



# Bildungshaus Schloss St. Martin

Programm August 2023 bis Juli 2024

# Schloss St. Martin 100 neue Bäume für den Klimaschutz

Klimaschutz, Biodiversität, Lebens- und Erholungsraum, Schutzfunktion, Naturschutz, nachhaltiger Rohstoff ... Bäume sind ein wunderbares Ökosystem.

Das Pflanzen von Bäumen ist eine effektive Maßnahme. Bäume spielen eine wichtige Rolle im Kohlenstoffkreislauf, da sie CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre aufnehmen und in Biomasse umwandeln, während sie Sauerstoff freisetzen.

Der Wald und die überlegte Nutzung können einen wesentlichen Beitrag leisten, die große Herausforderung Klimawandel zu lösen. Dazu braucht es auch IHR Verständnis und IHRE Handlungsbereitschaft!



Der Wald beim Schloss St. Martin wird von den umliegenden Volksschulen gerne für naturpädagogische Projekte genutzt.

Wir stehen heute wieder an einer Zeitenwende.

Wir stehen heute wieder an einer Zeitenwende.

Der Blick zurück in die Geschichte kann beziehungsweise

Soll uns erinnern, wachsam zu sein und Demokratie,

Freiheit, Menschenrechte, die Achtung der Menschenwürde

Freiheit, Menschenrechte, die Achtung der Menschenwürde

nicht als selbstverständlich zu nehmen!

nicht als selbstverständlich zu nehmen!

Barbara Stelzl-Marx

Handschriftliches Zitat:

Univ.Prof.<sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Barbara Stelzl-Marx

Leiterin des Ludwig Boltzmann Instituts für Kriegsfolgenforschung

Professorin für Zeitgeschichte an der Universität Graz

# Unser Bildungs- und Kulturangebot

## 2023

### September

St. Martin Chor	S. 50
Ausstellungseröffnung: Franz Yang-Močnik	S. 46
Ausbildungslehrgang Pflegeassistentz	S. 12
Vom Schloss zum Wein	S. 17
Salongespräch mit Nora Tödtling-Musenbichler	S. 15
Yoga für Junggebliebene	S. 24
Kondition und Kraft und Koordination	S. 24
Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining	S. 24
Pikler®SpielRaum am Montag	S. 36
Eltern-Kind-Turnen	S. 39
Beweglichkeit, Kraft und Balance	S. 25
Turnkurs für Männer	S. 25
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 36
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 36
Bewusst bewegen – bewusst leben	S. 25
Beckenboden meets Bauchmuskel	S. 26
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/ Tagesvater	S. 12
Ausstellungseröffnung: WENZO	S. 47
Fermentieren – Gemüse natürlich haltbar machen	S. 20
Nadel und Klöppel	S. 32
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	S. 18
Teens & Twens am Herd	S. 40

### Oktober

TIK – Technik in Kürze: Smartphone	S. 19
Keramik am Donnerstag	S. 28
Lust auf Brotbacken	S. 21
Keramik am Freitag	S. 28
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	S. 18
Vom Schloss zum Wein	S. 17
Kreative Strudelvarianten	S. 22
Occhi und Klöppel	S. 33
Ausstellungseröffnung: Wilfried Gerstel	S. 48
Kugelrunde Knödel	S. 22
TIK – Technik in Kürze: Tablet-Schnupperkurs	S. 19
Nadel und Klöppel	S. 32

### November

Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/ Tagesvater	S. 12
Suppenwürze selber herstellen	S. 20
Salongespräch mit Christian Lagger	S. 15
TIK – Technik in Kürze: Tablet-Kurs	S. 19
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch-Schnupperkurs	S. 18
St. Martin Chor: Konzert Viva Vivaldi!	S. 51
Weinverkostung mit kulinarischem Hochgenuss	S. 17
Naturseifen und Naturkosmetik	S. 31
Nadel und Klöppel: Weihnachtsdekoration	S. 33
Salzstangerl, Mohnweckerl, Brioche & Co	S. 21
Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie	S. 40
Keramikwerkstatt für die ganze Familie	S. 39
TIK – Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	S. 18
Adventkranz binden	S. 30
Adventkranzbinden für die ganze Familie	S. 41
Nadel und Klöppel	S. 32

### Dezember

Landesbedienstetenchor – Adventkonzert	S. 52
Feine Weihnachtsbäckerei	S. 22

## 2024

### Jänner

Nadel und Klöppel	S. 32
Pikler®Spielraum am Montag	S. 37
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 37
TIK – Technik in Kürze: Tablet-Schnupperkurs	S. 19
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 37
TIK – Technik in Kürze: Smartphone	S. 19
Keramik am Dienstag	S. 28
Keramik am Freitag	S. 28
Salongespräch mit Gabriele Berg	S. 15
Chancen und Gefahren im Internet	S. 42
TIK – Technik in Kürze: Tablet-Kurs	S. 19
Kochkurs "only for men"	S. 23
Schnupperkurs für Klöppel oder Occhi	S. 33

# im Überblick 2023/2024

## Februar

Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Winterschnitt	S. 29
Nähkurs: Luftiges Sommerkleid	S. 31
Köstliches aus dem St. Martin Kochbuch	S. 23
Die Vielfalt verschiedener Kulturen	S. 41
Österreichische Küche	S. 23
Nadel und Klöppel	S. 32
Eltern-Kind-Turnen	S. 39
Privatsphäre – was das Internet über uns weiß	S. 42

## März

Josef Steinberger – Festakt zum 150. Geburtstag	S. 13
Nadel und Klöppel: Blumenmotive	S. 33
Keramikwerkstatt für die ganze Familie	S. 39
Brot und Gebäck mit Ölsaatenmehlen	S. 21
Eheseminar – Vorbereitung auf die kirchliche Trauung	S. 16
Salongespräch mit Sebastian De Ro	S. 15
Walderleben	S. 14
Seifensieden	S. 31
Lebensfreude im bewegten Alltag	S. 27
Wie Kinder und Jugendliche das Netz nutzen	S. 42
Hospizgrundausbildung	S. 16
Palmbuschen binden	S. 30

## April

Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling	S. 20
Nadel und Klöppel	S. 32
Pikler®Spielraum am Montag	S. 38
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 38
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 38
Erleben der Jahreszeiten – Frühling	S. 29
Lust auf Brotbacken	S. 21
Keramik pur – Ganztageskurs	S. 28
Ausstellungseröffnung: David Reumüller	S. 49

## Mai

Nadel und Klöppel	S. 32
-------------------	-------

Keramik pur – Ganztageskurs	S. 28
Vom Schloss zum Wein	S. 17

## Juni

Landesbedienstetenchor – Sommerkonzert	S. 52
St. Martin Chor – Sommerkonzert	S. 51
Erwin Huber – Retrospektive	S. 50
Vom Schloss zum Wein	S. 17
Erleben der Jahreszeiten – Sommer	S. 29

## Juli

Vom Schloss zum Wein	S. 17
Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Sommerschnitt	S. 29
2. St. Martin Singwoche	S. 53
St. Martin Singwochenkonzert	S. 53

## Impressum

Bildungsprogramm Nr.: 115, GZ 02Z031397M (August 2023 bis Juli 2024)  
Herausgeber: Amt der Stmk. Landesregierung, A 10 Land- und Forstwirtschaft  
Medieninhaber: Schloss St.Martin • Bildungshaus des Landes Steiermark  
Kehlbergstraße 35 • 8054 Graz  
Telefon: +43 316 28 36 55  
E-Mail: st.martin@stmk.gv.at • www.schlossstmartin.at

Für den Inhalt: Dipl. Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Anna Thaller

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

Grafikdesign: grafikzone, www.tg-grafikzone.at

Druckerei: Dorrong Graz – gedruckt auf umweltzertifiziertem Papier

Titelbild & Rücktitel: © fotozone, www.tg-fotozone.at; © Bildungshaus Schloss St. Martin

Seite 2: Foto Seitinger © Oliver Wolf Foto; Foto Thaller © Nina Knelly

Fotos/St. Martin © Seite: 2, 6, 7, 8, 10, 11, 12c, 12d, 15e, 17a, 20c, 22c, 23a, 23b, 24a, 28a, 28b, 29a, 29b, 32a, 32b, 33a, 33b, 39b, 44, 49b, 50b, 51b, 53b, 54a-54r, 55a-55o, 56, 57, 58, 59, 60, 61a, 61b, 64

Fotos/fotozone © Seite: 1, 17b, 19b, 19c, 24b, 25b, 25c, 34

Fotos/Andere © Seite: 9 - stephanrauch.com, 12b - Peyker Roskaric, 13a - Katharina Bergmann Pfleger, 13b - LBI, 13c - Sabine Hoffmann FWF, 13d - LBI, 13e - LBI, 13f - LBI, 14a - Astrid Polz Watzenig, 14b - Alexandra Neubauer, 14c - Astrid Polz Watzenig, 15a, 15b - Stephan Friesinger, 15c - Lunghammer TU Graz, 15d, 16b - Christoph Draxl, 20a - Gabriele Zach, 20b - Gabriele Zach, 21c - Anita Winkler, 24c - Barbara Kintrup, 25a - The Flow, 26a - Christina Jauk-Küberl, 27a - Carla Devall, 27b - Gustav Sborsil, 27c - Hannes Preßl, 27d - Weinrauch, 30a - Maria Probst, 30b - F. Neuhodl, 31c - Beata Teni-Kis, 35 - Slamanig, 36-38 - Andrea Connert, 39a - Pamela Lassnig Stummer, 40b, 41a - Maria Probst, 41b, 45 - RMSW GmbH, 45a-46b - Franz Yang Mocnik, 47a-47b - Wenzel, 48a-48b - Wilfried Gerstel, 49a - David Reumüller, 50a - Erwin Huber, 51a - Lukas Fink, 52 - LabC, 53a - Roland Planitz, 60b - Christoph Draxl

Shutterstock © Seite: 23c

Pixabay © Seite: 40a

Depositphotos © Seite: 16a,

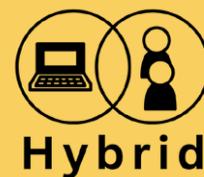
Unsplash © Seite: 22b

Pexels © Seite: 2, 12a, 18a, 18b, 19a, 21a, 21b, 22a, 31a, 31b, 42a, 42b, 42c

Rawpixel © Seite: 27e, 27f, 43

# Digitale Formate

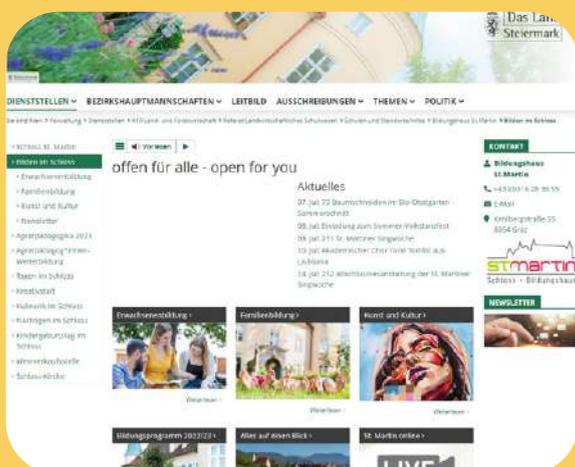
Online



Den Link für die jeweilige Veranstaltung bekommen Sie nach Ihrer Anmeldung per E-Mail zugeschickt. Der Link für die Salongespräche wird zeitnah auf der Website veröffentlicht.



Rupert Paier, Karin Gössler und Ossi Weiss mit Streaming Equipment im Salon



Wir informieren Sie aktuell über unsere Bildungs- und Kulturveranstaltungen. Bitte abonnieren Sie unseren Newsletter auf der Website: [www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)



# Newsletter abonnieren



**Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Veranstaltungen. Sie haben die Möglichkeit, im Schloss zu nächtigen.**

**Die Anmeldung ist über unsere Website möglich:** [www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)

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

**Storno – Seminargebühr**

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

**Storno – Zimmer und Verpflegung**

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

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



Anmeldung  
**Seminare**

# Erwachsenenbildung



- LÖSUNGSWEG:
- IST-ZUSTAND IDENTIFIZIEREN
  - ZIEL DEFINIEREN
  - ALLE BETEILIGTEN INS BOOT HOLEN
  - INFO'S EINHOLEN BEZÜGL. ZUSÄTZLICHEN ARBEITSKÄLFEN
  - OPTIMIERUNG ARBEITSKÄLFEN
  - NEUSTRUKTURIERUNG
  - ALTE STRUKTUREN AUFBRECHEN
  - MÄNGEL SIECH AUFRÜCKEN
  - REGELMÄßIGE ERINNERUNGEN
  - ZU LANGE ERWARTEN UND KONSEQUENTER HA...

**Dr. Gerald Koller**  
Pädagoge, Buchautor,  
Zukunftsdenker, Wegbegleiter



## Weiterleben braucht eine Grundlage: Weiter denken

### **Wir leben in einer Zeit großer Ungewissheit.**

Sie wird noch lange unser Leben bestimmen: persönlich, sozial, wirtschaftlich. Das schreit nach Rettung und Heilsbringern, nach Auswegen und Pat-end-lösungen, nach Opium fürs Volk oder Aktivismus, der unser Bedürfnis nach Sicherheit stillen soll.

Doch gab es jemals Sicherheit? War unser Leben nicht immer schon von Ungewissheit geprägt? Konnten Sie denn jemals mit Gewissheit voraussagen, was in der nächsten Minute passiert? Unsicherheit: Sie ist wohl unsere einzige Sicherheit...

### **Auch Bildung kann keine Garantie auf Gewissheit geben.**

Aber sie kann, wenn sie dazu beitragen will, dass wir morgen nicht von gestern sind, den Blick weiten - auf das, was uns Menschen seit Jahrzehntausenden das dünne Eis der Ungewissheit zu besteigen hilft: das weite Netz des Miteinanders. Tut sie das nicht, sondern forciert sie das Konkurrenzsystem der aktuellen Selbst-, Fremd- und Naturausbeutung mit Kampfbegriffen wie jenen der „Kompetenz“, der bei viel zu vielen die Angst vor Inkompetenz und damit vor Ausschluss schürt, setzt sie eine unheilvolle, vielfach unbemerkte Dynamik in Gang: im deutschsprachigen Raum ist die verbreitetste Behinderung mittlerweile der Illektismus - die mangelnde Fähigkeit, mehr als 4 Worte sinnefassend lesen und schreiben zu können, an der ca. 15% der erwachsenen Bevölkerung leiden. Und damit ein noch größeres Leiden mit sich tragen: den Mangel an Selbstachtung. Im besonderen Maße vom Meinungsmagnetismus hin- und hergerissen, entwickeln gerade sie Wissenschafts- und Demokratieallergie und würden die Verantwortung gern an autokratische Führer und Machtkartelle übergeben...

### **Bildung ist politisch.**

Denn sie soll der Freiheit dienen, selbst zu bestimmen, wer wir sind. Auch heute gilt es also, Menschen auf dem Weg in eine unsichere Zukunft (deren einzige Sicherheit darin liegt, dass sie ganz anders sein wird als die Gegenwart) einen weiten Blick auf eine lebenswerte Zukunft anzubieten: auf das Entwicklungspotential der Empathie, dieses so wachstumsfördernden Humus des Humanen, der die Menschheit aus jeder Krise hat reifer hervorgehen lassen. Auch jetzt: denn in unserer aktuellen krisengebeutelten Welt ist eine ganze Menschheitsgeneration gerade „aufgefordert, erwachsen zu werden“, wie Heinz Bude sagt.

### **Was Bildung dazu anbieten kann? Respekt.**

Nicht jenen angstbesetzten, reaktionären - sondern einen, der auf Interesse und Achtsamkeit basiert (was der Wortsinn von respectus - Rücksicht - ja auch meint). Damit bedeutet Respekt gerade nicht die Unterwerfung unter „die da oben“, die anscheinend Mächtigeren. Vielmehr basiert solcher Respekt auf Angstfreiheit - oder die Freiheit, mit der Angst offensiv und selbstwirksam umzugehen.

Es braucht nicht nur eine neue Definition, sondern auch eine neue Positionierung von umfassendem 360-gradigen Respekt als grundlegender gesellschaftlicher Energie: einen in Bildung und Begegnung entdeckten Leitstern und Kompass für den Weg in die gute planetare Zukunft. Eine Zukunft, die sich nur im Rundumblick auf die verschiedenen Aspekte des Lebens (Ökologie, Kultur, Seelenleben, Wirtschaft, Demokratie) eröffnen kann: in der wir es gelernt haben werden, die Dinge zusammenzudenken - und zusammen weiter zu leben.

## Agrarpädagogika 2023

Geschlossene Zielgruppe

**Die rund 400 Agrarpädagog\*innen der Steiermark werden in ca. 80 Veranstaltungen pro Jahr fachlich aus- und weitergebildet. Ein Großteil der Seminare und Fachbereichs-Arbeitskreise findet im Schloss St. Martin statt. Viele Pädagog\*innen sind bereit, Veranstaltungen in den Ferien zu besuchen.**

**Seit 1918 gibt es Lehrer\*innenweiterbildung in St. Martin. Gut 100 Jahre danach fördern wir innovative Bildungsangebote für ein lebensbegleitendes Lernen und vermitteln soziale Werte und pädagogische Kompetenzen.**

### Die Fortsetzung einer revolutionären Bildungsidee

Die Bildungsidee von Josef Steinberger ist 1910 entstanden. Demnach soll es von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung sein, Mädchen und Frauen aus dem ländlichen Raum zu bilden. Somit fand 1911 der erste Bauernmädchenkurs statt. 1918 wurde der erste volkskundliche und volkspädagogische Lehrer-Ferialkurs abgehalten.

Bildung ist in stetigem Wandel. Eine Flut an Information überrollt uns täglich und das macht die Selektion von relevanten Inhalten oft zur Herausforderung. Für fachliche Inputs kann man bequem, umweltschonend und zeitsparend von zu Hause aus an Vorträgen teilnehmen, sich während der Fahrt in die Arbeit Podcasts anhören oder sich komplexe Inhalte in Tutorials einfach erklären lassen.

### Wir bieten Online-, Hybrid- und Präsenzformate

Mit der Pandemie haben wir in St. Martin rapide gelernt, Bildungsveranstaltungen online anzubieten. Durch moderne Technikausstattung und viel Erfahrung kann jede Veranstaltung online oder hybrid durchgeführt werden. Bildung ist aber mehr als Wissensaneignung und dazu sind Begegnung und Dialog notwendig. Wir wählen gezielt, der Veranstaltung entsprechend, das Format Online, Hybrid oder Präsenz aus.



Den Bildungstrends entsprechend gibt es heuer die Möglichkeit, verschiedene Halbtagesmodule zu wählen. Gleichzeitig setzen wir einen Schwerpunkt auf Lehrgänge, aus denen durch intensive Lernsettings Expert\*innen hervorgehen, die in verschiedenen Fachbereichen eine qualitative Bereicherung des landwirtschaftlichen Schulwesens darstellen.

### St. Martin ist Außenstelle der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien

Die Agrarpädagog\*innen-Weiterbildung ist seit mehr als 100 Jahren in St. Martin verankert. Wir sind seit 8 Jahren als einzige Außenstelle der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien Ober-St. Veit zentraler Ort der Begegnung und Bildung für alle Lehrenden aus ganz Österreich.

Ganz nach dem Leitbild der Hochschule fördern wir innovative Bildungsangebote für ein lebensbegleitendes Lernen und vermitteln soziale Werte und pädagogische Kompetenzen.

Dipl. Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Claudia Drexler, Agrarpädagog\*innen-Weiterbildung



Leitbild der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP)



Die Neulehrer\*innen des landwirtschaftlichen Schulwesens



Eine Gruppe des Lehrganges 2022/2023



Die beiden Gruppen der Lehrgänge 2022/2023

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

**[01] Start: MO, 11.9.2023, 9 Uhr**

Die demografische Entwicklung in Österreich 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

**Theorie und Praxis:** je 800 Stunden

**Kooperationspartner:** Caritas - Ausbildungszentrum für soziale Berufe Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin

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

**Information und Anmeldung:**

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

**Caritas**  
Ausbildungszentrum Wielandgasse



## Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer\*in und Tagesmutter/Tagesvater

**[02] Modul 1: FR, 22.9.2023, 17 Uhr bis SA, 23.9.2023, 17.30 Uhr**

**[03] Modul 1: FR, 3.11.2023, 17 Uhr bis SA, 4.11.2023, 17.30 Uhr**

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

Dieser zweisemestrige Lehrgang findet berufsbegleitend statt und schließt mit einer Prüfung und der Präsentation einer Abschlussarbeit.

**24 Module – Kurszeiten:** jeweils FR, 17-21 Uhr und SA, 8.30-17.30 Uhr

**Abschluss:** Juni 2024

**Lehrgangsleitung:** Elisabeth Glössl

**Kooperationspartner:** Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin

**Ausbildungsbeitrag:** € 2.200,-

**Prüfungsgebühr:** € 200,-

**Information und Anmeldung:**

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



**VORSCHAU:** Schuljahr 2024/25 – Start voraussichtlich am 27.9.2024

# Josef Steinberger Festakt zum 150. Geburtstag

Eintritt  
frei

**[04] FR, 1.3.2024, 10-13.30 Uhr**

Josef Steinberger gilt als Visionär, Wegbereiter und Pionier der österreichischen Volksbildungsarbeit. Bereits vor dem Ersten Weltkrieg begann der Priester im Schloss St. Martin seine volksbildnerische Tätigkeit. Er setzte damit völlig neue Impulse, die sich bis in die Gegenwart fortpflanzten und zum Erfolg des Bildungshauses maßgeblich beitrugen.

Die Fortbildungsschule St. Martin war dabei nicht nur in Steinbergers Augen selbst „von Anfang an in ihrer Weise das Ergebnis einer Pionierarbeit ohne Vorbild an Bildungseinrichtungen anderwärts, aus den Zuständen, Bedürfnissen und Möglichkeiten unseres heimischen Mittel- und Kleinbauerntums [...] herauswachsend, ein echt heimatliches Bildungswerk, das mit seiner Eigenart in kein bisheriges Schulschema hineinpasste.“

Auch die Entscheidung, den Fokus auf die Bildung der Frau zu legen – in einer Zeit, in der Frauen noch nicht einmal das Wahlrecht hatten – war durchaus revolutionär. Zu seinem 150. Geburtstag wollen wir Josef Steinberger und seine wegweisende Bildungsidee in einem Festvortrag würdigen.

**Ab 10 Uhr: Ankommen bei Kaffee und Kuchen**

**10.30 Uhr: Begrüßung Anna Thaller, Schloss St. Martin**

**10.45 Uhr: Die St. Martin Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft Steiermark präsentieren sich**

**11.15 Uhr: Festvortrag Univ.Prof. Dr.<sup>in</sup> Barbara Stelzl-Marx & Dr.<sup>in</sup> Katharina Bergmann-Pfleger**

**12 Uhr: Flying Dinner in den historischen Räumen des Schlosses St. Martin**

Offene Veranstaltung für alle Interessierten und geladenen Gäste.





Mag.ª Astrid Polz-Watzenig, MSc



## Walderleben

### Hochschullehrgang im und mit dem Ressourcenraum Wald

#### [05] Modul 1: FR, 15.3.2024, 14 Uhr bis SO, 17.3.2024, 13 Uhr

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

**Ausbildungsdauer:** 8 Wochenenden von Freitag, 14 Uhr bis Sonntag, 13 Uhr  
Weitere Module: 19.-21.4.2024/14.-16.6.2024/13.-15.9.2024/29.11.-1.12.2024  
17.1.-19.1.2025/28.3.-30.3.2025/16.5.-18.5.2025

**Zielsetzung:** Der private Hochschullehrgang (10 ECTS) qualifiziert Personen, die heilsame Wirkung des Waldes im beruflichen Alltag zu integrieren und in der Dyade oder in Gruppen dahingehend zu arbeiten. Sie sind in der Lage, unterschiedliche partizipative Anwendungssettings zu entwickeln und durchzuführen. Durch Ihr fundiertes fachliches Wissen können Sie Walderlebenssettings im eigenen beruflichen Feld integrieren, setzen dabei ausgewählte integrative Walderlebensmethoden ein und leiten u.a. die Teilnehmenden zu einer achtsamen Wahrnehmung der Natur an.

#### Inhalte:

##### Ressourcenraum Wald

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

##### Der Wald in der integrativen Therapie und Beratung

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

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

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

##### Ressourcenraum Waldrand, Wiese und Garten

- Die heilsame Wirkung ausgewählter Kräuter

##### Lehrgangprojekt und Conclusio

- Abschluss des Lehrganges

#### Lehrgangsleitung und nähere Information:

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

**Weitere Lehrende alphabetisch:** Peter Cubasch, MSc; Dr. Otto Hofer-Moser, MSc; Mag. Peter Holzer; Dipl. Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Anna Thaller und Mag. Gabriele Zach

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

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

#### Lehrgangskosten inkl. Seminarverpflegung freitags und samstags:

€ 3.650,-

€ 1.266,66 pro Semester, Ratenzahlung möglich

**Anmeldung bis 31.1.2024:** www.schlossstmartin.at



## Salongespräche



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

Die Salongespräche sind ein kostenloses Format und werden live gestreamt. Ihre Fragen aus dem Chat werden direkt beantwortet. Den jeweiligen Link entnehmen Sie bitte unserer Website oder den sozialen Medien.

Alle Gespräche sind auf unserer Website verlinkt und auf Youtube nachzuhören.



Nora Tödting-Musenbichler



Christian Lagger



Gabriele Berg



Sebastian De Ro

**[06] MO, 18.9.2023, 19 Uhr**

Salongespräch mit Nora Tödting-Musenbichler, Caritasdirektorin  
Brauchen wir einen sozialen Klimawandel?

**[07] MO, 6.11.2023, 19 Uhr**

Salongespräch mit MMag. Dr. Christian Lagger MBA, Geschäftsführer der Elisabethinen Graz  
Leadership ohne BLABLA

**[08] MO, 22.1.2024, 19 Uhr**

Salongespräch mit Univ.-Prof. <sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Gabriele Berg, Institulleiterin für Umweltbiotechnologie TU Graz  
Mikrobiome einfach erklärt – verantwortlich für unser Leben

**[09] MO, 11.3.2024, 19 Uhr**

Salongespräch mit Sebastian De Ro, Mitgründer von Magic  
Künstliche Intelligenz: Zwischen technischen Fortschritten und existenziellen Risiken



Der Salon im Schloss St. Martin



## Hospizgrundausbildung

**[10] MI, 20.3.2024, 9 Uhr bis SA, 23.3.2024, 12.30 Uhr**  
12.-13.4.2024 und 24.-27.4.2024

Dieses Angebot richtet sich an alle, die sich in der ehrenamtlichen Hospizbegleitung engagieren wollen.

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.

**Kooperationspartner:** Hospizverein Steiermark

**Referent\*innen:**

Mag.<sup>a</sup> Maria Berghofer, Tamara D´Alonzo, Dr. Kurt Semmernegg,  
DGKP Désirée Amschl-Strablegg

**Kursbegleitung:** Sigrun Popper

**Seminargebühr:** € 472,- für 81 Einheiten à 50 Minuten, Zuschüsse möglich

**Anmeldung bis 14.1.2024**

**Information und Anmeldung:**

Hospizverein Steiermark, Dagmar Böhm  
d.boehm@hospiz-stmk.at  
www.hospiz-stmk.at +43 316 39 15 70-13



## Eheseminar

Vorbereitung auf die kirchliche Trauung

**[11] SA, 9.3.2024, 14.30-18.30 Uhr und**  
**SO, 10.3.2024, 8.45-13 Uhr**

Unter der Anleitung erfahrener Fachleute und Ehepaare werden Fragen zu Ehe und Familie besprochen und gemeinsam Antworten aus der Sicht des Glaubens und des christlichen Menschenbildes gesucht sowie Hilfen zur Gestaltung der Hochzeitsfeier angeboten. In ökumenischer Gesinnung sind auch interkonfessionelle Paare herzlich willkommen.

**Kooperationspartner:** Bildungs- und Kulturinitiative St. Martin,  
Familienreferat der Diözese Graz-Seckau

**Referent:** DDr. Martin Schmiedbauer

**Seminargebühr:** € 50,- pro Paar

**Information und Anmeldung:**

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



## Vom Schloss zum Wein

[12] FR, 15.9.2023, 16-19 Uhr

[13] FR, 13.10.2023, 16-19 Uhr

[14] FR, 24.5.2024, 16-19 Uhr

[15] FR, 14.6.2024, 18-21 Uhr

[16] FR, 5.7.2024, 18-21 Uhr

Graz hat, was nur wenige Städte haben: Weingärten!

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

Bitte die Vierbeiner zu Hause lassen!

**Mitzubringen:** feste Schuhe, ev. Wanderstöcke

**Kooperationspartner:** Die Graz Guides

**Seminargebühr:** € 34,- inkl. Weinverkostung

€ 35,- inkl. Weinverkostung ab 2024

**Treffpunkt:** Schlosshof St. Martin

**Information und Anmeldung:**

Anmeldung bis zwei Tage vor dem Termin

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



## Weinverkostung mit kulinarischem Hochgenuss

[17] FR, 10.11.2023, 18-22 Uhr

Das Landesweingut Silberberg in der Südsteiermark keltet frisch fruchtige DAC Weine. Wir vergleichen diese mit internationalen Weiß- und Rotweinen bekannter Weingüter.

Der Önologe Reinhold Holler erläutert die Kriterien eines guten Weines, erzählt über die Anbauggebiete der Welt, erklärt wie Wein sensorisch richtig verkostet wird und warum welcher Wein mit welchem Gericht harmoniert.

Die Schlossküche St. Martin genießt einen ausgezeichneten Ruf. Mit dem 5-Gang Menü unseres Küchenleiters Patrick Puregger und seinem Team sind außergewöhnliche Geschmackserlebnisse garantiert.

Für einen stimmungsvollen Abend auf höchstem Niveau ist gesorgt.

**Referent:** Ing. Reinhold Holler, Direktor des Bildungszentrums Silberberg

**Seminargebühr:** € 98,- Weinverkostung inkl. 5-gängigem Menü

**Treffpunkt:** Schlosshof St. Martin

**Anmeldung bis 10.10.2023**



## TIK – Technik in Kürze



### Fotobuch Schnupperkurs

[18] **MI, 27.9.2023, 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 14.9.2023

[19] **DI, 7.11.2023, 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 24.10.2023

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

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

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

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

**Kooperationspartner:** Katholisches Bildungswerk Steiermark

**Referent\*innen:** Studierende mit Expert\*innen-Wissen

**Seminargebühr:** € 10,-



### Fotobuch erstellen

[20] **MI, 11.10., 18.10. und 25.10.2023, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 28.9.2023

[21] **DI, 21.11., 28.11. und 5.12.2023, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 8.11.2023

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

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

**Kooperationspartner:** Katholisches Bildungswerk Steiermark

**Referent\*innen:** Studierende mit Expert\*innen-Wissen

**Seminargebühr:** € 72,- für drei Vormittage

Ich bin restlos  
begeistert!  
und restlos  
bereichert!

Rückmeldung im  
St. Martiners Gästebuch

## TIK – Technik in Kürze

### Smartphone: Kurs für Einsteiger\*innen

**[22] MO, 2.10., 9.10. und 16.10.2023, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 18.9.2023

**[23] DI, 16.1., 23.1. und 30.1.2024, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 7.1.2024

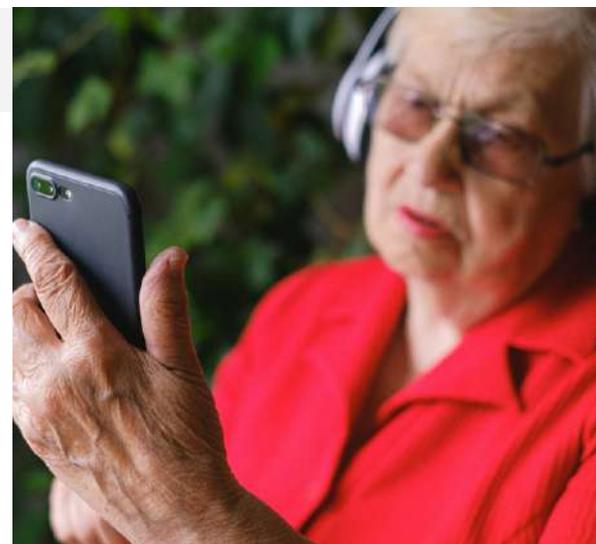
Medienkompetente, junge Erwachsene unterstützen ältere Menschen dabei, ihr Smartphone besser nutzen zu können. Sie erkunden die unterschiedlichsten Funktionen ihres Gerätes. Auf ihre speziellen Fragen wird eingegangen, gerne auch öfters. Durch Wiederholung lernt man schließlich am besten.

**Mitzubringen:** eigenes Smartphone

**Kooperationspartner:** Katholisches Bildungswerk Steiermark

**Referent\*innen:** Studierende mit Expert\*innen-Wissen

**Seminargebühr:** € 72,- für drei Vormittage



### Tablet Schnupperkurs für Einsteiger\*innen

**[24] MO, 23.10.2023, 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 9.10.2023

**[25] MI, 10.1.2024, 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 18.12.2023

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.

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

**Kooperationspartner:** Katholisches Bildungswerk Steiermark

**Referent\*innen:** Studierende mit Expert\*innen-Wissen

**Seminargebühr:** € 10,-



### Tablet Kurs für Einsteiger\*innen

**[26] MO, 6.11., 13.11. und 20.11.2023, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 24.10.2023

**[27] MI, 24.1., 31.1. und 7.2.2024, jeweils 9-11 Uhr**  
Anmeldung bis 11.1.2024

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

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

**Kooperationspartner:** Katholisches Bildungswerk Steiermark

**Referent\*innen:** Studierende mit Expert\*innen-Wissen

**Seminargebühr:** € 72,- für drei Vormittage





## Fermentieren

Gemüse natürlich haltbar machen

**[28] SA, 23.9.2023, 8.30-14 Uhr**

Fermentieren ist eine der ältesten Methoden der Haltbarmachung von Gemüse und funktioniert einfach, ganz schnell und ohne Strom.

Mithilfe von Milchsäurebakterien haltbar gemachtes Gemüse hat Rohkostqualität, unterstützt unsere Darmgesundheit und indirekt auch unser Immunsystem. Die Kostproben im Glas können Sie mit nach Hause nehmen.

**Mitzubringen:**

Großes (Holz-)Schneidbrett, (Keramik-) Gemüsemesser, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Gabriele Zach, Dipl. Ernährungstrainerin

**Seminargebühr:** € 99,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Gläser

€ 66,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 10.9.2023**



## Suppenwürze selber herstellen

**[29] FR, 3.11.2023, 14-19 Uhr**

In diesem Workshop stellen wir zwei Arten von Suppenwürze herstellen: einmal mit Salz konserviert und einmal in pulverisierter Form. Im Anschluss werden wir daraus Suppen kochen und diese gemeinsam genießen.

Jede/r Teilnehmende nimmt einen Vorrat der eigenen Suppenwürze mit nach Hause.

**Mitzubringen:**

Großes (Holz-)Schneidbrett, (Keramik-) Gemüsemesser, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Gabriele Zach, Dipl. Ernährungstrainerin

**Seminargebühr:** € 99,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Gläser

€ 66,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 22.10.2023**



## Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling

**[30] SA, 6.4.2024, 9-14 Uhr**

Wildkräuter bringen grüne Abwechslung auf den Teller. Nach dem Sammeln und Bestimmen dieser Delikatessen am Wegesrand geht es ab in die Kräuterküche. Dort wird nicht nur gekocht, sondern auch ein stimmungsvoller Frühlingstisch mit diesen Schätzen aus der Natur dekoriert, denn jeder weiß: Mann/Frau isst ja auch mit den Augen!

Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

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

**Referentin:** Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 66,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 49,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Schlosshof St. Martin

**Anmeldung bis 24.3.2024**

## Lust auf Brotbacken

**[31] FR, 6.10.2023, 15-20.30 Uhr**  
Anmeldung bis 24.9.2023

**[32] SA, 13.4.2024, 8.30-14 Uhr**  
Anmeldung bis 31.3.2024

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Anita Winkler, Brotbotschafterin

**Seminargebühr:** € 66,- inkl. Skripten und Lebensmittel  
€ 50,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption



## Salzstangerl, Mohnweckerl, Brioche & Co

**[33] FR, 17.11.2023, 15-20.30 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Anita Winkler, Brotbotschafterin

**Seminargebühr:** € 66,- inkl. Skripten und Lebensmittel  
€ 49,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 5.11.2023**



## Brot und Gebäck mit Ölsaatenmehlen

**[34] FR, 8.3.2024, 15-19.30 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Anita Winkler, Brotbotschafterin

**Seminargebühr:** € 58,- inkl. Skripten und Lebensmittel  
€ 44,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 25.2.2024**





## Kreative Strudelvarianten

**[35] SA, 14.10.2023, 8.30-14 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 66,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 49,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 1.10.2023**



## Kugelrunde Knödel

**[36] SA, 21.10.2023, 9-13.30 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 58,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 44,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 8.10.2023**



## Feine Weihnachtsbäckerei

**[37] SA, 2.12.2023, 8.30-14 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 66,- inkl. Skripten und Lebensmittel

€ 49,50 für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 19.11.2023**

## Kochkurs "only for men"

**[38] SA, 27.1.2024, 9-13.30 Uhr**

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 68,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Weinprobe

€ 51,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 14.1.2024**



## Köstliches aus dem St. Martiner Kochbuch

**[39] SA, 3.2.2024, 9-13 Uhr**

Seit fast 100 Jahren erfreut sich das St. Martiner Kochbuch mit seinen rund 760 Rezepten großer Beliebtheit. Im Kurs verwenden wir regionale Lebensmittel und kochen nach den St. Martiner Rezepten ein traditionelles Schmanckerlmenü.

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Zielgruppe:** Anfänger\*innen

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 58,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Getränke

€ 44,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 21.1.2024**



## Österreichische Küche

**[40] SA, 10.2.2024, 9-13 Uhr**

Die österreichische Küche hat Einflüsse aus allen Regionen der ehemaligen Habsburgermonarchie. Gerichte und Zubereitungsarten wurden oft übernommen, integriert, angepasst oder vermischt und ihre Spezialitäten sind heute weltberühmt. In diesem Kurs werden typisch österreichische Gerichte nach dem St. Martiner Kochbuch zubereitet.

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Zielgruppe:** Anfänger\*innen

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 58,- inkl. Skripten, Lebensmittel und Getränke

€ 44,- für junge Erwachsene bis 24 Jahre

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 28.1.2024**





## Yoga für Junggebliebene



Hybrid

**[41] MO, 18.9.2023, 8.30-9.25 Uhr**

Jahreskurs: 33 Einheiten bis 17.6.2024

Mit sanften und kräftigenden Yoga-Übungen verbessern Sie Ihre Beweglichkeit und stärken Ihren Körper und Geist. In einer zunehmend hektischen Welt sind die Übungen eine gute Möglichkeit, aktiv zu werden und gleichzeitig abzuschalten.

Montag-Morgen: Der Kurs ist der beste Start in die neue Woche und auch für Yoga-Einsteiger\*innen geeignet.

**Hybridveranstaltung:** Sie können vor Ort oder daheim vor dem Bildschirm teilnehmen.

**Mitzubringen:** Yogamatte

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Elisabeth Schwarzl, zertifizierte Yogalehrerin

**Seminargebühr:** € 330,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**



## Kondition, Kraft und Koordination

**[42] MO, 18.9.2023, 17-17.55 Uhr**

Jahreskurs: 33 Einheiten bis 17.6.2024

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

Die Verwendung von Kleingeräten macht Spaß und unterschiedliche sportliche Körperübungen sorgen für Abwechslung. Heute weiß jeder: Bewegung hält fit und fördert unser Wohlbefinden.

**Mitzubringen:** Fitnessmatte

**Referentin:** Gudrun Hödl

**Seminargebühr:** € 165,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**



## Gesundheitsorientiertes Fitnessstraining

**[43] MO, 18.9.2023, 18-18.55 Uhr**

**Referentin:** Gudrun Hödl

**[44] MO, 18.9.2023, 19-19.55 Uhr**

**Referentin:** Barbara Kintrup

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

**Mitzubringen:** Fitnessmatte

**Seminargebühr:** € 165,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023** | Jahreskurs: 33 Einheiten bis 17.6.2024

## Beweglichkeit, Kraft und Balance

**[45] DI, 19.9.2023, 8.30-9.25 Uhr**

**[46] DI, 19.9.2023, 9.30-10.25 Uhr**

Jahreskurse: 31 Einheiten bis 18.6.2024

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

**Mitzubringen:** Fitnessmatte

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Sonja Birkner

**Seminargebühr:** € 155,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**



## Turnkurs für Männer

**[47] DI, 19.9.2023, 17-17.55 Uhr**

Jahreskurs: 29 Einheiten bis 14.05.2024

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

**Mitzubringen:** Fitnessmatte

**Referent:** Mag. Sebastian Lukas

**Seminargebühr:** € 145,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**



## Bewusst bewegen – bewusst leben

**[48] DO, 21.9.2023, 18-18.55 Uhr**

Jahreskurs: 31 Einheiten bis 20.6.2024

Sie wollen etwas für Ihr Wohlbefinden und Ihre Beweglichkeit tun?

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

**Mitzubringen:** Fitnessmatte

**Referentin:** Dorrit Becker

**Seminargebühr:** € 155,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**





## Beckenboden meets Bauchmuskel

**[49] DO, 21.9.2023, 19.10-20.05 Uhr**

Jahreskurs: 30 Einheiten bis 20.6.2024

Dieser Kurs nach dem BeBo® Konzept legt den Schwerpunkt darauf, unter fachkundiger Anleitung die Core- und Beckenbodenkraft sowie die Bauchmuskulatur zu stärken und (wieder) aufzubauen. Ein gesunder und kräftiger Beckenboden ist für Frauen in jedem Alter wichtig.

Empfehlenswert ist dieses Training besonders nach der Geburt eines Kindes.

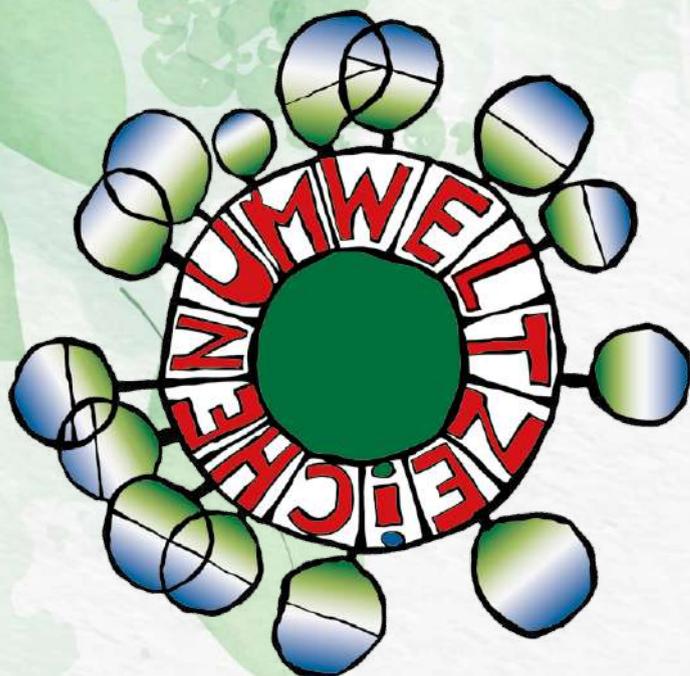
**Mitbringen:** Fitnessmatte, Theraband, Noppen-Sitzballkissen

**Referentin:** Christina Jauk-Küberl BA, BEBO® Kursleiterin

**Seminargebühr:** € 150,-

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.9.2023**



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

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

Unsere Drucksorten sind erstmals auf zertifiziertem Umweltpapier gedruckt.

## Lebensfreude im bewegten Alltag

**[50] MO, 18.3.2024, 10-16 Uhr**

Gesundheit und Glück gehören unmittelbar zusammen. Studien aus aller Welt bestätigen: Wer sich regelmäßig bewegt, ist glücklicher und beugt ganz nebenbei vielen Krankheiten vor. Bewegung ist die Medizin des 21. Jahrhunderts.

### Programm:

#### 10 Uhr: Übungen für den bewegten Alltag

Carla Devall, dipl. Physiotherapeutin und Gustav Sbarsil, Bewegungsbotschafter, bringen mit ihren Inputs und Bewegungsübungen Schwung und Fitness in den Alltag. Mit einfachen Übungen verbessern Sie Gleichgewichtssinn, stärken die Muskulatur und fördern Ihre Beweglichkeit.

#### 12 Uhr: Mittagspause

#### 13 Uhr: Musikalische Schmankerln aus dem Ausseerland

Hannes Preßl von der Ausseer Bratlmusi ([www.hannespressl.at](http://www.hannespressl.at)) begeistert mit seiner Geige und sorgt für Lebensfreude pur.

#### 14 Uhr: Gesund und mobil ins hohe Alter

Dr. Viktor Weinrauch, Facharzt für Innere Medizin und Kardiologie, spricht über die Auswirkungen der täglichen Bewegung auf Körper und Geist. Wer seinen Körper fit hält, beugt chronischen Erkrankungen vor, kann im Alter länger selbstständig bleiben und genießt höhere Lebensqualität.

**Mitzubringen:** bequeme Freizeitbekleidung

#### Referent\*innen:

Carla Devall: Physiotherapeutin, Erwachsenenbildnerin

Gustav Sbarsil: Gesundheitsbotschafter, Autor

Hannes Preßl: Musiker

Dr. Viktor Weinrauch: Internist und Kardiologe

**Gesundheitsbeitrag:** € 39,-

**Anmeldung bis 4.3.2024**

Carla Devall



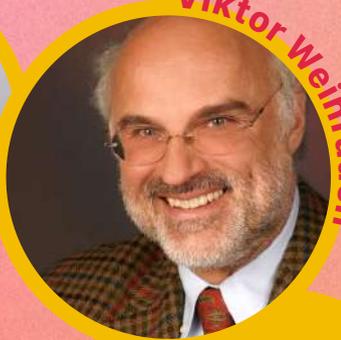
Gustav Sbarsil



Hannes Preßl



Viktor Weinrauch



Bewegung und Musik sind ein unschlagbares Team!



## Treffpunkt Keramik

Dieser Kurs bietet Anfänger\*innen und Fortgeschrittenen die Möglichkeit, ihr handwerkliches Geschick unter Beweis zu stellen. Unter fachkundiger Begleitung können sie ihre Ideen in unserer schlosseigenen Keramikwerkstätte umsetzen. Unterschiedliche Tonsorten, zahlreiche Glasuren und viel Werkzeug stehen zur Verfügung.

**Referentin:** Alexandra Fellner, Keramikkünstlerin

**Treffpunkt:** Werkraum Keramik im Schloss

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



### Keramik am Donnerstag Vormittag

**[51] DO, 5.10.2023, 9.30-14 Uhr**

19.10./2.11./16.11./30.11./14.12.2023

**Seminargebühr:** € 244,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 21.9.2023**

### Keramik am Freitag Abend

**[52] FR, 6.10.2023, 18-21.30 Uhr**

20.10./3.11./17.11./1.12./15.12.2023

**Seminargebühr:** € 199,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 21.9.2023**

**[53] FR, 19.1.2024, 18-21.30 Uhr**

26.1./9.2./23.2./8.3./22.3.2024

**Seminargebühr:** € 199,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 18.12.2023**



### Keramik am Dienstag Vormittag

**[54] DI, 16.1.2024, 9.30-14 Uhr**

30.1./6.2./27.2./12.3./26.3.2024

**Seminargebühr:** € 244,- für 6 Einheiten | **Anmeldung bis 18.12.2023**

### Keramik pur – Ganztageskurs

**[55] MI, 24.4.2024, 9.30-16.30 Uhr**

Glasurtermin: MI, 8.5.2024, 9.30-12 Uhr

**Seminargebühr:** € 99,- inkl. Glasurtermin | **Anmeldung bis 10.4.2024**

**[56] MI, 15.5.2024, 9.30-16.30 Uhr**

Glasurtermin: MI, 5.6.2024, 9.30-12 Uhr

**Seminargebühr:** € 99,- inkl. Glasurtermin | **Anmeldung bis 1.5.2024**

## Baumschneiden im Bio-Obstgarten

**[57] FR, 2.2.2024, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt**

**[58] FR, 9.2.2024, 13.30-15.30 Uhr – Winterschnitt**

**[59] FR, 5.7.2024, 13.30-15.30 Uhr – Sommerschnitt**

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

Der Kurs entfällt bei extrem schlechtem Wetter.

**Mitzubringen:** feste Schuhe, Outdoor-Kleidung, Gartenschere

**Zielgruppe:** Hobbygärtner\*innen

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

**Seminargebühr:** € 18,- inkl. Skriptum, vor Ort in der Rezeption zu bezahlen

**Treffpunkt:** Schlosshof St. Martin

**Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin**



## Erleben der Jahreszeiten – Frühling

**[60] FR, 12.4.2024, 13.30-17.30 Uhr**  
Anmeldung bis 2.4.2024

## Erleben der Jahreszeiten – Sommer

**[61] FR, 21.6.2024, 13.30-17.30 Uhr**  
Anmeldung bis 11.6.2024

In diesem Praxisseminar im Freien mit viel Erfahrungsaustausch stellen wir den Jahreskreislauf unseres Grünraumes in den Mittelpunkt.

Wir erleben den Bioobst- und Gemüsegarten St. Martin und lernen von der Natur:

- Vorteile vom eigenen, kleinen GRÜN
- Kennenlernen der Vegetationsphasen
- Licht, Wasser, Nützlinge, Schädlinge, Kompostierung, Düngung
- Was kann ich selber produzieren?
- Vorratswirtschaft
- Ideen für den eigenen Grünbereich erarbeiten

**Mitzubringen:** feste Schuhe, Outdoor-Kleidung, Gartenschere

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

**Seminargebühr:** € 28,-

**Treffpunkt:** Schlosshof St. Martin

Die Serie wird im nächsten Programm mit Herbst und Winter fortgesetzt.



EINFACH FEIN!  
 SO VIEL TALENT IN  
 JUNGEN MENSCHEN.  
 SEHR FEIN. ♥

Rückmeldung im St. Martiner Gästebuch



## Adventkranz binden

**[62] SA, 25.11.2023, 9-12 Uhr**

Der Adventkranz schenkt Vorfriede auf Weihnachten und spendet mit seinen Kerzen wärmendes Licht. In unserem Workshop wird alles selbst gemacht, auch der Innenkranz aus Heu. Auf diesen werden grüne Tannenzweige gebunden. Diesen Kranz können Sie ganz nach Ihrem Geschmack, modern oder traditionell, dekoriert.

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

**Referentin:** Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 29,-

**Treffpunkt:** Kreativstatt Martinhofstraße 111 (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 13.11.2023**



## Palmbuschen binden

**[63] FR, 22.3.2024, 17-18.30 Uhr**

Nach alter Tradition werden am Freitag vor dem Palmsonntag Palmbuschen gebunden. Unsere Referentin stellt alle Materialien zur Verfügung: Palmkätzchen, Buxbaum und anderes Grünzeug, Bänder etc. Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, wie viele Buschen Sie herstellen möchten.

**Mitzubringen:** Gartenschere, scharfes Messer

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

**Referentin:** Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 15,-

**Treffpunkt:** Gartenhaus, Schloss St. Martin

**Anmeldung bis 11.3.2024**

## Naturseifen und Naturkosmetik

**[64] SA, 11.11.2023, 9-17 Uhr**

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

Mittagessen im Schloss wird angeboten.

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

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

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 71,- inkl. Skripten

**Treffpunkt:** Kreativstatt Martinhofstraße 111 (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 23.10.2023**



## Seifensieden

**[65] FR, 15.3.2024, 17-20.30 Uhr**

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

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

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

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Anita Winkler, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 35,- inkl. Skripten

**Treffpunkt:** Kreativstatt Martinhofstraße 111 (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 3.3.2024**



## Nähkurs: Luftiges Sommerkleid

**[66] FR, 2.2.2024, 15-20 Uhr und SA, 3.2.2024, 9-17 Uhr**

Nach diesem Wochenende gehen Sie mit einem fertigen Sommerkleid nach Hause! Sie nähen Ihr Kleid ganz nach Ihren Maßen und ganz nach Ihrem Geschmack – egal ob mit Teller- oder Bleistiftrock, mit Ärmel oder ohne. Der Sommer kann kommen!

**Mitzubringen:** Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoffempfehlung: dehnbare, leicht fallende Stoffe wie z.B. Baumwolljersey, Viskosejersey oder Modal, zum Stoff passende Jerseynadeln (Nr.: 70, 80), Stecknadeln, Stoffklammern, Nähseide, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere.

Der Stoffbedarf wird nach erfolgter Anmeldung mit der Referentin abgeklärt.

**Zielgruppe:** Hobbynäher\*innen

**Referentin:** Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

**Seminargebühr:** € 85,-

**Anmeldung bis 21.1.2024**



## Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

Schloss St. Martin ist seit vier Jahrzehnten das steirische Zentrum für textile Handwerkskunst. Unsere Expertin Emma de Ro beherrscht mehr als 30 verschiedene Techniken.

Ihre Mission ist es, die Freude und die Leidenschaft, die mit der Handarbeit verbunden sind, für alle Teilnehmenden erlern- und erlebbar zu machen.

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



Emma De Ro

### Christian IV-Spitze, Richelieu – weiß und bunt

[67] **MO, 25.9.2023, 8-11 Uhr**  
2.10./9.10./16.10.2023

### Ungarische Spitze und exquisiter Christbaumschmuck

[68] **MO, 23.10.2023, 8-11 Uhr**  
6.11./13.11./20.11.2023

### Besondere Klöppel- und Occhisterne

[69] **MO, 27.11.2023, 8-11 Uhr**  
4.12./11.12./18.12.2023

### Mountmellick Stickerei und Grazer Spitze – neue Entwürfe

[70] **MO, 8.1.2024, 8-11 Uhr**  
15.1./22.1./29.1.2024

### Spitzenkunst am Osterstrauch

[71] **MO, 26.2.2024, 8-11 Uhr**  
4.3./11.3./18.3.2024

### Nadelmalerei und Cluny-Klöppelspitze

[72] **MO, 8.4.2024, 8-11 Uhr**  
15.4./22.4./29.4.2024

### Die Natur dargestellt in verschiedensten Techniken

[73] **MO, 13.5.2024, 8-11 Uhr**  
27.5./3.6./10.6.2024



## Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

**Zielgruppe:** Anfänger\*innen und Fortgeschrittene

**Referentin:** Emma de Ro, Klöppelexpertin und Textilkünstlerin

**Seminargebühr:** € 60,- je Kurs

**Materialliste für alle Kurse auf Anfrage.**

### Occhi und Klöppel

**[74] SA, 14.10.2023, 9-18 Uhr**

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

**Anmeldung bis 2.10.2023**

### Weihnachtsdekoration

**[75] SA, 11.11.2023, 9-18 Uhr**

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

**Anmeldung bis 5.11.2023**



### Schnupperkurs für Klöppeln oder Occhi

**[76] SA, 27.1.2024, 9-18 Uhr**

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

**Anmeldung bis 14.1.2024**

### Blumenmotive

**[77] SA, 2.3.2024, 9-18 Uhr**

Der Frühling naht, die Natur erwacht. Sie liefert uns Ideen für wunderschöne Klöppel- und Stickmotive. Wählen Sie aus der Vielfalt der Vorlagen!

**Anmeldung bis 18.2.2024**



# Familienbildung



## **Mag.<sup>a</sup> Kerstin Slamanig**

Geschäftsführerin  
Bildungsnetzwerk Steiermark



## **Bildung wirkt stabilisierend und ermächtigt – auch bei Erziehungsaufgaben ...**

### **Veränderungen fordern uns**

Die gesellschaftlichen Veränderungen, die wir in den letzten Jahren miterleben, werden von sehr vielen Menschen als einschneidender und nachhaltiger empfunden als je zuvor. Nichts scheint berechenbar, die Welt wirkt unsicher und Veränderungen waren – auch getrieben durch unsere mediale Welt – selten so negativ besetzt. Dazu kommen „leise“ Veränderungen in unserer Gesellschaft, wie demografische Entwicklungen, die soziale Veränderungen mit sich bringen. Familienstrukturen ändern sich, Digitalisierung und Individualisierung sind Begriffe unserer Zeit mit weitreichenden Auswirkungen auf unser solidarisches Zusammenleben und unsere Beziehungen mit Partner\*innen und innerhalb des Familien- und Freundeskreises.

### **Wir meistern Herausforderungen**

Es braucht neue Kompetenzen im Beruf wie im Alltag und auch in der Familie, als Erziehungsberechtigte – und das Gute daran: in unseren Breiten verfügen wir über einen noch nie dagewesenen Erfahrungs- und Wissensschatz. In unserem Bundesland schätzen wir uns glücklich, denn in

der qualitätvollen und vielfältigen Erwachsenenbildungslandschaft engagieren sich tausende Mitarbeiter\*innen, die Lernangebote an verschiedensten Orten anbieten. Sie geben uns die Werkzeuge in die Hand, diese Herausforderungen zu meistern – wie im Bildungshaus Schloss St. Martin und anderen großartigen Einrichtungen der Erwachsenenbildung in der Steiermark. All ihre Bildungsangebote finden Sie übersichtlich im Weiterbildungsnavi Steiermark unter [www.erwachsenenbildung-steiermark.at](http://www.erwachsenenbildung-steiermark.at) präsentiert.

### **Wir bieten Netzwerke**

Wir arbeiten in der Steiermark in Netzwerken zusammen und teilen die Überzeugung, dass Bildung stabilisierend und ermächtigend wirkt. Die zahlreichen Angebote eröffnen die Möglichkeit, Neues zu erfahren, im Austausch mit Menschen zu reflektieren und so stärker handlungsfähig zu werden. Das brauchen wir alle, denn wir haben Verantwortung für uns selbst, für unsere Liebsten und letztlich auch für unsere künftige Gesellschaft.

## Pikler® SpielRaum

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

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

**Zielgruppe:** Erwachsene, Kinder 5-36 Monate

**Teilnehmende:** max. 7 Familien

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Andrea Connert, Pikler®Pädagogin, Family Counselor nach Jesper Juul, Mutter von 3 Kindern

**Seminargebühr:** € 218,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind) für 10 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume  
€ 234,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind) für 11 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

### Information, Anmeldung und Gruppeneinteilung nach Alter:

Mag.<sup>a</sup> Andrea Connert

[www.andreaconnert.at](http://www.andreaconnert.at)

[mail@andreaconnert.at](mailto:mail@andreaconnert.at)

**Organisation:** Bildungshaus Schloss St. Martin

**Anmeldeschluss:** 7 Werktage vor Kursbeginn

**Alle Infoabende und Gesprächsräume finden bei Bedarf hybrid statt.**

Der Link wird Ihnen rechtzeitig per E-Mail übermittelt.



**Informationsabend für die Kurse 100 bis 105:** MI, 13.9.2023

**Gesprächsräume für die Kurse 100 bis 105:** MO, 9.10.2023 und MI, 22.11.2023

## Pikler® SpielRaum am Montag

[100] MO, 18.9.2023, 9-10.15 Uhr

[101] MO, 18.9.2023, 10.35-11.50 Uhr

## Pikler® SpielRaum am Dienstag

[102] DI, 19.9.2023, 9-10.15 Uhr

[103] DI, 19.9.2023, 10.35-11.50 Uhr

## Pikler® SpielRaum am Mittwoch

[104] MI, 20.9.2023, 9-10.15 Uhr

[105] MI, 20.9.2023, 10.35-11.50 Uhr

**Alle Kurse dieser Seite haben je 11 Einheiten und kosten € 234,-**



Andrea Connert



**Informationsabend für die Kurse 106 bis 111:** DO, 14.12.2023, 18 Uhr  
**Gesprächsräume für die Kurse 106 bis 111:** MO, 29.1.2024 und MO, 4.3.2024

## Pikler® SpielRaum am Montag

[106] MO, 8.1.2024, 9-10.15 Uhr

[107] MO, 8.1.2024, 10.35-11.50 Uhr

## Pikler® SpielRaum am Dienstag

[108] DI, 9.1.2024, 9-10.15 Uhr

[109] DI, 9.1.2024, 10.35-11.50 Uhr

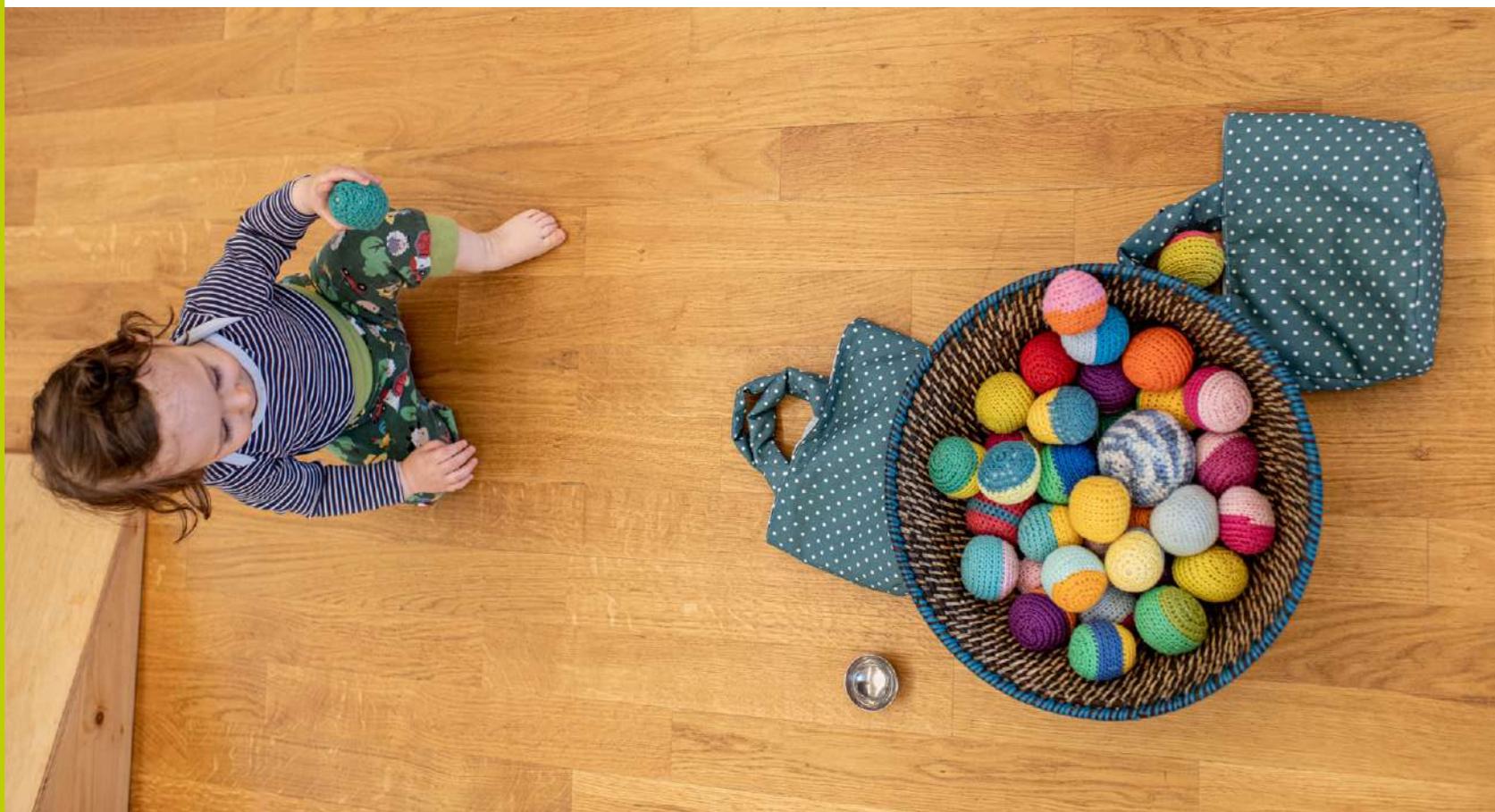
## Pikler® SpielRaum am Mittwoch

[110] MI, 10.1.2024, 9-10.15 Uhr

[111] MI, 10.1.2024, 10.35-11.50 Uhr

**Alle Kurse dieser Seite haben je 10 Einheiten und kosten € 218,-**





**Informationsabend für die Kurse 112 bis 117:** DO, 4.4.2024, 18 Uhr  
**Gesprächsräume für die Kurse 112 bis 117:** MO, 29.4.2024 und MO, 3.6.2024

## **Pikler® SpielRaum am Montag**

**[112] MO, 8.4.2024, 9-10.15 Uhr**

**[113] MO, 8.4.2024, 10.35-11.50 Uhr**

## **Pikler® SpielRaum am Dienstag**

**[114] DI, 9.4.2024, 9-10.15 Uhr**

**[115] DI, 9.4.2024, 10.35-11.50 Uhr**

## **Pikler® SpielRaum am Mittwoch**

**[116] MI, 10.4.2024, 9-10.15 Uhr**

**[117] MI, 10.4.2024, 10.35-11.50 Uhr**

**Alle Kurse dieser Seite haben je 11 Einheiten und kosten € 234,-**

## Eltern-Kind-Turnen

**[118] MO, 18.9.2023, 9.45-10.40 Uhr**

**[119] MO, 18.9.2023, 10.45-11.40 Uhr**

Semesterkurse bis 12.2.2024

**Seminargebühr:** € 95,- ein Erwachsener, ein Kind für 19 Einheiten  
€ 142,50 ein Erwachsener, zwei Kinder für 19 Einheiten

**Anmeldung bis 11.9.2023**

**[120] MO, 26.2.2024, 9.45-10.40 Uhr**

**[121] MO, 26.2.2024, 10.45-11.40 Uhr**

Semesterkurse bis 17.6.2024

**Seminargebühr:** € 70,- ein Erwachsener, ein Kind für 14 Einheiten  
€ 105,- ein Erwachsener, zwei Kinder für 14 Einheiten

**Anmeldung bis 12.2.2024**

Durch eine fantasiereiche Stunde im Turnsaal in verschiedenen Erlebnislandschaften mit unterschiedlichen Bewegungsanforderungen verbessern die Kinder spielerisch ihre Bewegungsfähigkeit, Körperwahrnehmung, Konzentration und Ausdauer. Das Turnen und die Spiele in der Gruppe fördern das kindliche Sozialverhalten.

**Zielgruppe:** Erwachsene mit Kindern 2+

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Pamela Lassnig-Stummer MA, Übungsleiterin

**Treffpunkt:** Fachschule St. Martin, Turnsaal (siehe Lageplan S. 62)



## Keramikwerkstatt für die ganze Familie

**[122] SA, 18.11.2023, 13.30-17.30 Uhr – Weihnachtsgeschenke**

Anmeldung bis 3.11.2023

**[123] SA, 2.3.2024, 13.30-17.30 Uhr – Ostergeschenke**

Anmeldung bis 15.2.2024

Ab in die Töpferstube! Kinder können gemeinsam mit ihren Eltern oder Großeltern in der schlosseigenen Keramikwerkstatt kreativ sein. Die Werkstücke werden nach kurzem Trocknen mit farbigen Engoben bemalt. Nach etwa zwei Wochen stehen die fertig geschrühten Kunstwerke im Schloss zur Abholung bereit.

**Materialkosten:** sind vor Ort bei der Referentin zu bezahlen

**Zielgruppe:** Erwachsene mit Kindern 6-12

**Kooperationspartner:** Zwei und Mehr

**Referentin:** Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

**Seminargebühr:**

€ 89,- für einen Erwachsenen und ein Kind

€ 99,- drei Personen

**Treffpunkt:** Werkraum Keramik im Schloss



**ZWEI UND MEHR** -10%  
Steirischer Familienpass

\*Ermäßigung mit Familienpassnummer!



## Teens & Twens am Herd

Kochkurs für junge Erwachsene

**[124] SA, 30.9.2023, 9.30-14 Uhr**

Du willst mit deinen Freund\*innen die angesagtesten Rezepte ausprobieren? Selbst gemacht schmeckt immer gut! Mit Pep und Kreativität stellen wir Smoothies und Shakes, Rolls und Bowls her. Wir verwenden frische, saisonale Lebensmittel aus der Region und bringen Geschmack und Genuss auf den Teller. Die Zubereitung ist einfach und macht Spaß!

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Zielgruppe:** Jugendliche 15+

**Referentin:** Renate Oberwalder-Thianich, Wirtschaftsassistentin für Ernährung

**Seminargebühr:** € 48,- inkl. Skripten und Lebensmittel

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 14.9.2023**



## Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie

**[125] SA, 18.11.2023, 9-14 Uhr**

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

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

**Mitzubringen:** Behälter für Kostproben, Indoor-Schuhe

**Zielgruppe:** Erwachsene mit Kindern 6+

**Referentin:** Christine Schwarzenberger, Dipl. Kindergesundheits- & Ernährungstrainerin

**Seminargebühr:** € 59,- pro Erwachsenen inkl. Skripten und Lebensmittel € 10,- pro Kind

**Treffpunkt:** Rezeption

**Anmeldung bis 4.11.2023**

## Adventkranzbinden für die ganze Familie

**[126] SA, 25.11.2023, 14-17 Uhr**

Der Adventkranz ist fester Bestand der Vorweihnachtszeit. In diesem Workshop binden Alt und Jung gemeinsam aus Naturmaterialien den Familienkranz. Der grüne Kranz wird individuell geschmückt und begleitet die ganze Familie durch den Advent. Er ist somit ein Unikat, von dem man voll Stolz sagen kann: Wir haben ihn selbst gemacht!

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

**Zielgruppe:** Erwachsene mit Kindern 6+

**Referentin:** Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin

**Seminargebühr:** € 29,- pro Adventkranz

**Treffpunkt:** Kreativstatt Martinhofstraße 111 (siehe Lageplan S. 62)

**Anmeldung bis 11.11.2023**

**Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, wie viele Kränze Sie binden wollen.**



## Die Vielfalt verschiedener Kulturen

**[127] SA, 3.2.2024, 14-16.30 Uhr**

Der Fest- und Feierschwerpunkt liegt auf den monotheistischen Weltreligionen Christentum, Judentum und Islam. Wir besprechen die vielfältigen Feiertage, Feste und Bräuche in unterschiedlichen Kulturen und Traditionen. Typische, rituelle Gegenstände werden mitgebracht, um die unterschiedlichen Kulturen auch angreifen, riechen und schmecken zu können. Für Kinder gibt es ein vielfältiges Angebot zum Malen und Basteln. Ziel ist es bei aller Vielfalt, die tieferen Wurzeln der eigenen Kultur zu entdecken.

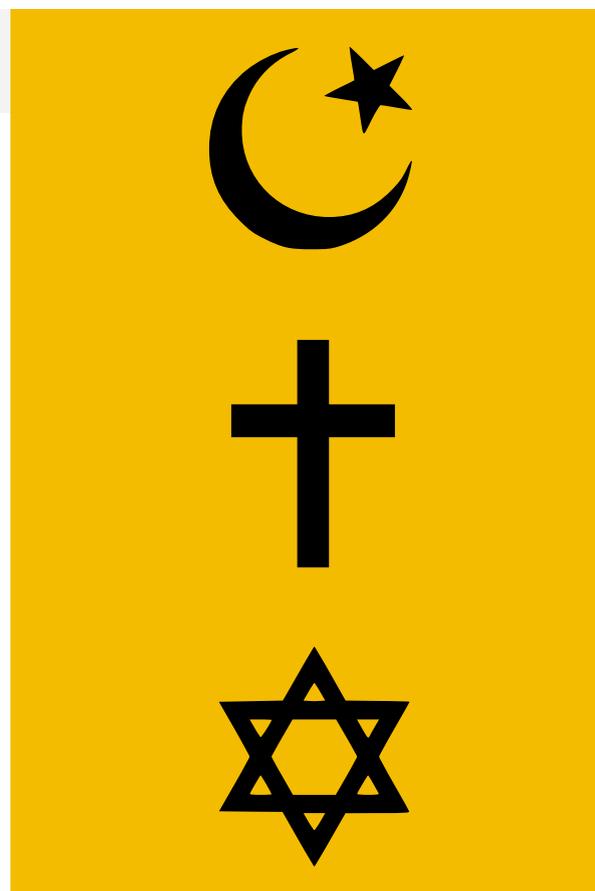
Ein Nachmittag für die ganze Familie.

**Zielgruppe:** Eltern mit Kindern 3+

**Referentin:** Mag.<sup>a</sup> Ruth Kathrin Lauppert-Scholz, MA, Zert. Kulturvermittlerin

**Seminargebühr:** € 20,- pro Person

**Anmeldung bis 20.1.2024**



## Herausforderung Digitalisierung

kostenlos



Kinder und Jugendliche verbringen laut einer Studie aus dem Jahr 2022 im Durchschnitt täglich 204 Minuten im Internet. Beim Medienkonsum stehen Online-Spiele, Videos und Musik hören im Vordergrund, ergänzt durch Social Media. Welche Gefahren, aber auch welche Chancen warten auf die jungen Konsument\*innen?

In diesen Elternbildungsangeboten schauen wir uns das Nutzungs- und Suchtverhalten unserer Kinder und Jugendlichen an. Wir fragen uns: Sind wir machtlos oder haben wir dem etwas entgegenzusetzen?

**Zielgruppe:** Eltern von jungen Menschen

**Kooperationspartner:** LOGO jugendmanagement gmbh

**Referent:** Thomas Doppelreiter, Jugendinformatikarbeiter



### Chancen und Gefahren im Internet

**[128] DI, 23.1.2024, 18.30-20.30 Uhr**

Eltern erhalten das notwendige Wissen, um Kinder und Jugendliche bei der sicheren und verantwortungsvollen Nutzung des Internets zu unterstützen. Es wird ein grundlegendes Verständnis für Chancen (Selbstverwirklichung, Vernetzung, Lernen) und Gefahren (Betrug, Cyber-Mobbing, Identitätsdiebstahl) vermittelt.

**Mitzubringen:** eigenes Smartphone

**Anmeldung bis 9.1.2024**



### Privatsphäre – was das Internet über uns weiß

**[129] DI, 27.2.2024, 18.30-20.30 Uhr**

Digitale Technologien ziehen die Grenze zwischen „privaten“ und „öffentlichen“ Sphären neu, dringen immer tiefer in unseren Alltag und damit auch in unseren höchstpersönlichen Bereich ein. Warum das problematisch ist, was unsere Daten über uns aussagen und wie wir uns gegen exzessives Datensammeln, Manipulation durch Werbung und die missbräuchliche Verwendung unserer Informationen wehren können, sind die zentralen Fragen dieser Veranstaltung.

**Mitzubringen:** eigenes Smartphone

**Anmeldung bis 13.2.2024**



### Wie Kinder und Jugendliche das Netz nutzen

**[130] DI, 19.3.2024, 18.30-20.30 Uhr**

Junge Menschen nutzen das Internet oft intuitiv und sorglos. Dies hat zur Folge, dass sie schnell und gut mit technischer Veränderung umgehen können und – während Erwachsene noch zögern – Apps und ihre Funktionen nutzen und transformieren.

- Wo bewegen sich junge Menschen im Internet?

- Was können wir von ihnen und sie von uns lernen?

**Mitzubringen:** eigenes Smartphone

**Anmeldung bis 5.3.2024**

# Kindergeburtstag im Schloss St. Martin

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

## Wählen Sie aus den beiden Workshops

### ★ Abenteuer im Wald – ab in die Wildnis

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

### ★ Abenteuer rund ums Schloss – ab ins Vergnügen

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

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

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

**Gruppengröße:** 6-15 Kinder

#### Ablauf:

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

#### Kosten:

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

**Termine: Montag bis Donnerstag**

#### Terminanfragen und Informationen:

Christine Heinz-Melbinger, MAS  
st.martin-kurs@stmk.gv.at  
+43 316 28 36 55 230



# Kunst & Kultur



## Dr.<sup>in</sup> Tanja Gurke

Geschäftsführerin des Grazer Kunstvereins  
Kunsthistorikerin und Kuratorin



### Der Mehrwert von kultureller Bildung

Kunst und Kultur werden als Bereicherung für das eigene Leben empfunden. Als etwas, das Sinn macht, das die Sinne weckt und mit Freude und Lebensqualität verbunden ist. „Kunst und Kultur zeigen neue Perspektiven, finden vielschichtige Symbole für gesellschaftliche Fragen, regen zu Meinungsbildungsprozessen an, stiften Gemeinschaft jenseits schneller Verwertbarkeit und Nützlichkeitsabwägungen.“ (Birgit Mandel, PR für Kunst und Kultur. Handbuch für Theorie und Praxis, transcript Verlag 2009, S. 15)

#### Kunst bildet

Kulturelle Bildung befähigt zum kreativen Arbeiten und trägt zur aktiven Rezeption von Kunst und Kultur bei. Sie ist sowohl berufliche Aus- und Weiterbildung als auch Persönlichkeitsbildung und verbindet kognitive wie emotionale und gestalterische Handlungsprozesse. Kulturelle Bildung stärkt das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und Möglichkeiten. Sie gibt Gelegenheit, sich mit eigenen Fragen und Interessen intensiv zu beschäftigen, eine eigene kritische Meinung zu bilden, Visionen zu haben und zu realisieren wie auch im alltäglichen Leben gesellschaftliche Entwicklungen aktiv mitzugestalten. Der gesellschaftliche Zusammenhalt wird demnach durch ein gemeinsames kulturelles Verständnis gefestigt. Es ist daher besonders wichtig, allen einen Zugang zu kultureller

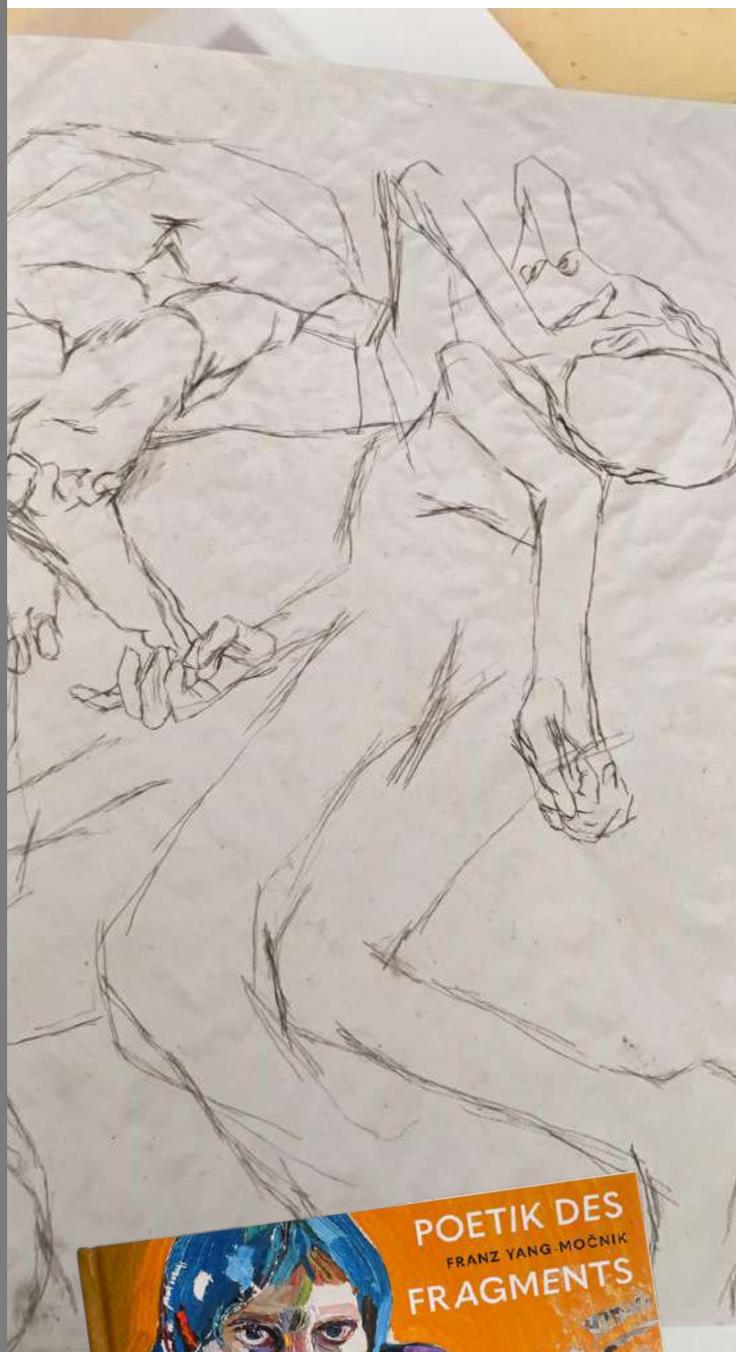
Bildung zu ermöglichen und die Partizipation an kulturellen Angeboten sicherzustellen.

#### Kunst bietet Perspektiven

Gewohntes hinterfragen, experimentieren und querdanken, spielerisch an Situationen herangehen, Neues ausprobieren – kulturelle Bildung öffnet den Blick und bietet die Chance, in allen Facetten der Kunst und Kultur Ausdruck zu finden. Kulturelle Bildungspraxis bietet die Gelegenheit, Rollen, Identitäten und Positionen zu entwickeln, zu wechseln und auch infrage zu stellen. In der Auseinandersetzung mit anderen Lebensmodellen und künstlerischen Vorbildern entstehen neue Perspektiven, werden Weichen für Visionen gelegt.

#### Kunst verbindet

Das Bildungshaus Schloss St. Martin bietet mit seinem vielfältigen Programm für alle eine Welt der Kreativität, wo Kunst und Kultur gelebt und weitergegeben werden, wo Menschen Werkzeuge fürs Leben erhalten und motiviert werden, ihre Talente zu entdecken und zu entfalten.



## Ausstellungseröffnung

### Franz Yang-Močnik

**[200] MI, 6.9.2023, 19 Uhr**

"Ein Versuch,  
in der Vielfalt der Begebenheiten  
eine Spur zu finden,  
Wegstrecken neu zu beschreiten"

Franz Yang-Močnik hat in den vergangenen fünf Jahrzehnten ein bemerkenswertes Œuvre geschaffen. Seine Zeichnungen, Ölgemälde, Collagen und Skulpturen wurden vielfach öffentlich gezeigt und sind mehrfach ausgezeichnet. Seine jüngst für die Ausstellung im Schloss St. Martin angefertigten Arbeiten werden in einer umfassenden Schau in den historischen Räumlichkeiten präsentiert.

**Begrüßung:** Anna Thaller, Schloss St. Martin

**Lesung:** Peter Uray liest aus den biografischen Notizen von Franz Yang Močnik "Erinnerungen".

**Laudatio:** Mag. Roman Grabner, Leiter des Bruseums, Universalmuseum Joanneum

**Grußworte:** Elke Kahr, Bürgermeisterin Graz

**Eröffnung:** Univ.-Prof. Dr. Josef Smolle

**Musik:** Simon Aringer, Kontrabass und Peter Nußbaumer, Klavier

Die Ausstellung ist bis 12.10.2023 zu besichtigen. Anruf erforderlich, da der Große Saal als Seminarraum genutzt wird.

## Buchpräsentation

### Franz Yang-Močnik

Im Rahmen der Ausstellungseröffnung wird sein im Jahr 2022 im Hirmer Verlag erschienenes Buch **POETIK DES FRAGMENTS** erstmals dem steirischen Publikum vorgestellt.

## Ausstellungseröffnung im KUKO

# WENZO



[201] FR, 22.9.2023, 19 Uhr

Vom Karrosseriespengler zum Pop-Art-Künstler – die Karriere von Thomas Wenzl alias Wenzo ist alles andere als gewöhnlich. Das trifft auch auf den extrovertierten und authentischen Künstler selbst zu, der sich seit acht Jahren hauptberuflich der Malerei widmet. Mit großem Erfolg: Art by Wenzo ist mittlerweile international bei Kunden wie David Alaba, Flavio Briatore oder Arnold Schwarzenegger begehrt.

Wir trafen den Künstler zum Gespräch über seine Liebe zur amerikanischen Kultur und Kunst als Wow-Effekt. Ihm ist wichtig, den Menschen mit Aktionen wie "Licht ins Dunkel" etwas zurückzugeben.

**Begrüßung:** Anna Thaller, Schloss St. Martin

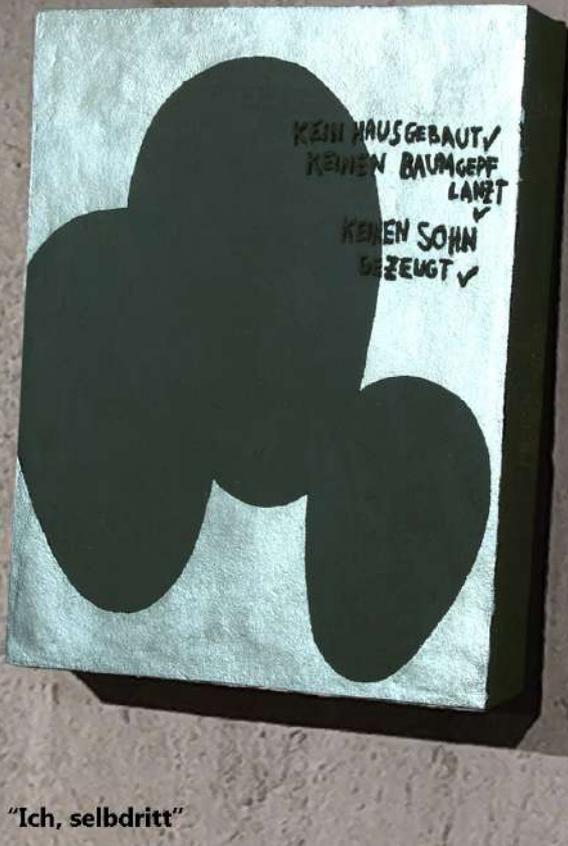
**Interview mit dem Künstler:** Karin Gössler  
Meet & Greet bei der Feuerstelle

**Musik:** EU\_Nike & Twenty3\_DJane - Djane Duo aus Graz

Die Ausstellung ist bis 17.11.2023 zu besichtigen, jeweils von Montag bis Freitag zwischen 8 und 16 Uhr.

Bitte melden Sie sich in der Rezeption.





"Ich, selbdritt"

## Ausstellungseröffnung im KUKO

### Wilfried Gerstel – Freud im Keller



[202] FR, 20.10.2023, 18 Uhr

Ein Kellergewölbe als Sinnbild für das Unbewusste: Psychogramme menschlicher Seelen sehen wir in Wilfried Gerstels Ausstellung, denn wie in Freuds Psychoanalyse geht es bei ihm um das Sichtbarmachen des Verborgenen.

Eine Werkgruppe Gerstels, die er „Spiegelkabinett“ nennt, lässt die Besucherinnen und Besucher im Kohlenkeller nach ihrem Es, Ich und Über-Ich suchen. Die aluminiumbeschichteten Mangantonplatten verkörpern das ständige Forschen des Künstlers nach Wahrheit, nach dem Authentischen im Menschen.

So wie der Teppich auf der Freudschen Couch mit der Analyse der menschlichen Seele verwoben ist, wird die Ausstellung von einem Soundteppich aus Tracks umfungen, der gleichfalls die Tiefen und Untiefen des menschlichen Seelenlebens auszuloten versucht.

Eine Performance auf einer Couch wird Teil der Ausstellungseröffnung sein.

**Begrüßung:** Anna Thaller, Schloss St. Martin

**Live act:** Schauspielerinnen Antje Hochholdingen inszenieren einen Text von Walter Titz über das Werk Wilfried Gerstels.

**Musik:** Playlist zu Es, Ich und Über-Ich

Die Ausstellung ist bis 30.11.2023 zu besichtigen, jeweils von Montag bis Freitag zwischen 8 und 16 Uhr. Bitte melden Sie sich in der Rezeption.

## Matinee im KUKO

SO, 12.11.2023 und 26.11.2023  
jeweils 11-13 Uhr

Der Künstler ist anwesend.  
Keine Anmeldung erforderlich.





## Ausstellungseröffnung im KUKO

### David Reumüller



**[203] FR, 26.4.2024, 18 Uhr**

David Reumüller lebt in Graz und Wien und arbeitet interdisziplinär. Seine Installationen und Werke wurden international ausgestellt und beinhalten oftmals raumgreifende Konzepte, die neben verschiedenen visuellen Medien meist auch durch Sounds verdichtet werden. Für den sehr speziellen Raum des KUKO (Kunst im KOhlenkeller) wird der Künstler eine Rauminstallation entwickeln.

**Begrüßung:** Anna Thaller, Schloss St. Martin

Die Details zur Ausstellung werden in der digitalen Einladung bekannt gegeben.

Die Ausstellung ist bis 24.5.2024 zu besichtigen, jeweils von Montag bis Freitag zwischen 8 und 16 Uhr. Bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Ausstellungseröffnung KUKO im Juni 2023



Die Lesende von Erwin Huber

## Erwin Huber Retrospektive zum 95. Geburtstag

### Vom Entwurf zum Bronzewerk



[204] MI, 12.6.2024, 19.30 Uhr

Wir öffnen die Mappen des 2006 verstorbenen Grazer Bildhauers Erwin Huber, nehmen Einblick in seine künstlerischen Gedanken und folgen seinem Arbeitsprozess von der Entwurfszeichnung bis hin zum fertigen Kunstwerk aus Bronze.

Die Jubiläumsausstellung lädt mit 95 Kunstwerken zum genussvollen Betrachten ein. Eine himmlisch irdische Ausstellung zum Gedenken an den großen steirischen Künstler.

**Begrüßung:** Anna Thaller, Schloss St. Martin

**Laudatio:** Prof. Otto Hochreiter, MA

**Eröffnung:** Mag. Christopher Drexler, Landeshauptmann

**Musik:** Stipe Bilic, Klavier

Die Ausstellung in den historischen Räumen des Schlosses ist bis 5.7.2024 zu besichtigen, im KUKO bis 25.7.2024. Anruf erforderlich.



Chorleiter Lukas Fink

## St. Martin Chor

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

**kostenlos**

[205] Start: DI, 5.9.2023, 19-20.30 Uhr

**"Wo man singt, da lass´ dich ruhig nieder,  
böse Menschen haben keine Lieder."**

Betrachtet man dieses bekannte Sprichwort, so wird einem schnell klar, dass wohl kaum etwas so viel Freude 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.

Wöchentliche Proben (außer Ferien)

**Künstlerische Leitung:** Mag. Lukas Fink

## St. Martin Chor: Konzert Viva Vivaldi!

**[206] DO, 9.11.2023, 17 Uhr**

**[207] FR, 10.11.2023, 17 Uhr**

Tauchen Sie ein in die Welt der Alten Musik und erleben Sie einen Konzertabend, der ganz im Zeichen des barocken Großmeisters Antonio Vivaldi steht: Mit dem Magnificat (RV 611) und dem Gloria in D (RV 589) werden zwei seiner wohl bekanntesten geistlichen Kompositionen zu hören sein. Gibt die zweite Fassung des Magnificats vor allem den Solistinnen viel Spielraum für virtuose Entfaltung, zeigt Vivaldi im Gloria seine gesamte musikalische Raffinesse zwischen festlichen, majestätischen Ecksätzen und zärtlichen, durchsichtig instrumentierten Solopassagen. Einem Abend barocker Klangpracht sollte demzufolge nichts mehr im Wege stehen: Viva Vivaldi!

**Künstlerische Leitung:** Mag. Lukas Fink

**Ausführende:** St. Martin Chor und Schlossorchester St. Martin

**Veranstaltungsort:** Schlosskirche St. Martin (beheizt)

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

**Vorverkauf:** € 15,-

**Abendkasse:** € 18,-

**Studierende:** € 10,-

Bis 15 Jahre kostenlos

## St. Martin Chor – Sommerkonzert

**[208] FR, 7.6.2024, 19.30 Uhr**

Nach dem überragenden Erfolg des St. Martin Chores beim Sommerkonzert 2023 wagt sich die erst 2021 gegründete Gruppe hoch motivierter Sänger\*innen an ein neues Programm. Mehr wird derzeit noch nicht verraten, so viel sei aber gesagt: Wenn sie auf der Sommerbühne im Schlosshof von St. Martin auftreten, ist ein stimmungsvoller Abend garantiert.

**Künstlerische Leitung:** Mag. Lukas Fink

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

**Eintritt:** Freiwillige Spende



Der St. Martin Chor beim Konzert im Frühjahr 2023

## Landesbedienstetenchor Adventkonzert: Chorweihnacht weltweit



## Landesbedienstetenchor Sommerkonzert

**[209] FR, 1.12.2023, 18 Uhr**

Das traditionelle Adventkonzert des Landesbedienstetenchores erfreut sich seit Jahren besonderer Beliebtheit. Die Zuhörer\*innen werden auf eine besinnliche Vorweihnachtszeit eingestimmt. Dazu zählt auch das gemeinsame Singen von Adventliedern nach dem Konzert im Schlosshof unter freiem Himmel. Rund um die Feuerschalen werden Weihnachtspunsch und Glühwein angeboten.

**Künstlerische Leitung:** Verena Schraml, BEd.

**Veranstaltungsort:** Schlosskirche St. Martin, beheizt und Schlosshof St. Martin

**Eintritt:** Freiwillige Spende

**[210] DO, 1.6.2024, 19.30 Uhr**

Das Sommerkonzert 2024 bietet wieder ein erfrischend vielfältiges Repertoire aus Rock, Pop und Volksliedern, für das der Landesbedienstetenchor Steiermark – LaBC – schon bekannt ist.

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

**Künstlerische Leitung:** Verena Schraml, BEd.

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

**Eintritt:** Freiwillige Spende



Der Landesbedienstetenchor beim Sommerkonzert 2023 im Schlosshof St. Martin

## 2. St. Martiner Singwoche

**[211] SO, 7.7.2024, 15 Uhr bis SA, 13.7.2024, 11 Uhr**

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

Das Konzept ist einfach und genial zugleich: Sieben Tage lang wird gemeinsam gesungen. Man lernt verschiedene Stilrichtungen kennen, von Gospels bis zu romantischer Musik, von Volksliedern und Kanons bis hin zu sakralen Meisterwerken. Die Mischung macht es aus. Zusätzlich kannst du dich für ein künstlerisches Atelier entscheiden, wo deine Kreativität gefördert wird. Auch am Abend ist für Abwechslung gesorgt.

Eine Woche lang den Focus auf dich selbst, deine Stimme, deinen Körper, die Gemeinschaft und die innere Balance legen – das ist das neue Konzept einer unvergesslichen Woche am Stadtrand von Graz. Verwöhn-Effekt und Erholung bei gesunder Rundumverpflegung im herrlichen Ambiente des Schlosses St. Martin inklusive.

Detailprogramm ab Jänner anfordern.

**Künstlerische Leitung:** Rahela Durič Barić, BA MA

**Seminargebühr:** € 195,-  
€ 100,- Studierende

**Anmeldung und Zimmerbuchung:**

Bis 13.5.2024 auf der Website [www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)



Rahela Durič Barić

## St. Martiner Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation

**[212] FR, 12.7.2024, 19.30 Uhr**

**Künstlerische Leitung:** Rahela Durič Barić, BA MA

**Veranstaltungsort:** Schlosskirche St. Martin und Schlosshof St. Martin

**Eintritt:** Freiwillige Spende



Die Teilnehmenden der ersten St. Martiner Singwoche im Juli 2023

# Das St. Martiner Team



**Monika Ablasser-Spuler**  
Wirtschaftsleiterin



**Peter Jaritz**  
Verwalter



**Silvia Aichinger**  
Raumpflegerin, Service



**Michael Diringer**  
Haustechniker



**Claudia Drexler**  
Lehrer\*innen-  
weiterbildung



**Christine Heinz-Melbinger**  
Pädagogische Referentin



**Ursula Höfler**  
Küchenhilfe



**Angelika Hubatka**  
Serviererin



**Nina Knely**  
Rezeptionistin



**Dominik Kollmann**  
Koch



**Irmgard Neubauer**  
Raumpflegerin



**Philipp Neubauer**  
Koch



**Thomas Palank**  
Assistent Bio-Obstbau



**Maxima Patrulea**  
Serviererin



**Romana Podrepsek**  
Buchhalterin



**Andrea Schweighofer**  
Serviererin



**Reinhard Seeberger**  
Koch



**Vesna Tashevci**  
Raumpflegerin



**Ernestine Wagist**  
Buchhalterin



**Alexandra Weitzl**  
Rezeptionsleiterin

# Wir stellen uns vor



**Ingrid Eibl**  
Serviererin



**Michael Fuchs**  
Karenz



**Karin Gössler**  
Buchhalterin



**Maria Greiner**  
Pädagogische Referentin



**Fiknete Hasani**  
Raumpflegerin



**Christina Landkammer**  
Assistentin



**Theresia Lex**  
Sachbearbeiterin



**August Lienhart**  
Haustechniker



**Blazenska Maric**  
Karenz



**Anna Meizenitsch**  
Köchin



**Patrick Puregger**  
Küchenleiter



**Martin Ramminger**  
Leiter Bio-Obstbau



**Edith Reiterer**  
Sachbearbeiterin



**Ulrike Sagmeister**  
Serviererin



**Angelika Schauzer**  
Serviererin

**Danke für euren Einsatz!**



Als ältestes Bildungshaus des Landes nimmt St. Martin einen zentralen Platz in der Bildungsgeschichte Österreichs ein. 1919 gegründet, war die Idee Josef Steinbergers revolutionär, Bildung für Frauen zu ermöglichen.

Wir führen Sie gerne durch Schloss und Schlosskirche und erzählen Ihnen die bewegte 1000-jährige Geschichte spannend und unterhaltsam.

**Termine für Führungen:** Montag bis Freitag

**Gruppengröße:** 10-30 Personen

**Kosten pro Person:** € 7,- vor Ort zu bezahlen | Kinder bis 14 Jahre kostenlos

Dauer ca. eine Stunde

**Terminvereinbarung und Buchungen:**

[st.martin-kurs@stmk.gv.at](mailto:st.martin-kurs@stmk.gv.at)

+43 316 28 36 55-230

# Schloss Führungen





Unsere acht Seminar- und Repräsentationsräume haben eine Größe zwischen 40 m<sup>2</sup> und 69 m<sup>2</sup>. Der „Große Saal“ mit 128 m<sup>2</sup> eignet sich für Veranstaltungen bis zu 120 Personen. Das Schloss ist im Bereich der Seminarräume, eines Gästezimmers, eines WC's und des kleinen Speisesaals barrierefrei. In allen Seminarräumen ist Pausenverpflegung möglich.

**Terminanfragen und Buchungen:**

[www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)  
[st.martin-raum@stmk.gv.at](mailto:st.martin-raum@stmk.gv.at)  
+43 316 28 36 55-240



**Infomappe**



**Anfrage Seminarraum**

Seminarräume  
**buchen**



### Rezeption Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8-16 Uhr  
und nach Vereinbarung

Check-in ab 14 Uhr.

Check-out bis 9 Uhr.

Late Check-out bis 18 Uhr: € 28,-

### Zimmerbuchungen sind nur online möglich:

[www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)

[st.martin-raum@stmk.gv.at](mailto:st.martin-raum@stmk.gv.at)

Alle Zimmer im Schloss und unsere zwei Turmsuiten sind bis Ende September 2023 neu umgebaut! Wir bieten damit zeitgemäßen Hotelstandard mit tollem Ausblick hoch über der Stadt Graz.

	Erwachsene	Gruppen ab 15 Personen	Kinder 6-12 Jahre
<b>Schlosszimmer</b> Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 60,-	€ 50,-	€ 36,-
<b>Schloss Turmsuiten mit Erker</b> Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 80,-	€ 80,-	€ 36,-
<b>Zimmer im Nebengebäude</b> Nächtigung inkl. Frühstücksbuffet	€ 45,-	€ 45,-	€ 36,-

Einzelzimmerzuschlag € 15,- pro Nacht | Nächtigungsabgabe € 2,50 pro Nacht  
Für Spätanreisende: Ihr Zimmerschlüssel ist im elektronischen Schlüsselkasten für Sie hinterlegt. Den Code erhalten Sie per Email. Preisänderungen vorbehalten.

# Schloss Zimmer





Unsere Küche ist für die Vielfalt und Frische bekannt und nach den Kriterien von Styria vitalis als „Grüne Küche“ ausgezeichnet. Nicht nur Fleisch-Liebhaber\*innen kommen auf ihre Rechnung, auch Vegetarier\*innen und Veganer\*innen essen bei uns Top-Qualität.

	<b>Erwachsene</b>	<b>Kinder</b> 6-12 Jahre
<b>Frühstücksbuffet</b>	€ 11,-	€ 8,-
<b>Mittagessen 3-gängig</b>	€ 15,90	€ 10,-
<b>Abendessen 2-gängig</b>	€ 12,90	€ 9,-

Kinder bis 6 Jahre kostenlos.

<b>Regionales, kaltes St. Martiner Buffet</b>	€ 20,- p.P.
<b>Regionales, kaltes St. Martiner Buffet mit österreichischen Fischvariationen</b>	€ 25,- p.P.
<b>Regionales, warmes und kaltes St. Martiner Buffet</b>	€ 30,- p.P.

Preisänderungen vorbehalten.



# Schloss Küche



Der St. Martiner Schlosshof mit malerischen Arkaden im Renaissancestil bietet eine unvergleichliche Atmosphäre.

Er ist beliebter Veranstaltungs-, Bildungs-, Kultur-, Pausen- und Genussraum.

Nach der Restaurierung haben wir nun auch eine weitere Begrünung vorgenommen und Bäume, Rosen und Kräuter gepflanzt.

## Schloss Hof



Die Schlosskirche St. Martin ist ein bedeutendes Kulturdenkmal der Steiermark. Der Innenraum erstrahlt seit der Restaurierung im neuen Glanz. Als Rektoratskirche der Pfarre 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:**

DDr. Martin Schmiedbauer, Kirchenrektor

office@biku-stmartin.at

+43 699 10 60 29 68

## Schloss Kirche





Frisch fruchtige Gebietsweine der Südsteiermark DAC Linie, kräftige von Terroir der jeweiligen Herkunft geprägte Ortsweine und tiefgründige, vielschichtige Riedenweine mit Lagerpotential sind in unserer Weinverkaufsstelle zu erwerben. Viele Weine, teilweise auch in Bio-Qualität, sind mehrfach prämiert.

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



[www.silberberg.at](http://www.silberberg.at)

# Silberberger Weinverkauf

Rund um das Schloss erstreckt sich der 4,5 ha große Bio-Obstgarten mit Apfel- und Pfirsichbäumen. Wir haben im heurigen Jahr rund 50 Obstbäume neu gepflanzt, um die Vielfalt zu erhöhen. Aufgrund des Frostes erwarten wir heuer leider nur eine kleine Ernte.

Im neu angelegten Bio-Weingarten wachsen rund 2000 Stöcke vom Gelben Muskateller. Auf den ersten St. Martiner Wein müssen wir allerdings noch ein paar Jahre warten.

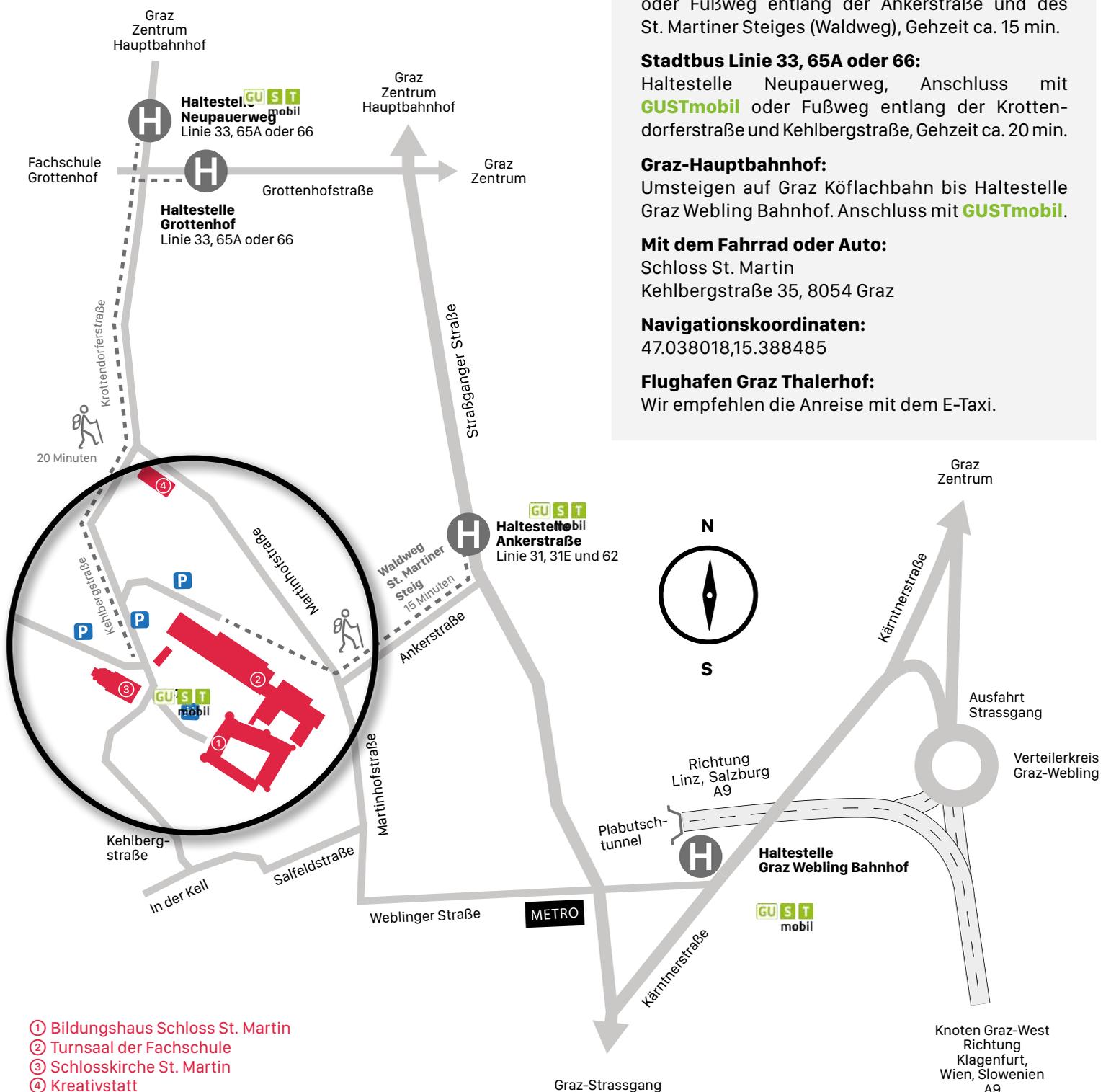


# Bio Produkte





## Lageplan St. Martin



**Sie erreichen uns klimafreundlich mit öffentlichen Verkehrsmitteln:**

**Stadtbus Linie 31, 31E 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, 65A oder 66:**

Haltestelle Neupauerweg, Anschluss mit **GUSTmobil** oder Fußweg entlang der Krottendorferstraße 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.



**ÖKR Johann Seitinger**  
Landesrat  
für Land- und Forstwirtschaft



**Dipl. Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Anna Thaller**  
Direktorin  
Bildungshaus Schloss St. Martin

## Liebe Lernbegeisterte!

„So wie das Eisen außer Gebrauch rostet und das still stehende Wasser verdirbt, so verkommt der Geist ohne Übung“, sagte einst der Universalgelehrte Leonardo da Vinci.

Und tatsächlich: Wer nicht in Bewegung bleibt – sowohl körperlich als auch geistig – der wird früher oder später im wahrsten Sinne des Wortes „einrosten“.

Aber dagegen kann jeder und jede von uns etwas unternehmen: Vor allem gilt es, sich Zeit zu nehmen und diese Zeit richtig zu investieren – am besten im Schloss St. Martin!

Ich wünsche allen Lehrenden und allen Kursteilnehmenden viel Erfolg und Freude bei der gemeinsamen Weiterbildung und beim Entdecken neuer Wege!

## Willkommen in St. Martin!

„Wir können hier in Freiheit und Gleichberechtigung und Respekt leben, in gegenseitiger Offenheit...Es gibt das Gute, das Schöne, das Gemeinsame“, sagte Bundespräsident Alexander van der Bellen bei der diesjährigen Eröffnungsrede der Brengener Festspiele.

Bildung ist nicht nur Wissenserwerb, sie ermöglicht uns auch neue Sichtweisen, um die vielen kleinen und großen Herausforderungen unseres Alltags zu gestalten. Wir alle wollen ein erfülltes, gelingendes Leben, ein gutes Leben. Wir wissen auch um die Fragilität unseres Wohlstandes, unserer Demokratie, unserer Freiheit.

Was wir tun können? Das Gute, das Schöne und das Gemeinsame (wieder) in unseren Alltag bringen – täglich. St. Martin öffnet dafür Bildungs- und Begegnungsräume – täglich.

Wir laden Sie herzlich ein!





Bildungsprogramm Nr.: 115, GZ 02Z031397M – 8054 Graz-Straßgang – Erscheinungsort und Verlagspostamt 8054 Graz-Straßgang – P.b.



Gedruckt auf umweltzertifiziertem Papier



### Bildungshaus Schloss St. Martin

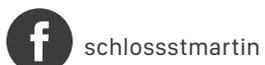
Kehlbergstraße 35  
8054 Graz

Tel.: +43 316 28 36 55

Fax: +43 316 28 36 55 - 380

E-Mail: [st.martin-kurs@stmk.gv.at](mailto:st.martin-kurs@stmk.gv.at)

[www.schlossstmartin.at](http://www.schlossstmartin.at)



schlossstmartin



schlossstmartin

