

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern teilen ihr Wissen als leidenschaftliche Botschafter:innen der heimischen Landwirtschaft.

Durch Kochseminare, Schulworkshops, Messen und Produktpräsentationen stärken sie das Vertrauen in regionale Produkte. Im Mittelpunkt stehen bäuerlich erzeugte Lebensmittel, deren Inhaltsstoffe, Verarbeitung und Zubereitung.

Neben der 19-tägigen Grundausbildung zur Seminarbäuerin/zum Seminarbauer bieten wir im Bildungsjahr 2026/27 auch spannende Weiterbildungsworkshops für bereits ausgebildete Seminarbäuerinnen und Seminarbauern an. Diese umfassen Themen wie Auftritt und Präsentationstechniken, wertschätzende Kommunikation und Sicherheit auf dem Feld oder im Stall stehen im Fokus.

Infoveranstaltung ZLG Seminarbäuerin/Seminarbauer - 28.09.2026

Bei der Infoveranstaltung werden die verschiedenen Tätigkeitsbereiche von ausgebildeten Seminarbäuerinnen/Seminarbauern und von der ARGE Seminarbäuerinnen vorgestellt. Ziel ist es, Informationen zum Lehrgang zu geben und offene Fragen zu beantworten, um interessierten Personen eine Entscheidungshilfe zu bieten.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin/Seminarbauer

Im Lehrgang lernen Sie die vielfältigen Einsatzbereiche als Seminarbäuerin/Seminarbauer kennen und lernen Veranstaltungen, Kurse, Workshops, Seminare zu organisieren. Kommunikations- und Präsentationseinheiten und die abschließende Projektarbeit bereiten Sie auf einen professionellen Auftritt als Seminarbäuerin/Seminarbauer vor.

Starttermin: Di., 03. Nov. 2026 von 09:00 bis 17:00 Uhr am Steiermarkhof, Graz

Dauer: 154 UE

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Klare Absprachen und wertschätzende Kommunikation - 30.11.2026

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

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Erlebnis Pilze - Von der Kappe auf den Teller - 25.01.2027

Die Teilnehmenden erhalten einen ganzheitlichen Einblick in die Welt der Pilze - von der nachhaltigen Produktion über ernährungsphysiologische Aspekte bis hin zur Geschmacksvielfalt in der praktischen Zubereitung.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Foodtrends steirisch interpretiert - 08.02.2027

Foodtrends wie Nachhaltigkeit, pflanzliche Eiweißquellen, Pseudogetreide, regionale Produkte und kulinarische Kreativität haben aktuell große Bedeutung. Gemeinsam entdecken und beleuchten wir diese aus ernährungsphysiologischer Sicht und erarbeiten Möglichkeiten, wie man im Alltag darauf eingehen kann.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Grillen Basics - 22.02.2027

Grillen ist kein Wettkampf, sondern Leidenschaft. In diesem Workshop lernen wir von Grillprofi Josef Moßhammer und entdecken gemeinsam, wie vielseitig der Grill wirklich ist – weit über Kotelett und Würstchen hinaus.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Onlinekurs: Kinderschutz - Basismodul

In unserem Onlinekurs "Kinderschutz - Basismodul" erfahren Sie praxisnah, worauf es im Alltag ankommt und können so eine sichere und kindgerechte Umgebung schaffen.

Jederzeit orts- und zeitunabhängig absolvieren

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Onlinekurs: Kinderschutz - Aufbaumodul

Mit diesem Onlinekurs vertiefen und erweitern Sie Ihre Kenntnisse zum Thema Kinderschutz. Sie lernen, wie Kinderschutz im agrarpädagogischen Alltag konkret umgesetzt werden kann.

Jederzeit orts- und zeitunabhängig absolvieren

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)