



begegnen
begeistern
bilden

Bildungshaus Schloss St. Martin

Programm 2026/27

Herzlich willkommen!



„Alles, was wir bestaunen, verdanken wir Baustellen. Wo es keine Baustellen gibt, ist kein Leben.“ Mit diesen Gedanken beschreibt Martin Werlen Entwicklung als Chance und Voraussetzung für Fortschritt in seinem lesenswerten Buch „Baustellen der Hoffnung“.

Bei der Restaurierung des Schlosses haben wir diesen Anspruch verwirklicht. Entstanden ist im historischen Gebäude, (das beinahe 400 Jahre alt ist,) ein zeitgemäßer Lebensraum, der Barrierefreiheit und Nachhaltigkeit in besonderem Ambiente in den Mittelpunkt stellt.

Die Idee der Baustelle lässt sich als Metapher auch auf Bildung übertragen: Bildung eröffnet Räume für persönliche Entfaltung, stärkt Haltungen und fördert ein wertorientiertes Miteinander. Auf Grundlage unseres humanistischen Werteverständnisses schaffen wir vielfältige Möglichkeiten für Gemeinschaft und Dialog unserem Motto folgend:
begegnen – begeistern – bilden

Anna Thaller
Direktorin



Bildung eröffnet neue Perspektiven – unabhängig vom Alter oder Lebensweg. Sie stärkt unsere Persönlichkeit, schafft Begegnungen und befähigt uns, die Herausforderungen einer sich wandelnden Zeit aktiv mitzugestalten. Das Bildungshaus St. Martin steht seit vielen Jahren für hochwertige Erwachsenenbildung, die Wissen vermittelt, Gemeinschaft fördert und Raum für persönliche Entwicklung bietet.

Mit seinem vielfältigen Bildungsprogramm lädt es dazu ein, Neues zu entdecken, Talente zu entfalten und den eigenen Horizont zu erweitern. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich inspirieren zu lassen, Erfahrungen zu sammeln und mit Freude dazuzulernen. Ich wünsche Ihnen bereichernde Begegnungen, spannende Impulse und viel Erfolg auf Ihrem persönlichen Bildungsweg.

Ihre
Simone Schmiedtbauer
Landesrätin

Worte der Wertschätzung von unseren Gästen



Leopold Regner
St. Martin ist für mich nicht wegzudenken. Meine erste Ferienwoche im Schloss ist seit Jahren ein fixer Bestandteil in meinem Kalender.



Bettina Sommer
St. Martin ist meine Wellness-oase für Geist, Herz und Seele.



Christina Jertschin
Für mich ist St. Martin ein wunderschöner Platz. Ich fühle mich wohl und das Team heißt mich immer herzlich willkommen. Der Ort macht unsere Ausbildung besonders.



António Sá-Dantas
Man kommt hier zusammen und knüpft Verbindungen, die bleiben.



Marieluise Marchel
Ich spüre die Liebe und das Herzblut hier im Schloss und das Essen ist auch immer so gut. Wenn ich in den Garten gehe, erde ich mich wieder neu.

Im Mittelpunkt stehen die Menschen



Team Schlossküche



Team Pädagogik



Team Leitung



**Team Service &
Housekeeping**



Team Rezeption



Team Buchhaltung & Verwaltung



Team Hausmeister & Obstbau

Unsere
Mitarbeiter*innen
prägen das
Schloss St. Martin



Unser Bildungs- und

Kulturangebot 2026/27

2026

September

Tag der Schöpfungsverantwortung	S. 16
Vom Schloss zum Wein	S. 18
St. Martin Chor	S. 52
Ausstellungseröffnung: Tom Lohner	S. 46
Ausbildungslehrgang Pflegeassistentz	S. 17
Herbstliche Kränze	S. 28
Eltern-Kind-Turnen	S. 42
Pikler®Spielraum am Montag	S. 39
Kondition, Kraft und Koordination	S. 25
Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining	S. 25
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 39
Beweglichkeit, Kraft und Balance	S. 25
Yoga mit Sonja	S. 26
Turnkurs für Männer	S. 26
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 39
Pikler®Spielraum am Donnerstag	S. 39
Der St. Martin Stollen	S. 16
Bewusst bewegen – bewusst leben	S. 26
Wirbelsäulengymnastik	S. 27
Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater	S. 17
Konservieren – klassisch & clever	S. 23
Nadel und Klöppel: Masurenstickerei	S. 34

Oktober

Vom Schloss zum Wein	S. 18
Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
Keramik am Donnerstag	S. 30
Keramik am Freitag	S. 30
Fermentieren	S. 23
Brotbacken – ganz easy!	S. 22
Schnupperkurs: Klöppel und Occhi	S. 35

November

Nadel und Klöppel: Weihnachtsschmuck	S. 34
TIK Technik in Kürze: Fotobuch erstellen	S. 20
Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
TIK ID-Austria/Digitales Amt	S. 20
Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie	S. 43
Seifensieden – Praxisworkshop	S. 31
Textiler Weihnachtszauber	S. 35

Adventkranz binden	S. 28
Keramikwerkstatt für die ganze Familie	S. 42
Nadel und Klöppel: Austria-Spitze und Hedebo	S. 34
Dezember	
Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
Ausstellungseröffnung: Fotokunst im Schloss	S. 47
St. Martin Chor: Adventkonzerte	S. 52

2027

Jänner

Pikler®Spielraum am Montag	S. 40
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 40
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 40
Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
Pikler®Spielraum am Donnerstag	S. 40
Keramik am Freitag Abend	S. 30
Hirse – ein wahrer Alleskönner	S. 23
TIK Digital mobil – entspannt von A nach B	S. 20
TIK ID-Austria/Digitales Amt	S. 20
Klöppel und Occhi	S. 35
Nadel und Klöppel: Gestaltungsvarianten für Ostereier	S. 34
TIK Moderne Zahlungsformen	S. 21
TIK Canva-Einladungen & Co selbst gestalten	S. 21
Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Grundkurs	S. 27
Köstliches Brot mit Ölsaatenmehlen	S. 22
Sommerhose selber nähen	S. 32
Weidenkörbchen flechten	S. 28

Februar

Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Grundkurs	S. 27
Baumschneiden im Bio-Obstgarten – Fortsetzung	S. 27
Osterbäckerei für die ganze Familie	S. 43
Eltern-Kind-Turnen	S. 42
Dirndl Nähkurs	S. 32
Duftende Kräuter- und Gewürzbröte	S. 22
Schritt für Schritt zum Traumrock	S. 33
ijodl! – Jodeltageskurs	S. 51
Kreative Ideen fürs Osterei	S. 35

März

Nadel und Klöppel: Schal in Klöppeltechnik	S. 34
Familien-Café im Schloss St. Martin	S. 38
Keramikwerkstatt für die ganze Familie	S. 42
Brotbacken – ganz easy!	S. 22
Eine runde Frühlingsidee	S. 29
Drahttechnik für Ostereier	S. 29
Ausstellungseröffnung: Drei Positionen nach H. Nitsch	S. 48
Vollwertig & bunt – vegetarische Küche	S. 24
Lieblingsshirt selbst gemacht	S. 33
Palmbuschen binden	S. 29
3. St. Martin Jugendmusiktag	S. 54
Konzert Jugendmusiktag	S. 54

April

Drohnenführerschein A1 / A3	S. 18
Pikler®Spielraum am Montag	S. 41
Pikler®Spielraum am Dienstag	S. 41
Pikler®Spielraum am Mittwoch	S. 41
Pikler®Spielraum am Donnerstag	S. 41
Blütenduft und Kräuterzauber	S. 24
Nadel und Klöppel: „Blumenwiese“ kreativ gestaltet	S. 34
Keramik pur – Ganztageskurs	S. 30

Mai

Keramik pur – Ganztageskurs	S. 30
Vom Schloss zum Wein	S. 18

Juni

St. Martin Chor: Sommerkonzerte im Schlosshof	S. 53
Keramik pur – Ganztageskurs	S. 30
Ausstellungseröffnung: Stebo Art Stefan Temmel	S. 49
Freiräume (Un)Conference	S. 19
Vom Schloss zum Wein	S. 18
Sonnwendjodeln am Lagerfeuer	S. 51
Alles Zucchini	S. 24

Juli

Vom Schloss zum Wein	S. 18
5. St. Martin Singwoche	S. 55
St. Martin Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation	S. 55



Alle Titelseiten sind Kupferdrucke von Anna Thaller

Impressum
Bildungsprogramm Nr.: 118, GZ 02Z031397M (September 2026 bis Juli 2027)
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. Ing. Anna Thaller
Redaktionsteam: Dipl. Päd. Ing. Claudia Drexler; Dipl. Päd. Maria Greiner;
Christine Heinz-Melbinger, MAS; Dipl. Päd. Ing. Anna Thaller; Ing. Nina Knely
Grafikdesign: grafikzone, www.tg-grafikzone.at
Druckerei: Offsetdruckerei Dorrong, gedruckt auf 100% Recycling-Papier,
hergestellt in Österreich

Alle Titelseiten: Fotos Günter König; **Rücktitel:** Daniel Knely

Die in diesem Programmheft verwendeten Bilder stammen u. a. von folgenden Fotograf*innen (alphabetisch): ADL/J.Benedikt, Andrea Connert, Bernhard Holub, Bildungshaus Schloss St. Martin, Christa Strobl, Christian Jungwirth, Christine Kipper, Daniel Knely, Dominik Freinhofer, Freepik, Gerd Neuhold, Gregor Karlinger, Günter König, Heribert Corn Zsolnay, Jauk Kueberl Christina, Johannes Rauscher, Jorj Konstantinov, Leopold Stocker Verlag, Lichterspiel Fotografie, Lunghammer TU Graz, Maria Propst, Martina Seidenegger Plotsch, Michaela Lorber, Nadja Fuchs, Nina Knely, Patrick Esser, Radlinger UniGraz, Robert Sommer, Rottensteiner, Sabine Hauswirth, Sabine Hoffmann, Stefan Raith, Stephan Friesinger, STVP/Fischer/Land Steiermark, Christine Hofer-Lukic – tg-fotozone.at, The Portrait Club, TheFlow, Tim Ertl, Toxeenfox, Werner Gruber, Werner Krug

Alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt.



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

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

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

Storno – Seminargebühr

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

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

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

In allen Seminarräumen bieten wir Ihnen pikante und süße Pausenverpflegung an. Das kulinarische Angebot ist durch die ausgezeichnete Schlossküche gesichert. Wir verfügen zusätzlich über 57 Gästebetten. Das Schloss ist barrierefrei.

Terminanfragen und Buchungen:

www.schlossstmartin.at

st.martin-raum@stmk.gv.at

+43 316 28 36 55-240

Anmeldung Seminare

Unser Bildungsangebot



Infomappe mit Preisliste



Anfrage Seminarraum

Seminarräume buchen



erweitern
vertiefen
erkennen



**Erwachsenen
Bildung**

Agrarpädagogika – Weiterbildung für Landwirtschaftslehrer*innen



agrar PÄDAGOGIKA

Weiterbildung mit Weitblick

Im Zentrum der Agrarpädagogika stehen aktuelle, fachliche Themen ebenso wie Fragen zu nachhaltiger Bildung, digitalem Wandel, gesellschaftlicher Verantwortung und zukunftsfähigem Unterricht. Die Agrarpädagogika versteht sich dabei als Ort des Austauschs, der Inspiration und der professionellen Weiterentwicklung.

Einen besonderen Rahmen bietet die Ausstellung **„Aufgegessen! Die Ausstellung zur Lebensmittelverschwendung“**, die von **1. bis 11. September 2026** im Großen Saal zu sehen ist. Sie lädt dazu ein, den Wert von Lebensmitteln neu zu entdecken und sich mit den ökologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung auseinanderzusetzen.

Geschlossene Zielgruppe

In den
Sommerferien

Angebote der Agrarpädagogika 2026

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Fit4Care - ÖJRK Fortbildung zur Lehrberechtigung 2. Künstliche Intelligenz Basis-Schulung 3. Auftaktveranstaltung:
Wenn neue Perspektiven Wirkung entfalten 4. Mein Auftrittsprüfung – in der Klasse und im Umgang mit Eltern und Kolleg*innen 5. Aufgegessen! Workshop zur Lebensmittelverschwendung 6. Vom Boden zum Teller – Die Schlüsselrolle von Mikroorganismen für die Landwirtschaft 7. Fragen der globalen Gerechtigkeit – Wie hängen Klima und Geschlechtergerechtigkeit zusammen 8. Almerlebniswanderung Veitsch – eine alpine Tourismusregion im Wandel 9. Rechtssicherheitstraining im Schul- und Internatsbetrieb | <ol style="list-style-type: none"> 10. Energie & Klimawandel im Unterricht – Praxisnahe Zugänge zu Klimabildung und erneuerbarer Energie 11. Grundlagen der japanischen Küche und Sushi mit regionalen Zutaten 12. Fresh-up zur Kompetenzorientierung 13. Medien- und Internetsucht: Digitale Lebenswelten von Kindern und Jugendlichen und deren Auswirkungen 14. Italienisches Gebäck 15. Lehrer*innen Brush-up 16. KI-Praxisschulung mit Schulbuchpräsentation 17. Simply Strong – mit drei Bewegungsübungen erfolgreich lehren und lernen 18. Blumensträuße wild und natürlich 19. Seminar für Religionslehrer*innen |
|---|--|

Internationaler Kurs: "Wald, Holz und Zukunft – Forst- und Holzkompetenz und innovative Bildungskonzepte in Österreich" 12. bis 16. Oktober 2026



Dieter Bornemann hat die Ausstellung „Aufgegessen“ kuratiert. Sie ist österreichweit zu sehen.



Erasmus+ eröffnet neue Perspektiven

Erasmus+ ist das EU-Programm für Jugendliche zur Förderung von allgemeiner und beruflicher Bildung. Es unterstützt grenzüberschreitende Mobilität und internationale Zusammenarbeit, um interkulturellen Austausch und persönliche Entwicklung zu stärken.



„Durch die Gespräche mit Jugendlichen aus anderen Ländern habe ich gelernt, wie wichtig Demokratie und Mitbestimmung sind.“

„Der Austausch hat mir gezeigt, wie Frieden und Zusammenhalt in Europa gelebt werden können.“

„Ich habe entdeckt, wie viel wir voneinander lernen können.“

„Jetzt interessiere ich mich viel mehr für politische Themen.“

„Jeden Tag Englisch zu sprechen hat meine Sprachkenntnisse enorm verbessert.“

„Erasmus+ hat mich selbstständiger und mutiger gemacht.“

„Ich habe gemerkt, dass man sich verständigen kann, auch wenn nicht jedes Wort perfekt ist.“



Demokratiebildung in der Europatagswoche



Der Vorstand des Vereins Fachschulen international v.l.n.r. Claudia Drexler, Maria Pichlbauer, Barbara Kapp, Johanna Tassler, Kerstin Bischof

St. Martiner Salongespräche – das Online-Format

zum Streamen: Jederzeit für Sie verfügbar!



Katharina Purtscher-Penz
Wenn nichts ist wie bisher –
Veränderungen als
Herausforderung



Irmgard Griss
Was braucht Österreich jetzt?



Herbert Wurzer
Covid – Wie lange dauert das
denn noch?



Barbara Stelzl-Marx
Die KPÖ in Graz –
was steckt dahinter?



Christian Lagger
Leadership ohne Bla Bla



Gabriele Berg
Mikrobiome einfach erklärt –
verantwortlich für unser Leben



Sebastian de Ro
Künstliche Intelligenz –
zwischen techn. Fortschritten
und existenziellen Risiken



Michael Lehofer
Wie wir trotzdem glücklich
sein können



Arnold Mettnitzer
Wieviel Seele hat der Mensch?



Katharina Rogenhofer
Ändert sich nichts,
ändert sich alles



Luise Maria Sommer
Macht uns das Smartphone
vergesslicher?



Herbert Beiglböck
Caritas hilft –
in der Steiermark und weltweit



Dominik Freinhofer
Künstliche Intelligenz zwi-
schen technologischer Revolu-
tion & ethischer Verantwortung



Katrin Praprotnik
Unsere Demokratie,
unsere Zukunft



Paul Gragl
Vom Prinzip der
Rechtsstaatlichkeit



Kornelia Müller
Willkommen im Leben –
Geburt aus Hebammensicht



Franz Titschenbacher
Die Zukunft der Land- und
Forstwirtschaft
Gespräch mit Claudia Drexler



Elke Kahr
Hoffnung geben



Robert Reif
Die Vaterrolle neu leben



Nora Tödtling-Musenbichler
Brauchen wir einen
sozialen Klimawandel?



Joe Niedermayer
LGBTIQ+ einfach erklärt –
aber ist das alles nicht
übertrieben?



Susanne Kummer
Sterbehilfe im Fokus –
Würde bis zum
letzten Atemzug

Die Salongespräche
wurden von
Anna Thaller
geführt.



QR Code scannen und hineinhören

Tag der Schöpfungsverantwortung Resilienz – Wunsch oder Wirklichkeit?

[01] Dienstag, 1.9.2026, 16 Uhr

16 Uhr: Eröffnung und Begrüßung

LR DI Willibald Ehrenhöfer und DI Dr. h.c. Josef Riegler

Impulsvortrag

Univ.-Prof. Dr. Peter Filzmaier

Kostenlos

Ansch. Podiumsdiskussion

LR DI Willibald Ehrenhöfer, Thomas Krautzer und Karl Rose u.a.

Moderation

Oliver Zeisberger

18 Uhr: Ökumenische Vesper in der Schlosskirche St. Martin

Leitung: HR. MMag. DDr. Martin Schmiedbauer

19 Uhr: Kulinarischer Ausklang auf Einladung des Ökosozialen Forum Steiermark mit Gelegenheit zum Networking

Anmeldung bis 27.8.26



Landesrat Willibald Ehrenhöfer

Der St. Martiner Stollen

[02] Freitag, 25.9.2026, 16 bis 17.30 Uhr

Wir leben in einer Zeit tiefgreifender, gesellschaftlicher und politischer Veränderungen. Diese Zeitenwende können wir hautnah spüren, wenn wir in den St. Martiner Stollen hinabsteigen. Noch heute erschüttert uns, was damals in Österreich und ganz konkret in St. Martin geschehen ist. Wenn wir Frieden wollen, brauchen wir Werkzeuge für ein friedliches und demokratisches Zusammenleben. Der Stollen ist ein Ort des Erinnerns, des Lernens und der Begegnung mit unserer Geschichte.

Referentin: Univ.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Barbara Stelzl-Marx, Zeithistorikerin Uni Graz, Leiterin Ludwig Boltzmann Institut für Kriegsfolgenforschung

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

Mitzubringen: Helm, lichtstarke Taschenlampe, feste Schuhe, warme Kleidung. Der Zugang ist **nicht** barrierefrei.

Regiebeitrag: € 25,- inkl. Handout

Treffpunkt: Schlosshof

Anmeldung bis 21.9.2026



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



[03] Start: Montag, 14.9.2026

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

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

Bewerbungsunterlagen:

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

Theorie und Praxis: je 800 Stunden

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

Kooperationspartner, Information und Anmeldung:

Ausbildungszentrum für Sozialberufe der Caritas

Wielandgasse 31, 8010 Graz

abz.wielandgasse@caritas-steiermark.at, +43 316 8015 660



Die erfolgreichen Absolvent*innen des Lehrganges 2025/26

Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer*in und Tagesmutter/Tagesvater



[04] Start: Freitag, 25.9.2026

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

Diese zweisemestrige Ausbildung findet berufsbegleitend statt gemäß der Kinderbetreuungs-Ausbildungsverordnung 2010, LGBl Nr. 54/2010, i. d. g. F. LGBl 125/2020 der Steiermärkischen Landesregierung.

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

Abschluss des Lehrganges: Juni 2027

Ausbildungsbeitrag: € 2850,- inkl. Prüfungsgebühr

Lehrgangsleitung: Mag.^a Christina Jertschin

Kooperationspartner, Information und Anmeldung:

Bi-smart Bildungs- und Veranstaltungsverein St. Martin

office@bi-smart.at

www.bi-smart.at, +43 677 624 686 22



Die erfolgreichen Absolvent*innen des Lehrganges 2025/26



Vom Schloss zum Wein

- [05] Freitag, 4.9.2026, 16 bis 19 Uhr
 [06] Freitag, 18.9.2026, 16 bis 19 Uhr
 [07] Freitag, 25.9.2026, 16 bis 19 Uhr
 [08] Freitag, 2.10.2026, 16 bis 19 Uhr
 [09] Freitag, 9.10.2026, 16 bis 19 Uhr
 [10] Freitag, 21.5.2027, 16 bis 19 Uhr
 [11] Freitag, 18.6.2027, 18 bis 21 Uhr
 [12] Freitag, 9.7.2027, 18 bis 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 900-jährige Geschichte des Weinbaus von Graz und genießen Sie abschließend eine kommentierte Weinverkostung im wunderschönen Ambiente des Schlosses.

Mitzubringen: feste Schuhe, ev. Wanderstöcke

Seminargebühr: € 36,- inkl. Weinverkostung

Treffpunkt: Schlosshof St. Martin

Kooperationspartner, Information und Anmeldung:

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

Anmeldung bis 2 Tage vor Termin



Drohnenführerschein A1 / A3

[13] Samstag, 3.4.2027, 8 bis 16 Uhr

Drohnen erfreuen sich großer Beliebtheit und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten – von Foto- und Videoaufnahmen aus besonderen Perspektiven bis hin zur Suche nach Rehkitzen mit Thermaldrohnen. Je nach Drohne sind rechtliche und technische Vorgaben zu beachten. Der Kurs beinhaltet neben dem „kleinen“ Drohnenführerschein für Drohnen über 250 Gramm auch praktische Flugübungen.

Inhalt: Gesetzes- und Wetterkunde, Technik, Gefahreinschätzung, Vor- und Nachflugcheck, sicheres Starten und Landen, Navigation und Flugmanöver, smarte Flugmodi sowie Einsatz und Auswertung von Thermal-aufnahmen.

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

Referent: Ing. Patrick Esser

Seminargebühr: € 156,- inkl. 90-seitige Schulungsunterlagen und Pausengetränke

Anmeldung bis 21.3.2027

Freiräume (Un)Conference Zukunft von Arbeit und Organisation gemeinsam gestalten



[14] Montag, 14.6.2027 und Dienstag, 15.6.2027, jeweils 9 bis 18 Uhr



Gregor Karlinger und Manuela Grundner, Veranstaltungsteam

Die Freiräume (Un)Conference zählt zu den größten deutschsprachigen Veranstaltungen rund um neue Formen von Arbeit, Zusammenarbeit und Organisation. Anders als bei klassischen Kongressen stehen hier nicht nur Vorträge im Mittelpunkt: Die Teilnehmenden gestalten die Veranstaltung aktiv mit, bringen eigene Erfahrungen, Fragen und Ideen ein und schaffen gemeinsam einen lebendigen Lern- und Begegnungsraum.

Freuen Sie sich auf

- inspirierende Keynotes und Workshops
- vielfältige Stationen mit Pionier-Organisationen des Neuen Arbeitens
- einen Open Space, um eigene Themen einzubringen und Fragestellungen gemeinsam zu bearbeiten
- vielfältige Möglichkeiten für Austausch, Vernetzung und tiefgehende Gespräche über die Zukunft der Arbeit

Zielgruppe: alle Menschen, die Organisationen der Zukunft mitdenken, erproben und Schritt für Schritt Wirklichkeit werden lassen möchten – unabhängig von Branche, Funktion oder Erfahrungshintergrund

Kooperationspartner, Informationen und Anmeldung:

Plattform Freiräume

<https://freiraume.community>



TIK – Technik in Kürze



Fotobuch erstellen

[15] Dienstag, 3.11., 17.11., 24.11. und 1.12.2026, jeweils 9 bis 11 Uhr

Gestalten Sie Ihr persönliches Fotobuch mit Ihren schönsten Erinnerungen. Beim ersten Termin erfahren Sie, welche Voraussetzungen Ihr Gerät erfüllen sollte. Gemeinsam laden wir die CEWE-Software herunter und besprechen wichtige Grundlagen. Anhand von Beispielbildern zeigen wir, worauf Sie achten sollten und wie häufige Fehler vermieden werden können. Verschiedene Fotobücher liegen als Anschauungsmaterial und Inspiration bereit. An den drei weiteren Terminen gestalten Sie Ihr eigenes Fotobuch mit Ihren persönlichen Bildern – am eigenen Gerät, in angenehmer Atmosphäre und mit ausreichend Zeit zum Üben und kreativen Gestalten bis hin zur Bestellung.

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

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 100,- für vier Vormittage inkl. € 30,- CEWE-Gutschein (einlösbar ab Fotobuch A4, Hardcover)

Anmeldung bis 20.10.2026



ID Austria/Digitales Amt

[16] Montag, 9.11. und 23.11.2026, jeweils 9 bis 12 Uhr
Anmeldung bis 22.10.2026

[17] Dienstag, 19.1. und 2.2.2027, jeweils 14 bis 17 Uhr
Anmeldung bis 6.1.2027

Mit der App ID-Austria werden viele Behördenwege deutlich einfacher und bequemer. Zahlreiche Services, Dokumente und Informationen stehen bereits digital zur Verfügung und können jederzeit sicher genutzt werden.

In diesem Kurs geben TIK-Trainer*innen praxisnahe Einblicke in die Anwendung und zeigen Schritt für Schritt, wie Sie die vielfältigen Funktionen im Alltag nutzen können. Für die Teilnahme am Kurs ist noch keine Registrierung für die digitale Signatur erforderlich – die Registrierung und alle notwendigen Schritte werden gemeinsam im Kurs erklärt und durchgeführt.

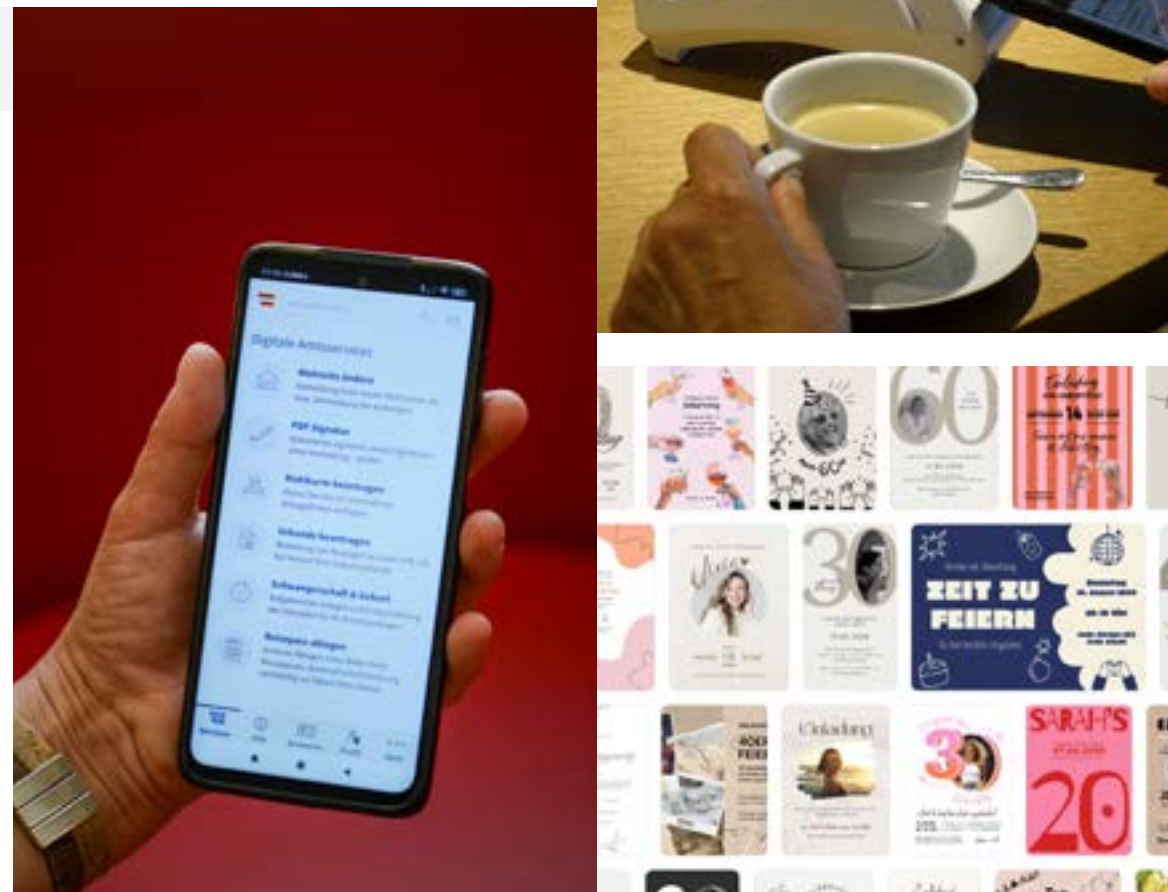
Inhalte:

Anmeldung bei ID-Austria, Funktionen der App, wie z. B. digitales Signieren, Volksbegehren unterschreiben, Urkunden beantragen, Reisepass ablegen, FinanzOnline, Sozialversicherungsservice etc.

Checkliste mit Infos und Anforderungen an Ihr Gerät werden vorab zugeschickt.

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für zwei Termine



TIK – Technik in Kürze



Digital mobil – entspannt von A nach B

[18] Dienstag, 19.1. und 2.2.2027, jeweils 9 bis 12 Uhr

Entdecken Sie nützliche Tools wie BusBahnBim, Google Maps, Wander- sowie Parkschein-Apps. Sie erfahren, wie Sie Routen planen, Fahrpläne abrufen, Parkmöglichkeiten finden und Ihr Ziel zuverlässig erreichen. Der Kurs bietet leicht verständliche Anleitungen und ausreichend Zeit zum Üben. So gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit den digitalen Anwendungen und werden komfortabel mobil. Voraussetzung: Grundkenntnisse im Umgang mit Ihrem Smartphone.

Mitzubringen: Smartphone

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für zwei Vormittage

Anmeldung bis 6.1.2027

Moderne Zahlungsformen

[19] Montag, 25.1. und 1.2.2027, jeweils 9 bis 12 Uhr

Ob im Supermarkt, an Selbstbedienungsautomaten, beim Online-Shopping oder bei Überweisungen – digitale Zahlungsmethoden sind längst Teil unseres Alltags. Sie sind nicht nur bequem, sondern können auch den täglichen Umgang mit Geld sicherer und schneller machen. In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten digitalen Bezahlmöglichkeiten kennen – von Debitkarten über Mobile Payment bis hin zu Online-Banking und Bezahlen mit Handy. Anhand praxisnaher Beispiele erfahren Sie, wie Sie diese Angebote nutzen und worauf dabei besonders zu achten ist.

Mitzubringen: Smartphone

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für zwei Vormittage

Anmeldung bis 10.1.2027

Canva: Einladungen & Co. selbst gestalten

[20] Montag, 25.1. und 1.2.2027, jeweils 14 bis 17 Uhr

Möchten Sie Karten, Plakate und Ankündigungen am Computer gestalten – ganz ohne Vorkenntnisse? In diesem Kurs lernen Sie Canva kennen, ein einfaches Online-Designprogramm. Schritt für Schritt zeigen wir Ihnen, wie Sie eine passende Vorlage auswählen, Texte ändern und Bilder einfügen. Ob für Geburtstag, Jubiläum, Vereinsfest oder ein anderes besonderes Ereignis – nach diesem Kurs können Sie Ihre Ideen schnell und mühelos umsetzen.

Mitzubringen: Laptop

Kooperationspartner: Katholisches Bildungswerk Steiermark

Seminargebühr: € 90,- für zwei Nachmittage

Anmeldung bis 10.1.2027

Brotbacken – ganz easy!

[21] Samstag, 17.10.2026, 8.30 bis 14 Uhr
Anmeldung bis 4.10.2026

[22] Samstag, 6.3.2027, 8.30 bis 14 Uhr
Anmeldung bis 21.2.2027

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

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Schraubglas für Sauerteig, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Köstliches Brot mit Ölsaatenmehlen

[23] Freitag, 29.1.2027, 15 bis 19.30 Uhr

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

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Schraubglas für Sauerteig, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 64,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 17.1.2027

Duftende Kräuter- und Gewürzbrote

[24] Freitag, 26.2.2027, 15 bis 20 Uhr

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

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Schraubglas für Sauerteig, Stofftasche für Kostproben

Referentin: Mag.^a Anita Winkler, Brotbotschafterin

Seminargebühr: € 68,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 13.2.2027

Konservieren – klassisch & clever

[25] Samstag, 26.9.2026, 9 bis 14 Uhr

Lernen Sie bewährte Methoden kennen, um Lebensmittel haltbar zu machen: vom Einkochen und Einlegen über das Einfrieren bis zur Zubereitung von Marmeladen. Sie erfahren, was sich wofür eignet und setzen ausgewählte Rezepte praktisch um. Für Ihre nachhaltigen Vorräte mit viel Geschmack und gutem Gefühl!

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

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

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 13.9.2026

Fermentieren leicht gemacht

[26] Samstag, 10.10.2026, 9 bis 14 Uhr

Fermentierte Lebensmittel liegen voll im Trend. Mit Hilfe natürlicher Milchsäurebakterien entstehen Köstlichkeiten, die aromatisch schmecken und zugleich der Darmflora guttun. Nach einem theoretischen Input wird gemeinsam geschnippelt und ausprobiert – von klassischem Gemüse bis zu kreativen Variationen. Freuen Sie sich auf praktische Tipps und viele Ideen zum Umsetzen daheim.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Gläser mit Schraubverschluss in unterschiedlichen Größen zwischen 100 ml und 400 ml.

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten, Lebensmittel und kleiner Jause

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 27.9.2026

Hirse – ein wahrer Alleskönner

[27] Samstag, 16.1.2027, 9 bis 14 Uhr

Entdecken Sie die Vielseitigkeit der Hirse! Sie erfahren Wissenswertes über die ernährungsphysiologischen Vorteile des glutenfreien Powerkorns und bereiten kreative Rezepte von süßen Frühstücksideen bis zu herzhaften Gerichten zu. Zum Abschluss genießen Sie die köstlichen Kreationen in gemütlicher Runde.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 6.1.2027



Vollwertig & bunt – vegetarische Küche

[28] Freitag, 12.3.2027, 15 bis 20 Uhr

Immer mehr Menschen entscheiden sich, ihren Fleischkonsum zu reduzieren – aus gesundheitlichen, ethischen oder kulinarischen Gründen. In diesem Kurs erfahren Sie, wie eine ausgewogene, vegetarische Ernährung gelingt und wie sich alle wichtigen Nährstoffe nachhaltig abdecken lassen. Im Praxisteil bereiten Sie abwechslungsreiche Gerichte zu und entdecken die Vielfalt einer modernen, genussvollen, fleischlosen Küche.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 25.2.2027



Blütenduft und Kräuterzauber im Frühling

[29] Samstag, 10.4.2027, 9 bis 14 Uhr

Sie begeben sich auf eine Entdeckungsreise durch die Gärten und Wiesen rund um Schloss St. Martin. Dabei lernen Sie heimische Blumen und Kräuter kennen und erfahren Wissenswertes über ihre Verwendung in Küche und Volksheilkunde. Unter dem Motto „frisch – gesund – bunt“ verwandeln Sie die gesammelten Schätze am Wegesrand in einfache, farbenfrohe Köstlichkeiten, die Sie anschließend an einem liebevoll gedeckten Tisch genießen. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Seminarbäuerin

Seminargebühr: € 72,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Schlosshof St. Martin

Anmeldung bis 29.3.2027



Alles Zucchini

[30] Samstag, 26.6.2027, 9 bis 14 Uhr

Dieses Fruchtgemüse ist ein echtes Multitalent: mild im Geschmack, leicht, gesund und vielseitig einsetzbar. In diesem Kurs entdecken Sie anhand alltagstauglicher Rezepte, wie abwechslungsreich das oft unterschätzte Gemüse sein kann – von herzhaften bis zu süßen Gerichten, von der Vorspeise bis zum Dessert. Sie kochen gemeinsam in Kleingruppen und verkosten die zubereiteten Speisen anschließend in entspannter Atmosphäre.

Mitzubringen: Schürze, Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Referentin: Christine Schwarzenberger, Ernährungstrainerin

Seminargebühr: € 78,- inkl. Skripten und Lebensmittel

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 13.6.2027

Kondition, Kraft und Koordination

[31] Montag, 21.9.2026, 17 bis 17.55 Uhr

Freuen Sie sich auf ein schwungvolles Trainingsprogramm mit Musik, bei dem Sie alle Muskelgruppen bewegen. Durch gezielte Übungen und professionelle Anleitung verbessern Sie Ihre Fitness und unterstützen Ihre sportlichen Ziele. Die Verwendung von Kleingeräten macht Spaß und unterschiedliche Körperübungen sorgen für Abwechslung. Denn eines ist klar: Bewegung hält fit und fördert das Wohlbefinden.

Jahreskurs: 30 Einheiten bis 14.6.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Gudrun Hödl

Seminargebühr: € 165,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026



**"Jede Bewegung zählt
und ist ein Schritt
zu einem
gesünderen Leben."**

Frei nach WHO

Gesundheitsorientiertes Fitnesstraining

[32] Montag, 21.9.2026, 18 bis 18.55 Uhr

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

Jahreskurs: 30 Einheiten bis 14.6.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Gudrun Hödl

Seminargebühr: € 165,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026

Beweglichkeit, Kraft und Balance

[33] Dienstag, 22.9.2026, 8.30 bis 9.25 Uhr

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

Jahreskurs: 30 Einheiten bis 15.6.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Mag.ª Sonja Birkner

Seminargebühr: € 165,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026



Yoga mit Sonja

[34] Dienstag, 22.9.2026, 9.30 bis 10.45 Uhr

Erleben Sie in diesem ganzheitlichen Yoga-Kurs die harmonische Verbindung von Bewegung, Atmung und Achtsamkeit. Die Kombination aus dynamischen und sanften Übungen hilft Ihnen, Verspannungen zu lösen, den Körper zu stärken und den Geist zu beruhigen. Der Kurs eignet sich für alle, die ihr Wohlbefinden verbessern möchten – unabhängig von Vorerfahrungen. Sie kommen auf die Matte, spüren die Bewegung und finden Ihren Flow.

Jahreskurs: 30 Einheiten bis 15.6.2027

Mitzubringen: Yogamatte

Referentin: Mag.^a Sonja Birkner, Yogalehrerin

Seminargebühr: € 360,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026

Turnkurs für Männer

[35] Dienstag, 22.9.2026, 17 bis 17.55 Uhr

Mit abwechslungsreicher Gymnastik, leichtem Konditionstraining, Dehnübungen und einer lockeren Runde Volleyball verbessern Sie Ihre Fitness und Beweglichkeit. In unserer fröhlichen Männer-Turnrunde steht neben der sportlichen Aktivität auch das Miteinander im Mittelpunkt.

Jahreskurs: 26 Einheiten bis 11.5.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Mag. Sebastian Lukas

Seminargebühr: € 143,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026

Bewusst bewegen – bewusst leben

[36] Donnerstag, 24.9.2026, 18 bis 18.55 Uhr

Sie wollen etwas für Ihr tägliches Wohlbefinden und Ihre Beweglichkeit tun? Wir kräftigen und entspannen den Körper mit einem abwechslungsreichen Programm. Den Schwerpunkt bilden Haltungsschulung und Wirbelsäulengymnastik, aber auch Beckenbodentraining und diverse Dehnungs- und Lockerungsübungen kommen nicht zu kurz.

Jahreskurs: 32 Einheiten bis 17.6.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Dorrit Becker

Seminargebühr: € 176,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026

Wirbelsäulengymnastik

[37] Donnerstag, 24.9.2026, 19 bis 19.55 Uhr

Ein Gymnastikangebot für alle, die Spaß an der Bewegung haben! Gönnen Sie sich eine Auszeit für Körper und Geist! Mit gezieltem Mobilisieren, Dehnen, Kräftigen, bewusstem Atmen und Entspannen bringen Sie neue Leichtigkeit in Ihren Alltag. Ein gelöster Nacken und ein starker Rumpf geben Ihnen Kraft und Wohlbefinden – Tag für Tag.

Jahreskurs: 32 Einheiten bis 17.6.2027

Mitzubringen: Fitnessmatte

Referentin: Daniela Brauneis

Seminargebühr: € 176,-

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Anmeldung bis 13.9.2026

Baumschneiden im Bio-Obstgarten

[38] Freitag, 29.1.2027, 13.30 bis 15.30 Uhr, Grundkurs

[39] Freitag, 5.2.2027, 13.30 bis 15.30 Uhr, Grundkurs

[40] Freitag, 12.2.2027, 13.30 bis 15.30 Uhr, Fortsetzung

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

Mitzubringen: feste Schuhe, Gartenschere

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

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

Treffpunkt: Schlosshof

Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin.



Lageplan Schloss
St. Martin

Herbstliche Kränze

[41] Freitag, 18.9.2026, 16 bis 19 Uhr

Aus Naturmaterialien, die vor unserer Haustür wachsen, lernen Sie, einen traditionellen, herbstlichen Türkranz zu binden. Unsere Referentin stellt alle Materialien zur Verfügung: Hortensien und andere Blumen, Gräser, Grünzeug, Bindedraht, Reifen, Kranzunterlage, Bänder etc.

Mitzubringen: Gartenschere, Messer mit glatter Klinge, ev. feine Gartenhandschuhe

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

Materialkosten: Ca. € 25,- sind bei der Referentin zu bezahlen.

Treffpunkt: Gartenhaus, Schloss St. Martin

Anmeldung bis 6.9.2026



Eine runde Frühlingsidee

[45] Samstag, 6.3.2027, 9 bis 12 Uhr

Sie gestalten einen kreativen Frühlingskranz: Außen winden Sie die Ranken des wilden Weins, innen arrangieren Sie Blüten, Weidenkätzchen, Zwiebeln und weitere Naturmaterialien. Die Kombination aus stabilem Außenkranz und lebendigem Innenkranz ergibt ein haltbares, dekoratives Element – ideal als Tischschmuck, Wanddeko oder frühlingshafter Türgruß.

Mitzubringen: Gartenschere, Messer mit glatter Klinge, ev. feine Gartenhandschuhe

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

Materialkosten: Ca. € 25,- sind bei der Referentin zu bezahlen.

Treffpunkt: Gartenhaus, Schloss St. Martin

Anmeldung bis 21.2.2027



Adventkranz binden

[42] Samstag, 21.11.2026, 9 bis 12 Uhr

[43] Samstag, 21.11.2026, 14 bis 17 Uhr

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

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

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 29,-

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 27)

Anmeldung bis 8.11.2026



Palmbuschen binden

[46] Samstag, 20.3.2027, 10 bis 11.30 Uhr

Nach alter Tradition binden Sie Palmkätzchen, Buxbaumzweige, frisches Grün und zarte Blüten zu einem festlichen Palmbuschen. Je nach Wunsch wird dieser mit bunten Bändern und natürlichen Materialien geschmückt. Die Referentin stellt Ihnen alle Materialien zur Verfügung. Bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, wie viele Palmbuschen Sie binden möchten.

Mitzubringen: Gartenschere, scharfes Messer mit glatter Klinge, ev. feine Gartenhandschuhe

Referentin: Maria Propst, zertifizierte Kräuterpädagogin, Gärtnerin

Seminargebühr: € 15,-

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

Treffpunkt: Gartenhaus, Schloss St. Martin

Anmeldung bis 7.3.2027



Weidenkörbchen flechten

[44] Samstag, 30.1.2027, 9 bis 17 Uhr

Entdecken Sie die Kunst des Korbflechtens – ein über 10.000 Jahre altes Handwerk, das Nachhaltigkeit, Kreativität und Tradition auf besondere Weise verbindet. Unter professioneller Anleitung flechten Sie ein zauberhaftes Weidenkörbchen auf einer Bodenplatte mit 29 cm Durchmesser.

Sie können zwischen einem Modell mit auslaufenden Staketen oder einem mit schönem Randabschluss wählen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Weiden, Scheren, Pfriem, Messer etc. werden zur Verfügung gestellt.

Referentin: Martina Seidenegger-Plotsch, Seminarbäuerin

Seminargebühr: € 62,-

Materialkosten: Ca. € 45,- sind bei der Referentin zu bezahlen.

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111 (Lageplan QR Code: S. 27)

Anmeldung bis 17.1.2027



Drahttechnik für Ostereier

[47] Samstag, 6.3.2027, 9 bis 15 Uhr

Haben Sie Lust auf eine besondere Osterdekoration? Unsere Kursleiterin aus Tschechien zeigt Ihnen, wie Sie mit Drahtschlingen ein Ei umflechten und so einzigartige Kunstwerke zaubern. Anfänger*innen erlernen die Drahttechnik, Fortgeschrittene wagen sich an komplizierte Muster oder kreieren individuelle Schmuckstücke.

Material und Werkzeug werden zur Verfügung gestellt. Wenn Sie 0,3 mm Kupfer- oder farbigen Bindedraht, Flach- und Kneifzangen und ausgeblasene Eier haben, können Sie diese gerne mitbringen.

Referentin: Marcela Maskova, freischaffende Künstlerin

Seminargebühr: € 48,-

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

Anmeldung bis 21.2.2027



Keramikwerkstatt – lebe deine Kreativität

Töpfern ist kreativer Ausgleich zum Alltag, ein Spiel mit Form, ein Erlebnis für alle Sinne.

In unserem Kurs haben Sie die Möglichkeit, mit Ihren Händen etwas Einzigartiges zu schaffen: Schalen, Vasen, Skulpturen oder fantasievolle Objekte. Vorkenntnisse sind nicht nötig – nur Neugier, Freude am Gestalten und Lust, etwas Neues auszuprobieren. Sie werden fachkundig begleitet und lassen Ihrer Kreativität freien Lauf.

Referentin: Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss

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

Keramik am Donnerstag

[48] Donnerstag, 8.10.2026, 9.30 bis 14.30 Uhr

22.10./5.11./19.11./3.12./17.12.2026, 14.1./28.1./11.2./25.2/11.3.2027

Seminargebühr: € 573,- für elf Einheiten

Anmeldung bis 24.9.2026

Keramik am Freitag

[49] Freitag, 9.10.2026, 18 bis 22 Uhr

23.10./6.11./20.11./4.12.2026

Seminargebühr: € 217,- für fünf Einheiten

Anmeldung bis 27.9.2026

[50] Freitag, 15.1.2027, 18 bis 22 Uhr

29.1./12.2./26.2./5.3./12.3.2027

Seminargebühr: € 217,- für fünf Einheiten

Anmeldung bis 21.12.2026

Keramik pur – Ganztageskurs

[51] Dienstag, 20.4.2027, 9.30 bis 17 Uhr

Glasurtermin 11.5.2027, 9.30 bis 12.30 Uhr

Seminargebühr: € 110,- inkl. Glasurtermin

Anmeldung bis 6.4.2027

[52] Donnerstag, 20.5.2027, 9.30 bis 17 Uhr

Glasurtermin 10.6.2027, 9.30 bis 12.30 Uhr

Seminargebühr: € 110,- inkl. Glasurtermin

Anmeldung bis 3.5.2027

[53] Freitag, 4.6.2027, 9.30 bis 17 Uhr

Glasurtermin 25.6.2027, 9.30 bis 12.30 Uhr

Seminargebühr: € 110,- inkl. Glasurtermin

Anmeldung bis 21.5.2027

Seifensieden – Praxisworkshop

[54] Samstag, 14.11.2026, 9 bis 12.30 Uhr

Naturseifen sind nicht nur ein nachhaltiger Beitrag zur Umwelt, sondern auch eine Wohltat für die Haut.

Sie lernen die Grundlagen der Seifenherstellung und fertigen im Kaltverfahren verschiedene Varianten, darunter Honigseife mit Bienenwachs, Lavendelseife, milde Shampooseife, Waldviertler Mohnseife sowie Seifen auf Basis tierischer Fette.

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

Referentin: Mag.ª Anita Winkler, Kräuterpädagogin

Seminargebühr: € 36,- inkl. Skripten

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

Treffpunkt: Kreativstatt Martinhofstraße 111

Anmeldung bis 1.11.2026



Umweltbewusst nach St. Martin

Täglich 5 bis 24 Uhr



QR scannen und buchen

Anreise zum Schloss St. Martin
mit dem günstigen Sammeltaxi –
Haltepunkt G147

Telefon: +43 050 616263

Dirndl Nähkurs

[55] Montag, 22.2.2027, 16 bis 20 Uhr

1.3./8.3./15.3./5.4./12.4.2027

Im Schloss St. Martin bieten wir einen exklusiven Nähkurs für eine traditionelle Alltagstracht. Alexandra Prettenhofer, Leiterin der Heimatwerk-Damenschneiderei, wird Sie dabei „Stich für Stich“ ins Dirndl nähen einführen. Sehr gute Nähkenntnisse sind erforderlich. Stoffberatung und Stoffeinkauf erfolgen im Steirischen Heimatwerk (Sporgasse 23, 8010 Graz), wo auch Maß genommen und das Dirndl fachkundig zugeschnitten wird.

Mitzubringen: Nähmaschine, Nähzeug, Verteilerstecker

Kooperationspartner: Steirisches Heimatwerk

Referentin: Alexandra Prettenhofer, Leiterin Damenschneiderei, Steirisches Heimatwerk

Seminargebühr: € 189,- exkl. Materialkosten, inkl. Stoffberatung, Maßnahmen und Zuschnitt für eine Alltagstracht im Steirischen Heimatwerk

Anmeldung bis 7.2.2027



Schritt für Schritt zum Traumrock

**[57] Freitag, 26.2., 15 bis 20 Uhr und
Samstag, 27.2.2027, 9 bis 17 Uhr**

Fast Fashion war gestern.

In diesem Workshop für geübte Hobbynäherinnen und Hobbynäher (Kleingruppe mit maximal 6 Personen) erstellen Sie zunächst einen Grundschnitt, exakt auf Ihre Maße abgestimmt. Darauf aufbauend gestalten und nähen Sie einen Rock ganz nach Ihren Ideen – individuell, kreativ und perfekt auf Ihren Stil und Ihre Figur zugeschnitten.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr von € 5,-), Stoff, zum Stoff passende Nähmaschinennadel und Nähseide, Nähadel, Stecknadel, Stoffklammer, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, langes Lineal, Bleistift, Probestoff (Molino oder ein billiger Baumwollstoff), ein Bild bzw. eine Zeichnung von dem Rock, den Sie nähen wollen.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, ist es erforderlich, sich nach erfolgter Anmeldung mit der Referentin, Frau Beata Teni-Kis, in Verbindung zu setzen. Telefonnummer: +43 650 7780112

Referentin: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 112,-

Anmeldung bis 14.2.2027



Sommerhose selber nähen

**[56] Freitag, 29.1., 15 bis 20 Uhr und
Samstag, 30.1.2027, 9 bis 17 Uhr**

In einer Kleingruppe mit maximal 6 Teilnehmenden nähen Sie eine luftige Sommerhose mit elastischem Gummiband und praktischen Seitentaschen. Der lockere Schnitt sorgt für hohen Tragekomfort und macht sie zum idealen Begleiter für Alltag und Urlaub. Das Modell ist bewusst einfach gehalten und daher auch für Teilnehmende mit geringer Näherfahrung gut geeignet.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff (z.B. Viskose, Leinen, leichte Baumwolle oder Muselin), zum Stoff passende Nähmaschinennadel und Nähseide, Nähadel, Stecknadel, Stoffklammer, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, langes Lineal, Bleistift sowie Gummiband für den Bund.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, ist es erforderlich, sich nach erfolgter Anmeldung mit der Referentin, Frau Beata Teni-Kis, in Verbindung zu setzen. Telefonnummer: +43 650 7780112

Referentin: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 112,-

Anmeldung bis 17.1.2027

Lieblingsshirt selbst gemacht

[58] Samstag, 13.3.2027, 9 bis 17 Uhr

In diesem Workshop (Kleingruppe mit maximal 6 Personen) nähen Sie ein Oberteil nach Ihren eigenen Maßen. Zuerst erstellen Sie einen Grundschnitt. Auf dieser Basis können Sie später nahezu jede Art von Oberteil entwerfen und nähen – ganz nach Ihren Vorstellungen und perfekt auf Ihren Stil und Typ abgestimmt. So entsteht Ihr Lieblingsshirt – einzigartig, nachhaltig und passgenau.

Vorbesprechung: Donnerstag, 4.3.2027, 18 Uhr

Damit der Kurs für Sie erfolgreich verläuft, ist die Teilnahme verpflichtend. An diesem Abend werden Schnittwahl, Material und Umsetzung besprochen. Bitte bringen Sie eine Skizze oder ein Bild Ihres Wunschmodells mit.

Mitzubringen: Nähmaschine, Overlock (sofern vorhanden, ansonsten Nutzungsgebühr € 5,-), Stoff und zum Stoff passende Nadel und Nähseide, Stecknadel, Stoffklammer, Kreide, Schnittpapier, Papier- und Stoffschere, Maßband, Lineal und Bleistift

Referentin: Beata Teni-Kis, Schneidermeisterin

Seminargebühr: € 86,- inkl. Vorbesprechung

Anmeldung bis 26.2.2027



Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

Seit über 40 Jahren ist Schloss St. Martin ein lebendiger Ort für textile Handwerkskunst in der Steiermark. Unsere Expertin Emma de Ro beherrscht mehr als 30 verschiedene Techniken. Sie vermittelt mit viel Begeisterung und Erfahrung die Freude am kreativen Arbeiten.
Nehmen Sie sich Zeit für schöpferisches Tun und entdecken Sie die Vielfalt der europäischen Klöppel-, Occhi-, Stick- und Knüpfkunst.

Handarbeit
ist Zeit, die
sichtbar wird

Masurenstickerei

[59] Montag, 28.9.2026, 8 bis 11 Uhr
5.10./12.10./19.10.2026

Weihnachtsschmuck in Klöppel-, Occhi- und Teneriffa-Technik

[60] Montag, 16.11. und 23.11.2026, 8 bis 11 Uhr
Seminargebühr: € 33,-

Austria-Spitze und Hedebo

[61] Montag, 30.11.2026, 8 bis 11 Uhr
14.12.2026/11.1./18.1.2027

Gestaltungsvarianten für Ostereier

[62] Montag, 25.1.2027, 8 bis 11 Uhr
1.2./8.2./22.2.2027

Hingucker: Schal in Klöppeltechnik

[63] Montag, 1.3.2027, 8 bis 11 Uhr
8.3./15.3./5.4.2027

Motiv „Blumenwiese“ kreativ gestaltet

[64] Montag, 12.4.2027, 8 bis 11 Uhr
19.4./26.4./3.5.2027

Textile Handwerkskunst: Nadel und Klöppel

Zielgruppe: Anfänger*innen und Fortgeschrittene
Referentin: Emma de Ro, Klöppelexpertin und Textilkünstlerin
Seminargebühr: € 65,- je Kurs, Kurs [60] ausgenommen
Materialliste für alle Kurse auf Anfrage.

Schnupperkurs: Klöppel und Occhi

[65] Samstag, 10.10.2026, 9 bis 18 Uhr
Anfänger*innen erlernen die Grundbegriffe entweder in Occhi oder Klöppeln. Bitte bei der Anmeldung die gewünschte Technik bekanntgeben. Fortgeschrittene widmen sich der Austria-Spitze.
Anmeldung bis 27.9.2026

Textiler Weihnachtszauber

[66] Samstag, 14.11.2026, 9 bis 18 Uhr
Genießen Sie die vorweihnachtliche Zeit, werden Sie kreativ und gestalten Sie mit uns Christbaumschmuck vom Feinsten.
Anmeldung bis 1.11.2026

Klöppel und Occhi

[67] Samstag, 23.1.2027 9 bis 18 Uhr
Anfänger*innen erlernen die Grundtechnik in Klöppeln oder Occhi. Bitte die gewünschte Technik bei der Anmeldung bekanntgeben. Fortgeschrittene erhalten neue Ideen für Osterdekorationen.
Anmeldung bis 6.1.2027

Kreative Ideen für Ostereier

[68] Samstag, 27.2.2027, 9 bis 18 Uhr
Der Frühling schenkt uns zauberhafte Vorlagen für filigrane Klöppel-, Stick- und Occhimotoive. Mit ihnen verzieren wir unsere Ostereier – exquisit und einzigartig.
Anmeldung bis 7.2.2027

Samstags-
kurse



begleiten
entfalten
verbinden



**Familien
Bildung**

Familien-Café im Schloss St. Martin

Kostenlos

Herzlich willkommen im Familien-Café!

Ein Platz zum Ankommen und Wohlfühlen – Kinder können in ihrem eigenen Tempo spielen und die Welt erforschen. Eltern, Großeltern und andere Bezugspersonen kommen ins Gespräch, tauschen Erfahrungen aus und erleben wertvolle gemeinsame Zeit. Jedes Treffen bietet einen bunten Mix aus alltagstauglichen Mini-Impulsen, Achtsamkeitsmomenten, kreativen Aktionen und spielerischen Angeboten – zum Mitmachen, Entdecken und gemeinsamen Genießen.

Freut euch auf:

- Spiel & Bewegung: Kinder erleben Yoga, kleine Bewegungsspiele oder Tanzen & Singen
- Kreatives & Basteln: Fantasiervolle Angebote für Groß und Klein
- Geschichten & Bücher: Gemeinsames Lesen und Erzählen
- Impulse für Eltern: Kleine Ideen zu Alltag, Bindung und Achtsamkeit
- Zeit für Austausch: Gelegenheit für Gespräche und Beobachtungen über Alltag oder Erlebnisse

[100] Mittwoch, 7.10.2026, 15 bis 17 Uhr

[101] Mittwoch, 4.11.2026, 15 bis 17 Uhr

[102] Mittwoch, 2.12.2026, 15 bis 17 Uhr

[103] Mittwoch, 13.1.2027, 15 bis 17 Uhr

[104] Mittwoch, 3.2.2027, 15 bis 17 Uhr

[105] Mittwoch, 3.3.2027, 15 bis 17 Uhr

Je nach Wetter und Aktivität verbringen wir die Zeit im Schlosscafé, im Seminarraum oder draußen in der Natur.

Zielgruppe: Erwachsene und Kinder 2+

Leitung: Mag.^a Daniela Fuchs, Familienbegleiterin & Resilienztrainerin

Treffpunkt: Schlosscafé – die Konsumation ist zu bezahlen

Anmeldung bis einen Tag vor dem Termin: www.schlossstmartin.at

Spontanes Kommen ist auch möglich :-)



Emmi Pikler sagt:

**„Der Säugling
muss nicht
amüsiert
werden ...**

Pikler®Spielraum

... 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.

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

Information, Anmeldung und Gruppeneinteilung nach Alter:

Mag.^a Andrea Connert; www.andreaconnert.at; mail@andreaconnert.at

Organisation: Bildungshaus Schloss St. Martin; **Anmeldeschluss:** 10 Werktage vor Kursbeginn



Informationsabend für die Kurse 106 bis 113:

Donnerstag, 17.9.2026, 18 Uhr, online

Gesprächsräume für die Kurse 106 bis 113:

Mittwoch, 14.10.2026 und Mittwoch, 18.11.2026

Seminargebühr: € 274,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind)
für 11 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

Pikler®Spielraum am Montag

[106] Montag, 21.9.2026, 9 bis 10.10 Uhr

[107] Montag, 21.9.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Dienstag

[108] Dienstag, 22.9.2026, 9 bis 10.10 Uhr

[109] Dienstag, 22.9.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Mittwoch

[110] Mittwoch, 23.9.2026, 9 bis 10.10 Uhr

[111] Mittwoch, 23.9.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Donnerstag

[112] Donnerstag, 24.9.2026, 9 bis 10.10 Uhr

[113] Donnerstag, 24.9.2026, 10.30 bis 11.40 Uhr





Informationsabend für die Kurse 114 bis 121:
Donnerstag, 7.1.2027, 18 Uhr, online
Gesprächsräume für die Kurse 114 bis 121:
Mittwoch, 27.1.2027 und Mittwoch, 3.3.2027
Seminargebühr: € 232,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind)
für 9 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

Pikler®Spielraum am Montag

[114] Montag, 11.1.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[115] Montag, 11.1.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Dienstag

[116] Dienstag, 12.1.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[117] Dienstag, 12.1.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Mittwoch

[118] Mittwoch, 13.1.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[119] Mittwoch, 13.1.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Donnerstag

[120] Donnerstag, 14.1.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[121] Donnerstag, 14.1.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr



Informationsabend für die Kurse 122 bis 129:
Donnerstag, 1.4.2027, 18 Uhr, online
Gesprächsräume für die Kurse 122 bis 129:
Mittwoch, 28.4.2027 und Mittwoch, 2.6.2027
Seminargebühr: € 274,- pro Familie (1 Erwachsener, 1 Kind)
für 11 Einheiten inkl. zwei Gesprächsräume

Pikler®Spielraum am Montag

[122] Montag, 5.4.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[123] Montag, 5.4.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Dienstag

[124] Dienstag, 6.4.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[125] Dienstag, 6.4.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Mittwoch

[126] Mittwoch, 7.4.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[127] Mittwoch, 7.4.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr

Pikler®Spielraum am Donnerstag

[128] Donnerstag, 8.4.2027, 9 bis 10.10 Uhr
[129] Donnerstag, 8.4.2027, 10.30 bis 11.40 Uhr



Eltern-Kind-Turnen

[130] Montag, 21.9.2026, 9.45 bis 10.40 Uhr

[131] Montag, 21.9.2026, 10.45 bis 11.40 Uhr

Semesterkurse: 16 Einheiten bis 8.2.2027, **Anmeldung bis 13.9.2026**

Seminargebühr: € 88,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 132,- ein Erwachsener, zwei Kinder

[132] Montag, 22.2.2027, 9.45 bis 10.40 Uhr

[133] Montag, 22.2.2027, 10.45 bis 11.40 Uhr

Semesterkurse: 14 Einheiten bis 14.6.2027, **Anmeldung bis 14.2.2027**

Seminargebühr: € 77,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 115,50 ein Erwachsener, zwei Kinder

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

Zielgruppe: Erwachsene mit Kindern 2+

Referentin: Christina Jauk-Küberl BA, BEBO® Kursleiterin

Treffpunkt: Fachschule St. Martin, Turnsaal

Weihnachtsbäckerei für die ganze Familie

[136] Samstag, 14.11.2026, 9 bis 14 Uhr

[137] Samstag, 21.11.2026, 9 bis 14 Uhr

Wir nehmen die besten Rezepte, teilweise aus dem St. Martin Kochbuch, und pflegen so die Tradition des Keksebackens. Unsere Backexpertin bringt geballtes Know-how und Tipps mit in die Familienbackstube. Gearbeitet wird in herzlicher Atmosphäre, in der alle Generationen willkommen sind. Wir rühren, kneten, backen und verkosten anschließend die Weihnachtsbäckerei. Zwischendurch essen wir eine kräftige Suppe am stimmungsvoll und adventlich dekorierten Tisch.

Mitzubringen: Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger

Dipl. Kindergesundheits- und Ernährungstrainerin

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

€ 75,- 1 Erwachsener, 1 Kind

€ 86,- 1 Erwachsener, 2 Kinder

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung für beide Kurse bis 31.10.2026



Keramikwerkstatt für die ganze Familie

[134] Samstag, 28.11.2026, 9 bis 15 Uhr – Weihnachten

Anmeldung bis 15.11.2026

[135] Samstag, 6.3.2027, 9 bis 15 Uhr – Ostern

Anmeldung bis 21.2.2027

Herzlich willkommen in unserer Keramikwerkstatt!

Egal ob jung oder alt, mit oder ohne Vorkenntnisse – bei uns sind alle willkommen! Mit viel Freude, Zeit und Unterstützung entstehen individuelle Werkstücke, die auf Wunsch mit farbigen Engoben bemalt werden können. Der Abholtermin für die fertigen Keramiken wird bei der Anmeldung bekanntgegeben.

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6 bis 12

Kooperationspartner: ZWEI UND MEHR

Referentin: Alexandra Fellner, Keramikünstlerin

Seminargebühr: € 108,- ein Erwachsener, ein Kind

€ 119,- für eine Familie mit drei Personen

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

Treffpunkt: Werkraum Keramik im Schloss



Osterbäckerei für die ganze Familie

[138] Samstag, 13.2.2027, 9 bis 14 Uhr

Ostern steht vor der Tür. Haben Sie Lust, mit der ganzen Familie bunte Kekse in Ostermotiven zu backen? Alternativ können auch kleine Häschen oder Nestchen aus Germteig gemacht werden. Zwischendurch gestalten wir kreative und frühlingshafte Dekorationen für den Ostertisch und stärken uns bei einer vegetarischen Suppe.

Mitzubringen: Indoor-Schuhe, Behälter für Kostproben

Zielgruppe: Erwachsene, Kinder 6+

Referentin: Christine Schwarzenberger

Dipl. Kindergesundheits- und Ernährungstrainerin

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

€ 75,- 1 Erwachsener, 1 Kind

€ 86,- 1 Erwachsener, 2 Kinder

Treffpunkt: Rezeption

Anmeldung bis 1.2.2027





erleben
erschaffen
reflektieren

Kunst & Kultur



Tom Lohner lebt und arbeitet in Graz. Seit 2015 widmet er sich vollständig der Malerei und prägt seither die zeitgenössische Kunstszene von New York bis zur World Expo 2025 in Osaka, Japan.

Ausstellungseröffnung

Tom Lohner BREAKING THE CYCLE: RECLAIMING FREEDOM

[200] Donnerstag, 10.9.2026, 18 Uhr

Mit seiner Ausstellung im KUKO wirft Tom Lohner einen aufrüttelnden Blick auf die menschliche Existenz. Im Zentrum des gleichnamigen Hauptwerks steht eine eindringliche Parabel über die Fremdbestimmung des Menschen – gefangen in einer Endlosschleife aus Medienreizen. Doch Lohners Kunst verharrt nicht im Schmerz, sie versteht sich als Manifest des Aufbruchs.

Seine Werke fordern den bewussten, radikalen Bruch mit diesen Mustern und appellieren lautstark daran, die digitale Taktung des Alltags mittels seiner farbenfrohen, visuellen Botschaften auf Pause zu setzen. Der Ausweg aus der medialen Betäubung liegt im Greifbaren und Lebendigen: in der Tiefe der Literatur, der Unmittelbarkeit echter Musik und dem unbeschwerten Genuss des Daseins.

Begrüßung:

Anna Thaller, Schloss St. Martin

Grußworte:

Dr. Karlheinz Kornhäusl, Landesrat für Gesundheit, Pflege und Kultur

Laudatio:

Michael Feiertag, Geschäftsführer der Steirischen Tourismusmarketing GmbH

Eröffnung:

Manuela Khom, Landeshauptmann-Stellvertreterin der Steiermark

Musik:

DJ Giorgio

Empfang:

Destillerie Hochstrasser, Weingut Schöne Erde

Kulinarische Vielfalt:

Schokoladenmanufaktur Zotter

Automobile Leidenschaft:

Autohaus Reiterer

Die Ausstellung ist bis 14.10.2026 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Ausstellungseröffnung

Fotokunst im Schloss Künstlerisch-konzeptionelle Fotografie



[201] Mittwoch, 9.12.2026, 19 Uhr

Nach einem intensiven Jahr künstlerischer Arbeit präsentieren die elf Absolventinnen und Absolventen des Lehrgangs „Künstlerisch-konzeptionelle Fotografie“ ihre Abschlussprojekte im Rahmen einer Open-Air-Ausstellung in den Arkaden des Schlosses St. Martin.

Unter der Leitung von Gerhard Langusch entstanden fotografische Werkserien, die sich durch ihre Tiefe, individuelle Handschriften und persönliche Bildsprachen auszeichnen. Nicht das einzelne Bild ist im Mittelpunkt, sondern ein künstlerisches, fotografisches Werk, das aus mehreren Bildern besteht. Dadurch sind völlig neue Sichtweisen und gestalterische Möglichkeiten gegeben.

Jede Arbeit erzählt eine eigene Geschichte, wobei die konzeptionelle Idee und deren fotografische Umsetzung von entscheidender Bedeutung sind. Zum Erfolg tragen das gemeinsame Arbeiten in der Gruppe, der gegenseitige Austausch sowie die gemeinsamen Bildbesprechungen bei.

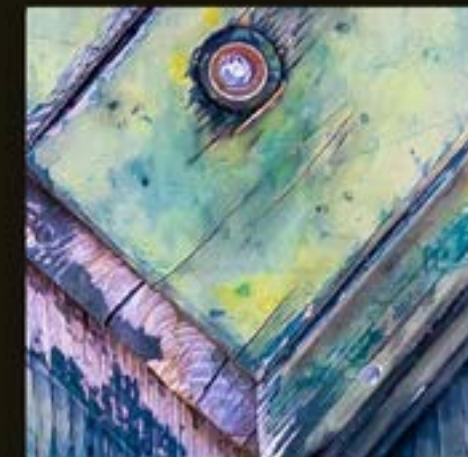
Kuratierung der Ausstellung:

Gerhard Langusch, Meisterfotograf und Fototrainer

Laudatio: Dr.ⁱⁿ Claudia Unger, Stadträtin für Kultur

Special Guest: Mag. (FH) Werner Gruber, Fotograf und Humorbotschafter

Die Ausstellung befindet sich im öffentlichen Raum und kann bis Ostern 2027 jederzeit besichtigt werden.





Ausstellungseröffnung

Drei Positionen nach Hermann Nitsch –
Heinz Aschenbrenner, Gilbert Kleissner, Herbert Stiegler

[202] Mittwoch, 10.3.2027, 19 Uhr

Eigenständiger künstlerischer Ausdruck und persönliche Leidenschaft prägen die Werke dieses Trios und machen die Vielfalt ihrer Positionen sichtbar. Kennengelernt haben sich Aschenbrenner, Kleissner und Stieger 2011 an der Schule der sinnlichen Erfahrungsmöglichkeiten von Hermann Nitsch. Jeder dieser drei hat sich auf seine eigene Art entwickelt und zu einem für sich passenden Stil gefunden, wobei die abstrakte Ausdrucksweise, geboren aus der Aktionskunst, zu erkennen ist. Die aktuellen Werke werden nun erstmals im Schloss St. Martin präsentiert.

Laudatio: Dr.ⁱⁿ Tanja Gurke, Kunsthistorikerin

Die Ausstellung ist bis 14.4.2027 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Heinz Aschenbrenner entwickelte nach intensiver Auseinandersetzung mit dem Wiener Aktionismus eine Bildsprache zwischen gestischer Bewegung und bewusster Komposition. Seine Werke entstehen aus dem Spannungsfeld von Planung und „kontrolliertem Zufall“.



Herbert Stiegler arbeitet mit kraftvoller Abstraktion, bei der Farbe zum zentralen Ausdrucksmittel wird. Aus spontanen Linien und Formen entstehen während des Schaffensprozesses überraschende Bildwelten.



Gilbert Kleissner, ehemaliger Schüler und Malassistent von Hermann Nitsch, verbindet in seinen Arbeiten Natur, Farbe und persönliche Symbolik. Geprägt von seiner floristischen Ausbildung schafft er vielschichtige Bildwelten, die den Blick auf die kleinen Dinge des Lebens lenken.



Ausstellungseröffnung

Stebo Art Stefan Temmel
URBAN GLOW

[203] Freitag, 11.6.2027, 19 Uhr

Was seine Arbeit definiert, ist die Weigerung, in einer Kategorie zu bleiben. Stebo malt großformatige Murals auf Fassaden, bespielt Leinwände im Studio, gestaltet Skulpturen und führt Workshops für Schulen, Unternehmen und öffentliche Institutionen durch – überall dort, wo Kunst auf echte Menschen trifft.

Darüber hinaus entwickelt er phygitale Werke, die physische Kunst mit digitaler Echtheit verbinden: Jedes Werk trägt einen integrierten NFC-Chip, der es fälschungssicher macht und mit einem Blockchain-Zertifikat verknüpft – greifbar und unveräußerlich zugleich.

Sein Stil vereint die Direktheit der Straße mit präziser Formensprache und popkulturellen Referenzen. Die Werke entstehen nicht im stillen Atelier, sondern im Dialog – mit Räumen, mit Institutionen, mit Menschen.

Interview mit dem Künstler: Karin Stüchelberger
Musik: derSmere (DJ)

Die Ausstellung ist bis 30.6.2027 von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr zu besichtigen, bitte melden Sie sich in der Rezeption.



Stefan Temmel, bekannt als Stebo, lebt seit 2020 ausschließlich als freischaffender Künstler in Graz. Seit über 15 Jahren bewegt er sich an der Schnittstelle zwischen Street Art, Urban Art und zeitgenössischer Malerei.



KUKO Kunst im Kohlenkeller

Seit 2016 ist der KUKO im historischen Schloss St. Martin ein besonderer Ort für zeitgenössische Kunst und einer der interessantesten Kunsträume im Westen von Graz. Der ehemalige Kohlenkeller mit seinen markanten Betondecken-Gewölben und seiner einzigartigen Atmosphäre bietet den idealen Rahmen für besondere Ausstellungen, anspruchsvolle Kunst und unvergessliche, kulturelle Momente.



Zum Video:
„What a cool place to exhibit!!!“

Folgende Künstler*innen wurden in den letzten Jahren gezeigt:

Fritz Ganser, Gustav Troger, Oskar Stocker, Matta Wagnest, Theresia Fauland-Nerath, Josef Wurm, Wilfried Gerstel, David Reumüller, Wenz, Art by Domik, Lea & Krista Titz, Erwin Huber, Evelyn Loschy, Elisabeth Gschiel, Josef D. Maier, Ortweinschule (mehrmals)



ijodl! – Jodeltageskurs

[204] Samstag, 27.2.2027, 10 bis 17 Uhr

Von Null auf Holadjeiti an einem Tag!

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

Mittagessen wird angeboten.

Kooperationspartner: Steirisches Volksliedwerk

Referenten: MMag. Daniel Fuchsberger, Michael Reiter

Kursgebühr: € 83,- (€ 60,- für Mitglieder des Steirischen Volksliedwerks)

Anmeldung bis 14.2.2027:

www.steirisches-volksliedwerk.at

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

Steirisches
Volksliedwerk
Das Leben zum Klingen bringen ...



Sonnwendjodeln am Lagerfeuer

[205] Donnerstag, 24.6.2027, 20 Uhr

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

Kooperationspartner: Steirisches Volksliedwerk

Referentin: Anna Hiden

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

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

Anmeldung bis 16.6.2027:

www.steirisches-volksliedwerk.at

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

Steirisches
Volksliedwerk
Das Leben zum Klingen bringen ...



St. Martin Chor

[206] Probenstart: Dienstag, 8.9.2026, 19 Uhr

Singen verbindet – werden Sie Teil des St. Martin Chors! Musik erleben, Gemeinschaft spüren, Stimmen vereinen – im St. Martin Chor stehen Freude am Singen und das Miteinander im Mittelpunkt.

Unser Repertoire ist so bunt wie das Leben selbst: Von Klassik bis Pop, von alten Meisterwerken bis zu modernen Klängen – wir entdecken gemeinsam neue, musikalische Welten.

Chorerfahrung ist Voraussetzung – bevorzugt sind Tenor- und Bassstimmen! Für neue Mitglieder gibt es ein kurzes Vorsingen, bei dem wir uns gegenseitig kennenlernen. Wöchentliche Proben.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Stimme!

St. Martin Chor: Adventkonzerte

[207] Donnerstag, 10.12.2026, 19 Uhr

[208] Freitag, 11.12.2026, 19 Uhr

Freuen Sie sich auf musikalische Kostbarkeiten in der besonderen Atmosphäre der St. Martin Kirche.

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

Vorverkauf: € 28,-

Abendkassa: € 33,-

Kinder, Jugendliche & Studierende: € 18,- (bis 6 Jahre kostenlos)

Veranstaltungsort: Schlosskirche St. Martin (unbeheizt)



Künstlerische Leitung des St. Martin Chor:
Mag. Lukas Fink

St. Martin Chor: Sommerkonzerte im Schlosshof

[209] Mittwoch, 2.6.2027, 19.30 Uhr

[210] Donnerstag, 3.6.2027, 19.30 Uhr

[211] Sonntag, 6.6.2027, 11 Uhr

Der Schlosshof wird zum Klangkörper, wenn die Sängerinnen und Sänger ihre Stimmen erheben. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches, musikalisches Programm aus klassischen Werken und modernen Chorkompositionen im sommerlichen Ambiente.

Kartenvorverkauf:

in der Rezeption, bei allen Chormitgliedern oder online. Ihre reservierten Konzertkarten sind an der Tages- und Abendkassa auf Ihren Namen hinterlegt.

Vorverkauf: € 28,-

Tages- und Abendkassa: € 33,-

Kinder, Jugendliche & Studierende: € 18,- (bis 6 Jahre kostenlos)

Bei Schlechtwetter finden die Konzerte in der Schlosskirche statt.

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Dvořák
Te Deum

St. Martin Chor
Premiere im
Stefaniensaal

26.4.2027
19 Uhr



3. St. Martiner Jugendmusiktage

[212] Montag, 22.3.2027, 8 Uhr bis Donnerstag, 25.3.2027, 20 Uhr

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

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

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

Kursgebühr & Notenbeitrag: € 100,-

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

€ 291,50 Vollpension Jugendliche ab 15 Jahre und Erwachsene

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

€ 164,- Tagesgäste Jugendliche ab 15 Jahre und Erwachsene

Detailprogramm, Anmeldung und Information (ab Anfang Dezember 2026):

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

Anmeldung und Zimmerbuchung bis spätestens 1.3.2027

Kooperationspartner: Chorverband Steiermark, VIA



Gründer der Jugendmusiktage im Schloss St. Martin:
Thomas Held

Konzert St. Martiner Jugendmusiktage

[213] Donnerstag, 25.3.2027, 18 Uhr

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Das
Chorerlebnis
zu Ostern

10 bis 26
Jahre

VIA
SOCIAL ENTREPRENEURSHIP
PROJECT



5. St. Martiner Singwoche

**[214] Sonntag, 11.7.2027, 15 Uhr bis
Samstag, 17.7.2027, 10 Uhr**

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

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

Auch am Abend ist für Abwechslung gesorgt. Eine Woche lang den Focus auf dich selbst, deine Stimme, deinen Körper, die Gemeinschaft und die innere Balance legen – das ist das Angebot 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 2027 erhältlich.

Kooperationspartner: Volkskultur Steiermark

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

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

Anmeldung und Zimmerbuchung auf

www.schlossstmartin.at bis 31.5.2027



VOLKSKULTUR
STEIERMARK

St. Martiner Singwochenkonzert mit Atelierpräsentation

[215] Freitag, 16.7.2027, 19 Uhr

Künstlerische Leitung: Mag. Lukas Fink

Veranstaltungsort: Schlosskirche und Schlosshof St. Martin

Eintritt: Freiwillige Spende

Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.

Chor der St. Martiner Singwoche im Juli 2026





Rezeption Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8 bis 16 Uhr
und nach Vereinbarung

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

Zimmerbuchungen:

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

Storno – Zimmer und Verpflegung

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

Alle Zimmer im Schloss sind neu gestaltet. Wir bieten zeitgemäßen Hotelstandard mit tollem Ausblick über Graz. Unsere zwei Turmsuiten hoch über der Landeshauptstadt sind besonders begehrt. Die Nächtigungen sind für alle Seminarteilnehmenden möglich, insgesamt stehen 57 Gästebetten zur Verfügung. Keine Klimatisierung.

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

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

Für Späthanreisende:

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

Preisänderungen vorbehalten.

Zimmerbuchung



Frisch. Regional. Steirisch. Die Schlossküche St. Martin setzt auf saisonale Zutaten, hochwertige Lebensmittel aus der Steiermark und stellt Qualität und Genuss für Fleisch-Liebhaber*innen, Vegetarier*innen und Veganer*innen in den Mittelpunkt.

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

Kinder bis 6 Jahre kostenlos.
Preisänderungen vorbehalten.



Kulinarik im Schloss

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

Wir beraten Sie gerne individuell.



Schloss Küche



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

Nähere Informationen:

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

Schloss Hof



Zuerst einen Kaffee, dann in den Seminarraum. Das Schlosscafé St. Martin ist der ideale Treffpunkt vor Seminarbeginn oder für eine entspannte Pause zwischendurch.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre zum Zusammensitzen oder nutzen Sie das Café als ruhigen Ort zum Arbeiten und Verweilen.

Schloss Café



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

Die Schlosskirche ist täglich von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

Anfragen für liturgische Feiern:

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

Schloss Kirche



Das Schloss aus der Spätrenaissance bietet interessante Einblicke in Architektur, Geschichte und Kultur und ist seit 1919 als Bildungshaus des Landes Steiermark offen für alle. Im Rahmen der Führung wird die bewegte, mehr als 1.000-jährige Geschichte von St. Martin anschaulich und informativ erzählt.

Termine für Führungen: Montag bis Freitag

Gruppengröße: 10 bis 30 Personen

Kosten pro Person: € 8,- vor Ort zu bezahlen

Kinder bis 14 Jahre kostenlos

Dauer: ca. eine Stunde

Terminvereinbarung:

st.martin-kurs@stmk.gv.at

+43 316 28 36 55



Schloss Führungen

Green Event Schloss St. Martin

Events erfolgreich & nachhaltig planen

Für Veranstaltungen im Schloss St. Martin besteht die Möglichkeit, durch Ausfüllen einer einfachen Checkliste zu dokumentieren, dass die österreichweiten Mindeststandards erfüllt werden.

QR Code scannen und anmelden



St. Martin Kochbuch



800 Rezepte aus der traditionellen Küche und alle Grundrezepte mit detaillierten Anleitungen – das ist das beliebte St. Martin Kochbuch.

Herta Temm hat mit Ihrem Team die 35. Auflage im Schlosshof St. Martin präsentiert.

Verkauf an der Rezeption:
Broschiert € 20,-
Hardcover € 26,-



Leitlinien St. Martin Schlossküche

- Täglich frische, regionale & saisonale Lebensmittel
- Klimafreundliche Beschaffung – kurze Transportwege
- Ressourcenschonende Verpackungen – Mehrwegflaschen
- Verzicht auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker
- Reduzierung der Abfälle auf ein Minimum



Woher kommen unsere Lebensmittel?

Fleisch & Eier

- Schweinefleisch: 100 % aus Steiermark mit AMA-Gütesiegel
- Rind: 100 % aus Steiermark mit AMA-Gütesiegel
- Huhn: 100 % aus Steiermark mit AMA-Gütesiegel
- Bio-Pute: 100% aus der Steiermark, Bäuerliches Versorgungsnetz
- Wild: 100 % aus Steiermark, AMA-Gütesiegel
- Fisch: 100% aus der Steiermark
- Schinken, Wurst: 100 % aus Österreich
- Selchwaren: Fam. Aichinger, Attendorf – Gutes vom Bauernhof
- Freiland Eier: Fam. Höfer, Hitzendorf – AMA-Genussregion, Gutes vom Bauernhof

Milch, Brot & Getreideprodukte

- Bio-Milch und Bio-Milchprodukte: 100 % Steiermark
- Käse: 100 % aus Österreich, vorrangig Steiermark und FS Grottenhof
- Brot und Gebäck: Bäckerei Kern, Graz
- Bio-Teigwaren und Getreideprodukte: Bäuerliches Versorgungsnetz

Obst & Gemüse

- Obst & Gemüse: vorrangig aus der Steiermark, Bäuerliches Versorgungsnetz
- Kartoffeln: Fam. Rath, Wundschuh
- Steirisches Kürbiskernöl: Fam. Ablasser-Spüller, Attendorfberg
- Bio-Linsen, Bio-Kichererbsen & Käferbohnen aus der Steiermark: Bäuerliches Versorgungsnetz
- Kräuter aus dem Schlossgarten, Bio-Gewürze von Sonnentor



Getränke

- Bio-Säfte: Bio-Obstgarten St. Martin
- Bio-Kaffee: Fairtrade-Gütesiegel
- Bio-Tee: Sonnentor
- Prädikatsweine, Bio-Spritzer: Landesweingut Silberberg
- Tafelwein: Weingut Platzer, Tieschen
- Mineralwasser: Steiermark
- Bier, teilweise Bio: Steiermark

Qualität braucht Sichtbarkeit

Zertifizierungen sind für das Team von Schloss St. Martin ein wichtiger Bestandteil des Qualitätsverständnisses und unserer kontinuierlichen Weiterentwicklung.

Seit 2003 sind wir mit Stolz nach ISO 9001 zertifiziert und setzen damit auf höchste Qualitätsstandards in unserer Arbeit.

Im St. Martiner Bio-Obstgarten werden durch regelmäßige Kontrollen gemäß den BIO AUSTRIA-Richtlinien die Einhaltung der Qualitätsstandards sowie eine nachhaltige und umweltgerechte Bewirtschaftung sichergestellt.



Wir sind Mitglied in der ARGE BHÖ und im Bildungsnetzwerk Steiermark



Das Umweltteam des Bildungshauses v.l.n.r. Monika Ablasser-Spüller, Karin Stückelberger, Peter Jaritz und Anna Thaller



Seit 2017 begleitet uns das Österreichische Umweltzeichen auf unserem Weg zu einem nachhaltig geführten Bildungshaus.

Dabei legen wir besonderen Wert darauf, Umwelt- und Klimaschutz aktiv zu leben und unsere Mitarbeiter*innen in diesen Bereichen laufend zu schulen.

Unsere Turmfalkenfamilie ist gewachsen

Seit vielen Jahren nistet ein Greifvogelpaar in unserem Kirchturm. Heuer haben wir erstmals eine kleine Fotodokumentation erstellt – von der Eiablage bis hin zu den flügge gewordenen Jungfalken. Unser Beispiel zeigt eindrucksvoll, wie bedeutend die Schlosskirche als Lebensraum und wie wichtig der Schutz solcher Nistplätze für den Erhalt der Artenvielfalt ist. Lassen wir uns davon inspirieren: So wie die jungen Turmfalken ihre ersten Flüge in die Freiheit wagen, erinnert uns die Natur daran, Verantwortung für Umwelt- und Klimaschutz zu übernehmen und Lebensräume nachhaltig zu bewahren.

Schloss Turmfalken





Bildungsprogramm Nr.: 118, GZ 02Z031397M – 8054 Graz-Straßgang – Erscheinungsort und Verlagspostamt 8054 Graz-Straßgang – P.b.b.

Gedruckt auf 100% Recycling-
Papier, hergestellt in Österreich



Bildungshaus Schloss St. Martin

Kehlbergstraße 35

8054 Graz

Tel.: +43 316 28 36 55

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

www.schlossstmartin.at



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



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



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

