



Bildungshaus Schloss St. Martin

Programm August 2024 bis Juli 2025





Simone Schmiedtbauer

Landesrätin Lebensressort

Liebe Lernbegeisterte und Wissbegierige!

„Lebenslanges Lernen“ ist mehr als nur ein Schlagwort. Es dient der Erweiterung von Wissen und Können in allen Lebensbereichen, um die eigene Persönlichkeit zu entfalten, aktiv am gesellschaftlichen Leben teilzunehmen und in jeder Hinsicht „am Ball“ zu bleiben.

Die Steiermark, das „Grüne Herz Österreichs“, bietet vielfältige Möglichkeiten zur Erwachsenenbildung. Mit einem facettenreichen Angebot unterstützen wir Menschen jeden Alters dabei, neue Interessen zu entdecken und persönliche Ziele zu erreichen. Das Bildungshaus St. Martin ist seit jeher der Eckpfeiler dieser Arbeit in unserem Land. Die Steiermark ist ein Land der Potenziale, der Talente, der Vordenker und Mitmacher.

Es gibt viel zu entdecken – dazu lade ich Sie herzlich ein!

Künstlerische Intervention von Matta Wagnest

Nutzen wir Bildung, um über uns hinauszuwachsen, um mit Herzensintelligenz die großen und kleinen Herausforderungen anzunehmen und zu bewältigen. Wenn wir neugierig sind und **erkunden**, dann **verbinden** wir uns mit anderen und **erweitern** unseren Horizont. So **erlangen** wir Wissen und **verteilen** es. Dann **erkennen** wir, dass es immer ein **Vertiefen** ist, das uns der Wahrheit ein Stück näher bringt.



Herzlich willkommen im Schloss!

Wir brauchen Friedensstifter*innen, die sich für Wege zum Aufbau friedlicher, demokratischer Gemeinschaften einsetzen und diese leben. Das ist neben der fachlichen Kompetenz der eigentliche Auftrag von Bildung.

Aber wie gelingt das?

„Indem wir in der Selbstbetrachtung immer wieder Reflexionszeiten einführen und mit einem Auge nach außen und mit einem Auge nach innen schauen“, so hat es ein Referent kürzlich beschrieben. „In die eigene Größe hineinwachsen“ (Zitat Michael Lehofer) bedeutet ja, das eigene Potential zu erkennen, es zu entfalten und zum Wohle der Gemeinschaft und zum Wohle des Friedens zum Klingen zu bringen. So sind wir als demokratische Gesellschaft zukunftsfähig!

Wir laden Sie herzlich zu unseren Veranstaltungen ins Schloss St. Martin ein!



Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller
Direktorin Bildungshaus Schloss St. Martin

Die künstlerische Intervention von Matta Wagnest entstand anlässlich der 70-Jahr-Feier der Arbeitsgemeinschaft Bildungshäuser Österreich. Das Bildungshaus Schloss St. Martin ist Gründungsmitglied, Anna Thaller hat seit 2023 den Vorsitz der ARGE BHÖ inne.



Jeder/Jede einzelne Mitarbeiter*in



Team Leitung



Team Hausmeister und Obstbau



Team Pädagoginnen



Team Rezeption



trägt zum Erfolg des Bildungshauses bei!



Team Schlossküche



Team Service & Housekeeping



Team Buchhaltung & Verwaltung



Unser Bildungs- und Kulturangebot

2024

August

MUT: Beherzt für gutes Klima sorgen, gerade jetzt	S. 11
Tag der Schöpfungsverantwortung	S. 11

September

Ausbildungslehrgang Pflegeassistentz	S. 12
Ausstellungseröffnung KUKO ART BY DOMIT	S. 46
Vom Schloss zum Wein	S. 19
St. Martin Chor	S. 50
Fit dank Yoga	S. 24
Kondition und Kraft und Koordination	S. 24
Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining	S. 24
Eltern-Kind-Turnen	S. 40
Beweglichkeit und Kraft und Balance	S. 25
Turnkurs für Männer	S. 25
Bewusst bewegen - bewusst leben	S. 25
Salzstangerl, Mohnweckerl, Brioche & Co	S. 20
Herbstliche Kränze	S. 27
Salongespräch mit Rosemarie Höller	S. 15
Pikler®SpielRaum am Montag	S. 37
Pikler®SpielRaum am Dienstag	S. 37
Pikler®SpielRaum am Mittwoch	S. 37
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater	S. 13
Kreative Strudelvarianten	S. 21
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	S. 17
Nadel und Klöppel: Malteser Spitze und Mountmellick Stickerei	S. 32

Oktober

Keramik am Donnerstag Vormittag	S. 29
Vom Schloss zum Wein	S. 19
Keramik am Freitag Abend	S. 29
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	S. 17
Mal- und Kreativwerkstatt für die ganze Familie	S. 42
Klöppel und Occhi	S. 33

November

Salongespräch mit Michael Lehofer	S. 15
Nadel und Klöppel: Textiler Weihnachtszauber	S. 32
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	S. 17
Symposium für generationengerechte und gesunde Lebenswelten	S. 23

Kugelrunde Knödel	S. 21
Naturseifen und Naturkosmetik	S. 30
Nadel und Klöppel: Weihnachtsdekoration	S. 33
TIK – Technik in Kürze: Digitales Amt	S. 16
Keramikwerkstatt für die ganze Familie: Weihnachtsgeschenke	S. 40
Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie	S. 41
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	S. 17
Köstliche Weihnachtsbäckerei	S. 21
Adventkranz binden	S. 28

Dezember

Nadel und Klöppel: Brügger Blumenspitzen und Schattenstickerei	S. 32
Landesbedienstetenchor Adventkonzert	S. 52
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater	S. 13

2025

Jänner

TIK – Technik in Kürze: Tablet -Schnupperkurs	S. 18
Pikler®SpielRaum am Montag	S. 38
Pikler®SpielRaum am Dienstag	S. 38
Pikler®SpielRaum am Mittwoch	S. 38
Lust auf Brot backen	S. 20
TIK – Technik in Kürze: Smartphone für Einsteiger*innen	S. 18
Nadel und Klöppel: Vielfalt der Torchon-Gründe & Occhitechniken	S. 32
St. Martin Chor: Konzert Kaiserliche Klänge	S. 50
Keramik am Donnerstag	S. 29
Baumschneiden im Bio-Obstgarten - Winterschnitt	S. 26
Keramik am Freitag Abend	S. 29
Schritt für Schritt zum Traumrock	S. 31
Make Art Like Banksy	S. 31
Schnupperkurs für Klöppel oder Occhi	S. 33
Salongespräch mit Dominik Freinhofer	S. 15
TIK – Technik in Kürze: Tablet-Kurs für Einsteiger*innen	S. 18
Medienkompetenz fördern	S. 42
Faschingskrapfen	S. 22
Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Winterschnitt	S. 26
Nähkurs: Luftiges Sommerkleid	S. 31

im Überblick 2024/2025

Februar

Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Winterschnitt	S. 26
Kochkurs "only for men"	S. 22
Gemeinsamkeiten der Generationen – Zeitreise	S. 42
Bienenparadiese schaffen mit Susi Pammer	S. 27
Eltern-Kind-Turnen	S. 40
Brot und Gebäck mit Ölsaaten-Mehlen	S. 20

März

Salongespräch mit Katrin Praprotnik	S. 15
Ausstellungseröffnung Valerie Tschida	S. 47
Seifensieden – Praxisworkshop	S. 30
Nadel und Klöppel: Textilkunst am Osterei	S. 33
Osterbäckerei für die ganze Familie	S. 41
Nadel und Klöppel: Osterdekorationen und bunte Bändchenkunst	S. 32
jjodl! – Jodeltageskurs	S. 53
Lust auf Brot backen	S. 20
Keramikwerkstatt für die ganze Familie: Ostergeschenke	S. 40
Drohnenführerschein A1 / A3	S. 16
Walderleben	S. 14
Drahttechnik für Ostereier	S. 28

April

Klimafitter Garten mit Susi Pammer	S. 27
Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling	S. 22
Pikler®SpielRaum am Montag	S. 39
Pikler®SpielRaum am Dienstag	S. 39
Pikler®SpielRaum am Mittwoch	S. 39
Ausstellungseröffnung Künstlerbund	S. 48
Palmbuschen binden	S. 28
St. Martin Jugendmusiktage	S. 54
Abschlusskonzert St. Martin Jugendmusiktage	S. 54
Nadel und Klöppel: Spitzen, verschiedene Randabschlüsse	S. 32

Mai

Keramik pur – Ganztageskurs	S. 29
Vom Schloss zum Wein	S. 19
Sommerkonzert St. Martin Chor	S. 51

Juni

Keramik pur – Ganztageskurs	S. 29
Ausstellungseröffnung Ortweinschule	S. 49
Vom Schloss zum Wein	S. 19
Sonnwendjodeln am Lagerfeuer	S. 53
Landesbedienstetenchor Sommerkonzert	S. 52

Juli

3. St. Martin Singwoche	S. 55
St. Martin Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation	S. 55

Impressum

Bildungsprogramm Nr.: 116, GZ 02Z031397M (August 2024 bis Juli 2025)

Herausgeber: Amt der Stmk. Landesregierung, A 10 Land- und Forstwirtschaft

Medieninhaber: Schloss St. Martin • Bildungshaus des Landes Steiermark

Kehlbergstraße 35 • 8054 Graz

Telefon: +43 316 28 36 55

E-Mail: st.martin@stmk.gv.at • www.schlossstmartin.at

Für den Inhalt: Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller

Redaktionsteam: Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Claudia Drexler; Dipl. Päd.ⁱⁿ Maria Greiner; Christine Heinz-Melbinger, MAS; Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller

Grafikdesign: grafikzone, www.tg-grafikzone.at

Druckerei: Druckerei Dorrong, gedruckt auf 100% Recycling-Papier, hergestellt in Österreich

Titelbild & Rücktitel: © Nina Knely

U2: Portrait Schmiedbauer © Lebensresort

Fotos/St. Martin © Seite: 3, 4-5, 8, 10a, 15e, 16b, 17, 18c, 19, 20a, 20b, 21b, 21c, 22, 23b, 24a, 26, 27c, 28a, 28b, 29, 30, 31b, 32b, 33, 34, 37, 40b, 42, 43a, 44, 47b, 47c, 50, 51, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62

Fotos/fotozone © Seite: 18b, 23a, 24b, 25b, 25c, 53b, 56,

Fotos/Andere © Seite: S. 9 - Christian Jungwirth; S. 10 - Ehmman, Bold; S. 11b - Sabrina Kunasek; S. 12a - Sabrina Kunasek; S. 12b - Barbara Mang; S. 13a - Sabrina Kunasek; S. 13b - Mario Gimpel; S. 14a/14c - Astrid Polz-Watzenig; S. 14b - Alexandra Neubauer; S. 15a - Rosemarie Höller; S. 15b - Micheal Lehof; S. 15c - Dominik Freinhofer; S. 15d - ADL/J.Benedikt; 16a - Patrick Esser; 20a - Sabrina Kunasek; 23c - Raoul Lechner; 24c - Barbara Kintrup; 25a - TheFlow; 27a - Susi Pammer; 27b - Bernhard Bergmann; 28c - Marcella Maskoska; 31a - Diana Deu; 31c - Beata Teni-Kis; 32a - Karin Lernbeiß; 35 - LOGO JUGENDMANAGEMENT GMBH; 36 - Alexander Dorn; 38-39 - ROLAND RENNEN; 40a - Jauk-Kueberl Christina; 41a - Schwarzenberger Christine; 45 - Gebhard Blazek; 46 - art by domik; 47a - Claudia Plattner, Traeumerherzfotografie; 48 - Heinz Pachernegg; 49 - Ortweinschule, 52a - PETER PURGAR; 52b - Rudolf L. Hütter; 53a - Martina Unterrainer; 54 - Thomas Held;

Pexels © Seite: 18a - anna-shvets; 21a - adrian-frentescu;

Freepik © Seite: 41b - pixel-shot.com; 43b - RenZen

ERWACHSENEN BILDUNG ERWACHSENEN BILDUNG ERWACHSENEN BILDUNG ERWACHSENEN BILDUNG ERWACHSENEN BILDUNG ERWACHSENEN BILDUNG



Danke für das Adle Tool

- echt brauchbar
- gut strukturiert

durch Reflexionsfragen ist
Unterstützung erobert worden

nahe SPITZ!
nahe SE-UNTEREREN! 😊

Dipl.-Ing.ⁱⁿ Sabine Pelzmann, MSc MBA

Unternehmensberaterin für Bildungs- und
Expert*innenorganisationen,
Begleitung bei der Erstellung der
aktuellen LLL-Strategie der Steiermark



Hans und Grete lernen, was Hänschen nicht lernte und (noch) nicht lernen konnte

Das alte Sprichwort „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmer mehr“ ist aus der Zeit gefallen.

Lernen und Bildung begleiten uns über die ganze Lebensspanne. Die Erwachsenenbildung ist der größte, ausdifferenzierteste und der sich am schnellsten wandelnde Bildungsbereich. Vieles verändert sich, und wir alle sind aufgefordert, mit den individuellen, sozialen, ökologischen und technologischen Veränderungen verantwortungsbewusst umzugehen.

Die Bildungsbedarfe von uns erwachsenen Steirerinnen und Steirern sind sehr unterschiedlich, sie sind abhängig von unserer Grundausbildung, abhängig vom sozioökonomischen Status, vom Alter, vom Geschlecht, von der Art der Beschäftigung, vom Gesundheitsstatus und vielen anderen Faktoren.

Bildung und lebensbegleitendes Lernen zu ermöglichen, ist eine wichtige öffentliche Aufgabe, denn Erwachsenenbildung soll für alle zugänglich sein.

Eine wichtige Grundlage, um dieses Ziel zu erreichen, ist das zweckgerichtete Zusammenwirken unterschiedlicher Akteur*innen in den Institutionen und Organisationen des

lebensbegleitenden Lernens auf Ebene der Verwaltung des Landes Steiermark, den steirischen Regionen, den steirischen Sozialpartnern und den Kommunen.

Unsere Bildung liegt auch in unserer individuellen Verantwortung. Durch Weiterbildung können wir neue Fähigkeiten erwerben, ob es nun um das Erlernen von Sprachen, eines Musikinstrumentes oder den Umgang mit neuen Technologien geht. Durch Weiterbildung können wir unsere beruflichen Fähigkeiten und unsere sozialen Kompetenzen erweitern.

Wenn man Menschen, die gerne lernen, nach ihrem Bildungsweg fragt, blickt man meistens in strahlende Gesichter und bekommt Antworten wie: „Diese Ausbildungen haben dazu beigetragen, dass ich mich besser ausdrücken kann, dass ich mir endlich etwas zutraue und mutig etwas Neues beginne“.

Bildung verändert uns Menschen, Bildung macht uns reflektierter, wacher, kritischer und mündiger.

Das sind die Fähigkeiten, die wir zum Zusammenleben in einer Demokratie benötigen!

Agrarpädagogika 2024

Bei der Sommerbildung im August und September können sich die knapp 400 steirischen Agrarpädagog*innen des landwirtschaftlichen Schulwesens zu folgenden fachlichen, persönlichen und gesellschaftspolitischen Angeboten anmelden, wobei einzelne Seminare auch für Mitarbeiter*innen der definierten Zielgruppen buchbar sind.

Leitung: Dipl.Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Claudia Drexler

„Bildung ist die Kraft, die die Welt verändert“

- Nelson Mandela -

Angebot für die geschlossene Zielgruppe:

1. Patisserie und Schokolade
2. Körper, Lust und Liebe – Sexuelle Bildung
3. Yoga, Meditation, Training
4. Wildkräuterküche
5. Gesunde Stimme im stimmanstrengenden Lehrberuf
6. Vegane Küche trifft Tradition
7. Ausbildung: Schweißverfahren
8. Fachtagung: Produktion tierischer Lebensmittel in Österreich?
9. Foodstyling & Photography
10. Grün schafft Lebensqualität
11. Fleischverarbeitung – Herstellung von Wurstwaren
12. Babyfit – Fortbildung
13. Pflegefit – Fortbildung
14. Das Internat als Lern- und Lebensort
15. MUT – beherzt für gutes Klima sorgen – ökologisch, ökonomisch und sozial
16. Almerlebniswanderung – vom Hochwechsel auf die Vorauer Schwaig
17. Empathische Kommunikation
18. Laborfleisch und andere Lebensmittel der Zukunft
19. Bio – Fachexkursion
20. Agrarpädagogischer Studientag:
Gemeinsame europäische Werte und Visionen
21. Superhirn und die Kunst des Ärgerns
22. Hass im Netz
23. Kleingebäck vom Bäckermeister
24. Kulturexkursion Graz
25. Glück(lich) im Unterricht
26. Petits Fours
27. Suchtprävention in der Schule
28. Ausbildung Barista Level 1
29. Religionslehrer*innenseminar
30. Künstliche Intelligenz
31. Kreative Eleganz: Deko-Ideen mit Blumen und Kräutern



Eröffnung des Studientages im Schlosshof



Gutes Essen will auch gut fotografiert sein – foodstyling

Eintritt frei

MUT: Beherzt für gutes Klima sorgen, gerade jetzt

[01] MI, 28.8.2024, 19 Uhr

Ein Aufatmen in Wort und Bild, Klang und Gesang

Die vergangenen und aktuellen Krisenjahre drücken den europäischen Gesellschaften ihren Stempel auf – und werden dies wohl weiter tun: eine solche entmutigte und entmutigende Gesamtstimmung lähmt nicht nur Innovationsgeist und Solidarität, sondern befördert auch Heilserwartungen an politische Protagonisten, die zu antidemokratischem Verhalten aufrufen.

In dieser Situation braucht es Mut als zuversichtliche Kraft. Es braucht die Präsenz des Demokratischen, die es wagt, in einem von Rechthaberei und Hass belasteten Klima die Auseinandersetzung und den Ausgleich zu suchen: Kollektiven Mut, der eine respektvolle Kommunikationskultur etabliert, der die Blase der eigenen Weltanschauung mitunter verlässt und mit anderen die Welt anschaut. Und der mit Humor den Humus für eine humane Zukunft schafft.

MUT entwickelt mittels Geschichten, Zitaten, Liedern, Filmausschnitten und Rauminstallationen in 2 x 55 Minuten ein Szenario, das zur aktiven Mitgestaltung demokratischer Prozesse ermutigt.

Mitwirkende:

Gesangsquartett „Die Kraft des Weiblichen“ unter der Leitung von Helga Gruber

Silvio Sinzinger, Gitarrist

Michael Guzei, Mediengestalter

Gerald Wohlgang Koller, Autor und Vortragender

Anmeldung bis 15.8.2024



Eintritt frei

Tag der Schöpfungsverantwortung

[02] FR, 30.8.2024, 16 Uhr

Begrüßung und Eröffnung:

Mag. Siegfried Nagl, Präsident des Ökosozialen Forums Steiermark

Vortrag und Diskussion:

„Der sorgsame Umgang mit unserem steirischen Grund und Boden“ – LRⁱⁿ Simone Schmiedtbauer

18 Uhr: Schöpfung feiern:

Ökumenische Vesper in der Schlosskirche St. Martin mit dem Chrysostomos-Chor St. Martin

Leitung: MMag. DDr. Martin Schmiedtbauer

19 Uhr: Schöpfung genießen:

Buffet mit regionalen Köstlichkeiten

Kooperationspartner: BIKU St. Martin, Ökosoziales Forum, Ökumenisches Forum, SOL

Anmeldung bis 28.8.2024



BIKU St. Martin
Bildungs- und Kulturinitiative



OKOSOZIALES
FORUM
STIERMARK





Ausbildungslehrgang Pflegeassistenz im Rahmen der Ausbildung zum/zur Fachsozialbetreuer*in

[03] Start: MO, 9.9.2024, 9 Uhr

Die demografische Entwicklung in Österreich erfordert zunehmend kompetent ausgebildetes Pflegepersonal. In St. Martin findet eine zweisemestrigere, schulische Ausbildung zur Pflegeassistenz statt.

Aufnahmevoraussetzung: positiver Pflichtschulabschluss bzw. Abschluss einer 3-jährigen weiterführenden Schule oder Berufsausbildung, erfolgreiches Aufnahmeverfahren, gesundheitliche Eignung, sowie die zur Berufsausübung erforderlichen Deutschkenntnisse, 160 Stunden Praktikum in einer sozialen Einrichtung.

Bewerbungsunterlagen: Aufnahmeansuchen, Lebenslauf, Geburtsurkunde, Staatsbürgerschaftsnachweis, Abschlusszeugnis der Schul- und Berufsausbildungen, Praktikumsbestätigung, 2 Passfotos

Theorie und Praxis: je 800 Stunden

Ausbildungsbeitrag: € 1500,- Alle Schüler*innen bekommen entweder einen Ausbildungszuschuss vom Land Steiermark oder eine AMS-Förderung

Kooperationspartner: Caritas der Diözese Graz-Seckau, Bi-smart Bildungs- und Veranstaltungsverein St. Martin

Information und Anmeldung:

Ausbildungszentrum für Sozialberufe der Caritas, Wielandgasse 31, 8010 Graz
E-Mail: abz.wielandgasse@caritas-steiermark.at
+43 316 8015 660

Caritas
Ausbildungszentrum Wielandgasse

Bismart
BILDUNGS- &
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN



Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater

[04] Start: FR, 27.9.2024, 17 Uhr

[05] Start: FR, 13.12.2024, 17 Uhr

Kinder brauchen unsere gesamte Aufmerksamkeit. Eine fundierte Ausbildung ist Voraussetzung für die professionelle Betreuung unserer Kleinsten.

Diese zweisemestrige Ausbildung findet berufsbegleitend statt und schließt mit einer Prüfung und der Präsentation einer Abschlussarbeit.

24 Wochenenden – Kurszeiten: jeweils FR, 17-21 Uhr, und SA, 8.30-17.30 Uhr.

Abschluss: Juni 2025

Lehrgangleitung: Elisabeth Glössl

Kooperationspartner: Bi-smart Bildungs- und Veranstaltungsverein St. Martin

Ausbildungsbeitrag: € 2.800,- inkl. Prüfungsgebühr

Information und Anmeldung:

Bi-smart Bildungs- und Veranstaltungsverein St. Martin

E-Mail: office@bi-smart.at

www.bi-smart.at

+43 677 6246 8622

VORSCHAU: Schuljahr 2025/26 – Start voraussichtlich am FR, 26.9.2025



Bismart
BILDUNGS- &
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN





Mag.ª Astrid Polz-Watzenig, MSc



Walderleben

Hochschullehrgang im und mit dem Ressourcenraum Wald

[06] Modul 1: FR, 28.3.2025, 14 Uhr bis SO, 30.3.2025, 13 Uhr

Der dreisemestrige Lehrgang (10 ECTS) der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik soll Menschen in ihren jeweiligen beruflichen Settings (Psychotherapie, Gesundheitsförderung, Personalmanagement...) befähigen, das Walderleben ko-kreativ und korrespondierend als salutogenen Einsatzort ihres Tuns (neu) zu entdecken und in den Alltag zu implementieren.

Ausbildungsdauer: 8 Wochenenden von Freitag, 14 Uhr bis Sonntag, 13 Uhr
Weitere Module: 16.5.-18.5.2025/27.6.-29.6.2025/12.9.-14.9.2025/7.11.-9.11.2025
9.1.-11.1.2026/27.2.-1.3.2026/17.4.-19.4.2026

Zielsetzung: Der private Hochschullehrgang qualifiziert Personen, die heilsame Wirkung des Waldes im beruflichen Alltag zu integrieren und in der Dyade oder in Gruppen dahingehend zu arbeiten. Sie sind in der Lage, unterschiedliche partizipative Anwendungssettings zu entwickeln und durchzuführen. Durch Ihr fundiertes, fachliches Wissen können Sie Walderlebenssettings im eigenen beruflichen Feld integrieren, setzen dabei ausgewählte integrative Walderlebensmethoden ein und leiten u.a. die Teilnehmenden zu einer achtsamen Wahrnehmung der Natur an.

Inhalte:

Ressourcenraum Wald

- Einführung in die integrative Beratung im Erlebnisraum Wald
- Der Wald als nachhaltiger Lebens- und Kreativraum

Der Wald in der integrativen Therapie und Beratung

- Die heilsame Wirkung des Waldes
- Der Wald als "Co-Therapeut"

Atem und Leiblichkeit als Basis für einen lebendigen Natur- und Waldbezug

ATEM und WALD

- Leib und Leiblichkeit als Basis für einen lebendigen Natur- und Waldbezug

Ressourcenraum Waldrand, Wiese und Garten

- Die heilsame Wirkung ausgewählter Kräuter

Lehrgangprojekt und Conclusio

- Abschluss des Lehrganges

Lehrgangsleitung und nähere Information:

Mag.ª Astrid Polz-Watzenig, MSc, Psychotherapeutin, Coach und Supervisorin in freier Praxis, office@astridpolzwatzenig.at

Weitere Lehrende alphabetisch:

Peter Cubasch, MSc; Dr. Otto Hofer-Moser, MSc; Mag. Peter Holzer; Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller und Gabriele Heibl Bakk, rer.nat.

Zulassungsvoraussetzungen: Bezugnehmend auf die Bestimmungen des § 52 f Abs. 1 HG 2005 idgF gelten folgende Voraussetzungen: Hochschulreife und mehrjährige Erfahrung im Tätigkeitsfeld oder eine dem Berufsbild entsprechende Ausbildung. Vor der Aufnahme ist verpflichtend ein Aufnahmegespräch zu absolvieren.

Gruppengröße: Max. 18 Teilnehmende – es gilt die Reihenfolge der Anmeldung

Lehrgangskosten:

€ 3.650,- inkl. Pausengetränke (freitags und samstags)

€ 1.266,66 pro Semester, Ratenzahlung möglich

Anmeldung bis 31.1.2025



Salongespräche



Anna Thaller bittet renommierte Persönlichkeiten am runden Tisch vor´s Mikrofon. Behandelt werden gesellschaftspolitisch relevante Themen am Puls der Zeit. Gefragt ist, was sie persönlich bewegt, begeistert und inspiriert.

Der Salon als Ort der Aufklärung und freien Bildung ging in der Renaissance von Italien aus und verbreitete sich in ganz Europa. Seit mehreren Jahren pflegen wir diese Tradition im historischen Ambiente des Schlosses St. Martin. Matta Wagnest hat den Salon mit zeitgenössischer Kunst ausgestattet – ein guter Rahmen für gute Gespräche.

Die Salongespräche sind ein kostenloses Format und werden auf Youtube, Facebook und Instagram live gestreamt. Den jeweiligen Link entnehmen Sie bitte unserer Website www.schlossstmartin.at oder den sozialen Medien.

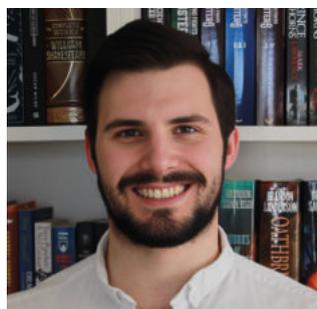
Alle Gespräche sind auf www.schlossstmartin.at und auf Youtube nachzuhören.



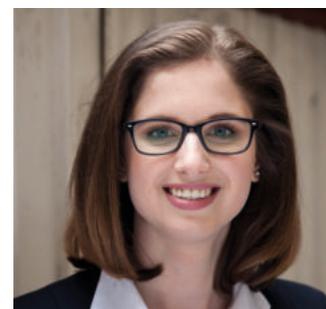
Rosemarie Höller



Michael Lehofer



Dominik Freinhofer



Katrin Praprotnik

- [07] MO, 23.9.2024, 19 Uhr – Wollen wir mit unseren Kindern so weitermachen?**
Rosemarie Höller, empathischer Coach, Trainerin für Gewaltfreie Kommunikation
- [08] MO, 4.11.2024, 19 Uhr – Wie wir trotzdem glücklich sein können**
Univ.Prof. DDr. Michael Lehofer, ärztlicher Direktor und Leiter einer Abteilung für Psychiatrie und Psychotherapie am LKH Graz Süd-West, Psychiater, Psychologe, Psychotherapeut, Führungskräftecoach, Philosoph und Buchautor
- [09] MO, 27.1.2025, 19 Uhr – Künstliche Intelligenz: Zwischen technologischer Revolution und ethischer Verantwortung**
Dominik Freinhofer, BA, BEd, MA; Kursleiter und Vortragender für Künstliche Intelligenz, Dienstleister in der automatischen Datenverarbeitung und Informationstechnik
- [10] MO, 3.3.2025, 19 Uhr – Unsere Demokratie. Unsere Zukunft**
Mag.^a Dr.ⁱⁿ phil. Bakk.phil. Katrin Praprotnik, Politikwissenschaftlerin und Co-Leiterin des Austrian Democracy Lab



Der Salon im Schloss St. Martin: Von hier aus werden die Salongespräche live gestreamt



Drohnenführerschein A1 / A3

[11] SA, 22.3.2025, 8-16 Uhr

Drohnen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: Von sich selbst Fotos oder Videos aus einem ganz speziellen Blickwinkel machen, sich einen Überblick über bestimmte Flächen in der Natur verschaffen oder auch um nach Rehkitzen in Wiesen und Äckern suchen.

An diesem Tag geht es nicht nur um den „kleinen“ Drohnenführerschein, der für Objekte über 250 Gramm gesetzlich erforderlich ist, sondern auch um das praktische Fliegen.

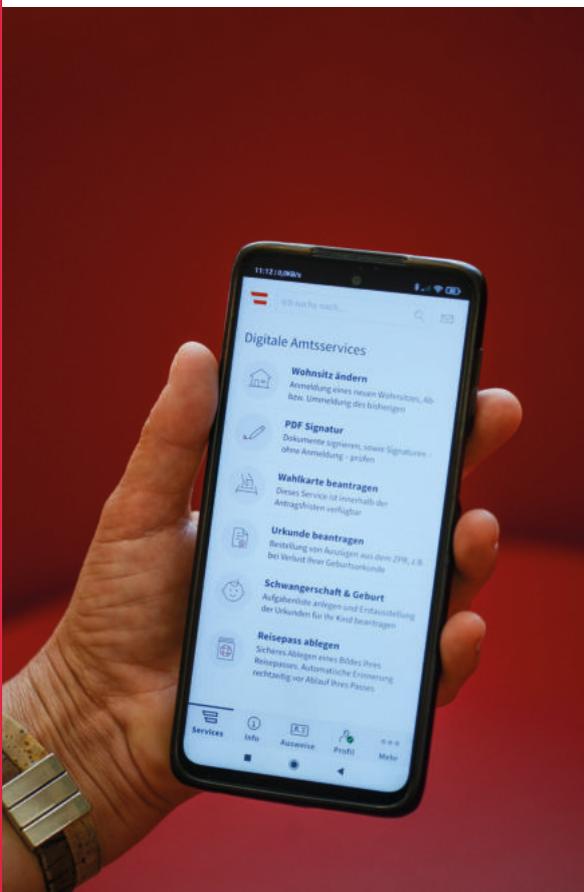
Inhalt: Gesetzeskunde, Wetterkunde, Technik, Gefahreinschätzung, Verhalten in der Luft, Vor- und Nachflugcheck, richtige Auswahl von Start- und Landeplatz, sicheres Starten, einfache Navigation und Flugmanöver, koordiniertes Fliegen, smarte Flugmodi, zusätzlich richtiger Umgang und Einsatzmöglichkeiten von Thermaldrohnen und Auswertung von Thermalaufnahmen

Mitzubringen: Laptop oder Tablet und (falls vorhanden) eigene Drohne – Leihgeräte können zur Verfügung gestellt werden.

Referent: Ing. Patrick Esser

Seminargebühr: € 142,- inkl. Schulungsunterlage und Pausengetränke

Anmeldung bis 9.3.2025



TIK - Technik in Kürze: Digitales Amt

[12] MO, 11.11. und 18.11.2024, jeweils 9-12 Uhr

Mit der von der Bundesregierung eingesetzten App „Digitales Amt“ können viele Services für Bürger*innen genutzt werden. Amtswege erledigen Sie zeitunabhängig, einfach und schnell. So können Sie Wahlkarten beantragen, den Hauptwohnsitz ändern, Volksbegehren unterschreiben, Urkunden anfordern, den Reisepass sicher ablegen und vieles mehr. Gleichzeitig haben Sie Zugang zu FinanzOnline, JustizOnline und zu Ihrem Sozialversicherungsportal.

Voraussetzung dafür ist die digitale Unterschrift mit der App ID Austria. Wie Sie diese auf Ihrem Smartphone einrichten und verwenden, ist ebenfalls Teil des Kursprogrammes.

Die TIK-Trainer*innen freuen sich auf Ihre Fragen!

Checkliste mit Infos und Anforderungen an Ihr Gerät wird vorab zugeschickt bzw. kann angefordert werden.

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 90,- für zwei Vormittage

Anmeldung bis 3.11.2024

TIK – Technik in Kürze

Fotobuch-Schnupperkurs

[13] MO, 30.9.2024, 9-11 Uhr
Anmeldung bis 16.9.2024

[14] DI, 5.11.2024, 9-11 Uhr
Anmeldung bis 22.10.2024

Dieser Kurs ist Voraussetzung für die dreiteilige Serie "Fotobuch erstellen".

Sie bekommen konkrete Informationen zu den Anforderungen Ihrer technischen Ausstattung und welche Vorkenntnisse Sie mitbringen müssen.

Es wird die Software zur CEWE-Fotobucherstellung heruntergeladen, ein Vorgehensschmack über die Inhalte präsentiert und mit bereitgestellten Fotos experimentiert.

Mitzubringen: Laptop oder Tablet, auf dem Sie das Fotobuch erstellen wollen; digitale Fotos auf Kamera, Smartphone oder USB-Stick; ein Kabel für die Datenübertragung (beim Smartphone genügt das Ladekabel)

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 10,-



Fotobuch erstellen

[15] MO, 14.10., 21.10. und 4.11.2024, jeweils 9-11 Uhr
Anmeldung bis 2.10.2024

[16] DI, 19.11., 26.11. und 3.12.2024, jeweils 9-11 Uhr
Anmeldung bis 6.11.2024

Im Zuge des dreiteiligen Kurses erstellen Sie ein CEWE-Fotobuch mit Ihren persönlichen Bildern. Sie werden bis zum Abschluss des Bestellvorganges Schritt für Schritt begleitet. Voraussetzung: Fotobuch Schnupperkurs.

Mitzubringen: Laptop oder Tablet, auf dem Sie das Fotobuch erstellen wollen; digitale Fotos auf Kamera, Smartphone oder USB-Stick; ein Kabel für die Datenübertragung (beim Smartphone genügt das Ladekabel)

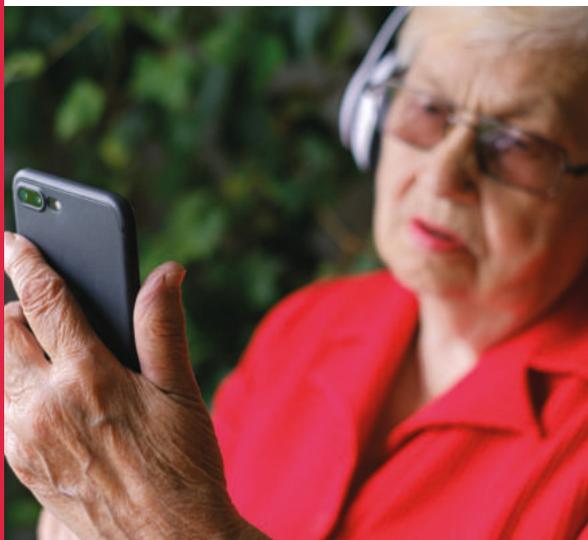
Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 90,- für drei Vormittage
inkl. € 30,- CEWE-Gutschein (einlösbar ab Fotobuch A4, Hardcover)



TIK – Technik in Kürze



Smartphone für Einsteiger*innen

[17] MO, 20.1., 27.1. und 3.2.2025, jeweils 9-11 Uhr

Medienkompetente, junge Erwachsene unterstützen ältere Menschen dabei, ihr Smartphone besser nutzen zu können. Sie erkunden die unterschiedlichsten Funktionen ihres Gerätes. Auf ihre speziellen Fragen wird eingegangen, gerne auch öfters. Durch Wiederholung lernt man schließlich am besten.

Mitzubringen: eigenes Smartphone

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 90,- für drei Vormittage

Anmeldung bis 7.1.2025



Tablet-Schnupperkurs

[18] DI, 14.1.2025, 9-11 Uhr

Alles rund ums Tablet für ältere Menschen, die keine oder kaum Vorkenntnisse besitzen. Junge Erwachsene freuen sich darauf, ihnen im Umgang mit ihrem Gerät zu helfen und ihre Fragen zu beantworten.

Inhalte: Orientierung am Tablet, Grundbegriffe, Fotografieren, alles rund um Apps

Mitzubringen: eigenes Tablet, falls vorhanden; Leihgeräte stehen zur Verfügung

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 10,-

Anmeldung bis 6.1.2025



Tablet-Kurs für Einsteiger*innen

[19] DI, 28.1., 4.2. und 11.2.2025, jeweils 9-11 Uhr

Bei uns erlernen Sie digitale Kompetenzen am Tablet: Wie Sie Einstellungen am Gerät vornehmen, Ihre Bilder verwalten, Dokumente erstellen und persönliche E-Mails schreiben. Darüber hinaus wird Ihnen die sinnvolle und sichere Nutzung von Nachrichtendiensten und sozialen Medien durch engagierte und geduldige Studierende vermittelt.

Mitzubringen: eigenes Tablet, falls vorhanden; Leihgeräte stehen zur Verfügung

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Referent*innen: Studierende mit Expert*innen-Wissen

Seminargebühr: € 90,- für drei Vormittage

Anmeldung bis 15.1.2025

Vom Schloss zum Wein

[20] FR, 13.9.2024, 16-19 Uhr

[21] FR, 27.9.2024, 16-19 Uhr

[22] FR, 4.10.2024, 16-19 Uhr

[23] FR, 11.10.2024, 16-19 Uhr

[24] FR, 16.5.2025, 16-19 Uhr

[25] FR, 13.6.2025, 18-21 Uhr

[26] FR, 27.6.2025, 18-21 Uhr

Graz hat, was nur wenige Städte haben: Weingärten!

Der südsteirische Winzer Hannes Sabathi hat den Grazer Weinbau aus dem Dornröschenschlaf geholt, den Kehlberg mit neuen Reben bepflanzt und keltert seither den Grazer Stadtwein FALTER EGO. Wandern Sie mit uns durch die steilen Weingärten mit atemberaubender Aussicht, tauchen Sie ein in die 800-jährige Geschichte des Weinbaus von Graz und genießen Sie abschließend eine kommentierte Weinverkostung im wunderschönen Ambiente des Schlosses. Bitte die Vierbeiner zu Hause lassen!

Mitzubringen: feste Schuhe, ev. Wanderstöcke

Kooperationspartner: DieGrazGuides

Seminargebühr: € 34,- inkl. Weinverkostung

€ 36,- inkl. Weinverkostung ab 2025

Treffpunkt: Schlosshof St. Martin

Information und Anmeldung:

Anmeldung bis 2 Tage vor Termin

DieGrazGuides, info@grazguides.at, +43 316 58 67 20



flux.

Flexibel unterwegs
in deiner Region



Anreise zum Schloss St. Martin
mit dem günstigen Sammeltaxi –
Haltepunkt G147
Telefon: 050 616263



Lageplan Schloss St. Martin

Navigationskoordinaten:
47.038018,15.388485



Salzstangerl, Mohnweckerl, Brioche & Co

[27] FR, 20.9.2024, 15-20.30 Uhr

Frisches Kleingebäck gehört zu einem köstlichen Frühstück einfach dazu. In unserem Workshop erfahren Sie alle Tipps und Tricks, die bei der Zubereitung und beim Backen zu berücksichtigen sind. Es werden regionale Bio-Mehle, teilweise auch in Vollkorn-Qualität, verwendet. Voll Stolz wird das duftende, selbstgebackene Gebäck verkostet und was übrig bleibt, mit nach Hause genommen.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 8.9.2024



Lust auf Brot backen

[28] FR, 17.1.2025, 15-20.30 Uhr

Anmeldung bis 6.1.2025

[29] SA, 15.3.2025, 8.30-14 Uhr

Anmeldung bis 2.3.2025

Brotbacken liegt voll im Trend. Vom Sauerteig über die Teigherstellung aus rein natürlichen Zutaten, über das händische Kneten und Formen bis zum richtigen Backen werden Sie alles in diesem Kurs kennenlernen. Sie werden erstaunt sein, wie einfach das ist.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption



Brot und Gebäck mit Ölsaaten-Mehlen

[30] FR, 28.2.2025, 15-19.30 Uhr

Sie enthalten Eiweiß, Ballast- und Mineralstoffe, sowie ungesättigte Fettsäuren und jede Menge Vitamine: die Rede ist von Ölsaaten, wie Kürbiskerne, Hanf- oder Leinsamen. In unserem Kurs lernen Sie die Einsatzmöglichkeiten dieser wertvollen Mehle kennen und stellen neben klassischem Kastenbrot auch süßes und pikantes Kleingebäck her.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 64,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 48,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 13.2.2025

Kreative Strudelvarianten

[31] SA, 28.9.2024, 8.30-14 Uhr

Pikante und süße Strudel sind Klassiker der österreichischen Küche. Wir lüften das Geheimnis des seidig-weichen Teiges von der Zubereitung bis zum Ausziehen. Es werden unterschiedliche Strudelteige ausprobiert und natürlich eine Vielzahl von köstlichen Füllungen in verschiedensten Geschmacksrichtungen zubereitet. Sie werden Ihr Lieblingsrezept finden!

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 15.9.2024



Kugelrunde Knödel

[32] SA, 9.11.2024, 9-13.30 Uhr

Manchmal sind sie zu weich, dann wieder zu fest, sie können zerfallen oder aufplatzen. Damit´s beim Knödelkochen rund läuft, braucht es auch das richtige Händchen und erprobte Rezepte. Darüber hinaus lernen Sie in diesem Kurs die vielfältigen Zubereitungsarten und Einsatzmöglichkeiten – von der Suppeneinlage bis zum köstlichem Dessert – dieser runden Kraftpakete kennen.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr: € 64,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 48,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 24.10.2024



Köstliche Weihnachtsbäckerei

[33] SA, 23.11.2024, 8.30-14 Uhr

Das St. Martiner Kochbuch ist die Grundlage für diesen Kurs, in dem unterschiedliche, feine Teige zubereitet werden. Daraus formen wir Kipferl und Kekse in mehreren Varianten für den (vor-)weihnachtlichen Genuss. Der Duft von Vanille, Zimt und Anis liegt bereits in der Luft.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 10.11.2024





Fasnachtskrapfen

[34] FR, 31.1.2025, 15-19 Uhr

Schon als kleines Mädchen in den 70iger-Jahren durfte ich im elterlichen Gastbetrieb beim Krapfenbacken mithelfen. Dabei entdeckte ich meine große Liebe zum Germteig. Seither backe ich die typischen Fasnachtskrapfen zu jedem Anlass und freue mich, die geheimen Tipps zum optimalen Teigbereiten, Krapfenschleifen und -backen in einem Kurs weitergeben zu können.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Gudrun Zernig, leidenschaftliche Lehrerin an der FS St. Martin

Seminargebühr: € 60,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 45,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 26.1.2025



Kochkurs "only for men"

[35] SA, 8.2.2025, 9-13.30 Uhr

Sie essen gerne gut, haben sich aber bis jetzt selten in die Küche gewagt? In unserem Kurs finden Sie Zugang zu Ihrem verborgenen Kochtalent und lernen, wie einfach es ist, geschmackvolles Essen für Familie und Freunde auf den Tisch zu bringen.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr: € 75,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Silberberger Weinprobe
€ 56,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 26.1.2025



Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling

[36] SA, 5.4.2025, 9-14 Uhr

Wildkräuter bringen eine grüne Abwechslung auf den Teller. Nach dem Sammeln und Bestimmen geht es ab in die Kräuterküche. Die Rezeptesammlung steht unter dem Motto: frisch – gesund – bunt – köstlich: Löwenzahnhonig, Girschessig, Wildkräutertascherl, gebackenes Kräuterschnitzerl, Blütenmuffins, Gedersberger Weckerl mit Veilchenbutter, Blütenlimonade... Gemeinsam genießen wir diese Delikatessen an einem mit Naturmaterialien stimmungsvoll gedeckten Frühstückstisch. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Mitzubringen: Feste Schuhe für die Kräuterwanderung, Gartenhandschuhe, Gartenschere, Behälter für die Kostproben, Indoor-Schuhe

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 70,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 52,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Schlosshof St. Martin

Anmeldung bis 23.3.2025

Symposium für generationengerechte und gesunde Lebenswelten

[37] FR, 8.11.2024, 9-17 Uhr

Eintritt frei

MUT – NEUES DENKEN SCHAFFT NEUE CHANCEN

Psychische Belastungen haben in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Mitverantwortlich für ein drohendes Burnout ist nicht nur der Faktor Stress, auch ein ständig zunehmendes Tempo in unserer Arbeitswelt, begleitet von der permanenten, globalen Erreichbarkeit bis hin zu weiteren Einflüssen von außen tragen dazu bei. Die kontinuierlich steigende Geschwindigkeit lässt uns scheinbar keine Zeitfenster zum Innehalten und Nachdenken offen.

Im Rahmen des 12. Symposiums illustrieren Top-Referent*innen aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik visionäre Zukunftsszenarien. Präsentiert werden Lösungen, die aufzeigen, wo wir heute stehen und wie die neuen Arbeits- und Lebenswelten aussehen sollten.

Mit präventiven Maßnahmen in unseren neuen Arbeits- und Lebenswelten können wir gegensteuern und so physische bzw. psychische Belastungen reduzieren.

Das Detailprogramm entnehmen Sie bitte der Website www.business-doctors.at

Zielgruppe:

Unternehmer*innen, Personalverantwortliche, Personalvertreter*innen, Sicherheitsfachkräfte, Arbeitspsycholog*innen, Vertreter*innen aus Wirtschaft und Politik, Student*innen, Schüler*innen und alle interessierten Personen

Kooperationspartner:

Business Doctors, Michael Kornhäusel GmbH

Begrenzte Teilnehmer*innenzahl

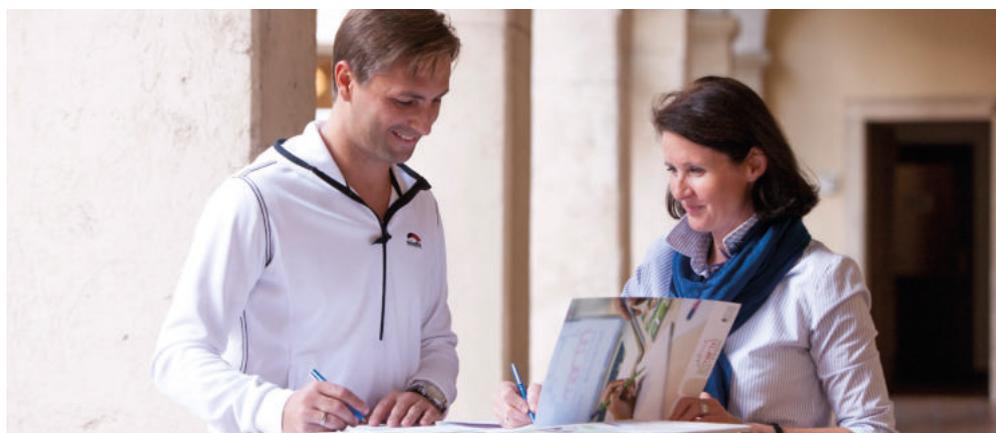
Leitung: Michael Kornhäusel

Mittagessen im Schloss: € 17,50

Information und Anmeldung:

www.business-doctors.at/symposium

Anmeldung bis 28.10.2024



**BUSINESS
DOCTORS**





Fit dank Yoga



Hybrid

[38] MO, 16.9.2024, 8.30-9.25 Uhr

Jahreskurs: 32 Einheiten bis 16.6.2025

Yoga am Montag-Morgen: Der beste Start in die neue Woche! Mit sanften und kräftigenden Yoga-Übungen verbessern Sie Ihre Beweglichkeit und stärken Ihren Körper und Geist. In einer zunehmend hektischen Welt sind die Übungen eine gute Möglichkeit, aktiv zu werden und gleichzeitig abzuschalten. Auch für Yoga-Einsteiger*innen geeignet.

Mitzubringen: Yogamatte

Hybridveranstaltung: Sie können vor Ort oder daheim vor dem Bildschirm teilnehmen. Der ZOOM Link wird rechtzeitig zugeschickt.

Referentin: Mag.^a Elisabeth Schwarzl

Seminargebühr: € 352,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 2.9.2024



Kondition und Kraft und Koordination

[39] MO, 16.9.2024, 17-17.55 Uhr

Jahreskurs: 32 Einheiten bis 16.6.2025

Wir bieten ein schwungvolles Trainingsprogramm mit Musik und bewegen alle Muskelgruppen.

Durch gezielte Übungen und professionelle Anleitung verbessern Sie Ihre Fitness und unterstützen Ihre sportlichen Ziele. Die Verwendung von Kleingeräten macht Spaß und unterschiedliche sportliche Körperübungen sorgen für Abwechslung. Heute weiß jeder: Bewegung hält fit und fördert das Wohlbefinden.

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Gudrun Hödl

Seminargebühr: € 176,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 2.9.2024



Gesundheitsorientiertes Fitnessstraining

[40] MO, 16.9.2024, 18-18.55 Uhr

Referentin: Gudrun Hödl

[41] MO, 16.9.2024, 19-19.55 Uhr

Referentin: Barbara Kintrup

Ein Gymnastikangebot für alle, die Spaß an der Bewegung haben und dabei ihre Muskulatur kräftigen und auch ihre Koordination sowie ihre Beweglichkeit verbessern wollen: flottes Aufwärmen, gezielte Kräftigungsübungen zum Aufbau und zur Erhaltung der körperlichen Spannkraft, Training der Rumpfmuskulatur und Dehnungsübungen.

Mitzubringen: Fitnessmatte

Seminargebühr: € 176,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 2.9.2024 | Jahreskurs: 32 Einheiten bis 16.6.2025

Beweglichkeit, Kraft und Balance

[42] DI, 17.9.2024, 8.30-9.25 Uhr

[43] DI, 17.9.2024, 9.30-10.25 Uhr

Jahreskurse: 34 Einheiten bis 17.6.2025

Mit regelmäßigem Training finden Sie zu mehr Beweglichkeit, Flexibilität, Kraft und Balance. Sanfte und kraftvolle Übungen sowie Yogaelemente helfen Ihnen, von Kopf bis Fuß fit zu bleiben, die Körpermitte zu stärken, und mehr Lebensqualität und Energie im Alltag zu erlangen. Mit Freude und Bewegung zu einem gesunden Leben!

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Mag.^a Sonja Birkner

Seminargebühr: € 187,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 3.9.2024



Turnkurs für Männer

[44] DI, 17.9.2024, 17-17.55 Uhr

Jahreskurs: 28 Einheiten bis 13.5.2025

Gymnastik, Konditionstraining, Dehnungsübungen sowie Volleyball halten uns jung und fit – und in einer geselligen, aktiven Männer-Turnrunde macht das alles auch noch Spaß.

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referent: Mag. Sebastian Lukas

Seminargebühr: € 154,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 3.9.2024



Bewusst bewegen – bewusst leben

[45] DO, 19.9.2024, 18-18.55 Uhr

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 12.6.2025

Sie wollen etwas für Ihr Wohlbefinden und Ihre Beweglichkeit tun?

Wir kräftigen und entspannen den Körper mit einem abwechslungsreichen Programm. Den Schwerpunkt bilden Haltungsschulung und Wirbelsäulengymnastik, aber auch Beckenbodentraining und diverse Dehnungs- und Lockerungsübungen kommen nicht zu kurz.

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Dorrit Becker

Seminargebühr: € 170,50

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 6.9.2024





Baumschneiden im Bio-Obstgarten

[46] FR, 24.1.2025, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt

[47] FR, 31.1.2025, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt

[48] FR, 7.2.2025, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt

[49] FR, 14.2.2025, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt

Wann werden Obstbäume fachgerecht geschnitten und wie funktioniert das überhaupt? Unser Obstbauexperte teilt gerne sein Wissen bei der praktischen Durchführung im St. Martin Bio-Obstgarten. Dieser Kurs für Hobbygärtner*innen bietet auch die Gelegenheit zum praxisnahen Erfahrungsaustausch.

Der Kurs entfällt bei extrem schlechtem Wetter.

Mitzubringen: feste Schuhe, Gartenschere

Referent: Martin Ramminger, Leiter des Bio-Obstbaubetriebes St. Martin

Seminargebühr: € 20,- inkl. Skriptum, vor Ort in der Rezeption zu bezahlen

Treffpunkt: Schloshof St. Martin

Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin



Bienenparadiese schaffen mit Susi Pammer

[50] DI, 11.2.2025, 17.30-20.30 Uhr

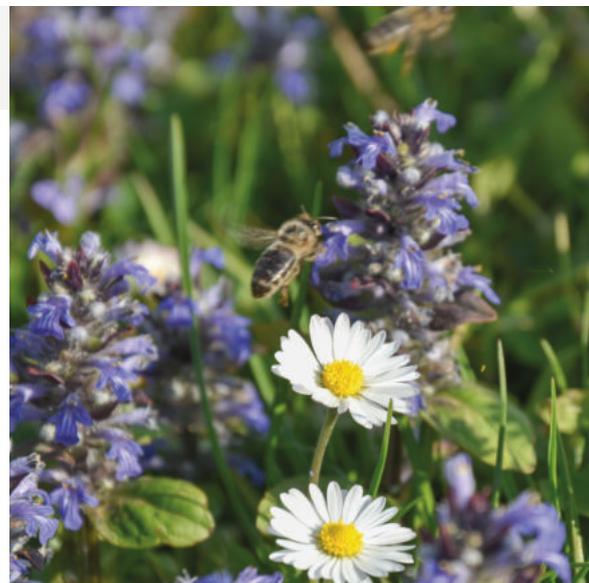
Ein bienenfreundlicher Garten gibt der Natur Raum und den Bienen Schutz und Nahrung. Alles dreht sich um die richtige Pflanzenwahl und die sorgfältige Gartenpflege. Wir skizzieren, wie ein Beet oder Gartenteil aussehen könnte, damit es in Zukunft in deinem Garten summt und brummt.

Referentin: Susanne Pammer, Landschaftsgärtnermeisterin

Seminargebühr: € 49,-

€ 37,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Anmeldung bis 28.1.2025



Klimafitter Garten mit Susi Pammer

[51] FR, 4.4.2025, 15-19 Uhr

Im Garten können wir einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten. Im theoretischen Teil geben wir dir eine Vielzahl von Ideen und Tipps für die kreative Umsetzung. Im praktischen Teil werden wir den Gemüsegarten näher kennen- und schätzenlernen. Das Beste am klimafitten Gärtnern ist, dass dein Garten dadurch auch pflegeleicht wird. Vor Ort bepflanzen wir das Hochbeet im St. Martiner Schlossgarten, der mit dem Gütesiegel "Natur im Garten" ausgezeichnet ist.

Referentin: Susanne Pammer, Landschaftsgärtnermeisterin

Seminargebühr: € 63,-

€ 48,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Anmeldung bis 21.3.2025



Herbstliche Kränze

[52] FR, 20.9.2024, 16-18.30 Uhr

Aus Naturmaterialien, die vor unserer Haustür wachsen, binden wir einen traditionellen, herbstlichen Türkranz oder – jetzt voll im Trend- ein Vintagekränzchen. Unsere Referentin stellt ausreichend Materialien zur Verfügung: Hortensien und andere Blumen, Gräser, Grünzeug, Bindedraht, Reifen, Kranzunterlage, Bänder etc.

Mitzubringen: Gartenschere, Messer mit glatter Klinge, normale Schere

Materialkosten: Werden nach individuellem Verbrauch berechnet und sind bei der Referentin zu bezahlen.

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 25,-

Anmeldung bis 15.9.2024





Adventkranz binden

[53] SA, 23.11.2024, 9-12 Uhr

Ein Kurs zum Adventkranz-Binden ist eine wunderbare Gelegenheit, eine festliche Tradition zu pflegen. Der Adventkranz schenkt Vorfreude auf Weihnachten und spendet mit seinen Kerzen wärmendes Licht. In unserem Workshop wird alles selbst gemacht, auch der Kranzinnenreifen aus Heu. Dieser wird mit grünen Tannenzweigen umwickelt und ganz nach Ihrem Geschmack dekoriert.

Heu, Tannenreisig und Bindedraht können bei der Referentin gekauft werden. Die Materialliste wird zugeschickt.

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin und Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 10.11.2024



Palmbuschen binden

[54] FR, 11.4.2025, 17-18.30 Uhr

Nach alter Tradition werden am Freitag vor dem Palmsonntag Palmbuschen gebunden. Unsere Referentin stellt alle Materialien zur Verfügung: Palmkätzchen, Buchsbaum, Grünzeug, Bänder und Schleifen.

Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, wie viele Buschen Sie binden möchten.

Mitzubringen: Gartenschere, normale Schere, scharfes Messer mit glatter Klinge

Materialkosten: Werden nach individuellem Verbrauch berechnet und sind bei der Referentin zu bezahlen.

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin und Gärtnerin

Seminargebühr: € 15,-

Treffpunkt: Gartenhaus, Schloss St. Martin

Anmeldung bis 30.3.2025



Drahttechnik für Ostereier

[55] FR, 28.3.2025, 9-15 Uhr

Verzieren Sie Ihre Ostereier auf unkonventionelle Weise mit dieser wiederbelebten Tradition. Unsere Kursleiterin aus Tschechien zeigt Ihnen, wie Sie mit Drahtschlingen ein Ei umflechten und so einzigartige Dekorationen für Ihren Ostertisch zaubern. Die Technik ist leicht zu erlernen, erfordert aber ein paar Tricks.

Material und Werkzeug stehen zur Verfügung. Wenn Sie 0,3 mm Kupfer- oder farbigen Bindedraht, Flach- und Kneifzangen und ausgeblasene Eier haben, können Sie diese gerne mitbringen. Anleitung zum Eier ausblasen: <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=00-2nFN3op0>

Materialkosten: Werden nach individuellem Verbrauch berechnet und sind bei der Referentin zu bezahlen.

Referentin: Marcela Maskova, freischaffende Künstlerin

Seminargebühr: € 45,-

Anmeldung bis 16.3.2025

Treffpunkt Keramik

Es sind die Freude an der Kreativität und der Geruch der Erde, die das Arbeiten mit Ton ausmachen. Unsere Kurse in der hauseigenen Keramikwerkstatt sind für Anfänger*innen und Fortgeschrittene geeignet. Unter fachkundiger Begleitung können Sie Ihre Ideen umsetzen. Ausreichend Ton, Glasur und Werkzeug stehen zur Verfügung.

Referentin: Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss

Materialkosten: Werden nach individuellem Verbrauch verrechnet und sind bei der Referentin zu bezahlen.

Keramik am Donnerstag

[56] DO, 3.10.2024, 9.30-14.30 Uhr
17.10./7.11./21.11./5.12./19.12.2024

Seminargebühr: € 267,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 19.9.2024**

[57] DO, 23.1.2025, 9.30-14.30 Uhr
6.2./27.2./13.3./27.3./4.4.2025

Seminargebühr: € 267,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 19.12.2024**

Keramik am Freitag Abend

[58] FR, 4.10.2024, 18-22 Uhr
18.10./8.11./22.11./6.12./20.12.2024

Seminargebühr: € 223,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 19.9.2024**

[59] FR, 24.1.2025, 18-22 Uhr
7.2./28.2./14.3./28.3./5.4.2025

Seminargebühr: € 223,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 19.12.2024**

Keramik pur – Ganztageskurs inkl. Glasurtermin

[60] DO, 8.5.2025, 9.30-16.30 Uhr
Glasurtermin: FR, 23.5.2025, 9.30-12 Uhr

Seminargebühr: € 110,- | **Anmeldung bis 24.4.2025**

[61] FR, 6.6.2025, 9.30-16.30 Uhr
Glasurtermin: FR, 27.6.2025, 9.30-12 Uhr

Seminargebühr: € 110,- | **Anmeldung bis 23.5.2025**





Naturseifen und Naturkosmetik

[62] SA, 9.11.2024, 9-17 Uhr

In unserem Kurs erlernen Sie die Grundlagen des Seifensiedens und der selbst gerührten Cremes. Für alle, die wissen wollen, was drinnen ist und noch dazu Müll vermeiden wollen, sind selbstgemachte Pflegeprodukte die beste Lösung. Damit können Sie sich selbst beschenken – und/oder auch andere.... Mittagessen im Schloss wird angeboten.

Mitzubringen: Schutzbrille, Gummihandschuhe, Silikonformen oder kleine Kunststoffbehälter (z.B. Topfenbecher)

Materialkosten: Ca. € 20,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 75,- inkl. Skripten

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 3.11.2024



Seifensieden – Praxisworkshop

[63] FR, 7.3.2025, 16-19.30 Uhr

Selbstgemachte Naturseifen ohne Zusatzstoffe pflegen die Haut sanft und nachhaltig. Neben den Grundlagen und dem Kennenlernen der einzelnen Rohstoffe stellen wir verschiedene Seifenarten im Kaltverfahren her.

Mitzubringen: Schutzbrille, Gummihandschuhe, Silikonformen oder kleine Kunststoffbehälter (z.B. Topfenbecher)

Materialkosten: Ca. € 20,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen.

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 35,- inkl. Skripten

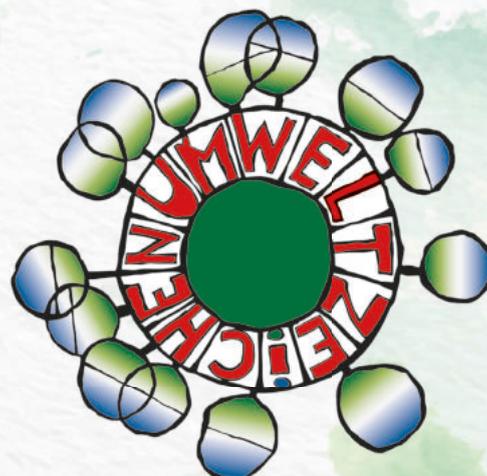
Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 14.2.2025

Wir sind stolze Träger der Österreichischen Umweltzeichen für Bildungseinrichtungen und Tourismusbetriebe!

Damit garantieren wir hohe Qualität im Bereich der Bildung, Gastronomie und Unterkunft.

Alle unsere Drucksorten sind auf zertifiziertem Umweltpapier aus Österreich gedruckt.



Make Art Like Banksy

[64] SA, 25.1.2025, 9-13 Uhr

We don't make mistakes, just happy little accidents – Bob Ross

In diesem Workshop wollen wir möglichst frei und mit viel Freude unter professioneller Anleitung die eigene Kreativität stärken. Dabei erfahren Menschen ohne Vorkenntnis oder auch mit, wie sie ihren eigenen Stil finden und mit verschiedenen Techniken umsetzen können. Künstlerische Freiheit und Spaß an Street Art stehen dabei im Mittelpunkt, ebenso wie Geschichten und Spannendes rund um Banksy.

www.dianadeu.com

Material wird zur Verfügung gestellt.

Referentin: Diana Deu, Künstlerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Material

Anmeldung bis 12.1.2025



Schritt für Schritt zum Traumrock

[65] FR, 24.1.2025, 15-20 Uhr und SA, 25.1.2025, 9-17 Uhr

Du willst einen Rock, der perfekt sitzt und genau zu deinem Typ passt, selbst nähen? Dann ist dieser Workshop genau richtig für dich. Du lernst das Zeichnen deines eigenen Grundschnittes, diesen kannst du dann beliebig abwandeln: mini – midi – maxi, enganliegend, ausgestellt, glockig, alles ist möglich! Freue dich auf deinen neuen Rock – bewundernde Blicke sind dir garantiert!

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff deiner Wahl, zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadeln, Stoffklammern, Schneiderkreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffscherer, Maßband, Lineal und Bleistift.

Der Stoffbedarf wird nach erfolgter Anmeldung mit der Referentin vorab abgeklärt.

Zielgruppe: Hobbynäher*innen

Referentin: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 87,-

Anmeldung bis 12.1.2025



Nähkurs: Luftiges Sommerkleid

[66] FR, 31.1.2025, 15-20 Uhr und SA, 1.2.2025, 9-17 Uhr

Nach diesem Wochenende gehst du mit einem fertigen Sommerkleid nach Hause! Du nährst dein schickes Kleid nach deinen Maßen und ganz nach deinem Geschmack – egal ob mit Teller- oder Bleistiftrock, mit Ärmel oder ohne. Mit diesem Grundschnitt kannst du dir dann jederzeit ein weiteres Kleid anfertigen. Der Sommer kann kommen!

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff deiner Wahl, zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadeln, Stoffklammern, Schneiderkreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffscherer, Maßband, Lineal und Bleistift.

Der Stoffbedarf wird nach erfolgter Anmeldung mit der Referentin vorab abgeklärt

Zielgruppe: Hobbynäher*innen

Referentin: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 87,-

Anmeldung bis 19.1.2025



Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

Seit mehr als vier Jahrzehnten ist das Schloss St. Martin das steirische Zentrum für textile Handwerkskunst. Unsere Expertin Emma de Ro beherrscht mehr als 30 verschiedene Techniken. Ihre Mission ist es, die Freude und die Leidenschaft, die mit der Handarbeit verbunden sind, für alle Teilnehmenden erlern- und erlebbar zu machen.

Tun Sie sich etwas Gutes, nehmen Sie sich Zeit und tauchen Sie ein in die Vielfalt der europäischen Klöppel-, Occhi-, Stick- und Webkunst!



Emma De Ro

Malteser Spitze und Mountmellick Stickerei

[67] **MO, 30.9.2024, 8-11 Uhr**
7.10./14.10./21.10.2024

Textiler Weihnachtszauber mit Nadel und Klöppel

[68] **MO, 4.11.2024, 8-11 Uhr**
11.11./18.11./25.11.2024

Brügger Blumenspitzen und Schattenstickerei

[69] **MO, 2.12.2024, 8-11 Uhr**
9.12./16.12.2024/13.1.2025

Vielfalt der Torchon-Gründe und neue Occhitechniken

[70] **MO, 20.1.2025, 8-11 Uhr**
27.1./3.2./10.2.2025

Osterdekorationen und bunte Bändchenkunst

[71] **MO, 10.3.2025, 8-11 Uhr**
17.3./24.3./31.3.2025

Montieren von Spitzen, verschiedene Randabschlüsse

[72] **MO, 28.4.2025, 8-11 Uhr**
5.5./12.5./19.5.2025



Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

Zielgruppe: Anfänger*innen und Fortgeschrittene

Referentin: Emma de Ro, Klöppelexpertin und Textilkünstlerin

Seminargebühr: € 65,- je Kurs

Materialliste für alle Kurse auf Anfrage.

Klöppel und Occhi

[73] SA, 19.10.2024, 9-18 Uhr

Anfänger*innen erlernen die Grundbegriffe entweder in Occhi oder Klöppeltechnik. Bitte bei der Anmeldung die gewünschte Technik bekanntgeben. Auf Fortgeschrittene warten viele neue Klöppelbriefe und Occhivorlagen.

Anmeldung bis 6.10.2024

Weihnachtsdekoration

[74] SA, 9.11.2024, 9-18 Uhr

Stimmen Sie sich ein auf die vorweihnachtliche Zeit: Mit Spitzenkunst für den Christbaum und Vorschlägen für kleine Geschenke von bleibendem Wert.

Anmeldung bis 24.10.2024

Schnupperkurs für Klöppel oder Occhi

[75] SA, 25.1.2025, 9-18 Uhr

Anfänger*innen erlernen die Grundtechnik in Klöppeln oder Occhi (bitte die gewünschte Technik bei der Anmeldung bekanntgeben), Fortgeschrittene widmen sich den modernen Torchon-Gründen und der Brügger Blumenspitze.

Anmeldung bis 12.1.2025

Textilkunst am Osterei

[76] SA, 8.3.2025, 9-18 Uhr

Der Frühling begrüßt uns. Die Natur liefert uns neue Ideen für Klöppel-, Stick- und Occhimotive.

Anmeldung bis 23.2.2025



FAMILIEN

BILDUNG

FAMILIEN

BILDUNG

FAMILIEN

BILDUNG

FAMILIEN

BILDUNG

FAMILIEN



Mag.^a Ursula Theissl
Geschäftsführung Logo! Jugendmanagement



Digitalisierung – Chance und Herausforderung

Die Digitalisierung transformiert unsere Gesellschaft und unseren Alltag grundlegend, indem sie uns einen Zugang zu einem nahezu unbegrenzten Pool an Informationen eröffnet. Diese Demokratisierung des Internets birgt jedoch auch die Herausforderung, zwischen authentischem bzw. gesichertem Wissen und Fehlinformationen zu unterscheiden. Eine Aufgabe, die im Zeitalter von „Fake News“, alternativen Fakten und Verschwörungserzählungen zunehmend komplexer wird.

In diesem Szenario ist die Fähigkeit, Informationen kritisch zu bewerten, entscheidend. Sie stärkt eine informierte Öffentlichkeit und unterstützt die demokratischen Grundwerte. Dabei geht es nicht nur um das Vertrauen in professionell redigierte Inhalte, sondern vielmehr darum, dass jede*r Einzelne in der digitalen Welt Medienkompetenz besitzt – die Fähigkeit, Informationen eigenständig zu hinterfragen und zu beurteilen (redaktionelle Gesellschaft).

Ein weiterer Aspekt, der in der digitalen Ära nicht außer Acht gelassen werden darf, ist der Einfluss der Künstlichen

Intelligenz (KI). KI-Systeme spielen eine immer größere Rolle bei der Verarbeitung und Bereitstellung von Informationen. Sie bieten enorme Chancen (Personalisierung von Inhalten, Effizienzsteigerung in zahlreichen Prozessen), aber auch Herausforderungen, wie die Sicherstellung der Transparenz von KI-Entscheidungen, der Schutz vor manipulativen Algorithmen und die Sicherstellung, dass KI unseren gültigen, ethischen Grundsätzen folgt.

Die Entwicklung eines technischen als auch ethischen Verständnisses für den Umgang mit digitalen Technologien und KI ist daher unabdingbar.

LOGO jugendmanagement, Fachstelle für Jugendinformation- und kommunikation, unterstützt junge Menschen dabei, medienkompetent und verantwortungsbewusst in einer digitalisierten Welt zu agieren. Dies schafft die Basis für eine redaktionelle Gesellschaft, in der jede*r Einzelne befähigt ist, die digitale Zukunft aktiv und positiv mitzugestalten.

www.logo.at

Text wurde mit freundlicher KI Unterstützung erstellt (ChatGPT)

KinderWald St. Martin



Der KinderWald ist ein Ort zum Lachen, zum Staunen, zum Genießen, zum Wachsen und zum Lernen für´s Leben.

Als Kindergarten-Alternative ist der KinderWald eine Waldgruppe für windelfreie Kinder ab 3 Jahren. Aufgrund der kleinen Gruppengröße kann in hoher Qualität mit viel Zeit und Ruhe auf jedes Kind individuell eingegangen werden. Auf Basis der Waldpädagogik sind wir ganzjährig und bei jedem Wetter im Wald, am Rand der Wiese und bei den Bründl-Teichen zwischen dem Bildungshaus und der LFS Grottenhof unterwegs. An kalten Tagen halten wir uns in der KreativStatt auf, wo wir einen beheizbaren Raum nutzen.

Pädagogische Haltung

Die Basis bildet eine freundliche, liebevolle und gleichwürdige Haltung gegenüber dem Kind. Wir deklarieren uns aber auch als klares, führendes Gegenüber, das die Verantwortung für unsere Regeln und vor allem die Beziehung zu den Kindern übernimmt. Damit erhalten die Kinder eine authentische und klare Orientierung. In diesem Sinne legen wir im Team großen Wert auf Selbst- und Teamreflexion und ein gelebtes Miteinander.

Der Wald an sich ist ein harmonisierender und konfliktarmer Raum, doch wo Menschen sind, gibt es auch Konflikte. Diese sehen wir im KinderWald als etwas Natürliches und wertvoll zum Lernen für´s Leben. Deshalb nehmen wir uns bewusst Zeit, um auf Augenhöhe ohne Interpretation oder Wertung, Kinder respektvoll zu begleiten und zur eigenen Lösungsfindung zu führen. Die Lehren von Emmi Pikler, Jesper Juul und Maria Montessori bilden das Fundament unserer pädagogischen Haltung.

Der KinderWald ist ein Projekt des gemeinnützigen Vereines Naturgenuss – Verein für Abenteuer, Lebensfreude und Wohlbefinden in der Natur.

Teilnehmende: max. 15 Kinder

KinderWald-Gründerin und Leitung: Michaela Kober, MA, Elementar- und Waldpädagogin

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 8:30-13:30 Uhr.

Der KinderWald macht zwei Wochen im Februar Winterruhe und im gesamten August Sommerfrische. Schulfreie Tage sind auch im KinderWald frei (ausgenommen Juli).

Information und Anmeldung:

E-Mail: kontakt@derkinderwald.at

www.derkinderwald.at

+43 680 14 93 995



Michaela Kober

Pikler®SpielRaum

Emmi Pikler sagt: „Der Säugling muss nicht amüsiert werden, er benötigt keine komplizierten Spielsachen. Stunden-, tage-, sogar monatelang spielt er mit den einfachsten Gegenständen, die ihm eben in die Hände geraten und immer mit größter Aufmerksamkeit, mit größtem Interesse und Vergnügen. Und monate-, sogar jahrelang beschäftigt er sich mit seinem eigenen Körper, seinen Bewegungen und Bewegungsmöglichkeiten. Nur darf er natürlich darin nicht gestört werden.“

Diese Gedanken werden im Pikler®SpielRaum gelebt. Ein Raum zum Entdecken für Kinder und ein Raum für Beobachtungen der Erwachsenen.

Teilnehmende: max. 7 Familien

Referentin: Mag.^a Andrea Connert, Pikler®Pädagogin, Family Counselor nach Jesper Juul, Mutter von 3 Kindern

Seminargebühr für alle Kurse: € 234,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind) für 10 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

Information, Anmeldung und Gruppeneinteilung nach Alter:

Mag.^a Andrea Connert

www.andreaconnert.at

mail@andreaconnert.at

Organisation: Bildungshaus Schloss St. Martin

Anmeldeschluss: 7 Werktage vor Kursbeginn

Informationsabend für die Kurse 100 bis 105: DO, 19.9.2024, 18 Uhr

Gesprächsräume für die Kurse 100 bis 105: DI, 15.10.2024 und DI, 19.11.2024

Pikler®SpielRaum am Montag

[100] MO, 23.9.2024, 9-10.10 Uhr

[101] MO, 23.9.2024, 10.30-11.40 Uhr

Pikler®SpielRaum am Dienstag

[102] DI, 24.9.2024, 9-10.10 Uhr

[103] DI, 24.9.2024, 10.30-11.40 Uhr

Pikler®SpielRaum am Mittwoch

[104] MI, 25.9.2024, 9-10.10 Uhr

[105] MI, 25.9.2024, 10.30-11.40 Uhr



Andrea Connert



Informationsabend für die Kurse 106 bis 111: DO, 9.1.2025, 18 Uhr
Gesprächsräume für die Kurse 106 bis 111: DI, 4.2.2025 und DI, 18.3.2025

Pikler®SpielRaum am Montag

[106] MO, 13.1.2025, 9-10.10 Uhr

[107] MO, 13.1.2025, 10.30-11.40 Uhr

Pikler®SpielRaum am Dienstag

[108] DI, 14.1.2025, 9-10.10 Uhr

[109] DI, 14.1.2025, 10.30-11.40 Uhr

Pikler®SpielRaum am Mittwoch

[110] MI, 15.1.2025, 9-10.10 Uhr

[111] MI, 15.1.2025, 10.30-11.40 Uhr



Informationsabend für die Kurse 112 bis 117: MI, 2.4.2025, 18 Uhr

Gesprächsräume für die Kurse 112 bis 117: DI, 29.4.2025 und DI, 3.6.2025

Pikler® SpielRaum am Montag

[112] MO, 7.4.2025, 9-10.10 Uhr

[113] MO, 7.4.2025, 10.30-11.40 Uhr

Pikler® SpielRaum am Dienstag

[114] DI, 8.4.2025, 9-10.10 Uhr

[115] DI, 8.4.2025, 10.30-11.40 Uhr

Pikler® SpielRaum am Mittwoch

[116] MI, 9.4.2025, 9-10.10 Uhr

[117] MI, 9.4.2025, 10.30-11.40 Uhr



WIR FEIERN 10 JAHRE PIKLER® SPIELRAUM

378

unterschiedliche Familien

169

Gruppen á 7 Familien

1690

Einheiten á 75 Minuten



Eltern-Kind-Turnen

[118] MO, 16.9.2024, 9.45-10.40 Uhr

[119] MO, 16.9.2024, 10.45-11.40 Uhr

Semesterkurs: 18 Einheiten bis 10.2.2025

Seminargebühr: € 99,- ein Erwachsener, ein Kind
€ 148,50 ein Erwachsener, zwei Kinder

Anmeldung bis 2.9.2024

[120] MO, 24.2.2025, 9.45-10.40 Uhr

[121] MO, 24.2.2025, 10.45-11.40 Uhr

Semesterkurs: 14 Einheiten bis 16.6.2025

Seminargebühr: € 65,- ein Erwachsener, ein Kind
€ 97,50 ein Erwachsener, zwei Kinder

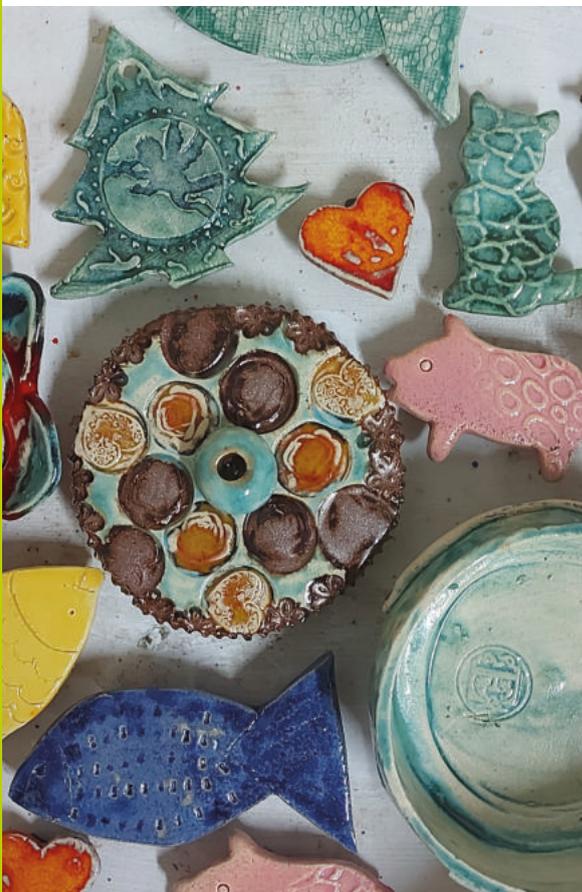
Anmeldung bis 10.2.2025

Entdecken Sie gemeinsam mit Ihrem Kind die Welt des Spielens, Lernens und Bewegens bei unserem Eltern-Kind-Turnen. Spaß, Entwicklung und gemeinsame Zeit stehen im Mittelpunkt unserer abwechslungsreichen Aktivitäten. Kommen Sie vorbei und erleben Sie spielerische Bewegungsförderung für Ihr Kind und wertvolle Bindungszeit für Sie!

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 2+

Referentin: Christina Jauk-Küberl BA, BEBO® Kursleiterin

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (Lageplan QR Code: S. 19)



Keramikwerkstatt für die ganze Familie

[122] SA, 16.11.2024, 13.30-18 Uhr – Weihnachtsgeschenke
Anmeldung bis 3.11.2024

[123] SA, 15.3.2025, 13.30-18 Uhr – Ostergeschenke
Anmeldung bis 2.3.2025

Ab in die Töpferstube! Unser Keramikkurs für Familien bietet eine wunderbare Gelegenheit, kreative Zeit miteinander zu verbringen und einzigartige Kunstwerke zu schaffen. Egal ob jung oder alt, Anfänger*in oder Fortgeschrittene* – jede*r ist herzlich willkommen. Bei Bedarf werden die Werkstücke auch mit farbigen Engoben bemalt. Der Abholtermin der Keramiken wird mit der Anmeldebestätigung bekannt gegeben.

Materialkosten: Material- und Brennkosten werden nach Verbrauch und Aufwand berechnet und sind bei der Referentin vor Ort zu bezahlen.

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 6-12

Kooperationspartner: Zwei und Mehr

Referentin: Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

Seminargebühr:

€ 98,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 109,- drei Personen

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss

Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie

[124] SA, 16.11.2024, 9-14 Uhr

Wir nehmen die besten Rezepte, teilweise aus dem St. Martin Kochbuch, und pflegen so die Tradition des Kekse Backens. Unsere Backexperte bringt geballtes Know-How und Tipps mit in die Familienbackstube. Gearbeitet wird in herzlicher Atmosphäre, in der alle Generationen willkommen sind. Wir rühren, kneten, backen und verkosten anschließend die köstliche Weihnachtsbäckerei.

Zwischendurch stärken wir uns bei einer kräftigenden Suppe am stimmungsvollen und adventlich dekorierten Tisch.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- & Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 64,- pro Erwachsenen inkl. Skripten und Lebensmittel € 11,- pro Kind

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 3.11.2024



Osterbäckerei für die ganze Familie

[125] SA, 8.3.2025, 9-14 Uhr

Ostern steht vor der Tür. Könnte es etwas Schöneres geben, als mit der ganzen Familie bunte Kekse in Ostermotiven zu backen? In der Osterbackstube laden wir alle Generationen ein, gemeinsam den Teig zu bereiten, zu backen und die Kekse auf Wunsch farbenprächtig und fantasievoll zu verzieren. Alternativ können auch kleine Häschen oder Nestchen aus Germteig gemacht werden.

Zwischendurch stärken wir uns bei einer vegetarische Suppe und gestalten kreative und frühlingshafte Dekorationen für den Ostertisch.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- & Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 64,- pro Erwachsenen inkl. Skripten und Lebensmittel € 11,- pro Kind

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 23.2.2025





Malwerkstatt für die ganze Familie

[126] FR, 18.10.2024, 14-16 Uhr

Unsere Kreativstatt ist ein wichtiger sozialer und kultureller Treffpunkt, der es Familien ermöglicht, ihre künstlerischen Fähigkeiten zu entwickeln. In diesem Workshop werden wir mit Farbe und den unterschiedlichsten Materialien experimentieren und kleine Kunstwerke herstellen. Das gemeinsame Tun mit den Eltern und die Freude dabei stehen im Vordergrund.

Materialkosten: € 6,- pro Person sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen.

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 2+

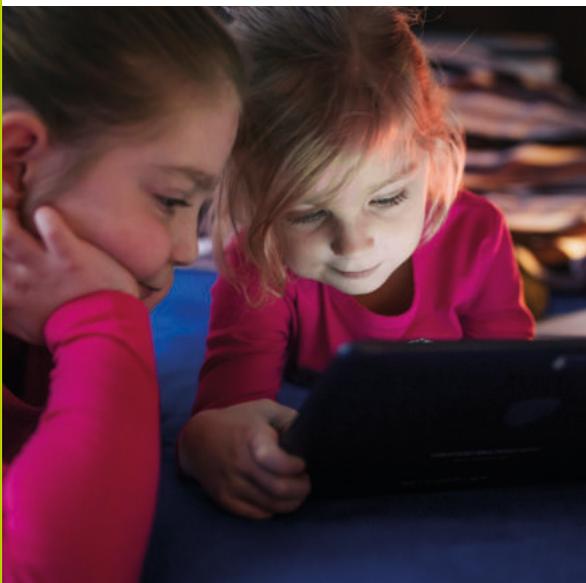
Referentin: Therese Siebenhofer

Seminargebühr: € 29,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 39,- ein Erwachsener, zwei Kinder

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 19)

Anmeldung bis 4.10.2024



Medienkompetenz fördern

kostenlos

[127] DI, 28.1.2025, 18.30-20.30 Uhr

Die Veranstaltung schafft Bewusstsein für die Risiken und Gefahren im Internet, wie Cybermobbing, Computerspiele und Online-Sucht.

Der Vortrag betont die Bedeutung von Medienkompetenz, zeigt auf, wie Eltern ihre Kinder bei der verantwortungsvollen Nutzung unterstützen können und bietet Ratschläge zur Förderung eines gesunden Gleichgewichts zwischen Online- und Offline-Aktivitäten.

Mitzubringen: Smartphone

Zielgruppe: Eltern von Kindern und Jugendlichen

Referent: Thomas Doppelreiter, Jugendinformatiker

Anmeldung bis 14.1.2025

LOGO!
JUGENDMANAGEMENT



Gemeinsamkeiten der Generationen – Zeitreise

[128] SA, 8.2.2025, 15-17 Uhr

Oft meinen wir, dass zwischen den Generationen große Unterschiede bestehen, z.B. Lebens- und Arbeitswelten und der Freizeitgestaltung. Intergenerativ begeben wir uns auf eine Zeitreise mit Gegenständen und Spielen aus einst und jetzt, um Gemeinsamkeiten zu entdecken. Generationenübergreifende Themen sind nicht nur ein Teil der gesellschaftspolitischen Bildung, sondern auch das Geheimnis, wie ein friedliches Miteinander gut funktionieren kann.

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 8+

Referentin: Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- & Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 12,- pro Person

Anmeldung bis 26.1.2025

Kindergeburtstag im Schloss St. Martin

Machen Sie den Geburtstag Ihres Kindes zu einer unvergesslichen Feier. Eine hausgemachte Torte, Biosäfte aus dem St. Martin Obstdgarten und eine Kinderjause aus der Schlossküche runden den erlebnisreichen Nachmittag ab.

Wählen Sie aus den beiden Workshops

★ Abenteuer im Wald – ab in die Wildnis

Eine Geburtstagsfeier im Wald ist etwas Besonderes und kann bei jedem Wetter stattfinden. Gemeinsam entdecken wir mit allen Sinnen die vielfältigen Schätze der Natur. Viel Bewegung an frischer Luft ist garantiert.

★ Abenteuer rund ums Schloss – ab ins Vergnügen

Rund um das Schloss suchen wir den längst verloren geglaubten Schatz und erleben dabei kleine und große Überraschungen. Ein bewegungsreiches, spielerisches Vergnügen ist den kleinen Prinzen und kleinen Prinzessinnen gesichert.

Mitzubringen: gute Schuhe, Kleidung, die schmutzig werden darf, Jacke, evtl. Insektenschutz

Wir gehen davon aus, dass ein Erwachsener bei der Geburtstagsfeier dabei ist, der die Verantwortung für die Kinder übernimmt. Es gibt keine gesonderte Kinderbetreuung.



Gerne können Sie den Geburtstagstisch selbst gestalten. Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration.

Gruppengröße: 8-15 Kinder

Ablauf:

15 Uhr: Geburtstagstorte im Schloss
15.30-17.30 Uhr: Workshop nach Wahl
17.30-18 Uhr: Kinderjause im Schloss
Ausklang beim Lagerfeuer möglich.

Kosten:

€ 18,- Verpflegung pro Kind
€ 160,- Workshop

Termine:

Montag bis Donnerstag

Bitte mind. vier Wochen vor dem gewünschten Termin buchen.

Terminanfragen und Informationen:

E-Mail: st.martin-kurs@stmk.gv.at
Telefon: +43 316 28 36 55 230



KUNST UND

KULTUR

KUNST UND

KULTUR

KUNST UND

KULTUR

KUNST UND

KULTUR



DI Heidrun Primas

Unabhängige Beraterin im Kunst- und Kulturfeld



Kunst darf alles und muss nichts! & **Kultur** verbindet, vermittelt, übersetzt, rahmt und moderiert

Ich hoffe, Sie haben es schon oft erlebt: Begeisterung und Freude, aufregende Einblicke in unbekannte Welten, inspirierende Betroffenheit, Irritation, spirituelle Ergriffenheit, Erkenntnisgewinn durch analytisches Hineinführen in Bereiche, die in unserem alltäglichen Zugang oft verstellt sind. Durch Kunst.

In ihrem Wesen frei, nimmt sie uns mit, bewegt uns sanft ins Innere oder katapultiert uns durch Sphären von Zeit und Raum. Das macht sie uneinnehmbar und zum Seismograph für den Zustand von Gesellschaft. Bewegen sich Demokratien, durch despotische Politiker*innen getrieben, fürs erste beinahe unsichtbar auf autokratische Vereinnahmung zu, kann das an zeitgenössischer Kunst bestens abgelesen werden. Noch weit eher als es im Alltag fühlbar ist, wird die Freiheit der Kunst in Frage und in den Dienst gestellt. Sie wird angegriffen, verunmöglicht, später verboten. Mit ihr die ungeliebten Künstler*innen.

Eine offene, freie Gesellschaft hingegen hält die Kontroverse nicht nur aus, sie befördert den Diskurs, weil er die Vielfalt von Gesellschaft – den Grundrechten verpflichtet – sicherstellt. Die konstruktiv kritische Debatte, das Ausverhandeln ist gefragt. Dazu regt Kunst oft an und Kultur setzt es um:

Die Bereitschaft und Fähigkeit in der Praxis, unterschiedliche Welten gleichzeitig zuzulassen, das Bewusstsein stärkend, dass die Welt erst im solidarischen und wohlwollenden Zusammenleben aller Wesen eine friedliche ist. So mögen sie hochleben, die Kunst und die Kultur!

Wir brauchen nicht nur Politiker*innen, die in diesem Verständnis entsprechende Möglichkeitsräume sicherstellen, sondern auch zugewandte Umsetzer*innen und ein mutiges Publikum, das sich auf die Reise mitnehmen lässt.

Zurzeit läuft in der Steiermark ein produktiver und konstruktiver Kulturstrategieprozess, von „Volkskultur“ über „Hochkultur“ bis hin zur „freien Szene“. Ausgehend von rund 600 Akteur*innen aus den unterschiedlichen Kulturbereichen und allen steirischen Regionen, die im Rahmen von acht Regionalkonferenzen Handlungsempfehlungen erstellt haben, werden diese nun mit 40 Expert*innen in fünf Fokusgruppen zu einem komplexen Maßnahmenkatalog für die Zukunft verdichtet.

Für das Kulturprogramm des Bildungshauses Schloss St. Martin wünsche ich in diesem Sinne viel Erfolg, konstruktiv-kritischen Austausch und freudvolles Gelingen!



Ausstellungseröffnung

KUKO ART BY DOMIK

[200] FR, 13.9.2024, 19 Uhr

Wer ist "domik"?

Mein Motto ist:
"Malend zeige ich Gefühle, die ich nie in Worte fassen könnte."

Ich bin eine Frau, die sich von ihren eigenen Gefühlen leiten lässt, die ich dann auf verschiedenste Materialien übertrage. Wenn ich male, betrete ich Räume, die für andere nicht sichtbar sind.

Über zehn Jahre lang hatte ich nichts mit der Malerei zu tun und gab auf, was ich liebte. Während dieser Zeit standen meine Träume und das Malen nicht im Vordergrund. Ich unterdrückte immer wieder meine Gefühle und irgendwann kam der Punkt, wo ich nicht mehr wollte. Mir wurde klar, dass ich etwas in meinem Leben ändern musste. Es war, als würde ich eine Rolle im Theater spielen, die nicht für mich bestimmt war. Ich habe den Mut gefunden, mein Leben völlig neu zu ordnen und habe dabei meine "alte Liebe", die Malerei, wieder entdeckt.

Beim Malen meines ersten Kunstwerks ließ ich meinen Emotionen freien Lauf und fühlte mich zum ersten Mal seit langem wieder „echt“. In diesem Moment wusste ich, dass Kunst mein Leben ist und ich sie mit voller Hingabe leben werde. Meine Kunst befreit mich, gibt mir Kraft. Durch das Betrachten meiner Kunstwerke eröffnet sich ein Blick auf Domik's Seele.

Mein eigener und einzigartiger Stil hat sich innerhalb kürzester Zeit entwickelt und ist geprägt von unkontrollierter und geheimnisvoller Tiefe. Dabei bin ich immer zu hundert Prozent ich selbst, spontan und voller Leidenschaft, aber nie langweilig oder abgehoben.

domik's Geheimnis:

Diejenigen, die meine Bilder genauer betrachten, schon welche zuhause haben und sich damit auseinandersetzen, können durchaus mein kleines Geheimnis lüften. Es verbirgt sich in jedem meiner Werke eine kleine Silhouette, die ich immer an verschiedenen Stellen verstecke.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Interview mit der Künstlerin: Karin Gössler

Musik: Manuel "Da Bürgermasta" Pölzl

Die Ausstellung ist bis 11.10.2024 zu besichtigen, jeweils von Montag bis Freitag zwischen 8 und 16 Uhr. Bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Ausstellungseröffnung

Valerie Tschida – weiblich. stark. selbstbestimmt.

Ausstellung anlässlich des internationalen Frauentages 2025



[201] DO, 6.3.2025, 19 Uhr

„Kunst hat die Fähigkeit, Menschen tief zu berühren und zu bewegen! Sie ist reiner Ausdruck der Seele und damit ein wirkungsvolles Kommunikationsmittel.“

Ich möchte mich thematisch zwar auf die Bestärkung der Weiblichkeit beziehen, aber im Kollektiv! Also nicht nur die weiblichen Qualitäten der Frauen, sondern diese in der Gesellschaft im Allgemeinen.

Ich möchte diejenigen mit stark männlichen Persönlichkeitszügen auffordern, mehr zu fühlen, wahrzunehmen, Weichheit, Güte und Ruhe zuzulassen. Jene, die sehr weich und nachgiebig sind, die sich klein machen – dazu auffordern, aufzustehen und für ihre Träume zu kämpfen, sich durchzusetzen, an sich zu glauben und in ihre volle Stärke zu kommen.

Mir geht's also um einen Ausgleich! Um eine Balance von Yin und Yang! Um das Integrieren von jenen Archetypen und Eigenschaften, die dem Individuum fehlen oder mangelhaft ausgeprägt sind.

Da unsere Gesellschaft immer noch sehr stark leistungs-, erfolgsorientiert und männlich dominiert ist, benötigt es derzeit mehr Yin-Qualität...das Weibliche! Ich werde in den Kunstwerken einen Status Quo abbilden, als auch zur Selbstreflexion anregen.

"Welche Qualitäten habe ich bereits integriert (bzw. wurden mir von meinen Bezugspersonen zugesprochen), welche muss ich noch integrieren, um ganz ICH sein zu können und meine volle Power zu leben?!?!“ Das sind die Fragen, die ich in den Ausstellungs-Raum stellen möchte.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

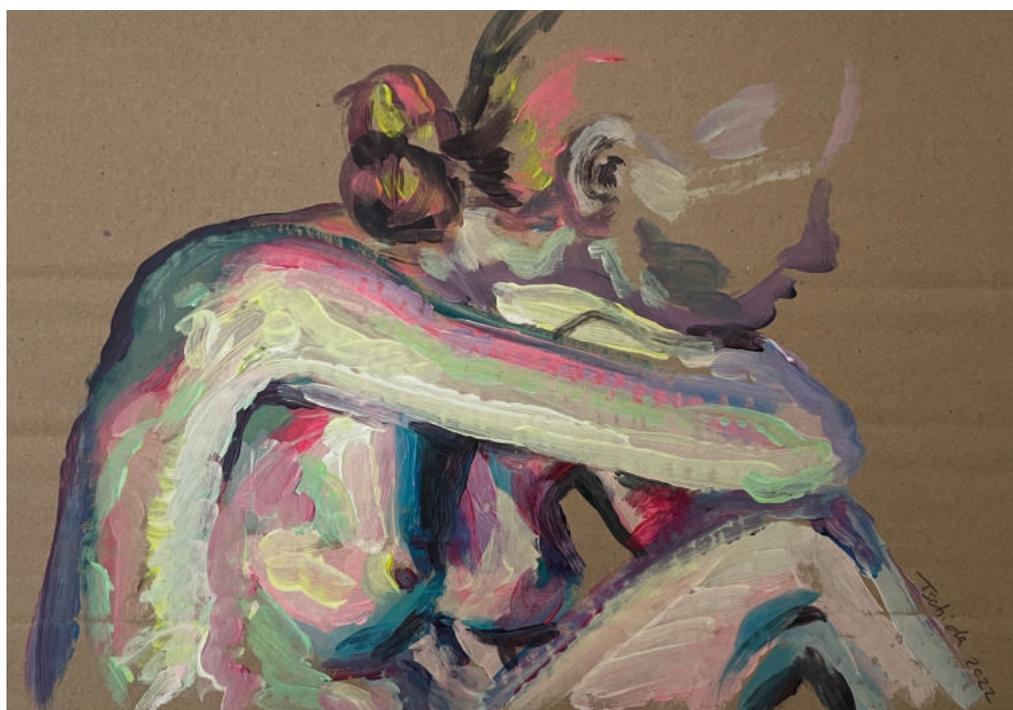
Laudatio: Assoz. Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Sandra Holasek

Musik: Gudrun Hoelzl, Flöte und Renate Rinner, Klavier

Ausdruckstanz: Susanna Rechberger

Lesung: Diana Mund und Birgit Winter

Die Ausstellung ist bis 31.3.2025 zu besichtigen. Anmeldung erforderlich, da die Ausstellungsräume für Seminare genutzt werden.



Ausstellungseröffnung Künstlerbund

100 Jahr Jubiläum

[202] MI, 9.4.2025, 19 Uhr

Im April 1925 wurde der Künstlerbund Graz gegründet: Eine Gruppe von Kunstschaffenden war aus der Genossenschaft Bildender Künstler Steiermarks ausgetreten und hatte ein großes Ziel vor Augen: Jede Stilrichtung und Kunstgattung sollte ihren Platz bekommen, sofern die Qualität stimmte.

Unter den 14 Gründungsmitgliedern waren Leo Scheu, Klara Schröttner, Ferdinand Pamberger, Ida Penecke-Buxbaum, Carl Rotky, Reno Ernst Jungel und Ludwig Lepuschütz. Bedeutende Künstlerpersönlichkeiten wie Norbertine Bresslern-Roth, Leo Fellinger, Fred Hartig oder Werner Augustiner sind aus der steirischen Moderne nicht wegzudenken.

Der Künstlerbund Graz ist mit seinen Künstlerpersönlichkeiten und Aktivitäten ein wichtiges Element der kulturellen Identität unseres Landes. Eine eigene Galerie in der Metahofpassage, Annenstraße 56, wird neben vielen Veranstaltungsplätzen rege mit Ausstellungen bespielt.

Im Schloss St. Martin werden im Rahmen der Jubiläumsausstellung dem Publikum neben aktuellen Werken der Mitglieder des Künstlerbundes auch einige Anekdoten aus jedem Jahrzehnt seit 1925 präsentiert.

Kuratiert von Monika Lafer und Präsident Harald Mauerlechner.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Laudatio: Johann Baumgartner, MAS

Eröffnung: Harald Mauerlechner

Die Ausstellung ist bis 16.5.2025 zu besichtigen. Anmeldung erforderlich, da die Ausstellungsräume für Seminare genutzt werden.



Kunstwerk Harald Mauerlechner





Ausstellungseröffnung Ortweinschule

URBANE BIOTOPE

[203] DO, 12.6.2025, 19 Uhr

Kein anderes Lebewesen hat den Planeten je so stark verändert wie der Mensch. Weltweit wachsen Megalopolen in unhaltbarer Geschwindigkeit und bedecken fruchtbare Erde. Mit der Bevölkerungsexplosion geht ein gigantisches Artensterben einher. Die rasende Urbanisierung schafft Betonwüsten, in denen nur noch wenige Arten ein Überleben finden. Wie kleine Funken der Hoffnung sieht man ihr Grün auf Mauern, in Rissen und aus Dachrinnen sprießen und manche dieser Überlebenskünstler haben sogar die Kraft, den Asphalt zu sprengen.

Wildtiere haben sich auf die Jagd in der Stadt spezialisiert, Raubvögel sind entlang der Verkehrsadern zu Aasfressern mutiert und über so mancher mitteleuropäischen Stadt kreisen Schwärme aus tropischen Papageienvögeln. Wer lange nicht aufräumt oder putzt findet sogar in der eigenen Wohnung ein kleines Biotop. Selten lässt der Mensch die Lebensgemeinschaft mit Ameise und Spinne im eigenen Haushalt zu. Doch nur vielfältige Systeme sind resilient und langfristig überlebensfähig.

Wie sieht unsere Zukunft für die Vielfalt auf dem Planeten aus? Welche Habitats wollen wir besiedeln und mit wem sind wir bereit sie zu teilen, um letztendlich unser eigenes Überleben zu sichern? Wem geben wir Raum, wen lassen wir leben und ist der Mensch selbst ein Teil eines Biotops?

Mit diesen Fragen beschäftigen sich die Student*innen der 1. Meisterklassen Schmuck und Metallgestaltung, sowie der Keramischen Formgebung in ihrem Semesterprojekt.

Leitung: Tanja Fuchs, Elisabeth Gort, Susanne Posegga

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Laudatio: Susanne Posegga

Musik: Lothar Lässer und Josef Fürpass

Die Ausstellung ist bis 15.6.2025 zu besichtigen.

Die Öffnungszeiten werden über die Website www.schlossstmartin.at bekannt gegeben.

ortweinschule
BAUTECHNIK · KUNST · DESIGN





St. Martin Chor

[204] Probenstart: MO, 16.9.2024, 19 Uhr

Der St. Martin Chor stellt das Gemeinschaftserlebnis in der Vordergrund. Wir laden zur musikalischen Begegnung ein.

Am Programm stehen Streifzüge durch alle Epochen und Genres.

Männerstimmen mit Chorerfahrung werden gesucht. Damenstimmen können derzeit nicht mehr aufgenommen werden.

Start: ausnahmsweise MO, 16.9.2024, 19 Uhr!

Wöchentliche Proben dienstags

Ausnahme: statt DI, 24.9.2024 MO, 23.9.2024

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

St. Martin Chor: Konzert Kaiserliche Klänge

[205] MI, 22.1.2025, 19 Uhr

[206] DO, 23.1.2025, 19 Uhr

[207] SA, 25.1.2025, 19 Uhr

Johann Michael Haydn's letzte seiner fünf Te Deum-Kompositionen wurde zu Ehren Kaiser Franz II. vertont und steht damit im indirekten Zusammenhang zum Hauptwerk des Abends: Mozarts Krönungsmesse KV 317. Das 1779 für einen gewöhnlichen Ostergottesdienst komponierte Werk erlangte unter dem Titel Krönungsmesse Berühmtheit, was wohl auf seine Verwendung für die Krönungsfeierlichkeiten des Kaisers Franz II. zurückzuführen ist. Und tatsächlich spürt man in dieser Musik sofort den Funken kaiserlicher Erhabenheit, ob bewusst oder unbewusst. Es ist somit angerichtet für einen Konzertabend voller Pracht und Eleganz!

Programm: J. M. Haydn: Te Deum in D, MH 829 | W. A. Mozart: Missa in C, KV 317 „Krönungsmesse“ | [u.a.]

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Ausführende: St. Martin Chor und Schlossorchester St. Martin

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin (beheizt)

Kartenvorverkauf: in der Rezeption, bei allen Chormitgliedern oder online. Ihre reservierten Konzertkarten sind an der Abendkasse auf Ihren Namen hinterlegt. Die Kartenpreise werden rechtzeitig auf unserer Website bekannt gegeben.



St. Martin Chor: Sommerkonzerte

[208] MI, 21.5.2025, 19.30 Uhr [209] DO, 22.5.2025, 19.30 Uhr

Nach den wunderbaren Sommerkonzerten der vergangenen Jahre wird es auch 2025 zwei Konzerte geben. Das Programm wird derzeit noch nicht verraten, aber so viel sei gesagt: Wenn auf der Sommerbühne im Schlosshof St. Martin gesungen und musiziert wird, ist ein stimmungsvoller Abend garantiert.

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Ausführende: St. Martin Chor

Veranstaltungsort: Schlosshof St. Martin, bei Schlechtwetter Schlosskirche St. Martin

Kartenvorverkauf: in der Rezeption, bei allen Chormitgliedern oder online. Ihre reservierten Konzertkarten sind an der Abendkassa auf Ihren Namen hinterlegt. Die Kartenpreise werden rechtzeitig auf unserer Website bekannt gegeben.





Landesbedienstetenchor: Adventkonzert

[210] FR, 6.12.2024, 18 Uhr

Das traditionelle Adventkonzert des Landesbedienstetenchores erfreut sich seit Jahren besonderer Beliebtheit. Die Zuhörer*innen werden auf einen besinnlichen Advent eingestimmt. Dazu zählt auch das gemeinsame Singen von Adventliedern nach dem Konzert im Schlosshof St. Martin unter freiem Himmel rund um die Feuerschale.

Künstlerische Leitung: Verena Schraml, BEd.

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin (geheizt) und Schlosshof St. Martin

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.



Landesbedienstetenchor: Sommerkonzert

[211] DO, 26.6.2025, 19.30 Uhr

Das LaBC-Sommerkonzert 2025 bietet wieder ein erfrischend vielfältiges Programm aus Rock, Pop und Volksliedern, für die der Landesbedienstetenchor Steiermark – LaBC – schon bekannt ist.

Wir freuen uns wieder auf spezielle Überraschungsgäste, die unser Programm abrunden und so zu einem vergnüglichen Sommerabend beitragen werden.

Künstlerische Leitung: Verena Schraml, BEd.

Veranstaltungsort:

Schlosshof St. Martin, bei Schlechtwetter im Großen Saal

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.



ijod! – Jodeltageskurs

[212] SA, 15.3.2025, 10-17 Uhr

Von Null auf Holadjeiti an einem Tag! Die Jodel-Experten des Steirischen Volksliedwerks entführen Sie in die wunderbare Welt der Jodelkunst – egal, von wo Sie dorthin aufbrechen: Anfänger*innen können hier ihre ersten Jodel-Schritte machen und die Kraft und Lebensfreude des Jodelns erfahren. Fortgeschrittene frönen mit Gleichgesinnten ihrer Jodel-Lust und erweitern ihr Repertoire um die eine oder andere Rarität. Jodeln Sie mit uns den Winter weg!

Mittagessen wird angeboten.

Kooperationspartner: Steirisches Volksliedwerk

Referenten: MMag. Daniel Fuchsberger; Michael Reiter, BA

Kursgebühr: € 78,-

€ 60,- für Mitglieder des Steirischen Volksliedwerks

Anmeldung bis 10.3.2025

Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, ob Sie Mitglied des Steirischen Volksliedwerkes sind.

Anmeldung auch über www.steirisches-volksliedwerk.at möglich.

Steirisches
Volksliedwerk
Das Leben zum Klingen bringen ...



Sonnwendjodeln am Lagerfeuer

[213] DI, 24.6.2025, 20-21.30 Uhr

Jodeln an einem besonderen Ort, dazu lädt das Steirische Volksliedwerk: Die beste Möglichkeit, um den Sommer gebührend zu begrüßen, ist in der Abenddämmerung am Lagerfeuer – das Schloss St. Martin im Rücken, den Blick auf das zu Füßen liegende Graz gerichtet, sommerlich-vitale Jodler in den Stimmbändern und im Herzen ...

Bei Schlechtwetter entfällt die Veranstaltung. Auskunft bei unsicherer Wetterlage unter +43 316 28 36 55.

Kooperationspartner: Steirisches Volksliedwerk

Referent: MMag. Daniel Fuchsberger

Kursgebühr: € 15,- vor Ort zu bezahlen

€ 12,- für Mitglieder des Steirischen Volksliedwerks

Kostenlos für Kulturpass-Inhaber*innen (www.hakuk.st)

Anmeldung bis 16.6.2025

Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, ob Sie Mitglied des Steirischen Volksliedwerkes sind.

Anmeldung auch über www.steirisches-volksliedwerk.at möglich.

Steirisches
Volksliedwerk
Das Leben zum Klingen bringen ...



St. Martiner Jugendmusiktage

[214] MO, 14.4.2025, 10 Uhr bis DO, 17.4.2025, 20 Uhr

Ohne Musik leben? Möglich, aber langweilig: Gönn dir lieber ein Abenteuer voller Klang, Rhythmus, Spaß, Action und Gemeinschaft! Die St. Martiner Jugendmusiktage bieten ein vielfältiges und abwechslungsreiches Programm mit Chorsingen in großer und kleinerer Runde, Ensemblesmusizieren, Band, Tanz sowie Spiel und Sport.

Von Bach bis zu den Beatles und von Mozart bis zu Michael Jackson reicht dabei das musikalische Angebot. Gemeinsame Aktivitäten wie Lagerfeuerabend, Mondlichtspazieren, Open-Stage-Night und vieles mehr sind ebenso Teil des Programmes. Musik verbindet – sei auch du Teil dieser klangvoll und freundschaftlich schwingenden Gemeinschaft!

Zielgruppe: Jugendliche und junge Erwachsene von 10 bis 26

Kooperationspartner: Bi-smart, Chorverband Steiermark und VIA

Künstlerische Leitung: Margret & Thomas Held, Sandra Gutschlhofer-Wedam, Stefan Wedam

Kursgebühr & Notenbeitrag: € 100,-

Kosten: € 183,- Vollpension Jugendliche bis 14 Jahre

€ 252,- Vollpension Jugendliche ab 14 Jahre und Erwachsene im Nebengebäude

€ 264,- Vollpension Jugendliche ab 14 Jahre und Erwachsene im Schloss

Detailprogramm und Anmeldung ab Anfang November 2024

Information und Anmeldung:

Ing.ⁱⁿ Nina Knely, +43 316 28 36 55-220, st.martin-kurs@stmk.gv.at

Anmeldung und Zimmerbuchung bis spätestens 1.3.2025



Abschlusskonzert St. Martiner Jugendmusiktage

[215] DO, 17.04.2025, 18.30 Uhr, Großer Saal

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.





Ab 2025 leitet Lukas Fink die St. Martin Singwoche

3. St. Martin Singwoche

[216] SO, 6.7.2025, 15 Uhr bis SA, 12.7.2025, 10 Uhr

Hast du schon einmal im wunderschönen Klang gebadet, den mehr als 60 Sänger*innen entwickeln können? Wenn du das erleben willst, dann solltest du zur Singwoche von Lukas Fink kommen.

Das Konzept ist einfach und genial zugleich: Sieben Tage lang wird gemeinsam gesungen. Man lernt verschiedene Stilrichtungen kennen, von Gospels bis zu romantischer Musik, von Volksliedern und Kanons bis hin zu sakralen Meisterwerken. Die Mischung macht es aus. Zusätzlich kannst du dich für ein künstlerisches Atelier entscheiden, wo deine Kreativität gefördert wird. Auch am Abend ist für Abwechslung gesorgt. Eine Woche lang den Focus auf dich selbst, deine Stimme, deinen Körper, die Gemeinschaft und die innere Balance legen – das ist das Konzept einer unvergesslichen Woche am Stadtrand von Graz. Verwöhn-Effekt und Erholung bei gesunder Rundumverpflegung im herrlichen Ambiente des Schlosses St. Martin inklusive.

Detailprogramm inkl. Preise ab Jänner erhältlich.

Kooperationspartner: Volkskultur Steiermark, Bi-smart

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Seminargebühr: € 215,- | € 115,- Studierende

Anmeldung und

Zimmerbuchung bis 31.5.2025

Bismart
BILDUNGS- &
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN



St. Martin Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation

[217] FR, 11.7.2025, 19 Uhr

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin und Schlosshof St. Martin

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Bismart
BILDUNGS- &
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN



Die Teilnehmenden der zweiten St. Martin Singwoche im Juli 2024



Unsere acht Seminar- und Repräsentationsräume sind für Bildungs- und Kulturveranstaltungen buchbar. Durch die einzigartige Lage des Schlosses haben alle Räume eine wunderbare Aussicht. Arkadengang und Schlosshof sind zusätzlich für Sie nutzbar und ergänzen unser Angebot.

Der „Große Saal“ ist für Veranstaltungen bis zu 100 Personen bestens geeignet. In allen Seminarräumen bieten wir Ihnen pikante und süße Pausenverpflegung an. Das Schloss ist barrierefrei.

Terminanfragen und Buchungen:

www.schlossstmartin.at
st.martin-raum@stmk.gv.at
+43 316 28 36 55-240

Infomappe mit Preisliste



Anfrage Seminarraum



Seminarräume
buchen



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Veranstaltungen im Bildungshaus Schloss St. Martin.

Die Anmeldung ist über unsere Website möglich: www.schlossstmartin.at

Die Anmeldebestätigung mit allen Informationen und den Kontodaten wird Ihnen nach dem Anmeldeschluss per E-Mail zugeschickt.

Storno – Seminargebühr

Stornierungen werden nur schriftlich akzeptiert – bis zum Anmeldeschluss wird kein Storno verrechnet. Bei späterer Abmeldung und bei Nichterscheinen verrechnen wir 100% der Seminargebühr. Die Stornogebühr entfällt, wenn Sie einen verbindlichen Ersatz nominieren.

Wir informieren Sie gerne telefonisch: +43 316 28 36 55

Anmeldung
Seminare





Rezeption Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8-16 Uhr
und nach Vereinbarung

Check-in ab 14 Uhr.

Check-out bis 9 Uhr.

Zimmerbuchungen:

www.schlossstmartin.at
st.martin-raum@stmk.gv.at

Storno – Zimmer und Verpflegung

14 – 4 Werktage vor
Veranstaltungsbeginn 50%
ab 3 Werktage vor
Veranstaltungsbeginn 100%

Alle Zimmer im Schloss sind seit dem Vorjahr neu gestaltet! Wir bieten damit ab sofort zeitgemäßen Hotelstandard mit tollem Ausblick über Graz. Unsere zwei Turmsuiten hoch über der Landeshauptstadt sind besonders begehrt. Die Nächtigungen sind für alle Seminarteilnehmenden möglich.

Preise pro Person	Erwachsene	Gruppen ab 15 Personen	Kinder 6-14 Jahre
Schlosszimmer Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 66,-	€ 56,-	€ 40,-
Schloss Turmsuiten mit Erker Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 88,-	€ 56,-	€ 40,-
Zimmer im Nebengebäude Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 52,-	€ 52,-	€ 40,-

Einzelzimmerzuschlag € 20,- pro Nacht | Nächtigungsabgabe € 2,50 pro Nacht
Kleinkinder bis 6 Jahre frei.

Für Späthanreisende:

Ihr Zimmerschlüssel ist im elektronischen Schlüsselkasten
für Sie hinterlegt. Den Code erhalten Sie per Email.



Zimmerbuchung

Schloss Zimmer



Unserer Schlossküche wurden schon viele „Hauben“ verliehen. Wir sind stolz auf das gute Miteinander im Team, das täglich frisch kocht und Mehlspeisen und Dessert nach neuesten ernährungsphysiologischen Trends kreiert. Vegetarier*innen und Veganer*innen genießen bei uns Top-Qualität und alle Fleisch-Liebhaber*innen verköstigen wir mit traditioneller Hausmannskost. Für die Verwendung von biologischen Lebensmitteln, Regionalität und Saisonalität sind wir bereits seit 2013 nach den Kriterien von Styria vitalis als „Grüne Küche“ ausgezeichnet.

Verpflegung	Erwachsene	Kinder 6-14 Jahre
Frühstücksbuffet	€ 12,-	€ 9,-
Mittagessen 3-gängig	€ 17,50	€ 11,-
Tagesteller oder St. Martiner Burger (vegan)	€ 12,-	-
Abendessen 2-gängig	€ 14,50	€ 10,-

Kinder bis 6 Jahre kostenlos.

Buffet – Preise pro Person	
Regionales, kaltes St. Martiner Buffet	€ 25,-
Regionales, kaltes St. Martiner Buffet mit österreichischen Fischvariationen	€ 30,-
Regionales, warmes St. Martiner Buffet	€ 35,-

Preisänderungen vorbehalten.



Kulinarik im Schloss

Schloss Küche



Der St. Martin Schlosshof mit malerischen Arkaden im Renaissancestil bietet eine unvergleichliche Atmosphäre. Er ist beliebter Veranstaltungs-, Bildungs- und Konzertraum in einem und wird in den Sommermonaten durchgehend als Speisesaal im Freien genutzt.

Nähere Informationen zu Empfängen:

Monika Ablasser-Spüller, Wirtschaftsleiterin
monika.ablasser-spuller@stmk.gv.at
Tel.: +43 664 960 64 63

Schloss Hof



Die Schlosskirche St. Martin ist ein bedeutendes Kulturdenkmal im Besitz des Landes Steiermark. Der Innenraum erstrahlt seit der Restaurierung im neuen Glanz. Als Rektoratskirche der Pfarre Graz Straßgang wird sie für Gottesdienste, Taufen und Hochzeiten und aufgrund der ausgezeichneten Akustik auch für Konzerte genutzt.

Die Schlosskirche ist täglich von 9-17 Uhr geöffnet.

Anfragen für liturgische Feiern:

DDr. Martin Schmiedbauer, Kirchenrektor
+43 699 10 60 29 68

Schloss Kirche





Endlich ist es so weit, denn lange haben wir darauf gewartet!

Unser Schlosscafé ist komplett neu eingerichtet. Sie bekommen nicht nur Kaffee- und Teevariationen, auch eine Vielzahl von Silberberger Weinen ist für Sie eingekühlt.

Frisch fruchtige Gebietsweine der Südsteiermark DAC Linie, kräftige von Terroir der jeweiligen Herkunft geprägte Ortsweine und tiefgründige, vielschichtige Riedenweine mit Lagerpotential sind im Schlosscafé und in unserer Weinverkaufsstelle in der Rezeption zu erwerben.



Schloss Café

Wir bewirtschaften unseren rund ums Schloss gelegenen Obstgarten biologisch. Ergänzend zu den bestehenden Apfel- und Pfirsichbäumen haben wir heuer Bio-Streuobst neu ausgepflanzt: Birnen und Quitten, Kirschen und Zwetschken, Holunder und Granatapfel, Oliven und Feigen werden in Zukunft die Vielfalt wesentlich erhöhen.

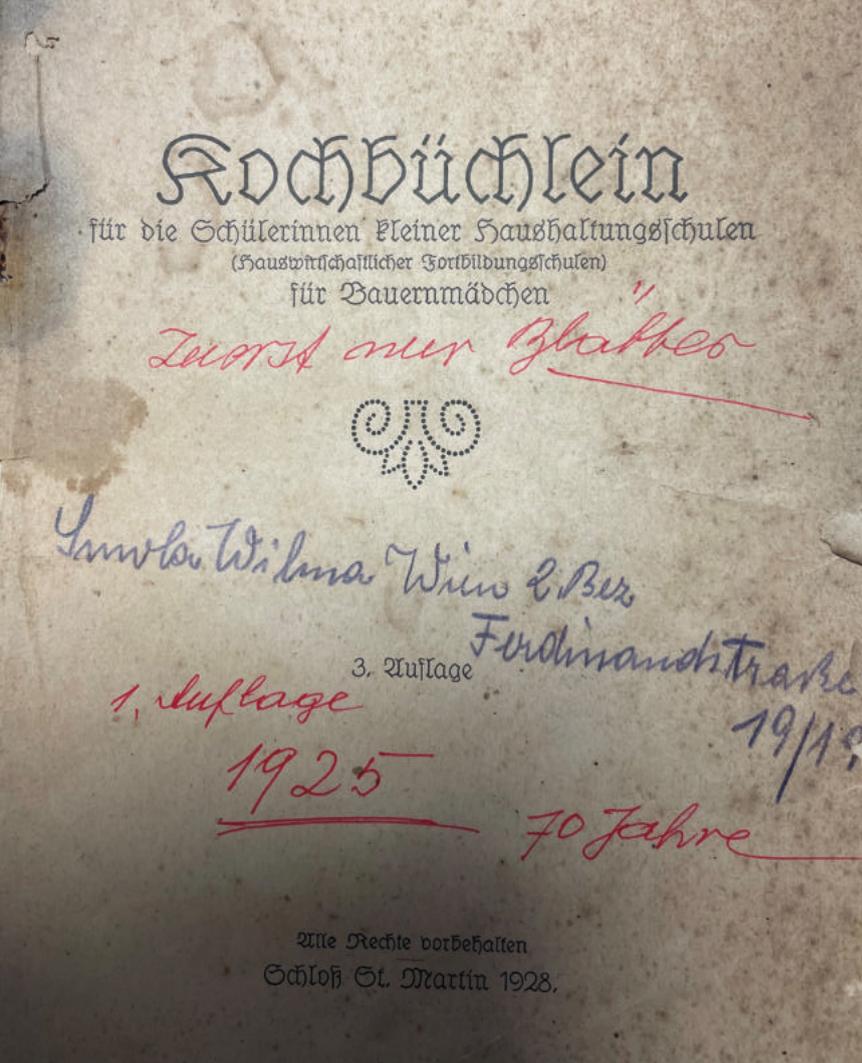
Das veredelte Obst können Sie in Form unserer Bio-Säfte bei uns im Schloss bzw. auch im Hofladen am Grottenhof erwerben. Wir servieren im Schloss ganzjährig unsere eigenen Bio-Säfte zu allen Mahlzeiten. Genuss pur!

Im neu angelegten Bio-Weingarten wachsen rund 2.000 Stöcke vom Gelben Muskateller. Auf den ersten St. Martiner Wein müssen wir allerdings noch ein paar Jahre warten.



Bio Produkte





Das St. Martin Kochbuch feiert!

Im Jänner 2025 erscheint zum 100-Jahr-Jubiläum die 34. überarbeitete und erweiterte Auflage dieses beliebten Kochbuches, das über die steirischen Grenzen hinaus bekannt ist.

Wir führen Sie gerne durchs Schloss St. Martin und besichtigen mit Ihnen die einzigartige Ikonografie der Schlosskirche. Für alle, die sich für die Historie interessieren, erzählen wir die bewegte 1.000-jährige Geschichte spannend und unterhaltsam.

Termine für Führungen: Montag bis Freitag

Gruppengröße: 10-30 Personen

Kosten pro Person: € 7,- vor Ort zu bezahlen

Kinder bis 14 Jahre kostenlos

Dauer: ca. eine Stunde

Terminvereinbarung und Buchungen:

st.martin-kurs@stmk.gv.at

+43 316 28 36 55-230

Schloss- & Kirchen Führungen



Erinnerungen an Josef Steinberger

Ein Pionier der Volksbildungsarbeit

Josef Steinberger gilt als Visionär, Wegbereiter und Pionier der österreichischen Volksbildungsarbeit. Bereits vor dem Ersten Weltkrieg begann der Priester im Schloss St. Martin seine volksbildnerische Tätigkeit. Er setzte damit völlig neue Impulse, die sich bis in die Gegenwart fortpflanzen und zum Erfolg des Bildungshauses bis heute maßgeblich beitragen. Die Entscheidung, den Fokus auf die Bildung der Frau zu legen – in einer Zeit, in der Frauen noch nicht einmal das Wahlrecht hatten – war durchaus revolutionär.

Wir haben seinen 150. Geburtstag mit einem Festakt gewürdigt.

170 Gäste haben sich im Schloss versammelt, darunter viele Direktor*innen, ehemalige Mitarbeiter*innen, Pädagog*innen sowie Schüler*innen, die aktuell die 13 St. Martiner Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft besuchen. Die Veranstaltung bot nicht nur eine Rückbesinnung auf Steinbergers Ideale, sondern auch eine Demonstration

der Zukunftsfähigkeit der jungen St. Martiner Generation mittels Videopräsentationen.

Durch KI konnten die Teilnehmer*innen eine Tonaufnahme aus dem Jahr 1950 von Josef Steinberger hören und ein animiertes Porträt erleben, das den Eindruck vermittelte, als würde Steinberger selbst sprechen. Sein Erbe ist lebendig und sein Bildungsideal „Lernen mit Hand, Herz und Hirn“ ist für Gegenwart und Zukunft relevant.

Die Festreden von Landesrätin Simone Schmiedbauer und Dr.ⁱⁿ Barbara Stelzl-Marx würdigten Steinbergers visionäre Idee zur Bildung und betonten die Bedeutung seiner pädagogischen Arbeit.

Die Anwesenheit von Ernst Fabiani, einem Zeitzeugen, der als Kind persönliche Begegnungen mit Steinberger hatte, verlieh der Veranstaltung zusätzliche Authentizität. Seine Anekdoten trugen zur lebendigen Darstellung von Steinbergers Persönlichkeit wesentlich bei.

Edith Reiterer





Bildungsprogramm Nr.: 116_GZ 02Z091397M – 8054 Graz-Straßgang – Erscheinungsort und Verlagspostamt 8054 Graz-Straßgang – P.b.



Gedruckt auf 100% Recycling-Papier,
hergestellt in Österreich



Bildungshaus Schloss St. Martin

Kehlbergstraße 35
8054 Graz

Tel.: +43 316 28 36 55

Fax: +43 316 28 36 55 - 380

E-Mail: st.martin-kurs@stmk.gv.at

www.schlossstmartin.at

