geschmack von Produkten aus der Region. Freude am Ausprobieren und Lust auf neue Geschmackserfahrungen werden durch die Genussübungen mit den speziell ausgebildeten Seminarbäuerinnen geweckt.

Das Ei - ein geniales Lebensmittel

 **1.-8. Schulstufe**  **4 Euro/SchülerIn**  **2 Stunden**

Ein rundum geniales Lebensmittel wirft viele Fragen auf: Warum ist das Ei so lange haltbar? Wieso haben manche Eier eine braune und andere eine weiße Schale? Wie kann ich feststellen, ob das Ei noch frisch ist? Wie gesund sind Eier eigentlich? Die Antworten auf diese und weitere Fragen werden in diesem erlebnisreichen Workshop sowohl aus ernährungsphysiologischer Sicht beantwortet als auch in spannenden Versuchen experimentell ermittelt. Anschließend wird gekocht – hier kann jede:r seine ganz persönliche Lieblingsei-erspeise kreieren und genießen.

Einkaufen mit Köpfchen

 **ab 2. Schulstufe**  **4 Euro/SchülerIn**  **2 Stunden**

In diesem Workshop lernen Schülerinnen und Schüler mit allen Sinnen, warum es nicht egal ist, was wir einkaufen und essen. In einem abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, was uns das Etikett alles verrät und warum jede und jeder Einzelne von uns mit dem Griff ins Regal mitentscheidet, wie die Welt von morgen aussieht. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf dem Verkosten und dem aktiven Einsetzen der Sinne. Natürlich gibt es viele Tipps für den täglichen Einkauf. Ein spannender, lebensnaher Workshop für klimafitte Kids mit Grips!

Wie kommt das Gras in den Burger?

 **ab 6. Schulstufe**  **5 Euro/SchülerIn**  **3 Stunden**

„Wie kommt das Gras in den Burger?“ Das erfahren Jugendliche in diesem Workshop. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Part das theoretische Wissen zur Rindfleischproduktion in Österreich. Von der Weide bis zur Verarbeitung in der Küche spannt sich der Bogen. Im praktischen Teil stellen die Jugendlichen selber ihren Burger her. Das richtige Grillen der sogenannten Patties und die Herstellung von Burger-Buns bringen Spaß und Genuss in die Schulklassen. Regionale Salate, heimisches Gemüse und selbstgemachte Saucen sollen Lust auf nachhaltiges Selberkochen machen.

Mein Essen - Meine Zukunft

 **ab 3. Schulstufe**  **5 Euro/SchülerIn**  **3 Stunden**

„Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?“ Die Antworten auf diese Frage erarbeiten Jugendliche gemeinsam mit einer geschulten Seminarbäuerin im Rahmen eines methodisch abwechslungsreichen Theorieteils zu den Themen nachhaltige Ernährung und sorgsame Lebensmittelauswahl.

Anschließend geht es an die praktische Umsetzung. Saisonale Lebensmittel werden zu wertvollen Speisen verarbeitet, die gut schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen.

Milchlehrpfad

 **1.-6. Schulstufe**  **4 Euro/SchülerIn**  **2 Stunden**

Anhand dieses von der AMA-Marketing, dem LK Schulmilchforum und den Seminarbäuerinnen entwickelten Schulpakets erforschen Schülerinnen und Schüler mit viel Spiel und Spaß den Weg der Milch von der Kuh bis ins Glas. Vom Wettmelken bis zum Butterschütteln stehen neben viel Wissenswertem spannende Mitmach-Stationen am Programm.

Schweinelehrpfad

 **1.-6. Schulstufe**  **kostenlos***  **2 Stunden**

Das Wissen um moderne Nahrungsmittelproduktion ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr. Ziel dieses Lehrpfades ist es, ein realitätsnahes Bild der Landwirtschaft und der Arbeit auf einem Bauernhof mit Schweinehaltung zu vermitteln. Dafür nehmen die Seminarbäuerinnen die Schülerinnen und Schüler im Klassenzimmer auf einen spielerischen Hofrundgang mit und erklären viel Wissenswertes über die Schweinefamilie, die Fütterung, ihr Leben am Hof und das Lebensmittel „Schwein“.

*Die Kosten werden vom VÖS (Verband Österreichischer Schweinebauern) übernommen.



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



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

SYMBOLE & ABKÜRZUNGEN



Online: Dieser Kurs wird online angeboten.



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



Dieser Kurs wird für Mitglieder der Landarbeiterkammer Steiermark gefördert (Nähere Informationen unter www.lak-stmk.at).



Pflanzenschutzfortbildung nach PSMG 2012 § 6, Abs. 11 – Wiederbeantragung d. Ausbildungsbescheinigung, Erstbeantragung für Pers. mit landw. Fachausbildung



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



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



Dieser Kurs wird von einer Seminarbäuerin durchgeführt.

BK	Bezirkskammer
BS	Buschenschank
Fam.	Familie
GH	Gasthaus
BB	Bezirksbäuerin
(L)FS	(Landwirtschaftliche) Fachschule
gefördert	Dieser Kurs ist gefördert gem. LE14-20. www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung

VERSTEIGERUNGEN

Kälbermarkt Hartberg

Termine: Di., 09.01.2024
 Di., 23.01.2024
 Di., 06.02.2024
 Di., 20.02.2024
 Di., 05.03.2024
 Di., 19.03.2024
 Di., 02.04.2024
 Di., 16.04.2024
 Di., 30.04.2024
 Di., 14.05.2024
 Di., 28.05.2024
 Di., 11.06.2024
 Di., 25.06.2024
 Di., 09.07.2024
 Di., 23.07.2024
 Di., 06.08.2024
 Di., 20.08.2024
 Di., 03.09.2024
 Di., 17.09.2024
 Di., 01.10.2024
 Di., 15.10.2024
 Di., 29.10.2024
 Di., 12.11.2024
 Di., 26.11.2024
 Di., 10.12.2024
Mo., 23.12.2024

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 10:00 Uhr Eintrieb
 11:00 Uhr Versteigerung

Zuchtrinderversteigerungen

Termine: Do., 01.02.2024
 Do., 11.04.2024
 Do., 06.06.2024
 Do., 22.08.2024
 Do., 10.10.2024
 Do., 05.12.2024

Ort: Greinbachhalle, Greinbach
Zeit: 08:00 bis 09:30 Uhr Eintrieb
 10:45 Uhr Versteigerung

Zuchtschweine
Ab Hof Verkauf

Nach Rücksprache mit der
 Standort Gleisdorf: →
 Am Tieberhof 11, 8200 Gleisdorf,
 Tel. 03112/3522
 Weitere Informationen unter
www.pig.at.



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



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



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



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

Herausgeber: Regional LFI Oststeiermark

Kursorganisation, Inhalt und Planung: Stand August 2023

Für den Inhalt verantwortlich: Sophie Stangl, BEd **für das Layout verantwortlich:** Sabine Elisabeth Salmhofer,

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.“

Milch Team organisiert die Probenziehung. Die Ergebnisse werden anschließend bei einem Arbeitskreistreffen ausgewertet und besprochen.



Für den kommenden Herbst/Winter sind neben der Grundfutterqualität die Themen Kälberfütterung und Verbesserung Arbeitswirtschaft vorgesehen.

Laufendes Angebot

Betriebschecks

Es lohnt sich Mitglied im AK Milch zu sein. Durch einen Betriebscheck vor Ort können Probleme zu den unterschiedlichsten Themen wie Stallklima, Kälber, Eutergesundheit, etc. aufgedeckt und gemeinsam mit dem zuständigen Berater betriebsindividuelle Lösungen erarbeitet werden.

Betriebszweigauswertung

Die Betriebszweigauswertung ist das Kernelement des AK-Milch. Die betriebswirtschaftlichen Daten werden mit produktionstechnischen Kennzahlen verknüpft und bieten so ein aussagekräftiges Ergebnis. Durch die jährliche Datenauswertung ist es den Betriebsführern möglich, sich mit anderen Landwirten auf Basis der direktkostenfreien Leistung zu vergleichen und auszutauschen. Bei der Ergebnispräsentation werden die Betriebszweigauswertungen gemeinsam mit dem AK-Berater besprochen und diskutiert. Hier wird großer Wert auf einen offenen und ehrlichen Erfahrungsaustausch gelegt.

Vollkostenauswertung

Aufbauend auf das Ergebnis der Teilkostenauswertung ist die Eingabe der Vollkosten für den Betriebszweig Milchproduktion möglich. Die

Durchführung der Vollkostenauswertung erfolgt freiwillig, ist aber für jeden Betrieb ratsam. Damit gelingt es, betriebliche Entscheidungen abzusichern und den Standort zu bestimmen.

Laufender Informationsservice

Durch unser Rundschreiben (4x pro Jahr) und den österreichweiten AK-Milch Infoletter (6x pro Jahr) werden Sie laufend über Aktuelles in der Milchproduktion informiert.

Arbeitskreis Milchproduktion

Sie haben Fragen zum Thema oder interessieren sich für eine Mitgliedschaft beim Arbeitskreis Milchproduktion? Das Team der Arbeitskreisberatung Steiermark berät sie gerne! Nähere Informationen erhalten Sie unter:

T 0316/8050-1278

E arbeitskreis.milch@lk-stmk.at

I www.arbeitskreisberatung-steiermark.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Theresa Paar

Die ganze Vielfalt der österreichischen Fleischrinderzucht

FLEISCH-RINDER AUSTRIA

11. Bundes Fleischrinder Schau

14. und 15. Oktober 2023
Rinderzuchtzentrum Traboch – Steiermark

<p>Samstag, 14. Oktober</p> <p>09:30 Gruppenentscheidungen</p>	<p>Sonntag, 15. Oktober</p> <p>10:00 Jungzüchterwettbewerb 11:30 Championswahlen 14:30 Tombola</p>
---	---

Mehr unter: www.fleischrinder.at

15 Rassen
230 Tiere

Mit Unterstützung von Bund und Ländern

Rind Steiermark

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

Forstwirtschaft



HOLZMARKTBERICHT

Der Holzmarkt hat sich gedreht

Die österreichische Wirtschaft befindet sich aktuell in einer Stagnation, die auf deutliche Rückgänge in der industriellen Produktion zurückzuführen ist.

Vor allem die Bauwirtschaft ist negativ betroffen, weil deutlich gestiegene Baukosten und Kreditzinsen in Kombination mit dem erforderlichen Eigenkapital zu einem starken Rückgang der Wohnbauinvestitionen führen. Eine Verbesserung wird auch für 2024 nicht erwartet.

Die allgemeinen Rahmenbedingungen am Holzmarkt haben sich massiv verschlechtert. Sowohl Schnittholzpreise, als auch die abgesetzten Mengen sind auf einem sehr niedrigen Niveau. Durch Sturm und Borkenkäfer sind in Tirol, Kärnten und der Steiermark rund 1,5 Millionen fm Schadholz angefallen. Bei uns im Bezirk gibt es zwei kleinere Windwurfschadensgebiete in Schönau und Hainersdorf mit rund 5.000 fm Schadholz. Es treten trotz der sehr niederschlagsreichen Witterung vermehrt Käferlöcher auf. Um eine weitere Ausbreitung zu verhindern, ist das frisch befallene Käferholz rasch aufzuarbeiten und abzuführen. Anfang August hat der Buchdrucker mit der Anlage der Generation begonnen, die etwa seit Mitte September ausfliegt, um einen geeigneten Platz zum Überwintern zu suchen. Neue Brut wird jetzt zwar keine mehr angelegt, aber der Buchdrucker überwintert größtenteils in der Borke der Fichte.



Ansonsten ist der Einschlag saisonal- und marktbedingt sehr gering. Die überschaubaren Mengen können rasch abgeführt werden. Die Sägewerke versuchen mit einer deutlichen Re-

duktion des Angebotes eine weitere Verschlechterung zu verhindern. Die in den Sommermonaten üblichen Urlaubs- und Wartungsstillstände wurden daher verlängert. Bedarf und Nachfrage nach Nadel sägerundholz sind dementsprechend eingebrochen. Neuverträge werden nur zu stark reduzierten Preisen für kurze Zeiträume abgeschlossen. In den letzten Wochen gab es beim Leitsortiment Fichte A/C 2a+ einen Preisverfall von bis zu 20 € je FMO, wobei das neue Preisniveau bei 90 € liegt. Ohne positives Signal der Industrie für den Holzmarkt wird der Einschlag im vierten Quartal wohl sehr bescheiden ausfallen. Im Sog der Fichte ist der Absatz von **Kiefer gering**.

Die Standorte der Papier-, Zellstoff- und Plattenindustrie sind derzeit sehr gut bevorratet, die Außenlager stoßen ebenfalls schon an ihre Kapazitätsgrenzen. Die Nachfrage nach Nadelindustrierundholz ist dementsprechend gering, die Preise rückläufig. Hier dürfte sich die Situation durch den stark verringerten Sägerestholzanfall von den Sägewerken in absehbarer Zeit entspannen. Bei Rotbuchenfaserholz wurden die Preise ebenfalls herabgesetzt.

Die Nachfrage nach **Energieholz** befindet sich auf einem für die Jahreszeit üblichen Niveau. Die Preise wurden dem Industrierundholz folgend regional ebenfalls reduziert. Einzig stabiler Faktor ist das ofenfertige Brennholz, wo bei anhaltender Nachfrage die Preise aus der Vorsaison fortgeschrieben werden.

- Das Schadholz, insbesondere das frisch befallene Käferholz rasch aufarbeiten und abführen
- Die Bestände auf Käferbefall kontrollieren
- Pflegemaßnahmen (z.B. Dickungspflege, Erstdurchforstung), die über den Waldfonds gefördert werden können, planen und im Herbst durchführen.

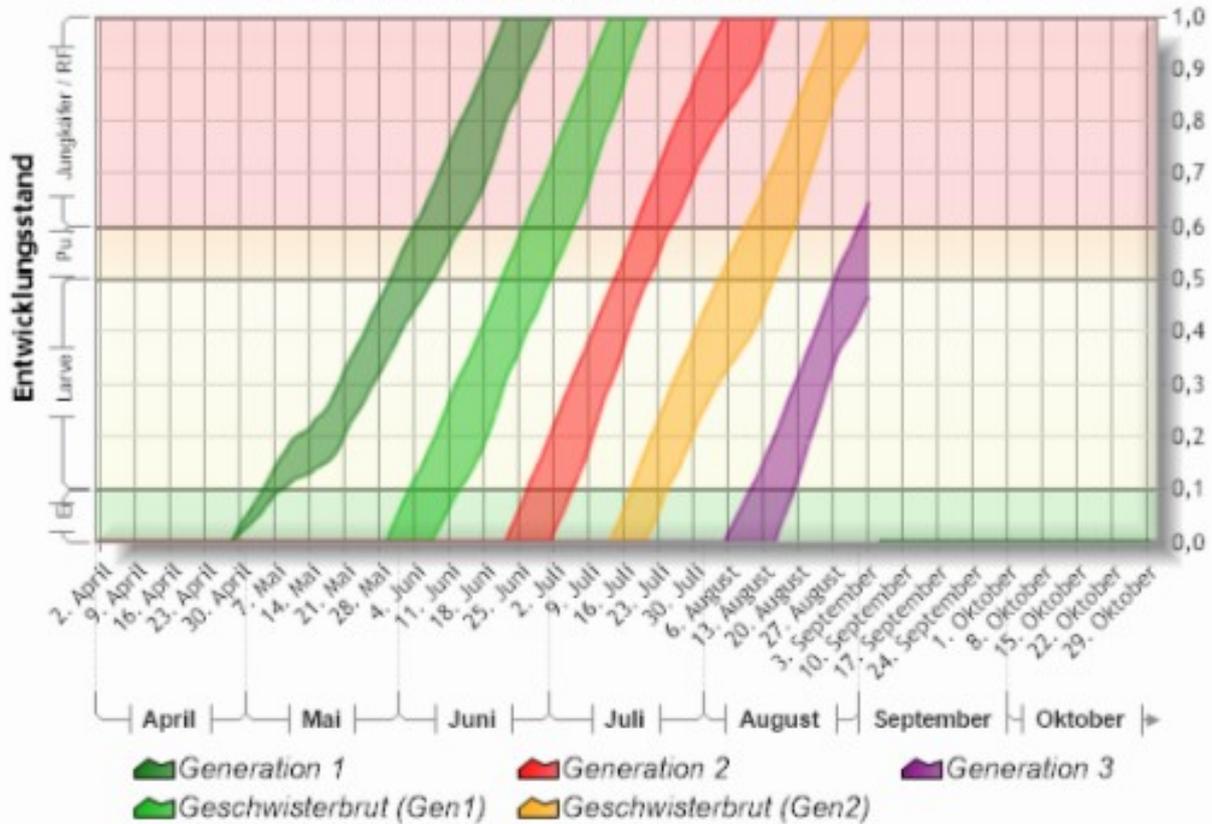
Für den Holzverkauf an Unternehmer gelten folgende Steuersätze:

Bei Umsatzsteuerpauschalierung für alle Sortimente 13 %, bei Regelbesteuerung sind bei Energieholz/Brennholz 13 % und für Rundholz 20 % anzuwenden.

Dipl.-Ing. Harald Ofner

Jahr:

Generationsentwicklung Hartberg - 330m (2023)



gleichfarbige Linien repräsentieren den minimalen und maximalen Entwicklungsverlauf der jeweiligen Generation

Aktueller Entwicklungsstand:

Schwärmbeginn	20.04.2023
Anzahl möglicher Schwärmtage nach Schwärmbeginn	109
Hauptflugphase / Befallsbeginn	29.04.2023
Anlage der Geschwisterbrut	30.05.2023
Anlage der 2. Generation	23.06.2023
Anlage der Geschwisterbrut der 2. Gen.	14.07.2023
Anlage der 3. Generation	06.08.2023

Bäuerinnenorganisation



SOMMER – FREILUFTKINO für Jungbäuerinnen und jung gebliebene Bäuerinnen

Am 26. Juni 2023 fand beim BS Bliemel in Altenmarkt bei Fürstenfeld die Jungbäuerinnenveranstaltung des Bezirkes Hartberg-Fürstenfeld statt.

- Filmvorführung „Monsieur Claude und das grosse Fest“
- kalte Köstlichkeiten, kühle Getränke, feine Mehlspeisen
- einander kennenlernen, untereinander austauschen, Auszeit genießen, Lebensqualität fördern



- Tiroler Gemüsekiestl
- Küchenkräuteranbau Strillinger
- Käserei Plangger



Die Bäuerinnen.



Gemeindebäuerinnen-Lehrfahrt nach Tirol

30 Gemeindebäuerinnen und Stellvertreterinnen aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld, begleitet von zwei ehemaligen Funktionärinnen, nahmen an dieser Lehrfahrt teil.

Die sehr interessant ausgesuchten Besichtigungsziele fanden großen Anklang.

- Weinbergschneckenzucht
- Riedel Glas
- Alpengarnelen
- Gemüseland & Giner Agrarprodukte
- Stadtrundgang Hall in Tirol

Neben vielen neuen Eindrücken und das Kennenlernen innovativer Projekte nutzten die Funktionärinnen die Fahrt auch, um sich über neue Projekte der Bäuerinnen im Bezirk auszutauschen.

Es war schön – lustig – interessant - lehrreich – abwechslungsreich – wunderbar - Teambuilding wie wir es mögen!

Ing. Christine Sommersguter-Maierhofer

Landjugend



Benefizlauf Bad Blumau

Am 8. und 9. Juli nahmen 15 Laufbegeisterte des Landjugendbezirks Fürstenfeld am Benefizlauf für MOKI (Mobile Kinderkrankenpflege) Steiermark im Zuge des 24-Stunden-Laufes Bad Blumau teil und liefen gesamt 309 Runden, die in etwa 346 km entsprechen, für den guten Zweck. Voller Stolz konnten 800 €, welche sich aus den gelaufenen Runden und den Erträgen aus dem Getränkeverkauf zusammensetzten, der Organisation MOKI übergeben werden! Danke allen Unterstützer:innen!



Der Landjugendbezirk Fürstenfeld spielt Theater!

„Zwei Bürgermeister für ein Hallelujah“ – ein Stück in drei Akten von Carsten Schreier wird von Mitgliedern des Landjugendbezirk Fürstenfeld zum Besten gegeben. Die Landjugend lädt herzlich ein die Lachmuskeln vor Ort im Kulturzentrum in Bad Blumau zu aktivieren und trainieren und beim erstmalig stattfindenden Bezirkstheater dabei zu sein! Gespielt wird am Freitag, 6. und 13. Oktober um 19 Uhr und Sonntag, 8. und 15. Oktober um 18 Uhr. Karten (VVK 5 €) gibt es über den Bezirksvorstand der Landjugend Fürstenfeld sowie bei Nah&Frisch Bad

Blumau, Großwilfersdorf & Ilz und in der Bäckerei Mild Fürstenfeld, Ilz & Riegersdorf. Die Landjugend Bezirk Fürstenfeld freut sich auf zahlreiche Gäste!

Agrarabend beim Maschinenring Hartbergerland und Agrar- und Genussolympiade im Landjugend Bezirk Hartberg

Mitte August stand wieder ein Agrarabend der Landjugend Bezirk Hartberg am Programm. Interessierte Mitglieder nutzten die Chance und bildeten sich über erneuerbare Energie, Photovoltaik, Stromspeicher und Co weiter. Ein Dank gilt Maschinenringobmann Hannes Windhaber für's Zeit nehmen und den interessanten Abend! Anfang September folgte sogleich die Agrar- und Genussolympiade, welche gemeinsam mit dem Landjugend Bezirk Fürstenfeld ausgetragen wurde. Stattgefunden hat dieser Bewerb erstmalig in Löffelbach, wo im Anschluss das Fest „Heuhupfen“ der OG Hartberg stattfand. Bei strahlendem Sonnenschein und guter Stimmung lösten die Teams Stationen rund um Produzenten- und Konsumentenwissen in Theorie und Praxis. Zu Siegern gekürt wurden in der Hartberger Bezirkswertung das Team der OG Pöllau mit Anna Schickhofer und Sarah Rohrhofer und für den Landjugendbezirk Fürstenfeld Stefan Kohl (OG Großwilfersdorf) und Philipp Gablerits (OG Bad Blumau). Für die besten sechs Teams geht's weiter zum Landesentscheid in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein Anfang Oktober! Wir wünschen alles Gute!



Anna-Maria Kopper, BSc, LJ Betreuerin

Direktvermarktung



Steirische Spezialitätenprämierung und Steirische Brotprämierung 2023

Steirische Spezialitätenprämierung:

Unverkennbarer Geschmack, erstklassige Qualität und sorgfältiges Lebensmittelhandwerk sind die überzeugenden Kriterien bei der landesweiten Spezialitätenprämierung der Landwirtschaftskammer. 102 bäuerliche Direktvermarkter stellten sich mit über 420 Köstlichkeiten diesem Qualitätswettbewerb. Wir gratulieren folgenden Betrieben herzlich zu ihren Auszeichnungen:

Kainz Monika und Philipp

Bugstall 61, 8274 Buch- St. Magdalena
2 Gold, 2 Prämiert

LFS Kirchberg am Walde

Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf bei Hartberg
1 Gold, 1 Prämiert

Pichler Franz

Leitersdorf 85, 8271 Bad Waltersdorf
1 Gold, 3 Prämiert

Schützenhöfer Sylvia und Markus

Stambach 38, 8232 Grafendorf bei Hartberg
3 Gold, 1 Prämiert

Hofmolkerei Thaller

Leitersdorf 18, 8271 Bad Waltersdorf
2 Landessieger, 5 Gold, 1 Prämiert

Steirische Brotprämierung:

Über 200 Produkte wurden bei der Steirischen Brotprämierung in zwei Tagen von einer 22-köpfigen Fachjury verkostet. Zehn Landessieger wurden bereits gekürt und 16 Produkte stehen im Finale für die fünf saisonalen Landessieger in den Kategorien Faschingskrapfen, Striezel, Früchte- und Kletzenbrot, Osterbrot und Osterpinze. Aus dem Bezirk Hartberg-Fürstenfeld wurden folgende Betriebe ausgezeichnet:

Harb Andrea

Zeil-Pöllau 57, 8225 Pöllauberg
4 Gold

Mostgut Kuchlbauer – Haspl Theresia

Riegersbach 33, 8250 Voralpe
3 Gold, 1 Prämiert

Buschenschank Höfler

Mitterberg 13, 8294 Unterrohr
4 Gold, 2 Prämiert

Holzer Daniela und Markus

Riegersbach 77, 8250 Voralpe
1 Landessieger, 1 Gold

LFS Kirchberg am Walde

Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf bei Hartberg
7 Gold, 1 Prämiert

Biogut Retter

Pöllauberg 88, 8225 Pöllau
2 Gold, 1 Prämiert

Sommer Monika

Jungberg 102, 8274 Buch-St. Magdalena
1 Landessieger, 5 Gold

Zemanek Wolfgang

Freifelderweg 662, 8225 Pöllau
2 Prämiert



© LK Steiermark/Franz Suppan

Sämtliche Informationen, Details und Ergebnisse der Steirischen Spezialitätenprämierung und der Steirischen Brotprämierung finden Sie unter:



Steirische Brotprämierung 2023



Steirische Fleischspezialitäten-
prämierung 2023



Steirische Milchspezialitäten-
prämierung 2023

Mikrobiologische Untersuchung - Milchprodukte 2023

Im Rahmen der vorgeschriebenen Eigenkontrolle für alle Milch-Direktvermarktungsbetriebe bietet die Landwirtschaftskammer Steiermark wieder eine kostengünstige Sammelaktion für Milchprodukte an.

Die vorgeschriebene Anzahl der zu untersuchenden Produkte richtet sich nach dem Produktsortiment, sowie der Verarbeitungsmenge und den bisherigen Prüfergebnissen.

Als Grundlage dienen die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und die geltenden Leitlinien.

Abgabetermin in der Bezirkshammer

Mittwoch, 4. Oktober 2023 von 8 bis 9 Uhr

Anmeldung: Referat Direktvermarktung, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, T 0316/8050-1374 oder E direktvermarktung@lk-stmk.at

Mikrobiologische Untersuchung für Fleischprodukte - Sammelaktion Herbst 2023

Im Herbst 2023 bietet die Landwirtschaftskammer Steiermark eine umfangreiche Serviceaktion zur Qualitätssicherung an. Damit wird eine praktikable Erledigung der Untersuchungspflichten ermöglicht.

Im Rahmen der Sammelaktion können die gesetzlich verpflichtenden Untersuchungen durchgeführt werden. Das Angebot umfasst die Schlachtkörperuntersuchung (Gewebeprobe, Salmonellen), die Untersuchung von Fleischerzeugnissen (Salmonellen und Listerien) sowie

die zur Eigenkontrolle empfohlene Oberflächenabklatschprobe zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion.

Auch die Beprobung von Fischereierzeugnissen ist möglich.

Der Termin der Fleischsammelaktion kann bei Ihrer zuständigen Beraterin rückgefragt werden bzw. wird er zeitnah veröffentlicht.

Julia Kogler, BSc

Urlaub am Bauernhof



Vorgeschmack auf das neue Bildungsprogramm

Im Herbst treffen die neuen Bildungsbroschüren auf den Höfen ein und bieten ein buntes Repertoire an Schulungen, Seminaren und Workshops. Von rechtliche Themen über Kreativprogramme wie Canva bis zur Hofgeschichtsforschung, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Kursanmeldungen beim LFI Steiermark unter 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at
Detaillierte Kursübersicht unter www.stmk.lfi.at.

Blitzlicht: Weinurlauber in Österreich – Ergebnisse Sommer 2022 TMONA Befragung

„genussvoll, freundlich und gemütlich“ so beschreiben Weinurlauber ihre Urlaubsregion in der letzten Studie 2022 der Österreich Werbung. Bei der Wahl der Urlaubsregion waren gastronomische Angebot (56 %), Landschaft/Natur (55 %) und regionale Einzigartigkeit bzw. besondere Atmosphäre (42 %) die meistgenannten Hauptargumente. Die Lage ist bei der Wahl der Unterkunft entscheidend. Knapp drei Viertel der Weinurlauber buchen direkt bei der Unterkunft. Acht von zehn Gästen buchen die Unterkunft online, der Anteil von E-Mail-Buchungen liegt bei ca. 40 %. Das Auto ist das wichtigste Verkehrsmittel für die Anreise (ca. 80 %), etwa 11 % entfällt auf die Anreise mit dem Zug. Bei den Weinurlaubern kamen im Sommer 2022 knapp zwei Drittel der Gäste aus Österreich. Gäste aus den USA machen im Verhält-

nis mit 5 % ebenfalls einen großen Anteil aus. Besonders beliebt sind beim Weinurlauber die Monate August bis Oktober. Das Durchschnittsalter beträgt ca. 54 Jahre und Paare bilden mit über 50 % den größten Anteil der Weinurlauber gefolgt von Freundesgruppen. Ebenso haben sie ein vergleichsweise hohes Einkommen. Der Anteil der Befragten mit einem Haushalts-Nettoeinkommen von über 6.000 € beträgt 17 %. Die durchschnittlichen Tagesausgaben liegen mit 183 € pro Person um 20 € höher als die des typischen Sommergastes.

Mehr Informationen unter:

www.austriatourism.com/tourismusforschung

Beratungsprodukte

Beratungsangebot Einstiegsberatung

Sie sind ein/e Landwirt:in, der/die überlegt, in die Vermietung einzusteigen und „Urlaub am Bauernhof“ anzubieten? Sie möchten wissen, was grundlegend zu beachten ist, wenn Sie diese Erwerbskombination anbieten?

Unser Angebot

- Aufzeigen der Rahmenbedingungen und Voraussetzungen für den Einstieg in den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof
- Weitergabe von fachspezifischen Informationen und umfangreichen Hintergrundinformationen rund um die Vermietung
- Grundinformation über rechtliche und steuerliche Rahmenbedingungen
- Raumbedarf und -ausstattung erkennen und bestmöglich nutzen
- Chancen und Trends, Umfeldanalyse – Vermarktung und Werbung
- Aufzeigen der Förderungsmöglichkeiten

Die Beratung findet im Büro oder auch gerne 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 Viertel-Stunden-Takt). Die Anfahrtszeit wird nicht in Rechnung gestellt.

Beratungsangebot Betriebscheck

Nutzen Sie die Chance, einen objektiven Blick auf Ihr Unternehmen in punkto Qualität zu werfen. Gemeinsam analysieren wir Ihren Urlaub-

am-Bauernhof-Betrieb und erarbeiten Lösungsansätze und Verbesserungen.

Unser Angebot

- Umfassende Beratung und Durchleuchten des Angebots am Hof
- Ideen zur Weiterentwicklung der Qualität in allen Facetten
- Tipps zur Umsetzung von Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bzw. –sicherung
- Berechnung der Wirtschaftlichkeit der Vermietung, sowie konkrete Preiskalkulation

Frei wählbare Module:

- Modul 1: Check der Qualitätskriterien anhand des digitalen Kriterienkataloges von Urlaub am Bauernhof
- Modul 2: Check der Gästeinformationsmappe
- Modul 3: Check der Homepage, deren Texte und Darstellung
- Modul 4: Check des Schriftverkehrs (von Angebot bis Rechnung)
- Modul 5: Check der Preisgestaltung und Wirtschaftlichkeit (Preiskalkulation anhand betrieblicher Daten)

Der Betriebs-Check wird vor Ort am Hof oder im Büro durchgeführt – je nach ausgewählten Modulen. Einzelne Module sind ebenso kontaktlos durchführbar und können per Mail und Telefon ungezwungen durchgeführt werden. Das Beratungsprodukt wird nach Ikplus-Tarif (derzeit 50 € pro Stunde) verrechnet – Verrechnung im Viertel-Stunden-Takt.



Ines Pomberger, BSc.

Tipps/Termine/Informationen

Gesundheitstag
für Selbständige

17. November 2023
8.30 bis 15 Uhr
Bildungszentrum für
Obst- und Weinbau Silberberg

Inkl. SVS-Kundenberatungsservice vor Ort

Inkl. BIA-Messung im Wert von mind. € 50,- und Mittagessen

WKO STEIERMARK SVS Gemeinsam gesünder. lk Landwirtschaftskammer STEIERMARK

- 8.30 Uhr Registrierung und Empfang
9 Uhr Begrüßung und offizielle Eröffnung
9.30 Uhr **„Das unsichtbare Netz des Lebens – wie Mikrobiom, Biodiversität, Umwelt und Ernährung unsere Gesundheit bestimmen“ (Teil 1)**
Univ.-Prof. Mag. Dr. Dr. Martin Grassberger
10.30 Uhr Kaffeepause
11 Uhr **„Das unsichtbare Netz des Lebens – wie Mikrobiom, Biodiversität, Umwelt und Ernährung unsere Gesundheit bestimmen“ (Teil 2)**
Univ.-Prof. Mag. Dr. Dr. Martin Grassberger
12 Uhr Mittagspause (inkl. Verpflegung)
13.30 Uhr **„Atmung – der Schlüssel zur Gesundheit“** Dr. Lucas Hammerer
14.45 Uhr Abschluss

Kosten:

Der Selbstkostenbeitrag von **25 €** kann vor Ort in bar bezahlt werden.

Leistungen:

Inkludiert sind das gesamte Tages- und Rahmenprogramm, die Mittagsverpflegung sowie die Möglichkeit zu einer BIA-Messung (Messung von Muskelmasse, Körperwasser und Körperfett im Wert von min. 50 €) als auch die SVS-Kundenberatung vor Ort.

Wir bitten um eine verbindliche **Anmeldung** bis **spätestens Freitag, 3. November 2023** unter sg.STMK@svs.at.

Da es nur begrenzte Teilnehmerplätze gibt, bitten wir im Bedarfsfall um eine verlässliche Absage, sodass eine andere Person den frei werdenden Platz nutzen kann.



Steuer und Soziales

Bei Pflege nicht auf den Angehörigenbonus verzichten

Personen, die nahe Angehörige mit Anspruch auf Pflegegeld zumindest in Höhe der Stufe 4 pflegen, sollen von den Maßnahmen der Pflegereform profitieren. Es gibt unter anderem einen so genannten Angehörigenbonus, zunächst für jene Angehörigen, die sich aufgrund dieser Tätigkeit bereits in der Pensionsversicherung selbst- oder weiterversichert haben. Für diese Gruppe von Anspruchsberechtigten wird der Angehörigenbonus von Amts wegen ausbezahlt und ist somit kein weiterer Handlungsbedarf für die Betroffenen gegeben.

Zusätzlich sind auch Personen anspruchsberechtigt, die einen nahen Angehörigen mit Pflegegeld zumindest in Höhe der Stufe 4 seit mindestens einem Jahr in häuslicher Umgebung pflegen, wenn das monatliche Nettjahresdurchschnittseinkommen des oder der pflegenden Angehörigen einen Betrag von 1.500 € pro Monat nicht übersteigt. Dieser Gruppe der Anspruchsberechtigten wird der Bonus auf Antrag gewährt und können durch diese Bestimmung nun auch Pensionistinnen und Pensionisten in den Genuss des Bonus kommen. Bezugsberechtigte müssen nicht im gemeinsamen Haushalt mit der pflegebedürftigen Person wohnen.

Das entsprechende Antragsformular ist bereits auf der Homepage der SVS unter <https://www.svs.at/cdscontent/?contentid=10007.893524&portal=svsportal> abrufbereit.

Als nahe Angehörige gelten Verwandte in gerader Linie, Ehegatten, Lebensgefährten, eingetragene Partner, Stief-, Wahl- und Pflegekinder, Geschwister, Schwiegerkinder und Schwiegereltern.

Der Angehörigenbonus gebührt im Jahr 2023 in Höhe von 750 € (voraussichtlich erstmals im Dezember 2023) und in weiterer Folge jährlich in Höhe von 1.500 €. Der Antrag ist bei dem Versicherungsträger einzubringen, welcher das Pflegegeld der gepflegten Person ausbezahlt. Der Angehörigenbonus hat keine Auswirkung auf die Pension bzw. auf eine allfällige Ausgleichszulage.

In diesem Zusammenhang ist jedenfalls auch die bestehende Pflegegeldstufe zu überdenken. Wenn der Gesundheitszustand der Patientin oder des Patienten sich in letzter Zeit massiv verschlechtert hat und die letzte Pflegegeldstufe schon länger zurückliegt, sollte eine Erhöhung des Pflegegeldes beantragt werden. Falls Landwirtinnen und Landwirte mit einem daraufhin ergangenen aktuellen Pflegegeldbescheid nicht einverstanden sind, bietet die Rechtsabteilung der Landwirtschaftskammer ihre Unterstützung an. Es kann eine Beratung im Vorfeld erfolgen und besteht auch die Vertretungsmöglichkeit der Betroffenen vor dem Sozialgericht. Für die Pflegebedürftigen entstehen durch dieses Verfahren keinerlei Kosten. Allerdings beträgt die Rechtsmittelfrist bei Pflegegeldbescheiden drei Monate nach Zustellung des jeweiligen Bescheides und ist es nur innerhalb dieser Frist möglich, dagegen eine Klage beim Landesgericht Graz oder Leoben einzubringen.

Da sowieso die häusliche Pflege oft mit vielen Herausforderungen verbunden ist, sollte zumindest kein Geld liegen gelassen werden, welches gebührt.

Mag. Silvia Lichtenschopf-Fischer

Kompetenzzentrum Grünland

Das Kompetenzzentrum Grünland hat sich das Ziel gesetzt, vorhandenes Wissen weiterzugeben, neues Wissen zu vermitteln und unsere Landwirte bei der laufenden Bewirtschaftung bestmöglich zu unterstützen.

Ein wesentliches Medium zur Weitergabe dieser Informationen ist unser „Grünland-INFOBLITZ“.



Dieses bisher kostenfreie Angebot eines regelmäßigen, elektronischen Newsletters wird nun neu aufgestellt bzw. überarbeitet und wird zukünftig folgende Inhalte bieten:

- Regelmäßiges Erscheinen von zehn regulären Ausgaben mit fachlichem Inhalt
- Ergänzt durch kurzfristige, aktuelle Informationen zu „brennenden Themen“ nach Bedarf (Arbeitstitel „Gerüchteküche“)
- Exklusive Informationen und Inhalte für Abonent:innen

Da diese Überarbeitung auch mehr Arbeitsaufwand mit sich bringt, kann der Infoblitz nicht mehr kostenlos angeboten werden. Für einen **jährlichen Beitrag von 50 €** sind Interessierte Grünlandbegeisterte auch weiterhin bestens informiert und offene Fragen werden zukünftig schneller geklärt werden. Seit 1. Juli 2023 haben Interessierte die Möglichkeit, den Infoblitz für ein Jahr zu abonnieren (Die Laufzeit des Abos geht immer von Juli bis Juni des darauffolgenden Jahres).

Für bestehende Abonnements wird für das erste Jahr ein 30-prozentiger Rabatt gewährt. Bio Ernte Steiermark-Mitglieder erhalten einen ständigen Rabatt von 30 Prozent.

Haben sie Interesse an unserem neuen Angebot? Dann lassen Sie es uns wissen: (Bitte vollständigen Namen, genaue Adresse, Betriebsnummer, Telefonnummer und email-Adresse)

Einfach per E-mail an: inno-gruenland@lk-stmk.at oder telefonisch unter 03572/82142-4721



Green Care – Wo Menschen aufblühen

Neues Zusatzeinkommen mit innovativen Betreuungsangeboten für ältere Menschen am Hof

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.

Für ältere Menschen und Menschen mit beginnender Demenz ist der Bauernhof ein idealer Ort, um Erinnerungen an vertraute Arbeiten, Gerüche, Berührungen und Geschmackseindrücke zu wecken. In den Niederlanden, in Deutschland und in Südtirol nutzen bereits zahlreiche Höfe dieses Potenzial für ein Zusatzeinkommen.

LFI Lehrgang „Green Care Senior:innenbetreuung am Hof“

Der LFI Lehrgang "Green Care Senior:innenbetreuung am Hof" richtet sich an Bäuerinnen und Bauern, die am eigenen Hof ein niederschwelliges, stundenweises Betreuungsangebot für ältere Menschen im familiären Umfeld aufbauen möchten. Bei dieser Dienstleistung handelt es sich um eine Betreuungsleistung und keine Altenpflege. Die Teilnehmenden nutzen dabei das Potenzial des Hofes (Tiere, Natur, gesunde Lebensmittel etc.) für die Entwicklung

naturnaher Betreuungsangebote. Die Vielfalt an alltäglichen Aktivitäten am Hof fördert das Wohlbefinden und steigert die Lebensqualität der betreuten Menschen. Gleichzeitig stellen diese stundenweisen Betreuungsangebote eine Entlastung für betroffene Angehörige dar und bereichern die soziale Infrastruktur im ländlichen Raum.

Lehrgangstart:

25. Jänner 2024, Steiermarkhof, Graz

Dauer: 103 UE sowie 20-stündiges Praktikum

Kosten: 528 € (gefördert gem. LE 14-20)

Informationen und Anmeldung: LFI Steiermark,
Mag. Elisabeth Rosegger-Klampfl

T 0316/8050-1478

E elisabeth.rosegger@lfi-steiermark.at

Umfassende Informationen zu Green Care und den Diversifizierungsmöglichkeiten im Bereich der sozialen Landwirtschaft erhalten Sie bei:

Mag. Senta Bleikolm-Kargl, MA

Hamerlinggasse 3

8010 Graz

T 0316/8050-1294

E senta.bleikolm@lk-stmk.at

I www.greencare-oe.at



Zum Ausbau unserer Aktivitäten suchen wir im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld

Berater (m/w/d)

die selbstständig auf Werkvertragsbasis unsere Mitglieder und Versicherungsvermittler in agrarischen Versicherungsfragen beraten und schulen.

Mehr Informationen finden Sie hier:



Kontakt:

Ing. Josef Kurz, Landesdirektor Steiermark
kurzj@hagel.at, +43 664 827 20 56



Betriebssuche für COwLEARNING



Für das transdisziplinäre Projekt COwLEARNING (<https://cowlearning.boku.ac.at/>) werden noch Betriebe gesucht, auf denen eine **umfassende Bewertung der Nachhaltigkeit** (ökonomisch, ökologisch, sozial inklusive Zufriedenheit Bauer/Bäuerin, Tierwohl) durchgeführt wird.

Es werden gesucht:

Milchviehbetriebe mit 15 bis 65 Kühen in Laufstallhaltung (sowohl übliche Kälberaufzucht als auch kuhgebunden) und **Mast- bzw. Mutterkuhbetriebe mit 30 bis 120 Tieren**.



© FWF/Luizia Puiu

Die Ergebnisse werden den einzelnen Betrieben in Form eines Benchmarking rückgemeldet, d.h. wie sie im Vergleich zu anderen Betrieben abschneiden. Bei Interesse kann eine Stärken-Schwachstellenanalyse in Bezug auf das Tierwohl und Optimierungsvorschläge erfolgen. Bei Interesse mitzumachen bitte bei Marie Louise Schneider, Veterinärmedizinische Universität Wien, marie-louise.schneider@vetmeduni.ac.at, T 01/25077-4911 oder 0670 6503777, melden.

Bodenuntersuchungsaktion Herbst 2023



Das Wissen über die Nährstoffversorgung des Bodens ist die Basis für einen wirtschaftlichen und zugleich ökologisch verträglichen Einsatz der Wirtschafts- und Mineraldünger. Aus diesem Grund organisiert die LK Steiermark mehrmals jährlich Bodenuntersuchungs-

aktionen. Sie bietet zudem mit der Erstellung von Düngeplänen eine Hilfe bei der Interpretation und der Umsetzung der Untersuchungswerte in die Praxis an.

Spezielles Angebot im Rahmen der Herbstaktion 2023

Die Herbstaktion 2023 ist hinsichtlich der Standortwahl für Ackerbaubetriebe - im Speziellen auch für Teilnehmer:innen an der ÖPUL-Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz – Acker“ - ausgerichtet. Für Aktions-Bodenproben sind die Kosten für die Analysen und die Düngeplannerstellung um 20 % reduziert. Darüber hinaus ersparen sich die Teilnehmer:innen aber auch Zeit, da sie die Proben nicht selbst zum Labor bringen müssen.

Der Maschinenring Steiermark bietet im Aktionszeitraum an, die Probenahme durchzuführen und die Proben zum Labor zu bringen. Für Preisauskünfte und Terminvereinbarungen zur Nutzung dieser Dienstleistung wenden Sie sich bitte direkt an den Maschinenring Steiermark.

Kontakt:

Wendelin Hirzberger

T 0664/ 9606571

E wendelin.hirzberger@maschinenring.at

Wer die Proben selbst ziehen will, kann in der Aktionszeit - **ab 25. September 2023** - alle notwendigen Unterlagen (Auftragsbögen, Bohrer, Sackerl, usw.) in der Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld abholen.

Die gezogenen Proben müssen **bis spätestens** zum Dienstschluss des **20. Oktober 2023** mit samt dem vollständig ausgefüllten Auftragsbogen wieder in der Bezirkskammer abgegeben werden. Dort werden die Proben von Mitarbeitern der LK Steiermark abgeholt und zum Labor gebracht. Die Düngeplannerstellung, die Verrechnung und die Zusendung der Ergebnisse erfolgen in jedem Fall durch die LK Steiermark.

Christian Werni, Bakk. rer. nat. MSc

Neue Meister:innenausbildungen der LFA Steiermark im Jahr 2023



Fünf neue Meister:innenausbildungen ...

...werden ab Herbst 2023 von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer angeboten. Für alle Ausbildungen gibt es derzeit noch freie Plätze. Neben der Sparte Landwirtschaft (ein Kurs im Steiermarkhof und ein Kurs in der HBLFA Raumberg-Gumpenstein) starten im heurigen Jahr auch Meister:innenausbildungen in den Sparten Obstbau, Forstwirtschaft, Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie Gartenbau.

500 Stunden Spitzenausbildung für Praktiker:innen

Die Meister:innenausbildung erstreckt sich je nach Sparte über zwei bzw. drei Ausbildungswinter. Die 400 bis 500 Ausbildungsstunden werden in sieben ein- bis zweiwöchigen Kursmodulen abgehalten. Aufbauend auf die drei allgemeinen Module (A1 Betriebsführung, A2 Ausbilderlehrgang, A3 Recht & Agrarpolitik) folgen die Fachmodule. Die Meister:innenausbildung Landwirtschaft beispielsweise umfasst die Fachmodule Pflanzenbau (Grünland und Acker inkl. Technik), sowie Tierhaltung (Rinder- oder Schweinehaltung inkl. Innenmechanisierung). Neben den umfassenden fachlichen Inputs durch die Referent:innen und Expert:innen wird die Ausbildung durch interessante Praxiseinheiten und attraktive Fachexkursionen ergänzt. Die Ausbildung schließt mit der Meister:innenprüfung ab. Zahlreiche Ausbildungsbereiche werden bereits bei Zwischenprüfungen abgeschlossen.

5.000 Euro Meister:innenbonus bei der Niederlassungsprämie sichern

Eine fundierte fachliche Ausbildung der Betriebsführer:innen ist die Basis jedes erfolgreichen land- und forstwirtschaftlichen Betriebs. Sich ändernde Rahmenbedingungen, neue Konsument:innenwünsche, aber auch technische Weiterentwicklungen in der Land- und Forstwirtschaft erfordern eine gute Fachausbildung für die Bäuerinnen und Bauern der Zukunft. Die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft mit der Facharbeiter:innen- und Meister:innenausbildung legt den Grundstein, um den eigenen Betrieb produktiv und wirtschaftlich zu führen. Aber auch im Bereich der agrarischen Ausgleichszahlungen spielt die Ausbildung eine immer wesentlichere Rolle. Im Rahmen der Niederlassungsprämie gibt es beispielsweise für Hofüberneh-

mer:innen einen Meister:innenbonus in der Höhe von 5.000 €.

Kosten der Ausbildung:

ca. 2.100 € (Kursgebühr + Skripten)
(exkl. Bundesgebühr, Ausstellung des Meister:innen-Briefes, Verpflegung, Nächtigung)

Information & Anmeldung (bis 30. September 2023):

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer Steiermark
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050-1322
E lfa@lk-stmk.at, I www.lehrlingsstelle.at/steiermark



Spezielles zur Anmeldung:

- Die Anmeldung zur Ausbildung erfolgt mittels vollständig ausgefülltem Anmeldeformular (siehe www.lehrlingsstelle.at/steiermark im Bereich „Steiermark / Landwirtschaft / Meister:innen“.
- Die Vergabe der Ausbildungsplätze erfolgt nach der Reihung des Anmeldezeitpunkts.



© LFA (Danner)

Franz Heuberger

Medieninhaber: Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, 0316/8050, www.stmk.lko.at
Herausgeber: Bezirkskammer Hartberg-Fürstenfeld
Wienerstraße 29, 8230 Hartberg
Tel. 03332/62623, Fax: 03332/62623-4651
E-Mail: bk-hartberg-fuerstenfeld@lk-stmk.at
<http://www.stmk.lko.at/hartberg-fuerstenfeld>

Inhalt: Ing. Manfred Oberer, BA und das Team der BK
Layout und Gestaltung: Sabine Strobl

Diese Zeitung dient der Vermittlung von Nachrichten, Informationen und der Angelegenheiten der bäuerlichen Interessensvertretung an alle Mehrfachantragsteller im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld

Verlagspostamt: 8010 Graz, P.b.b.
Erscheinungsort: Hartberg-Fürstenfeld

Erscheinungsdatum: **September 2023**

MZ 02Z033252 M

STURMWANDERUNG

Samstag, 14. Oktober 2023 - Startzeit: 9 bis 12 Uhr
 Rundwanderung vom Startpunkt Buschenschank HoferToni in Stubenberg oder beim Buschenschank Gruber in Tiefenbach. Streckenlängen 8 oder 12 km. Auf dem Weg gibt es insgesamt 9 Labestellen.

Kulinarischer Herbst im Garten Österreichs - www.oststeiermark.com

Apfel Land STUBENBERGSEE
 Oststeiermark Urlaub im Garten Österreichs
 Steiermark

Photo: Steiermark Tourismus/Reinhard Lamm

Bozart B. Anzeiger

H
 Agrarbildungszentrum
HAFENDORF

30.-31. Oktober 2023

**TAGE DER
 OFFENEN SCHULE**

Eine Schule, 4 Abschlüsse!

FacharbeiterIn für	Lehrabschluss
• Land- und Forstwirtschaft	• Betriebsdienstleistungskauffrau/mann
• Maschinenbautechnik	
• Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	

Um Anmeldung wird gebeten:
 Tel. 03862-31003-10

30. Oktober ab 12:00 Uhr **31. Oktober** ab 10:00 Uhr

Agrarbildungszentrum Hafendorf
 Töllergraben 7, 8605 Kapfenberg
www.hafendorf.at

Das Land Steiermark
 Lebensressort

**WIR BRINGT
 LEBEN IN
 DIE REGION**

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns beflügelt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR MACHT'S MÖGLICH.

raPeltzer.at