

**Menschen
Mitgefühl
Frieden
Demokratie
Vertrauen
Respekt
Gemeinschaft**

Bildungshaus Schloss St. Martin

August 2025 bis Juli 2026

St. Martiner Schlossfest

Samstag, 6.9.2025, 10 bis 16 Uhr

**FREIER
EINTRITT!**

**FAMILIEN
PROGRAMM**

**Keine
Anmeldung
erforderlich**

Wir laden Sie herzlich ein!

- **verschiedene Workshops**
- **Schlossführungen**
- **Jodeln im Schlosshof**
- **Bio-Obstgartenführung mit Apfelverkostung**
- **Schaukochen**
- **Präsentation Steirer-Acker**
- **Geschicklichkeitsspiele**
- **Musik, Verkostungen u.v.m**

**St. Martiner Kochbuch:
100 Jahre Jubiläumsausgabe
Signierstunde mit Herta Temm**



Festansprache Landesrätin
Simone Schmiedtbauer



Durch das Programm
führt Anna Thaller

Die Schlossküche hat für Sie geöffnet.

Bildungshaus Schloss St. Martin
Kehlbergstraße 35, 8054 Graz,
Tel.: +43 316 28 36 55, www.schlossstmartin.at

**14 Uhr Trachtenmodenschau
der Fachschule St. Martin
und des St. Heimatwerkes**

Bismart
BILDUNGS- &
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN



begegnen · begeistern · bilden

Jede Veranstaltung im Schloss St. Martin ist ein

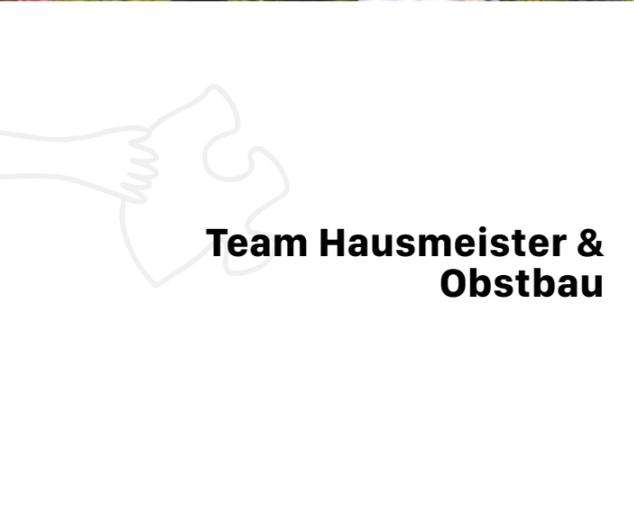
Gesamtkunstwerk – getragen von Menschen!



**Team
Schlossküche**



**Team
Leitung**



**Team Hausmeister &
Obstbau**



**Team Service &
Housekeeping**



Team Pädagoginnen



Team Rezeption



**Team Buchhaltung &
Verwaltung**

begegnen · begeistern · bilden

Unser Bildungs- und Kulturangebot

im Überblick 2025/2026

2025	Seite	November	
August		Weihnachtsschmuck in Klöppel- und Occhitechnik	32
Vom Schloss zum Wein	20	TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	19
September		Familien-Café: Kreatives auf Papier	36
Tag der Schöpfungsverantwortung	13	13. Symposium	21
Ausstellungseröffnung Elisabeth Gschiel	46	Abschied vom Kinderwunsch	17
Ausbildungslehrgang Pflegeassistentz	14	Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie	41
St. Martin Chor	50	Letter & Create – Handlettering	29
Eltern-Kind-Turnen	40	Salongespräche: Willkommen im Leben	15
Kondition, Kraft und Koordination	25	Hochschullehrgang: LEBENsmittelwissen	16
Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining	25	Keramikwerkstatt für die ganze Familie	40
Yoga mit Conni	24	Naturseifen und Naturkosmetik	28
Turnkurs für Männer	26	Nadel und Klöppel: Textiler Weihnachtszauber	33
Beweglichkeit, Kraft und Balance	25	TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	19
Yoga mit Sonja	26	Adventkranz binden	27
Bewusst bewegen – bewusst leben	26	Dezember	
Vom Schloss zum Wein	20	Knüpfttechnik und neue Entwürfe Grazer Spitze	32
Herbstliche Kränze	27	Familien-Café: Gemeinsam basteln	36
Konservieren – klassisch & clever	22	Landesbedienstetenchor: Adventkonzert	52
Pikler®Spielraum am Montag	37	2026	
Pikler®Spielraum am Dienstag	37	Jänner	
Pikler®Spielraum am Mittwoch	37	Keramik am Donnerstag	30
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und		Keramik am Freitag	30
Tagesmutter/Tagesvater	14	Pikler®Spielraum am Montag	38
Der St. Martin Stollen	13	TIK – Technik in Kürze: ID Austria	18
Occhi modern und russische Spitze	32	Pikler®Spielraum am Dienstag	38
Oktober		Pikler®Spielraum am Mittwoch	38
Keramik am Donnerstag	30	Familien-Café: Bücher erleben	36
Keramik am Freitag	30	Schritt für Schritt zum Traumrock	31
Citywalk	17	Köstliches Brot mit Ölsaatenmehlen	23
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	19	Klöppel und Occhi	33
Familien-Café: Wald erleben	36	St. Martin Chor: Haydn furioso	50
Vom Schloss zum Wein	20	Lieblingsshirt selbstgemacht	31
Brotbacken – ganz easy!	23	Make Art Like Banksy	29
Schnupperkurs: Klöppel und Occhi	33	Rokokospitze und moderner Schmuck	32
Salongespräche – Vom Prinzip der Rechtsstaatlichkeit	15	Salongespräche: LGBTQ+ einfach erklärt	15
TIK – Technik in Kürze: ID Austria	18	Lieblingskleid selbstgemacht	31
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	19	Baumschneiden im Bio-Obstgarten	28

Februar		
KI: Chancen und Risiken	42	Keramik pur – Ganztageskurs
Familien-Café: Gemeinsam singen	36	Landesbedienstetenchor: Sommerkonzert
Ausstellungseröffnung Helene Thümmel	47	Vom Schloss zum Wein
Baumschneiden im Bio-Obstgarten	28	Sonnwendjodeln am Lagerfeuer
Duftende Kräuter- und Gewürzbrote	23	Juli
Eltern-Kind-Turnen	40	Vom Schloss zum Wein
Brotbacken – ganz easy!	23	4. St. Martin Singwoche
ijodl! – Jodeltageskurs	53	St. Martin Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation
Nadel und Klöppel: Kreative Ideen fürs Osterei	33	
März		
Nadel und Klöppel: Ostereier in verschiedenen Techniken	32	
Familien-Café: Gemeinsam feiern	36	
Vollwertig & bunt – vegetarische Küche	22	
Eine runde Frühlingsidee	27	
Salongespräche: Sterbehilfe im Fokus	15	
Seifensieden – Praxisworkshop	28	
Drahttechnik für Ostereier	29	
Osterbäckerei für die ganze Familie	41	
Keramikwerkstatt für die ganze Familie	40	
Drohnenführerschein A1 / A3	18	
2. St. Martin Jugendmusiktage	54	
April		
Konzert St. Martin Jugendmusiktage	54	
Pikler®Spielraum am Montag	39	
Masurenstickerei und elegante Schals in Klöppeltechnik	32	
Pikler®Spielraum am Dienstag	39	
Pikler®Spielraum am Mittwoch	39	
Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling	24	
Hirse – ein wahrer Alleskönner	22	
Ausstellungseröffnung Evelyn Loschy	48	
Mai		
Keramik pur – Ganztageskurs	30	
Vom Schloss zum Wein	20	
Juni		
St. Martin Chor: Sommerkonzerte	51	
Ausstellungseröffnung Josef Daniel Maier	49	

Alle **Wortgruppen** wurden mit dem Team des Bildungshauses und Gästen partizipativ erarbeitet.

Alle **Titelseiten** sind **Kupferdruck-Unikate** aus dem Atelier von Anna Thaller.

Impressum
 Bildungsprogramm Nr.: 117, GZ 02Z031397M (August 2025 bis Juli 2026)
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; Ing.ⁱⁿ Nina Knely
Grafikdesign: grafikzone, www.tg-grafikzone.at
Druckerei: Offsetdruckerei Dorrong, gedruckt auf 100% Recycling-Papier, hergestellt in Österreich

Titelbild: Anna Thaller
Rücktitel: Nina Knely

Die in diesem Programmheft verwendeten Bilder stammen u. a. von folgenden Fotograf*innen (alphabetisch): Alexandra Gschiel, Bildungshaus Schloss St. Martin, Carletto, Cornelia Schlager, Daniel Fuchsberger, Diana Deu, Egon Lauppert, Evelyn Loschy, freepik, Gerd Neuhold, Gerhard Langusch, Gersak, Hans Leitner, Ivan Bandic, Johannes Rauscher, Josef Daniel Maier, Christina Jauk-Kueberl, Lebensresort, Lichterspiel Fotografie, Lisa Truttmann, Marcela Maskoska, Maria Propst, Melissa Fuchs, Michaela Kober, Nina Knely, Nina Kneissl, Patrick Esser, Peter Purgar, Radlinger/UniGraz, Rawpixel.com, repinatanatoly/freepik, Sabine Hoffmann, Sabrina Kunasek, tg-fotozone, The Flow, toxeenfox, Ulrike Rauch, yusufdemirci/freepik

Alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit Genehmigung der Urheber*innen verwendet werden.



Alexandra Weitzl

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 150 Personen 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

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

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

Die Anmeldebestätigung mit allen Informationen und den Kontaktdaten 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. Das Storno entfällt, wenn Sie einen verbindlichen Ersatz nominieren.

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

Seminarräume buchen

Infomappe mit Preisliste



Anfrage Seminarraum



Unser Bildungsangebot

Anmeldung Seminare



Menschen

Zukunft

Entwicklung

Nachhaltigkeit

Potential

Kompetenzen

Selbstermächtigung

**Erwachsenen
Bildung**

Agrarpädagogika 2025 – geschlossene Zielgruppe

Vielfalt erleben, Wissen vertiefen, Persönlichkeit stärken



agrar PÄDAGOGIKA

Die Sommerbildung 2025 lädt **alle steirischen Lehrer*innen des landwirtschaftlichen Schulwesens** herzlich ein, aus einem inspirierenden Spektrum an fachlichen, persönlichen und gesellschaftspolitischen Fortbildungen zu wählen. Von kreativen Workshops über lebensnahe Themen bis hin zu persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten bietet das Programm für jede/n wertvolle Impulse.

Darüber hinaus widmen sich viele Seminare direkt dem schulischen Alltag, denn jede Fortbildung trägt dazu bei, Unterricht weiterzudenken, Schüler*innen besser zu begleiten und den pädagogischen Alltag mit neuer Energie zu gestalten.

„Sprich von Herzen, hör aktiv zu“ – dieser Leitsatz begleitet uns besonders im Umgang mit jungen Menschen. Er steht auch für die Haltung, mit der wir uns als Lehrende stetig weiterentwickeln.

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

In den Sommerferien

Bildungsangebote

1. Das 1x1 der Dirndlschneiderei – vom Maßnehmen zum fertigen Dirndl
2. Die Sojabohne und ihre Vielfältigkeit – Herstellung von Sojamilch und Sojaprodukten
3. Milchverarbeitung in Theorie und Praxis
4. Hygieneschulung und Lebensmittelsicherheit
5. M!OVETIVATION – Mach dich produktiver, effizienter und glücklicher!
6. Alles Porno, alles egal! Sexualpädagogische Fortbildung
7. Improvisationstheater – Schulspiel: Workshop für einen lebendigen Unterricht
8. Brain-Tuning – mit Bewegung leichter lernen
9. Interaktive Rätsel für den Unterricht – Fokus Klimaschutz
10. Almerlebniswanderung in die Sölk
11. Resilienz – 7 Schlüssel zu innerer Stärke
12. Präsentationstechniken: wirkungsvoll und gehirngerecht
13. Arbeitssicherheitsschulung
14. Fachexkursion Energiewende – Photovoltaikanlagen in der landwirtschaftlichen Produktion
15. Street Art und Aquarell: Kreativworkshop
16. Neurobooster: Methoden für Konzentrationssteigerung, Stressabbau und Lernmotivation
17. Erinnern und Gestalten: Graz im Wandel
18. Künstliche Intelligenz – Tools im Schulbereich
19. Babyfit – ÖJRK Fortbildung zur Lehrberechtigung
20. Fit4care – ÖJRK Fortbildung zur Lehrberechtigung
21. Herstellung von Croissants und Plunderteiggebäck
22. Sketch Notes Workshop – schnell und ansprechend visualisieren
23. Handlettering und Brushlettering – Erstellung von schönen Schriftbildern
24. Religionslehrer*innenseminar – gut informiert ins neue Schuljahr



Claudia Drexler



Tag der Schöpfungsverantwortung – Wie gerecht ist sozial?

[01] Montag, 1.9.2025, 16 Uhr

Begrüßung und Eröffnung

Mag. Siegfried Nagl, Präsident des Ökosozialen Forums Stmk.

Vortrag und Diskussion

„Wie gerecht ist sozial?“ Mag. Hans Putzer, Erwachsenenbildner und Kulturvermittler

18 Uhr: Schöpfung feiern

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

Leitung: HR. MMag. DDr. Martin Schmiedbauer

19 Uhr: Schöpfung genießen

Buffet mit regionalen Köstlichkeiten aus der St. Martin Schlossküche

Die Veranstaltung findet bei Schönwetter im Schlosshof statt.

Anmeldung bis 29.8.2025

Kostenlos



Der St. Martin Stollen

[02] Montag, 29.9.2025, 15 bis 17 Uhr

[03] Montag, 29.9.2025, 17.30 bis 19.30 Uhr

Wir können Zeitgeschichte hautnah erleben, wenn wir in den St. Martin Stollen hinuntersteigen und die Zeugnisse des 2. Weltkrieges 80 Jahre nach Kriegsende besichtigen. Es schockiert noch heute, was damals in Österreich und ganz konkret in St. Martin passiert ist. Wenn wir Frieden wollen, brauchen wir Werkzeuge für ein friedliches Zusammenleben. Die Erinnerung an die Geschichte kann uns helfen, die Zukunft demokratisch zu gestalten.

Der Zugang ist **nicht** barrierefrei. Gemütlicher Abschluss im Schlosscafé.

Mitzubringen: Helm, Taschenlampe, feste Schuhe, warme Kleidung

Zeithistorischer Kontext um 15 Uhr: Univ.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Barbara Stelzl-Marx, Zeithistorikerin Uni Graz, Leiterin Ludwig Boltzmann Institut für Kriegsfolgenforschung

Führung durch den Stollen: Anna Thaller, Direktorin Schloss St. Martin

Regiebeitrag: € 18,-

Treffpunkt: Schlosshof

Anmeldung bis 21.9.2025



Caritas
Ausbildungszentrum Wielandgasse

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

[04] Start: Montag, 8.9.2025

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

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

Kooperationspartner, Information und Anmeldung:

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

Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater

[05] Start: Freitag, 26.9.2025

"Wissen, Haltung und Ethik – wir bilden Menschen aus, die Kinder achtsam, kompetent und verantwortungsvoll begleiten wollen."

Diese zweisemestrige Ausbildung findet berufsbegleitend statt gemäß der Verordnung der Steiermärkischen Landesregierung über die Ausbildungslehrgänge für Kinderbetreuerinnen/Kinderbetreuer und Tagesmütter/Tagesväter, Kinderbetreuungs-Ausbildungsverordnung 2010, LGBl Nr. 54/2010, i. d. g. F. LGBl 125/2020 statt.

24 Wochenenden – Kurszeiten: jeweils Freitag, 17 bis 21 Uhr, und Samstag, 8.30 bis 17.30 Uhr.

Abschluss des Lehrganges: Juni 2026

Ausbildungsbeitrag: € 2850,- inkl. Prüfungsgebühr

Lehrgangsführung: Christina Jertschin

Kooperationspartner, 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 2026/27 – Start voraussichtlich am Freitag, 25.9.2026

Die erfolgreichen Absolvent*innen des Lehrganges
2024/2025

Bismart
BILDUNGS- u.
VERANSTALTUNGSVEREIN
ST. MARTIN

Die erfolgreichen Absolvent*innen des Lehrganges
2024/2025

Kostenlos

**LIVE
STREAM**

Salongespräche

Anna Thaller lädt renommierte Persönlichkeiten an den runden Tisch und vor das Mikrophon. Im Fokus stehen gesellschaftspolitisch relevante Themen – aktuell, tiefgründig und persönlich. Was bewegt, begeistert und inspiriert die Gäste?

Die Salongespräche werden online live gestreamt und bleiben online abrufbar. Den Livestream-Link finden Sie auf unserer Website und in den sozialen Medien. Alle bisherigen Gespräche stehen Ihnen auf unserer Website und auf YouTube zur Verfügung.



Paul Gragl



Kornelia Müller



Joe Niedermayer



Susanne Kummer

[06] Montag, 13.10.2025, 19 Uhr: Vom Prinzip der Rechtsstaatlichkeit

Univ.-Prof. MMag. Dr.iur. Paul Gragl, Professor für Europarecht an der Universität Graz.

[07] Montag, 10.11.2025, 19 Uhr: Willkommen im Leben – Geburt aus Hebammensicht

Kornelia Müller, Hebamme und Mama von zwei Kindern, Leiterin des einzigen Geburtshauses in der Steiermark.

[08] Montag, 26.1.2026, 19 Uhr: LGBTIQ+ einfach erklärt – aber ist das alles nicht übertrieben?

Joe Niedermayer, Leiter der Rosa Lila PantherInnen

[09] Montag, 9.3.2026, 19 Uhr: Sterbehilfe im Fokus – Würde bis zum letzten Atemzug

Mag.ª Susanne Kummer, Direktorin IMABE, Institut für medizinische Anthropologie und Bioethik, Wien



[10] Hochschullehrgang LEBENsmittelwissen Mit der Natur leben



Der Hochschullehrgang LEBENsmittelwissen ist eine **berufsbegleitende Weiterbildung für Pädagog*innen der Sekundarstufe und Lehramtsstudierende**. Er lädt dazu ein, das Thema Lebensmittel ganzheitlich, praxisnah und mit Freude neu zu entdecken. In fünf abwechslungsreichen Modulen werden zentrale Fragen rund um Ernährung, Lebensmittel und unsere Umwelt behandelt. Die Inhalte sind fächerübergreifend angelegt und reichen von Basiswissen über Ernährung und Lebensmittel, Sensorik und Ernährungstrends bis hin zu einem praxisnahen Einblick in die Landwirtschaft in Österreich. Mit LEBENsmittelwissen erhalten Lehrende Werkzeuge und Impulse, um zentrale Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheitsförderung fundiert und kreativ in den Unterricht zu integrieren.



Präsenztermine:

Die Geografie des Essens

Regionale Landwirtschaft,
Grundlagen der Ernährungslehre
Freitag, 14.11. bis Samstag, 15.11.2025

Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten

Einkochen, fermentieren & Co – Lebensmittel haltbar machen
Freitag, 23.1. bis Samstag, 24.1.2026

Die Geschichte des Essens

Ernährung im Wandel, Sensorik – reine Geschmackssache?
Freitag, 13.3. bis Samstag, 14.3.2026

Best of the rest – restefrei kochen

Kreative, genussvolle Verwertung von Lebensmittelresten; Exkursion – wie und wo werden unsere Lebensmittel produziert?
Freitag, 12.6 bis Samstag, 13.6.2026

Präsentation der Projektarbeiten

Ernährungstrends – Was uns in Zukunft nährt
Zertifikatsverleihung
Donnerstag, 23.7. bis Freitag, 24.7.2026

Online-Präsenz-Termine, jeweils 18 bis 21 Uhr

LEBENsmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitung

Mittwoch, 5.11.2025 und Mittwoch, 7.1.2026

Vom Acker/Stall bis zum Teller

Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittelgruppen inkl. ernährungsphysiologische Aspekte

Mittwoch, 26.11.25/Donnerstag, 11.12.25/Mittwoch, 28.1.26/Donnerstag, 12.2.26/Donnerstag, 5.3.2026

Konsumkompetenzen

Einkauf, Werbung und die Psychologie im Supermarkt sowie Lebensmittelkennzeichnung

Mittwoch, 25.3.26/Mittwoch, 15.4.26/
Mittwoch, 27.5.2026

Internationale Tierhaltungsstandards

Mittwoch, 6.5.2026

Änderungen vorbehalten

Gemeinsame Veranstaltung mit: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Seminargebühr: € 12,- je Präsenztag

Lehrgangsleitung:

Ing.ⁱⁿ Petra Markolin, BA
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Angermayergasse 1, 1130 Wien
petra.markolin@haup.ac.at

Information und Anmeldung bis 1.10.2025:

www.haup.ac.at/lebensmittelwissen



Die Lebensmittelstrategie des Landes Steiermark ist Grundlage für dieses Angebot.

Citywalk Menschenrechte-Demokratie-Diversität

Kostenlos

[11] Freitag, 3.10.2025, 15 bis 17 Uhr

Dieser Stadtrundgang wird die Themen Menschenrechte, Demokratie und gesellschaftliche Vielfalt im öffentlichen Raum in Graz sichtbar machen. Damit leisten wir einen Beitrag zur Sensibilisierung dieses Themenkomplexes. Das Angebot ist Teil einer Antidiskriminierungsarbeit, stärkt das Demokratiebewusstsein und trägt zur Menschenrechtsbildung bei.

Mögliche Stationen und angesprochene Themen:

- Menschen mit Behinderung
- Gleichbehandlungsanwaltschaft
- Jüdische Besiedelung der Stadt anhand von Stolpersteinen und ehemaliger, jüdischer Infrastruktur
- Migrantische Arbeits- und Bildungssituation
- LGBTIQ+

Mitzubringen: Bequeme Schuhe empfohlen

Gemeinsame Veranstaltung mit: Granatapfel, Österreichische Gesellschaft für politische Bildung
Referentin: Mag.^a Eva Brede, Kulturanthropologin, Bildungsreferentin bei Granatapfel

Treffpunkt: Schlossbergplatz Graz

Anmeldung bis 21.9.2025



Abschied vom Kinderwunsch

[12] Freitag, 7.11.2025, 18 bis 21 Uhr und Samstag, 8.11.2025, 9 bis 17 Uhr

Viele Frauen erleben die Geburt eines Kindes. Andere sehnen sich danach und bleiben aus unterschiedlichen Gründen kinderlos. Wieder andere treffen bewusst die Entscheidung gegen eigene Kinder.

All diese Lebenswege sind begleitet von intensiven, inneren Prozessen – von leisen, ausgesprochenen, schmerzhaften oder befreienden.

In diesem Seminar geben wir Raum für den Kinderwunsch und seine Geschichte im jeweiligen Leben. Auch der bewusste Abschied vom unerfüllten Kinderwunsch kann eine Erfahrung sein, die neue Wege eröffnet: Welche andere „Kinder“ möchte ich noch zur Welt bringen?

Wir arbeiten mit kreativen Methoden, Körperwahrnehmung, Austausch und Ritualen.

Genießen Sie die besondere Atmosphäre – wir laden Sie herzlich ein, im Schloss zu nächtigen (Buchung S. 58).

Mitzubringen: Bequeme Kleidung, Decke

Referentin: Mag.^a Anna Sallinger, Supervisorin, psychosoziale Beraterin, Prozessbegleiterin

Seminargebühren: € 178,-

Anmeldung bis 23.10.2025



Drohnenführerschein A1 / A3

[13] Samstag, 21.3.2026, 8 bis 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 zu suchen. Abhängig von der verwendeten Drohne sind auf rechtliche und technische Bestimmungen zu achten.

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, 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: € 148,- inkl. 90-seitige Schulungsunterlage und Pausengetränke

Anmeldung bis 1.3.2026

TIK – Technik in Kürze

Fotobuch-Schnupperkurs

[16] Dienstag, 7.10.2025, 14 bis 16 Uhr

Anmeldung bis 23.9.2025

[17] Montag, 3.11.2025, 9 bis 11 Uhr

Anmeldung bis 20.10.2025

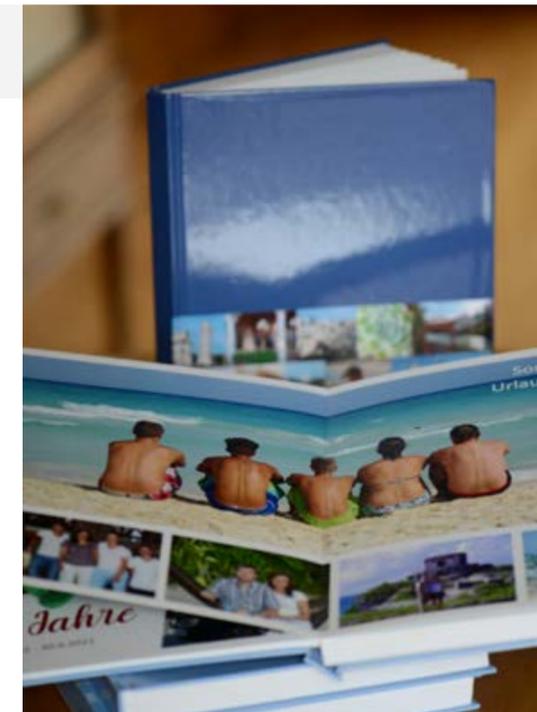
Dieser Kurs ist Voraussetzung für die dreiteilige Serie "Fotobuch erstellen". Sie bekommen konkrete Informationen zu den Anforderungen Ihrer technischen Ausstattung und welche Vorkenntnisse Sie mitbringen müssen.

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

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

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 10,-



TIK – Technik in Kürze: ID Austria

[14] Mittwoch, 15.10. und 22.10.2025, jeweils 9 bis 12 Uhr

Anmeldung bis 1.10.2025

[15] Dienstag, 13.1. und 20.1.2026, jeweils 14 bis 17 Uhr

Anmeldung bis 17.12.2025

Mit der von der Bundesregierung eingesetzten App „ID Austria“ können viele Services von 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. 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 werden vorab zugeschickt.

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für zwei Termine



Fotobuch erstellen

[18] Dienstag, 21.10., 4.11. und 11.11.2025, jeweils 14 bis 16 Uhr

Anmeldung bis 7.10.2025

[19] Montag, 17.11., 24.11. und 1.12.2025, jeweils 9 bis 11 Uhr

Anmeldung bis 5.11.2025

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

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für drei Termine

inkl. € 30,- CEWE-Gutschein (einlösbar ab Fotobuch A4, Hardcover)



Vom Schloss zum Wein

[20] Freitag, 29.8.2025, 18 bis 21 Uhr

[21] Freitag, 19.9.2025, 16 bis 19 Uhr

[22] Freitag, 26.9.2025, 16 bis 19 Uhr

[23] Freitag, 10.10.2025, 16 bis 19 Uhr

[24] Freitag, 22.5.2026, 16 bis 19 Uhr

[25] Freitag, 19.6.2026, 18 bis 21 Uhr

[26] Freitag, 3.7.2026, 18 bis 21 Uhr

Bitte die
Vierbeiner
zu Hause
lassen :)

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.

Mitzubringen: feste Schuhe, ev. Wanderstöcke

Kooperationspartner: Die Graz Guides

Seminargebühr: € 36,- inkl. Weinverkostung

Treffpunkt: Schlosshof St. Martin

Information und Anmeldung:

Anmeldung bis 2 Tage vor Termin

Die Graz Guides, info@grazguides.at, +43 316 58 67 20



13. Symposium für generationengerechte gesunde Lebens- und Arbeitswelten

[27] Donnerstag, 6.11.2025, 9 bis 17 Uhr

Wir brauchen ein starkes Miteinander für die Zukunft unserer Gesellschaft!

Stellen Sie sich eine Gesellschaft vor, in der alle Generationen gesund, selbstbestimmt und in Frieden leben können. Eine Vision? Ja – aber eine, die wir gemeinsam Wirklichkeit werden lassen können! Unsere Lebens- und Arbeitswelten sind im Wandel – und genau jetzt ist der richtige Moment, um neue Wege zu gehen, Wege, die Gesundheit zu fördern, die Demokratie zu stärken und Eigenverantwortung zu unterstützen.

Beim Symposium laden wir Sie herzlich ein, gemeinsam mit Expert*innen, Engagierten und Interessierten ins Gespräch zu kommen. Lassen Sie sich inspirieren, bringen Sie Ihre Perspektiven ein und erfahren Sie, wie gesunde Lebensjahre für alle möglich werden können – durch Prävention, generationengerechtes Denken und einen positiven Blick in die Lebens- und Arbeitswelten. Ein Leuchtturmprojekt im einzigartigen Ambiente des Schlosses St. Martin.

Programm:

8.30 Uhr – Ankommen und Registrierung bei Kaffee und Kuchen

9 Uhr – Begrüßung und Eröffnung

Michael Kornhäusel, Business Doctors

ab 9.15 Uhr – Impulse und Diskussionen

Lasst uns gemeinsam Friedensinseln bauen: Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller, Direktorin Bildungshaus Schloss St. Martin

E-health und Demenz: Prof. DI Dr. Robert Mischak, FH Joanneum Graz

Arbeit sollte nie in Arbeit ausarten: Univ. Prof. DDr. Prim. Michael Lehofer, Ärztlicher Direktor LKH Graz II

Waldführungen: Mag.^a Almut Mooshammer und weitere Expert*innen

Genießen Sie die besondere Atmosphäre – wir laden Sie ein, im Schloss zu nächtigen.

Zielgruppe: Alle, die an gesunden Lebens- und Arbeitswelten interessiert sind.

Seminargebühr: € 90,- inkl. Mittagsbuffet und Pausenverpflegung

Information und Anmeldung bis 31.10.2025:

www.business-doctors.at/symposium

**BUSINESS
DOCTORS**



flux.

Flexibel unterwegs
in deiner Region



Anreise zum Schloss St. Martin
mit dem günstigen Sammeltaxi –
Haltepunkt G147
Telefon: +43 050 616263



Konservieren – klassisch & clever

[28] Samstag, 20.9.2025, 9 bis 14 Uhr

Entdecke altbewährte Methoden wie Einkochen, Einlegen, Einfrieren, Fermentieren und Marmelade kochen – frisch, nachhaltig und selbstgemacht. Sie lernen, was sich wofür eignet und setzten ausgewählte Rezepte gleich praktisch um. Für deine Vorräte mit Geschmack und gutem Gefühl!

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Gläser

€ 58,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 7.9.2025

Brotbacken – ganz easy!

[31] Samstag, 11.10.2025, 8.30 bis 14 Uhr

Anmeldung bis 28.9.2025

[32] Samstag, 28.2.2026, 8.30 bis 14 Uhr

Anmeldung bis 13.2.2026

Vom Ansetzen des Sauerteigs über das Kneten und Formen bis zum perfekten Broterlebnis: Gebacken werden u. a. Bauernbrot, Dinkel-Buchweizenbrot, Weizen-Roggen-Mischbrot, Nussbrot, Baguette, Jausenwürfel, Brotlaibchen, Dinkelweckerl und süße Kipferl.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 72,- Kursgebühr inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption



Vollwertig & bunt – vegetarische Küche

[29] Freitag, 6.3.2026, 15 bis 20 Uhr

Immer mehr Menschen essen weniger Fleisch – aus Lust auf Neues oder Überzeugung – oder anderen Gründen. Wir klären, wie vegetarische Ernährung gelingt und dabei alle wichtigen Nährstoffe nachhaltig liefert. Gemeinsam bereiten wir abwechslungsreiche Gerichte zu und entdecken, wie einfach fleischloser Genuss sein kann.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin, Fachberaterin für vegetarische Ernährung

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 58,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 22.2.2026

Köstliches Brot mit Ölsaatenmehlen

[33] Samstag, 17.1.2026, 9 bis 13.30 Uhr

Sie stecken voller Eiweiß, Ballast- und Mineralstoffe, ungesättigter Fettsäuren und wertvoller Vitamine: Ölsaaten sind wahre Kraftpakete der Natur. In diesem Kurs erfahren Sie, wie vielseitig sie beim Backen eingesetzt werden können – für gesunde, geschmackvolle und abwechslungsreiche Brote und Weckerl. Hergestellt werden u. a. Blitzbrot mit Körndln, Kürbiskernbrot, Low-Carb-Nussbrot, Sonnenblumenweckerl, Dinkel-Apfelbrot mit Ölsaaten, Mohn-Sesam-Wurzel-Weckerl und Ölsaaten-Cracker.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 64,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 48,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 6.1.2026



Hirse – ein wahrer Alleskönner

[30] Freitag, 24.4.2026, 15 bis 20 Uhr

Entdecken Sie die Vielseitigkeit der Hirse! Sie lernen kreative und köstliche Rezepte kennen – von süßen Frühstücksideen bis zu pikanten Hauptgerichten. Gemeinsam bereiten wir abwechslungsreiche Speisen mit dem glutenfreien Powerkorn zu und erfahren dabei Wissenswertes über gesundheitliche Aspekte. Zum Abschluss verkosten wir unsere selbst gekochten, nährstoffreichen Gerichte in gemütlicher Runde.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger; Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 58,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 12.4.2026

Duftende Kräuter- und Gewürzbrote

[34] Freitag, 6.2.2026, 15 bis 20 Uhr

Brote mit frischen oder getrockneten Kräutern und Gewürzen sind ein Fest für die Sinne. Ob Vollkornbrot, Weißbrot oder feine Weckerl – sie begeistern mit Duft, Geschmack und Vielfalt. Diese aromatischen Köstlichkeiten passen perfekt aufs Buffet, zu Aufstrichen, Gegrilltem und vielem mehr. Entdecken wir gemeinsam die Welt duftender Brote und unvergleichlicher Geschmackserlebnisse!

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 68,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 51,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 25.1.2026



Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling

[35] Samstag, 18.4.2026, 9 bis 14 Uhr

Wildkräuter bringen eine grüne Abwechslung auf den Teller. Nach dem Sammeln und Bestimmen geht es ab in die Kräuterküche. Die Rezepte stehen unter dem Motto: frisch – gesund – bunt – köstlich: Löwenzahnhonig, Girschessig, Frühlingsblütentee, Wildkräutertascherl, gebackenes Kräuterschnitzlerl, Blütenmuffins, Gedersberger Weckerl mit Veilchenbutter, Blütenlimonade... Gemeinsam genießen – am liebevoll gedeckten Tisch. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Mitzubringen: Feste Schuhe für die Kräuterwanderung, Gartenhandschuhe, Gartenschere, Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für die Kostproben
Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel
 € 54,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre
Treffpunkt: Schlosshof St. Martin
Anmeldung bis 5.4.2026

Yoga mit Conni

[36] Montag, 15.9.2025, 8.30 bis 9.25 Uhr

Mein Yoga-Angebot richtet sich an alle Menschen, die ihren Körper sanft in Bewegung bringen wollen. Der Aufbau der Asanas ist für Geübte als auch für Yoga-Einsteiger*innen geeignet. Starten Sie mit einer achtsamen Yoga-Einheit in die neue Woche, aktivieren Sie Ihre Muskulatur mit sanften Yoga-Übungen und beruhigen Sie Ihren Geist durch gezielte Atemübungen und Meditation. Dieser Yoga Kurs bietet die wundervolle Möglichkeit, sich in Selbstfürsorge zu üben und sich bewusst Zeit zu nehmen.

Jahreskurs: 29 Einheiten bis 15.6.2026
Mitzubringen: Yogamatte
Referentin: Cornelia Schlager, zertifizierte Yogalehrerin
Seminargebühr: € 348,-
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
Anmeldung bis 7.9.2025

Kondition, Kraft und Koordination

[37] Montag, 15.9.2025, 17 bis 17.55 Uhr

Wir bieten ein schwingvolles 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.

Jahreskurs: 29 Einheiten bis 15.6.2026
Mitzubringen: Fitnessmatte
Referentin: Gudrun Hödl
Seminargebühr: € 159,50
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
Anmeldung bis 7.9.2025

Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining

[38] Montag, 15.9.2025, 18 bis 18.55 Uhr

Ein Gymnastikangebot für alle, die Spaß an der Bewegung haben und dabei ihre Muskulatur kräftigen und auch ihre Koordination und Beweglichkeit verbessern wollen: flottes, koordinatives Aufwärmen, gezielte Kräftigungsübungen zum Aufbau und zur Erhaltung der körperlichen Spannkraft, Training der Rumpfmuskulatur und Dehnungsübungen. Bleiben Sie aktiv – für ein starkes Körpergefühl und mehr Wohlbefinden im Alltag!

Jahreskurs: 29 Einheiten bis 15.6.2026
Mitzubringen: Fitnessmatte
Referentin: Gudrun Hödl
Seminargebühr: € 159,50
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
Anmeldung bis 7.9.2025

Beweglichkeit, Kraft und Balance

[39] Dienstag, 16.9.2025, 8.30 bis 9.25 Uhr

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!

Jahreskurs: 33 Einheiten bis 15.6.2026
Mitzubringen: Yogamatte
Referentin: Mag.^a Sonja Birkner
Seminargebühr: € 159,50
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
Anmeldung bis 7.9.2025



"Bewegung hält fit und fördert das Wohlbefinden."

Zitat Gudrun Hödl



Lageplan Schloss St. Martin

Yoga mit Sonja

[40] Dienstag, 16.9.2025, 9.30 bis 10.45 Uhr

Erlebe die harmonische Verbindung von Bewegung, Atmung und Achtsamkeit! Durch fließende Sequenzen werden Kraft, Flexibilität und innere Balance gefördert. Die Kombination aus dynamischen und sanften Bewegungen hilft, Verspannungen zu lösen, den Körper zu stärken und den Geist zu beruhigen. Dieser Kurs eignet sich für alle – unabhängig von Vorerfahrungen.

Jahreskurs: 33 Einheiten bis 15.6.2026

Mitzubringen: Yogamatte

Referentin: Mag.^a Sonja Birkner, Yogalehrerin

Seminargebühr: € 396,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 7.9.2025

Turnkurs für Männer

[41] Dienstag, 16.9.2025, 17 bis 17.55 Uhr

Mit abwechslungsreicher Gymnastik, leichtem Konditionstraining, Dehnübungen und einer lockeren Runde Volleyball stärken wir unsere Fitness und Beweglichkeit. In unserer fröhlichen Männer-Turnrunde steht neben der Bewegung auch das Miteinander im Mittelpunkt.

Jahreskurs: 29 Einheiten bis 12.5.2026

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referent: Mag. Sebastian Lukas

Seminargebühr: € 159,50

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 7.9.2025

Bewusst bewegen – bewusst leben

[42] Donnerstag, 18.9.2025, 18 bis 18.55 Uhr

Sie wollen etwas für Ihr tägliches 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.

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 18.6.2026

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Dorrit Becker

Seminargebühr: € 170,50

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 7.9.2025

Herbstliche Kränze

[43] Samstag, 20.9.2025, 9 bis 12 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

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

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

Treffpunkt: Gartenhaus Schloss St. Martin

Anmeldung bis 7.9.2025

Adventkranz binden

[44] Samstag, 22.11.2025, 9 bis 12 Uhr

Der Adventkranz schenkt nicht nur Vorfreude auf Weihnachten, sondern auch besinnliche Momente im warmen Kerzenschein. In unserem Workshop entsteht Ihr ganz persönlicher Kranz: Der Innenreifen wird aus duftendem Heu selbst gefertigt, mit frischen Tannenzweigen umwickelt und nach Herzenslust dekoriert – klassisch, natürlich oder modern. Genießen Sie eine stimmungsvolle Auszeit in vorweihnachtlicher Atmosphäre.

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

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111

Anmeldung bis 9.11.2025

Eine runde Frühlingsidee

[45] Samstag, 7.3.2026, 9 bis 12 Uhr

Wir gestalten wir einen kreativen Frühlingskranz: Außen winden wir die Ranken des wilden Weines, innen stecken wir Blüten, Weidenkätzchen, Zwiebeln und andere Naturmaterialien. Die Kombination aus stabilem Außenkranz und lebendigem Innenkranz ergibt ein haltbares, dekoratives Element – ideal als Tischschmuck, Wanddeko oder Frühlingsgruß für die Tür.

Mitzubringen: Gartenschere, feine Gartenhandschuhe, Messer

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

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

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111

Anmeldung bis 22.2.2026



Baumschneiden im Bio-Obstgarten

[46] Freitag, 30.1.2026, 13.30 bis 15.30 Uhr

[47] Freitag, 6.2.2026, 13.30 bis 15.30 Uhr

Wann ist der richtige Zeitpunkt für den Schnitt von Obstbäumen und wie geht man dabei am besten vor? Unser Obstbauexperte teilt gerne sein fundiertes Wissen. Neben theoretischen Grundlagen steht vor allem die praktische Umsetzung im Vordergrund. Dieser Kurs für Hobbygärtner*innen bietet außerdem Raum für Erfahrungsaustausch und individuelle Fragen.

Mitzubringen: feste Schuhe, Gartenschere

Referent: Martin Ramming, Leiter des Bio-Obstbaubetriebes St. Martin
Seminargebühr: € 20,- inkl. Skripten, vor Ort in der Rezeption zu bezahlen
Treffpunkt: Schlosshof, der Kurs entfällt bei extrem schlechtem Wetter.
Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin.

Naturseifen und Naturkosmetik

[48] Samstag, 15.11.2025, 9 bis 17 Uhr

Erlernen Sie die Grundlagen des Seifensiedens und der selbst gerührten Cremes – nachhaltig und ökologisch! Wir stellen Milch- und Lavendelseife, Zahnpasta, Feuchtigkeitscreme, Schüttellotionen und Lippenpflegestifte u.a. her. Damit beschenken Sie sich selbst – und/oder auch andere ...

Mitzubringen: Schutzbrille, Gummihandschuhe, Silikonformen oder kleine Kunststoffbehälter (z.B. Topfenbecher), Schachtel/Klappbox zum sorgsamem Transport der Produkte.

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 75,- inkl. Skripten
Materialkosten: Ca. € 20,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen
Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111
Anmeldung bis 2.11.2025

Seifensieden – Praxisworkshop

[49] Freitag, 13.3.2026, 16 bis 19.30 Uhr

Selbstgemachte Naturseifen sind nicht nur ein Beitrag zur Nachhaltigkeit, sondern auch eine Wohltat für die Haut. Sie lernen die Grundlagen der Seifenherstellung im Kaltverfahren kennen: Honigseife mit Bienenwachs, Lavendelseife, milde Shampooseife, Waldviertler Mohnseife, Seife mit tierischen Fetten u. v. m.

Mitzubringen: Schutzbrille, Gummihandschuhe, Silikonformen oder kleine Kunststoffbehälter (z.B. Topfenbecher), Schachtel/Klappbox zum sorgsamem Transport der Produkte.

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 35,- inkl. Skripten
Materialkosten: Ca. € 20,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen.
Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111
Anmeldung bis 1.3.2026

Letter & Create – Handlettering

[50] Samstag, 8.11.2025, 9 bis 12 Uhr

Tauche ein in die faszinierende Welt des schönen Schreibens! In diesem Workshop lernst du Schritt für Schritt die Grundlagen des Handletterings und gestaltest deine ersten eigenen Projekte. Alle benötigten Materialien werden zur Verfügung gestellt: Übepapier, Vorlagen, Karten und als Goodie zwei hochwertige Stifte, die du mit nach Hause nehmen kannst – perfekt, um auch nach dem Workshop weiter kreativ zu sein.

Referentin: Mag.^a Ines Maria Cermak

Seminargebühr: € 68,- inkl. Übepapier, Karton, zwei ausgewählte Stifte
Anmeldung bis 2.11.2025

Make Art Like Banksy

[51] Samstag, 24.1.2026, 9 bis 13 Uhr

We don't make mistakes, just happy little accidents – Bob Ross
 Wir wollen möglichst frei und mit viel Freude unter professioneller Anleitung die eigene Kreativität stärken. Dabei erfahren Sie, 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. Material wird zur Verfügung gestellt (30 x 40 cm Leinwand, mehrere Motive zur Auswahl).

Referentin: Diana Deu, Künstlerin; www.dianadeu.com

Seminargebühr: € 88,-
Materialkosten: Ca. € 18,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen.
Anmeldung bis 11.1.2026

Drahttechnik für Ostereier

[52] Freitag, 13.3.2026, 9 bis 15 Uhr

Verzieren Sie Ihre Ostereier auf unkonventionelle Weise. Unsere Kursleiterin aus Tschechien zeigt Ihnen, wie Sie mit Drahtschlingen ein Ei umflechten und so einzigartige Dekorationen für Ihren Ostertisch zaubern. Anfänger*innen erlernen die Technik, Fortgeschrittene wagen sich an komplizierte Muster. Material und Werkzeug werden zur Verfügung gestellt. Wenn Sie 0,3 mm Kupfer- oder farbigen Bindedraht, Flach- und Kneifzangen und ausgeblasene Eier haben, können Sie diese gerne mitbringen.

Referentin: Marcela Maskova, freischaffende Künstlerin

Seminargebühr: € 48,-
Materialkosten: Werden nach individuellem Verbrauch berechnet und sind bei der Referentin zu bezahlen.
Anmeldung bis 1.3.2026



Keramikwerkstatt – lebe deine Kreativität

Ton in den Händen, der Duft der Werkstatt, die Ruhe beim Formen – Keramik ist mehr als ein Handwerk. Es ist ein kreativer Ausgleich zum Alltag, ein Spiel mit Form und Funktion, ein Erlebnis für alle Sinne. In unserem Keramikkurs haben Sie die Möglichkeit, mit Ihren eigenen Händen etwas Einzigartiges zu schaffen: Schalen, Vasen, Skulpturen oder fantasievolle Objekte – was immer in Ihnen Gestalt annehmen will. Vorkenntnisse sind nicht nötig – nur Neugier, Freude am Gestalten und die Lust, etwas Neues auszuprobieren. Unsere Keramikwerkstatt bietet Raum für Entfaltung. Sie werden fachkundig begleitet, arbeiten mit hochwertigen Materialien, und lassen Ihrer Kreativität freien Lauf.

Lassen Sie sich vom Ton inspirieren – und entdecken Sie, was in Ihren Händen steckt.

ReferentIn: Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss

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



Keramik am Donnerstag

[53] Donnerstag, 2.10.2025, 9.30 bis 14.30 Uhr

16.10./30.10./6.11./20.11./4.12.2025

Seminargebühr: € 267,- für sechs Einheiten

Anmeldung bis 18.9.2025

[54] Donnerstag, 8.1.2026, 9.30 bis 14.30 Uhr

22.1./26.2./5.3./19.3./9.4.2026

Seminargebühr: € 267,- für sechs Einheiten

Anmeldung bis 18.12.2025

Keramik am Freitag

[55] Freitag, 3.10.2025, 18 bis 22 Uhr

17.10./31.10./7.11./21.11./5.12.2025

Seminargebühr: € 223,- für sechs Einheiten

Anmeldung bis 18.9.2025

[56] Freitag, 9.1.2026, 18 bis 22 Uhr

23.1./27.2./6.3./20.3./10.4.2026

Seminargebühr: € 223,- für sechs Einheiten

Anmeldung bis 18.12.2025



Keramik pur – Ganztageskurs

[57] Donnerstag, 7.5.2026, 9.30 bis 16.30 Uhr

Glasertermin 29.5.2026, 9.30 bis 12 Uhr

Seminargebühr: € 110,- inkl. Glasertermin

Anmeldung bis 23.4.2026

[58] Freitag, 12.6.2026, 9.30 bis 16.30 Uhr

Glasertermin 2.7.2026, 9.30 bis 12 Uhr

Seminargebühr: € 110,- inkl. Glasertermin

Anmeldung bis 28.5.2026

Schritt für Schritt zum Traumrock

[59] Freitag, 16.1., 14 bis 20 Uhr & Samstag, 17.1.2026, 9 bis 18 Uhr

Fast Fashion war gestern. In diesem Workshop für geübte Hobbynäher*innen erstellst du zuerst einen Grundschnitt exakt nach deinen Maßen. Auf dieser Basis kannst du nahezu jede Art von Röcken entwerfen und nähen – ganz nach deinen Vorstellungen und perfekt auf deinen Stil und Typ abgestimmt.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff und zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadeln, Stoffklammern, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, Lineal und Bleistift, Probestoff (Molino oder ein billiger Baumwollstoff), ein Bild bzw. eine Skizze von dem Rock, den du nähen willst.*

ReferentIn: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 98,-

Anmeldung bis 6.1.2026



Lieblingsshirt selbstgemacht

[60] Freitag, 23.1., 14 bis 20 Uhr & Samstag, 24.1.2026, 9 bis 17 Uhr

In diesem Workshop für geübte Hobbynäher*innen nähst du ein Oberteil nach deinen eigenen Maßen. Zuerst erstellst du einen Grundschnitt. Auf dieser Basis kannst du später nahezu jede Art von Oberteil entwerfen und nähen – ganz nach deinen Vorstellungen und perfekt auf deinen Stil und Typ abgestimmt. So entsteht dein Lieblingsshirt – einzigartig, nachhaltig und passgenau.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff und zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadel, Stoffklammer, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, Lineal und Bleistift, ein Bild bzw. eine Skizze von dem Oberteil, das du nähen möchtest.*

ReferentIn: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 91,-

Anmeldung bis 11.1.2026



Lieblingskleid selbstgemacht

[61] Freitag, 30.1., 14 Uhr bis Samstag, 31.1.2026, 18 Uhr und Freitag, 6.2., 14 Uhr bis Samstag, 9.2.2026, 18 Uhr

Du bist Hobbyschneiderin und möchtest dein ganz persönliches Traumkleid nähen – passgenau, nachhaltig und individuell? In diesem Workshop erstellst du zuerst einen Schnitt exakt nach deinen Maßen. Auf dieser Basis kannst du verschiedenste Kleiderformen entwerfen und umsetzen. So entsteht Schritt für Schritt dein Lieblingskleid – einzigartig wie du selbst.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff und zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadeln, Stoffklammern, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, Lineal und Bleistift, Probestoff (Molino oder ein billiger Baumwollstoff), ein Bild oder eine Skizze von dem Kleid, das du nähen möchtest.*

ReferentIn: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 196,-

Anmeldung bis 18.1.2026



*Um die Stoffart bzw. -bedarf abzuklären, nimm bitte unbedingt Kontakt mit der Referentin, Frau Beata Teni-Kis, auf: +43 650 7780112

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 Knüpfkunst.

Occhi modern und russische Spitze

[62] Montag, 29.9.2025, 8 bis 11 Uhr

6.10./13.10./20.10.2025

Weihnachtsschmuck in Klöppel- und Occhitechnik

[63] Montag, 3.11.2025, 8 bis 11 Uhr

10.11./17.11./24.11.2025

Knüpftechnik & neue Entwürfe Grazer Spitze

[64] Montag, 1.12.2025, 8 bis 11 Uhr

15.12.2025/12.1./19.1.2026

Rokokospitze und moderner Schmuck

[65] Montag, 26.1.2026, 8 bis 11 Uhr

2.2./9.2./23.2.2026

Ostereier in verschiedenen Techniken

[66] Montag, 2.3.2026, 8 bis 11 Uhr

9.3./16.3./23.3.2026

Masurenstickerei und elegante Schals in Klöppeltechnik

[67] Montag, 13.4.2026, 8 bis 11 Uhr

20.4./27.4./4.5.2026

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.

Schnupperkurs: Klöppel und Occhi

[68] Samstag, 11.10.2025, 9 bis 18 Uhr

Anfänger*innen erlernen die Grundbegriffe entweder in Occhi oder Klöppeln. Bitte bei der Anmeldung die gewünschte Technik bekanntgeben. Fortgeschrittene erlernen die russische Spitze.

Anmeldung bis 28.9.2025

Textiler Weihnachtszauber

[69] Samstag, 15.11.2025, 9 bis 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 2.11.2025

Klöppel und Occhi

[70] Samstag, 17.1.2026, 9 bis 18 Uhr

Anfänger*innen erlernen die Grundbegriffe entweder in Occhi oder Klöppeln. Bitte bei der Anmeldung die gewünschte Technik bekanntgeben. Fortgeschrittene widmen sich weiterhin der russischen Spitze.

Anmeldung bis 6.1.2026

Kreative Ideen fürs Osterei

[71] Samstag, 28.2.2026, 9 bis 18 Uhr

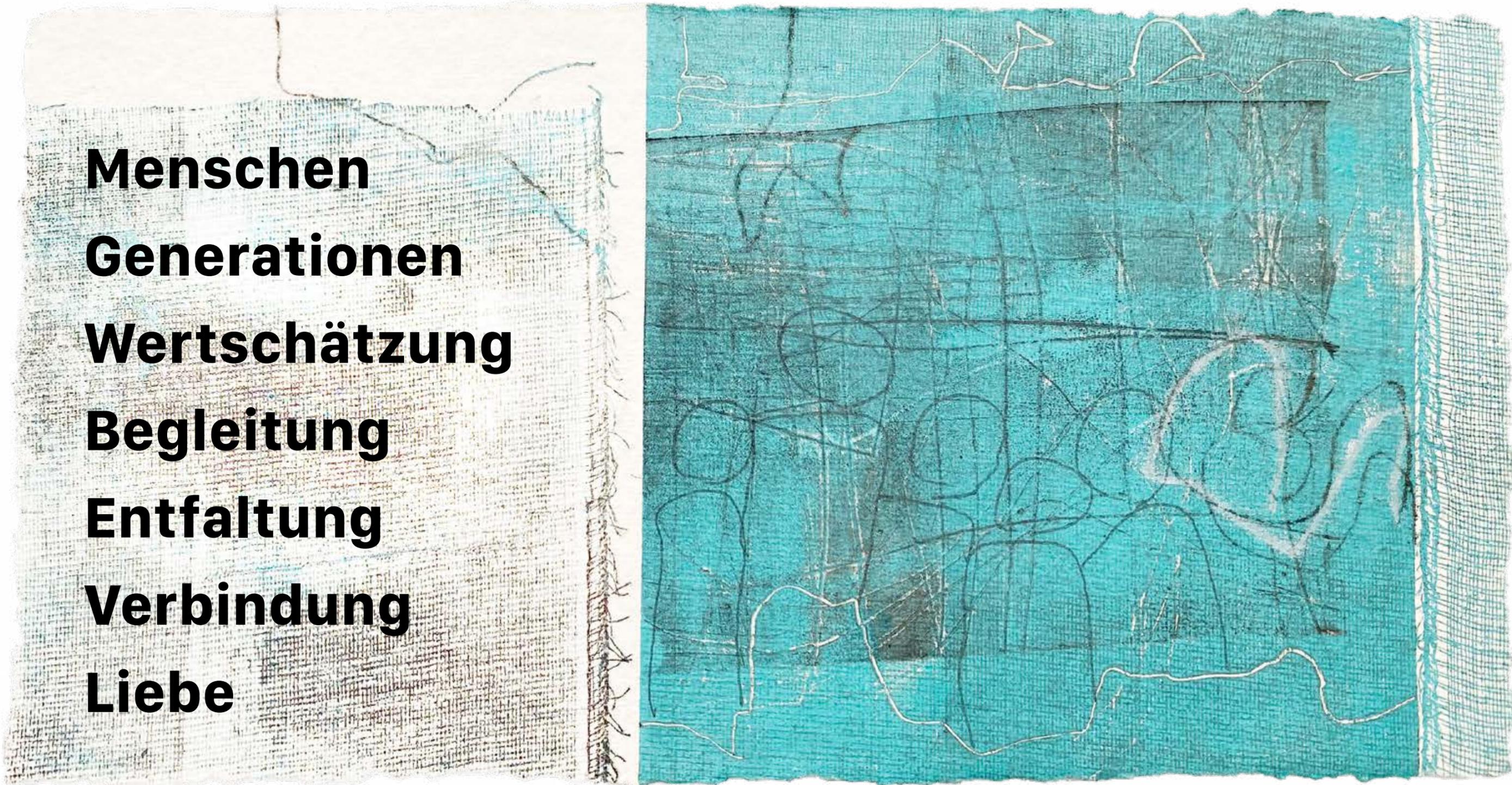
Der Frühling schenkt uns zauberhafte Vorlagen für filigrane Klöppel-, Stick- und Occhimotive. Mit ihnen verzieren wir unsere Ostereier – exquisit und einzigartig.

Anmeldung bis 13.2.2026



Emma De Ro





Menschen
Generationen
Wertschätzung
Begleitung
Entfaltung
Verbindung
Liebe

Familien
Bildung

Familien-Café im Schloss St. Martin



Im Familien-Café sind alle willkommen, die in entspannter Atmosphäre spielen, entdecken und sich austauschen möchten. Kinder und Erwachsene verbringen hier wertvolle gemeinsame Zeit – ganz ohne Stress, aber mit viel Freude.

Ob bei einer gemütlichen Vorleserunde, beim Basteln oder draußen im Schlossgarten – im Familien-Café steht das Miteinander im Mittelpunkt. Ein offenes Angebot für Familien mit Kindern, das Begegnung, Spiel und Kreativität verbindet.

Kommt vorbei, macht es euch gemütlich und erlebt einen fröhlichen Nachmittag voller Spaß, Begegnung und Gemeinschaft.

Zielgruppe: Erwachsene und Kinder 2+

Leitung: Christine Heinz-Melbinger, MAS, Pädagogische Referentin

Treffpunkt: Schlosscafé – die Konsumation ist zu bezahlen

Anmeldung erbeten!

Kostenlos

Wald erleben

Staunen - Entdecken - Sammeln

[100] Mittwoch, 8.10.2025, 15 bis 17 Uhr

Gemeinsam basteln

Kreativ - Fantastisch - Kunterbunt

[102] Mittwoch, 3.12.2025, 15 bis 17 Uhr

Gemeinsam singen

Lieder - Tanz - Spiel

[104] Mittwoch, 4.2.2026, 15 bis 17 Uhr

Kreatives auf Papier

Malen - Zeichnen - Kritzeln

[101] Mittwoch, 5.11.2025, 15 bis 17 Uhr

Bücher erleben

Schauen - Lesen - Lauschen

[103] Mittwoch, 14.1.2026, 15 bis 17 Uhr

Gemeinsam feiern

Frühling - Freude - Osterzeit

[105] Mittwoch, 4.3.2026, 15 bis 17 Uhr

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 106 bis 111:

Donnerstag, 18.9.2025, 18 Uhr

Gesprächsräume für die Kurse 106 bis 111:

Dienstag, 14.10.2025 und Dienstag, 18.11.2025

Pikler® Spielraum am Montag

[106] Montag, 22.9.2025, 9 bis 10.10 Uhr

[107] Montag, 22.9.2025, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler® Spielraum am Dienstag

[108] Dienstag, 23.9.2025, 9 bis 10.10 Uhr

[109] Dienstag, 23.9.2025, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler® Spielraum am Mittwoch

[110] Mittwoch, 24.9.2025, 9 bis 10.10 Uhr

[111] Mittwoch, 24.9.2025, 10.30 bis 11.40 Uhr



Informationsabend für die Kurse 112 bis 117:

Donnerstag, 8.1.2026, 18 Uhr

Gesprächsräume für die Kurse 112 bis 117:

Dienstag, 3.2.2026 und Dienstag, 10.3.2026

Pikler®Spielraum am Montag**[112]** Montag, 12.1.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[113]** Montag, 12.1.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr**Pikler®Spielraum am Dienstag****[114]** Dienstag, 13.1.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[115]** Dienstag, 13.1.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr**Pikler®Spielraum am Mittwoch****[116]** Mittwoch, 14.1.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[117]** Mittwoch, 14.1.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr**Informationsabend für die Kurse 118 bis 123:**

Donnerstag, 9.4.2026, 18 Uhr

Gesprächsräume für die Kurse 118 bis 123:

Dienstag, 5.5.2026 und Dienstag, 9.6.2026

Pikler®Spielraum am Montag**[118]** Montag, 13.4.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[119]** Montag, 13.4.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr**Pikler®Spielraum am Dienstag****[120]** Dienstag, 14.4.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[121]** Dienstag, 14.4.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr**Pikler®Spielraum am Mittwoch****[122]** Mittwoch, 15.4.2026, 9 bis 10.10 Uhr**[123]** Mittwoch, 15.4.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr

Eltern-Kind-Turnen

[124] Montag, 15.9.2025, 9.45 bis 10.40 Uhr

[125] Montag, 15.9.2025, 10.45 bis 11.40 Uhr

Semesterkurse: 16 Einheiten bis 9.2.2026

Seminargebühr: € 88,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 132,- ein Erwachsener, zwei Kinder

Anmeldung bis 7.9.2025

[126] Montag, 23.2.2026, 9.45 bis 10.40 Uhr

[127] Montag, 23.2.2026, 10.45 bis 11.40 Uhr

Semesterkurse: 13 Einheiten bis 15.6.2026

Seminargebühr: € 71,50 ein Erwachsener, ein Kind

€ 107,50 ein Erwachsener, zwei Kinder

Anmeldung bis 12.2.2026

Entdecken Sie gemeinsam mit Ihrem Kind die Welt des Spielens, Lernens und Bewegens. 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

Keramikwerkstatt für die ganze Familie

[128] Samstag, 15.11.2025, 13.30 bis 18 Uhr – Weihnachten

Anmeldung bis 22.10.2025

[129] Samstag, 21.3.2026, 13.30 bis 18 Uhr – Ostern

Anmeldung bis 8.3.2026

Herzlich willkommen in unserer Töpferstube! Hier können Sie gemeinsam mit Ihren Kindern, Enkelkindern oder Geschwistern mit Ton arbeiten, eigene Kunstwerke gestalten und schöne Momente erleben. Egal ob jung oder alt, mit oder ohne Vorkenntnisse – bei uns sind alle willkommen! Mit viel Freude, Zeit und Unterstützung entstehen individuelle Werkstücke, die auf Wunsch mit farbigen Engoben bemalt werden können. Der Abholtermin für Ihre fertigen Keramiken wird bei der Anmeldung bekanntgegeben.

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6 bis 12

Kooperationspartner: ZWEI UND MEHR

Referentin: Alexandra Fellner, Keramikkünstlerin

Seminargebühr: € 98,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 109,- für eine Familie mit drei Personen

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

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss



Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie

[130] Samstag, 8.11.2025, 9 bis 14 Uhr

[131] Samstag, 15.11.2025, 9 bis 14 Uhr

Wir nehmen die besten Rezepte, teilweise aus dem St. Martiner Kochbuch, und pflegen so die Tradition des Kekse Backens. Unsere Backexpertin bringt geballtes Knowhow 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 stimmungsvoll adventlich dekorierten Tisch.

Mitzubringen: Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- und Ernährungstrainerin

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung für beide Kurse bis 23.10.25



Osterbäckerei für die ganze Familie

[132] Samstag, 14.3.2026, 9 bis 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 zubereiten, 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 vegetarischen Suppe und gestalten kreative und frühlingshafte Dekorationen für den Ostertisch.

Mitzubringen: Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- und Ernährungstrainerin

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 1.2.26



Kostenlos**KI: Chancen und Risiken****[133] Dienstag, 3.2.2026, 18.30 bis 20.30 Uhr**

Digitale Technologien und KI verschieben die Grenze zwischen Privatem und Öffentlichem. Kinder und Jugendliche sind davon besonders betroffen – ihre Daten werden gesammelt, analysiert und können missbraucht werden.

Die Veranstaltung vermittelt Wissen zu Chancen (Lernen, Vernetzung, Selbstverwirklichung) und Risiken (Manipulation, Cybermobbing, Identitätsdiebstahl) und zeigt, wie Erwachsene junge Menschen im verantwortungsvollen Umgang mit Internet und KI sinnvoll begleiten können.

Mitzubringen: Smartphone**Zielgruppe:** Erziehungsberechtigte von jungen Menschen**Kooperationspartner:** LOGO jugendmanagement gmbh**Referentin:** Thomas Doppelreiter, Jugeninformatikarbeiter**Anmeldung bis 20.1.2026****LOGO!**
JUGENDMANAGEMENT

KinderWald St. Martin

Der KinderWald ist ein Ort zum Lachen, zum Staunen, zum Genießen, zum Wachsen und zum Lernen für's Leben für max. 15 Kinder.

KinderWald-Gründerin und Leitung: Michaela Kober, MA, Elementar- und Waldpädagogin**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag von 8:30 bis 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.atwww.derkinderwald.at

+43 680 14 93 995



Michaela Kober



Kindergeburtstag im Schloss St. Martin

Machen Sie den Geburtstag Ihres Kindes zu einer unvergesslichen Feier. Eine hausgemachte Torte, Biosäfte aus dem St. Martin Obstgarten 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.

Gruppengröße: 8 bis 15 Kinder**Ablauf:**

15 Uhr: Geburtstagsfeier im Schloss

15.30 bis 17.30 Uhr: Workshop nach Wahl

17.30 bis 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

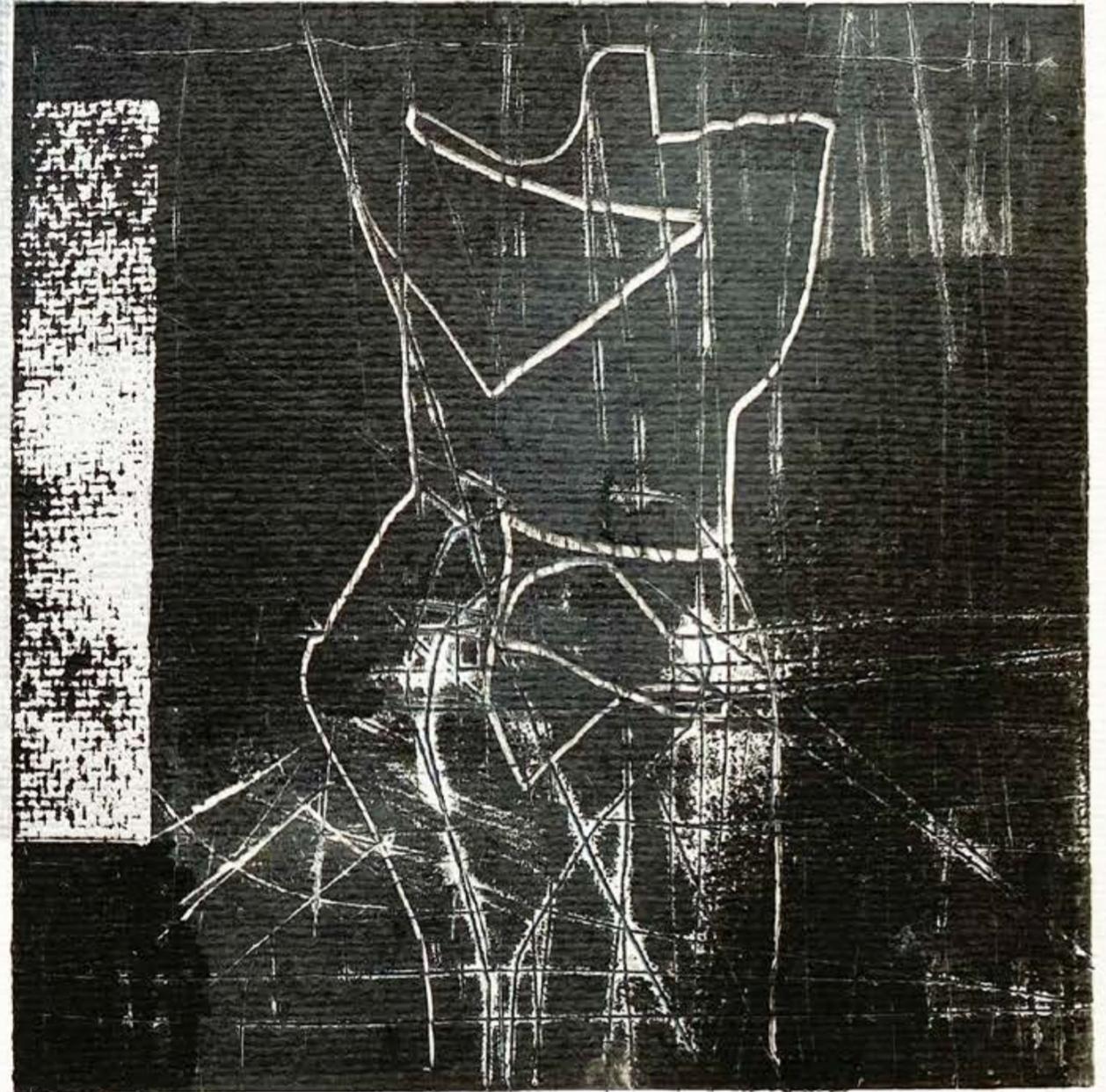
Telefon: +43 316 28 36 55 230



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



Menschen
Offenheit
Multi-Kulti
Kreativität
Wirksamkeit
Zusammenhalt
Freiheit



Kunst
& Kultur



Ausstellungseröffnung

Elisabeth Gschiel An Inner Room

[200] Mittwoch, 3.9.2025, 19 Uhr

„Für die Ausstellung im Schloss St. Martin und im Kohlenkeller habe ich mich mit der wechsellvollen Geschichte des Ortes auseinandergesetzt und nehme mit ausgewählten Werken Bezug auf das Schloss St. Martin.“

Die Ausstellung zeigt, wie die Nähmaschine als künstlerisches Werkzeug eingesetzt werden kann, um kulturelle, gesellschaftliche und politische Themen kritisch zu beleuchten.

Elisabeth Gschiel hat vor 15 Jahren begonnen, mit der Nähmaschine künstlerisch zu arbeiten. Weil sie keinen passenden Kleber fand, um Plastikverpackungsmaterial zusammenzufügen, entdeckte sie Nadel und Faden. Aus einer Not wurde eine Tugend.

„Ich hätte mir damals nicht vorstellen können, was ich noch alles mit dem Werkzeug Nähmaschine fertigen sollte: Hochspannungsmasten, Baukräne, Schienennetze“, – Ikonen der Ökonomie – genäht wie Konstruktionspläne auf Papier. Genähte Bücher, die man nicht lesen kann und die dennoch Geschichten erzählen. Symbole aus der Alltagswelt, wie Fluchtwegschilder, werden verfremdet und auf humorvolle Weise weitergedacht.

Aus der Architektur kommend wird die Nähmaschine als „Zeichenstift“ eingesetzt und nicht wie im herkömmlichen Sinn, um einzelne Teile zusammenzufügen. Elisabeth Gschiel lenkt den Fokus auf den Faden – das verbindende Element – das ansonsten kaum Beachtung findet.

Stets wird ihre künstlerische Arbeit von gesellschaftspolitischen Themen und aktuellen Geschehnissen beeinflusst. Gleichzeitig liegt ihr Interesse auch an zeitgeschichtlichen und historischen Inhalten und den Verflechtungen bis in die Gegenwart.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Laudatio: Mag. Katrin Bucher-Trantow, Chefkuratorin Kunsthaus Graz

Eröffnung: Dr. Günter Riegler, Kulturstadtrat Graz

Musik: Madeleine Dietrichstein, Alt- und Sopransaxophon

Veranstaltungsort: Großer Saal und KUKO

Die Ausstellung ist bis 24.10.2025 zu besichtigen. Anmeldung erforderlich, da die Ausstellungsräume für Seminare genutzt werden.



GRAZ

Das Land
Steiermark
→ Kultur, Europa, Sport



Ausstellungseröffnung

Helene Thümmel Mandate

[201] Mittwoch, 4.2.2026, 19 Uhr

Die Künstlerin möchte sich mit dem Spannungsfeld zwischen den Wähler*innen und seinen Repräsentant*innen beschäftigen und sich der Frage annehmen, wer regieren darf und wer regiert wird (oder werden soll). Als Ausgangspunkt dient Helene Thümmel das Gedicht "Die Lösung" von Bertold Brecht, der formulierte "daß das Volk das Vertrauen der Regierung verscherzt habe. [...] Wäre es da nicht doch einfacher, die Regierung löste das Volk auf und wählte ein anderes?"

In der Werksreihe soll die Reichweite der staatlichen Autorität mit einem Augenzwinkern hinterfragt werden. Dabei nähert sich die Künstlerin mit Musterkreationen aus Linolstempel und Siebdruck an die komplexen Sachverhalte der Demokratie und beleuchtet, wie sie ihre eigene Stimme als Wählerin vertreten findet.

Unter dem Titel Mandate (von lateinisch mandare „übergeben, anvertrauen“) werden Themen wie das Vertrauen der Bürger*innen in den Staat, in die Korrektheit politischer Prozesse und die Enttäuschung, die Korruption und Machtmissbrauch gerufen, bearbeitet. Inspiration wird auch aus der politischen Landschaft gezogen, wenn demokratisch gewählte Repräsentanten gegen das demokratisches Recht regieren, oder wenn sich antidemokratische Strömung im Herzen der sogenannten westlichen Demokratien festsetzen.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Laudatio: Anton Lederer, <rotor> Zentrum für zeitgenössische Kunst

Eröffnung: Dr. Karlheinz Kornhäusl, Kulturlandesrat

Musik: Lluís Martínez Fenollar, Trompete, Klavier, Klarinette

Die Ausstellung ist bis 20.3.2026 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.





Ausstellungseröffnung

Evelyn Loschy AMBIVALENZ

[202] Freitag, 24.4.2026, 19 Uhr

Als „Meisterin der Ambivalenz“ bezeichnete die Kunsthistorikerin Claudia Aigner Evelyn Loschy einst in der Wiener Zeitung. In ihrer Solo-Ausstellung AMBIVALENZ treibt die Künstlerin die doppeldeutige Zwiespältigkeit in neue Dimensionen und untersucht diese auf unterschiedlichen Ebenen.

Destruktion und Autodestruktion spielen in Evelyn Loschys Werken eine zentrale Rolle, sie verlieren jedoch ihre Bedeutung als Selbstzweck. Die (Selbst)zerstörung wird vielmehr zum konstruktiven Element, das einen Transformationsprozess einleitet. Im Fokus steht dabei oft der Mensch in seinem Spannungsverhältnis zwischen gesellschaftlichem Anspruch und individuellen (physischen wie psychischen) Möglichkeiten.

Im KUKO präsentiert Loschy u. a. die bewegte Skulptur UNTITLED (kinetic sculpture #6). Zwei von der Decke hängende Eisenketten werden mittels Motorantrieb und Seilzug permanent in Schwingung versetzt. Die Bewegung der schwingenden Ketten wechselt zwischen zerstörerischem Spiel und leidenschaftlichem Kampf. Eine Thematik, die sich auch in dem Performance-Video FRICTION widerspiegelt.

Es zeigt zwei Performerinnen, die Masken aus Schleifpapier tragen und ihre Gesichter aneinander schmiegen, ohne sich dabei zu sehen. Eine liebevolle Bewegung, die vom Geräusch des reibenden Schleifpapiers kontrastiert wird und im Laufe der Performance an Intensität und destruktivem Charakter gewinnt. Dieser zeichnet sich auch auf den Masken ab, die mit jeder Berührung ein Stück mehr zerstört werden.

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Laudatio: Mag.^a Birgit Kulterer, Kunsthistorikerin

Musik: GAUKLER

Die Ausstellung ist bis 17.5.2026 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Ausstellungseröffnung

Josef Daniel Maier MOSAIK DER SEELEN

[203] Freitag, 12.6.2026, 19 Uhr

Daniel Maier zeigt im KUKO emotionale Portraits zwischen Tiefe und Transformation. Die Malereien – teils mit Augmented Reality – laden zur Auseinandersetzung mit dem Menschsein ein.

Dr. med. univ. Daniel Maier (*1995) ist bildender Künstler mit tiefem psychologischem Gespür und analytischer Schärfe. Er studierte zunächst Humanmedizin, richtete seinen Fokus jedoch schon während des Studiums konsequent auf die Kunst und deren Einfluss auf die Psyche. Heute arbeitet er hauptberuflich als Künstler – an der Schnittstelle zwischen emotionaler Tiefe, intuitiver Wahrnehmung und präziser Beobachtung. Seine Werke zeigen keine oberflächliche Ästhetik, sondern innere Wahrheiten – fragmentiert, berührend, transformierend.

Was seine Arbeit besonders macht, ist die Fähigkeit, Gegensätze miteinander zu vereinen: Die nüchterne, analytische Präzision der Wissenschaft trifft auf die emotionale, ungefilterte Welt der Kunst. Josef Daniel Maier schafft es, beide Bereiche in Einklang zu bringen und dabei den Betrachter nicht nur anzusprechen, sondern tief zu berühren. Seine Werke sind nicht nur Bilder, sondern Räume zur Reflexion, die Chaos und Selbsterfahrung als kreative Kräfte erlebbar machen.

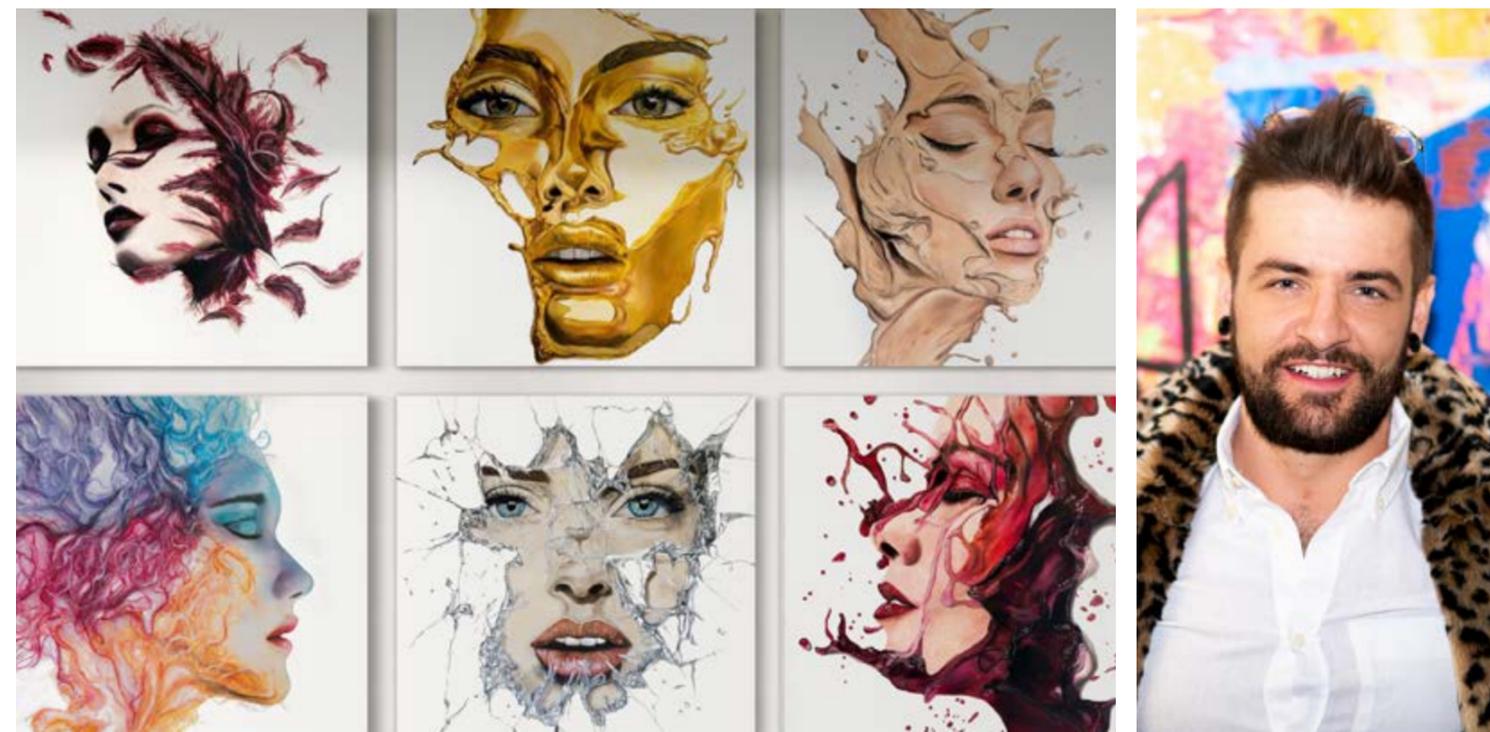
Mit seiner Serie „Mosaik der Seelen“ positioniert sich Maier als Stimme einer neuen Künstlergeneration, die Kunst nicht nur als Objekt, sondern als Prozess versteht – als Spiegel, als Heilraum, als Bewegung zwischen Welten.

Eröffnung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Interview mit dem Künstler: Karin Stückelberger

Musik: Nikolaus Holler, Saxophon, Klarinette, Klavier

Die Ausstellung ist bis 17.7.2026 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.



St. Martin Chor

[204] Probenstart: Dienstag, 9.9.2025, 19 Uhr

Singen verbindet – werden Sie Teil des St. Martin Chors!

Musik erleben, Gemeinschaft spüren, Stimmen vereinen – im St. Martin Chor stehen Freude am Singen und das Miteinander im Mittelpunkt. Unser Repertoire ist so bunt wie das Leben selbst: Von Klassik bis Pop, von alten Meisterwerken bis zu modernen Klängen – wir entdecken gemeinsam neue musikalische Welten.

Ob mit Chorerfahrung oder einfach mit Begeisterung für Musik – Frauen und Männer jeden Alters sind herzlich willkommen! Für neue Mitglieder gibt es ein kurzes Vorsingen, bei dem wir uns gegenseitig kennenlernen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Stimme – wöchentliche Proben.

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

St. Martin Chor: Haydn furioso

[205] Donnerstag, 22.1.2026, 19 Uhr

Schlosskirche St. Martin, Kehlbergstraße 35, 8054 Graz

[206] Samstag, 24.1.2026, 11 Uhr

Pfarrkirche Christkönig, Ekkehard-Hauer-Straße 28, 8052 Graz

Die unter dem Beinamen "Theresienmesse" bekannt gewordene Messe Joseph Haydns gilt als musikalisches Juwel der späten Wiener Klassik. Der Komponist schafft es in diesem Werk, komplexe polyphone Strukturen mit berührenden, von großer Innigkeit geprägten Momenten zu kombinieren.

Es ist demnach alles angerichtet für ein wahres Haydn-Fest!

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Kartenvorverkauf: in der Rezeption, bei allen Chormitgliedern oder online. Ihre reservierten Konzertkarten sind an der Abendkasse auf Ihren Namen hinterlegt.

Vorverkauf: € 18,-

Tages- und Abendkasse: € 23,-

Studierende: € 10,-

Bis 15 Jahre kostenlos

St. Martin Chor: Sommerkonzerte

[207] Mittwoch, 10.6.2026, 19.30 Uhr

[208] Donnerstag, 11.6.2026, 19.30 Uhr

Nach den begeisternden Sommerkonzerten der vergangenen Jahre wird es auch 2026 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

Kartenvorverkauf: in der Rezeption, bei allen Chormitgliedern oder online. Ihre reservierten Konzertkarten sind an der Abendkasse auf Ihren Namen hinterlegt.

Vorverkauf: € 18,-

Tages- und Abendkasse: € 23,-

Studierende: € 10,-

Bis 15 Jahre kostenlos

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.



Landesbedienstetenchor: Adventkonzert

[209] Freitag, 5.12.2025, 18 Uhr

Das traditionelle LaBC-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 Feuerschalen.

Künstlerische Leitung: Verena Schraml, BEd.

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin und Schlosshof St. Martin

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Landesbedienstetenchor: Sommerkonzert

[210] Donnerstag, 18.6.2026, 19.30 Uhr

Das LaBC-Sommerkonzert 2026 bietet wieder ein erfrischend vielfältiges Programm aus Rock, Pop und Volksliedern, für das der Landesbedienstetenchor Steiermark – LaBC schon bekannt ist.

Wir freuen uns auf eine gemeinsame Chorreise mit unserem Publikum. Sie wird uns diesmal durch einige Jahrhunderte führen und so einen beschwingten Sommerabend ermöglichen.

Künstlerische Leitung: Verena Schraml, BEd.

Veranstaltungsort: Schlosshof St. Martin, bei Schlechtwetter im Großen Saal.

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

ijodl! – Jodeltageskurs

[211] Samstag, 28.2.2026, 10 bis 17 Uhr

Nach dem großen Premierenerfolg des letzten Jahres gibt es wieder die Gelegenheit, Jodeln zum Teil Ihres Lebens zu machen: 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 werden mit Gleichgesinnten ihrer Jodel-Lust fröhnen und ihr Repertoire um die eine oder andere Rarität erweitern. Jodeln Sie mit uns den Winter weg!

Mittagessen wird angeboten.

Gemeinsame Veranstaltung mit: Steirisches Volksliedwerk

Referenten: MMag. Daniel Fuchsberger, Michael Reiter

Kursgebühr: € 78,- (€ 60,- für Mitglieder des Steirischen Volksliedwerks)

Information und Anmeldung bis 13.2.2026:

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

[212] Mittwoch, 24.6.2026, 20 Uhr

Zum zweiten Mal lädt das Steirische Volksliedwerk zum stimm(ungs)vollen Jodeln an einem besonderen Ort: 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.

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Gemeinsame Veranstaltung mit: Steirisches Volksliedwerk

Referentin: Anna Hiden

Kursgebühr: € 15,- (€ 12,- für Mitglieder des Steirischen Volksliedwerks)

Vor Ort zu bezahlen.

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

Information und Anmeldung bis 16.6.2026:

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 ...



2. St. Martiner Jugendmusiktage

[213] Montag, 30.3.2026, 8 Uhr bis Donnerstag, 2.4.2026, 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, Ensemblemusizieren, 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!

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

Kursgebühr & Notenbeitrag: € 100,-

Kosten: € 204,- Vollpension Kinder und Jugendliche bis zum 15. Geburtstag

€ 291,50 Vollpension Jugendliche ab 15 Jahre und Erwachsene

€ 111,- Tagesgäste inkl. Frühstück, Mittagessen und Abendessen bis zum 15. Geburtstag

€ 164,- Tagesgäste inkl. Frühstück, Mittagessen und Abendessen ab 15 Jahre

Detailprogramm, Anmeldung und Information (ab Anfang Dezember 2025):

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

Anmeldung und Zimmerbuchung bis spätestens 1.3.2026

Kooperationspartner: Chorverband Steiermark, VIA



Thomas Held

10 bis 26
Jahre

Konzert St. Martiner Jugendmusiktage

[214] Donnerstag, 2.4.2026, 18.30 Uhr

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Das
Chor-
erlebnis
zu Ostern



VIA
VOCK-INSTUMENTALHAFT
PROJECT



4. St. Martiner Singwoche

**[215] Sonntag, 12.7.2026, 15 Uhr bis
Samstag, 18.7.2026, 10 Uhr**

Hast du schon einmal im wunderschönen Klang gebadet, den ein großer Chor entwickeln kann? 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 ab Jänner erhältlich.

Kooperationspartner: Volkskultur Steiermark

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

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

Anmeldung und Zimmerbuchung auf

www.schlossstmartin.at bis 15.5.2026



VOLKSKULTUR
STEIERMARKE

St. Martiner Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation

[216] Freitag, 17.7.2026, 19 Uhr

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin und Schlosshof St. Martin

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.



Impressionen und Eindrücke



Fotokunst im Schloss – die Ausstellung im öffentlichen Raum ist bis 25.10.2025 im Schlosspark zu besichtigen



aus dem Schloss St. Martin



Bildungshaus Schloss St. Martin – Drohnenaufnahme



Roter Teppich für Feste



Der Schlosshof ist Veranstaltungsraum für Konferenzen und Speisesaal, Konzertraum und Kaffeehaus



Pferdesegnung auf der Kirchenwiese



Am Filmset



Wir gedenken ...



Ein lustiger Betriebsausflug in die Oststeiermark



Ausstellungseröffnung des Künstlerbundes anlässlich des 100 Jahr Jubiläums



Sonnwendjodeln am Lagerfeuer



Erasmus+ Austausch



Rezeption Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 8 bis 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 bis 4 Werktage
vor Veranstaltungsbeginn 50%
ab 3 Werktage
vor Veranstaltungsbeginn 100%

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

Preise pro Person	Erwachsene	Gruppen ab 15 Personen	Kinder 6 bis 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 Spätanreisende: Ihr Zimmerschlüssel ist im elektronischen Schlüsselkasten für Sie hinterlegt. Den Code erhalten Sie per Email.



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. Wir legen Wert auf biologische Lebensmittel, Regionalität und Saisonalität.

Verpflegung	Erwachsene	Kinder 6 bis 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	€ 17,50
Regionales, warmes St. Martiner Buffet	€ 35,-

Wir beraten Sie gerne individuell.

Schloss Zimmer

Schloss Küche



Der St. Martiners 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 und Kaffeehaus im Freien genutzt.

Nähere Informationen:

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

Schloss Hof



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

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 bis 17 Uhr geöffnet.

Anfragen für liturgische Feiern:

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

Schloss Kirche



Wir bewirtschaften unseren rund ums Schloss gelegenen Obstgarten biologisch. Ergänzend zu den bestehenden Apfel- und Pfirsichbäumen haben wir 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. Martin Wein müssen wir allerdings noch ein Jahr warten.



Bio Produkte



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 bis 30 Personen

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

Kinder bis 14 Jahre kostenlos

Dauer: ca. eine Stunde

Terminvereinbarung:

st.martin-kurs@stmk.gv.at

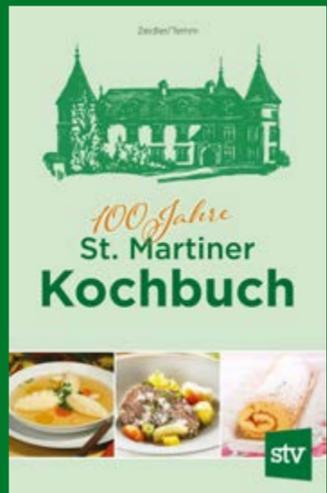
+43 316 28 36 55-230



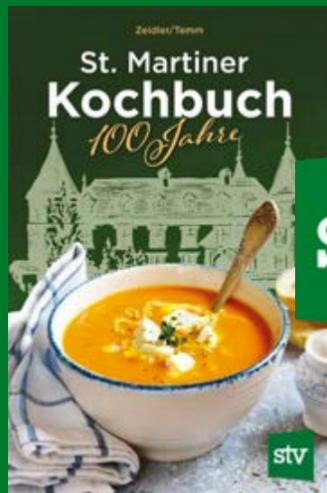
Schloss- & Kirchenführungen



100 Jahre St. Martiner Kochbuch



Broschiert € 20,-



Hardcover € 26,-

800 Rezepte aus der traditionellen Küche

Alle Grundrezepte mit detaillierten Anleitungen

35. erweiterte und überarbeitete Auflage

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder direkt im Versand:
Bücherquelle Buchhandlungsgesellschaft m.b.H.
Hofgasse 5, 8011 Graz
Tel.: +43 316 821636-111
office@buecherquelle.at

stv

Axel-Corti-Preis an Maria Hofstätter

Auszug aus der Rede im RadioKulturhaus Wien anlässlich der Verleihung des Axel-Corti-Preises am 16. Juni 2025

... Ich bin Nutznießerin eines staatlichen Bildungssystems, das jedem Kind eine weiterführende Ausbildung ermöglichte! Und genauso muss es weiterhin bleiben beziehungsweise sollte der Zugang zur Bildung für jedes Kind noch verbessert werden!

Abgesehen von der persönlichen Freude etwas Neues zu wissen und zu können, bedeutet Bildung ein Mehr an individueller Freiheit: freie Lebensplanung, mehr Wahlmöglichkeiten in beruflicher Hinsicht, mehr Teilhabe am Sozial- und Kulturleben, mehr finanzielle Sicherheit, Gesundheit und Autonomie. Und solange man am Leben ist, ist Lernen möglich und immer von Nutzen. Und deshalb braucht es auch ein breites und niederschwelliges Angebot in der Erwachsenenbildung – mit hohem inhaltlichem Anspruch.

Aber nicht nur das Individuum profitiert von Bildung, sondern vor allem die Gesellschaft! Indem sie das volle Potenzial, alle Begabungen und Talente von allen Mitgliedern nutzen kann. Und freie Bürger und Bürgerinnen sind weniger stark manipulierbar und somit ist Bildung eine der besten Absicherungen für unsere Demokratie ...

... Zum Lernen braucht es Zeit, Ruhe, Stille, Konzentration und oft Anleitung. Informationen können wahr oder falsch sein. Es braucht Wissen und oft langjährige Erfahrung, um Informationen richtig einordnen zu können.

Um Werte wie Respekt, Empathie, die Wichtigkeit von Wissenschaft, Forschung und Kunst zu begreifen, brauchen wir ein lebendiges lehrendes Gegenüber!

Mehr denn je sind Schulen, Medien und alle Institutionen der Erwachsenenbildung gefragt hier Aufklärungsarbeit und Hilfestellung zu leisten.

Wir dürfen das Ziel, eine demokratische Bildungsgesellschaft zu bleiben, nicht aus den Augen verlieren, um mit Herz und Verstand Lösungen für die drängenden Probleme unserer Zeit zu finden, um nicht zur autoritären digitalen Empörungsgesellschaft zu werden.

Ich möchte in Dankbarkeit – und auch stellvertretend für all jene, die wertvolle und oft unbezahlte Bildungsarbeit leisten, aber nie dafür öffentlich gewürdigt werden – den Axel-Corti-Preis entgegennehmen und wünsche uns allen Mut, Kraft und Energie für eine humanistische Gesellschaftsordnung einzustehen.

Der Preis wurde im Rahmen des 57. Fernsehpreises der Erwachsenenbildung von der Konferenz der Erwachsenenbildung Österreichs (KEBÖ) vergeben. St. Martin ist seit 1954 Mitglied.



Maria Hofstätter
Österreichische SchauspielerIn





Bildungsprogramm Nr.: 117, GZ 02Z031397M – 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

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

www.schlossstmartin.at



[schlossstmartin](https://www.tiktok.com/@schlossstmartin)



[schlossstmartin](https://www.facebook.com/schlossstmartin)



[schlossstmartin](https://www.instagram.com/schlossstmartin)

