

# Bildungsprogramm Raiffeisenhof

1. September 2009 bis 31. August 2010



 Bildung bewegt.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums. Hier fördert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Das Land  
Steiermark



lebensministerium.at

## Ein Ort für die persönliche Weiterentwicklung

**ÖR Gerhard Wlodkowski**

Präsident, Landwirtschaftskammer Steiermark



*Ich sage allen Bildungswilligen und Bildungshungrigen, die sich für das Programm des Raiffeisenhofes interessieren, ein herzliches Willkommen im Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark. Dieses Bildungshaus hat eine jahrzehntelange Tradition, einerseits als Ort der Begegnung zwischen Menschen vom Land und aus der Stadt und zum anderen als Bildungsstätte für alle, die Interesse an persönlicher Weiterentwicklung und zukunftsorientiertem Denken und Handeln haben.*

*Die Landwirtschaftskammer sieht es als Herausforderung, den Raiffeisenhof weiterhin als offenes Haus für alle Bildungsfragen der Landwirtschaft, aber auch darüberhinaus zu positionieren und weiterzuentwickeln. Im Wissen, dass die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen und zur Weiterbildung die Grundlage für den Erfolg jedes Unternehmers und Berufstätigen ist, die persönliche Komponente*

*dabei aber auch eine entscheidende Rolle spielt, bieten wir in unserem Bildungshaus allen Interessierten eine gesunde Mischung aus fachorientierter Aus- und Weiterbildung und persönlichkeitsbildenden Inhalten. Zur Abrundung des Gesamtangebotes gibt es immer wieder viel beachtete Kulturevents wie Ausstellungen und Konzerte, die maßgeblich zur Wertschätzung des Hauses bei unseren KundInnen beitragen.*

*In diesem Sinne begrüße ich Sie nochmals herzlich bei uns und wünsche Ihnen, dass Sie sowohl fachlich als auch persönlich und kulturell all das im Raiffeisenhof finden, was Sie interessiert.*

## Brückenbauer zwischen Stadt und Land, zwischen Eltern und Kindern und zwischen Lehrenden und Lernenden

**DI Dieter Frei**

Leiter der Abteilung Bildung und  
des Bildungszentrums Raiffeisenhof



*Ich freue mich, dass Sie das neue Bildungsprogramm des Raiffeisenhofes in Händen halten, welches viele neue Veranstaltungen und Seminare aus unseren 4 Bereichen beinhaltet. Aufgrund zahlreicher Anregungen von Teilnehmerinnen und Teilnehmern möchten wir die Landwirtschaft noch ein Stück weiter erlebbar machen. Aus diesem Grund werden wir am 25. September 2009 nicht nur unser neues Bildungsprogramm vorstellen, sondern auch gleichzeitig den neuen Direktvermarktungsladen am Raiffeisenhof eröffnen. Ab Freitag, dem 25. September 2009 werden Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung von Graz jeden Freitag zwischen 15 und 18 Uhr ihre frischen saisonalen Produkte für unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer anbieten.*

*Besonders möchte ich auch darauf hinweisen, dass das Bildungszentrum Raiffeisenhof sich auch an der Kampagne des Landes Steiermark „Eltern-Bildung“*

*beteiligt. Für alle Veranstaltungen, die mit dem Logo „2 und mehr“ gekennzeichnet sind, können die vom Land Steiermark zugesendeten „Eltern-Bildungs-Gutscheine“ im Wert von € 10 pro Elternteil eingelöst werden.*

*Haben Sie schon einmal das Logo des Raiffeisenhofes näher betrachtet? Dieses Logo aus den grünen und schwarzen Punkten stellt zwei Pfeile dar, die ineinander gehen und für uns einerseits Symbol für einen Ort der Begegnung zwischen ländlichen und urbanen Menschen, zwischen Eltern und Kindern aber auch zwischen Lehrenden und Lernenden sind. Wichtig ist uns die Begegnung dieser verschiedenen Gruppen auf Augenhöhe.*

*Damit diese Begegnungen und schlussendlich auch das Lernen für alle Seiten erfolgreich verlaufen, schaffen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Bildungszentrums den Rahmen für erfolgreiche Bildung im umfassenden Sinne.*

*Wir freuen uns auf Ihr Kommen!*



## „Bildung bewegt“

Der Raiffeisenhof ist die zentrale Bildungs- und Tagungsstätte der Landwirtschaftskammer Steiermark. Das Haus liegt im Grünen, am Stadtrand von Graz und ist mit Auto und den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Unser Bildungszentrum ist eine Nahtstelle zwischen der urbanen und ländlichen Bevölkerung. Hier treffen sich Menschen, die in angenehmer Atmosphäre sich BILDEN, TAGEN, FEIERN oder NÄCHTIGEN möchten.

## Lassen Sie sich von uns verwöhnen

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie mit steirischen Köstlichkeiten wie frischen Salaten, Suppen nach Hausmannsart, selbstgebackenen Mehlspeisen und vegetarischen Menüs. Genießen Sie auch steirische Spitzenprodukte wie Fruchtsäfte oder Wein aus der nahe liegenden Südsteirischen Weinstraße. Überzeugen Sie sich und bringen Sie einen guten Appetit mit.

## Ein paar Tage Ruhe tanken

Im Bildungszentrum Raiffeisenhof stehen Ihnen 31 ruhige Einzelzimmer und 18 Zweibettzimmer mit SAT-TV, Dusche und WC zur Verfügung. Alle Zimmer sind einfach, jedoch funktional ausgestattet.

## Veranstaltungs- bzw. Raumwünsche

Für Ihre Veranstaltungen stehen 15 multifunktionelle Seminarräume, ein EDV-Raum, ein hervorragend ausgestattetes Kochtrainingscenter sowie ein großer Veranstaltungsraum (für ca. 380 Personen) zur Verfügung. Wir sind auch gerne Ihr Partner für Seminare, Kongresse, Ausstellungen sowie für Feiern und Feste.

## Wirtschaft



**Gertrude Rust**  
Wirtschaftsleiterin

*Es ist immer wieder eine Herausforderung, unseren Tagungs- und Nächtigungsgästen das beste Service zu bieten. Kein Tag gleicht dem anderen. Ständig suche ich nach Erneuerungen und Änderungen, sodass sich unsere Gäste im Haus stets wohl fühlen.*

*Schon an der Rezeption werden Sie von den Mitarbeitern herzlich willkommen geheißen und es wird Ihnen bei der Orientierung im Haus sofort geholfen.*

*Durch das großzügige und helle Foyer geht es weiter zu den Seminarräumen. In der Cafeteria können Sie sich dann vor Kursbeginn mit einem guten Kaffee und einem kleinen Snack stärken. Die bequemen Sitzgelegenheiten im Foyer und bei Schönwetter auch im Innenhof oder auf der Wiese laden in den Pausen zum Zusammensitzen und während des Seminars zu Gruppenarbeiten ein.*

*Täglich zu Mittag bieten unser Küchenchef und sein Team bodenständige, saisonale und leichte Menüs an. Die Produkte kommen vorwiegend aus unserer Region. Wir sind auch Partner von den Steirischen Genussregionen: Grazer Krauthäuptel, Steirischer Kren und Steirische Käferbohnen. Dazu kredenzen wir nicht nur hervorragende Biosäfte, sondern auch Bier und Qualitätsweine und diese kommen selbstverständlich auch aus der Steiermark.*

*Wir bieten unsere Räumlichkeiten nicht nur für Seminare sondern auch für Weihnachts-, Firmen- und Familienfeiern an. Bei Interesse können Sie gerne mit mir Kontakt aufnehmen.*

*Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Durchblättern dieses Programms und falls Sie unser Haus nicht kennen, kommen Sie einfach einmal unverbindlich vorbei.*



Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit frischen Köstlichkeiten aus der Steiermark.



## Unsere Schwerpunkte in der Bildungsarbeit

Im Zentrum unserer Bildungsarbeit steht immer der Mensch mit seinen Bedürfnissen. Um diesen Bedürfnissen gerecht zu werden, haben wir unser Bildungsangebot in vier Schwerpunkte unterteilt:



v.l.n.r.:  
Baumgartner,  
Pucher-Lanz,  
Frühwirth, Frei,  
Leitner, Pöch-Eder

### Lebensgestaltung & Persönlichkeitsbildung

**Mag.<sup>a</sup> phil. Bärbel Pöch-Eder**  
Psychologin, Erwachsenenbildnerin mit Schwerpunkt Persönlichkeitsbildung, NLP-Lehrtrainerin, Lebens- und Sozialberaterin  
T: + 43/(0)316/8050-1371, E: baerbel.poech-eder@lk-stmk.at

### Ernährung & Gesundheit

**Elisabeth Pucher-Lanz**  
Diätologin, Kräuterpädagogin, Mitarbeiterin der Landwirtschaftskammer Steiermark in der Abteilung Ernährung und Erwerbskombination mit Schwerpunkt Ernährungsberatung mit heimischen Lebensmitteln, Referentin für Ernährung und Gesundheit, Akademie für den diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst Graz  
T: + 43/(0)316/8050-1420, E: elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

### Kreatives Gestalten

**Klara Karin Schöttel**  
Mitarbeiterin im Bildungszentrum Raiffeisenhof in den Bereichen Verwaltung, Fakturierung und Veranstaltungsmanagement, verantwortlich für den Bereich Kreatives Gestalten, Abschluss HAK-Judenburg, NLP-Master-Practitioner  
T: + 43/(0)316/8050-7123, E: klara.schoettel@lk-stmk.at

### Kunst & Kultur

**Ing. Johann Baumgartner**  
Bildungsreferent und Kulturverantwortlicher im Bildungszentrum Raiffeisenhof, Kurator, Meisterausbildung, Kommunikationstrainer in der Erwachsenenbildung mit Schwerpunkt Rhetorik, NLP-Master-Practitioner, Unternehmensberater, Coach und Zertifizierter Erwachsenenbildner  
T: + 43/(0)316/8050-7191, E: johann.baumgartner@lk-stmk.at

## Highlights aus den vier Bereichen:

**Lebensgestaltung:** Um heute eine Tätigkeit, ob im Beruf oder Alltag schnell und erfolgreich durchführen zu können, benötigen wir eine hohe Leistungsfähigkeit. **Fit in der Wirtschaft – Gehirntraining**  (Seite 16). **Ernährung & Gesundheit:** Schon lange

Zeit versuchen die Menschen der Liebe mit betörenden Zutaten auf die Sprünge zu helfen. **Essen zum Verführen – Für prickelnde Stunden zu zweit**  (Seite 32). **Kreativität:** Ob Katze, Eule oder Fantasietier, alles ist möglich. Kinder können gemeinsam

mit ihren Eltern eine Tierskulptur ganz nach ihren eigenen Vorstellungen gestalten. **Tiere aus Speckstein**  (Seite 56).

**Kunst & Kultur:** Kultur bewusst erleben heisst, seine Art und Weise der Gestaltung des täglichen Lebens nach Sinn und Lebensqualität zu hinterfragen. **Steirischer Sommer – Irene Anton: „new textile connections“**  (Seite 71).

## Auftaktveranstaltung des neuen Bildungsprogramms 2009/2010

Die Leitung des Bildungszentrums Raiffeisenhof erlaubt sich, Sie zur Auftaktveranstaltung „Bildung auf Vorrat – Vorratskammer Raiffeisenhof“ herzlich einzuladen.



### Ingrid Pernkopf

geboren in Gmunden am Traunsee, führt seit 1989 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus „Grünberg am See“. Am liebsten verarbeitet sie heimische und natürliche Produkte. Von ihr bereits erschienen: „Weihnachtsbäckerei aus Österreich“ und „Die Oberösterreichische Küche“ (mit Christoph Wagner).



### Willi Haider

geboren 1955 in Graz. 1982 als erster Koch der Steiermark von Gault Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet; 1990 Gründung der Ersten Steirischen Kochschule in Kalsdorf bei Graz, der größten privaten Kochschule Österreichs. In der Verlagsgruppe Styria ist von ihm erschienen: „Die Steirische Küche“ (mit Christoph Wagner).

### Die österreichische Vorratskammer – Genusserlebnisse aus dem Glas

Kennen Sie das Gefühl, wenn Sie sich an rauen Wintertagen nach den Früchten des Sommers sehnen? Wer rechtzeitig vorsorgt, muss künftig auch während der kalten Jahreszeit nicht mehr auf sommerliche Genüsse verzichten. Wenn sich zur Erntezeit Kürbisse, Zucchini, Beeren, Pilze und Kräuter zu türmen beginnen, ist es Zeit zum Glas zu greifen. Vorratshaltung ist alt bewährt und dennoch modern wie nie. Willi Haider und Ingrid Pernkopf gewähren Ihnen an diesem Abend Einblicke in die kreative Kunst der Haltbarmachung. Einfache Rezepte und regionale Zutaten sorgen für Köstlichkeiten der Extraklasse. Gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen der Steiermark werden die beiden für Sie lukullische Genüsse von süß bis pikant ins Glas zaubern.

Wir laden Sie zum persönlichen Genusserlebnis am Buffet der „Frischen KochSchule“ der Landwirtschaftskammer Steiermark ein. Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit den kreativen Kompositionen aus dem Glas – süße und pikante Gaumenfreuden gilt es zu entdecken.

## Freitag, 25. September 2009, 18.30 Uhr

im Bildungszentrum Raiffeisenhof

**Treffpunkt:** 18 Uhr

**Musik:** Volksmusik

**Kosten:** € 5.– in Form eines Bildungsgutscheins, den Sie in dieser Bildungsaison 2009/2010 einlösen können.

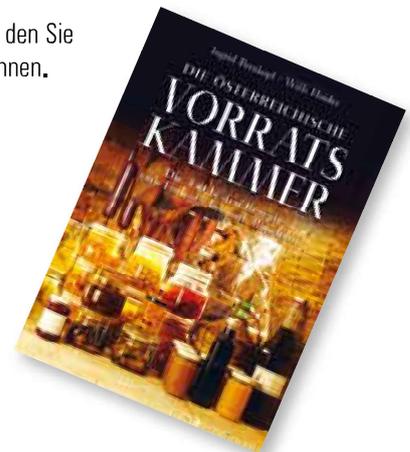
**Anmeldung:** Bildungszentrum Raiffeisenhof

Telefon: 0316/8050-7111, Fax: 0316/8050-7151

mail: raiffeisenhof@lk-stmk.at

**Wir bitten Sie, sich eine Woche vor Beginn  
im Raiffeisenhof anzumelden.**

Die **frische** KochSchule®



An diesem Tag wird auch der Bauernladen von „Gutes vom Bauernhof“ im Bildungszentrum Raiffeisenhof eröffnet. Sie haben jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr die Möglichkeit, Spezialitäten von sieben DirektvermarkterInnen auszuwählen und ein Stück steirischen Genuss direkt vom bäuerlichen Betrieb mit nach Hause zu nehmen.