



„
begegnen
begeistern
bilden“

Bildungsprogramm Schloss St.Martin
August 2021 bis Juli 2022



Zum Cover:

Corona. Wir können nicht nichts dazu sagen. Auch wenn es scheint, es wäre schon aufgebläht mit Sprache. Eine Rückschau ist wagemutig, denn eine Epoche weiß nichts von sich selbst (Günter Brus). Schon jetzt schütteln wir über uns den Kopf. Aber Fragen sind erlaubt.

Wo war unsere Leistung? An so vielen Orten zugleich und doch: der Blick hat sich gewandelt. Krisen machen sichtbar, was uns zusammenhält, was uns zusammen erhält.

Wo ist die Anerkennung? Musik von den Balkonen, zum Dank und zum Durchhalten. Berechtigter Respekt für das Tragen vieler Lasten, und ja: nicht alles lässt sich mit Gold aufwiegen, aber vielfach stimmt das Gleichgewicht nicht. Anerkennung heißt dann auch, Gefordertes als legitim zu sehen.

Daher im Kleinen das Große einfangen, zumindest als Versuch. Dem Ganzen ein Gesicht geben durch Geschichten in Gesichtern. Porträts, die auf Geteiltes verweisen: Erfahrungen, Wahrnehmungen, Erinnerungen und Formen, die in Bewegung sind. Die Gesellschaft im Kaleidoskop.

Denn was weiß schon diese Epoche über sich selbst?

Christoph Straka und Anna Thaller ...

Lieber Christoph, wie hast du dein Jahr als Leiter von St. Martin erlebt?

Es war trotz aller Umstände ein wunderbares Jahr. Die vielen Herausforderungen hat das Team toll gemeistert und ich konnte einige Impulse setzen. Das Bildungsprogramm vereint die berechnete Tradition mit der notwendigen Innovation. Die Auswirkungen der Corona Pandemie auf die Bildung sind schwer einzuschätzen. **Welche Spuren werden deines Erachtens bleiben?**

Die digitale Bildung ist gekommen um zu bleiben. Bildung ist internationaler, weil wir weltweit Zugang zu Fernunterricht haben, die hybride Bildungspraxis ist Realität. Gleichzeitig sind wir dankbarer denn je, wenn wir einander persönlich treffen. Hier lebt St. Martin ja gerade seine besondere Stärke als Begegnungsraum im Schloss. Bei allen neuen Entwicklungen ist mir wichtig, dass wir auf Chancengleichheit achten. **Erreichen wir mit dem Angebot in St. Martin alle Menschen?**

Ein Bildungshaus arbeitet stets am schmalen Grat zwischen Schärfung der Zielgruppe einerseits und Öffnung für alle andererseits. Das Erreichen ist hauptsächlich eine Frage des Marketings. Ob uns dann wirklich alle erreichen, ist darüber hinaus eine brisante gesellschaftliche Frage...

...und lässt sich an den angebotenen Inhalten festmachen. **Welche aktuellen Themen finden sich im Programm?**

Wir haben viel Neues erarbeitet, hervorheben möchte ich die Veranstaltungsreihe zum Thema „Antisemitismus“ (Seite 14-15) und die Kooperation mit „Sterz“, bei der wir Praxis und Wissenschaft in sechs spannenden Kursen zum Thema Ernährung kombinieren (Seite 18-21). Aber auch der Tag für Familien im September (Seite 42-43) oder die Konzertreihe mit dem Vocalforum (Seite 57-58) sind Highlights. Es gibt viel zu entdecken. **Apropos: Was hast du in deinem Inspirationsjahr entdeckt?**

... erneut im Dialog

„Ich wollte die Welt bereisen und habe mich daheim gefunden“. Corona hatte damit auch Gutes. Noch nie war so viel bunte Familien- und Freund*innenzeit. Noch nie so großer Freiraum zum Nachdenken und Vordenken. Noch nie so farbige Impulse aus unserem Garten und meiner tiefen Erdverbundenheit. Noch nie eine so reiche künstlerische Arbeit. Ich bin sehr dankbar für mein freies Jahr, es schenkt mir Gestaltungskraft für Neues.

Wir alle freuen uns, dass du diese Kraft für St. Martin wieder fortsetzt. Und persönlich danke ich dir für dein Vertrauen in mich.

Du hast mich bestens vertreten, danke dafür! Deine Spuren bleiben!



Dipl. Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Anna Thaller, Direktorin
Rückkehr nach einem Sabbatical-Jahr
Schlüsselrücknahme: 1.11.2021

Mag. Christoph Straka, Interimistische Leitung
des Bildungshauses
Schlüsselrückgabe: 1.11.2021



Liebe Lernbegeisterte und Wissbegierige!

„Bildung lässt sich nicht downloaden“, sagte der deutsche Journalist Günther Jauch einmal. Das ist und bleibt richtig, obwohl gerade in Zeiten der Corona-Pandemie neue Formate der Wissensvermittlung und Weiterbildung erfolgreich umgesetzt wurden. Was Bildung ausmacht, ist nämlich nicht nur der Kontakt von Mensch zu Mensch, sondern auch das gemeinsame Erlernen und Erarbeiten. Es freut mich, dass wir nach einigen herausfordernden Monaten nun allmählich wieder in einen „Normalbetrieb“ zurückkehren können. Das Bildungshaus Schloss St. Martin leistet mit seinem vielfältigen Angebot einen zentralen Beitrag zur Erwachsenenbildung in unserem Land – vom unvergessenen Gründer Hofrat Josef Steinberger, dessen Todestag sich heuer zum 60. Mal jährt, bis in die Gegenwart, wo Christoph Straka und sein engagiertes Team aktuelle Themen und Trends mutig aufgreifen und in jeder Hinsicht für die Bildungsarbeit „brennen“.

Ich wünsche allen Lehrenden und allen Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern viel Erfolg und viel Freude bei der gemeinsamen Weiterbildung.

Herzlichst

ÖKR Johann Seitinger
Landesrat für Land- und Forstwirtschaft

Unser Bildungs- und Kulturangebot im Überblick

2021

September	Tag der Schöpfungsverantwortung	S. 10	Suppenwürze selber herstellen	S. 25	
	Agrarpädagogika	S. 7	Occhi und Klöppel	S. 37	
	Berufsreifeprüfung am Grottenhof	S. 11	Seifensieden – Praxisworkshop	S. 32	
	Schweißen für Einsteiger*innen	S. 38	Citywalk	S. 15	
	Führung durch die neuen Kehlberger Weinberge	S. 22	Projekt Antisemitismus Workshop	S. 15	
	Ein Tag für Familien	S. 42	Schlosskonzert "Miserere"	S. 57	
	"Das Gramm Akademie" – Ausbildung zum Zero Waste Coach	S. 18	TIK – Technik in Kürze: Tablet-Schnupperkurs	S. 17	
	Weiterführender Lehrgang für Pferdewirtschaft Grottenhof	S. 11	Orientalische Kulinarik mit Sara I	S. 25	
	Ausbildung zur Pflegeassistentin	S. 12	November	Gesund und selbstbestimmt älter werden	S. 27
	Steirische Trachten im Trend	S. 35	Basis-Kochkurs	S. 26	
	Kugelrunde Knödel	S. 24	Nadel und Klöppel: Adventkalender gestaltet in unterschiedlichen Techniken	S. 36	
	Allroundtraining für Junge und Junggebliebene	S. 28	TIK – Technik in Kürze: Tablet-Kurs	S. 17	
	Die Wunderspitze aus Quadraten – Online Seminar	S. 37	Kulinarisches Duett: Milchprodukte – Zwischen Wiese und Kühlschrank	S. 20	
	Kondition & Kraft & Koordination	S. 28	Kleingebäck für Genießer*innen-Salzstangerl, Kornspitz	S. 23	
	Run together! St. Martiner Lauftreff im Herbst	S. 28	Nadel und Klöppel: Weihnachtsdekorationen	S. 37	
	Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining	S. 29	Bau dir eine eigene Laternenkrippe	S. 51	
	Eltern-Kind-Turnen	S. 49	Gemeinsam Adventkranz binden	S. 34	
	Pikler® Spielraum	S. 44	Heide Osterider-Stibor – Ausstellungseröffnung	S. 61	
	Beweglichkeit von Kopf bis Fuß	S. 29	Köstliche Weihnachtsbäckerei	S. 26	
	Turnkurs für Männer	S. 29	Familien-TON-Werkstatt: Weihnachtsgeschenke	S. 50	
	St. Martin Chor	S. 56	Salongespräch	S. 10	
	Treffpunkt Keramik am Vormittag	S. 31	Dezember	Neue Ideen für alte Jeans	S. 35
	Bewusst bewegen – bewusst leben	S. 30	Nadel und Klöppel: Binche und Colbertstickerei	S. 36	
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer/in	S. 12	Adventkonzert des Landesbedienstetenchores	S. 59		
Treffpunkt Keramik am Abend	S. 31	2022			
Brotbacken neu entdecken	S. 23	Jänner	Neujahrskonzert – 4HeartS: Barocke Kostbarkeiten	S. 58	
Nadel und Klöppel: Malteser Spitze und die portugisische Buntstickerei	S. 36	TIK – Technik in Kürze: Smartphone	S. 17		
Salongespräch	S. 10	Veredelungskurs	S. 33		
Künstlerbund "Evolution" – Ausstellungseröffnung	S. 61	Pikler® Spielraum	S. 45		
Oktober		Webinar: Brotbacken neu entdecken	S. 23		
Farbe als Ausdruck – Acrylmalerei	S. 34	Schnupperkurs für Klöppel und Occhi	S. 37		
Kreative Strudelvariationen – süß und pikant	S. 24	Nadel und Klöppel: Neues aus der Grazer Spitze, Lefkara-Stickerei	S. 36		
Kulinarisches Duett: Von der Rebe an den Gaumen	S. 19	Hospizgrundseminar	S. 13		
Die "Wahrheit" in Zeiten der Pandemie	S. 14	Chorwochenende	S. 56		

Unser Bildungs- und Kulturangebot im Überblick

Februar	Ausstellungseröffnung Alfred Resch-Diaz	S. 62	Mai	"Sportliche" Ernährung	S. 27
	Was Eltern über Suchtvorbeugung wissen sollten – Online Seminar	S. 47		Jüdischer Stadtpaziergang	S. 15
	Baumschneiden	S. 33		Bilden & Erholen in St. Martin	S. 16
	Salongespräch	S. 10		Kochkurs "for men only"	S. 27
	Köstliches Ölsaatenbrot und -gebäck	S. 24		Keramik Pur –Ganztageskurs	S. 31
März	Eltern-Kind-Turnen	S. 49	"Let him kiss me" - Das Hohelied Salomos	S. 58	
	Baumschneiden	S. 33	Werner Augustiner – Ausstellungseröffnung	S. 63	
	Ausstellung: Die Faszination des Ostereies ...	S. 37	Salongespräch	S. 10	
	Aus Resten zum Besten	S. 49	Keramik Glasurtermin	S. 31	
	"Ich werde Mama!" – Eine spannende Zeit beginnt!	S. 48	Austrian Brass Band in Concert	S. 59	
	Frühlingshafte Osterfloristik	S. 38	Kulinarisches Duett: Kostbarkeiten – mehr als ein Kochkurs	S. 21	
	Orientalische Kulinarik mit Sara II	S. 25	4ME – Konzert im Schlosshof	S. 58	
	Nadel und Klöppel: Ostereier – geschifferlt, bestickt und geklöppelt	S. 36	Familientage in St. Martin	S. 52	
	Klimafreundlicher Einkauf für die Schule – Online Seminar	S. 47	Sommerkonzert des Landesbedienstetenchors	S. 59	
	Krippenbaukurs für Erwachsene	S. 34	Blütenpracht für dein Sommerfest	S. 38	
	Babys 1. Löffelchen – Ernährung im ersten Lebensjahr	S. 48	Kulinarisches Duett: Kostbarkeiten – mehr als ein Kochkurs	S. 21	
	Unsere Haut isst – Essbare Hautpflege selbst herstellen	S. 32	Baumschneiden	S. 33	
	Eheseminar – Vorbereitung auf die kirchliche Trauung	S. 16	53. Steirische Singwoche	S. 60	
	Kulinarisches Duett: Der Weg des Fleisches	S. 20	Abschlusskonzert der 53. Steirischen Singwoche	S. 60	
	April	Naturseifen und Naturkosmetik	S. 32	Vorschau	Einführungsseminar zum Hospizgrundseminar
Snacks & Drinks für Jung & Frisch		S. 50	Weiterführende Fachschule für Land- und Forstwirtschaft		S. 11
Gemüsetiger Alarm – Ernährung der 1 bis 3-Jährigen		S. 48			
Run together! St. Martiner Laufftreff im Frühling		S. 28			
Weinverkostung mit kulinarischem Hochgenuss		S. 22			
Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling		S. 26			
Familien-TON-Werkstatt: Ostergeschenke		S. 50			
Bedeutung von Bewegung für die kindliche Entwicklung – Online Seminar		S. 47			
Josef Wurm – Ausstellungseröffnung		S. 62			
Spiele am Spielplatz mit Lilo		S. 51			
Nadel und Klöppel: Technisches Zeichnen, Fädenhäkelei und Sommerschmuck		S. 36			
„Let him kiss me“ – Das Hohelied Salomos		S. 58			
Gärtnern leicht gemacht		S. 51			
Pikler® Spielraum		S. 46			
Keramik Pur –Ganztageskurs		S. 31			
Kulinarisches Duett: Vom guten Brot	S. 21				





Corona brachte eine Entschleunigung, Zeit für die Familie und mich, Zeit für Umbauten und generell mehr Ruhe. Auch das Bewusstsein für regionale Lebensmittel ist gestiegen. Der Hofladen wird regelrecht "gestürmt". Meine Hoffnung besteht darin, dass das so bleibt und wir Landwirte auch wieder für unsere Urprodukte gerecht entlohnt werden, um eine Sicherung der Lebensmittelversorgung für unser Land gewährleisten zu können.

Anton List, Landwirt



Zu Beginn war auf unserer „Corona-Station“ alles Neuland. In dieser Ausnahmesituation gab es viel Unsicherheit. Dann im Herbst folgte die kräftezehrende Arbeit in voller Schutzausrüstung – zwei Paar Handschuhe, Brille und Maske, Schutzmantel und so weiter. Entscheidend waren die eigene Stabilität und der Zusammenhalt im Team – wir sind an der Herausforderung gewachsen. Ich wünsche mir Anerkennung und Wertschätzung, denn wir pflegen und begleiten Menschen auf schwersten Wegen. Wir sind so viel mehr als „nur“ Pflege.

Natalie Krampfl, Diplom Gesundheits- und Krankenschwester

Agrarpädagogika 2021

Geschlossene Zielgruppe

Sommerzeit ist Fortbildungszeit – Alle reden von Lehrer*innenbildung – wir tun es!

St. Martin ist das steirische Weiterbildungszentrum für alle Fachlehrer*innen in den Landwirtschaftlichen Fachschulen. Als Außenstelle der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien wird den ca. 400 Lehrenden und 330 Mitarbeiter*innen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm angeboten.

Die letzte Zeit hat uns vor Augen geführt, dass neben topaktuellem Fachwissen auch die Methodenkompetenz und die viel zitierten „soft skills“ von besonderer Bedeutung sind. Seit vielen Jahren ist die Agarpädagogika eine wertvolle Plattform für die Erweiterung und Festigung dieser Fähigkeiten in allen Bereichen unseres land- und forstwirtschaftlichen Schulwesens.

Das Weiterbildungsprogramm 2021 bildet einmal mehr die inhaltliche Vielfalt, nachhaltige Innovationskraft und breite Vernetzung unserer Schulen ab.

Ein exemplarischer Auszug des Programmes:

PC-Sicherheit für Anwender*innen, Fake news, Kosten- und Planungsrechnung in der Land- und Forstwirtschaft, Schulbienen, Fitness-Tuning im

Sportunterricht, gewaltfreie Kommunikation, Achtsamkeit, Bindung und Beziehung, Facebook- Twitter und Co, Geschmackslabor, der globale Teller, die SteiermarkSCHAU, Netzwerktreffen, elektronisches Klassenbuch und vieles mehr!

Die Bereitschaft zur Weiterbildung kann sich mit über 70 Veranstaltungen bis zum Schulstart 2021/22 gut sehen lassen!

Maria Schütz, Leitung Agrarpädagogika

MO, 6.9.2021: Agrarpädagogischer Studientag: Digitalisierung – der Weg in die Zukunft

LIVE
STREAM



Maria Schütz



Almerlebnistag 2020



Studientag 2020



ERWACHSENENBILDUNG

Virus und Wissen

Bis vor kurzem gab es den Konsens, dass der Bildungsprozess, wiewohl lebensnotwendig, eine unleidliche Sache sei: die Schule als Belastung, Langeweile, Repression. In den Ferien fange das Leben an. Plötzlich, nach Corona, stellt man fest, dass die Kinder ganz unglücklich sind, wenn sie nicht in die Schule gehen dürfen: Jubel über Post-Lockdown. Wir wissen schon: vor allem wegen der Freunde. Aber schon auch wegen der Lehrerinnen und Lehrer. Und diese freuen sich auch. Bildung ist vielleicht doch nicht nur Mühsal und Elend. Auch wenn die Eltern nunmehr nachempfinden können, dass der Job des Lehrpersonals eine stressige Sache ist. Es ist eine unvorgesehene Epidemiefolge: die Freude an Lernen und Wissen.

Andere Corona-Folgen liegen auf der Hand, etwa der Digitalisierungsschub: Selbst die letzten Muffel mussten in die Tasten klopfen - und manche Praktiken werden bleiben. Doch am allerdeutlichsten ist sichtbar geworden, dass die Menschen große Probleme beim Umgang mit dem Wissen (mit Arten, Typen, Beschaffenheit) haben.

Sie wissen alles Mögliche, aber über das Wissen wissen sie nicht gut Bescheid. Denn das Wissen, um das es in der Epidemie ging, war zuerst löchrig: Über das neue Biest wusste man ein bisschen, vermutete etwas mehr, lernte es aber erst beim Tun kennen. Das Wissen veränderte sich von Monat zu Monat - und das mochte das Publikum gar nicht. Manche Experten kamen zu unterschiedlichen Einschätzungen - sind das nun Experten oder nicht? Und wer ist Experte wofür? Plötzlich spielten die Mathematiker für die Epidemie eine Rolle. Warum? Und

von Komplexitätsforschern hatte man vorher noch nie gehört.

In der Sicht der Menschen ist Wissen sicheres Wissen - oder es ist kein Wissen. In der Sicht der Forschung gibt es überhaupt nur unsicheres Wissen, wenn auch in unterschiedlichem Maße. Aber mit Wahrscheinlichkeiten, mit Schätzungen, mit Simulationen, mit Szenarien, mit fragilen und veränderlichen Wissensständen tut sich die Öffentlichkeit schwer.

**"Man soll eine Krise nicht vergeuden.
Zumal es nicht die letzte sein wird."**

Das Wissen der spätmodernen Welt ist allerdings insgesamt so beschaffen: liquide, flexibel, "fuzzy". Hochtheoretisch und pragmatisch zugleich. Deshalb kommen wir mit dieser Welt so schwer zurecht. Corona ist ein Fallbeispiel, welches in allen Facetten Material für Bildungsprozesse liefern könnte, ist doch die Seuche auch ein notwendig interdisziplinäres Phänomen, an dem man anthropologische, ökonomische, psychologische, soziologische, philosophische, juristische, medizinische, gesundheitsökonomische und andere Fragen studieren kann. Manchmal wird gesagt: Man soll eine Krise nicht vergeuden. Zumal es nicht die letzte sein wird. Das heißt: Man wird mit einer Krise nur fertig, wenn man aus ihr lernt, den Reflexionsprozess verbessert sowie den Wissensstand über die Natur des Wissens erhöht.

Univ.Prof. Dr. Manfred Prisching



Univ.Prof. Dr. Manfred Prisching
Universität Graz. Institut für Soziologie

**KOSTENLOS****MI, 1.9.2021, 16.30 Uhr**

Gemeinsame Veranstaltung mit:
 Stadt Graz, Ökosoziales Forum Stmk.
 Naturschutzbund Stmk., UBZ Stmk.
 Naturerlebnispark, WWF Österreich
 Global 2000 Österreich, Ökumenisches
 Forum Stmk., Kath. Aktion Stmk., SOL
 Pilgrim, FS St. Martin, BiKu St. Martin

Information und Anmeldung:
 office@biku-stmartin.at
 + 43 699 10 60 29 68
 st.martin-kurs@stmk.gv.at

01 Tag der Schöpfungsverantwortung

Tierethik



16.30 Uhr: Schöpfung verantworten

Begrüßung und Eröffnung: Bgm. Mag. Siegfried Nagl, Präsident des Ökosozialen Forums Stmk.

Grußworte: LR Johann Seitingner

Vortrag und Diskussion: „Warum hat Noah alle Tiere in die Arche mitgenommen?“ Tier-Wohl, aktuelle Neuorientierung aus Sicht christlicher Ethik – Univ. Prof. Dr. Kurt Remele

Anschließend Diskussion. Moderation: Andrea Güttersberger, BA MA DI Dr. h.c. Josef Riegler, Vizekanzler a.D., Ehrenpräsident Ökosoziales Forum

18.30 Uhr: Schöpfung feiern

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

Leitung: HR. MMag. DDr. Martin Schmiedbauer

19.30 Uhr: Schöpfung genießen

Buffet auf Einladung der Stadt Graz

**LIVE
STREAM****02 MO, 27.9.2021, 18 Uhr****03 MO, 29.11.2021, 18 Uhr****04 MO, 14.2.2022, 18 Uhr****05 MO, 23.5.2022, 18 Uhr**

Regiebeitrag: € 25,- inkl.
 Willkommensgetränk und
 Fingerfood aus der Schlossküche
 Kostenloser Livestream

Salongespräche

Der Salon als Ort der Aufklärung und freien Bildung ging in der Renaissance von Italien aus und verbreitete sich in ganz Europa. Wir greifen diese Tradition auf und öffnen unseren Salon im historischen Ambiente des Schlosses St. Martin.

Wir bitten renommierte Persönlichkeiten und Verantwortungsträger*innen aus Kunst, Kultur, Politik, Wirtschaft, Forschung, Gesundheit, Kirche und Sport in den Salon. Wir besprechen gesellschaftspolitisch relevante Themen. Gefragt ist das, was sie persönlich bewegt, begeistert und inspiriert.

Die Teilnahme vor Ort ist für 10 Personen möglich und bietet die Gelegenheit, mit dem Gast des Abends ins Gespräch zu kommen.

Diese Veranstaltung wird gestreamt. Der offene Link wird rechtzeitig auf unserer Website bekannt gegeben.



06 Berufsreifeprüfung am Grottenhof

Einjähriger Lehrgang

Start: MO, 6.9.2021, 12 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
BENKO Business School

Kosten: € 290,- Anzahlung pro Gegenstand
€ 90,- Monatsrate (9x) pro Gegenstand

Kursort: Fachschule Grottenhof, Graz

Information und Anmeldung:

BENKO Business School
office@benko.net
+43 316 82 21 72



Nach erfolgreichem Abschluss des 3. Jahrganges einer Fachschule und dem Erhalt des Facharbeiterbriefs besteht die Möglichkeit, die Berufsreifeprüfung direkt an der FS Grottenhof zu absolvieren. An vier Halbtagen werden die Gegenstände Mathematik, Deutsch, Englisch und Betriebswirtschaft unterrichtet. Die Berufsreifeprüfung steht auch Interessent*innen mit einer Lehrabschlussprüfung (LAP) und Absolvent*innen einer Krankenpflegeschule o. ä. offen.

Die Kosten werden für Fachschulabsolvent*innen vom Lebensressort des Landes Steiermark gefördert.



07 Weiterführender Lehrgang für Pferdewirtschaft Grottenhof

Einjähriger Lehrgang, ganztags

Start: MO, 13.9.2021, 8 Uhr

Lehrgangsleitung: Mag.^a Ute Berger
Kursort: Fachschule Grottenhof
Pferdewirtschaftszentrum
Hardter Straße 27, 8052 Thal bei Graz

Information und Anmeldung:

lfsgrottenhof@stmk.gv.at
+43 316 28 15 61

Der Pferdewirtschaftslehrgang umfasst 36 Wochenstunden und wendet sich vor allem an Fachschulabsolvent*innen, Einkommenskombinierer*innen und Quereinsteiger*innen mit pferdesportlichen Basisfertigkeiten. Die kompakte und praxisnahe Vermittlung von pferderelevanten Kenntnissen und Fertigkeiten bzw. deren berufsmäßige Vertiefung stehen dabei im Vordergrund. Ein eigenes Pferd kann eingestellt werden, Wohngemeinschaften am Schulareal sind vorhanden. Abschluss: Facharbeiter*in "Pferdewirt/in".

VORSCHAU



08 Weiterführende Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Grottenhof

Einjähriger ÖKO-Lehrgang, berufsbegleitend

Start: DI, 13.9.2022, 18 Uhr

Kursort: Fachschule Grottenhof
Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz

Information und Anmeldung:

lfsgrottenhof@stmk.gv.at
+43 316 28 15 61

Für Personen, die sich in den vielfältigen Bereichen der Landwirtschaft verwirklichen wollen, bietet die Fachschule Grottenhof den sogenannten Ökolehrgang an. Die Schwerpunkte liegen hierbei in den Fächern Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik und Waldwirtschaft. Umfang: 520 Stunden. Neben einer 2-Jährigen, einschlägigen Praxis berechtigt das Abschlusszeugnis zum Prüfungsantritt für den/die Facharbeiter*in Land- und Forstwirtschaft.



Start: MO, 13.9.2021, 9 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin
Caritas der Diözese Graz-Seckau

Kosten: € 870,- Ausbildungsbeitrag
€ 50,- Aufnahmeverfahren
€ 50,- Prüfungsgebühr

Theorie und Praxis: je 800 Stunden

Information und Anmeldung:
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin
office@biku-stmartin.at
+43 699 10 60 29 68

Bitte rasch anmelden.

09 Ausbildung zur Pflegeassistentz

*Im Rahmen der Ausbildung zum/zur Fachsozialbetreuer*in*

Die demografische Entwicklung in Europa erfordert zunehmend kompetent ausgebildetes Pflegepersonal. In St. Martin findet ein zweisemestriger, schulischer Lehrgang statt.

Aufnahmevoraussetzung: Abgeschlossenes 17. Lebensjahr, positiver Pflichtschulabschluss bzw. Abschluss einer 3-jährigen berufsbildenden mittleren Schule oder Abschluss einer 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

VORSCHAU: Schuljahr 2022/23 – Start am 12.9.2022



Start: FR, 24.9.2021, 17 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin
Leitung: Elisabeth Glössl
Ausbildungsbeitrag: € 2000,-

Information und Anmeldung:
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin
office@biku-stmartin.at
+43 699 17 200 555

10 Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/vater

Kinder brauchen unsere gesamte Aufmerksamkeit. Die bestmögliche Ausbildung ist Voraussetzung für die liebevolle Betreuung unserer Kleinsten. Diese zweisemestrige Ausbildung findet berufsbegleitend statt und schließt mit einer Prüfung und der Präsentation einer Abschlussarbeit.

Kurszeiten: FR, 17-21 Uhr, und SA, 8.30-17.30 Uhr.

Abschluss: Juni 2022

VORSCHAU: Schuljahr 2022/23 – Start am 24.9.2022



VORSCHAU 2022

Die Seminare 2021 sind bereits ausgebucht

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Hospizverein Steiermark

Information und Anmeldung:
Eva Prünner
Hospizverein Steiermark
e.pruenner@hospiz-stmk.at
+43 316 391570-13

Termine 2022:
www.hospiz-stmk.at



MI, 26.1. bis SA, 29.1.2022

11.2.–12.2./23.3.–26.3.2022

jeweils von 9-18 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Hospizverein Steiermark

Teilnehmende: max. 20 Personen

Referentinnen:
Mag.^a Gundi Meixner-Klauber
Mag.^a Petra Gabl-Büttner

Seminargebühr: € 472,-
Zuschüsse möglich

Information und Anmeldung:
Eva Prünner, Hospizverein Steiermark
e.pruenner@hospiz-stmk.at
+43 316 39 15 70-13

11 Einführungsseminar zum Hospizgrundseminar

Wer hilft tut Gutes! Anderen, aber auch sich selbst. Helfen zeigt und fördert die eigene Stärke. Es gibt dem Leben anderer, aber auch dem eigenen einen speziellen Sinn. Ganz besonders in der Hospizarbeit, wo es darum geht, Menschen in ihrer letzten Lebensphase zu begleiten und zu unterstützen.

Inhalt: Einführung in die Hospizarbeit, Vorstellen der Hospizidee und der Hospizbewegung, Einblick in die praktische ehrenamtliche Hospizarbeit, Unterstützung bei der persönlichen Orientierung im Umgang mit Krankheit, Tod und Trauer, Entscheidungshilfe für die Teilnahme am Hospizgrundseminar, Information über Abläufe und Inhalte der Ausbildung und Einblick in das methodische Arbeiten im Hospizgrundseminar. Die Teilnahme an beiden Terminen ist Voraussetzung für den Besuch des Hospizgrundseminars.

12 Hospizgrundseminar

Dieses Angebot richtet sich insbesondere an Personen, die sich in der ehrenamtlichen Hospizbegleitung engagieren wollen. Willkommen sind aber auch persönlich oder beruflich Interessierte.

Ein zweiteiliges Einführungsseminar ist Voraussetzung für den Besuch des Hospizgrundseminars. Basierend auf den Grundsätzen der Hospizbewegung soll diese Ausbildung dazu befähigen, Menschen in ihrer letzten Lebensphase zu begleiten, die Angehörigen zu unterstützen und ihnen bei der Bewältigung ihrer Trauer beizustehen.

Fachreferent*innen:

Dr. Kurt Semmernegg
DGKP Désirée Amschl-Strablegg

Kursbegleitung:

Tamara D'Alonzo

Anmeldung bis 15.12.2021



Pandemie – Weltverschwörung – Antisemitismus: Was lernen wir daraus?

In Krisenzeiten haben „Verschwörungstheorien“ Hochkonjunktur. Angesichts des Verlusts von Sicherheiten und Perspektiven gibt es ein Bedürfnis nach Orientierung, klaren Antworten und eindeutigen Verantwortlichkeiten. Neben wachsamer Kritik entstanden auch im Zuge der Corona-Pandemie verschwörungsmythologische Behauptungen, die vielfach antisemitische Züge zeigten. Wir möchten dieses Phänomen verstehen und sichtbar machen. Die Veranstaltungsreihe unter der Leitung von Mag.^a Ruth Kathrin Lauppert-Scholz nähert sich dem Themenkomplex „Pandemie, Weltverschwörung und Antisemitismus“ in Form eines Vortrags, eines Citywalks und eines künstlerischen Workshops mit Eva Brede.

Dieses Projekt wird von der Gesellschaft für politische Bildung kofinanziert.



KOSTENLOS

MO, 11.10.2021, 18.30-21 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:

Verein Tacheles Steiermark

Referentin:

Mag.^a Ruth Kathrin Lauppert-Scholz, MA

Anmeldung bis 7.10.2021

13 Die "Wahrheit" in Zeiten der Pandemie

Antisemitische Verschwörungsmythen damals und heute

In diesem Vortrag beschäftigen wir uns mit modernen und neuen Formen von Antisemitismus und dem antisemitischen Gehalt in Verschwörungstheorien vor allen in Bezug auf die Coronapandemie. Am Beginn wird eine Inputeinheit stehen, gefolgt von Frage- und Diskussionsmöglichkeiten zum Thema.

Ruth Kathrin Lauppert-Scholz ist Vermittlerin in der Erwachsenenbildung und im schulischen und außerschulischen Bereich. Sie leitet den Verein Tacheles Steiermark und den Verein Granatapfel, das Zentrum für interreligiöse Kompetenz und interkulturelle Kommunikation.



SA, 16.10.2021, 11-14 Uhr

Teilnehmende: max. 25 Personen

Referentin:

Mag.^a Ruth Kathrin Lauppert-Scholz, MA

Regiebeitrag: € 25,-

Treffpunkt: Brunnenhof, Stadtpfarrkirche
Herrengasse 23, 8010 Graz

Anmeldung bis 11.10.2021

14 Citywalk

An diesem Tag begeben wir uns auf einen Streifzug durch Graz. Die Landeshauptstadt galt schon vor dem „Anschluss“ an Hitler-Deutschland als „Hochburg der Illegalen“. Hier wurde bereits am 19. Februar 1938 die Hakenkreuzfahne auf dem Rathaus gehisst, und schon Tage vorher wurden die Geschäftsauslagen jüdischer Besitzer zerstört. Die Geschichte hinterließ und hinterlässt Spuren. Wir erkunden an diesem Tag den öffentlichen Raum und jene Grazer Plätze, die eine antisemitische Geschichte aufweisen.

SO, 17.10.2021, 9-16 Uhr

Referentin: Mag.^a Eva Brede, MA
Künstlerin, Leiterin "Kunstraum 8020"

Seminargebühr: € 25,-

Anmeldung bis 11.10.2021

15 Kontinuitäten von Antisemitismus erkennen und dekonstruieren – Workshop

Ziel des Workshops ist es, den Begriff des Antisemitismus und seine Entstehung zu analysieren und über Erinnerungskulturen von früher und heute zu diskutieren. Anschließend lassen wir künstlerische Arbeiten entstehen. Dabei verwenden wir historische und aktuelle Materialien, die sich mit der NS-Zeit beschäftigt haben.

Gerne können Sie eigene Familienfotos oder andere zeitgeschichtliche Dokumente mit thematischem Bezug mitbringen.

SA, 7.5.2022, 14.30-17 Uhr

Referentin:

Mag.^a Ruth Kathrin Lauppert-Scholz, MA

Regiebeitrag: € 25,- für die Führung

Treffpunkt: Grazer Burg, Hofgasse 15
Grabstein Reb Nissim

Anmeldung bis 2.5.2022

16 Vom Grabstein des Reb Nissim zur Synagoge

Jüdischer Stadtpaziergang am Shabbat

Bei diesem Stadtpaziergang werden wir uns gehend der jüdischen Geschichte Graz annähern und die sichtbaren und nicht mehr sichtbaren Zeichen der verschiedenen Epochen der jüdischen Besiedlung ausmachen. Unser Weg führt uns vom Grabstein des Reb Nissim, über den Brunnenhof, Stolpersteinen, dem ehemaligen Wohnhaus des Landesrabbiners David Herzog bis zur Synagoge.



Erholungswoche 2020

17 Bilden & Erholen in St. Martin

Die Bildungs- und Erholungswoche ist seit vielen Jahren ein Fixpunkt im Bildungsprogramm von St. Martin. Diese Woche richtet sich an Einzelpersonen, Paare, Freunde, Geschwister und Verwandte, die eine wertvolle Zeit miteinander verbringen wollen. In der wunderbaren Schloss-Atmosphäre erwarten Sie ein vielfältiges Bildungsprogramm, reichhaltige Begegnungen und eine hochwertige Kulinarik. Das Detailprogramm wird rechtzeitig bekannt gegeben.

**SO, 8.5.2022, 17 Uhr bis
FR, 13.5.2022, 13 Uhr**

Kosten: € 291,50 Vollpension
€ 55,- Kursbeitrag
€ 50,- Einzelzimmerzuschlag
€ 40,- Ausflug vor Ort zu bezahlen

Anmeldung bis 23.4.2022



**SA, 19.3.2022, 14.30-18.30 Uhr und
SO, 20.3.2022, 8.45-13 Uhr**

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin
Familienreferat der Diözese Graz-Seckau
Leitung: HR DDr. Martin Schmiedbauer
Seminargebühr: € 50,- pro Paar

Information und Anmeldung:
BIKU St. Martin
office@biku-stmartin.at
+43 699 10 60 2968

18 Eheseminar

Vorbereitung auf die kirchliche Trauung

Große Lebensentscheidungen bedürfen einer guten Vorbereitung. Unter der Anleitung erfahrener Fachleute und Ehepaare werden Fragen zu Ehe und Familie besprochen und Antworten aus der Sicht des Glaubens und des christlichen Menschenbildes gemeinsam gesucht, sowie Hilfen zur Hochzeitsfeier erarbeitet. In ökumenischer Gesinnung sind auch interkonfessionelle Paare herzlich willkommen.



Anfänger*innen

DI, 19.10.2021, 17-19 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Katholisches Bildungswerk Steiermark
Teilnehmende: max. 8 Personen
Referent*innen:
Studierende mit Expertenwissen
Anmeldung bis 5.10.2021

KOSTENLOS

19 TIK – Technik in Kürze: Tablet-Schnupperkurs

"Ein Tablet wollte ich immer schon mal ausprobieren!"

Alles rund ums Tablet für ältere Menschen, die keine oder kaum Vorkenntnisse besitzen. Junge Erwachsene freuen sich darauf, Ihre Fragen zu beantworten, gerne auch öfters. Durch Wiederholung lernt man schließlich am besten. Es ist nie zu spät, in die digitale Welt einzusteigen!

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



Anfänger*innen

DI, 9.11.2021, 17-19 Uhr
16.11./23.11.2021

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Katholisches Bildungswerk Steiermark
Teilnehmende: max. 8 Personen
Referent*innen:
Studierende mit Expertenwissen
Seminargebühr: € 56,-
für 3 Abende, inkl. Lernunterlagen
Anmeldung bis 22.10.2021

20 TIK – Technik in Kürze: Tablet-Kurs

Bei uns lernen Sie die Grundbegriffe: meine Bilder, mein Postfach, meine Apps, meine Unterhaltung, meine Einstellungen, meine persönliche Startseite, mein Kalender, meine Dokumente.

Skype, WhatsApp, Facebook, Bücher herunterladen und Lesen am Tablet werden zur Sprache kommen.

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



Anfänger*innen

DI, 11.1.2022 17-18.30 Uhr
18.1./25.1.2022, 17-19 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Katholisches Bildungswerk Steiermark
Teilnehmende: max. 8 Personen
Referent*innen:
Studierende mit Expertenwissen
Seminargebühr: € 56,-
für 3 Abende, inkl. Lernunterlagen
Anmeldung bis 16.12.2021

21 TIK – Technik in Kürze: Smartphone

Medienkompetente junge Erwachsene unterstützen ältere Menschen dabei, ihr Smartphone besser nutzen zu können. Sie erkunden die unterschiedlichsten Funktionen Ihres Gerätes. Es bleibt genügend Zeit, um auf Ihre Fragen einzugehen.

Mitzubringen: eigenes Smartphone (keine Apple-Geräte)



FR, 10.9.2021 bis SO, 10.4.2022

10.-12.9./8.-10.10./5.-7.11.2021

14.-16.1./11.-13.2./11.-13.3.

8.-10.4.2022, jeweils von 10-18 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:

Das Gramm Akademie

Seminargebühr: € 1990,-

Förderung über das AMS möglich

Information und Anmeldung:

hallo@dasgramm.at

+43 664 9325 886



22 "Das Gramm Akademie"

Ausbildung zum Zero Waste Coach

Du bist auf der Suche nach einer Ausbildung zum Thema Müllvermeidung, Ressourcenschonung und Klimaschutz mit viel Praxisbezug? Dann ist die „das Gramm Akademie“ genau das Richtige für dich: Nach dem Motto „Gemeinsam sind wir viele“ werden dort Zero Waste Coaches ausgebildet, die mit ihrem Fachwissen zum Thema Nachhaltigkeit, faires Wirtschaften, Zero Waste und Ressourcenschonung gegen die globalen Herausforderungen wie der Klimakrise, selber aktiv werden.

Die praxisorientierte Ausbildung mit vielen Expert*innen als Vortragende, findet an 7 Wochenenden in Graz statt, auch in den wunderschönen Räumlichkeiten vom Schloss St. Martin. In insgesamt 140 Kursstunden kannst du deine Fähigkeiten ausloten und mit den Vortragenden deine Zero-Waste Zukunft gestalten.

Genauere Informationen findest du unter www.dasgramm.at

**UNSER NEUER
KOOPERATIONSPARTNER**



Das STERZ-Team: v.l.n.r. Mag. Lisa Maurer, Hannes Meißel, BSc. und DI(FH) Eva Ulbrich

STERZ – Das Steirische Ernährungskompetenzzentrum

Das Steirische Ernährungskompetenzzentrum STERZ wurde gegründet, um Initiativen mit Fokus auf regionale Lebensmittelversorgung und Ernährung zu vernetzen und zu unterstützen.

Die Themen von STERZ reichen von Produktion über Innovation, Wissenstransfer, Bildung bis hin zur Förderung der Ernährungs- und Gesundheitskompetenz im Bereich Ernährung, Lebensmittelerzeugung und Kulinarik.

Das STERZ ist ein gemeinnütziger Verein und wird durch lokale und internationale Förderungen gestützt. Weitere Informationen sowie Zugang zum Newsletter finden Sie unter www.sterz.info

Wir sind stolz auf die neue Kooperation (S. 19-21) und das Netzwerk der landwirtschaftlichen Fachschulen.





Das Kulinarische Duett – Darf's ein bisserl mehr sein?

Ja, es darf mehr sein! Bildung mit Genuss, Genuss mit Bildung – regional und umfassend. Diese Bildungsreihe in Kooperation mit STERZ, dem Steirischen Ernährungskompetenzzentrum, macht die Lebens- und Genussmittelerzeugung selbst zum Erlebnis.

Die fünf Veranstaltungen nutzen dabei die Vielfalt moderner Bildungsräume. Ob im Wein- und Obstgarten, im Rinderstall, der Fleischerei, der Molkerei oder auf dem Acker: Hier erfahren Sie hautnah, wie und wo unsere Lebensmittel entstehen. Ergänzt wird das Praxiswissen durch zusätzliche Vortragende aus Wissenschaft und Forschung.

Am Schluss erwartet Sie ein Kochkurs, der die Lebensmittel zu schmackhaften Gerichten verzaubert. Jede Veranstaltung ist für sich alleine buchbar – der besondere Mehrwert besteht aber sicherlich im Besuch der gesamten Bildungsreihe. Diese Bildungsreihe wird vom Lebensresort Steiermark mitfinanziert.



FR, 8.10.2021, 9-16 Uhr

Teilnehmende: max. 18 Personen

Kosten:

€ 55,- Seminargebühr inkl. Kostproben

€ 11,80 Mittagessen

Treffpunkt: Fachschule Silberberg
Eingang Verwaltungsgebäude
Silberberg 1-5, 8430 Leibnitz

Anmeldung bis 26.9.2021

23 Modul 1: Von der Rebe an den Gaumen

Das Bildungszentrum Silberberg ist nicht nur herrlich gelegen, sondern auch über die Landesgrenzen für hervorragenden Wein und exzellentes Obst bekannt. An diesem Tag lernen Sie zunächst Silberberg und seine aktuellen Versuchsschwerpunkte im Rahmen einer Führung kennen. Sie erfahren alles rund um den Prozess der Weinbereitung, von der Ernte bis zur Abfüllung in die Flasche. Im anschließenden Sensorik-Workshop können Sie Ihre Sinne schärfen und die Aromen von Lebensmitteln und Getränken erkunden. Die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu den sensorischen Qualitäten von Lebensmitteln bringt Ihnen Barbara Siegmund näher.

Mitzubringen: feste Schuhe

Duett: Expert*innen der Fachschule Silberberg & Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Barbara Siegmund, TU Graz



FR, 12.11.2021, 9-16 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen

Kosten:

€ 55,- Seminargebühr

inkl. Kostproben

€ 11,80 Mittagessen

Treffpunkt:

Fachschule Grottenhof, Haupttor
Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz

Anmeldung bis 3.11.2021

24 Modul 2: Milchprodukte – Zwischen Wiese und Kühlschrank

Dieser Tag an der Bio-Schule Grottenhof in Graz bringt Ihnen den Prozess der Milchproduktion und Milchverarbeitung näher. Der Weg beginnt dort, wo die Kühe gehalten werden: Im modernen Bio-Rinderstall, der bereits viel über das Verhältnis von Mensch und (Nutz-)Tier verrät.

Anschließend werden in der Lehr-Molkerei gemeinsam verschiedene Milchprodukte (z.B. Topfen, Camembert, Joghurt) in Bio-Qualität hergestellt und verkostet, sowie globale Aspekte der Milchviehhaltung wissenschaftlich fundiert diskutiert.

Mitzubringen: saubere Ersatzkleidung und -schuhe, Umkleidemöglichkeiten sind vorhanden

Duett: DI Matthias Pölzl, Lehrer für Tierhaltung (FS Grottenhof) & DI Georg Terler, Lehrer am LFZ Raumberg-Gumpenstein



FR, 25.3.2022, 9-16 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen

Kosten:

€ 55,- Seminargebühr

inkl. Kostproben

€ 11,80 Mittagessen

Treffpunkt:

Fachschule Grottenhof, Haupttor
Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz

Anmeldung bis 13.3.2022

25 Modul 3: Der Weg des Fleisches

Der Grottenhof ist Bio-Schule und Bio-Betrieb in einem. Mitten in Graz gelegen, verbindet er Stadt und Land und ist damit wichtiger Botschafter für wertvolle Lebensmittel. Dieser Tag steht ganz im Zeichen des Fleisches und dessen Weg vom Stall auf den Teller. In der Lehr-Fleischerei des Grottenhofs heißt es, selbst Hand anzulegen: Hier lernen Sie hautnah die Grundlagen der Fleischzerlegung und Fleischverarbeitung. Wie das alles mit Mythen um Edles und Unedles, unseren modernen Produktions- und Konsumwelten und mit der Wertschöpfungskette des Fleisches zusammenhängt, erfahren Sie durch den Input von Ulrich Ermann.

Mitzubringen: saubere Ersatzkleidung und -schuhe, Umkleidemöglichkeiten sind vorhanden

Duett: Patrick Rossmann, Fleischermeister (FS Grottenhof) & Prof. Dr. Ulrich Ermann (Universität Graz)



SA, 30.4.2022, 8.30-14 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen
Seminargebühr: € 55,-
inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt:
Bildungshaus Schloss St. Martin
Rezeption

Anmeldung bis 19.4.2022

26 Modul 4: Vom guten Brot

Die Nachfrage nach hochwertigem Brot ist ungebrochen. Doch was macht das Brot zu „gutem Brot“? Um dieser Frage nachzugehen, beginnt dieser Tag am Anfang: dem Anbau des Getreides. Sie bekommen zunächst Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion und die Geschichte des Getreideanbaues. Sodann wird zur Tat geschritten: In der Backstube von St. Martin kreieren Sie gemeinsam köstliches Sauerteigbrot und Kleingebäck. Im Mittelpunkt stehen dabei immer auch wissenschaftliche Erkenntnisse zum gesundheitlichen Mehrwert von Brot.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Hausschuhe

Duett: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin &
Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Sandra Holasek Ernährungswissenschaftlerin, Med. Uni Graz



1. Termin: SA, 11.6.2022, 9-15 Uhr

2. Termin: SA, 25.6.2022, 9-15 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen
Seminargebühr: € 55,-
inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt:
Bildungshaus Schloss St. Martin
Rezeption

Anmeldung 1. Termin bis 27.5.2022

Anmeldung 2. Termin bis 12.6.2022

27 Modul 5: Kostbarkeiten – mehr als ein Kochkurs

28 Modul 5: Kostbarkeiten – mehr als ein Kochkurs

Diese Kochkurse sind der fulminante Schlusspunkt des Kulinarischen Duetts. In der Lehrküche von St. Martin werden die verschiedenen regionalen Produkte aus den bisherigen Duetten zu einem köstlichen und hochwertigen Menü zusammengeführt. Unter der Anleitung von Renate Oberwalder-Thianich finden einfache und schnelle Rezepte sowie ausgefallene Gerichte den Weg auf Ihren Teller. Garniert werden die Gerichte durch neue Anregungen und Ideen von Fritz Treiber aus dem Geschmackslabor der Uni-Graz.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe

Duett: Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung &
Dr. Mag. Fritz Treiber, Leiter des Uni Graz-Geschmackslabors



DO, 9.9.2021, 16-19 Uhr

Referentin: Mag.^a Gabriele Blaschitz
Regiebeitrag: € 28,-
 für Führung und Weinverkostung
Treffpunkt: Schlosshof

Anmeldung bis 29.8.2021

29 Führung durch die neuen Kehlberger Weinberge

Der Kehlberg war bis ins 20. Jahrhundert ein beliebtes Ausflugsziel mit seinen Weinbergen und Buschenschänken. Seit einigen Jahren wird diese Tradition wieder belebt.

Der Osterluzei-Falter, eine geschützte Schmetterlingsart, die am Kehlberg vorkommt, war auch Namensgeber für die neuen Grazer Stadtweine: FALTER EGO heißen sie, gekonnt gekeltert von Hannes Sabathi.

Wir machen eine Flurbegehung mit Gabriele Blaschitz, die uns professionelle Infos zum Weinbau am Grazer Kehlberg gibt, wandern durch die Weinberge mit wunderbarer Aussicht auf Graz und verkosten anschließend die Grazer Stadtweine.

Ersatztermin bei extremen Schlechtwetter: DO, 23.9.2021, 16–19 Uhr

Mitzubringen: feste Schuhe



Ein ideales
Geschenk!

FR, 1.4.2022, 18 Uhr

Referent: Experte aus dem
Landesweingut Silberberg
Kosten: € 95,-
 Weinverkostung inkl.
 5-Gänge-Menü

Anmeldung bis 20.3.2022



30 Weinverkostung mit kulinarischem Hochgenuss

Dass die Silberberger und die Steiermark insgesamt hochwertige Weine produzieren, ist bekannt – was liegt näher, als diese mit großen Weiß- und Rotweinen der Welt zu vergleichen und dabei auf ungewöhnliche Weinerlebnisse zu stoßen?

Wir kombinieren die Weinverkostung mit kulinarischen Schmankerln (5-Gänge-Menü) aus der St. Martiners Schlossküche. Es wird eine Vielfalt an Weltklasse-Weinen kredenzt.

Für einen stimmungsvollen Abend auf höchstem Niveau ist gesorgt.



SA, 25.9.2021, 8.30-14 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Brotbotschafterin

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 13.9.2021

31 Brotbacken neu entdecken

Dieser Kurs soll Lust auf's Brotbacken machen. Wir bereiten den Teig aus rein natürlichen Lebensmittel zu. Von der Sauerteigherstellung, über die Teigführung bis zum richtigen Backen werden Sie alles in diesem Kurs kennenlernen und erstaunt sein, wie einfach das ist.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Hausschuhe



SA, 13.11.2021, 8.30-14 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Brotbotschafterin

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 25.10.2021

32 Kleingebäck für Genießer*innen

Salzstangerl, Kornspitz und vieles mehr

Ein Backkurs für alle süßen und pikanten Weckerlvarianten. Sie erlernen die wichtigen Tipps & Tricks, die man beim Backen von köstlichem Kleingebäck berücksichtigen muss. Wir bereiten alle Teige selbst zu, formen das Gebäck und lernen so alltagstaugliches Brotbacken von der gesunden Seite kennen.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Hausschuhe



SA, 22.1.2022, 9-12 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 29,- inkl. Skripten

Anmeldung bis 9.1.2022

**LIVE
STREAM**

33 Online-Seminar: Brotbacken neu entdecken

Unsere Referentin Frau Mag.^a Anita Winkler zeigt Ihnen online Schritt für Schritt, wie man Teige aus rein natürlichen Lebensmitteln zubereitet, den Teig führt und daraus wunderbare Brotsorten backt. Da Sie vorab die Rezepte erhalten, können Sie zuhause zeitgleich mitbacken!

Voraussetzung: ZOOM-Zugang, eine stabile Internetverbindung. Eine eigene Kamera und ein eigenes Mikro sind für die Kommunikation mit der Referentin von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig. Es besteht auch die Möglichkeit, Fragen im Chat zu stellen.



SA, 19.2.2022, 8.30-13 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
Brotbotschafterin

Seminargebühr:

€ 52,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 40,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 29.1.2022

34 Köstliches Ölsaatenbrot und -gebäck

Kürbiskern-, Hanf-, Leinsamenmehl und vieles mehr liegen voll im Trend, da sie unsere Brotvariationen mit Eiweiß und Mineralstoffe anreichern. Lernen Sie in diesem Kurs die Einsatzmöglichkeiten der neuen Mehlsorten kennen. Neben klassischem Kastenbrot backen wir auch süßes und pikantes Kleingebäck.

Mitzubringen: Stofftasche für Kostproben, Hausschuhe



SA, 18.9.2021, 9-13 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

€ 48,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 36,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 5.9.2021

35 Kugelrunde Knödel

Böhmen ist die Heimat der runden Kraftpakete, die von der Suppeneinlage über Hauptspeise, Beilage und Dessert alles sein können. Wir werden nach alten und neuen Rezepten kochen und damit ganze Menüs gestalten. Knödel sind nämlich auch wunderbare Kombi-Partner. Aus verschiedenen Grundmassen lassen sich süße und pikante Gerichte fein verarbeiten. Kugelrunde Knödel schmecken einfach immer!

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe



SA, 2.10.2021, 8.30-14 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 19.9.2021

36 Kreative Strudelvariationen – süß und pikant

Der Strudel ist der 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, Hausschuhe



SA, 16.10.2021, 9-14 Uhr

Referentin: Mag.^a Gabriele Zach
Dipl. Ernährungstrainerin
Seminargebühr: € 58,- inkl. Skripten
Lebensmittel und Gläser
€ 43,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre
Treffpunkt: Rezeption
Anmeldung bis 1.10.2021

37 Suppenwürze selber herstellen

Suppenwürze wird universell zum Würzen eingesetzt. Herkömmliche Produkte enthalten nur einen geringen Anteil an Gemüse, dafür viele synthetische Inhaltsstoffe. Wir lernen zwei Arten von Suppenwürze herzustellen: Einmal mit Salz konserviert und einmal in pulverisierter Form. Im Anschluss werden wir mit dieser Köstlichkeit kochen und die Speisen gemeinsam genießen.

Jede*r Kursteilnehmer*in nimmt einen Monatsvorrat seiner eigenen Suppenwürze mit nach Hause.

Mitzubringen: Hausschuhe



SA, 23.10.2021, 9.30-13.30 Uhr

Referentin: Sara Abdilwahid
Seminargebühr pro Termin:
€ 48,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 36,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre
Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung 1. Termin bis 10.10.2021
Anmeldung 2. Termin bis 27.2.2022

Mitzubringen:
Behälter für Kostproben
Hausschuhe

38 Orientalische Kulinarik mit Sara I

39 Orientalische Kulinarik mit Sara II

Ich denke gerne daran zurück, als meine Mutter und meine Tanten für ihre Familien gekocht haben und wir uns alle um den Esstisch versammelt und die verschiedenen Gerichte weitergereicht haben. Wir werden drei Gerichte zubereiten, die mir meine Mutter und meine Tanten beigebracht haben, und währenddessen werden wir eine Tasse Kardamom-Tee genießen.

Im ersten Kurs kochen wir gemeinsam Hummus als Vorspeise, gefüllte Melanzani (mit Faschiertem und als vegetarische Variante) als Hauptspeise und Grießkuchen als Nachspeise. Im zweiten Kurs gibt es Fatoosh (gemischter Salat) als Vorspeise, Reis-Kuchen mit Gemüse oder Fleisch (Parda Plau) als Hauptspeise und Datteln-Bällchen als Nachspeise.





Anfänger*innen

SA, 6.11.2021, 9-13.30 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

€ 52,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 40,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 22.10.2021

40 Basis-Kochkurs

In diesem Kurs arbeiten wir uns Schritt für Schritt von der Idee zum gesamten Menü vor. Es werden Rezepte umfassend erklärt, der nachhaltige Einkauf organisiert, Lebensmittel vorbereitet sowie Koch- und Garmethoden probiert und Gerichte zubereitet, die gut gelingen und hervorragend schmecken. Mit diesem Kurs bekommen Sie das nötige Know-how, um zu Hause selber den Kochlöffel zu schwingen.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe



SA, 27.11.2021, 8.30-14 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 12.11.2021

41 Köstliche Weihnachtsbäckerei

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

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe



SA, 2.4.2022, 9-14 Uhr

Referentin: Maria Propst
zert. Kräuterpädagogin

Seminargebühr:

€ 58,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 43,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Schlosshof

Anmeldung bis 18.3.2022

42 Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling

Erleben Sie die geschmackliche Vielfalt sowie die Wirkung der Wildkräuter auf Gesundheit und Wohlbefinden. Eine Wanderung rund ums Schloss mit Kräutersammeln und -bestimmen, gemeinsames Kochen, Dekorieren eines frühlingshaften Tisches und miteinander Essen garantieren eine wunderbare Zeit. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Mitzubringen: Gartenhandschuhe, Gartenschere, feste Schuhe für die Kräuterwanderung, Hausschuhe, Behälter für die Kostproben



SA, 7.5.2022, 9-13 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

€ 48,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 36,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 22.4.2022

43 "Sportliche" Ernährung

Steigern Sie Ihre Fitness durch richtige Ernährung. Aus natürlichen Lebensmitteln bereiten wir tolle Gerichte einfach und schnell zu. Diese Köstlichkeiten werden nicht nur gut schmecken, sondern den Körper bei Sport und Spiel unterstützen und die nötige Energie liefern.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe



Anfänger

SA, 14.5.2022, 9-13.30 Uhr

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Seminargebühr:

€ 52,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 40,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 1.5.2022

44 Kochkurs "for men only"

Sie essen gerne gut, haben sich aber bis jetzt selten in die Küche gewagt? Wir laden Sie herzlich an diesen geheimnisvollen Ort ein – Sie werden es nicht bereuen! In unserem Kurs finden Sie Zugang zu Ihrem verborgenen Kochtalent und lernen, wie einfach es ist, ein vorzeigbares und geschmackvolles Menü auf den Tisch zu zaubern.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe



KOSTENLOS

DO, 4.11.2021, 17-19.30 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Vivid Fachstelle für Suchtprävention

Referentin: Pascale Sorg
Dipl. Sozialarbeiterin (FH)

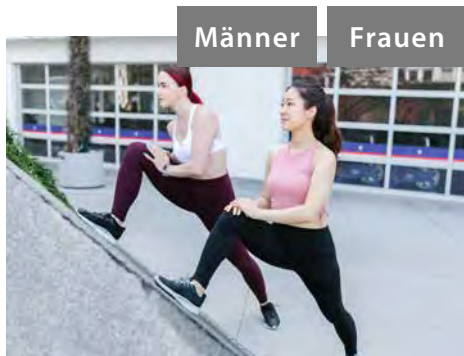
Anmeldung bis 20.10.2021

45 Gesund und selbstbestimmt älter werden

Vom verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol und Medikamenten

Das Älterwerden bringt viele Veränderungen und Fragen mit sich, z.B. "Wie kann ich mit Lebensfreude alt werden?" Um weiter gesund und unabhängig zu bleiben, gilt es den Blick auch auf den Umgang mit Alkohol und Medikamenten zu richten.

Gesprächsrunde mit Informationen und Austausch.



Männer

Frauen

MO, 20.9.2021, 8.30-9.25 Uhr

Seminargebühr: € 124,-
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
 (siehe Lageplan Seite 76)
Anmeldung bis 13.9.2021

46 Allroundtraining für Junge und Junggebliebene

Für alle, die ihre allgemeine Fitness und Beweglichkeit verbessern und ihre Muskulatur kräftigen wollen. Beim gemeinsamen Workout werden rhythmisches Aufwärmen und gezielte Kraftübungen mit Dehnübungen kombiniert.

Starten Sie mit einem vielseitigen Koordinations-, Kraft- und Konditionstraining energiereich in die Woche.

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 20.6.2022



Männer

Frauen

MO, 20.9.2021, 17.45-18.45 Uhr

Referentin: Barbara Kintrop
Seminargebühr: € 40,- für 10 Einheiten
Treffpunkt: Parkplatz vor dem Schloss
Anmeldung 1. Termin bis 10.9.2021
Anmeldung 2. Termin bis 18.3.2022

47 Run together! St. Martiner Laufftreff im Herbst

48 Run together! St. Martiner Laufftreff im Frühling

Du wolltest schon immer anfangen zu laufen? Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen – du wirst es lieben! Wir starten schrittweise und schon bald wird es dir leichter fallen, mehrere Kilometer zu laufen. Ganz nebenbei arbeiten wir an deiner Lauftechnik, Stabilität und Atemtechnik.

10 Einheiten pro Kurs. Exakte Termine sind wetterabhängig und werden in der Gruppe vereinbart.



Männer

Frauen

MO, 20.9.2021, 17-17.55 Uhr

Referentin: Gudrun Hödl
Seminargebühr: € 124,-
Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
 (siehe Lageplan Seite 76)
Anmeldung bis 13.9.2021

49 Kondition & Kraft & Koordination

Wir freuen uns an einem abwechslungsreichen Programm mit Musik, um alle Muskeln zu bewegen. Durch gemeinsames Training mit viel Spaß steigern wir unser Wohlbefinden.

Um keine Langeweile aufkommen zu lassen, werden immer wieder Kleingeräte verwendet und unterschiedliche Inhalte geboten.

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 20.6.2022



Männer

Frauen

1. Termin: MO, 20.9.2021, 18.15-19.10 Uhr

2. Termin: MO, 20.9.2021, 19.20-20.15 Uhr

Referentin 1. Termin: Gudrun Hödl

Referentin 2. Termin: Barbara Kintrup

Seminargebühr: € 124,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 13.9.2021

50 Gesundheitsorientiertes Fitnessstraining

51 Gesundheitsorientiertes Fitnessstraining

Gymnastik vom Feinsten 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 Muskulatur, Training der Rumpfmuskulatur und Dehnungsübungen unter Beachtung der trainierten Körperregionen.

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 20.6.2022



Frauen

1. Termin: DI, 21.9.2021, 8.30-9.25 Uhr

2. Termin: DI, 21.9.2021, 9.30-10.25 Uhr

Referentin: Hildegund Stöger

Seminargebühr: € 124,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 14.9.2021

52 Beweglichkeit von Kopf bis Fuß

53 Beweglichkeit von Kopf bis Fuß

Allgemeines Wohlbefinden erlangen wir durch gezielte Übungen. Körperlich aktive Menschen haben ein gutes Selbstwertgefühl, sind kommunikativ und meist gut gelaunt. Beweglichkeit ist unverzichtbar für eine gute Lebensqualität. Besonders beachtet werden bei den wöchentlichen Trainingseinheiten die muskuläre Balance, die Stärkung der Beckenbodenmuskulatur und der Atmungsorgane.

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 14.6.2022



Männer

DI, 21.9.2021, 17.15-18.10 Uhr

Referent: Sebastian Lukas

Seminargebühr: € 108,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 14.9.2021

54 Turnkurs für Männer

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

Jahreskurs: 27 Einheiten bis 17.5.2022

Männer

Frauen



1. Termin: DO, 23.9.2021, 18-18.55 Uhr

2. Termin: DO, 23.9.2021, 19.10-20.05 Uhr

Referentin: Dorrit Becker

Kursgebühr: € 128,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 16.9.2021

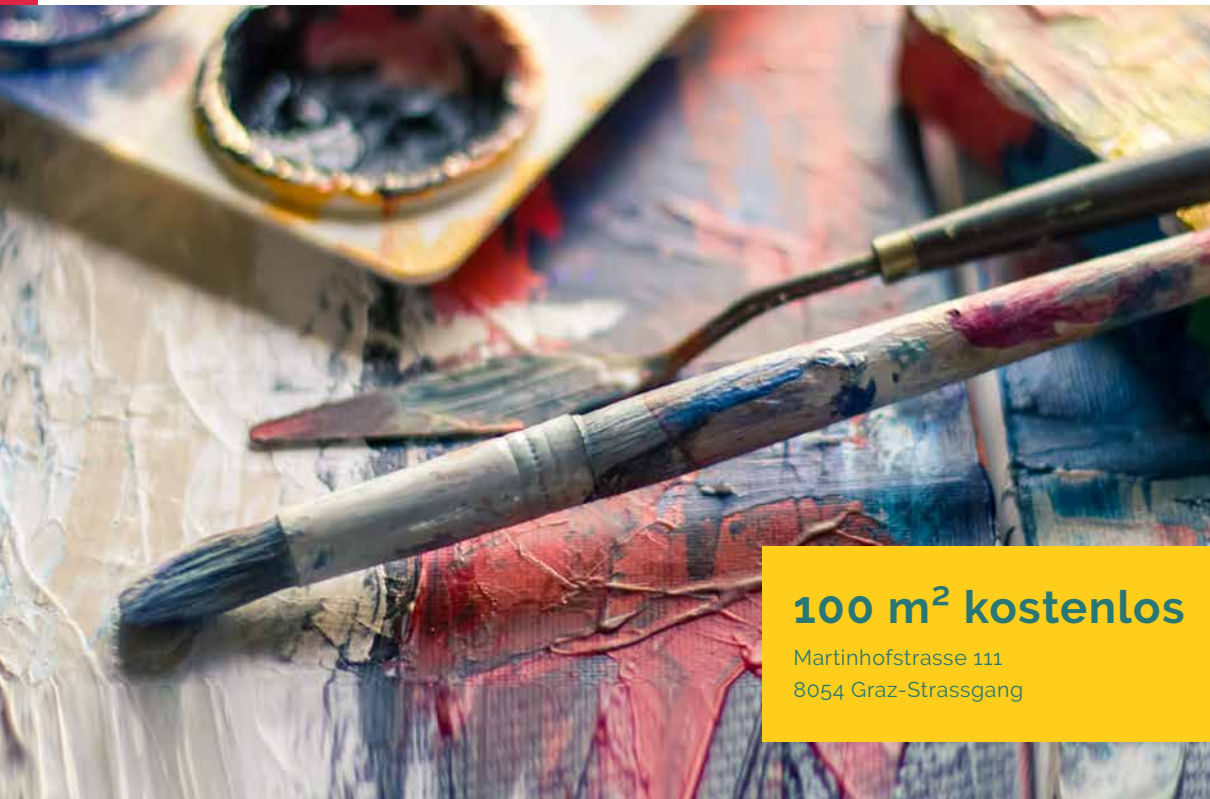
55 Bewusst bewegen – bewusst leben

56 Bewusst bewegen – bewusst leben

Sie wollen etwas für Ihr Wohlbefinden und Ihre Beweglichkeit tun?

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

Jahreskurs: 32 Einheiten bis 23.6.2022



KREATIVSTATT

Die Idee:

Die Steiermark steckt voll Kreativität. Wir geben dieser Kreativität einen Raum, in dem interessierte Menschen Zeit gemeinsam verbringen können.

Buche diesen Raum kostenlos, wenn ...

- dein kreativer Kurs öffentlich ist
- dein kreativer Kurs für alle Teilnehmer*innen kostenlos ist (Materialkosten ausgenommen)
- dein kreativer Kurs dem Leitbild unseres Bildungshauses entspricht
- die Hausordnung der Kreativstatt eingehalten werden kann

100 m² kostenlos

Martinhofstrasse 111
8054 Graz-Strassgang

Freie Termine sind im Kreativstatt-Kalender auf www.schlossstmartin.at sichtbar.

Online-Anfrage ausfüllen – wir melden uns umgehend bei dir und klären alle Details zu deiner Veranstaltung.



DO, 23.9.2021, 9.30-12.30 Uhr
7.10./21.10./4.11./18.11./2.12.
16.12.2021/13.1./27.1./10.2.2022

FR, 24.9.2021, 18-21 Uhr
8.10./22.10./5.11./19.11./3.12.
17.12.21/14.1./28.1./11.2.2022

Teilnehmende: max. 8 Personen
Referentin: Alexandra Fellner
Keramikkünstlerin
Seminargebühr: € 205,- für 10 Einheiten
Treffpunkt: Werkraum Keramik

Anmeldung 1. Termin bis 9.9.2021
Anmeldung 2. Termin bis 10.9.2021

57 Treffpunkt Keramik am Vormittag

58 Treffpunkt Keramik am Abend

Wundervolle Keramiken für Haus und Garten schaffen? Haben Sie schon mit Ton gearbeitet oder auch nicht? Kein Problem. Unter fachkundiger Anleitung können Sie Ihre Ideen in unserer Keramikwerkstätte umsetzen. Unterschiedliche Tonsorten, zahlreiche Glasuren und vor allem viel Werkzeug stehen zur Verfügung.

Material- und Brennkosten werden nach individuellem Verbrauch verrechnet und sind bei der Referentin zu zahlen.



1. Termin: DO, 21.4.2022, 9.30-16.30 Uhr

2. Termin: MI, 11.5.2022, 9.30-16.30 Uhr

Teilnehmende: max. 7 Personen
Referentin: Alexandra Fellner
Keramikkünstlerin
Seminargebühr: € 52,-
Treffpunkt: Werkraum Keramik

Anmeldung 1. Termin bis 7.4.2022
Anmeldung 2. Termin bis 27.4.2022

59 Keramik Pur – Ganztageskurs

60 Keramik Pur – Ganztageskurs

Unter Anleitung können Sie den ganzen Tag lang in unserer Keramikwerkstatt arbeiten und mit individueller Betreuung Ihren kreativen Ideen nachgehen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, da eingangs verschiedene Techniken vorgestellt werden. Material und Werkzeug stehen zur Verfügung. Die Kunstwerke werden geschrüht.

Material- und Brennkosten werden nach individuellem Verbrauch verrechnet und sind bei der Referentin zu zahlen.

MI, 1.6.2022, 9.30-12 Uhr

Referentin: Alexandra Fellner
Keramikkünstlerin
Seminargebühr: € 33,-
Anmeldung bis 18.5.2022

61 Keramik Glasurtermin

Heute können Sie Ihre Werkstücke, welche Sie bereits in einem vorangegangenen Kurs in St. Martin geschaffen haben, glasieren.

Material- und Brennkosten werden nach individuellem Verbrauch verrechnet und sind bei der Referentin zu zahlen.



SA, 16.10.2021, 9.30-12 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
zert. Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 28,- inkl. Skripten

Treffpunkt:
Kreativstatt Martinhofstraße 111
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 1.10.2021

62 Seifensieden – Praxisworkshop

Selbstgemachte Naturseifen aus wenigen Zutaten 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, Kunststoffbehälter (z.B. Topfenbecher oder ev. Silikonformen)

Materialkosten: ca. € 15,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen



SA, 19.3.2022, 9-14 Uhr

Referentin: Mag.^a Gabriele Zach
zert. Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 75,-

inkl. Skripten und Materialkosten
Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 4.3.2022

63 Unsere Haut isst – Essbare Hautpflege selbst herstellen

Es ist uns bewusst, bei Lebensmittel auf Hochwertigkeit zu achten, damit wir gesund, schön und vital bleiben. Auch unsere Haut isst und ist daher auf erstklassige Nahrung angewiesen. Es ist nicht egal, welche Produkte wir auf unser größtes Organ auftragen. Ein aktuelles Thema gerade in Zeiten, in der Ekzeme und Allergien im Vormarsch sind. Wir widmen uns neben dem theoretischen Basiswissen der Herstellung von Körper/Gesichtsreinigungsmittel, Deodorants, Zahnpflegeprodukten und Kräuterauszugsölen.

Mitzubringen: Hausschuhe



SA, 26.3.2022, 9-17 Uhr

Referentin: Mag.^a Anita Winkler
zert. Kräuterpädagogin
Seminargebühr: € 65,- inkl. Skripten

Treffpunkt:
Kreativstatt Martinhofstraße 111
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 13.3.2022

64 Naturseifen und Naturkosmetik

Lernen Sie die Grundlagen des Seifensiedens und der selbst gerührten Cremes in unserem Workshop kennen. Gemeinsam stellen wir Seifenblöcke, Hautcremes und Naturkosmetik zum Mitnehmen her. Diese persönlichen Pflegeprodukte eignen sich wunderbar als Geschenk für jeden Anlass.

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

Materialkosten: ca. € 15,- sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen

Hobbygärtner*innen



FR, 14.1.2022, 14-15.30 Uhr

Teilnehmende: max. 10 Personen
Referent: Josef Schmidbauer
 Leiter des Obstbaubetriebes St. Martin
Seminargebühr: € 20,-
Treffpunkt: Werkraum Martinhofstraße
 111 (siehe Lageplan S. 76)
Anmeldung bis 6.1.2022

65 Veredelungskurs

Das Erhalten von alten, besonderen Obstsorten ist uns ein großes Anliegen. Durch Veredelung gelingt es, diese kostbaren Arten zu vermehren. Dieser Kurs zeigt Ihnen alles Wichtige in Theorie und Praxis zu den beiden Veredelungsmethoden Okulieren und Rindenschieben.

Damit Sie in Ihrem Obstgarten das Gelernte gleich umsetzen können, erhalten Sie ein kleines Glas Baumbalsam.

Mitzubringen: Veredelungsmesser, Gartenschere

Hobbygärtner*innen



1. Termin: FR, 11.2.2022, 13.30-15.30 Uhr

2. Termin: FR, 18.2.2022, 13.30-15.30 Uhr

3. Termin: FR, 4.3.2022, 13.30-15.30 Uhr

Anmeldung 1. Termin bis 30.1.2022
 Anmeldung 2. Termin bis 6.2.2022
 Anmeldung 3. Termin bis 20.2.2022

66 Baumschneiden – Winterschnitt

67 Baumschneiden – Winterschnitt

68 Baumschneiden – Winterschnitt

1. Termin: FR, 1.7.2022, 13.30-15.30 Uhr

2. Termin: FR, 8.7.2022, 13.30-15.30 Uhr

Anmeldung 1. Termin bis 17.6.2022
 Anmeldung 2. Termin bis 24.6.2022

69 Baumschneiden – Sommerschnitt

70 Baumschneiden – Sommerschnitt

Teilnehmende: max. 15 Personen
Referent: Josef Schmidbauer
 Leiter des Obstbaubetriebes St. Martin
Seminargebühr:
 € 15,- vor Ort zu bezahlen
Treffpunkt: Schlosshof

Der Baumschnitt für Kern- und Steinobst gehört zu den wichtigsten Aufgaben im Garten. Fachgerechtes Schneiden erfordert ein reichliches Maß an Überlegungen: Was soll man entfernen? Wie viel, wann, wie oft, in welcher Form? Dieser praxisorientierte Kurs findet im Bio-Obstgarten von St. Martin statt. Bei extremem Schlechtwetter entfällt der Kurs.

Mitzubringen: Feste Schuhe, Gartenschere



**FR, 1.10.2021, 16-20 Uhr und
SA, 2.10.2021, 9-17 Uhr**

Referentin: Ingrid Salus, Künstlerin
Seminargebühr: € 75,-

Treffpunkt:
Kreativstatt Martinhofstraße 111
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 19.9.2021

71 Farbe als Ausdruck – Acrylmalerei

Ziel ist es, allen Kursteilnehmenden anwendbares Rüstzeug für gegenständliche und abstrakte Malerei mitzugeben (Farbenlehre, Komposition, Experimentiermöglichkeiten ...)

Mitzubringen: Plastiktischtuch zum Abdecken des Tisches, 3-5 Leinwände, Graphitstift, transparente Spachtelmasse, Acrylfarben weiß, schwarz, ultramarin, kaminrot, zitronengelb, lichtet ocker, Borsten-Flachpinselsortiment, Spachtelmesser, Maltuch, 2 größere Wassergefäße und Mischpalette z. B. Keramikteller.



FR, 19.11.2021, 16-19 Uhr

Referentin: Maria Propst
zert. Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 25,-
Treffpunkt:

Kreativstatt Martinhofstraße 111
(siehe Lageplan Seite 76)

Anmeldung bis 5.11.2021

72 Gemeinsam Adventkranz binden

Am ersten Advent feiert er jedes Jahr Premiere: ein dicker Kranz mit vier Kerzen! Ist er dann auch noch selbst gebunden, wird dieser Moment zu etwas ganz Besonderen. Auf der Unterlage aus Heu, die wir selbst herstellen, binden wir verschiedene grüne Zweige. Verziert wird der Adventkranz ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack mit Kerzen, Bändern und Naturmaterialien.

Heu, Tannenreisig und Bindedraht können bei der Referentin gekauft werden. Bitte bei der Anmeldung bekannt geben. Materialliste wird zugeschickt.



**MI, 16.3.2022, 9 Uhr bis
SO, 20.3.2022, 17 Uhr**

Referent: Friedrich Marx
Seminargebühr: € 230,-

Treffpunkt: 8142 Wundschuh, Hauptplatz 4
Information und Anmeldung:
fritzmarx13@yahoo.de, +43 664 3507 433

Anmeldung bis 7.3.2022

73 Krippenbaukurs für Erwachsene

Der Bau einer eigenen Krippe ist eine wunderbare Tätigkeit, die genaues Arbeiten und Geduld erfordert. Unter der Anleitung von Krippenbaumeister Friedrich Marx können Sie in fünf Tagen eine orientalische oder eine alpenländische Weihnachtskrippe erschaffen, die Ihr Weihnachtsfest auf besondere Weise bereichern wird. Hinweis: Der Kurs beinhaltet keine Figuren.

Material und Werkzeug stellt der Referent gerne zur Verfügung.



MI, 15.9.2021, 17-18.30 Uhr
 22.9./29.9./6.10./13.10./20.10./20.10.
 27.10./3.11./10.11./17.11./24.11.2021
 jeweils 17-20 Uhr

Teilnehmende: max. 8 Personen
Referentin: Veronika Schneider
 Trachtenexpertin
Seminargebühr:
 € 162,- für 11 Abende

Anmeldung bis 1.9.2021

74 Steirische Tracht im Trend

Ein Dirndl ist wirklich ein Phänomen. Es passt zu jedem Anlass und lässt jede Frau automatisch fantastisch aussehen, denn eine echte Tracht ist keine aktuelle Modeerscheinung, sondern Traditionsbekleidung in vollendeter Perfektion.

Unter kompetenter und fachlicher Anleitung schneiden Sie Ihr steirisches Dirndlkleid nach eigenem Maß. Erleben Sie die wachsende Begeisterung und die Vorfreude auf Ihren ersten Auftritt in Ihrem wunderbaren Outfit.

Sehr gute Nähkenntnisse erforderlich.

Der erste Termin ist ein Infoabend und dient dem Maßnehmen.

Mitzubringen: Trachten-BH und ab der 2. Einheit eine eigene Nähmaschine



SA, 4.12.2021, 9-17 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen
Referentin: MMag.^a Sigrid Maxl-Studler
 Absolventin der Meisterklasse
 für Mode und Design
Seminargebühr: € 46,-

Anmeldung bis 19.11.2021

75 Neue Ideen für alte Jeans

Setzen wir ein Zeichen für Nachhaltigkeit und verleihen unseren abgetragenen Jeans eine neue Bestimmung. Gemeinsam verwandeln wir alte Stücke in einzigartige Schätze. Von Taschen über Schürzen, von Reisepass-Hüllen bis zu Haarbändern... den Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Nähkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Alte Jeans, gerne auch Stoffreste und diverse Nähutensilien. Nähmaschine (bei Bedarf wird eine Leihmaschine zur Verfügung gestellt; bitte um Bekanntgabe bei Anmeldung), Schere, Maßband, Nadeln, Nähseide, Lineal, Bleistift.

Nadel und Klöppel

Wer in der Steiermark "Spitze" sagt, meint Emma de Ro. Sie beherrscht mehr als 30 verschiedene Techniken der textilen Handwerkskunst. Durch ihr Engagement entwickelte sich das Bildungshaus Schloss St. Martin zu einem Zentrum der europäischen Handarbeitstechniken. Entdecken auch Sie die Handarbeit als Quelle Ihrer Kreativität und Freude.

Referentin: Emma de Ro, Klöppelexpertin und Textilkünstlerin

Teilnehmende pro Termin: max. 12 Personen

Anfänger*innen & Fortgeschrittene



MO, 27.9.2021, 8-11 Uhr
4.10./11.10./18.10.2021

76 Malteser Spitze und die portugiesische Buntstickerei

MO, 8.11.2021, 8-11 Uhr
15.11./22.11./29.11.2021

77 Adventkalender gestaltet in unterschiedlichen Techniken

MO, 6.12.2021, 8-11 Uhr
13.12.2021/10.1./17.1.2022

78 Binche und Colbertstickerei

MO, 24.1.2022, 8-11 Uhr
31.1./28.2./7.3.2022

79 Neues aus der Grazer Spitze, Lefkara-Stickerei

MO, 14.3.2022, 8-11 Uhr
21.3./28.3./4.4.2022

80 Ostereier – geschifferlt, bestickt und geklöppelt

MO, 25.4.2022, 8-11 Uhr
2.5./9.5./16.5.2022

81 Technisches Zeichnen, Fädenhäkelei und Sommerschmuck



Seminargebühr: € 54,- für 4 Vormittage
vor Ort zu bezahlen!
Anmeldung bis 5 Werktage vor Termin

Materialliste für alle Kurse auf Anfrage.



Fortgeschrittene



MO, 20.9.2021, 9-12 Uhr

Teilnehmende: max. 10 Personen
 Referentin: Emma de Ro
 Seminargebühr: € 30,- inkl. Unterlagen
 Anmeldung bis 10.9.2021
 Materialliste wird zugeschickt.

82 Die Wunderspitze aus Quadraten – Online Seminar

Für dieses Online Seminar sind gute Vorkenntnisse unbedingt erforderlich, außerdem ein PC, auf dem das Programm ZOOM funktioniert, und eine stabile Internetverbindung. Eine eigene Kamera und ein eigenes Mikro sind für die Kommunikation mit der Referentin von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig.

Anfänger*innen & Fortgeschrittene

SA, 16.10.2021, 9-18 Uhr

Anmeldung bis 2.10.2021

SA, 13.11.2021, 9-18 Uhr

Anmeldung bis 3.11.2021

SA, 22.1.2022, 9-18 Uhr

Anmeldung bis 7.1.2022

Teilnehmende: max. 10 Personen
 Referentin: Emma de Ro
 Seminargebühr: € 48,-

Materialliste wird zugeschickt.

SA, 5.3.–SO,6.3.2022

Nähere Details folgen
 rechtzeitig auf unserer Website.

83 Occhi und Klöppel

Anfänger*innen erlernen die Grundbegriffe entweder in Occhi oder Klöppel. Auf Fortgeschrittene warten viele neue Klöppelbriefe und Occhi-vorlagen.

84 Weihnachtsdekoration

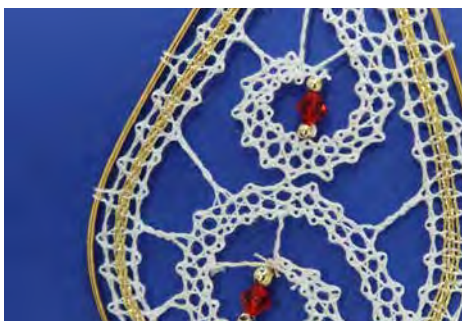
Sowohl Anfänger*innen als auch Fortgeschrittene werden Weihnachtsskrippen klöppeln und Weihnachtsschmuck in unterschiedlichen Techniken erarbeiten.

85 Schnupperkurs für Klöppel oder Occhi

Anfänger*innen erlernen die Grundtechnik in Klöppeln oder Occhi (bitte die gewünschte Technik bei der Anmeldung bekanntgeben), Fortgeschrittene widmen sich der Klöppelspitze aus dem Ahrntal.

86 Ausstellung: Die Faszination des Ostereies ...

Es erwartet Sie eine international besetzte Ausstellung mit sämtlichen Techniken rund ums Osterei.



Kooperation mit der Berufsschule für Gartenbau Großwilfersdorf

Die Berufsschule für Gartenbau Großwilfersdorf ist seit 1993 gärtnerische Ausbildungsstätte für die Steiermark. Mit dieser Kooperation stärken wir die Erwachsenenbildung vor Ort und fördern die Schule als regionalen Bildungsanbieter und Kompetenzvermittler.

Weitere Informationen: Berufsschule für Gartenbau Großwilfersdorf, Dorfstraße 147, +43 3385 670, lfsgrossw@stmk.gv.at



DO, 9.9.2021, 15-19 Uhr

Referent: Hans Christian Stranzl
Lehrer in der Fachschule Hatzendorf
Seminargebühr: € 45,-

Anmeldung bis 30.8.2021

87 Schweißen für Einsteiger*innen

Wir beschäftigen uns mit Werkstoff-Grundlagen, verschiedenen Schweißverfahren, mit Sicherheitstechnik und natürlich mit dem Schweißen selbst.

Mitzubringen: Feste Schuhe, Arbeitsbekleidung, Kopfbedeckung, Haargummi bei langen Haaren

Kursort: Landwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf, 8361 Hatzendorf 110



FR, 11.3.2022, 15-20 Uhr

Referentin: Petra Vollmann
Meisterfloristin
Seminargebühr: € 55,-

Anmeldung bis 25.2.2022

88 Frühlingshafte Osterfloristik

Holen Sie sich den Frühling ins Haus. Mit zartem Grün, Zweigen, Frühblühern und anderen Schätzen aus der Natur werden wir kleine und schnelle Dekorationen herstellen, die österliches Flair verbreiten.

Keine Vorkenntnisse notwendig.

Kursort: Berufsschule Großwilfersdorf, Lehrgärtnerei



FR, 24.6.2022, 15-20 Uhr

Referentin: Petra Vollmann
Meisterfloristin
Seminargebühr: € 55,-


Anmeldung bis 10.6.2022

89 Blütenpracht für dein Sommerfest

Blumen aus Ihrem Garten und von der Wiese werden zusammen mit blühenden Sträuchern und Stauden zu natürlichen Vasenfüllungen, Serviettenringen und Windlichter-Dekorationen arrangiert. Diese Blütenpracht lässt Deine Feier zu einem Fest der Farben und der Fülle werden.


Keine Vorkenntnisse notwendig.

Kursort: Berufsschule Großwilfersdorf, Lehrgärtnerei



Corona war extrem herausfordernd. Auf den psychiatrischen Bereich wurde schlichtweg vergessen, unsere Hilferufe wurden ignoriert. Ohne persönliche Kontakte kann es keine Heilung und keine Stabilität geben. Privat plagte mich das schlechte Gewissen, weil ich mein Kind in eine Bildungseinrichtung gegeben habe. Gleichzeitig musste ich Aufgaben der Lehrer*innen übernehmen. Das Positive daran? Die Zeit für die Familie und die Vorbereitung auf alle Widrigkeiten. Wir müssen aber endlich anfangen, das Individuelle in jedem Menschen anzuerkennen. Einzelfälle sind keine Kollateralschäden, sondern wir sind unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Voraussetzungen.

Veronika Schlögl, alleinerziehende Mutter und psychiatrische Krankenpflegerin



Corona brachte eine Flut an Neuerungen, Umstellungs- und Einstellungsprozessen, ständig neue Informationen. Gleichzeitig fiel der übliche gesellige Austausch mit den Kollegen weg. Die größte Herausforderung war für mich, die Balance zwischen Aufklärung, Abmahnung und Strafe zu finden. Es steht zwar Polizei drauf, aber wir sind ja auch Menschen. Meine größte Hoffnung? Dass die Maske nicht wiederkommt, denn wir brauchen ein Gegenüber, das man lesen kann. Wir leben von der Interaktion. Das macht unseren Beruf zu einem Privileg.

Mag. Hannes Dampfhofer, Bezirksinspektor



FAMILIENBILDUNG

Elternbildung – ein Ort der Begegnung

Die Herausforderungen für die Eltern waren und sind vielfältig und auch überfordernd. Gerade zu Beginn der Krise war die Zeit geprägt von der Unklarheit, wie es weitergehen wird. Da ist es hilfreich, sich mit anderen Eltern auszutauschen, gemeinsam Ideen zu spinnen und versuchen, positiv zu bleiben. In den Elternbildungsveranstaltungen des KBW gaben Referent*innen fachlichen Input zu den verschiedensten Themen und unterstützten diesen Austausch. Einige Themen für die Online-Workshops waren besonders gefragt, z.B. „Kraftquellen im Alltag“, „Eltern unter Druck“ oder „Freizeit mit Kindern“. Dabei ging es immer darum, im Gespräch mit anderen Eltern gemeinsam zu überlegen, wie man als Familie gut durch diese Krise kommt.

Eine gute Mischung von digital und analog wird es in der Zukunft brauchen, um Eltern in ihren Bedürfnissen wahrzunehmen und zu unterstützen.

Natürlich waren und sind auch „Medien“ ein Thema. In den Lockdowns hat sich das soziale Leben vieler Kinder und Jugendlicher fast ausschließlich in den sozialen Medien abgespielt. Diese Umstellung kam für viele junge Kinder sehr rasch, beschleunigte und verfrühte die Verwendung von „Gruppenchats“ und anderen Tools. Die Bildschirmzeit hat sich mit Homeschooling automatisch erhöht, und der Fernseher war für viele Eltern der einzig verfügbare „Kinderbetreuer“, wenn

sie selbst arbeiten mussten oder eine kurze, ruhige Pause brauchten. Jetzt stellt sich die Frage, wie wieder ein „gesunder“ Umgang erlangt werden kann, wie vor allem die jüngeren Kinder in den sozialen Medien zu begleiten und manchmal auch zu beschützen sind. (Cyber) Mobbing ist ein nicht zu unterschätzendes Thema, auf welches aufmerksam gemacht werden soll.

Die Pandemie brachte nicht nur bei den Kindern, sondern auch in der Elternbildung einen Digitalisierungsschub. Durch die alltagsnahen Online-Angebote können örtliche Grenzen überwunden werden, die Reisezeit braucht nicht einberechnet und keine Kinderbetreuung organisiert werden. Diese Vorteile werden Online-Angebote auch in Zukunft attraktiv machen, auch wenn sich alle schon sehr auf reale Treffen wieder freuen! Eine gute Mischung von digital und analog wird es in der Zukunft brauchen, um Eltern in ihren Bedürfnissen wahrzunehmen und zu unterstützen.

Als Elternbildungsträger ist es für uns, ob mit oder ohne Pandemie, das Wichtigste, ein Ohr für die Anliegen und Themen der Eltern zu haben, Begegnungen und Austausch zu ermöglichen und gleichzeitig ein Sprachrohr zu sein, um aktuelle Fragen und Probleme sichtbar zu machen.

Mag.^a Martina Platter



Mag.^a Martina Platter
Katholisches Bildungswerk Steiermark,
Pädagogische Leitung



Ein TAG für fAMILIEN

11.9.2021, 9-17 Uhr

infos

TOLLE WORKSHOPS FÜR DIE GESAMTE FAMILIE

Alle Workshops sind kostenlos! Anmeldung zu den Workshops erforderlich bis 1.9.2021!

9 Uhr: Begrüßung | 9.30 Uhr: Start der Workshops am Vormittag | 14 Uhr: Start der Workshops am Nachmittag

Ganztägig Kulinarik aus der Schlossküche St. Martin | Treffpunkt: Schlosshof

• Schlossführungen
nach Anmeldung vor Ort •

FLIEGEN

100/101 DRACHENWORKSHOP ART KABUL

1. Termin: SA, 11.9.2021, 9.30-12.30 Uhr

2. Termin: SA, 11.9.2021, 14-17 Uhr

Teilnehmende: max. 10 Personen

Referent: Darvish Darvishi
Drachenbauer

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 10+

In diesem Workshop erlernen Sie die Kunst des Drachenbaus. Wir lassen die selbstgebauten Drachen steigen und freuen uns auf viele Begegnungen.

Darvishi Dravish ist leidenschaftlicher Drachenbauer und gibt uns sein Wissen weiter.



102/103 KERAMIKWERKSTATT

1. Termin: SA, 11.9.2021, 9.30-11.30 Uhr

2. Termin: SA, 11.9.2021, 14-16 Uhr

Teilnehmende: max. 10 Personen

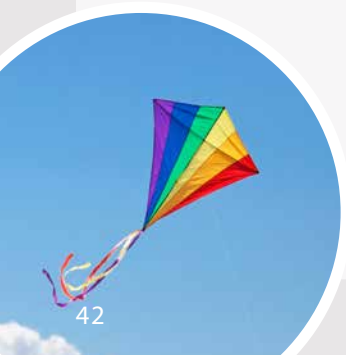
Referent: Alexandra Fellner
Keramikkünstlerin

Zielgruppe:
Erwachsene, Kinder 6-12

Einfach tierisch – tierisch einfach! Ein kurzer Tonworkshop bietet Euch die Möglichkeit, fabelhafte Tiere aus Ton zu formen.

Wer mag, kann die Kunstwerke im Schloss brennen lassen und nach 2 Wochen an der Rezeption abholen.

Ton



MUSIK



104/105

MUSIKWERKSTATT

Upcycling, Instrumente basteln und musizieren

1. Termin: SA, 11.9.2021, 9.30-11.30 Uhr

2. Termin: SA, 11.9.2021, 14-16 Uhr

Teilnehmende: max. 15 Personen

Referentin: Gudrun Stadlbauer-Mtetwa

Elementare Musikpädagogin

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 1,5+

Hast du gewusst, dass du mit deinem Haushaltsmüll tagtäglich Instrumente wegwirfst? Wir basteln aus unserem Müll einfache Instrumente, mit denen wir auch gleich musizieren können.

Mitzubringen: leere Klopapierrollen; Flaschendeckel; leere, kleine Plastikflaschen

106 KOCHWERKSTATT



SA, 11.9.2021, 9.30-11.30 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen

Referentin: Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 5+

Der Herbst schenkt uns reiche Ernte und wir können für unseren Workshop aus einer Fülle von Obst und Gemüse schöpfen. Wir werden Suppen, Salate und Jause – alles auch zum Mitnehmen – frisch zubereiten. Alle Rezepte basieren auf regionalen Zutaten, gelingen gut und ergeben schnell köstliche Gerichte.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben

107 WALDERLEBNIS

Durch den Wald mit Staunen und Spaß

SA, 11.9.2021, 14-16 Uhr

Teilnehmende: max. 14 Personen

Referentin: Michaela Kober, MA, MA,
Elementar- und Waldpädagogin

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 3+

Wir wandern vom Schloss durch den Wald, werden spielerisch und mit allen Sinnen in den Wald eintauchen und genügend Möglichkeiten zum Staunen, Entdecken und Erfahren finden.

Mitzubringen: Dem Wetter angepasste Kleidung



108 SPIELE MIT LILO



SA, 11.9.2021, 14-16 Uhr

Teilnehmende: max. 20 Personen

Referentin: Mag.^a Liselotte Matzer
Kindergartenpädagogin

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 2-10

Rund um das Schloss St. Martin gibt es einiges zu entdecken! Wir werden den Schlossgarten erkunden und gemeinsam verschiedene Spiele spielen. Bei Schlechtwetter werden wir indoor hüpfen, tanzen, spielen, lachen, ...

Mitzubringen: Bequeme Kleidung, die auch schmutzig werden darf.

Pikler®Spielraum – Miteinander vertraut werden und sich aneinander freuen – eine Grundlage für gute Beziehungen

Erwachsene

Kinder 5-36 Monate

Der Pikler®Spielraum bietet eine mit Bewegungselementen und offenem Spielmaterial ausgestattete Umgebung, die Ihr Kind einlädt, von sich aus aktiv zu werden. Alles darf im eigenen Tempo, den Bedürfnissen und Fähigkeiten sowie der Lust und Laune entsprechend passieren. Die ungeteilte Aufmerksamkeit und das Interesse der Eltern schaffen eine Atmosphäre, in der sich Ihr Kind sicher und geborgen fühlen und seine Kreativität, Ausdauer und Neugierde entwickeln kann. Sie finden hier die Gelegenheit, Ihr Kind in seiner Aktivität wahrzunehmen und sein Spiel, seine Bewegungen und Kontakte zu anderen in aller Ruhe zu beobachten. Dadurch gelingt es immer besser, das Kind zu verstehen, die Kommunikation richtig zu deuten und Vertrauen in die Fähigkeiten und die Kompetenzen Ihres Kindes zu gewinnen.

Der Informationsabend ist verpflichtend für alle, die noch nie an einem Pikler®Spielraum teilgenommen haben, um grundlegende Informationen zu erhalten. Die im Preis inkludierten Gesprächsrunden bieten Gelegenheit für Fragen und Erfahrungsaustausch.

Teilnehmende: max. 7 Familien

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

Seminargebühr: € 180,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind) für 10 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

Anmeldung bis 7 Werktage vor Termin



MO, 20.9.2021, 9-10.15 Uhr
27.9./4.10./11.10./18.10./8.11./15.11.
22.11./29.11./13.12.2021

109 Pikler®Spielraum 12–18 Monate

MO, 20.9.2021, 10.45-12 Uhr
27.9./4.10./11.10./18.10./8.11./15.11.
22.11./29.11./13.12.2021

110 Pikler®Spielraum 12–18 Monate

Einführungsabend: DO, 16.9.2021, 18 Uhr | **Gesprächsräume:** DI, 12.10.2021 und DI, 23.11.2021

DI, 21.9.2021, 9-10.15 Uhr
28.09./05.10./12.10./19.10./09.11.
16.11./23.11./30.11./14.12.21

111 Pikler®Spielraum 24–36 Monate

DI, 21.9.2021, 10.45-12 Uhr
28.09./05.10./12.10./19.10./09.11.
16.11./23.11./30.11./14.12.21

112 Pikler®Spielraum 10–15 Monate

Einführungsabend: DO, 16.9.2021, 18 Uhr | **Gesprächsräume:** DI, 12.10.2021 und DI, 23.11.2021



MI, 22.9.2021, 9-10.15 Uhr
 29.9./6.10./13.10./20.10./10.11.
 17.11./24.11./1.12./15.12.21

113 Pikler®Spielraum 18–24 Monate

MI, 22.9.2021, 10.45-12 Uhr
 29.9./6.10./13.10./20.10./10.11.
 17.11./24.11./1.12./15.12.21

114 Pikler®Spielraum 5–10 Monate

Einführungsabend: DO, 16.9.2021, 18 Uhr | Gesprächsräume: DI, 12.10.2021 und DI, 23.11.2021

MO, 17.1.2022, 9-10.15 Uhr
 24.1./31.1./7.2./14.2./28.2./7.3.
 14.3./21.3./28.3.2022

115 Pikler®Spielraum 12-18 Monate

MO, 17.1.2022, 10.45-12 Uhr
 24.1./31.1./7.2./14.2./28.2./7.3.
 14.3./21.3./28.3.2022

116 Pikler®Spielraum 12-18 Monate

Einführungsabend: MI, 12.1.2022, 18 Uhr | Gesprächsräume: DI, 8.2.2022 und DI, 8.3.2022



DI, 18.1.2022, 9-10.15 Uhr
 25.1./1.2./8.2./15.2./1.3./8.3./15.3.
 22.3./29.03.22

117 Pikler®Spielraum 24–36 Monate

DI, 18.1.2022, 10.45-12 Uhr
 25.1./1.2./8.2./15.2./1.3./8.3./15.3.
 22.3./29.03.22

118 Pikler®Spielraum 10–15 Monate

Einführungsabend: MI, 12.1.2022, 18 Uhr | Gesprächsräume: DI, 8.2.2022 und DI, 8.3.2022

MI, 19.1.2022, 9-10.15 Uhr
 26.1./2.2./9.2./16.2./2.3./9.3.
 16.3./23.3./30.3.22

119 Pikler®Spielraum 18–24 Monate

MI, 19.1.2022, 10.45-12 Uhr
 26.1./2.2./9.2./16.2./2.3./9.3.
 16.3./23.3./30.3.22

120 Pikler®Spielraum 5–10 Monate

Einführungsabend: MI, 12.1.2022, 18 Uhr | Gesprächsräume: DI, 8.2.2022 und DI, 8.3.2022



MO, 25.4.2022, 9-10.15 Uhr
2.5./9.5./16.5./23.5./30.5./13.6.
20.6./27.6./04.07.2022

121 Pikler®Spielraum 12-18 Monate

MO, 25.4.2022, 10.45-12 Uhr
2.5./9.5./16.5./23.5./30.5./13.6.
20.6./27.6./04.07.2022

122 Pikler®Spielraum 12-18 Monate

Einführungsabend: DO, 21.4.2022, 18 Uhr | **Gesprächsräume:** DI, 17.5.2022 und DI, 21.6.2022

DI, 26.4.2022, 9-10.15 Uhr
3.5./10.5./17.5./24.5./31.5./14.6.
21.6./28.6./5.7.2022

123 Pikler®Spielraum 24-36 Monate

DI, 26.4.2022, 10.45-12 Uhr
3.5./10.5./17.5./24.5./31.5./14.6.
21.6./28.6./5.7.2022

124 Pikler®Spielraum 10-15 Monate

Einführungsabend: DO, 21.4.2022, 18 Uhr | **Gesprächsräume:** DI, 17.5.2022 und DI, 21.6.2022



MI, 27.4.2022, 9-10.15 Uhr
4.5./11.5./18.5./25.5./1.6./8.6.
15.6./22.6./29.6.2022

125 Pikler®Spielraum 18-24 Monate

MI, 27.4.2022, 10.45-12 Uhr
4.5./11.5./18.5./25.5./1.6./8.6.
15.6./22.6./29.6.2022

126 Pikler®Spielraum 5-10 Monate

Einführungsabend: DO, 21.4.2022, 18 Uhr | **Gesprächsräume:** DI, 17.5.2022 und DI, 21.6.2022



KOSTENLOS

Erwachsene

DI, 1.2.2022, 18.30-20.30 Uhr und
DI, 15.2.2022, 18.30-20.30 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
VIVID Fachstelle für Suchtprävention

Teilnehmende: max. 16 Personen

Referentin: Pascale Sorg
Dipl. Sozialarbeiterin (FH)

Anmeldung bis 18.1.2022

127 Was Eltern über Suchtvorbeugung wissen sollten – Online Seminar

Tabak, Alkohol, Medien und Co

Suchtvorbeugung bedeutet, die Persönlichkeit von Kindern und Jugendlichen zu stärken, damit sie nicht abhängig werden. Dafür brauchen Kinder erwachsene Vorbilder und eine altersgerechte Begleitung in der Familie.

Zweiteiliges Seminar für Eltern von Kindern von 6-17 Jahren

LIVE
STREAM

VIVID
suchtprävention



Erwachsene

DI, 15.3.2022, 18-20 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
ecoversum

Teilnehmende: max. 20 Personen

Referentin: Mag.^a Nina Pauritsch
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Seminargebühr: € 10,-

Anmeldung bis 1.3.2022

128 Klimafreundlicher Einkauf für die Schule – Online Seminar

Klimaschutz vom Stift bis zur Jause

In diesem Online Seminar erfahren Sie, warum es Sinn macht, klimafreundliche Schulartikel einzukaufen. Alles was sich in einer Schultasche befindet, hat in seiner Herstellung und Verwendung Einfluss auf das Klima. Vom Stift bis zur regionalen Jause erhalten Sie praktische Informationen über Gütesiegel, Verpackungen, Materialien und Informationsquellen.

LIVE
STREAM

ecoversum



Erwachsene

DI, 5.4.2022, 18-20 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Lebenshilfe Soziale Dienste GmbH

Referentin: Renate Meizenitsch-Eder, MA
Soziologin, Frühförderin

Seminargebühr: € 15,-

Anmeldung bis 21.3.2022

129 Bedeutung von Bewegung für die kindliche Entwicklung – Online Seminar

Kinder benötigen ausreichend Bewegung, damit ihre physische und psychische Entwicklung positiv verläuft. Gerade in Zeiten der digitalen Medien wird auf ausreichend Bewegung leicht vergessen. Ziel dieses Abends ist es, die Zusammenhänge zwischen einer gesunden Bewegungsentwicklung, der Körperwahrnehmung und der damit einhergehenden Lernfähigkeit zu verdeutlichen.

LIVE
STREAM

lebens.bildung **lebenshilfe**
Wege für Menschen

Richtig essen von Anfang an!

Wir bieten Ihnen in diesen kostenlosen Workshops umfangreiche Informationen zum Thema Ernährung vom Beginn der Schwangerschaft bis hin zum ersten Kochen an. **Gemeinsame Veranstaltung mit:** Österreichische Gesundheitskasse



DI, 8.3.2022, 17-20 Uhr

Teilnehmende: max. 18 Personen
Referentin: Mag.^a Martina Fellner
Ernährungswissenschaftlerin

Anmeldung bis 1.3.2022

KOSTENLOS

Erwachsene

DO, 17.3.2022, 17-20 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen
Referentin: Mag.^a Martina Fellner
Ernährungswissenschaftlerin

Anmeldung bis 10.3.2022

KOSTENLOS

SA, 26.3.2022, 9-12 Uhr

Teilnehmende: max. 18 Personen
Referentin: Mag.^a Martina Fellner
Ernährungswissenschaftlerin

Anmeldung bis 17.3.2022

KOSTENLOS

130 „Ich werde Mama!“ – Eine spannende Zeit beginnt!

Damit Mutter und Kind von Anfang an optimal versorgt sind, ist eine bewusste Ernährung besonders wichtig. Wie diese im Alltag am besten umgesetzt werden kann und worauf noch zu achten ist, erfahren Sie in diesem Workshop.

131 Babys 1. Löffelchen – Ernährung im ersten Lebensjahr

Unser Baby lernt essen!

Ab dem 6. Lebensmonat reichen Muttermilch und Säuglingsnahrung alleine nicht mehr aus, damit ein Kind gut gedeihen kann. Doch wie geht es jetzt am besten weiter?

Diese und viele weitere Fragen rund um die bunte Babykost werden in diesem Workshop für Eltern praxisnah beantwortet.

132 Gemüsetiger Alarm – Ernährung der 1 bis 3-Jährigen

„Wir wollen mit den Großen essen!“

Sollen aus unseren Kleinsten keine Naschkatzen sondern richtige Gemüsetiger werden, muss man sie schon früh für unser vielfältiges Nahrungsangebot begeistern.

Wie das am besten funktioniert und wovon Ihr Kind jetzt am meisten braucht, hören Sie in diesem Workshop, zu dem Eltern mit ihren Kindern herzlich willkommen sind.



Erwachsene

Kinder 2+

1. Termin: MO, 20.9.2021, 9.45-10.40 Uhr

2. Termin: MO, 20.9.2021, 10.45-11.40 Uhr

3. Termin: MO, 28.2.2022, 9.45-10.40 Uhr

4. Termin: MO, 28.2.2022, 10.45-11.40 Uhr

1. und 2. Termin

Seminargebühr: € 68,- pro Erwachsenen für 17 Einheiten, Kinder frei
Anmeldung bis 6.9.2021

3. und 4. Termin

Seminargebühr: € 56,- pro Erwachsenen für 14 Einheiten, Kinder frei
Anmeldung bis 14.2.2022

133 Eltern-Kind-Turnen

134 Eltern-Kind-Turnen

135 Eltern-Kind-Turnen

136 Eltern-Kind-Turnen

Dieser Kurs eignet sich für Eltern und Großeltern, die gemeinsam mit ihren Kindern und Enkelkindern Spaß am Laufen, Spielen, Bewegen und Turnen haben.

Nach einer spielerischen Aufwärmphase erkunden die Kinder verschiedene Bewegungs- und Erlebnislandschaften. Kleinmaterialien wie Bälle, Reifen, Matten etc. laden zum Spielen und Ausprobieren ein.

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 76)



Erwachsene

Jugendliche 12+

SA, 5.3.2022, 9.30-13.30 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen

Referentin:

Renate Oberwalder-Thianich
Wirtschaftsassistentin für Ernährung
Seminargebühr: € 48,- inkl. Skripten und Lebensmittel
€ 36,- für Jugendliche bis 18 Jahre

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 17.2.2022

137 Aus Resten zum Besten

Kochen für Groß und Größer

Manchmal passiert es: der Apfel hat eine Druckstelle, das Brot ist hart, Salat und Tomaten sind nicht mehr knackig. Bitte auf keinen Fall wegwerfen! In diesem Kurs erfahren wir, wie wir aus immer noch wertvollen Lebensmitteln ausgezeichnete Mahlzeiten zubereiten können.

Unter dem ganzheitlichen Ansatz von Zero Waste tun wir unserem Körper und Geldbeutel Gutes und schonen dabei Umwelt und Klima.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe

Jugendliche 14-18



SA, 26.3.2022, 9.30-13.30 Uhr

Teilnehmende: max. 12 Personen
Referentin:
 Renate Oberwalder-Thianich
 Wirtschaftsassistentin für Ernährung
Seminargebühr:
 € 36,- inkl. Skripten und
 Lebensmittel
Treffpunkt: Rezeption
Anmeldung bis 13.3.2022

138 Snacks & Drinks für Jung & Frisch

Kochen für Jugendliche

Jugendliche, die Essen individuell genießen wollen statt fertigen Einheitsbrei zu kaufen, sind bei diesem Kurs richtig. Kurz und knackig wird Basiswissen vermittelt und dann geht's ans kreative Arbeiten: ein Workshop vom Feinsten! Rolls & Wraps, Burgers & Tacos, Shakes & Cocktails – wir gehen auf verschiedene Ernährungsstile und Geschmackrichtungen ein, damit jeder Gaumen zufrieden wird. Vegetarisch, vegan oder flexitarisch – alle Foodies sind herzlich willkommen.

Mitzubringen: Behälter für Kostproben, Hausschuhe

Erwachsene Kinder 6-12



SA, 27.11.2021, 13.30-17.30 Uhr

SA, 2.4.2022, 13.30-17.30 Uhr

Referentin: Alexandra Fellner
 Keramikkünstlerin
Seminargebühr:
 € 68,- pro Familie
 (max. 1 Erwachsener, Kinder frei, die im eigenen
 Familienpass eingetragen sind)
 € 78,- pro Familie
 (max. 2 Erwachsene, Kinder frei, die im eigenen
 Familienpass eingetragen sind)
Treffpunkt: Werkraum Keramik
Anmeldung 1. Termin bis 12.11.2021
Anmeldung 2. Termin bis 18.3.2022

139 Familien-TON-Werkstatt: Weihnachtsgeschenke

140 Familien-TON-Werkstatt: Ostergeschenke

Ab in die Töpferstube! Kinder können gemeinsam mit ihren Eltern oder Großeltern in der schlosseigenen Keramikwerkstätte arbeiten und schönes Neues schaffen. Betreut von unserer Keramikerin Alexandra werden nach kurzem Trocknen die Keramiken mit farbigen Engoben gestaltet. Nach etwa 10 Tagen sind die fertig geschrühten Keramiken im Schloss abholbereit.

Mitzubringen: Ein T-Shirt, eine Schürze o.Ä. zum Überziehen

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

ZWEI UND MEHR -10%
Städtische Familienpass

*Ermäßigung mit Familienpassnummer!

Jugendliche 14-18



SA, 13.11.2021, 9 Uhr bis
SO, 14.11.2021 17 Uhr

Teilnehmende: max. 6 Personen
Referent: Friedrich Marx
Seminargebühr:
€ 60,- kleine Laterne inkl. Figuren
€ 120,-große Laterne inkl. Figuren
Treffpunkt:
8142 Wundschuh, Hauptplatz 4
Anmeldung bis 4.11.2021

141 Bau dir deine eigene Laternenkrippe

Laternenbaukurs

Du kennst bestimmt verschiedene Laternen. Aber hast du schon einmal eine Weihnachtskrippe in einer Laterne gesehen? An diesem Wochenende kannst du dir eine eigene Krippenlaterne bauen. Friedrich Marx zeigt dir in Ruhe jeden Schritt, denn der Bau einer Krippenlaterne braucht Genauigkeit und Geduld. Und übrigens: Eine Krippenlaterne ist auch ein tolles Weihnachtsgeschenk!

Information und Anmeldung:
fritzmarx13@yahoo.de, +43 664 35 07 433

Erwachsene

Kinder 3+



KOSTENLOS

SA, 23.4.2022, 14-17 Uhr

Teilnehmende: max. 25 Personen
Referentin: Mag.^a Liselotte Matzer
Kindergartenpädagogin
Treffpunkt:
Spielplatz Hermann-Aust-Gasse
Martinhofstraße 72
8054 Graz
Anmeldung bis 7.4.2022

142 Spiele am Spielplatz mit Lilo

Rund um das Schloss St. Martin gibt es einiges zu Entdecken. So auch einen am Waldrand gelegenen, einladenden Spielplatz. Diesen werden wir nutzen, um gemeinsam zu hüpfen, zu lachen, zu singen, zu forschen, Seifenblasen zu zerplatzen, und vieles mehr Es steht uns ein bunter Nachmittag für Klein und Groß bevor.

Dieser Spielenachmittag findet nur bei Schönwetter statt.

Ersatztermin: 30.4.2022

Mitzubringen: Bequeme Kleidung, die auch schmutzig werden darf; Trinkflasche; Jause

Erwachsene

Jugendliche 12-18



FR, 29.4.2022, 14.30-18.30 Uhr

Teilnehmende: max. 14 Personen
Referentin: Susanne Pammer
Landschaftsgärtnermeisterin
Seminargebühr: € 44,-
€ 33,- für Jugendliche bis 18 Jahre
Anmeldung bis 19.4.2022

143 Gärtnern leicht gemacht

Im theoretischen Teil besprechen wir die Grundlagen des Gärtnerns: pflanzen, pflegen, düngen, gießen, schneiden. Im praktischen Teil bewirtschaften wir das Hochbeet, schneiden Sträucher & Rosen und wenden das neue Wissen über die Gartenpflege praktisch an. Der Kurs findet bei jedem Wetter statt.

Mitzubringen: Arbeitshandschuhe, Arbeitskleidung, feste Schuhe und Gartenschere

Familientage in St. Martin

Kreativität und Vielfalt

144 DO, 16.6.2022, 15 Uhr bis SO, 19.6.2022, 11 Uhr

Für Familien, Großeltern, Alleinerziehende mit Kindern und Jugendlichen von 0 bis 15 Jahren

Leitung:

Christine Heinz-Melbinger, MAS, Pädagogische Referentin

Michaela Kober, MA, Elementar- und Waldpädagogin

Mitzubringen: Outdoorkleidung

Detailprogramm bitte anfordern!
Anmeldeschluss 16.5.2022



KREATIVWERKSTATT LAGERFEUER GESPRÄCHSRUNDEN

all inclusive (Vollpension,
Seminarbeitrag, Material):

Erwachsene: € 217,60

Kinder* 0-6 Jahre: kostenlos

Kinder* 7-17 Jahre: € 122,-

Ab dem 3. Kind* kostenlos

*Kinder, die im eigenen
Steirischen Familienpass eingetragen sind



KINDERGEBURTSTAG IM SCHLOSS ST. MARTIN

Termine:

Montag bis Donnerstag, 15 bis 18 Uhr

Bitte mind. vier Wochen vor dem gewünschten Termin buchen.

Informationen und Buchung:

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

Telefon: +43 316 28 36 55 230

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.

Gruppengröße: 6–15 Kinder

Ablauf:

15 Uhr: Geburtstagstorte im Schloss

15.30–17.30 Uhr: Workshop nach Auswahl

17.30–18 Uhr: Kinderjause im Schloss

Ausklang beim Lagerfeuer möglich.

Kosten:

€ 14,- Verpflegung pro Kind

€ 130,- Workshop



WORKSHOPS ...

... IN DER MALWERKSTATT

Malen macht einfach Spaß. An diesem Nachmittag entdecken wir einfache, lustvolle Maltechniken und schaffen damit persönliche Kunstwerke.

Mitzubringen: Malschürze und Kleidung, die schmutzig werden darf.

... IM WALD

Eine Geburtstagfeier im Wald ist etwas Besonderes. Gemeinsam tauchen wir in ein Abenteuer ein und entdecken die Schätze des Waldes. Spielerisch nehmen wir mit allen Sinnen die Natur wahr und freuen uns über die großen und kleinen Entdeckungen.

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

... ABENTEUER RUND UMS SCHLOSS

Rund um das Schloss und den Schlossgarten erleben wir kleine und große Abenteuer und suchen gemeinsam den längst verloren geglaubten Schatz.

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



KUNST & KULTUR

Bildung ist der Ausdruck einer Auffassung über Kunst und Kultur

Zwischen Kunst und Bildung besteht eine Wechselwirkung, beide Bereiche ergänzen sich und befruchten sich gegenseitig. Wichtig sind die Auseinandersetzung und die Diskussion, daraus folgen die Konsequenzen. Ganzheitliche Bildung funktioniert ohne Kunst nicht und Kunst braucht Bildung. Gleichzeitig wird klar, dass die beiden Bereiche nicht

... Kunst ist immer präsent und ein wichtiger Teil des Lernens.

zu trennen sind. Ein Teil alleine wäre nicht vorstellbar, am deutlichsten wird das durch den Anspruch einer ganzheitlichen Bildung. Das Thema zeigt die Notwendigkeit, sich neu mit Kunst zu beschäftigen, um die Erwachsenenbildung weiterzuentwickeln. Die Erwachsenenbildung benötigt in der Vermittlung neue Formate, hier bedarf es neuer pädagogischer Konzepte mit dem Schwerpunkt „kultureller Bildung“.

Über die Frage der Kunst, die Antworten des Lebens finden

Für Bildungsinstitutionen wie das Schloss St. Martin oder den Steiermarkhof ist Kunst eine wichtige Säule des Lernens: durch einzelne Berührungspunkte und Betrachtungen, durch geführte Erklärungen, durch Diskussionen – Kunst ist immer präsent und ein wichtiger Teil des Lernens. Was können wir also von Kunst lernen? Kunstangebote schaffen die Möglichkeit, einen Diskurs über Kunst zu führen. Gerade bei Ausstellungen, in denen Kunstwerke durch ihre Darbietungen Diskussionen hervorrufen, kann Kunst Grenzen durchbrechen. Kunstwerke sind oft

sehr eindringlich und wecken Emotionen. Kunst kann abstoßend sein, uns verwirren und unsere gewohnten Vorstellungsmuster durchbrechen. Durch dieses Nicht-Erklärbare wird, nach meiner Erfahrung nach, ein neuer Bildungsprozess gestartet. Wichtig dabei ist, dass auf ein vielfältiges kulturelles Angebot in der Erwachsenenbildung geachtet wird. Ebenso wie Bildung sollte auch Kunst Menschen aus allen sozialen Schichten zugänglich gemacht werden. Dieser Zugang zur Kunst sollte leistbar und nicht nur bestimmten Eliten vorbehalten sein. Die Auseinandersetzung mit einem Kunstwerk ist für mich die Inkubationszeit zur Wirklichkeit.

Mit virtuellen Räumen Defizite in der Krise ausgleichen

Wenige Tage nach dem 3. Lockdown der Covid-19-Pandemie haben das Bildungshaus Schloss St. Martin und der Steiermarkhof virtuelle Räume für Kultur mit der großen Ausstellung „Der Kosmos des Gerald Brettschuh“ eingerichtet. Damit machten beide Bildungshäuser den Menschen auch in Krisenzeiten Kunst und Bildung als das andere tägliche Brot zugänglich. In einer Zeit wie dieser, mit kulturellen Defiziten, wurde es so möglich, durch die virtuelle Ausstellung einen Ausgleich zu schaffen. Die Ausstellung ist seit 20. Mai 2021 für ALLE auch virtuell begehbar. St. Martin stellt ein Beispiel für einen bewussten und sensiblen Umgang mit Kunst dar. Die Eröffnung der Ausstellung „Der Kosmos des Gerald Brettschuh“ war ein besonderer Schöpfungsakt. Gedachtes, Verborgenes und Unbewusstes wurde plötzlich, in Anbetracht von Kunst, freigesetzt.

Ing. Johann Baumgartner, MAS



Ing. Johann Baumgartner, MAS
Bildungs- und Kulturreferent
Steiermarkhof





DI, 21.9.2021, 19-20.30 Uhr

Künstlerische Leitung:

Mag. Lukas Fink, Studium an der Kunst
Universität Graz, Chorleiterausbildung
bei Johannes Prinz und
Franz M. Herzog

Anmeldung ab sofort möglich.

KOSTENLOS

200 St. Martin Chor

*Jede*r kann singen – jede*r kann kommen!*

"Wo man singt, da lass' dich nieder, böse Menschen haben keine Lieder." Betrachtet man dieses bekannte Sprichwort, so wird einem schnell klar, dass wohl kaum etwas so viel Freude und Wohlwollen auslöst wie das Singen. Erlebt man dieses Gefühl auch noch in einer Gemeinschaft, so können ganz besondere Momente entstehen. Der St. Martin Chor stellt genau dieses Gemeinschaftserlebnis in den Vordergrund. Wir laden zur musikalischen Begegnung ein.

Am Programm stehen Streifzüge durch alle Epochen und Genres. Wir freuen uns, Sie/Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Wöchentliche Proben (außer Ferien).

SA, 29.1.2022 ,14 Uhr bis
SO, 30.1.2022, 12 Uhr

Künstlerische Leitung: Thomas Held

Kosten: € 40,- Seminargebühr

€ 20,- Studierende

€ 48,- Halbpension

€ 10,- Einzelzimmerzuschlag

Anmeldung bis 14.1.2022



201 Chorwochenende

Singen, Swingen, entspannt & gesund Klingen: Das lustvolle Erarbeiten vielfältiger Chorkliteratur steht im Mittelpunkt dieses Wochenendes.

Volkslieder, Fremdsprachiges, Gospels, Kanons, berühmte Chorstücke, Schlager, Jazz- u. Popsongs stehen gleichberechtigt am Programm und ermöglichen ein kurzes, aber intensives Hineinschnuppern in unterschiedliche Facetten des Singens und Zusammenklagens als gemeinschaftliches Erlebnis.

Schlosskonzerte St. Martin

Das Vocalforum Graz startet heuer mit der neuen Konzertreihe im Schloss St. Martin so richtig durch. Freuen Sie sich auf einen exklusiven Zyklus im besonderen historischen Ambiente des Schlosses und der Schlosskirche. Jedes Konzert hat einen eigenen Charme und bietet ein musikalisches Erlebnis auf höchstem Niveau, ob im Schlosshof, in der Schlosskirche oder im Großen Saal.

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Vocalforum Graz

Künstlerische Leitung:
Franz M. Herzog



Abo
nur im Vorverkauf:
Alle 4 Konzerte € 88,-
Studierende € 50,-

Konzeption und künstlerische Leitung: Franz M. Herzog

MO, 18.10.2021, 19.30 Uhr

Eintritt:

€ 22,- Erwachsene Vorverkauf

€ 25,- Abendkassa

€ 15,- Studierende

Kartenreservierung siehe Seite 65

202 Schlosskonzert "Miserere"

Gregorio Allegris berühmtes "Miserere" steht im Zentrum des Eröffnungskonzertes der diesjährigen Schlosskonzerte mit dem Vocalforum Graz. König Davids ausdrucksstarker Buß-Psalm 51 bildet den inhaltlichen Rahmen der Kompositionen von der Renaissance bis zur Gegenwart. Zentrale Motive der Konzerte sind die Schuld und die Vergebung.

Solo-Performance von Patrick Dunst, Saxofon

Konzertdauer: 70 Minuten

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin



MO, 10.1.2022 , 19.30 Uhr

Eintritt:

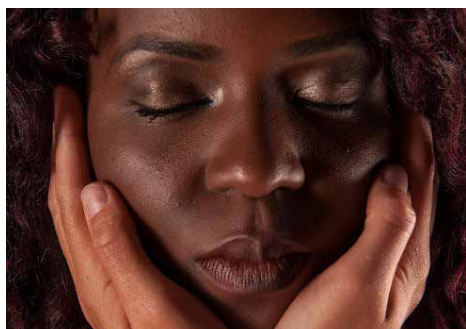
€ 22,- Erwachsene Vorverkauf
 € 25,- Abendkassa
 € 15,- Studierende

Veranstaltungsort:

Großer Saal

203 Barocke Kostbarkeiten*Neujahrskonzert mit 4HeartS*

4Hearts – bestehend aus Tanja Vogrin (Mezzosopran und Barockharfe) und Viktor Andriichenko (Altus und Barockvioline) – sind die Spezialisten für »Barockmusik vom Herzen und fürs Herz«. Mit ihren zwei Stimmen, die sich im selben Register verflechten, begleitet auf der Geige und auf der Harfe, interpretieren sie eine Vielfalt an Musik – vom Frühbarock bis hin zu eigenen Bearbeitungen von Volksliedern – und gestalten dabei neue musikalische Landschaften. An diesem Abend bringen sie Arien, Duette und instrumentale Stücke von John Dowland, Claudio Monteverdi, Giulio Caccini und Sigismondo d'India zum Besten.



MO, 9.5.2022 , 19.30 Uhr

Eintritt:

€ 22,- Erwachsene Vorverkauf
 € 25,- Abendkassa
 € 15,- Studierende

Veranstaltungsort:

Schlosskirche St. Martin

204 "Let him kiss me" - Das Hohelied Salomos

Das Hohelied findet sich im dritten Hauptteil des Tanach und versammelt Lieder, die die menschliche Liebe, die Erotik, das Verlangen und die Sehnsucht zum Inhalt haben. Unter der Dirigenschaft von Franz M. Herzog werden diese faszinierenden, biblischen Liebeslieder neu interpretiert und unterschiedlich vertont! Es erwartet Sie ein hochklassiges Chorkonzert in der Schlosskirche St. Martin.



MO, 13.6.2022, 19.30 Uhr

Eintritt:

€ 22,- Erwachsene Vorverkauf
 € 25,- Abendkassa
 € 15,- Studierende

Veranstaltungsort:

Schlosshof St. Martin

205 4ME – Mann o Mann!*A cappella Quartett*

4 steht für die Anzahl der Mitglieder, ME steht für Musikerziehung. Die vier Gründungsmitglieder des Vokalensembles haben an der Kunstuniversität Graz Musikerziehung studiert und sich dort durch ihren Gesangslehrer kennengelernt. Einem breiteren Publikum wurden sie durch ihren Auftritt in der TV Show "Show your talent" bekannt. An diesem Abend erwartet Sie also spritzig-virtuose Vokalmusik mit diesem Ausnahmeensemble. Ihre Ohren werden Augen machen!



MO, 6.12.2021, 18 Uhr

Künstlerische Leitung:

Verena Schraml

Eintritt: Freiwillige Spende

Veranstaltungsort:

Schloßkirche St. Martin und
Schloßhof

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

206 Adventkonzert des Landesbedienstetenchores

Der Landesbedienstetenchor Steiermark – LaBC – singt sein stimmungsvolles Adventkonzert in der Schloßkirche St. Martin seit mehreren Jahren am Nikolaustag. Als Gäste begrüßen wir den Chor STIMMIG aus Leibnitz, der auch unter dem Namen „LGV 1846 STIMMIG“ bekannt ist. Das ruhige, besinnliche Programm stimmt auf das bevorstehende Weihnachtsfest ein. Zum Ausklang laden wir zu Punsch und Tee in den Schloßhof ein, wo wir gemeinsam rund um die Feuerschalen Advent- und Weihnachtslieder singen und so ein schönes, vorweihnachtliches Miteinander gestalten.



DO, 23.6.2022, 20 Uhr

Ausführende:

Landesbedienstetenchor Steiermark
St. Martin Chor, Singkreis Raaba

Künstlerische Leitung:

Verena Schraml

Eintritt: Freiwillige Spende

Veranstaltungsort: Schloßhof

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

207 Sommerkonzert des Landesbedienstetenchores

Nach der erzwungenen Pause freuen wir uns auf ein abwechslungsreiches, schwungvolles Chorkonzert des Landesbedienstetenchores im Schloßhof von St. Martin. Zwei Gastchöre bereichern das Programm 2022: Der neu gegründete St. Martin Chor unter der Leitung von Lukas Fink und der Singkreis Raaba unter der Leitung von Hannes Baptist. Freuen Sie sich auf die Darbietungen der Sängerinnen und Sänger, die eine musikalische Klangwolke über den stimmungsvollen Schloßhof legen werden.



DO, 9.6.2022, 18.30 Uhr

Künstlerische Leitung:

VO. Univ.-Prof. Uwe Köller und
Stefan Karner, BA BA M.Mus

Eintritt: € 20,-

Veranstaltungsort: Schloßhof

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

208 Austrian Brass Band in Concert

Blasmusik hat eine lange Tradition in Österreich. Auf diesem Nährboden wächst an der Kunstuniversität Graz seit einigen Jahren eine neue Spezies der Blechblaskultur – die AUSTRIAN BRASS BAND. Bestehend aus jungen, angehenden Profimusikern strebt dieses Ensemble nach neuen Ufern der Blasmusik. Die Brass Band-Kultur, die in anderen Ländern schon als gewachsenes Musikgenre weit verbreitet ist, gilt in Österreich noch als Geheimtipp. Damit das nicht so bleibt, bittet St. Martin die Brass Band auf die Bühne.



SA, 9.7.2022, 15 Uhr
bis SA, 16.7.2022, 11 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:
Verein der Freunde und
Förderer der Steirischen Singwoche
Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin

Künstlerische Leitung:
Rahela Durič, BA MA

Kosten:
€ 165,- Seminargebühr
€ 80,- Studierende
€ 406,80 Vollpension
€ 70,- Einzelzimmerzuschlag
Spätbucherpauschale: € 30,-

Anmeldung und Zimmerbuchung
bis 8.6.2022
www.steirische-singwoche.at

210 Abschlusskonzert der 53. Steirischen Singwoche

FR, 15.7.2022, 19.30 Uhr

Schlosskirche und Schlosshof St. Martin



Freunde und Förderer der
Steirischen Singwoche

209 53. Steirische Singwoche

Die Steirische Singwoche hat sich in den mehr als fünf Jahrzehnten ihres Bestehens als eine in ihrer Vielfalt einzigartige Begegnung von Tradition und Moderne, von Volkskultur und Hochkultur etabliert. "Wichtigster Fokus ist und bleibt das Singen, sei es im großen Plenumschor oder auch einzeln in der Stimmbildung", formuliert die künstlerische Leiterin Rahela Durič. Ein weiterer wesentlicher Anteil der Woche ist die kreative Arbeit in den Ateliers.

Das genaue Programm entnehmen Sie bitte der Website
www.steirische-singwoche.at



Die künstlerische Leiterin der Steirischen Singwoche: Rahela Durič



MI, 29.9.2021, 19.30 Uhr

Begrüßung: Mag. Christoph Straka
Schloss St. Martin;

Harald Mauerlechner, Künstlerbund

Laudatio: Ing. Johann Baumgartner
Bildungs- und Kulturreferent Steiermarkhof

Eröffnung: Dr.ⁱⁿ Sandra Holasek

Musik: Johannes Jeindl

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

**Die Ausstellung ist bis
17.11.2021 zu besichtigen.**

Anruf erforderlich.

211 Künstlerbund: Evolution Ausstellungseröffnung

Die Ausstellung der Künstler*innen des Künstlerbundes verdeutlicht thematisch den inneren Schaffensprozess, die „Evolution“ des Künstlers und seiner Werke, die Geschichten hinter dem offensichtlich Wahrnehmbaren, die auch bei Reflexion des Betrachters teils verborgen scheinen. Von der Vision bis hin zur Verwirklichung und den damit verbundenen Gefühlen werden Technik und Perfektion in Einklang gebracht.

Der Künstlerbund Graz feierte 2020 sein 95-jähriges Bestehen.



MI, 24.11.2021, 19.30 Uhr

Begrüßung: Mag. Christoph Straka
Schloss St. Martin

Laudatio: Dr.ⁱⁿ Gudrun Danzer
Universalmuseum Joanneum

Musik: Mulham Abordan

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

**Die Ausstellung ist bis
14.1.2022 zu besichtigen.**

Anruf erforderlich.

212 Heide Osterider-Stibor: Widerhall Ausstellungseröffnung

Das beeindruckende Werk von Heide Osterider-Stibor umfasst 5 Jahrzehnte und damit einen Kosmos voller Kompositionen aus Strukturen, Farben und Motiven. Der Querschnitt durch das Werk eröffnet die vielen Facetten dieser wahrlich großen, steirischen Künstlerin, die in St. Martin anlässlich ihres Geburtstages gebührend geehrt wird.

„Wer den Versuch unternimmt, ihre Bilder nachschaffend zu erleben, begibt sich auf eine Reise in ungekannte Gegenden, wo das Unvorhergesehene die Regel ist und Staunen sich als Gewinn der Offenheit erweist.“ (Götz Pochat)



MI, 2.2.2022, 19.30 Uhr

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

Einführung: Walter Titz Kulturjournalist

Eröffnung: Mag. Christopher Drexler
Kulturlandesrat

Musik: Smile+ (K.Bauer, W.Peinhaupt,
G.Jammernegg, H.Binder)

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

**Die Ausstellung ist bis
16.3.2022 zu besichtigen.**

Anruf erforderlich.

213 Alfred Resch-Díaz: White Holes Ausstellungseröffnung

Ein White Hole (Weißes Loch) ist ein hypothetisches astronomisches Objekt, das im Gegensatz zum Schwarzen Loch Energie und Masse ausstößt. Mit diesem Konzept greift Alfred Resch-Díaz erneut die Themen der Physik, Astrophysik und Astronomie als Leitmotiv in seinem vielfältigen Werk auf. Irritiert und inspiriert von der leeren weißen Leinwand entsteht ein kreativer Schaffungsprozess, angehäuft von Erfahrungen und Interpretationen von allem was ihn umgibt. Diese Wandlung in Materie und Energie, Licht, Formen und Farben ist den präsentierten Gemälden genauso inne wie den Reworked Photos und der großflächigen Installation im Schlosshof.



MI, 20.4.2022, 19.30 Uhr

Begrüßung: Anna Thaller
Schloss St. Martin

Laudatio: Roman Grabner
Leiter des Bruseums

Eröffnung: Dr. Günter Riegler
Kulturstadtrat

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

**Die Ausstellung ist bis
27.5.2022 zu besichtigen.**

Anruf erbeten.

214 Josef Wurm: Presence Of Absence



"Josef Wurm dreht an jenen Gelenken und Gewinden der Welt, die die romantischen Schlüsselstellen der Düsternis und des Alltages zusammenhalten. Furchtlose Farben und eine kühne Ruhe wohnen auf den Leinwänden, in denen edle Geister und am Wahnsinn satte Admiräle, zahme Bestien und verlorengegangene Gesichter einander unablässig verwandeln. Die Bilder sind Kippbilder und die Bedeutungen zerbrechen vor den Augen, aber die Ästhetik bleibt. Wunden und Wunder, Träume und Trümmer lassen sich nicht voneinander unterscheiden und Wurm malt die tausend Gesichter hinter den Masken, Himmel und Menschenfleisch, als wäre es dasselbe. Er wühlt erdig in den schönen Gedärmen der Welt und nimmt es mit der Wirklichkeit nicht so genau. Der feingliedrige Zirkuswahnsinn klappt am Papier, das Memento Mori mahnt nicht, aber erregt, die Figuren hungern auf und verhungern an der Welt, und schlussendlich findet der Blick des Betrachters die Bilder, als ginge er heimwärts." (Valerie Fritsch)

215 100 Jahre Werner Augustiner: Ausstellungseröffnung

Zweifellos gehört der in Graz geborene Künstler Werner Augustiner (1922-1986) zu den wichtigsten Vertretern der Steirischen Moderne. Ausgebildet in der Meisterklasse für Malerei bei Rudolf Szyszkowitz und an der Akademie der bildenden Künste Wien bei Karl Sterrer und Albert Paris Gütersloh, zog es Augustiner zunächst nach Italien, Griechenland, die Türkei und nach Paris.

Gerade das Paris der 1960er-Jahre übte auf Augustiner eine besondere Faszination aus. Die dort entstandenen Milieu-Studien gehören wohl zu seinen interessantesten Arbeiten und zeigen eine von Respekt getragene Faszination für den „Rand der bürgerlichen Gesellschaft“. Augustiner blieb stets dem Gegenständlichen treu sowie dem Anspruch, dem Subjektiven durch den freien Umgang mit Farbe und Form Ausdruck zu verleihen

Anlässlich seines 100. Geburtstages zeigen wir einen Querschnitt durch das umfangreiche Werk, einschließlich bisher selten gezeigter religiöser Bilder.

MI, 18.5.2022, 19.30 Uhr

Gemeinsame Veranstaltung mit:

Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin

Begrüßung: Anna Thaller, Schloss St. Martin

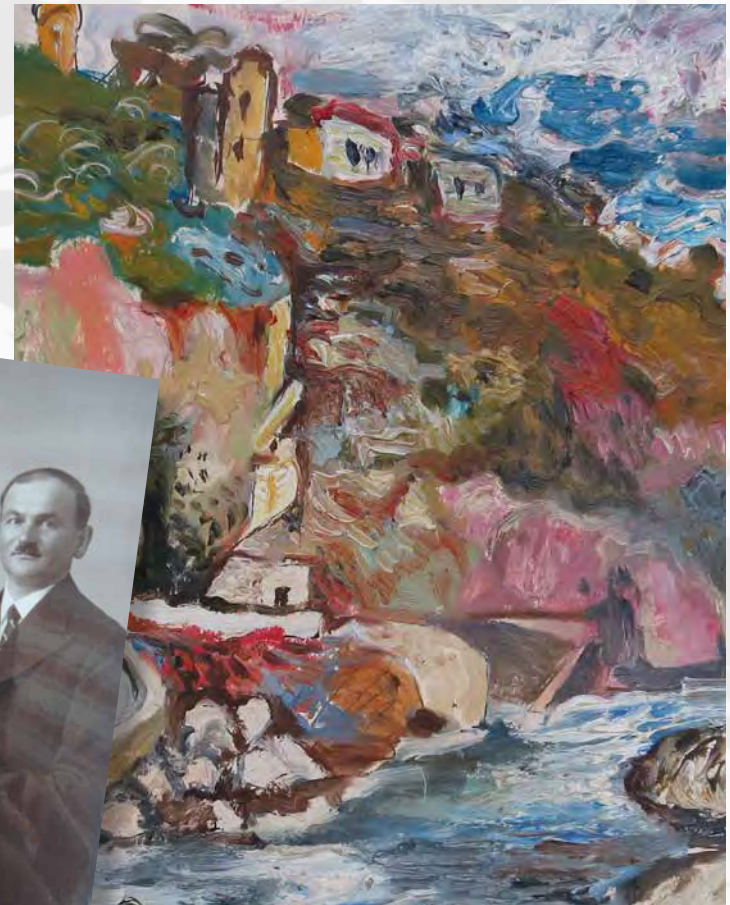
Musik: Mag. Eduard Lanner

Direktor des Johann-Joseph-Fux Konservatoriums

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Die Ausstellung ist bis 17.6.2022 zu besichtigen.

Anruf erforderlich.





Obwohl für uns die Arbeit relativ gleichblieb, waren die Kunden gerade zu Beginn viel hektischer und stressiger. Natürlich waren die Masken ungewohnt und eine Belastung, aber weit mehr traf es mich, meine Enkelkinder plötzlich nicht mehr sehen zu können. Dafür hatten wir zuhause mehr Zeit für einander, für Unternehmungen in der Natur und Gespräche. Ich wünsche mir, dass die Leute das Privileg zu schätzen wissen, dass unsere Versorgung mit Lebensmittel immer aufrecht geblieben ist.

Regina Versnak, Mitarbeiterin SPAR

In der Corona Zeit hatte ich deutlich mehr und jüngere Patienten. Auf diese Situation musste ich mich zunächst gut einstellen. Ich hatte auch Patienten, die an Covid-19 erkrankt waren – das bedeutete: die Pflege in voller Schutzkleidung und Maske zu erledigen. Persönlich hatte ich das Gefühl, dass die Menschen dankbarer für unsere Arbeit waren und das mehr zu schätzen gewusst haben. Daher wünsche ich mir, dass diese Krise zu mehr Anerkennung und endlich einer besseren Entlohnung für Pflegeberufe führt.

Kerstin Baumann, Dipl. Gesundheits-und Krankenschwester im mobilen Dienst



Allgemeine
Geschäftsbedingungen

Anmeldung/Kartenvorverkauf

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Veranstaltungen. Für die Seminaranmeldung und den Kartenvorverkauf haben Sie drei Möglichkeiten:

1. Anmeldung über unsere Website: www.schlossstmartin.at
2. Anmeldung per E-Mail: st.martin-kurs@stmk.gv.at
3. Anmeldung per Anmeldekarte: siehe letzte Seite

Bitte geben Sie Veranstaltungsnummer und vollständige Adresse bekannt!

Die Anmeldebestätigung mit den wichtigsten Informationen wird Ihnen per E-Mail (in Ausnahmefällen per Post) zugeschickt. Bitte überweisen Sie Ihren Kursbeitrag oder Kartenpreis.

Für Seminare: Sollte ein Seminar nicht zustande kommen, werden Sie rechtzeitig informiert. Bereits eingezahlte Beiträge werden rückerstattet.

Für Konzerte: Ihre Konzertkarten sind an der Abendkasse auf Ihren Namen hinterlegt.

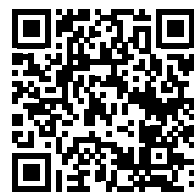
Wir informieren Sie gerne telefonisch!

Räume buchen

Unsere acht Seminar- und Repräsentationsräume haben eine Größe zwischen 40 m² und 69 m². Unser "Großer Saal" mit 128 m² ist für größere Rahmen bestens geeignet. Pausenverpflegung ist in allen Räumen möglich.

Alle Details finden Sie in unserer Infomappe "Alles auf einen Blick" | www.schlossstmartin.at

Terminanfragen und Buchungen
E-Mail: st.martin-raum@stmk.gv.at
Tel: +43 316 28 36 55-240



Räume buchen



Schlossführungen

Als ältestes Bildungshaus des Landes nimmt St. Martin einen zentralen Platz in der Bildungsgeschichte Österreichs ein. Wir führen Sie gerne durch dieses Juwel.

Termine für Führungen: Montag bis Freitag
Gruppengröße: 10-30 Personen
Kosten pro Person: € 5,- vor Ort zu bezahlen
Kinder bis 14 Jahre kostenlos
Dauer: ca. 1 Stunde

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



Schlossführungen

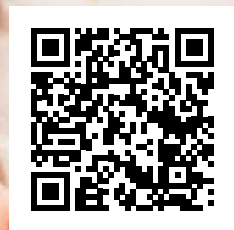
Seminarraum 4 →
Seminarraum 6 →
Zimmer 101 - 107 →
Zimmer 203 - 218 ↗



Schlossküche

Unsere Küche ist für die Vielfalt und abwechslungsreiche Qualität bekannt und nach den Kriterien von Styria vitalis als „Grüne Küche“ ausgezeichnet. Nicht nur Fleisch-Liebhaber*innen kommen auf ihre Rechnung, auch für Vegetarier*innen servieren wir täglich ein Top-Menü.

	Erwachsene	Kinder 6-12 J.
Frühstücksbuffet	€ 8,-	€ 6,-
Mittagessen	€ 11,80	€ 7,-
Abendessen	€ 9,50	€ 6,-



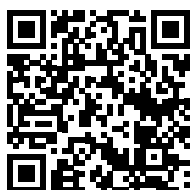
Kleinkinder bis 6 Jahre kostenlos.

Kulinarik im Schloss



Schlosscafé

Wir bieten unseren Seminargästen hausgemachte Mehlspeisen sowie pikante Snacks. Passend dazu gibt es Kaffee, Tee, Bio-Säfte aus dem hauseigenen Bio-Obstgarten und ausgezeichnete steirische Weine.



Kulinarik im Schloss

Schlösszimmer

Check in ab 14 Uhr. Check out bis 9 Uhr.

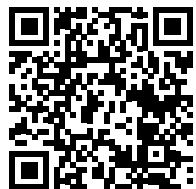
Zimmerbuchungen sind nur schriftlich möglich:

Website: www.schlossstmartin.at

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

	Hauseigene Kurse Gruppen ab 15 Personen	Gast- kurse	Kinder 6-12 Jahre
Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 37,-	€ 47,-	€ 30,-
Vollpension	€ 58,30	€ 68,30	€ 43,-

Einzelzimmerzuschlag € 10,- pro Nacht
Nächtigungsabgabe € 1,50 pro Nacht
Kleinkinder bis 6 Jahre kostenlos.



Schlösszimmer



Rezeption-Öffnungszeiten
MO bis FR 8-16 Uhr
an Wochenenden nach Vereinbarung





Schlosshof

Genießen Sie die unvergleichliche Atmosphäre im malerischen Renaissance-Arkadenhof. Er ist Veranstaltungs-, Bildungs-, Pausen- und Kulinarikraum in einem.

Information und Buchung:
st.martin-raum@stmk.gv.at



Schlosskirche

Die Schlosskirche St. Martin ist ein bedeutendes Kulturdenkmal der Steiermark. Als Rektoratskirche der Pfarrkirche Graz Strassgang wird sie für liturgische Feiern sowie für Konzerte genutzt.

Das Außentor der Schlosskirche ist täglich von 9-17 Uhr geöffnet.

Anfragen für liturgische Feiern und Kirchenführungen
HR DDr. Martin Schmiedbauer, Kirchenrektor
E-Mail: office@biku-stmartin.at
Tel.: +43 699 10 60 29 68



Schlosskirche

Silberberger Weinverkostungen und Verkauf

Sie sind eine kleine Gruppe von interessierten Weinliebhaber*innen und wollen die vielfach prämierten Weine des Landesweingutes Silberberg im Schloss St. Martin verkosten? Wir organisieren für Sie einen individuellen Termin und servieren sechs Kostproben. Ein Fachmann aus dem dynamischen Silberberger-Team ist vor Ort und informiert persönlich. Selbstverständlich können Sie die Weine auch gleich direkt erwerben.

Gruppengröße: ab 10 Personen

Dauer: ca. 1 Stunde

Termine: Dienstag und Donnerstag

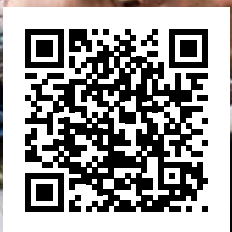
Kosten: pro Person € 15,-

Anmeldung: st.martin-kurs@stmk.gv.at

Weinverkauf in der Rezeption: **MO bis FR, 8-16 Uhr**



Silberberger Weine



Bio-Produkte

Bio-Produkte

Rund um das Schloss erstreckt sich der Bio-Obstgarten mit Äpfel- und Pfirsichbäumen. Sie schmecken die Frische unseres Bio-Obstes und unserer Bio-Säfte. Genuss pur!



LAGEPLAN SCHLOSS ST. MARTIN



GUSTmobil

das günstige Sammeltaxi

- von Bus, Bahn, Bim zum Schloss St. Martin und zurück
- einfach zu buchen: telefonisch, per App, im Web

0123 500 44 11

Sie erreichen uns klimafreundlich mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Stadtbus Linie 31 oder 62:

Haltestelle Ankerstraße, Anschluss mit GUSTmobil oder Fußweg entlang der Ankerstraße und des St. Martin Steiges (Waldweg), Gehzeit ca. 15 min.

Stadtbus Linie 33, 33 E oder 66:

Haltestelle Neupauerweg, Anschluss mit GUSTmobil oder Fußweg entlang der Krottendorfer Straße und Kehlbergstraße, Gehzeit ca. 20 min.

Graz-Hauptbahnhof:

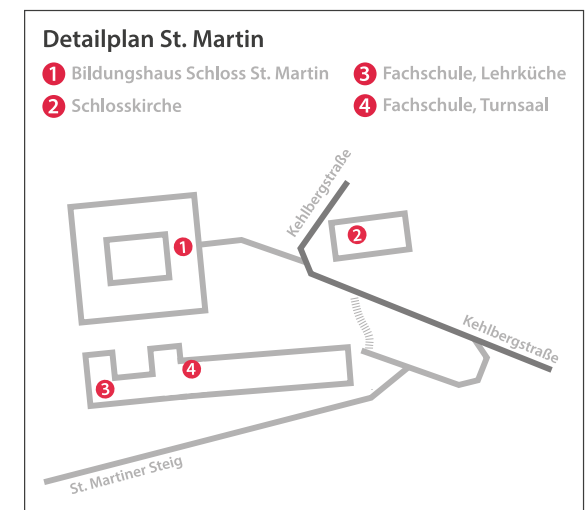
Umsteigen auf Graz Köflachbahn bis Haltestelle Graz Webling Bahnhof. Anschluss mit GUSTmobil.

Mit dem Fahrrad oder Auto:

Schloss St. Martin
Kehlbergstraße 35, 8054 Graz
Navigationskoordinaten:
47.038018,15.388485

Flughafen Graz Thalerhof:

Wir empfehlen die Anreise mit dem E-Taxi.





Qualität sichert Zukunft



FrISChe Drucksorten aus der Region.



DORRONG

Offsetdruckerei

Drucksorten für jeden Bedarf.

Offsetdruck Bernd Dorrong e.U., 8053 Graz, Kärntner Straße 96, Tel. 0316/2602

E-Mail: office@dorrong.at, www.dorrong.at





Impressum

Bildungsprogramm Nr.: 113, GZ 02Z031397M (August 2021 bis Juli 2022)
 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 • FAX: +43 316 28 36 55-380
 E-Mail: st.martin@stmk.gv.at • www.schlossstmartin.at

Für den Inhalt: Mag. Christoph Straka
 Redaktionsteam: Mag. Christoph Straka; Dipl. Päd.ⁱⁿ Maria Greiner;
 Christine Heinz-Melbinger, MAS; Maria Schütz; Mag. Christoph Straka

Grafikdesign: grafikzone, www.tg-grafikzone.at | Herstellung: Offsetdruck DORRONG OG

Titelbild & Rücktitel: © fotozone, www.tg-fotozone.at

Seite 3 Foto Seitinger: © Lebensressort/Land Steiermark
 Fotos/St. Martin ©: S. 3, S. 16/17, S. 37/82, S. 50/139-140, S. 52/144, S. 63/215

Fotos/fotozone ©: S. 5, S. 6, S. 10/02-05, S. 11/06, S. 21/27-28, S. 24/36, S. 27/44, S. 28/49, S. 29/50/51-53, S. 30/55-56, S. 33/65, S. 37/85-86, S. 39, S. 40, S. 49/133-136, S. 56/201, S. 64, S. 65, S. 66, S. 67, S. 68, S. 69, S. 70-71, S. 72, S. 73, S. 74, S. 75

Fotos/Andere ©: S. 7: Bernd Beutel, S. 8: ORF, S. 9: Christian Jungwirth, S. 10/01: FS Grottenhof, S. 11/07: Mario Gimpel, S. 11/08: Gettyimages, S. 13/11: Depositphotos-Wavebreakmedia, S. 13/12: Depositphotos-SimpleFoto, S. 14/Pandemie: Alice Donovan Rouse, S. 14/13: Ouriel Morgensztern, S. 15/14: Egon Lauppert, S. 15/15: Eva Brede, S. 15/16: Andreas Praefcke, S. 18/22: Verena Kassar, S. 18/Sterz: Tatjana Kiegerl, S. 19/23: Karin Gössler, S. 22/29: Manfred Klimek, S. 25/37: Gabriele Zach, S. 25/38-39: Magdalena Gföllner, S. 26/42: ORF, S. 29/51: Barbara Kintrup, S. 32/63: Gabriele Zach, S. 33/66-70: Karin Gössler, S. 34/71: Ingrid Salus, S. 34/72: Maria Propst, S. 35/74: Peter Purgar, S. 35/75: Sigrid Maxl-Studler, S. 36/76-79: Gerd Neuhold, S. 36/80-81: Emma de Ro, S. 37/83-84: Emma de Ro, S. 38/87: Mario Gimpel, S. 38/88-89: Petra Vollmann, S. 41: Gerd Neuhold, S. 42/100-101: Depositphotos-stable400, S. 43/102-103: Alexandra Fellner, S. 43/104-105: Zitronenfalter, S. 43/107: Michaela Kober, S. 43/108: tollkühn_media, S. 44/109-112: Nikola Milatovic, S. 45-46/113-126: Simone Wesiak, S. 47/128: ecoversum, S. 48/130-132: ccandy1812/Fotolia.com, S. 51/141: Friedrich Marx, S. 54: Josef Wurm, S. 55: Pachernegg, S. 56/200: Peter Purgar, S. 57: Peter Purgar, S. 58/203: 4Hearts, S. 58/204: Erich Kerber, S. 58/205: Gerd Tschebular, S. 59/206: LaBC, S. 59/207: Peter Purgar, S. 59/208: Stefan Karner, S. 60/209-210: Roland Planitz, S. 61/211: Harald Mauerlechner, S. 61/212: Osterlde-Stibor, S. 62/213: Michaela Grabner, S. 62/214: Josef Wurm, S. 77: Manfred Eibl

Fotos/shutterstock ©: S. 17/21: LightField, S. 27/43: Syda Productions, S. 31/5-6: Yuliya Tkachenko, S. 32/64: JoyStudio

Fotos/peexels ©: S. 12/09: Matthias Zomer, S. 19/10: Alexander Dummer, S. 16/18: Andre Furtado, S. 17/19: kaboompics-com, S. 17/20: Bongkarn Thanayakij, S. 19/Das kulinarische Duett: Alexy Almond, S. 23/33: Vaibhav Jadhav, S. 24/34: Marta Dzedyszko, S. 24/35: Karolina Grabowska, S. 25/38-39: Maria Orlova, S. 26/40: Retha Ferguson, S. 27/45: Yan Krukov, S. 28/46: Rodnae Productions, S. 28/47: Daniel Reche, S. 29/50-51: Rodnae Productions, S. 30/Kreativstatt: Steve-Johnson, S. 31/57-58: Monstera, S. 34/73: Clem Onojeghuo, S. 50/138: Los Muertos Crew, S. 51/142: Bruna Saito, S. 53: Markus Spiske/Eren Li/Anna Shvets

Pixabay ©: S. 20/24, S. 20/25, S. 21/26, S. 22/30, S. 23/31, S. 23/32, S. 26/41, S. 32/62, S. 43/106, S. 47/127, S. 47/129, S. 49/137, S. 49/137, S. 51/143

Anmeldung/Kartenvorverkauf

Personenanzahl Kurs Nr.

Name

Adresse

Telefon E-Mail

Kind/er Alter Steir. Familienpass-Nr.

Besondere Bedürfnisse:

Nächtigung ja nein Datum..... Unterschrift



Bildungsprogramm Nr.: 113, GZ 02Z031397M – 8054 Graz-Straßgang – Erscheinungsort und Verlagspostamt 8054 Graz-Straßgang – P.b.b.



Das Land
Steiermark

Bitte
frankieren

**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

