
Aktuelle Webinare und Farminare

Hier finden Sie kompakt zusammengefasst das aktuelle Webinarangebot!

Webinar Kräuterrecht - 01.12.2021

In diesem interaktiven Webinar erfahren Sie, welche rechtlichen Aspekte zur Kräutergewinnung, -verarbeitung und -verkauf beachtet werden müssen, um erfolgreich Kräuter zu vermarkten. Aufgezeigt wird, wie die Abgrenzung von Landwirtschaft und Gewerbe möglich sein kann.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: TGD Weiterbildung Rinderhaltung - 02.12.2021 und 09.12.2021

Tierhalter:innen, die am TGD teilnehmen, müssen innerhalb von vier Jahren mindestens vier vom TGD anerkannte Weiterbildungsstunden absolvieren. Mit diesem Seminar für Rinderhalter:innen können diese in einem Block erworben werden. Vermittelt werden Informationen über gesetzliche Rahmenbedingungen, Rechte und Pflichten im TGD, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittelanwendung und -lagerung, Tierschutz, Biosicherheitsmaßnahmen, Gesundheitsmonitoring sowie Rinderkrankheiten.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Kulinarische Mitbringsel - wertvolle Weihnachtsgeschenke mit heimischen Zutaten - 03.12.2021

Das Weihnachtsfest rückt in greifbare Nähe und Sie wollen Ihre Liebsten heuer mit ganz besonderen Geschenke verzaubern? Dann müssen Sie nicht lange suchen. Nichts ist wertvoller als Selbstgemachtes - aus besten Zutaten der Region. Diese Köstlichkeiten kommen vom Herzen und bereiten sicherlich viel Freude beim Beschenken. Selbst gemachte Delikatessen sind ein willkommenes Mitbringsel oder auch als kulinarische Dekoration auf dem eigenen Tisch verwendbar!

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Tiersignale, Krankheitszeichen und Tierwohl beim Rind - 06.12.2021

Unsere Rinder zeigen uns, wie es ihnen geht. Das Erkennen der Tiersignale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes werden im Webinar anhand von Bildern erklärt. Folgende Themen stehen dazu am Programm: Mineralstoffe und Selenmangel, Fütterung und Körperkondition. Beurteilung des Zustands von Fell, Haut und Klauen. Innen- und

Außenparasiten erkennen und einschätzen. Anhand von Praxisbeispielen werden Hinweise zu Tiergesundheit und Tierwohl gegeben und der Handlungsbedarf diskutiert.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Weihnachtsbäckerei - Spritzgebäck - 07.12.2021

In keiner Keksdose darf Spritzgebäck fehlen! Einfach zubereitet ist dieses zarte Gebäck aus Mürbteig doch einer der Klassiker unter den Weihnachtskekzen.

Die verschiedenen Möglichkeiten an Zutaten, Füllungen und Glasuren lassen daraus eine sehr individuelle Köstlichkeit entstehen. Da ist bestimmt auch das Richtige für Sie dabei!

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Betriebskonzept - 09.12.2021

Basis einer guten Planung sind die Analyse der derzeitigen betrieblichen Situation und danach die Entwicklung von Strategien und Zielen. In diesem Webinar erlernen Sie diese Fertigkeiten und schaffen damit die Basis für fundierte Berechnungen Ihrer betrieblichen Zukunft.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: das perfekte Weihnachtsmenü - 10.12.2021

Stellen Sie sich vor, die Bäuerinnen und Bauern decken heuer Ihren Weihnachtstisch. Mit all den Köstlichkeiten, die die Steiermark zu bieten hat. Was dabei herauskommt? Ein besonderes Weihnachtsmenü - köstlich und nachhaltig - einfach eine wahre Gaumenfreude!

Dabei kommen neben heimischen Fischen, Äpfeln, Nüssen und Honig auch außergewöhnliche Spezialitäten auf den Teller - zum Beispiel ein heimischer Ingwer!

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Eutergesundheit - 14.12.2021

Ein hoher Eutergesundheitsstatus der Milchviehherde ist die Basis für die Produktion qualitativ hochwertiger Milch. Die Eutergesundheit unserer Milchkühe wird von vielen Faktoren beeinflusst. In diesem Kurs werden die Auswirkungen

erhöhter Zellzahlen, Einflussfaktoren und Vorbeugemaßnahmen für eine gute Eutergesundheit besprochen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen - Notfälle im Stall - 15.12.2021

Im Stall und auf der Weide kommt es auch bei optimaler Haltung der Tiere manchmal zu Verletzungen, zum Beispiel bei Rangkämpfen. Ebenso kann es passieren, dass eine Geburt ins Stocken gerät und der/die Tierhalter:in eingreifen muss, um Mutter und Lamm oder Kitz zu retten, oder es tritt eine Augenentzündung auf. In diesen Fällen sind das Wissen um die richtige Erst- und Wundversorgung sowie Geburtshilfe gefragt.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Reden wir über Landwirtschaft! - 19.01.2022

Die heimischen Bäuerinnen und Bauern genießen zum einen großes Vertrauen, zum anderen steht die Landwirtschaft häufig im Zentrum von Diskussionen. Kritische Fragen zur Wirtschaftsweise, zur Qualität und Verarbeitung der eigenen Lebensmittel oder zur Tierhaltung wollen gut beantwortet werden.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Schlemmerhits für Kids! Richtig kochen im Familienalltag - 18.01.2022 und 24.05.2022

Unsere kleinen Gourmets von gesundem Essen zu überzeugen, ist nicht einfach, aber machbar. Wer kann schließlich bei "Ufo im Salatbett" oder "Segelregatta im Wurzelkraftsee" widerstehen? Kochen für Kinder erfordert Fantasie und Ausdauer und verlangt mitunter Diplomatie und Verhandlungsgeschick. Wer sich die Mühe mache, hat die kleinen Schleckermäulchen aber sicher auf seiner Seite.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Parasiten bei Schafen und Ziegen - 19.01.2022

In diesem Webinar werden wichtige Bereiche in Zusammenhang mit Parasiten bei Schafen und Ziegen besprochen und neueste Erkenntnisse zur Bestandsbehandlung erörtert. Schaf- und Ziegenhalter:innen bekommen dadurch praxisbezogene Unterstützung für den Erhalt eines gesunden Tierbestandes.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit - Mutterkuh und Rindermast - 25.01.2022

Die Fütterung hat großen Einfluss auf die Leistung und die Tiergesundheit der Rinder. In diesem Webinar wird auf das Erkennen und Vorbeugen häufiger Fütterungsfehler und Mangelkrankungen in der Mutterkuhhaltung und Rindermast eingegangen und werden sinnvolle Gegenmaßnahmen besprochen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege - 26.01.2022

In diesem Webinar werden wichtige Fragen rund um die Geburt bei Schaf und Ziege anhand folgender Inhalte besprochen: Ablauf von Trächtigkeit und Geburt, Vorbereitung auf die Geburt, Geburtsstadien, Geburtsstellungen der Lämmer - Beispiele für Berichtigungen, Grundlagen zur Geburtshilfe, Hygienemaßnahmen, Probleme der Lämmer nach der Geburt.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Brotbackgrundkurs - 27.01.2022

Einfach geht's, wenn man weiß wie. In diesem Brotbackgrundkurs-Cookinar werden Ihnen die Basics der Teigführung von der richtigen Auswahl des Mehles bis zum Mischen, Kneten, Ausformen und Backen eines Brotes vermittelt. Der Sauerteig, als Basis jedes Roggenbrot, aber auch einsetzbar bei jeder anderen Mehlsorte, wird Ihnen vom Ansetzen, Füttern, Verarbeiten und Aufbewahren nähergebracht. Ziel ist es, ausschließlich mit ganz natürlichen Zutaten und traditionellen Herstellungsverfahren Brot zu backen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Die erfolgsbestimmenden Faktoren professioneller Pferdewirtschaft - 28.01.2022

Das Webinar befasst sich mit den wichtigsten Fragen zur Optimierung der rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen Ihres Pferdebetriebs: Welche Gewinnermittlungsart ist für meinen Betrieb die optimalste? Warum die kleine Option und nicht die große? Wie wird die Kleinunternehmerregelung genau berechnet?

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Die richtige Rechnungslegung in der bäuerlichen Gästebeherbergung - 07.02.2022

Wussten Sie, dass jeder Gast am Ende des Urlaubes einen Beleg erhalten muss und dass Sie verpflichtet sind, Aufzeichnungen über die Vermietung zu führen? Ist Ihnen bewusst, dass es verschiedene Steuersätze für Privatpersonen und Unternehmen im Rahmen der pauschalierten Land- und Forstwirtschaft gibt?

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege, Aufbaukurs Entzündungen - 09.02.2022

Im Webinar geht es um das Verstehen von Entzündungen bei Wiederkäuern. Besprochen wird der typische Ablauf - vom Beginn einer Entzündung, oft mit Schmerzen, Schwellungen und Fieber verbunden - bis zur Eiterung und Ausheilung. Dazu werden die zum Krankheitszustand passenden homöopathischen Arzneimittel erklärt.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Mein neugeborenes Kalb gut durch die ersten 4 Lebenswochen begleiten - 09.02.2022

Die Geburt ist gut verlaufen, das Kalb ist da! Im Webinar geht es um die optimale Versorgung des Kalbes in der ersten Lebensphase, die entscheidenden Einfluss auf die Gesundheit und Vitalität des Tieres hat.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Fütterung und Tiergesundheit in der Milchviehhaltung - 15.02.2022

Die Fütterung hat großen Einfluss auf die Leistung und die Tiergesundheit von Milchkühen. In diesem Webinar wird auf das Erkennen und Vorbeugen häufiger Fütterungsfehler eingegangen und werden sinnvolle Gegenmaßnahmen besprochen. Daneben werden auch kritische Bereiche der Futterhygiene und des Fütterungsmanagements erörtert.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Faschingskrapfen und Variationen - 17.02.2022

Krapfen gehören einfach zur Faschingszeit und am besten schmecken sie einfach selbstgebacken. Somit ist es höchste Zeit für ein backen@home Webinar in dem sich alles um Krapfen dreht. Ing.in Magdalena Siegl zeigt Ihnen wie man aus einem Germteig verschiedene Krapfenvariationen bäckt - mit dabei sind der klassische Faschingskrapfen,

Stangelkrapfen bis zum ausgezogenen Bauernkrapfen, zubereitet werden auch Spagatkrapfen und Rosenkrapfen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: richtig kochen von Anfang an! Vom ersten Löffelchen bis zur Familienkost - 18.02.2022

In den ersten Lebensjahren prägen Sie das zukünftige Essverhalten Ihres Kindes maßgeblich. In unserem Workshop zeigen wir Ihnen die praktische Zubereitung der ersten Gerichte wie Obst-, Gemüse-, Milch-, und Getreidebreie - vom ersten Löffelchen bis zum Übergang auf die Familienkost - inklusive Tipps zur Vorratshaltung und Rezeptheft. Nur selbst gemachte Breie bieten die Möglichkeit, die besten Zutaten auszuwählen und sie auf die individuellen Bedürfnisse Ihres Kindes abzustimmen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Onlineworkshop: Die häufigsten Irrtümer in der Klauenpflege - 08.03.2022

"Die Klauen tragen die Milch" sagen Expert:innen und am Rücken der Kuh lässt sich einfach ablesen, wie es um die Klauen(gesundheit) steht! In diesem Onlineworkshop (4 Abende) beschäftigen Sie sich mit den häufigsten Fehlern in der Klauenpflege und erfahren, welche Probleme dadurch ausgelöst werden.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Onlineworkshop: Brauchtum auf der Alm - 10.03.2022

Viele Bräuche, die jahrzehntelang auf den Almen gepflegt und mündlich überliefert wurden, sind uns heute nur noch vage im Gedächtnis. In diesem Onlineworkshop beschäftigen Sie sich mit Schutzpatronen, religiösen Zeichen und Lostagen, die auch heute noch für die Almwirtschaft von großer Bedeutung sind.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Schweinehaltung leicht gemacht 16.03.2022

Im Webinar werden wichtige Grundlagen rund um die Schweinehaltung für Kleinbeständehalter:innen behandelt, und zwar sowohl Fütterungsthemen als auch Haltungsthemen. Zudem werden die wichtigsten Krankheiten und Parasiten besprochen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Urlaub am Bauernhof - gewerblich geführt? - 23.03.2022

Sie beschäftigen sich bei dieser Online-Veranstaltung mit gewerberechtlichen Fragen wie z.B.: Ist die Zimmer- und/oder Appartementvermietung nun Landwirtschaft, Vermietung oder Gewerbe? Was ist aufzuzeichnen und wem zu melden? Welche Nebenleistungen darf ich wo anbieten und wo nicht? Muss Umsatzsteuer an das Finanzamt abgeführt werden und falls ja, wie funktioniert das?

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Osterbrot und Osterpinzen backen - 12.04.2022

Das Osterfest ist ein Fest der regionalen Kulinarik und dazu gehört auch ein köstliches selbst gebackenes Osterbrot und die vielerorts beliebten Osterpinzen.

Wie Sie diese Gebäcke mit frischen, regionalen Zutaten selbst zubereiten können, zeigt Ihnen Ing.in Eva-Maria Lipp in diesem baken@home Webinar.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Webinar: Drohneneinsatz in der Landwirtschaft - 26.04.2022

Der Einsatz von Drohnen hat längst auch in der Land- und Forstwirtschaft Einzug gehalten. Mit dem technischen Fortschritt gehen auch neue Vorschriften und Risiken einher, die bei der Nutzung von Drohnen zu beachten sind. In diesem Webinar wird auf die aktuellen Rahmenbedingungen eingegangen und ein Überblick über verschiedene Anwendungsmöglichkeiten gegeben.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: süße und pikante Tartes auf steirisch - 19.05.2022

Tarte bezeichnet man in der französischen Küche einen Kuchen, der aus einer speziellen Art von Mürbeteig hergestellt wird. Diese vielfach beliebten Tarts können ganz unterschiedlichst belegt und übergossen werden. Sowohl süße Variationen mit Beeren und Frischkäse wie auch die verschiedenen Gemüsetarten in Kombination mit unterschiedlichem Käse, Kräutern und Gewürzen laden zum Nachkochen und Genießen ein.

Sie schmecken kalt und warm.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: mit Putz und Stingl - Obst und Gemüse rundum verwertet - 13.06.2022

Es muss nicht immer die Frucht sein, die die Hauptrolle am Teller spielt. Auch Schale, Blätter, Wurzel, Kern und Strunk verdienen es gegessen zu werden. Gerade diese Teile strotzen vor gesundheitsförderlichen Stoffen und sind viel zu schade zum Wegwerfen. In diesem Cookinar zeigen wir Ihnen, welche Pflanzenteile ohne Bedenken gegessen werden können, um sie zu kreativen Speisen zu verarbeiten. Entdecken Sie mit Kochprofi Eva-Maria Lipp die komplette Verwertung von Gemüse und neue Geschmacknuancen, die dabei entstehen.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: Cocktails night - 24.06.2022

Sie möchten Ihre Cocktails mit heimischen Früchten zubereiten, anstatt importiertes Obst zu verwenden? Nichts leichter als das! In diesem Cookinar werden Rezepte vorgestellt und zubereitet, in denen ausschließlich regionale Produkte verwendet werden. Diese Cocktails werden nicht nur besser schmecken, sondern sind auch gesünder.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)

Cookinar: pfiffiges Sommerpartygebäck und Begleiter - 28.06.2022

Wenn sich eine Kräuterrose und ein Knoblauchfaltbrot mit einem sommerlichen Grillbaguette in der Küche treffen, ist nicht nur Backen angesagt. Spätestens im Anschluss muss die nächste Grillparty geplant werden, um diese Gebäcke zu präsentieren.

[Hier gehts zu mehr Information und zur Online-Anmeldung](#)