

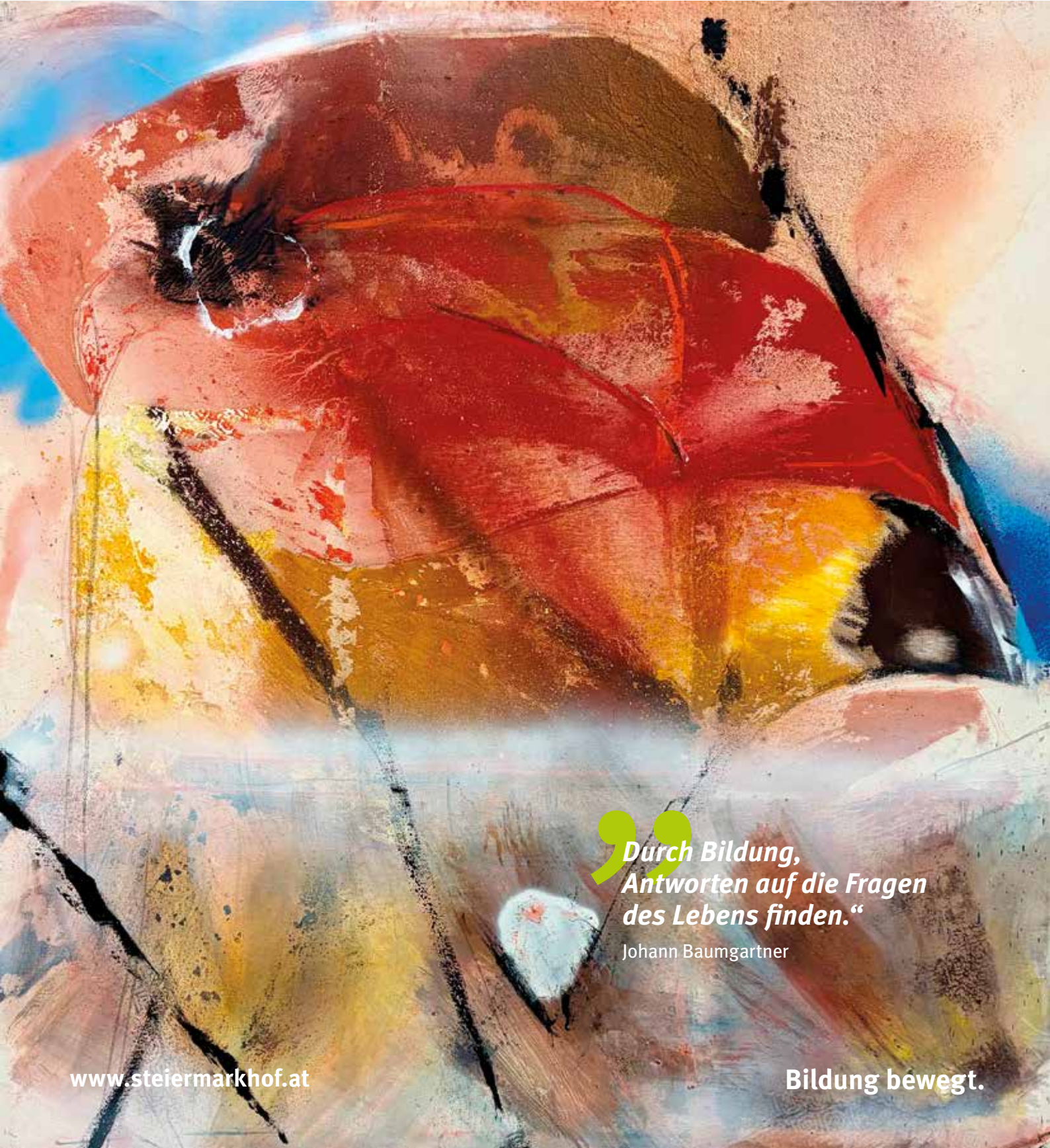
ZEIT in Bildung

STEIERMARKHOF®

PERSÖNLICHKEIT & LITERATUR | ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT | KREATIVES GESTALTEN | KUNST & KULTUR

1. österreichisches Bildungsmagazin mit Seminarprogramm

Ausgabe Nr. 19, 2026/2027



„Durch Bildung,
Antworten auf die Fragen
des Lebens finden.“

Johann Baumgartner

Steiermarkhof-Team



ÖR MMSt. Andreas Steinegger
Präsident der
Landwirtschaftskammer
Steiermark
NADJA FUCHS

Herzlich willkommen im Steiermarkhof!

Der Steiermarkhof, das Bildungshaus der Landwirtschaftskammer Steiermark, ist mehr als ein Ort für Seminare und Veranstaltungen. Er ist ein Haus der Begegnung, des Austauschs und des lebenslangen Lernens – und ein Brückenbauer zwischen Stadt und Land. Unter den Bildungshäusern setzt er eigene Akzente: mit qualitativvoller Bildungsarbeit, steirischer Gastlichkeit, regionaler Kulinarik und einer naturnahen Umgebung, die Lernen und Wohlfühlen verbindet. Mit seiner Lage im Grünen, dem Hofgarten, modernen Seminarräumen, der Hofkochschule, der Hofgalerie und dem Hofrestaurant schafft der Steiermarkhof ein inspirierendes Bildungsumfeld. Ein wesentlicher Teil dieses Profils ist die Kulinarik: Regionale, saisonale und biologische Produkte stehen für Qualität, Nachhaltigkeit und die Verbundenheit mit der steirischen Landwirtschaft. Sehr erfreulich ist, dass das neu gebaute Hotel von Gästen bestens angenommen wird. Es ergänzt das Bildungsangebot ideal und macht den Steiermarkhof zu einem Ort, an dem Lernen, Tagen, Genießen und Erholen unter einem Dach zusammenfinden. Mit Bettina Kiedl haben Hotel und Gastronomie im Steiermarkhof nun eine neue Leitung. Ich wünsche ihr und dem gesamten Team viel Erfolg, Gestaltungskraft und Freude bei der Weiterentwicklung dieses Hauses. Das Bildungsprogramm bleibt künftig ein Herzstück. Die vier Schwerpunkte „Persönlichkeit und Literatur“, „Ernährung und Gesundheit“, „Kreatives Gestalten“ sowie „Kunst und Kultur“ greifen aktuelle Fragen auf, eröffnen neue Perspektiven und laden dazu ein, Wissen zu vertiefen, Talente zu entdecken und Gemeinschaft zu erleben. Ich danke allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Referentinnen und Referenten für ihr Engagement und wünsche allen Gästen bereichernde Stunden im Steiermarkhof.

Wir
freuen uns
auf Sie!

Vorwort

Bildung als stärkste Investition in die Zukunft

Wir dürfen uns über eine sehr erfolgreiche Bildungssaison 2025/26 freuen und haben für die kommende Saison wieder ein attraktives Programm zusammengestellt, dass Ihnen wertvolle Impulse liefern soll.



DI Dieter Frei
Leiter



Bettina Kiedl, M.A. MA
Geschäftsführerin



Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS
Bildungs- und Kulturreferent

Willkommen im Steiermarkhof!

Mit Zuversicht in die Zukunft blicken

Mit großer Freude und Zuversicht dürfen wir Ihnen unser neues Bildungsmagazin 2026/27 übermitteln. Es steht für ein klares Bekenntnis: Bildung ist die stärkste Investition in die Zukunft unserer Gesellschaft. Der Steiermarkhof versteht sich als ein lebendiger Bildungs- und Begegnungsort, an dem Menschen unterschiedlichster Generationen zusammenkommen, voneinander lernen und gemeinsam ihre Zukunft gestalten. Bildung bedeutet für uns weit mehr als Wissensvermittlung. Unser Auftrag ist es, Menschen in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung zu begleiten und sie zu ermutigen, ihre Zukunft selbstbestimmt zu gestalten. Deshalb braucht es Bildungshäuser wie den Steiermarkhof – Orte, die Inspiration, Begegnung und lebenslanges Lernen miteinander verbinden. Mit unserem Bildungsmagazin 2026/27 setzen wir bewusst Schwerpunkte, die den Herausforderungen unserer Zeit begegnen. Werteorientierung, Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung sowie kreative, kulturelle und ernährungsbezogene Bildung bilden das Fundament unseres Bildungsverständnisses. Sie fördern Persönlichkeitsentwicklung, stärken gesellschaftliche Verantwortung und tragen zu einer nachhaltigen Entwicklung unseres Landes bei. Wir laden Sie herzlich ein, die Vielfalt unseres Bildungsangebotes zu entdecken. Lassen Sie uns gemeinsam den Steiermarkhof als Ort des Lernens, der Begegnung und des Miteinanders weiterentwickeln. Denn Bildung verändert

Menschen – und Menschen gestalten die Zukunft. Wir freuen uns darauf, Sie im Steiermarkhof willkommen zu heißen.

Bildung, Begegnung und Gastfreundschaft

Der Steiermarkhof verbindet Bildung, Begegnung und Gastfreundschaft unter einem Dach. Als Hotel, Kongress- und Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark schaffen wir Raum für Austausch, Weiterentwicklung und persönliche Begegnungen. Diese sind geprägt von Qualität, Herzlichkeit und einer starken Verbundenheit zur Land- und Forstwirtschaft. Gemeinsam mit unserem engagierten Team arbeiten wir täglich daran, unseren Gästen und Kund:innen einen professionellen Service und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen zu bieten. Dass dieser Weg erfolgreich ist, zeigen aktuelle Auszeichnungen: Mit dem Österreichischen Umweltzeichen wurde unser gemeinsames Engagement für Nachhaltigkeit und verantwortungsvolles Wirtschaften offiziell bestätigt. Darüber hinaus freut uns die Nominierung für die Goldenen Flipchart Awards ganz besonders. Eine Gästezufriedenheit von 92,17 Prozent ist ein starkes Zeichen für die hohe Qualität unseres Hauses und das außergewöhnliche Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Diese Erfolge verstehen wir als Anerkennung und zugleich als Ansporn, den Steiermarkhof als modernen Bildungs-, Kongress- und Begegnungsort konsequent weiterzuentwickeln – mit Freude am Miteinander, gelebter Gastfreundschaft und dem Blick auf die Bedürfnisse unserer Gäste von heute und morgen.

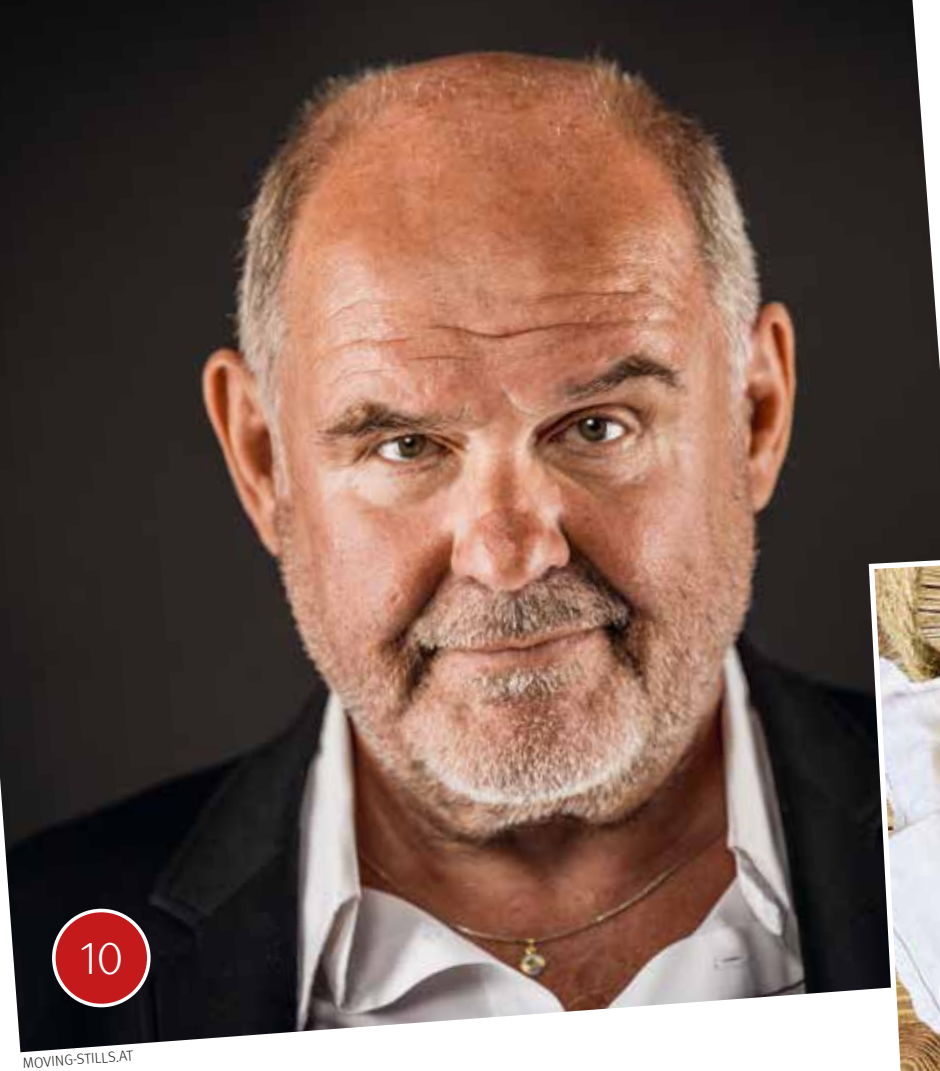
Steiermarkhof – Bildung bewegt.

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Persönlichkeit und Literatur

- 10** August Schmörlzer
Heimat und
Oberdenglers Wahrheiten
- 12** Stark von innen
Wie Resilienz- und Mentaltraining
unser Potenzial entfalten
- 15** Ausbildung zertifizierte:r
Resilienztrainer:in
Stressbewältigung und
Widerstandsfähigkeit stärken
- 16** Ausbildung zertifizierte:r
Mentaltrainer:in
Mentales Training mit
Mag.^a Alexandra Kleindienst

Ernährung und Gesundheit

- 22** Man(n) kocht
Genuss, der Eindruck macht
- 23** Pflanzlicher Weihnachtszauber
Vegane Weihnachtsküche
- 31** Steirische Kernkraft
Powerrezepte aus grünem Gold
- 33** Saisonal vegan –
kochen im Veganuary
Pflanzliche Vielfalt auf dem Teller
- 41** LFI Steiermark
Kurse und Lehrgänge

Kreatives Gestalten

- 52** Dirndl Remix Bag –
Tradition trifft Streetstyle
Kreativer Nähkurs für Trendsetter –
Ihre individuelle Tasche selbst genäht
- 54** Klosterarbeiten
Filigrane Handwerkskunst erleben –
erlernen eines Weltkulturerbens
- 57** Weidenkorb mit Henkel
Schritt für Schritt zum selbst-
geflochtenen Korb
- 62** Modernes Schmuckdesign
mit Perlen
Edle Accessoires selbst gestalten –
zum Tragen oder Verschenken

Kunst und Kultur

- 66** Robert Wilfing
Eighty and more
- 67** Heide Osterider-Stibor
Die Magie des Naheliegenden
- 68** Künstlerhof-Schau 26
The Sound of Flowers
- 79** Lisa und Karli Lenz
Frühlingserwachen mit Lenzkläng –
Steirisch g'redt und g'spüt
- 81** Impressum

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



Alle Kurse und Seminare
finden Sie hier



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Von Herzen steirisch

Der Steiermarkhof in Graz verbindet 4-Sterne-Komfort mit echter steirischer Gastfreundschaft. 66 modern ausgestattete Zimmer, regionale Kulinarik und das einzigartige Konzept der 11 steirischen Regionen schaffen den idealen Rahmen für Seminare, Tagungen, Kongresse und erholsame Aufenthalte.

Neue Geschäftsführung im Steiermarkhof

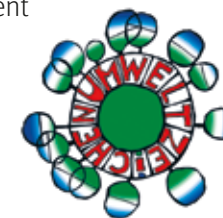
Seit 1. Juli 2026 hat der Steiermarkhof mit Bettina Kiedl eine neue Geschäftsführerin. Ihre Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie sowie ihre langjährige Tätigkeit in der Landwirtschaftskammer Steiermark verbinden Serviceorientierung mit dem Anspruch, Bewährtes zu stärken und Neues zu gestalten. Mit viel Begeisterung, Wertschätzung und einem engagierten Team möchte sie den Steiermarkhof als modernen Bildungs- und Begegnungsort weiterentwickeln. Im Mittelpunkt stehen dabei die Menschen, gelebte Gastfreundschaft, höchste Qualität und eine enge Verbundenheit mit der Land- und Forstwirtschaft.

Gemeinsam nachhaltig ausgezeichnet.

Erfolg ist Teamarbeit – und genau das zeigen die jüngsten Auszeichnungen des Steiermarkhofs.

Österreichisches Umweltzeichen

Der Steiermarkhof wurde mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert. Diese Auszeichnung bestätigt das gelebte Engagement für Nachhaltigkeit, Regionalität und verantwortungsvolles Wirtschaften – vom Einkauf über die Küche bis hin zu Service und Haustechnik.



Ausgezeichnete Betreuung

Auch im Veranstaltungsbereich setzt der Steiermarkhof Maßstäbe: Die Nominierung für die Goldenen Flipchart Awards durch Tagen in Österreich unterstreicht die hohe Qualität des Hauses. Eine Gästezufriedenheit von 92,17 Prozent spricht für ausgezeichnete Betreuung, moderne Infrastruktur und herzlichen Service.



Früh buchen und profitieren

Planen Sie jetzt Ihr Seminar für Jänner bis Juni und sichern Sie sich **fünf Prozent Frühbucher-Rabatt** auf die Raummiete.

Rabattcode: Bildungsmagazin

Gültig für alle neu gebuchte Seminare (bis maximal 50 Personen) bis 30. September 2026 für den Zeitraum Jänner bis Juni 2027. Der Rabatt ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

Einfach anfragen

Ob Seminar, Workshop oder Kongress – im Steiermarkhof erwartet Sie ein engagiertes Team, moderne Veranstaltungsräume und ein nachhaltiges Gesamtkonzept.



Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz
T: +43(0)316/8050 DW 7111
F: +43(0)316/8050 DW 7151
office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at



PLAUTZ

Gratulation! Unser Partner ist die beste Buchhandlung Österreichs

Wir gratulieren der Buchhandlung Plautz herzlich zum Gewinn des Österreichischen Buchhandlungspreises. Mit dieser Auszeichnung werden jährlich unabhängige Buchhandlungen geehrt, die sich in besonderer Weise für Literatur, Leseförderung und kulturelles Engagement einsetzen. Die Buchhandlung Plautz wurde 1948 von Auguste und Karl Plautz in Gleisdorf gegründet, damals noch als Versandgroßhandlung mit dem Schwerpunkt auf Zeitschriftengroßvertrieb. Heute wird das Unternehmen von Claus Schwarz und Petra Schaller geführt und hat sich zu einem lebendigen Ort der Begegnung, Literaturvermittlung und Leseförderung entwickelt. Besonders die Leseförderung an Schulen ist Ihnen ein großes Anliegen. Jedes Jahr organisieren sie Schullösungen und anlassbezogene Ausstellungen mit renommierten Kinder- und Jugendbuchautoren. Zahlreiche weitere Lesungen, von literarischen bis zu politischen und gesellschaftsrelevanten Themen, werden jedes Jahr veranstaltet.

Weichenstellung in der Landwirtschaftskammer

Mit Wirkung ab Jänner 2027 übernimmt

DI Dr. Horst Jauschnegg

die Funktion des Direktors der Landwirtschaftskammer Steiermark und tritt damit die Nachfolge von DI Werner Brugner an. In dieser Funktion obliegt ihm auch die Gesamtverantwortung für den Steiermarkhof.



© FRITZ BAUMANN

Facharbeiter:innen- und Meister:innenausbildung

Eine fundierte Berufsausbildung ist das Fundament einer nachhaltig erfolgreichen Betriebsführung. In den 15 land- und forstwirtschaftlichen Berufen kann auf unterschiedlichen Wegen die Qualifikation auf Facharbeiter:innen- und Meister:innenebene erworben werden. Der Steiermarkhof bietet zahlreiche Vorbereitungslehrgänge für die Facharbeiter:innenprüfung im zweiten Bildungsweg sowie die Meister:innenprüfung in einem der land- und forstwirtschaftlichen Berufe an. Für die Zulassung zur Ausbildung und die Abnahme der Prüfungen ist die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer zuständig.



Information, Termine und Anmeldung

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Steiermark
Tel.: 0316 8050-1322
E-Mail: lfa@lk-stmk.at
www.lehrlingsstelle.at

Steiermarkhof

... Persönlichkeit & Literatur

Die Art und Weise, wie Menschen denken, fühlen und handeln, stellt einen wesentlichen Einflussfaktor für die Entwicklung ihrer Persönlichkeit dar. Im Themenfeld „Persönlichkeit und Literatur“ werden zwei zentrale Schwerpunkte verfolgt, die auf die Förderung individueller Entwicklungsprozesse ausgerichtet sind: Zum einen werden fundierte Aus- und Weiterbildungsangebote präsentiert, zum anderen werden aktuelle Buchveröffentlichungen renommierter Autorinnen und Autoren vorgestellt, die neue Erkenntnisse, Perspektiven und Denkanstöße vermitteln.



Mag. phil. Nicole Pötz

Verantwortliche für die Bereiche Kreatives Gestalten, Marketing, Persönlichkeit und Literatur
Tel.: 0316 8050-7102
nicole.poetz@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG



Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS

Bildungsreferent im Steiermarkhof, Persönlichkeit und Literatur
Tel.: 0316 8050-7191
johann.baumgartner@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG

FOTO PACHERNEGG





August Schmölzer

Geboren 1958 in St. Stefan ob Stainz, Lehre als Koch, Oberkrainer Musikant, Schauspielstudium an der Kunst-Uni Graz, Schauspieler und Autor. Lebt als freischaffender Künstler in der Weststeiermark. 2013 Verleihung des Arbeitstitels Professor und Wahl zum Österreicher des Jahres für sein humanitäres Engagement um Gustl58, 2015 Verleihung des Großen Ehrenzeichens des Landes Steiermark, 2020 Verleihung des Berufstitels Kammerschauspieler, 2023 Verleihung des Grimme Preises. Initiator und Vorstandsvorsitzender Stieglerhaus – Gemeinnützige Privatstiftung.

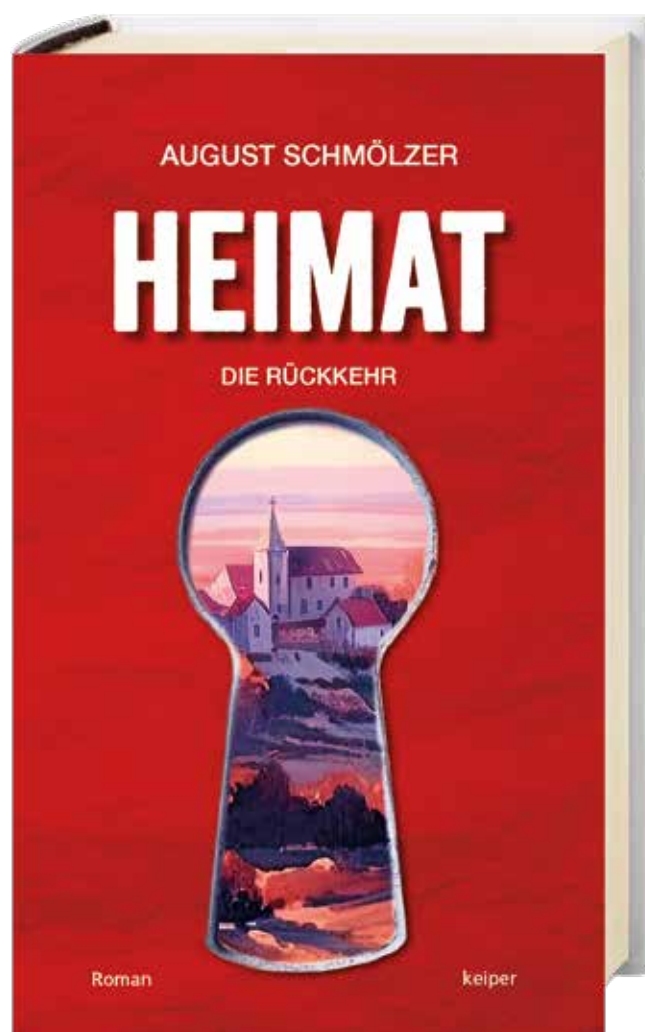
MOVING-STILLS.AT

Heimat

Dieser Roman ist eine liebevolle Weiterführung des gleichnamigen Vorgängertitels, die, so Gott will, 2027 als Trilogie ihren Ausgang finden wird. Nach dem großen Erfolg von HEIMAT kehren wir zurück nach St. Vinzenz: Erzählt wird weiter vom Dorfleben zwischen Tradition, Umbruch und den Abgründen des Miteinanders. Ein heimkehrender Dichter, großer »Sohn« des Ortes, hält den Menschen einen Spiegel vor, ein theaterbesessener Pfarrer gerät in verbotene Gefühle, Josefa Klug wird mit 91 noch Mutter, ein syrischer Wirt übernimmt den Auhof, alte Bräuche werden gefeiert, neue Konflikte brechen auf. Bei der Hochzeit wird die Braut gestohlen und beim Sautanz der Sauschädel. Die Jugend fordert ehrliche Antworten und die Klimasorgen drücken. Doch der Wein ist gut und kalt, und in St. Vinzenz hat es schließlich immer schon geheißen: Man hat weder Angst noch Geld und macht weiter. Wie gestern. Nur anders.

„Die Welt verändert sich nicht, wir Menschen verändern die Welt.“

August Schmölzer



Heimat

Buchpräsentation

Do., 8. Okt. 2026, 19:30 Uhr

Oberdenglers Wahrheiten

August Schmölzer gehört nicht zu jenen, die den Besserwissern, Besserkönnern, den Schreibern und geschniegelten Populisten, den Vereinfachern auf den Leim gehen. Er schaut sich die Welt sehr genau an und macht sich seine eigenen Gedanken. Keiner wäre geeigneter, seine Überlegungen monatlich in eine Kolumne zu fassen. »Liebe Steirer und -innen! Es grüßt Sie Sepp Oberdengler zur monatlichen Rundschau.« Auf diese Weise meldet sich August Schmölzer monatlich auf Radio Steiermark und im Magazin FAZIT zu Wort und macht das zum Thema, was ihm gerade unter den Fingernägeln brennt. Und es wäre nicht er, wenn er Angst vor heißen Themen hätte. Schmölzer äußert sich zu Wahlergebnissen und Jahreszeiten, zu Politikern und Lebensanschauungen. Dies alles in einer Grundeinstellung, die Achtung vor dem anderen hat: »Glaubt's mir, die Leut' sind g'scheiter, als manche von euch denken.« Und trotzdem schaut er mit scharfem Blick hinter das Vordergründige und fragt so lange nach, bis er es genau weiß. Denn: »Aufpass'n!, der Teifl schloft net, bis zum nächsten Mal, euer Sepp Oberdengler.«

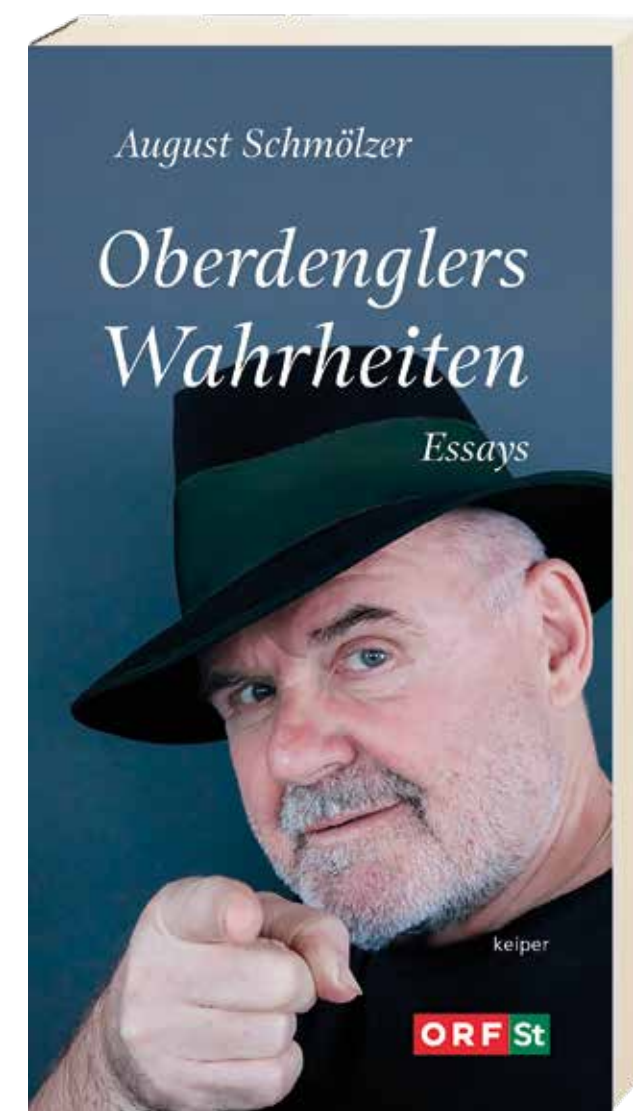
Oberdenglers Wahrheiten

Buchpräsentation

Do., 8. Okt. 2026, 19:30 Uhr

→ Moderation: Christian Klepej vom Magazin Fazit

→ Musik: Kreuzberg Blos



Stark von innen

Wie Resilienz- und Mentaltraining
unser Potenzial entfalten



ADOBE STOCK

Die Anforderungen des täglichen Lebens nehmen kontinuierlich zu und beruflicher Leistungsdruck sowie gesellschaftliche Veränderungen stellen uns täglich vor neue Herausforderungen.

Um langfristig leistungsfähig und zufrieden zu bleiben, gewinnen Resilienztraining und Mentaltraining zunehmend an Bedeutung.

Was bedeutet Resilienztraining?

Der Begriff Resilienz stammt ursprünglich aus der Materialwissenschaft und beschreibt die Fähigkeit eines Materials, nach einer Belastung wieder in seine ursprüngliche Form zurückzukehren.

Auf den Menschen bezogen bedeutet das, dass es resilienten Menschen gelingt, wie ein „Stehaufmännchen“ flexibel auf Herausforderungen zu reagieren, sich immer wieder aufzurichten, zu wachsen und gestärkt aus herausfordernden Situationen hervorzugehen.

Resilienztraining verfolgt das Ziel, Menschen dabei zu unterstützen, ihre psychische Widerstandsfähigkeit nachhaltig auszubauen und die eigene Stressbewältigung sowie Selbstvertrauen und Selbstwirksamkeit zu verbessern.

Es gibt mehrere Faktoren, die unser „Immunsystem der Seele“ in schwierigen Situationen stärken können. Diese Resilienzfaktoren werden auch „Säulen der Resilienz“ genannt.

Ein wichtiger Resilienzfaktor ist zum Beispiel die Akzeptanz – einfach einmal wahrzunehmen und anzunehmen, dass etwas so ist, wie es ist. Die Haltung von Annahme und Akzeptanz hat einen positiven Effekt auf uns selbst und auf andere. Im Gehirn wird dadurch eine chemische Reaktion ausgelöst, die unser Wohlbefinden steigert.

In der Ausbildung zum/zur zertifizierten Resilienztrainer:in werden auch weitere Säulen der Resilienz wie zum Beispiel die Selbstwirksamkeitserwartung, das ist die Überzeugung eines Menschen, auch schwierige Situationen aus eigener Kraft erfolgreich bewältigen zu können, behandelt.

Mentaltraining – die Kraft der Gedanken

Mentaltraining beschäftigt sich mit der bewussten Steuerung von Gedanken, inneren Bildern und Überzeugungen. Es basiert auf der Erkenntnis, dass Gedanken das Verhalten, die Emotionen und letztlich auch die Leistung eines Menschen wesentlich beeinflussen.

Gedanken führen zu einem Gefühlsausdruck, der sich in der Körpersprache widerspiegelt, sodass andere wahrnehmen können, wie man sich fühlt.

Jeder unserer Gedanken überträgt sich auf die Umwelt und so begegnen wir im Außen uns selbst – wie wir denken und was unsere Einstellung zum Leben ist. Wir schaffen uns unsere Realität und unsere Interaktion mit anderen selbst.

Ursprünglich wurde Mentaltraining vor allem im Leistungssport eingesetzt. Heute findet es Anwendung in zahlreichen Bereichen wie in der Wirtschaft, dem Gesundheitswesen, der Bildung oder Persönlichkeitsentwicklung.

In der Ausbildung zum/zur zertifizierten Mentaltrainer:in werden wir uns mit der Kraft der Gedanken, den Techniken und Wirkungen des mentalen Trainings, aber auch mit der Glücksforschung und der Wirkung und Veränderung von Glaubenssätzen beschäftigen.

Sowohl Resilienz- als auch Mentaltraining können helfen, die eigenen Potenziale und Talente besser zum Vorschein zu bringen.

Sigrid Stadler

Dipl. TCM-Ernährungsexpertin für typgerechte Ernährung und Darmgesundheit

BILD: ADOBE STOCK

Genussvoll leben mit der TCM – achtsam essen, bewusst genießen, neue Energie schöpfen

NEU



Kennst Du das Gefühl, Mahlzeiten nebenbei einzunehmen, ohne sie wirklich wahrzunehmen?

Zwischen Terminen, Verpflichtungen und dem Alltag bleibt oft wenig Zeit, bewusst zu essen und den Moment zu genießen. Dabei bildet eine starke Mitte nach den Prinzipien der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) die Grundlage für Wohlbefinden, Vitalität und Gesundheit.

In diesem inspirierenden Workshop erfährst Du, wie achtsames Essen und die Ernährungslehre der TCM den Körper, den Geist und die Seele in Einklang bringen können.

Entdecke einfache, alltagstaugliche Wege, um mehr Bewusstsein, Genuss und Ruhe in Deine Essgewohnheiten zu integrieren und Deine Gesundheit nachhaltig zu stärken.

Nimm Dir Zeit zum Essen – Dein Körper wird es Dir danken.

Bist Du bereit, achtsames Essen zu einem wertvollen Teil Deines Lebens zu machen?

Dann freue Dich auf einen Workshop voller Inspiration,

Genuss und wertvoller Impulse für Deinen Alltag.

Das erwartet Dich:

→ Einführung in die Grundlagen des achtsamen Essens

→ Die Bedeutung einer starken Mitte aus Sicht der TCM

→ Gesundheitliche Vorteile von bewusstem und achtsamem Essen

→ Praktische Tipps für die einfache Umsetzung im Alltag

→ Kleine Rituale mit großer Wirkung für mehr Wohlbefinden

→ Essen mit Präsenz, Genuss und Dankbarkeit erleben

→ Raum für Austausch, Reflexion und gemeinsame Erfahrungen

Für Dich, wenn Du ...

... deine Essgewohnheiten bewusster gestalten möchtest

... mehr Ruhe und Genuss in Deinen Alltag bringen willst

... die Grundlagen der TCM-Ernährung kennenlernen möchtest

... deine Gesundheit und Vitalität nachhaltig unterstützen möchtest.

Kosten

€ 59,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 18. Mrz. 2027, 17:30 bis 20:30 Uhr

Food Body Peace

Ein wissenschaftlicher Wegbegleiter

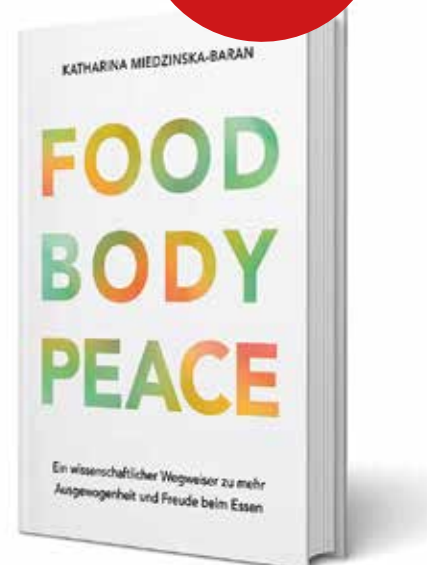
für mehr Ausgewogenheit und Freude beim Essen

Zweifel bei der Essenswahl, Abnehmfrust und eine Unzufriedenheit mit dem eigenen Körper sorgen oftmals dafür, dass Essen ein belastendes Thema ist. Food Body Peace weist einen Ausweg aus diesem Zustand und verhilft zu mehr Balance und Gelassenheit – auf dem Teller und im Kopf. Biologin und Diätologin Katharina Miedzinska-Baran verbindet wichtiges Ernährungswissen mit einem achtsamen Blick auf den Körper, zeigt, wie du dein Ernährungsmindset neu ausrichten und einen ausgewogenen Ernährungsalltag nach deinen Bedürfnissen leben kannst. Evidenzbasiert, mit Erfahrungsberichten aus der diätologischen Praxis und alltagstauglichen Empfehlungen, ist dieses Buch eine Einladung, aus der Vergleichs- und Diätspirale auszubrechen und sich wieder mehr für den eigenen Körper und die eigene Ernährung zu begeistern.

Autorin: Katharina Miedzinska-Baran, MSc BBS

Diätologin, Biologin

Buchtip



Persönlichkeit und Literatur



Mag.ª Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften, zertifizierte und betriebliche Resilienztrainerin, Diplom-Mentaltrainerin, Diplom-Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung und lang-jährige Trainerin in diesem Bereich

Ausbildung zum/zur zertifizierten Resilienztrainer:in

Resilienz ist die Fähigkeit, Stress und herausfordernde Situationen im Leben besser zu bewältigen und sie als Chance zur Weiterentwicklung zu nutzen. Doch wie kann man diese Fähigkeit der inneren Stärke erlangen? Wir werden in diesem Lehrgang der Frage nachgehen, welche Fähigkeiten und Grundhaltungen zu innerer Balance und Gelassenheit und somit zu mehr Lebensfreude führen und welche wichtige Rolle hierbei das Entdecken der eigenen Potenziale und Talente spielt. Sie lernen die verschiedenen Resilienzfaktoren kennen und Methoden, um diese zur Stärkung der eigenen Widerstandsfähigkeit einzusetzen. Weiters erwerben Sie die Fähigkeit, dieses Wissen im Unterricht an andere Personen weiterzugeben.

Zielgruppe

Alle, die ihre eigene Resilienz stärken wollen und dieses Wissen auch als Resilienztrainer:in im Unterricht in Seminaren und Workshops weitergeben möchten.

Teilnehmer:innen

max. 12

Kosten

€ 2.195,- (8,5 ECTS)

Alle Module finden jeweils freitags von 13:00 bis 21:00 Uhr und samstags von 09:00 bis 17:00 Uhr statt.

Modul 1 – Grundlagen der Resilienz

22. bis 23. Jan. 2027

→ Resilienz als Stärkung der Widerstandskraft

→ Grundlagen der Resilienz

→ Die 7 Säulen der Resilienz

Modul 2 – Achtsamkeit und Resilienz

12. bis 13. Feb. 2027

→ Zur Ruhe kommen

→ Achtsamkeit im Alltag üben

→ Entschleunigung

„Das Geheimnis, voranzukommen, ist anzufangen.“

Marc Twain

ADOBE STOCK

Modul 3 – Kreative Lebensplanung

19. bis 20. Mrz. 2027

→ Was lässt mich aufblühen?

→ Versteckte Potenziale und Fähigkeiten entdecken

→ Talente fördern

→ Lebensfreude und Leichtigkeit in den Alltag einbauen

Modul 4 – Resilienz am Arbeitsplatz

2. bis 3. Apr. 2027

→ Motivation – intrinsische versus extrinsische Motivation

→ Resilienz am Arbeitsplatz

→ Wann macht Arbeit glücklich?

Modul 5 – Stress und Resilienz

23. bis 24. Apr. 2027

→ Stress und seine Ursachen

→ Stressbewältigung – Achtsamkeit, Akzeptanz und Optimismus als Erfolgsfaktoren

→ Entspannungsmethoden

Modul 6 – Methodik und Didaktik im Unterricht

21. bis 22. Mai 2027

→ Methodik und Didaktik in der Erwachsenenbildung – didaktische und pädagogische Grundlagen

→ Trainingsplanung und Seminar design

→ Rechtliche Grundlagen

Präsentation der Projektarbeit

Fr., 11. Jun. 2027, 13:00 bis 21:00 Uhr

Abschlussprüfung und Zertifikatsverleihung

Sa., 12. Jun. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Kostenloser Infoabend

Mo., 19. Okt. 2026, 18:00 bis 19:00 Uhr

Das Seminar wurde von der wba akkreditiert.

WeiterBildungsAkademie Österreich



Ernährung und Gesundheit

Kreatives Gestalten

Kunst und Kultur



Lehrgangsleitung:
Mag.ª Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften, zertifizierte Resilienztrainerin, betriebliche Resilienztrainerin, Diplom-Mentaltrainerin, Diplom-Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung und langjährige Trainerin in diesem Bereich
KLEINDIENST, ADOBE STOCK

Ausbildung zum/zur zertifizierten Mentaltrainer:in

„Egal, ob du glaubst, dass du etwas kannst oder nicht kannst, du hast Recht.“ (Henry Ford)

Dieses Zitat von Henry Ford beschreibt, welche enorme Kraft unsere Gedanken haben, denn was wir denken, beeinflusst unser Tun. Mentales Training beschreibt eine Vielzahl von Maßnahmen mit dem Ziel, einschränkende Denkmuster zu identifizieren und sie in erfolgreiche Strategien umzuwandeln. Die Techniken des mentalen Trainings fördern das Selbstbewusstsein, die Selbstwahrnehmung und die Lebensfreude und tragen so entscheidend zu unserem Wohlbefinden bei. Sie lernen in dieser Ausbildung die Methoden des mentalen Trainings kennen und wie diese in den verschiedenen Lebensbereichen eingesetzt werden können, um zur Steigerung der mentalen Stärke beizutragen und welche wichtige Rolle die Gedanken für unser Wohlbefinden spielen.

Zielgruppe

Alle, die mentale Trainingstechniken zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und der Stressresistenz einsetzen wollen und dieses Wissen auch in Seminaren und Workshops weitergeben möchten.

Teilnehmer:innen

max. 12

Kosten

€ 2.195,- (8,5 ECTS)

Das Seminar wurde von der wba akkreditiert.



WeiterbildungsAkademie Österreich

Alle Module finden jeweils freitags von 13:00 bis 21:00 Uhr und samstags von 09:00 bis 17:00 Uhr statt.

Modul 1 – Grundlagen des mentalen Trainings

25. bis 26. Jun. 2027

- Grundlagen des mentalen Trainings
- Ziele und Wirkungen des mentalen Trainings
- Techniken des mentalen Trainings
- Anker
- Resonanzgesetz, Gesetz der Polarität
- Achtsamkeitsübungen

Modul 2 – Die Kraft der Gedanken

3. bis 4. Sep. 2027

- Die Macht der Gedanken und Gefühle
- Wie Gedanken entstehen – Erkennen von Denkmustern
- Visualisierungstechniken
- Wünsche und Visionen

Modul 3 – Wege zum Glück

24. bis 25. Sep. 2027

- Wege zum Glück – Flow
- Glücksforschung
- Selbstfürsorge
- Positive Emotionen erzeugen

Modul 4 – Werte und Ziele

15. bis 16. Okt. 2027

- Zielarbeit – Ziele definieren
- Werte und Überzeugungen
- Selbstvertrauen und Selbstwert steigern
- Gruppendynamik – Umgang mit anderen

Modul 5 – Entspannung und Kommunikation

5. bis 6. Nov. 2027

- (Gastreferent: Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS)
- Was bedeutet Stress? Eustress und Distress
- Wirkungsmechanismen der Entspannung
- Fantasiereisen
- Die Wirkung von Farben
- Natur als Kraftquelle
- Entspannung in der Kommunikation

Modul 6 – Pädagogische Grundlagen

26. bis 27. Nov. 2027

- Seminarplanung
- Präsentationstechniken
- Richtiger Einsatz von Medien
- Rechtliche Grundlagen

Abschlusspräsentationen

Fr., 10. Dez. 2027, 13:00 bis 21:00 Uhr

Mündliche Abschlussprüfung und Zertifikatsverleihung

Sa., 11. Dez. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Kostenloser Infoabend

Mi., 10. Mrz. 2027, 18:00 bis 19:00 Uhr



„Auch aus Steinen,
die einem in den Weg
gelegt werden,
kann man Schönes bauen.“

Johann Wolfgang von Goethe



ADOBE STOCK



Lehrgangsleitung:
Mag.ª Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften, zertifizierte und betriebliche Resilienztrainerin, Diplom-Mentaltrainerin, Diplom-Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung und langjährige Trainerin in diesem Bereich

Masterseminar Resilienz- und Mentaltraining zur Stärkung der psychischen Widerstandsfähigkeit

Mentale Stärke und Resilienz gewinnen in einer zunehmend dynamischen Lebenswelt immer mehr an Bedeutung. Das Master Mental- und Resilienztrainer:innenseminar vermittelt Strategien zur Förderung der psychischen Widerstandsfähigkeit und zur Stärkung persönlicher Ressourcen. Es wird vertiefend auf Methoden eingegangen, die die Selbstwahrnehmung und Lebensfreude fördern und so zur Steigerung von Wohlbefinden und innerer Stärke beitragen.

Zielgruppe

Alle, die die Ausbildung zum/zur Mentaltrainer:in oder zum/zur Resilienztrainer:in abgeschlossen haben.

Teilnehmer:innen

max. 12

Kosten

€ 559,- (2 ECTS)

Modul 1 – Mentale Stärke und positive Psychologie

Fr., 17. Sep. 2027, 13:00 bis 21:00 Uhr
Sa., 18. Sep. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

- Energie durch Bedeutsamkeit – was gibt meinem Leben Sinn?
- Die eigene Mitte finden – Wohlbefinden durch Optimismus und Selbstwirksamkeit
- Kreativ und flexibel im Umgang mit Neuem – vertiefende Kreativitätstechniken
- Übungen zur Stärkung der mentalen Widerstandsfähigkeit

Modul 2 – Achtsamkeit und Resilienz

Fr., 1. Okt. 2027, 13:00 bis 21:00 Uhr
Sa., 2. Okt. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

- Achtsames Wahrnehmen persönlicher Grenzen
- Leichtigkeit in den Alltag integrieren
- Eigene Stärken identifizieren durch Techniken aus der Positiven Psychologie
- Anker setzen

Das Seminar wurde von der wba akkreditiert.



WeiterbildungsAkademie Österreich

Übernachten
Sie bei uns – als
Seminarteilnehmer:in
erhalten Sie
15 %
Rabatt

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Persönlichkeit und
Literatur



Simone Schmiedtbauer
Landesrätin für Land- und Forstwirtschaft, Jagd und Fischerei, land- und forstwirtschaftliche Schulen, Wohnbau und Energie, Wasser- und Ressourcenwirtschaft, Veterinärwesen

© BARBARA MAJCAN, MICHAELA LORBER (PORTRÄT)

Steirische Gemüsespezialitäten – Genuss durchs ganze Jahr

Regionalität und Saisonalität prägen unsere Esskultur und beeinflussen, was auf unseren Tellern landet. Wer sich mit heimischem Gemüse beschäftigt, entdeckt nicht nur eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Verwendungsmöglichkeiten, sondern gewinnt auch Einblicke in Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und die Besonderheiten der steirischen Kulturlandschaft. Steirisches Gemüse steht seit Generationen für Qualität und Genuss. Ob Grazer Krauthäuptel, steirischer Kren, steirische Käferbohnen oder die große Vielfalt an Blatt-, Frucht- und Wurzelgemüse – jede Jahreszeit bringt ihre eigenen Spezialitäten hervor. Saisonales Gemüse überzeugt durch Frische, volles Aroma und bildet die Grundlage einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung.

Mit der Steirischen Lebensmittelstrategie soll die Zukunft der regionalen und saisonalen Versorgung abgesichert, der Stellenwert heimischer Lebensmittel vor den Vorhang geholt und eine positive Weiterentwicklung gewährleistet werden.



Der steirische Gemüsesaisonkalender zeigt, welches Gemüse im Laufe des Jahres frisch geerntet oder aus regionaler Lagerung verfügbar ist. Das Kursprogramm des Steiermarkthofs lädt dazu ein, die Vielfalt des steirischen Gemüses zu entdecken und saisonale Küche mit Freude und Genuss in den Alltag zu integrieren. steirergemuese.at/steirergemuese/gemusesaison



„Wer regional und saisonal einkauft, stärkt unsere bäuerlichen Familienbetriebe, reduziert Transportwege und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Steirisches Gemüse steht für Qualität, Frische und eine nachhaltige Zukunft. Jede bewusste Kaufentscheidung trägt dazu bei, unsere Eigenversorgung und die Vielfalt der steirischen Landwirtschaft zu sichern.“

Landesrätin Simone Schmiedtbauer

Fachartikel



Elisabeth Pucher-Lanz
Diätologin, Kräuterpädagogin, Darmgesundheitstrainerin, Verantwortliche für den Bereich Ernährung und Gesundheit
Tel.: 0316 8050-1420
elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

BARBARA MAJCAN

... Essen in Veränderung

„Ich bin, weil wir sind und da wir sind, bin ich“ (John Mbiti)

An einem gemeinsamen Tisch entsteht mehr als eine Mahlzeit: Es entstehen Gespräche, Wissen, Erinnerungen und Gemeinschaft. Wer regionale und saisonale Lebensmittel wertschätzt, trägt mit kleinen Schritten zu etwas Großem bei – für die eigene Gesundheit, unsere Umwelt und die Zukunft der steirischen Landwirtschaft. Das KochSchulprogramm begleitet Sie auf diesem Weg mit Freude, Genuss und Inspiration.

Ernährung und
Gesundheit



CHRISTIANE REISSNER

Cookinare: kochen und backen @home

Ein Cookinar ist ein online durchgeführter Kochkurs. Gemeinsam mit unseren Profis aus Der frischen KochSchule können Sie unter fachkundiger Anleitung ganz bequem zu Hause in Ihrem gewohnten Umfeld mitkochen und mitbacken. Es ist jederzeit möglich, Fragen zu stellen. Alles, was Sie brauchen, sind ca. zwei Stunden Zeit, ein paar Zutaten und Gäste oder Familie zum Verkosten.

Lernen durch Tun! Zuhause und doch mitten in einem Kochkurs. Wir freuen uns auf Sie!

Einloggen, mitmachen und genießen! Nach der Anmeldung werden zeitnahe zum Seminartermin die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen zur Vorbereitung und der Link zur Teilnahme zugesendet.

Herbstliche Blitzgerichte – in 30 Minuten auf dem Tisch

Di., 29. Sept. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Weihnachtsmenü – festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Mi., 9. Dez. 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Spezialbrote – Vollkorn und eiweißreiche Brote

Do., 28. Jan. 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Schnelle Backideen – Kuchen und Mehlspeisen für spontane Gäste

Do., 18. Mrz. 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Pancake- und Waffelzauber – kreative Rezepte für süß und herzhaft

Mi., 14. Apr. 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel



Sommerliche Blitzgerichte in 30 Minuten auf dem Tisch – schnell und preiswert selber kochen

Do., 20. Mai 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Petra Wippel

Sommerparty – herzhafte Gebäcke und köstliche Begleiter

Di., 29. Jun. 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang
PC, Notebook, Handy oder Tablet
Lautsprecher und Mikrofon (z.B. Headset)

Kosten

€ 30,-



www.gscheitessen.at

- fundiertes Lebensmittelwissen
- Frische KochSchule Seminartermine
- Bestellservice für Rezeptbroschüren und Materialien für den Unterricht



- Freude mit heimischen Lebensmitteln
- Spaß am Selberkochen
- Genuss beim Essen

regional | saisonal | kreativ | informativ

Die frische KochSchule der Landwirtschaftskammer bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochen von Grund auf zu erlernen oder Ihre Kochkenntnisse zu vertiefen. Unter fachkundiger Anleitung werden gemeinsam einfache schnelle Gerichte sowie exklusive Gaumenfreuden frisch zubereitet. Unser Kochschulteam verrät Ihnen praktische Kochtipps und vermittelt Freude an der Zubereitung. Gekocht wird mit frischen Produkten aus der Region zur jeweiligen Saison. Somit wird das Kochen im Alltag leichter, interessanter und kreativer. Neben der richtigen Handhabung und schonenden Zubereitung der Lebensmittel erfahren Sie Wissenswertes über die Produktion und Qualitätsmerkmale heimischer Produkte. Der Einkauf und die Lagerung, die richtige Getränkeauswahl, kreatives Anrichten und Dekorieren sind ebenso Inhalte der Seminare. G'sundes Essen, gemeinsam gekocht und verkostet, schafft besonderen Genuss.

Das Angebot der Kochschule

- Grundkochkurse für verschiedene Zielgruppen, in denen Basiswissen vermittelt wird
- Kulinarik-Kochschule zu ausgewählten Themen sowohl für traditionelles, gesundes, saisonales als auch für festliches Kochen und Backen
- Eventkochen/Teamkochen: Kochen für und mit geschlossenen Gruppen (Firmen und Privatpersonen)
- kochen@home – Cookinare

Mit dem saisonalen Angebot der steirischen Landwirtschaft ist der Tisch das ganze Jahr über abwechslungsreich gedeckt. Ihr Kochschulteam freut sich auf gemeinsame kulinarische Erlebnisse.



Übernachten Sie bei uns – als Seminarteilnehmer:in erhalten Sie **15 % Rabatt**

Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Kreatives Gestalten

Kunst und Kultur

Doris Wartbichler
Seminarbäuerin, Brotsommelière

Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Grundkochschule – Schritt für Schritt zur abwechslungsreichen Alltagsküche

In fünf Seminaren zu je vier Stunden lernen Sie die wichtigsten Kochtechniken und Garmachungsmethoden kennen. Gemeinsam zubereitet werden Vorspeisen und kalte Gerichte, Suppen und Suppeneinlagen, Fleischgerichte, vegetarische und vollwertige Speisen, süße und pikante Bäckereien und Desserts. Weiters gibt es Informationen zu den Grundregeln schmackhafter Speisen- und Beilagenkombinationen sowie Anregungen zur Tischgestaltung. Sie werden sehen: Selbst zu kochen und so Neues zu entdecken, zahlt sich aus. Sie können sich selbst und Ihre Lieben mit köstlichem, abwechslungsreichem Essen verwöhnen und beeindrucken.

Kosten
€ 295,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer:innen
20 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termine
Fr., 15., 22., 29. Jän. und Fr., 5., 12. Feb. 2027
jeweils 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Kochwerkstatt für junge Menschen – schnell, günstig und ausgewogen kochen

Immer etwas in Eile und mit wenig Geld ausgestattet und trotzdem sollte was Flottes auf den Tisch? Wir zeigen dir, wie du mit wenig Aufwand und einfachen Zutaten aus der Region pfiffige Gerichte zaubern kannst. Das zweiteilige Seminar zeigt dir die Basics rund ums Kochen, Tipps und Tricks zum richtigen Einkauf und zur Zubereitung einfacher, schneller und preiswerter Gerichte. Entdecke die kreative Seite des Kochens und erlebe mit Gleichgesinnten in ungezwungener Atmosphäre genussvolle Alternativen zu Dosen- und Fertiggerichten.

Zielgruppe
Jugendliche, Studierende, Lehrlinge und alle, die bald von zu Hause ausziehen.

Kosten
€ 89,- pro Termin inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer:innen
8 Unterrichtseinheiten, Teilnehmer:innen: max. 10

Termin 1: Mo., 11., 18. Jän. 2027, 16:00 bis 20:00 Uhr
Termin 2: Do., 15. und Fr., 16. Jul. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



ADOBE STOCK

Doris Wartbichler
Seminarbäuerin, Brotsommelière

Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Man(n) kocht – Genuss, der Eindruck macht

Ob für Freunde, Familie oder einfach für sich selbst – gutes Essen verbindet. In diesem Kochkurs entdecken Männer, wie mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten im Handumdrehen kreative Gerichte gelingen. Gemeinsam bereiten wir ein abwechslungsreiches Mehrgänge-Menü zu und lernen dabei praktische Kochtechniken sowie hilfreiche Tipps für den Küchenalltag. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, nur Freude am Kochen und Genießen. Ein Kurs für alle Männer, die ihre Kochkünste erweitern und mit selbstgemachten Gerichten begeistern möchten.

Kosten
€ 179,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer
12 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer: max. 10

Termine
Fr., 16., 23., 30. Okt. 2026
jeweils von 17:00 bis 21:00 Uhr



Weihnachtsbäckerei – himmlisch köstlich

Der Duft von Weihnachtskekse versüßt uns die Adventzeit. Sie bekochen und verwöhnen Ihre Lieben und Gäste gerne? Besuchen Sie unser Seminar, dann überraschen Sie heuer mit neuen, kreativen und traditionellen Bäckereien und Ideen. Im Seminar werden verschiedenste Arten von Kleinbäckereien zubereitet, die Sie mit nach Hause nehmen können.

Mitzubringen
Keksdosen

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine
Fr., 20. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr (**Eva-Maria Krenn**)
Sa., 28. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr (**Karin Kohl, Monika Winter**)
Sa., 5. Dez. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr (**Doris Wartbichler**)



Elfi Wöls
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: EVA MARIA LIPP

Lebkuchenvariationen – Vorboten des Weihnachtsfestes

Gestalten Sie Ihr Weihnachtsfest aktiv mit und erleben Sie die Weihnachtsvorfreude von ihrer schönsten kulinarischen Seite. Backen Sie dazu mit uns Lebkuchen in verschiedensten Ausführungen. Gestalten Sie Ihr Lebkuchenhaus, Ihren persönlichen Christbaumschmuck oder Lebkuchen zum Vernaschen. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Lebkuchen in verschiedenen Geschmacksvariationen und Gestalten. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks zum Glasieren, Verzieren und Füllen. Der Duft und der Formenreichtum der Lebkuchen werden nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen.

Mitzubringen
Keksdosen

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Di., 1. Dez. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: BARBARA ZENZ

Adventbrunch – Tipps und Tricks für ein entspanntes Brunchen

Über eine Einladung zum Brunch freuen sich Verwandte, Freunde und Nachbarn gleichermaßen. In geselliger Runde Essen, Reden und Genießen bereitet Freude und lässt uns Kraft tanken. Damit auch Sie als Gastgeber:in Zeit und Muße für die Gäste haben, sollten Sie Ihren Adventbrunch gut planen. Wir werden gemeinsam eine große Auswahl an kalten und warmen, süßen und herzhaften weihnachtlichen Speisen zubereiten. Eine essbare adventliche Tischdekoration und ein kleines weihnachtliches „Give-away“ für Ihre Gäste runden das Programm ab. Viele Tipps und Tricks warten auf Sie.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Termin
Fr., 4. Dez. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

Katharina Harden
Produktentwicklerin bei Artemis GmbH, begeisterte Köchin
BILD: ADOBE STOCK

Pflanzlicher Weihnachtszauber – vegane Weihnachtsküche

Entdecken Sie den Geschmack der Feiertage neu! Dieser festliche Kochworkshop lädt Sie ein, die traditionellen Aromen der Weihnachtszeit neu und pflanzenbasiert zu interpretieren. Sie erwartet die gemeinsame Zubereitung eines mehrgängigen veganen Menüs. Tipps zur Planung, Organisation und Präsentation eines stimmungsvollen Weihnachtsessens runden das Programm ab. Ebenso erfahren Sie, wie Sie traditionelle Rezepte vegan interpretieren können. Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie ein Weihnachtsfest, das sowohl für Vegetarier als auch für Fleischliebhaber unvergesslich wird.

Kosten
€ 71,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Mo., 30. Nov. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr



NEU

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten



Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: SEWCREAMSTUDIO/STOCK.ADOBE.COM

Das perfekte Weihnachtsmenü – stressfrei genießen

Sie möchten Ihre Familie mit einem festlichen Menü verwöhnen, aber nicht den ganzen Abend alleine in der Küche verbringen? Wir nehmen Ihnen die Planung ab. In diesem Kochseminar kochen wir gemeinsam ein exquisites Dinner und geben Ihnen viele Tipps, wie Sie vorab alles gut vorbereiten können, um dann auch entspannt den Feiertag mit Ihren Lieben zu genießen. Von der Vorspeise bis zum Dessert – Sie werden heuer zu Weihnachten stressfrei und gut organisiert Ihr perfektes Festtagsmenü zaubern.

Kosten
€ 71,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Fr., 11. Dez. 2026, 16:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler
Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: EVA MARIA LIPP

Fermentieren von Gemüse – natürliches Probiotikum selbst gemacht

Fermentieren ist eine alte und bewährte Methode, um Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Fermentiertes Gemüse ist auch ein probiotisches Lebensmittel. Bei der Fermentation entstehen Milchsäurebakterien, deren Verzehr unsere Darmflora verbessert. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, nachhaltig und liegt voll im Trend. In diesem Workshop werden nach einer kurzen theoretischen Übersicht Gemüse und Kräuter fermentiert. Die selbst gemachten Kostproben können mit nach Hause genommen werden.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin 1
Do., 24. Sep. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 2
Do., 8. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: EVA-MARIA LIPP

Kunterbunte Krapfenvielfalt

Kulinarisch kann man sich ganz wunderbar von einem Event zum nächsten backen, und zwar durch's ganze Jahr. Kaum ist die Weihnachtsbäckerei verzehrt, kann man sich schon überlegen, wie der Faschingskrapfen am besten gelingt. Aber natürlich sind Kugelkrapfen nicht das einzige typische Krapfengebäck. Je nach Region gibt es unterschiedliche traditionelle Gebäcke, in der Steiermark z. B. Strauben, Schneeballen, Schlosserbuben, Polsterzipfel und Rosenkrapfen. In diesem Seminar möchten wir Ihnen diese Vielfalt an Ausgebackenem zeigen.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Sa., 23. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr



Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: HAIDER

Eingekocht – Sommergenüsse im Glas für den Winter

Wer sich an kalten Wintertagen den Geschmack des Sommers nach Hause holen möchte, ist in diesem Kurs genau richtig. Während sich zur Erntezeit Obst- und Gemüseberge zu Hause türmen, sehnt man sich in der kalten Jahreszeit oftmals nach dem Gang in den hauseigenen Garten. Deshalb wollen wir mit Ihnen gemeinsam den Sommer im Glas festhalten. Fruchtiges und Pikantes wie Marmeladen, Kompotte, Chutneys, Essiggemüse, Sugas und Pestos stehen dabei auf dem Programm. Kreative Kompositionen und hilfreiche Tipps und Tricks für ein sicheres Gelingen warten ebenso auf Sie wie genügend Spielraum für eigene kulinarische Experimente. Los geht's – ab ins Glas!

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Mo., 12. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Carina Malli
Seminarbäuerin
BILD: MAREN WINTER/STOCK.ADOBE.COM

Steirisch „WOKen“ – schnelle Gerichte aus dem Wok

Machen Sie es wie die Asiat:innen: Kochen Sie mit Wok! Aus frischen Zutaten mit aromatischen Kräutern und Gewürzen lassen sich knackig-bunte Mahlzeiten zubereiten. Erlernen Sie die Grundtechniken des Pfannrührens, die Schnitttechnik und passende Kombinationsmöglichkeiten von Gemüse mit Fleisch oder Fisch. Minutenschnell werden Gerichte ganz nach Ihren Wünschen frisch kreiert.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin 1
Do., 1. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 2
Fr., 11. Jun. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

One-Pot-Gerichte – einfach, schnell, voller Geschmack

Wenig Abwasch, viel Genuss: In diesem Seminar dreht sich alles um One-Pot-Gerichte, bei denen alle Zutaten gemeinsam in einem Topf, einer Pfanne oder auf einem Blech gegart werden. Ob herzhafte Eintöpfe, cremige Pasta, aromatische Getreidegerichte oder saisonale Gemüsepflanzen – die Zubereitung ist unkompliziert, spart Zeit und bringt dennoch jede Menge Geschmack auf den Teller. Gemeinsam entdecken wir vielseitige Rezepte, lernen praktische Küchentricks für die richtige Garzeit und erfahren, wie sich auch Reste spontan in leckere Alltagsgerichte verwandeln lassen. Ideal für alle, die gerne gut essen, aber nicht lange in der Küche stehen möchten. Für Anfänger:innen und Vielbeschäftigte ebenso geeignet wie für Genusssmenschen mit wenig Spülfreude!

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin 1
Fr., 25. Sep. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 2
Mi., 21. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Franziska Bauer
Seminarbäuerin
BILD: AMA

Herbstgold auf dem Teller – raffinierte Kürbiskreationen

Kräftige Farben, warmer Duft und voller Herbstgeschmack – die diversen Sorten des Speisekürbis zeigen in dieser Jahreszeit ihre ganze Vielfalt. Ob cremige Suppen, herzhaftes Ofengerichte oder süße Backideen: sein feines, leicht nussiges Aroma macht ihn zu einem der vielseitigsten Begleiter durch den Herbst und Winter. Er lässt sich kochen, backen, pürieren oder rösten und bringt dabei stets eine besondere Wärme auf den Teller. So entstehen saisonale Gerichte von klassischen bis modernen Varianten. Ein Angebot für alle, die den Herbst kulinarisch auskosten und neue Ideen rund um dieses vielseitige Gemüse entdecken möchten.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Do., 15. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Elfi Wöls
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: BARBARA MAJCAN

Schnelle und leichte Küche im Alltag

Wir alle wünschen uns eine Ernährung, die fit statt fett, lustig statt launisch und aktiv statt müde macht. Was dafür fehlt, ist meist die Zeit, um sich ein Menü zu zaubern, das diesen Vorstellungen gerecht wird. Dass das allerdings nicht so sein muss und man sich genauso gut schnell ein leichtes Gericht ganz frisch zubereiten kann, erfahren Sie in diesem Kurs.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin 1
Di., 20. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr
Termin 2
Do., 13. Mai 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



Sarah Ladler

Seminarbäuerin und Elementarpädagogin
BILD: GRAMMELHOFER

Die Nudelküche – Herbst und Frühling

Nudeln – sie zählen zu den beliebtesten Gerichten und bieten eine beeindruckende Vielfalt. In diesem Kochworkshop vereinen wir steirische Regionalität mit italienischer Nudelkunst. Aus saisonalen Zutaten entstehen frische Nudelteige, die mit Hilfe von italienischen Techniken zu ausgefallenen Nudeln geformt und gefüllt werden. Von einfachen Fettuccine bis hin zu Spizzulus, saisonal gefüllten Ravioli und Culurgiones mit ihren „vernähten“ Verschlüssen ist alles dabei. Aromatische Soßen und herzhaftes Beilagen aus saisonalen Zutaten machen den Genuss komplett. Zum Abschluss genießen wir unsere Kreationen gemeinsam in entspannter Runde.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin 1

Mo., 19. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin 2

Mo., 26. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Sabine Bichler

Seminarbäuerin, dipl. Gesundheits- und Krankenpflegerin,
dipl. Fachberaterin für Darmgesundheit

Darm fit – Kochen rund ums gute Bauchgefühl

Unser Darm mit seinen Darmbewohnern, dem Mikrobiom, ist ein komplexes System und bildet das Zentrum für Gesundheit. Es beeinflusst

Immunsystem, vielfältige Gehirnfunktionen

und mentale Gesundheit. Entdecken

Sie im Kochseminar einfache, köstliche Gerichte mit einer Fülle an Nährstoffen, Ballaststoffen und probiotischen Bakterien – alles für ein gutes Bauchgefühl. Lernen Sie regionale und saisonale Lebensmittel kreativ zu integrieren und ihre natürlichen Vorteile zu nutzen.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin 1

Sa., 17. Okt. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

Termin 2

Sa., 24. Apr. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Alexandra Rothschädl

Diplom-Kräuterfachfrau und Heilkräuterpädagogin
BILD: ALEXANDRA ROTHSCÄDL

Energieküche nach Hildegard von Bingen

Wie häufig kommt es vor, dass wir den falschen Treibstoff in unsere Autos tanken? Wohl eher selten. Wieso achten wir nicht auch in gleicher Weise auf unseren Körper und geben ihm das, was er braucht, um richtig zu funktionieren? Die Lehren nach Hildegard von Bingen zeigen auf, welche Lebensmittel (= Mittel zum Leben) uns dabei unterstützen, ein aus dem Gleichgewicht geratenes System wieder in Balance zu bringen und es mit neuer Energie zu füllen. Im Rahmen dieses Workshops befassen wir uns mit traditionellem Heilwissen nach Hildegard von Bingen, in genussvoller Weise neu interpretiert. Im Fokus stehen herbstliche Rezepte und Zutaten wie Dinkel, Kastanie, Kürbis und Apfel, kombiniert mit den für Hildegard von Bingen typischen Gewürzen.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 7. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: EVA MARIA LIPP

Burritos, Wraps und Burger – gerollt oder gestapelt

Ursprünglich beheimatet in der amerikanisch-mexikanischen Küche, sind Burritos, Wraps und Burger mittlerweile auch bei uns beliebt. Sie sind ein kulinarisches Highlight für ein Picknick, für den fixen Büro-Snack oder ein schnelles raffiniertes Gericht, wenn Gäste kommen. Rasch zubereitet, gut vorzubereiten und mit allem zu füllen, was die Saison und Region im Moment hervorbringen. Diese Köstlichkeiten sind das perfekte Fingerfood und noch dazu ein echter Hingucker. Ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, die Welt der Wraps und Burger ist bunt, reichhaltig und bringt eine riesige Geschmacksvielfalt mit sich.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mo., 9. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin,
Meisterin der ländlichen
Hauswirtschaft
BILD: ANNA ZENZ

Wildgerichte – g'sund und g'schmackig

Wildfleisch ist eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan und wird gerne bei Festessen serviert. Probieren Sie selbst, wie raffiniert und trotzdem einfach Wild zubereitet werden kann. Mit köstlichen Kombinationen wie Wildfleisch mit Kürbis, Äpfeln, Kastanien und Preiselbeeren, je nach Jahreszeit, werden Sie künftig Ihre Gäste überraschen.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mo., 2. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: HEIDEGGER

Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass

Diese mundgerechten Kleinigkeiten sind oft nicht nur als Gruß aus der Küche gedacht, sondern werden sehr gerne als nette, schmackhafte Häppchen zu einem Glas Bier oder Wein gereicht. Als Gastgeber:in für Familienfeste, für Bekannte und Freundinnen und Freunde oder für ein Treffen mit Geschäftspartner:innen unterstreichen Sie mit dieser Art der exklusiven, aber nicht aufdringlichen Gastfreundschaft in Zukunft die Wertschätzung des Besuches der Gäste. Als Gastgeber:in haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen. Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund – ganz unkompliziert und gesellig.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 14. Jan. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Bettina Rosenberger

Kräuterpädagogin und Seminarbäuerin,
Elementarpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Sprossen und Microgreens

In den Wintermonaten ist frisches, regionales Obst und Gemüse oft rar – doch Sprossen und Microgreens sind echte Nährstoffwunder und lassen sich ganz einfach selbst ziehen. Der Workshop bietet spannende Einblicke in Pflanzenkunde, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit und verbindet theoretisches Wissen mit praktischem Arbeiten. Lerne verschiedene Anzuchtmethoden kennen – vom klassischen Microgreen-Anbau bis zur Sprossenzucht. Entdecke, wie Microgreens und Sprossen Farbe, Frische und intensives Aroma auf den Teller bringen. Jede:r Teilnehmende darf sich seine/ihre eigenen Microgreens ansäen und ein Sprossenglas mit nach Hause nehmen.

Kosten

€ 45,- inkl. Unterlagen, Sprossenglas und Microgreensaat

Termin

Di., 3. Nov. 2026, 16:30 bis 19:30 Uhr

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin
BILD: RISSNER

Hülsenfrüchte – die gesunden Sattmacher

Bohnen, Erbsen und Linsen sind wertvolle Quellen für pflanzliches Eiweiß und Mineralstoffe. In diesem Kochseminar wollen wir beweisen, dass Hülsenfrüchte vielseitig einsetzbar sind. Neben vielen Informationen über den gesundheitlichen Wert wird auch auf die Verwendung von blähungshemmenden Küchenkräutern eingegangen.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 11. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

NEU

NEU

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: PETRA WIPPEL

Kreative Ideen für's steirische Buffet – Snacks, Häppchen und Co.

Ob Geburtstagsparty, sommerliches Gartenfest oder Hauseinweihung – bei Feiern mit vielen Gästen ist ein Buffet ideal und unkompliziert. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Möglichkeiten, aus regionalen Köstlichkeiten ansprechende Speisenkreationen zuzubereiten und Buffettische dekorativ zu gestalten. Wir liefern praktische Tipps zur Vorbereitung, Präsentation, entsprechenden Mengen und vielem mehr.

Nach dem Seminar werden Sie Ihre Gäste mit Terrinen, Aufstrichen, traditionellen Gerichten, vegan-vegetarischen Alternativen und optisch und geschmacklich ansprechenden Desserts aus heimischen Produkten überraschen. Auch das Legen dekorativer Platten ist Thema des Kurses.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 16. Jan. 2027, 09:00 bis 14:00 Uhr

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsensommelière
BILD: EVA-MARIA LIPP

Milchprodukte hausgemacht

Sie wollten immer schon einmal Milchprodukte selber herstellen? Wenn Sie Lust haben, in Zukunft selbstgemachte Produkte wie Joghurt, Butter, Frischkäse, Labtopfen u.v.m. zu genießen, sind Sie hier genau richtig. Unter professioneller Anleitung lernen Sie Rohmilch sowie pasteurisierte Milch Schritt für Schritt zu unterschiedlichen Milchspezialitäten zu verarbeiten.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 25. Feb. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: AMA

Strudelvariationen – süß und pikant

Strudel – ein Klassiker, der jedoch ein gewisses Maß an Fingerspitzengefühl erfordert. Wer aber einmal die richtige Technik gefunden hat, wird mit einer Vielfalt an Köstlichkeiten belohnt. Ob süß oder pikant – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Inhalt

- Strudelteige zubereiten, ausrollen und ausziehen
- köstliche Füllungen mit Gemüse, Spinat, Fleisch, Erdäpfeln, Topfen, Früchten etc.
- Strudel backen, kochen, anrichten
- warme und kalte Soßen zu den Strudeln

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 21. Jan. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Essen zum Verführen – für prickelnde Stunden zu zweit

Schon lange Zeit versucht der Mensch, der Liebe mit betörenden Zutaten auf die Sprünge zu helfen. Vielen Pflanzen, Früchten und Kräutern sagt man schon jahrhundertlang eine aphrodisierende Wirkung nach. In diesem Kochseminar lernen Sie verschiedenste Lebensmittel kennen, die sich durch ihre Inhaltsstoffe positiv auf das Zwischenmenschliche auswirken. Gemeinsam werden Speisen kombiniert, zubereitet und genossen. Begeistern Sie sich für die erotische Komponente des Kochens. Sie werden es lieben!

Kosten

€ 71,- für Einzelpersonen
€ 131,- für Paare

Termin

Sa., 13. Feb. 2027, 14:00 bis 19:00 Uhr

Alexandra Rothschädl

Diplom-Kräuterfachfrau und Heilkräuterpädagogin
BILD: ALEXANDRA ROTHSCÄDL

„Das rechte Maß“ – Fasten nach Hildegard von Bingen

Frei nach dem Motto: „Weniger ist oft mehr“, liegt es an uns, auf unseren Körper zu hören und zu verstehen, was er braucht und welches Maß davon das rechte ist. Gerade im Frühjahr bietet es sich an, alten Ballast abzuwerfen, um neue Energie zu sammeln. Im Fokus dieses Workshops steht die Kernphilosophie der Lehre von Hildegard von Bingen in Form von einfachen, leicht in den Tagesablauf integrierbaren Rezepten und Grundlagen für das typische „Hildegard-Fasten“. Eingesetzt werden hierbei Produkte und Zutaten wie Dinkel, saisonales Obst und Gemüse, verschiedene Tees und Kräuterweine.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 27. Feb. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: EVA MARIA LIPP

Pikante Blechkuchen, Flammkuchen und Pizzen

Pikanter Blechkuchen und Pizza sind Klassiker, die garantiert jeden Geschmack treffen. Egal ob als Essen für Zwei, die Familie oder Freunde, als Hauptgericht, Vorspeise oder Beilage, kalt oder warm, sie lassen sich gut vorbereiten und schenken dem oder der Gastgeber:in Zeit für die Gäste. Die Grundlage bilden Germ-, Mürb- und Blätterteig oder Getreidemassen. Belegt mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch/vegan, es gibt viele Variationsmöglichkeiten. Mit einem Überguss oder als klassische Pizza zubereitet, jeder:r kann sich ihre bzw. seine eigene Version kreieren. Eine gelungene Abwechslung, die bei Ihrer nächsten Party nicht fehlen darf.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 4. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Anmeldung: 0316 80...

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsensommelière
BILD: LEXPIX

Knödelvariationen – kugelrunder Genuss

Duftig, deftig, luftig und locker leicht, traditionell bis kultig, süß oder pikant – so vielfältig können Knödel sein. Neben traditionellen Knödelklassikern lohnt es sich, sich auch auf innovative runde Gaumenerlebnisse einzulassen. Lernen Sie so das Knödelparadies Österreich in allen möglichen Formen, Hüllen, Füllen und Varianten kennen. Ob traditionell oder modern, Knödel bringen Sie in Form.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin 1

Mo., 1. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Termin 2

Mo., 19. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Genuss gelöffelt – Köstliches aus der steirischen Suppen- und Eintopfküche

Selbst gemachte Suppen und Eintöpfe aus frischen, heimischen Zutaten bieten unendliche Variationsmöglichkeiten und sind besonders in der kalten Jahreszeit ein wärmendes, sättigendes und vollwertiges Essen. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie mit ein wenig Fantasie neue und wohl-schmeckende Kreationen zubereiten können. Von der Suppenbasis – klare Suppe, Fond, gebunden, cremig-schaumig – bis zu den gehaltvollen Eintöpfen ist alles dabei. Die Suppe bietet somit eine leichte, schnelle, aber auch kräftigende Mahlzeit.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 3. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



Elfi Wöls

Seminarbäuerin, Meisterin der
ländlichen Hauswirtschaft
BILD: LEXPIX

Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch

Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikat kombiniert und ansprechend präsentiert.

Inhalt

- gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein
- ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch
- Tipps für den Einkauf von Qualitätsfischen
- Wasserwelt als Tischdekoration

Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 9. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: AMA

Polenta, Sterz und Schmarren – Traditionelles aus Getreide



Polenta, Buchweizen, Weizen und Dinkel stehen im Mittelpunkt des Geschehens. Die Fastenzeit bietet die Gelegenheit, sich an einfache, bekannte und doch nicht mehr alltägliche Speisen zu wagen. Ergänzt mit Obst und Gemüse der Saison, haben diese typisch traditionellen Gerichte wieder einen Platz auf den Speisekarten der modernen Küche gefunden.

Inhalt

- Wissenswertes zum „Sterzland Steiermark“
- Infos zu „alten und neuen“ Getreidearten und ihren Verwendungsmöglichkeiten
- Zubereitung fleischloser Vor-, Haupt- und Nachspeisen
- typische traditionelle Speisen wie „Heidentommerl“, Heidensterz etc.

Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 16. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Hausmannskost – altbewährt und einfach

Tauchen Sie ein in die Welt der steirischen Hausmannskost, die immer schmeckt. Entdecken Sie längst verloren geglaubte Schätze aus Omas Küche neu. Von einfachen Suppen bis hin zu köstlichen Klassiker-Rezepten wie Eiernockerl, Käsespätzle, Gröstl, Grenadiermarsch, Laibchen und Puffer und süße zeitlose Schmankerl wie z. B. den Kaiserschmarrn. Lassen Sie sich inspirieren, holen Sie sich neue Ideen für eine unkomplizierte, herzhaft Alltagsküche und erleben Sie den Geschmack der Kindheit neu.



Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 12. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: KK

Genial kombiniert – einmal kochen, zweimal essen

Wer möchte nicht sowohl zu Hause als auch am Arbeitsplatz ein frisches, selbst gekochtes Essen genießen? Ein wenig Planung und die richtigen Kombinationen machen dies ganz einfach möglich. Daheim wird für die Familie gekocht und gleichzeitig ein vollwertiges Essen für den nächsten Arbeitstag vorbereitet. Wir zeigen Ihnen in diesem Kochkurs Beispiele für geschickte Kombinationen und haben viele Tipps parat, wie Sie diese optimal aufbewahren und transportieren.



Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 2. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin
BILD: ADOBE STOCK

Low-Carb-Speisen – schnell und geschmackvoll

Die Low-Carb-Ernährung basiert auf der einfachen Idee, Kohlenhydrate, insbesondere einfache Kohlenhydrate, zu vermeiden. Das führt zu einer Stabilisierung des Blutzuckerspiegels und langfristig auch zu einem Verlust von Körperfett. Aber wie kann man diese Ernährungsweise auch auf Dauer in der eigenen Küche umsetzen? Die wichtigsten Grundsätze der Low-Carb-Ernährung, einfache und schnelle Rezepte und viele Ideen für den Ersatz von kohlenhydratreichen Lieblingsspeisen sind Thema dieses Kochkurses.



Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 14. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin
BILD: ADOBE STOCK

Frühlingszauber – festliches Frühlingsmenü für besondere Anlässe



Mit den saisonalen Highlights des Frühlings kreieren wir ein beeindruckendes Menü für besondere Anlässe. Der Teller wird dann zu einem Spiel frühlingshafter Farben und Aromen. Leichte und erfrischende Vorspeisen, bunte Salate mit frischen Frühlingskräutern und Beeren, als Hauptgang zartes Fleisch oder Fisch, kombiniert mit Frühlingsgemüse, Soßen und Beilagen werden die Gaumen Ihrer künftigen Gäste begeistern. Ein leichtes Gebäck oder ein kunstvolles Fruchtdessert bilden den Abschluss dieses kulinarischen Frühlingszaubers. Tipps für die perfekte Vorbereitung für eine gesellige Zeit mit den Gästen runden das Seminar ab.

Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 23. Apr. 2027, 16:00 bis 21:00 Uhr

Elfi Wöls

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: AMA

Vegetarische Gerichte – köstliche Menüs ohne Fleisch

Die vegetarische Küche kann sehr vielseitig gestaltet werden. Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptspeise oder auch für zwischendurch – mit etwas Fantasie und Lust, Neues auszuprobieren, lässt sich auch ohne Fleisch ein köstliches Menü auf den Tisch zaubern. Auch wenn Sie kein:e Vegetarier:in sind, werden Sie bei diesem Kurs auf Ihre Kosten kommen. Keine Angst vor Einheitsbrei und Eintönigkeit! Sie werden erleben, wie köstlich man ohne Fleisch speisen kann.



Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 16. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Elisabeth Schuster

Seminarbäuerin
BILD: ADOBE STOCK

Steirische Kernkraft – Powerrezepte aus grünem Gold

In diesem Kochkurs entdecken Sie die Vielfalt des steirischen Kürbiskernöls und seiner Begleiter. Von bäuerlichen Wurzeln inspiriert, entstehen kreative Power-Rezepte, die Herzhaftes und Süßes zu einem besonderen Drei-Gänge-Menü verbinden. Sie verarbeiten Kerne, Öl und proteinreiches Ölkuchenmehl zu modernen Gerichten und erhalten wertvolle Einblicke in die Herstellung, Qualität und Lagerung. Lassen Sie sich von diesem regionalen Superfood begeistern und holen Sie sich ein geschmackvolles Upgrade für Ihre Küche – das grüne Gold hat das ganze Jahr Saison!



Kosten

€ 69,– inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 22. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler
Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: ADOBE STOCK

Frühlingsbrunch – leicht, frisch und raffiniert



Entdecken Sie die Vielfalt des Frühlings und bereiten Sie in diesem Kochkurs gemeinsam kreative Brunch-Spezialitäten zu. Von fluffigen Kräuteromeletts über selbstgebackene Bagel mit herzhaften Aufstrichen bis hin zu pikanten Buchteln entstehen abwechslungsreiche Gerichte für jeden Geschmack. Sie erhalten praktische Tipps zur Vorbereitung und ansprechenden Präsentation der Speisen sowie viele Ideen fürs Familienfrühstück oder gemütliche Treffen mit Freunden. Ein Kurs für alle, die frische Frühlingsküche lieben und gerne gemeinsam genießen.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Do., 29. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Julia Hartner
Seminarbäuerin
BILD: ADOBE STOCK

Buchweizenvielfalt – kleine Körner – große Küche



Buchweizen ist vielseitig, regional und neu entdeckt – ein echtes Multitalent in der Küche. Das glutenfreie Pseudogetreide überzeugt mit fein nussigem Geschmack und zahlreichen Einsatzmöglichkeiten, ob herzhaft oder süß, gekocht, gebacken oder kreativ kombiniert. Von flaumigen Mehlspeisen über herzhafte Gerichte bis zu modernen Rezeptideen zeigt Buchweizen, wie abwechslungsreich bewusster Genuss sein kann. Ein Workshop für alle, die traditionelle Zutaten modern interpretieren und neue Geschmackserlebnisse rund um den vielseitigen Buchweizen entdecken möchten.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Fr., 4. Jun. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler
Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: ADOBE STOCK

Aufläufe und Gratins – süß und pikant



Schicht für Schicht ein Genuss. Aufläufe und Gratins sind praktisch, einfach vorzubereiten und schnell gemacht. Dabei kann man so kreativ sein wie bei kaum einem anderen Gericht. Je nach Gusto können verschiedenste Zutaten kombiniert und mit würzigem oder leichtem Käse überbacken werden. Ob mit ausgewählten frischen Zutaten oder als einfache Resteverwertung von Fleisch, Gemüse, Obst oder Nudeln – Aufläufe und Gratins überzeugen durch ihre Vielfalt. Lassen auch Sie sich im Seminar von diesen schnellen und geschmacklich variationsreichen Speisen überzeugen.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Fr., 21. Mai 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Carina Malli
Seminarbäuerin
BILD: EVA MARIA LIPP

Gemüsekuchen – bunt und gesund

Statistiken weisen darauf hin: wir essen zu wenig Gemüse und Obst. Nach diesem Kochworkshop wird das auf Sie nicht mehr zutreffen, denn wir zeigen Ihnen, wie Gemüse auch in „Kuchenart“ gegessen werden kann. Ob pikant oder süß, vegetarisch, vegan oder all in all – die Variationen sind hier schier endlos. Von deftig bis leicht, mit Mürb- und Germteigen ist vieles möglich. Probieren Sie es mit uns aus, gemeinsam wird kreiert, gebacken und verkostet – so werden die Ideen zu einem nachhaltigen Gemüsekonsum führen. Ein bunt duftender Gemüsegenuss wartet auf Sie.



Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Fr., 18. Jun. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Wellnessküche/Foodtrends/Vegan und TCM

Sigrid Stadler
TCM Ernährungsberaterin
BILD: SIGRID STADLER

Vegan trifft TCM – schnelle, federleichte Gerichte



Sie kreieren mit einer TCM-Ernährungsexpertin köstliche vegane Gerichte und lernen, wie Sie mit saisonalen, regionalen und vorwiegend biologischen Lebensmitteln leicht verdauliche Speisen schnell zubereiten können und somit Ihre Energie steigern. Der Kurs startet mit einer theoretischen Einführung in die Prinzipien der TCM-Ernährungslehre und Meal-Prep Tipps. Nach der Theorie geht es ran an den Kochlöffel. Sie können sich beim gemeinsamen Essen austauschen und erhalten weitere, praktische Tipps zur TCM-Küche im Alltag. Der Kochworkshop startet mit einem für Sie gekochten Frühstück.

Kosten
€ 107,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Sa., 6. Feb. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

Sura Dreier, BSc
Gesundheitstrainerin im Bereich Ernährung, Brotsommelière, Koordinatorin Grüne Haube
BILD: ADOBE STOCK

Saisonal vegan – Kochen im Veganuary

Pflanzliche Vielfalt auf dem Teller die schmeckt, einfach zubereitet ist und satt macht. Dieser Kurs ist für alle, die den Schwung der Neujahrsvorsätze nutzen möchten, über eine Ernährungsumstellung nachdenken oder ihren Speiseplan pflanzlich aufpeppen möchten. Köstliche Rezepte und wichtige Hintergrundinformationen über vegane Ernährung in Theorie und Praxis erwarten Sie in diesem Kochworkshop.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Sa., 30. Jan. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Anmeldung:

Sigrid Stadler
TCM Ernährungsberaterin
BILD: SIGRID STADLER

Meal Prep – vegane TCM-Küche auf Vorrat



Wie gelingt eine bewusste Ernährung? Was spart Zeit, Geld und macht flexibel? „Meal Prep“ – die Vorbereitung von Mahlzeiten auf Basis der TCM! In diesem Kochworkshop werden schnelle, alltagstaugliche Möglichkeiten vorgestellt, wie „Meal Prep“ mit saisonalen, regionalen und vorwiegend biologischen Lebensmitteln gelingt. Sie bekommen Tipps und Empfehlungen für den Einkauf und die Aufbewahrung. Der Kurs beginnt mit einem theoretischen Input, danach geht es ran an den Kochlöffel. Sie können sich beim gemeinsamen Essen austauschen und weitere praktische Tipps für den Alltag sammeln.

Kosten
€ 95,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Sa., 17. Apr. 2027, 09:00 bis 14:00 Uhr

Sura Dreier, BSc
Gesundheitstrainerin im Bereich Ernährung, Brotsommelière, Koordinatorin Grüne Haube
BILD: ADOBE STOCK

Sweet & Vegan – Backspaß ohne Kompromisse

Die österreichische Backkultur hat eine lange Tradition. Manche Rezepte sind ursprünglich vegan, man denke an den Apfelstrudel, andere wiederum lassen sich einfach „veganisieren“. Süße Verführungen von Bananenbrot über Germgebäck bis hin zur Sachertorte lassen sich problemlos vegan zubereiten. Warum nicht mal die Familie oder Freunde zu einem veganen Kaffeekränzchen einladen? Lassen Sie sich von gelingsicheren Rezepten überzeugen.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen
Termin
Do., 15. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



k.at, www.steiermarkhof.at

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Viktoria Wöls
Konditormeisterin
BILD: ADOBE STOCK

Süße Verführung – Herbst-Tartes

Entdecken Sie die Vielfalt herbstlicher Tartes und zaubern Sie köstliche Kreationen mit saisonalen Zutaten. Von fruchtigen Tartes mit Apfel, Birne oder Zwetschke bis hin zu verführerischen Varianten mit Nüssen, Karamell oder Schokolade erwartet Sie purer Genuss auf knusprigem Mürbeteig. Lernen Sie die Grundlagen der Tartekunst, erhalten Sie wertvolle Tipps für perfekte Ergebnisse und kreieren Sie süße Herbst-Highlights für den Kaffeetisch, besondere Anlässe oder als genussvolles Geschenk. Freuen Sie sich auf herbstliche Aromen, kreative Rezeptideen und süße Genussmomente aus dem Ofen.

Kosten

€ 95,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 24. Okt. 2026, 09:00 bis 12:30 Uhr

Kochworkshop: Gemeinsam kochen und genießen

Ein kulinarisches Angebot für Firmen, Institutionen und Familien.

Kulinarische Events sind ein Highlight für Firmenfeiern, Betriebsausflüge, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern oder auch Mitarbeiter:innenseminare.

Möchten Sie Ihr Team für eine tolle Leistung belohnen oder für ein neues Vorhaben begeistern? Dann kochen Sie mit uns! In entspannter und fröhlicher Atmosphäre bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung ein mehrgängiges Menü zu. Im Anschluss wird das Kochmeisterwerk in gemütlichem Ambiente mit allen Sinnen genossen. Miteinander kochen und genießen fördert die Gemeinschaft, stärkt den Teamgeist und regt die Kreativität im Arbeitsalltag an. Überraschen und motivieren Sie Ihre Mitarbeiter:innen mit einem außergewöhnlichen und genussreichen Erlebnis.

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Mitarbeiter:innen einen Kochworkshop zu einem gewünschten Thema!

Infos und Anmeldung

Elisabeth Pucher-Lanz
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel.: 0316 8050-1420
E-Mail: elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at

Veranstaltungsort

Steiermarkhof
Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz



BARBARA MAJ/CAN

Margarethe Auer

Seminarbäuerin, Direktvermarktung für Brot und Gebäck, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: PIXABAY

Brotbackkurs – lerne selbst Brot zu backen

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie, Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt. Versprochen, nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine

Mo., 28. Sep. 2026 | Di., 13. Okt. 2026 | Mi., 27. Jan. 2027 |
Mo., 22. Feb. 2027 | Di., 27. Apr. 2027 | Di., 11. Mai 2027 |
Di., 22. Jun. 2027
jeweils von 17:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: EVA MARIA LIPP

Innovatives Kleingebäck – Formen, Varianten, Spezialitäten



Kleingebäck wird immer beliebter, ob zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder zur Jause. Dieser Spezialkurs bietet ein breites Spektrum vom einfachen Weckerl bis hin zu speziellen Varianten. Zum einen werden grundsätzliche Informationen über die Teigführung und Grundteigarten vermittelt, zum anderen wird insbesondere auf verschiedene Formen und Varianten von Kleingebäck und Spezialitäten eingegangen. Ideen zu Gebilde- bzw. Brauchgebäck runden dieses Seminar ab.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mo., 8. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: NICOLE ZÖHRER

Brot.Back.Genuss. Brot harmonisch kombinieren

Von der Sauerteigbereitung bis zur Verkostung in Kombination mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln und Getränken wird jeder Schritt genau erklärt. Gemäß persönlicher Vorlieben oder klassischer Vorgaben gibt es grundsätzlich keine richtige oder falsche Speisenkombination. Jedoch finden wir Gerichte mit unterschiedlichen Texturen besonders verlockend, durch kontrastierende Geschmacksrichtungen lassen sich Geschmacksnuancen betonen, ausgleichen oder reduzieren. Sobald wir uns mit Kombinationsmöglichkeiten beschäftigen, gibt es unzählige Varianten, die nur darauf warten, entdeckt und geweckt zu werden.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 13. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsommelière
BILD: LEXPIX

Vollkorngebäck und Eiweißbrote – schmackhaft und bekömmlich

Vollkornbrot und Vollkorngebäck selbst herzustellen ist anspruchsvoll, wird jedoch mit aromatischem Geschmack und gesundheitlichem Mehrwert belohnt. Im Seminar erwerben Sie fundiertes Wissen zur Verarbeitung von Vollkorn- und selbst gemahlene Mehlen in Theorie und Praxis. Zudem lernen Sie die Zubereitung eiweißreicher Brote mit natürlichen Zutaten wie Ölsaaten und Ölsaatenmehlen wie z.B. Hanfmehl kennen. In Kombination mit Sauerteig entstehen nährstoffreiche, geschmacklich vielfältige Backwaren mit besonderem Genuss- und Gesundheitswert.

Kosten

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mo., 5. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten



NEU

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Monika Winter
Brotsommelière

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Karin Kohl
Brotsommelière
BILD: EVA-MARIA LIPP

Toastbrot selbst backen und kreativ genießen



In diesem Seminar dreht sich alles um ein vermeintlich simples, aber vielseitiges Grundnahrungsmittel: Toastbrot! Gemeinsam werden klassische Toastbrote, aber auch Varianten mit kreativen Formen und Zutaten gebacken – außen goldbraun knusprig und innen herrlich fluffig. Es entstehen Toastbrote ganz ohne Fertigmischungen oder Zusatzstoffe. Ob mit Germ oder Sauerteig, Sie bekommen wertvolle Tipps zu Teigführung, Backzeit und zur idealen Form. Zusätzlich zeigen wir Ihnen, welche Speisen mit Toastbrot kreiert werden können. Freuen Sie sich auf kreative, schnelle Rezepte – perfekt für Frühstück, Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Do., 8. Apr. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin
BILD: CHRISTINA THIR

Gut Ding braucht Weile – Backen mit Langzeit-Sauerteig-Führung



Wer Brotteigen mehrere Stunden Zeit zur Reifung gibt, wird dafür mit herausragendem Geschmack, besserer Bekömmlichkeit und längerer Haltbarkeit von Brot und Gebäck belohnt. Auch Vorteige wie Quell- oder Brühstücke kommen hier zum Einsatz. Nicht nur Brot lässt sich auf diese Art zubereiten, auch Ciabatta, Baguettes oder Striezel danken Ihnen diese Herangehensweise. Lassen Sie sich in die hohe Kunst des Brotbackens einführen. Vorkenntnisse beim Brotbacken sind erforderlich!

Kosten
€ 129,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine
Fr., 5. Mrz. 2027, 17:00 bis 20:00 Uhr und
Sa., 6. Mrz. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin
BILD: EVA MARIA LIPP

Duftende Brote

Eine neue Art, Brote zu backen! Mit diesen Duftbroten bringt man noch mehr und unterschiedlichste Düfte ins Haus. Gebacken wird mit Heu, Hopfen, Blüten, Kräutern und Gewürzen. Dazu gibt es viele neue Brotformen. Es macht einfach Spaß, in der Backstube Kreativität zuzulassen.

Kosten
€ 73,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Mi., 16. Jun. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin
BILD: LEIMLEHNER

Brot backen im Lehmbackofen

Brot selbst zu backen, liegt seit einigen Jahren wieder voll im Trend, doch den besonderen Geschmack gibt nicht nur die liebevolle Zubereitung mit hochwertigen Zutaten, sondern auch das Backen des Brotes im Holzbackofen. Bei diesem Workshop wird im mit Holz beheizten Lehmbackofen im Garten unseres Bildungshauses die alte Tradition des Brotbackens von Holzofenbrot gezeigt. Die Auswahl und Menge des Holzes, der richtige Zeitpunkt und das Einschießen erfordern viel Fingerspitzengefühl. Diese Form des Brotbackens hat etwas ganz Besonderes, Erdiges, Urtümliches an sich. Auch das Backen anderer Gebäcke wie Pizza oder Kleingebäck im Lehmbackofen wird gezeigt.

Kosten
€ 73,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Do., 24. Jun. 2027, 16:00 bis 20:00 Uhr



Margarethe Auer
Seminarbäuerin, Direktvermarktung für Brot und Gebäck, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: ANTONIO&PHOTOS_STOCK.ADOBE.COM

Striezel und Flechtkunst – traditionelles Brauchtumsgebäck im Jahreslauf

Backen Sie Ihren Allerheiligen-Striezel heuer direkt bei uns in der Frischen KochSchule. Unter fachkundiger Anleitung wird geknetet, geformt und geflochten – vom klassischen Germteigstriezel bis hin zu genussvollen Vollkornvarianten. Auch weitere Gebäcke, die das ganze Jahr über traditionell zu verschiedenen Anlässen gebacken werden, stehen am Programm.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Di., 27. Okt. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin

Süße und pikante Blätter- und Plundergermteiggebäcke

Blätter- und Plundergermteige werden heute nur noch selten selbst gemacht, da ihre Zubereitung als aufwendig empfunden wird. Doch für alle, die den köstlich blättrigen Germ-Butterteig oder Blätterteig selbst ausprobieren möchten, bietet dieses Seminar wertvolle Tipps und Tricks für das perfekte Gelingen. Ein Plunder Teig aus bester Butter ist ein wahrer Genuss und überraschend einfach herzustellen, zudem bietet er eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten. Im Kurs stellen wir verschiedene süße und pikante Gebäcke her, die nach Belieben gefüllt und gestaltet werden können. Ihrer Kreativität und Ihren Geschmacksvorlieben sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Kosten
€ 105,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Sa., 10. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr

Elfi Wöls
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: MARCUS Z-PICS/STOCK.ADOBE.COM

Gugelhupf – Tradition trifft Moderne

Entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, wie sich der klassische Gugelhupf zu einem modernen Highlight verwandeln lässt. In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie klassische Rezepte mit angesagten Zutaten und innovativen Methoden neu interpretieren können. Dazu gehören ausgefallene Gewürze, ungewöhnliche süße und pikante Füllungen sowie kreative Glasuren. Gemeinsam backen wir eine Auswahl an traditionellen und modernen Gugelhupf-Varianten – von der Teigzubereitung bis zur Dekoration. Einige Ideen zur stilvollen Präsentation Ihrer Gugelhupf-Kreationen ergänzen das Backerlebnis. Lassen Sie sich von neuen Geschmacksrichtungen und kreativen Präsentationsmöglichkeiten überraschen.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Do., 18. Feb. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz
Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
BILD: ADOBE STOCK

Süße Kuchen vom Blech – vielfältig und schnell

Schnell ein Kuchen für viele Leute – am einfachsten ist da ein Blechkuchen. Aber nicht immer der gleiche! Die saisonale Vielfalt der heimischen Lebensmittel unterstützt Sie bei der Kreation Ihrer eigenen Kuchen. Ob Schicht für Schicht, unter der Haube, mit Früchten oder Gemüse – viele Ideen und Denkanstöße finden Sie in diesem Seminar. Gemeinsam bereiten wir verschiedenste Blechkuchen zu, die Sie mit nach Hause nehmen können.

Kosten
€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin
Do., 11. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr



Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

NEU



Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin
BILD: EVA MARIA LIPP

Glutenfrei – Germgebäcke und Brot



Gutes glutenfreies Brot zu backen, ist eine besondere Herausforderung. Durch Wissen und viele gute Tipps ist dies aber sehr gut machbar. Auch Germgebäcke können in sehr guter Qualität und Vielfalt hergestellt werden. Abwechslung kann so mit persönlichen Vorlieben sehr gut kombiniert werden. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.

Kosten

€ 73,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 26. Jan. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin
BILD: EVA MARIA LIPP

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Selbst gebackene Weihnachtsbäckerei schmeckt aufgrund bester natürlicher Zutaten einfach besser. Eine bunte Vielfalt wird bei diesem Seminar hergestellt und kann dann ohne Reue genossen werden. Geschmacklich unterscheiden sie sich kaum von herkömmlicher Bäckerei, die einfach zum Weihnachtsfest dazugehört.



Kosten

€ 73,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 13. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr

Peter Schmuck
Küchenmeister, Pâtissier
BILDER: ADOBE STOCK, PETER SCHMUCK

Pralinenkunst für Fortgeschrittene – von der Füllung bis zur Perfektion

Möchten Sie Ihr Können in der Pralinenherstellung erweitern? In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie exquisite Kugel-, Form- und Schnittpralinen herstellen, die optisch ansprechend sind und mit Aromen und Texturen überraschen. Profi Peter Schmuck zeigt Ihnen, wie Sie Gewürze, Früchte oder Liköre einarbeiten und die Airbrush-Technik anwenden, um kunstvolle Dekorationen zu kreieren. Voraussetzung für diesen Kurs ist der Umgang mit Schokolade, insbesondere das Temperieren. Perfektionieren Sie Ihre Fähigkeiten in diesem Fortgeschrittenen-Workshop.

Kosten

€ 129,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 14. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Eis, Parfait und Sorbet

Möchten Sie lernen, wie man selbst köstliches Eis, Sorbets und Parfaits herstellen kann? Wir haben einen spannenden Workshop für Sie! Sie erlernen die Grundlagen bzw. die unterschiedlichen Herstellungsmöglichkeiten von Milcheis, Fruchteis, Sorbets und Parfaits inklusive veganer Varianten. Zudem gibt es Tipps zu verschiedenen Dekor- und Topping-Möglichkeiten wie Frucht- und Karamellsaucen und Hippen. Abgerundet wird das Aktiv-Seminar durch elegante Präsentationsformen.

Kosten

€ 115,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 22. Mai 2027,
09:00 bis 15:30 Uhr



Glutenfreie Gebäcke/Aus der süßen Küche



Jaimy Reisinger
Pâtissière
BILD: REISINGER

Tartelettes und moderne Törtchen

Moderne Törtchen und Tartelettes gehören zu den beliebtesten Bereichen der zeitgenössischen Pâtisserie. In diesem Kurs lernen die Teilnehmer:innen Schritt für Schritt den Aufbau hochwertiger Einzelstücke kennen – von perfekt gebackenen Böden über ausgewogene Cremes und Fruchteinlagen bis hin zu modernen Dekoren und Glasuren. Gemeinsam werden klassische Zitronen-Tartelettes sowie ein fruchtiges und ein cremiges modernes Törtchen hergestellt. Besonderes Augenmerk liegt auf Geschmack, Textur und einer professionellen Verarbeitung, die sich sowohl für ambitionierte Hobbybäcker:innen als auch für Fachkräfte eignet.

Inhalte

- Klassische Zitronen-Tartelettes
- Fruchtige und cremige moderne Törtchen
- Crèmes, Ganaches und Fruchteinlagen
- Glasuren, Dekore und professionelle Verarbeitung
- Aufbau harmonischer Geschmackskompositionen

Kosten

€ 179,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

So., 8. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr

Jaimy Reisinger
Pâtissière
BILD: REISINGER

Französische Teigkunst – Croissants und Brioche

Dieser kompakte Tageskurs vermittelt die Grundlagen französischer Teigkunst – tourierte Teige und reichhaltige Hefeteige. Gemeinsam werden Croissants, Brioche feuilletée und klassische Brioche hergestellt. Der Kurs verbindet Theorie und Praxis und zeigt, wie französische Backwaren auch im Haushaltsbackofen gelingen können.

Schwerpunkte

- Grundlagen französischer Teige & Pâtisserie
- Tourierte Teige: Butterqualität, Technik, Tourieren
- Croissants – Herstellung, Formen, Backen
- Brioche feuilletée – Ziehtechnik
- Klassische Brioche in der Kastenform
- Techniktipps & Fehlervermeidung

Kosten

€ 179,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 20. Feb. 2027, 09:00 bis 16:00 Uhr

NEU



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Referent:innen Ernährung und Gesundheit

Margarethe Auer
Seminarbäuerin, Direktvermarktung
für Brot und Gebäck, Meisterin der
ländlichen Hauswirtschaft



Franziska Bauer
Seminarbäuerin



Sabine Bichler
Seminarbäuerin, dipl. Gesundheits- und Kranken-
pflegerin, dipl. Fachberaterin für Darmgesundheit



Sura Dreier, BSc
Gesundheitstrainerin im Bereich Ernährung,
Brotsommeliere,
Koordination Grüne Haube



Katharina Harden
Produktentwicklerin bei
Artemis GmbH,
begeisterte Köchin



Julia Hartner
Seminarbäuerin



Dipl.-Päd. in Ing. in Karin Kohl
Brotsommeliere



Ing. in Eva Maria Lipp
Spezialberaterin für Brot und Gebäck,
zertifizierte Paneologin



Carina Malli
Seminarbäuerin



Jaimy Reisinger
Pâtissière



Bettina Rosenberger
Kräuterpädagogin, Seminarbäuerin,
Elementarpädagogin



Alexandra Rothschädl
Diplom-Kräuterfachfrau
und Heilkräuterpädagogin



Peter Schmuck
Küchenmeister, Pâtissier



Elisabeth Schuster
Seminarbäuerin



Sigrid Stadler
Dipl. TCM-Ernährungsexpertin
für typgerechte Ernährung
und Darmgesundheit



Doris Wartbichler
Seminarbäuerin,
Brotsommeliere



Mag. a Anita Winkler
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin,
Natur- und Landschaftsführerin



Petra Wippel
Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin



Elfi Wöls
Seminarbäuerin, Meisterin der
ländlichen Hauswirtschaft



Viktoria Wöls
Konditormeisterin



Dipl.-Päd. in Ing. in Monika Winter
Brotsommeliere



Ing. in Barbara Zenz
Seminarbäuerin, Meisterin der
ländlichen Hauswirtschaft



BILDQUELLEN: PXELCOMA, BARBARA MAJ/CAN, PRIVAT

Ihr Wissen wächst.

Bildungsprogramm 2026/27

LFI Steiermark | stmk.lfi.at



Einblick in unser
Bildungsprogramm

Mehr online unter:
stmk.lfi.at



Aufstellungswerkstatt

Betrieblich erfolgreich, familiär zufrieden – wie geht das? Mit der Methode der Systemaufstellung können Sie Lösungsansätze und Klarheit für Ihre individuelle, betriebliche Fragestellung erlangen. Mögliche Themen sind z.B. Hofübergabe, ein gutes Leben für alle am Hof oder die zukünftige Ausrichtung des Hofes.

Kosten: € 809,00 TN-Beitrag, € 275,00 TN-Beitrag gefördert* für Anliegenbringer:innen, € 21,00 TN-Beitrag für Repräsentant:innen

Termine und Orte:

Kurs 1: Di., 15. Sep. 2026 | 13:30 - 18:00 Uhr | Steiermarkhof, Graz
Kurs 2: Di., 10. Nov. 2026 | 13:30 - 18:00 Uhr | Bildungshaus St. Martin, Graz
Kurs 3: Mo., 14. Dez. 2026 | 13:30 - 18:00 Uhr | Steiermarkhof, Graz

Von Null auf Bauernhof - und jetzt?

Du bist neu am Hof – durch Rückkehr, Quereinstieg oder Partnerschaft – und möchtest deine Rolle als Bäuerin aktiv gestalten? In diesem fünftägigen Seminar erhältst du Wissen zu Agrarpolitik, Betriebswirtschaft sowie rechtlicher und sozialer Absicherung. Du stärkst deine Position am Hof, entwickelst unternehmerisches Denken und Kommunikationskompetenz und lernst, die Zukunft des Betriebs partnerschaftlich mitzugestalten. Werde Teil einer starken Gemeinschaft von Frauen.

Kosten: € 1.078,00 TN-Beitrag, € 356,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Do., 17. Sep. 2026 | 09:00 - 17:00 Uhr | Steiermarkhof-Graz

Unterrichtseinheiten: 37 UE



Most & Cider

Entdecken Sie, wie Sie aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellen. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredeln Sie ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Ob Sie gerade erst anfangen oder schon Erfahrung mitbringen – in diesem Kurs erfahren Sie alles Wichtige rund um die Produktion von Most und Cider. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf selbstgemachte Qualität im Glas haben!

Kosten: € 162,00 TN-Beitrag, € 86,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Fr., 18. Sep. 2026 | 09:00 – 17:00 Uhr | KühbreinMost, Gaal

Unterrichtseinheiten: 8 UE

Lehrgang: Im Rhythmus der Natur

Dieser Lehrgang lädt dazu ein, die Jahreskreisfeste als Orientierung, Inspiration und Quelle von Verbundenheit neu zu entdecken. Sie lernen die Bedeutung von Ritualen, die Verbindung zwischen alten Bräuchen und christlichen Festen kennen und erhalten praktische Impulse zur Gestaltung eigener Jahreskreisfeste in Familie, Gruppen oder Gemeinschaften.

Kosten: € 710,00 TN-Beitrag, € 355,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Mi., 21. Okt. 2026, 08:30 bis 16:30 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Unterrichtseinheiten: 40 UE



Zertifikatslehrgang: Altes Wissen aus der Natur

In diesem Lehrgang gehen wir den Weg zurück zur Natur und verbinden altes Wissen mit neuen Erkenntnissen. Wir lernen alles, was wir über die Grundversorgung aus der Natur bzw. aus natürlichen Mitteln wissen müssen. Gemeinsam werden wir für die verschiedenen Lebensbereiche nachhaltige Konzepte und Alternativen für die Grundversorgung entdecken. Wir werden uns mit der Bevorratung und Erstellung einer vitaminreichen Vorratskammer für die Eigenversorgung aus Wildpflanzen und Wildgemüse befassen.

Kosten: € 1.658,00 TN-Beitrag, € 829,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Mi., 28. Okt. 2026, 08:30 bis 16:30 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 112 UE

Zertifikatslehrgang: Seminarbäuerin/Seminarbauer

Seminarbäuerinnen/-bauern sind als Botschafter:innen tätig, um ihr Wissen über bäuerlich erzeugte Lebensmittel, Inhaltsstoffe, Verarbeitung und Zubereitung weiterzugeben und das Vertrauen in die regionale Landwirtschaft zu stärken. Sie leiten Kochkurse, führen Workshops an Schulen durch oder präsentieren regionale Lebensmittel auf Messen. Kommunikations- und Präsentationseinheiten und die abschließende Projektarbeit bereiten Sie auf einen professionellen Auftritt als Seminarbäuerin/-bauer vor.

Kosten: € 4.708,53 TN-Beitrag, € 965,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Di., 03. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr | Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 154 UE



Wurzelapotheke - heilsam verwurzelt

Pflanzenwurzeln speichern Nährstoffe und geben Halt. In diesem Kurs erfahren Sie, wie Wurzeln heilend genutzt werden können, worauf beim Wurzelgraben zu achten ist und welche traditionellen Heilmittel sich herstellen lassen. Im Praxisteil stellen wir gemeinsam Heilsames aus Wurzeln her.

Kosten: € 108,00 TN-Beitrag, € 54,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Fr., 06. Nov. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, Sankt Marein bei Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE

Altes Wissen - Flechten und Moose in der Naturmedizin

Barflechten, isländisches Moos und andere Flechtenarten werden seit Jahrtausenden als Nahrungsmittel für den Menschen und als Futtermittel für Tiere sowie zum Färben von Textilien eingesetzt. Doch dieses Wissen geriet im Laufe der Zeit zunehmend in Vergessenheit. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie die antibiotische und kräftigende Wirkung von Barflechten und Isländischem Moos nutzen können. Sie lernen zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten kennen, beispielsweise als Kräuteröl, Salbe, Hautpflegeprodukt oder Tee.

Kosten: € 130,00 TN-Beitrag, € 65,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Do., 12. Nov. 2026, 13:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE





Webinar: Die Gewürzmedizin der Hildegard von Bingen

Von überall online teilnehmen und Fragen in Echtzeit stellen
Heilsame Gewürze und Heilpflanzen stehen im Mittelpunkt der Hildegard-Medizin. In diesem Seminar lernen Sie die Naturheilkunde der Hl. Hildegard kennen – von Gewürzen und Winterheilpflanzen bis zu Rezepten, Gesundheitsküche und praktischen Anwendungen für die Naturapotheke.

Kosten: € 64,00 TN-Beitrag

Termin: Fr., 13. Nov. 2026, 13:00 bis 16:00 Uhr, online via Zoom

Unterrichtseinheiten: 3 UE

Obstbaumschnitt einfach & praktisch

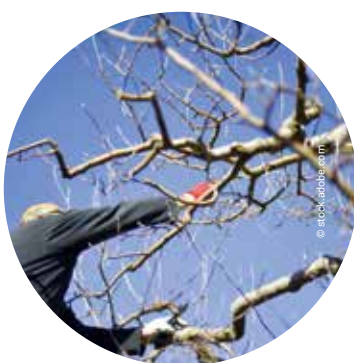
In Ihrem Garten befinden sich ein paar Obstbäume und Sie möchten diese gerne pflegen und hegen, haben aber keine Ahnung von Obstbaumschnitt? Dann sind Sie in diesem Obstbaumschnittkurs für Einsteiger:innen genau richtig! Nach einer kurzen theoretischen Einführung geht es am Nachmittag praktisch zur Sache. Das Seminar ist für Einsteiger:innen ohne Vorkenntnisse gedacht!

Kosten: € 108,00 TN-Beitrag, € 54,00 TN-Beitrag gefördert*

Termine und Orte:

Kurs 1: Sa., 14. Nov. 2026, 09:00 – 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 2: Sa., 21. Nov. 2026, 09:00 – 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



Zertifikatslehrgang Brotsommelier/ière

Brot als zentrales Grundnahrungsmittel und die Brotkultur mit ihrer Vielfalt stehen im Mittelpunkt. Sie lernen, dieses Geschmackserlebnis zu begleiten und Brotpräsentationen zu veranstalten. Anhand vieler Beispiele üben Sie, Ihre Sinne einzusetzen, regionale Besonderheiten zu beschreiben und Wissenswertes zur Brotkultur zu vermitteln. Wissen um die Harmonielehre, Food Pairing und ein sicherer persönlicher Auftritt, ergänzen diese Fähigkeiten.

Kosten: € 3.752,77 TN-Beitrag, € 1.292,00,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Di., 17. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 128 UE

Hofgeschichte

Dieses Seminar gibt Anregungen, Tipps und vermittelt Ihnen Grundkenntnisse zur Erforschung der Hof- und Familiengeschichte. Sie erfahren, welche Möglichkeiten es gibt, um zu Informationen über die historische Entwicklung Ihres Hofes und Ihrer Familie zu gelangen, welche Institutionen hilfreich sind, was Sie aus alten Schriftstücken und Dokumenten herauslesen können und wie Sie diese Puzzleteile am besten zusammenfügen. Eine Führung durch das Steiermärkische Landesarchiv ergänzt das Programm.

Kosten: € 212,00 TN-Beitrag, € 72,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Mi., 25. Nov. 2026, 09:00 bis 16:30 Uhr, Steiermärkisches Landesarchiv, Graz

Unterrichtseinheiten: 7 UE



Landwirtschaftliche Pilzzucht

Die Veranstaltung vermittelt fundiertes Basiswissen für den erfolgreichen Einstieg in die landwirtschaftliche Pilzzucht. Im Fokus stehen die Zucht von Austernpilzen und verschiedenen Seitlingsarten sowie die Voraussetzungen für gute Erträge und hohe Pilzqualität. Themen sind unter anderem optimale Zuchtbedingungen, ein ressourcenschonender Zuchtzyklus, technische und räumliche Anforderungen, Hygienevorschriften, Kostenkalkulationen sowie Möglichkeiten der Bio-Zertifizierung.

Kosten: € 262,00 TN-Beitrag, € 89,00 TN-Beitrag gefördert*

Termine und Orte:

Kurs 1: Fr., 27. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 2: Fr., 09. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Klare Absprachen und wertschätzende Kommunikation

Das Seminar vermittelt Seminarbäuerinnen/-bauern und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen sowie interessierten Personen praxisnahe Strategien für eine gelingende Kommunikation und das Treffen verbindlicher Vereinbarungen im schulischen und außerschulischen Kontext. Sie lernen, wie Sie als Gast-Referent:in herausfordernde Situationen souverän meistern, klare Absprachen mit Lehrkräften treffen und mit unterschiedlichen Zielgruppen wertschätzend, konsequent und verbindlich kommunizieren.

Kosten: € 185,00 TN-Beitrag, € 63,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Mo., 30. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE



Webinar: Kräuterrecht

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen

In diesem interaktiven Webinar erfahren Sie, welche rechtlichen Aspekte zur Kräutergewinnung, -verarbeitung und -verkauf beachtet werden müssen, um erfolgreich Kräuter zu vermarkten. Aufgezeigt wird, wie die Abgrenzung von Landwirtschaft und Gewerbe möglich sein kann.

Kosten: € 84,00 TN-Beitrag, € 42,00 TN-Beitrag gefördert*

Termine und Orte:

Kurs 1: Do., 10. Dez. 2026, 12:30 bis 15:30 Uhr, online via Zoom

Kurs 2: Do., 04. Feb. 2027, 12:30 bis 15:30 Uhr, online via Zoom

Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik

In erster Linie geht es in diesem Lehrgang um fundierte Kenntnisse über Wildkräuter, Wildgemüse und Wildobst, welche uns in der Region auf Schritt und Tritt begegnen. Altes Kräuterwissen mit neuen Forschungserkenntnissen wird in vielen Praxismodulenden Teilnehmer:innen anschaulich vermittelt. Denn durch Nichtwissen werden viele Pflanzen, Blumen und Gräser oft zum unerwünschten, nutzlosen Unkraut degradiert.

Kosten: € 1.838,00 TN-Beitrag, € 919,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Mi., 20. Jan. 2027, 08:30 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 160 UE





Beerenobstschnitt einfach & praktisch

In Ihrem Garten befinden sich Beerensträucher und Sie möchten diese gerne pflegen und hegen, haben aber keine Ahnung von Beerenobstschnitt? Dann sind Sie in diesem Beerenobst-Schnittkurs für Einsteiger:innen genau richtig! Nach einer kurzen theoretischen Einführung geht es am Nachmittag praktisch zur Sache. Das Seminar ist für Einsteiger:innen ohne Vorkenntnisse gedacht!

Kosten: € 108,00 TN-Beitrag, € 54,00 TN-Beitrag gefördert*

Termine und Orte:

Kurs 1: Sa., 23. Jän. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Obstgarten Trummer, St. Veit in der Südsteiermark

Kurs 2: Sa., 20. Feb. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch Höller, St. Marein bei Graz

Zertifikatslehrgang: Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Der Wunsch nach regionalen, biologischen und geschmacklich herausragenden Lebensmitteln wächst stetig. Immer mehr Menschen schätzen Vielfalt auf dem Teller – und Produkte, die durch besonderen Geschmack, Herkunft und Qualität überzeugen. Genau hier setzt dieser Lehrgang an, der von der ARCHE NOAH (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung) und dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt wurde. Dieser bietet Ihnen die Möglichkeit, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten von Gemüse, Obst und Getreide neu zu entdecken und professionell zu nutzen.

Kosten: € 3.141,00 TN-Beitrag, € 628,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Di., 26. Jän. 2027, 09:00 – 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 120 UE



Glutenfreie Brote

In diesem Seminar lernen Sie, glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen. Sie erfahren, welche Anforderungen diese an Teig und Backprozess stellen, welche Lockerungsmittel geeignet sind und wie eine optimale Teigführung gelingt. Themen sind außerdem Sauerteig, Quell- und Brühstücke, typische Brotfehler sowie die Zubereitung von Kuchen, Rouladen und Waffeln. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu gesetzlichen Voraussetzungen und Zertifizierungen für die Direktvermarktung.

Kosten: € 277,00 TN-Beitrag, € 94,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Di., 26. Jän. 2027, 09:00 bis 16:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE

Proteinreiche Brote und Vollkornbrote

In diesem Kurs stehen proteinreiche Brote aus regionalen Lebensmitteln im Vordergrund. Neben Hülsenfrüchten wie Linsen und Bohnen werden Ölpesskuchenmehle wie Kürbiskernmehl, Hanfsamenmehl und Sonnenblumenkernmehl als Zutaten verwendet. In Kombination mit Vollkornmehlen, Ölsaaten und Natursauerteig entstehen daraus ernährungsphysiologisch wertvolle Brote.

Kosten: € 182,00 TN-Beitrag, € 62,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Di., 02. Mrz. 2027, 13:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE



Zertifikatslehrgang Basistrainer:in Landjugend

Der Zertifikatslehrgang Landjugend Basistrainer:in bereitet dich darauf vor, Bildungsangebote für Jugendliche im ländlichen Raum professionell zu gestalten und durchzuführen. Inhalte wie Teambuilding, Methodik, Didaktik, Seminar-design und Präsentation vermitteln dir das nötige Handwerkszeug für deine Tätigkeit als Trainer:in.

Kosten: € 2.232,00 TN-Beitrag, € 759,00 TN-Beitrag gefördert*

Starttermin und Ort: Fr., 05. Mrz. 2027, 09:00 bis 22:30 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 88 UE

Kombucha und Kefir

Tauchen Sie ein in die Welt der Fermentation und lernen Sie, wie Kefir und Kombucha hergestellt werden. Der Workshop vermittelt die Grundlagen dieser Techniken, ihre gesundheitlichen Vorteile sowie die Bedeutung von Mikroorganismen für probiotische Getränke. Schritt für Schritt erfahren Sie, wie Zutaten, Gärzeit und Temperatur optimal eingesetzt werden. Praktische Tipps helfen dabei, Fehler zu vermeiden und gelungene Fermente herzustellen.

Kosten: € 130,00 TN-Beitrag, € 65,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Mi., 10. Mrz. 2027, 09:00 – 13:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 4 UE



Shiitake Pilze auf Baumstämmen anbauen

Gemeinsam produzieren wir Shiitake-Stämme und erfahren Wissenswertes über den Pilzanbau und dazugehörige Geräte. Der Workshop dauert 3 Stunden und bis auf das Bäume fällen werden wir uns gemeinsam, alle wichtigen Schritte zum Anbau von Pilzen in Stämmen erarbeiten. Alle Teilnehmenden bekommen einen selber beimpften Shiitake Stamm inklusive Kulturanleitung.

Kosten: € 134,00 TN-Beitrag, € 67,00 TN-Beitrag gefördert*

Termine und Orte:

Kurs 1: Fr., 12. Mrz. 2027, 13:00 bis 16:00 Uhr, Jaklhof, Kainbach bei Graz

Kurs 2: Fr., 02. Apr. 2027, 13:00 bis 16:00 Uhr, Jaklhof, Kainbach bei Graz

Kurs 3: Sa., 03. Apr. 2027, 10:00 bis 13:00 Uhr, Jaklhof, Kainbach bei Graz

Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern

Fermentieren ist eine der ältesten und zugleich modernsten Methoden, um Gemüse und Kräuter haltbar zu machen. Durch Milchsäurebakterien bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme erhalten – es entstehen aromatische, gut bekömmliche Lebensmittel. Gemeinsam bereiten Sie verschiedene Gemüsearten und Kräuter zum Fermentieren vor. Dabei lernen Sie Arbeitsschritte, Hygienegrundlagen und Tipps für erfolgreiche Fermente kennen. Alle Teilnehmenden nehmen ihre selbst hergestellten Kostproben mit nach Hause.

Kosten: € 158,00 TN-Beitrag, € 79,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Mi., 07. Apr. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 6 UE





Sirup – Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Kosten: € 118,00 TN-Beitrag, € 59,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Do., 08. Apr. 2027, 13:00 bis 18:00 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz

Unterrichtseinheiten: 5 UE

Workshop: Einkochen

In diesem Kurs erhalten Sie nicht nur eine theoretische Einführung zum Einkochen, sondern auch praktische Vorführungen, um das notwendige Wissen zu erlangen. Entdecken Sie spannende Rezepte und neue Ideen rund um Beeren, Marmelade, Gelee, Pilze, Gemüse, Säfte und Sirupe. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie Sie Ihre Ernte auf vielfältige Weise genießen können.

Kosten: € 158,00 TN-Beitrag, € 79,00 TN-Beitrag gefördert*

Termin und Ort: Mi., 30. Jun. 2027, 09:00 – 16:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Unterrichtseinheiten: 6 UE



Flexibel weiterbilden - online & überall

Lernen, wann und wo Sie wollen: Die Onlinekurse des LFI bieten maximale Flexibilität - ideal für alle mit vollem Terminkalender. Am PC, Tablet oder Smartphone lernen Sie im eigenen Tempo mit interaktiven Übungen, Videos und Wissenschecks. Unsere Live-Onlineformate wie Webinare, Farminare® und Cookinare ergänzen das Angebot und bringen zusätzlichen Austausch durch Live-Chats und Diskussionen. Alles, was Sie brauchen: Internet, aktuellen Browser und Headset.

Jetzt entdecken: stmk.lfi.at/onlinekurse

LFI Information



Interessante Kursangebote und aktuelle Informationen finden Sie auf: stmk.lfi.at

LFI Steiermark
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
T 0316/8050 1305
E zentrale@lfi-steiermark.at

Besuchen Sie uns auch auf unseren Social Media Kanälen!



**10%
Frühbucher
Bonus**

Achtung: Frühbucherbonus -10 %

Sichern Sie sich den Frühbucherbonus für **Zertifikatslehrgänge!**
Bei Anmeldung einen Monat vor Kursstart erhalten Sie 10 % Rabatt!

*Informationen zum geförderten Personenkreis erhalten Sie unter:
www.stmk.lfi.at/Bildungsfoerderung

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Das Land
Steiermark
Land und Forstwirtschaft

Kofinanziert von der
Europäischen Union

... Kreativität in Gestaltung

„Kunst wäscht den Staub des Alltags von der Seele.“ – Pablo Picasso

In einer Zeit, in der Bildschirme unseren Alltag prägen und Informationen ständig verfügbar sind, gewinnt das bewusste kreative Gestalten eine besondere Bedeutung. Unsere Kreativkurse laden dazu ein, digitale Pausen einzulegen, neue Techniken kennenzulernen und sich auf ungewohnte Materialien, Ideen und Ausdrucksformen einzulassen. Im Mittelpunkt stehen die Freude am Ausprobieren, der persönliche kreative Prozess und das gemeinsame Schaffen. Die schönsten Ideen entstehen, wenn wir den Alltag für einen Moment hinter uns lassen.



Mag. phil. Nicole Pötz

Verantwortliche für die Bereiche Kreatives Gestalten,
Marketing, Persönlichkeit und Literatur
Tel.: 0316 8050-7102
nicole.poetz@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG

Kreatives
Gestalten

Wo Stoffe Geschichten erzählen ...

... und Menschen wieder an ihre eigene Kreativität glauben

Manchmal beginnt eine große Geschichte mit einem kleinen Stück Stoff. Ein altes Kleid, das viele Jahre im Schrank gegangen hat. Eine Bluse, die nicht mehr getragen wird, aber zu viele Erinnerungen besitzt, um sie wegzugeben. Ein Stück Stoff von der Großmutter. Ein Dirndl, das nicht mehr passt, aber dessen Geschichte weiterleben soll.

Für mich war Kleidung nie einfach nur Kleidung. Stoffe begleiten uns durch unser Leben. Sie tragen Erinnerungen, Gefühle und Momente. Ein Kleid kann uns an einen besonderen Tag erinnern. Eine Tasche kann ein Stück Vergangenheit in die Zukunft tragen. Ein selbst genähtes Kleidungsstück erzählt: Ich habe Zeit investiert. Ich habe etwas mit meinen eigenen Händen erschaffen. Genau diese Magie möchte ich in meinen Workshops weitergeben.

Als Designerin war die Nähmaschine immer mehr als ein Werkzeug für mich. Sie ist eine Verbindung zwischen meiner Vorstellungskraft und der Realität. Mit jedem Schnitt, jeder Naht und jedem Stoff entsteht etwas Einzigartiges. Aber das Schönste am Nähen ist nicht nur das fertige Kleidungsstück.

Das Schönste sind die Menschen, die dabei zusammenkommen.

In meinen Workshops im Steiermarkhof sehe ich jedes Mal kleine Wunder passieren. Menschen kommen mit Respekt vor der Nähmaschine. Manche sagen am Anfang: „Ich kann das nicht.“ Und ein paar Stunden später halten sie stolz ihr eigenes Werkstück in den Händen. Dieser Moment berührt mich jedes Mal. Denn Nähen bedeutet nicht nur, Kleidung herzustellen.

Nähen bedeutet, an sich selbst zu glauben. Es bedeutet zu entdecken: Ich kann etwas lernen. Ich kann etwas verändern. Ich kann etwas erschaffen.

Von alten Kleidern und neuen Geschichten

Wir leben in einer Welt, in der vieles schnell ersetzt wird. Kleidung wird gekauft, getragen und oft vergessen.

Ich möchte eine andere Geschichte erzählen. Eine Geschichte über Wertschätzung. Refashion bedeutet für mich nicht einfach, alte Kleidung umzubauen. Es bedeutet, hinzusehen. Zu erkennen, dass etwas noch Potenzial hat. Dass ein Kleidungsstück nicht am Ende seiner Reise angekommen ist. Vielleicht braucht es nur eine kleine Veränderung. Eine neue Form. Einen anderen Schnitt. Eine kreative Idee. Und plötzlich entsteht etwas, das vorher niemand gesehen hat. Genau das liebe ich an meiner Arbeit: Aus etwas Vergessenem entsteht wieder etwas Lebendiges.

Was Juanitas Nähbox in der Steiermark bewegt

Wenn ich auf meine Workshops zurückblicke, sehe ich nicht nur viele genähte Taschen, Kleider und Accessoires. Ich sehe Gesichter. Ich sehe Kinder, die voller Stolz ihre ersten Nähte machen. Ich sehe Erwachsene, die nach langer Zeit wieder kreativ werden. Ich sehe Menschen, die sich gegenseitig helfen, lachen und gemeinsam etwas erschaffen.

Nähen verbindet

Es spielt keine Rolle, wie alt jemand ist, woher jemand kommt oder ob jemand schon Erfahrung hat. An der Nähmaschine sind wir alle Lernende. Und genau das macht diese Momente so besonders. Die Zusammenarbeit mit dem Steiermarkhof ist für mich deshalb etwas sehr Wertvolles. Es ist ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, Neues lernen und inspiriert werden. Ein Ort, an dem Handwerk wieder seinen Platz bekommt. Denn Handwerk ist nicht Vergangenheit, Handwerk ist Zukunft.



Arch. in DI Juanita Guerra Arellano

Studium der Architektur in Kolumbien, leidenschaftliche Näherin, Fashion Design in England und Besitzerin von Juanita's Nähbox

BILD: ALFRED WACHTER

Meine kleine Mission

Meine Vision ist größer als Menschen nur das Nähen beizubringen. Ich möchte Menschen daran erinnern, dass Kreativität in ihnen steckt. Dass sie nicht alles wegwerfen müssen. Dass sie mit ihren eigenen Händen etwas Schönes erschaffen können. Ein Kleidungsstück, das wir selbst gemacht haben, trägt eine besondere Energie. Es trägt unsere Zeit, unsere Geduld, unsere Freude und manchmal auch unsere kleinen Fehler. Aber genau diese kleinen Fehler machen es menschlich.

Perfektion ist nicht das Ziel. Verbindung ist das Ziel. Verbindung mit uns selbst, mit anderen Menschen und mit der Welt um uns herum. Juanitas Nähbox ist ein Platz für neue Ideen, alte Erinnerungen und zukünftige Geschichten. Ein Platz, an dem Stoffe wieder sprechen dürfen. Ein Platz, an dem Menschen entdecken: Ich kann kreativ sein. Ich kann Neues schaffen. Ich kann aus etwas Altem etwas Wundervolles machen. Und vielleicht ist genau das die schönste Naht, die wir gemeinsam setzen können: Eine Naht, die Menschen verbindet.

Nehmen Sie an unseren Näh-Workshops teil!

- **Dirndl Remix Bag – Tradition mit neuem Leben** (Seite 52)
- **Statement Tee mit Rüschen – aus einfach wird einzigartig** (Seite 60)
- **Wrap Dress Atelier – ein Kleid, das sich dem Leben anpasst** (Seite 61)





NEU

Arch.ⁱⁿ DIⁱⁿ Juanita Guerra Arellano

Studium der Architektur in Kolumbien, leidenschaftliche Näherin, Fashion Design in England und Besitzerin von Juanita's Nähbox

BILD: JUANITA GUERRA ARELLANO

Dirndl Remix Bag – Tradition trifft Streetstyle

In diesem dreistündigen Workshop nähen Sie Ihre eigene vom Dirndl inspirierte Tasche – modern interpretiert, detailverliebt und absolut einzigartig. Ein Design, das traditionelle Elemente mit einem frischen, urbanen Look verbindet und Ihrem Outfit sofort Charakter verleiht. Wir arbeiten mit hochwertigen Materialien wie Kunstleder, Baumwolle und dekorativen Details wie Borten, Paspeln und Quasten. Schritt für Schritt entsteht Ihre ganz persönliche Tasche – von der Form bis zu den feinen Akzenten.

Was Sie erwartet:

- Einführung in das Arbeiten mit Kunstleder und dekorativen Elementen
- Verarbeitung von Reißverschluss, Innenfutter und Träger
- Tipps für saubere Abschlüsse und professionelle Details
- Ihr individuelles Dirndl-Statement-Piece

Kosten

€ 59,– exkl. € 52,– Materialkosten (Nähset, Kunstleder, Baumwollstoff, Trägerband, Borte, Quaste, Paspel, Karabinerband, Innenfutter, Reißverschluss, Volumen-Bügelvlies und Schnittmuster)

Wenn Sie Ihr eigenes Material verwenden möchten

Kunstleder: 50 cm, Baumwollstoff: 20 cm, Trägerband: 1,20 m, Borte: 60 cm, Quaste: 1 Stück, Paspel: 60 cm, Karabinerband: 20 cm, Innenfutter: 50 cm, Reißverschluss: 50 cm, Volumen-Bügelvlies: 50 cm

Optionale Leihgeräte

Nähmaschine: € 25,–; Overlock: € 45,–

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Do., 8. Okt. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr
Mit Ihrer Kursbestätigung erhalten Sie einen Rabatt bei Stoffwerkstatt oder T.O Stoff.

Monika Farkas, MAS

Sozialmanagerin, Kräuterpädagogin und Grüne-Kosmetik-Pädagogin, Waldorf-Mama, seit einigen Jahren leidenschaftliche Nadelfilzerin und Ausstellerin bei Kunsthandwerksmärkten

BILD: NICOLE PÖTZ

Krippenfiguren einmal anders – Nadelfilzen mit Schafwolle

Passend zur Adventzeit gestalten wir zauberhafte Krippenfiguren aus Schafwolle, die weich und warm zum Angreifen einladen. Mithilfe der Nadelfilztechnik entstehen nach Vorlage oder eigenen Ideen die Heilige Familie und weitere Krippenfiguren. Wir brauchen dazu lediglich eine Filznadel und einen weichen Untergrund, schon können wir beginnen. Schritt für Schritt erlernen wir die Technik des Nadelfilzens. Das Material wird zur Gänze von der Referentin zur Verfügung gestellt. Stimmen Sie sich ein auf die besinnliche Zeit und erleben Sie die Faszination in der Gestaltungsvielfalt von kardierter Schafwolle.

Kosten

€ 59,– exkl. € 12,– Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 4. Nov. 2026, 17:00 bis 21:00 Uhr



Mag.^a Karin Siakkos

Studium der Bildnerischen Erziehung, langjährige Unterrichtserfahrung an privaten und öffentlichen Schulen im In- und Ausland, Leitung der KREATIVwerkstatt am MITANANDA H.O.F. (www.mitanandahof.com)

BILD: PEXELS

Handlettering – die Kunst der schönen Schrift

Ansprechende Schriftgestaltung, künstlerischer Ausdruck und die Anwendbarkeit im Alltag sind die Inhalte unseres Workshops. Wir erarbeiten gemeinsam zwei unterschiedliche Schriftarten und kombinieren diese, um hübsche Einladungskarten, Bilder, Poster, Menükarten und Aufsteller zu entwerfen. Wir probieren die unterschiedlichsten Lettering-Stifte aus und versuchen uns an verschiedenen Papieren. Alle Teilnehmer:innen bekommen die Basisausrüstung zum Handlettering sowie ein praktisches Skriptum und eine Übungsmappe mit nach Hause. Anfänger:innen und Fortgeschrittene sind herzlich willkommen.

Kosten

€ 55,– exkl. ca. € 15,– für drei Letteringstifte, Papiere, Karton, Skriptum und Mappe

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termine

Di., 17. Nov. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr (Weihnachtsspecial)
Do., 18. Mrz. 2027, 18:00 bis 21:00 Uhr (Osterspecial)

Herbert Eisel

ist selbstständig seit 2015. Er kreiert Liköre, leitet Kurse im Korbflechten und repariert Körbe in seiner „Korbklinik“.

BILD: NICOLE PÖTZ

Brotkorb aus Weide

Das Korbflechten mit Weiden ist eine der ältesten Handwerkstechniken und erlebt derzeit einen großen Aufschwung. Viele Menschen wollen dieses Handwerk erlernen und ihren eigenen Korb flechten. In diesem Tageskurs zeigen wir Ihnen, wie Sie anhand der drei Grundflechttechniken einen kleinen Brotkorb herstellen können. Sie erfahren dabei Wissenswertes über Anpflanzung, Ernte und Aufbewahrung der Weide und bekommen Tipps, woher Sie diese beziehen können. Somit ist jede:r in der Lage, die Flechttechnik auch zu Hause auszuüben. Erleben Sie die Vielfalt und Freude, die die Flechtkunst in uns zum Ausdruck bringt.

Mitzubringen

Schurz, strapazierfähige Kleidung, Gartenschere, Taschenmesser, 12 Wäscheklammern

Kosten

€ 110,– inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

9 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termine

Fr., 20. Nov. 2026, 13:00 bis 22:00 Uhr
Sa., 10. Apr. 2027, 08:30 bis 17:30 Uhr



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten



Renate Mempör

gelangte über Stricken, Nähen und Kreuzstich zum Stoffdruck – der Kreativvorrat für den Eigenbedarf ist gedeckt, daher erfolgen Auftragsarbeiten für Kreuzstich und Stoffdruck mittlerweile auf gewerblicher Ebene.

BILD: CAROLINE WAGNER

Stoffdrucke mit alten Modellen

Textilien mit Holz- und Metallmodellen zu bedrucken, ist ein sehr altes Handwerk und wieder im Trend. Sie erlernen die Verwendung der Holz- und Metallmodel und erhalten Tipps, wie Sie Ihre Textilien am besten bedrucken können. Lassen Sie sich von der Stoffdruckkunst mit alten Modellen verzaubern. Zum Bedrucken eignen sich Stoffe aus Naturfaser wie beispielsweise Leinen, Baumwolle, Viskose oder Seide. Alle Stoffe müssen vorgewaschen und gebügelt sein, da die Appretur im neuen Stoff die Farbaufnahme erschwert. Sie können selbstverständlich auch fertige Textilien wie Tischtücher, Schürzen, Blusen, Taschen etc., ebenso wie Stoffe, die für die weitere Verarbeitung bestimmt sind, bedrucken.

Mitzubringen

Verschiedenste Stoffe (am besten in hellen Farben), Borstenpinsel flach (2 cm Breite), Haarpinsel (Nr. 2), Maßband, Schere, Arbeitsschürze, Maltücher, Handbürste, Stoffreste für einen Probedruck, kleine Becher zum Mischen der Farben, Stoffmalfarben (bitte selbst im Fachhandel besorgen)

Kosten

€ 94,– exkl. € 12,– für die Benützung der Modelle

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termine

Sa., 21. Nov. 2026, 09:00 bis 17:00 Uhr
Sa., 20. Mrz. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

Barbara Schnepf

Informationszentrale für Klosterarbeiten im Österreichischen Freilichtmuseum, Theaterpädagogin, Märchenerzählerin und auch sonst in vielen kreativen Bereichen tätig

BILD: NICOLE PÖTZ

Klosterarbeiten – Holzstern

Als Geschenkidee, zum Aufhängen für den Weihnachtsbaum, als Einstieg in ein altes Kunsthandwerk. Seit dem frühen Mittelalter wurde „Klosterarbeiten“ für Verzierungen verwendet. Meist handelte es sich um Reliquien, Votivgaben oder fromme Wallfahrtsandenken. Kleine Kunstwerke wurden gekauft, um sie jemandem mitzubringen oder als Erinnerung an ein besonderes Erlebnis. In dieser Tradition sind kleine Krippen mit dem Jesuskindlein schon lange bekannt und sehr populär. Wir werden die Nusschalenhälfte mit Brokatborten verzieren, das Bettchen mit Moos auspolstern, den Heiligenschein für das Jesuskind aus Goldfolie ausstanzen und das Christkindlein in seine kleine Krippe betten. Je nach persönlicher Vorliebe, bekommen Sie durch Farb- und Materialwahl ein ganz einzigartiges Kleinkunstwerk. Dabei lernen Sie verschiedene Techniken dieses Kunsthandwerks kennen und erfahren den historischen Hintergrund und die Entwicklung bis zum UNESCO-Weltkulturerbe. Auch Fortgeschrittene sind herzlich willkommen und können eigene Ideen frei umsetzen

Mitzubringen

Bastelschere, falls vorhanden

Kosten

€ 99,– inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 15

Termin

Sa., 21. Nov. 2026, 09:00 bis 13:00 Uhr



Kreatives Gestalten



Maria Gabriele Propst

ist Schafbäuerin und führt einen „Schule-am-Bauernhof-Betrieb“, sie ist Gärtnerin und erfahrene Kräuterpädagogin.

BILD: LEXPIX

Dekorativer floraler Sternenzauber für den Advent

Diese Handarbeiten sind ein schönes Geschenk für die Advent- und Weihnachtszeit, die lange halten und viele Jahre Freude bereiten. Zum Aufhängen an der Wand, als Willkommensgruß an der Tür oder als Tischschmuck. Gemeinsam gestalten wir drei verschiedene florale Sterne aus Draht und Heu.

Mitzubringen

Gartenschere und eine Klebepistole (wenn vorhanden). Vor Ort stehen ausreichend Materialien zur Verfügung.

Kosten

€ 82,– inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mi., 2. Dez. 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

Anmeldung: 0316 8050-1305, zentrale@lfi-steiermark.at, www.steiermarkhot.at

Mag.^a Karin Siakkos

Studium der Bildnerischen Erziehung, langjährige Unterrichtserfahrung an privaten und öffentlichen Schulen im In- und Ausland, Leitung der KREATIVwerkstatt am MITANANDA H.O.F. (www.mitanandahof.com)

BILD: KARIN SIAKKOS

Malen mit Naturpigmenten

Wir malen mit natürlichen, anorganischen Erdpigmenten, Kohle, Kreide und klassischen Bindemitteln wie Gummi Arabikum oder Ei. Wie die alten Meister stellen wir unsere Farben selbst her und staunen, welche Intensität solch einfache Materialien auf dem Papier entfalten können.

Gemeinsam praktizieren wir intuitives Malen aus dem Bauch heraus, aus der Freude am Tun und am Experimentieren mit der Technik. Spielerisch tauchen wir ein in die Welt der Naturpigmente – lustvolles, haptisches Malen mit Mutter Erde! Es sind keine Vorkenntnisse notwendig. Materialien (Spezialpinsel, Pigmente, Kursunterlagen und Aquarellpapiere) werden zur Verfügung gestellt.

Kosten

€ 50,– exkl. € 20,– Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Do., 28. Jan. 2027, 18:00 bis 21:00 Uhr



Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Wes halten

Maria Pachler

... hat die kunstvolle Welt der Zwirn- und Posamentenknöpfe zu ihrem Herzensprojekt gemacht.

BILD: MARIA PACHLER

Zwirnknöpfe kunstvoll wickeln – altes Handwerk neu entdecken

Zwirnknöpfe – kunstvoll von Hand gewickelte Knöpfe aus Garn – gehören zu den fast vergessenen Handwerkstechniken. Ursprünglich als praktische Verschlüsse für Bettwäsche verwendet, erleben sie mittlerweile eine Renaissance als bunte Kunstwerke und bieten eine Vielzahl an Gestaltungs- und Verwendungsmöglichkeiten. Anhand des einfachen Wäscheknopfes wird die Grundtechnik des Knöpfelns anschaulich vermittelt. Diese bildet die Basis für jeden weiteren Zwirnknopf. Mit diesem Wissen gestalten Sie die ersten Zwirnknöpfe, schmücken sie mit bunten, dekorativen Zierstichen aus und vollenden sie zu einem attraktiven Kunstwerk.

Mitzubringen

Stumpfe Nadel, Schere

Kosten

€ 79,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

3,5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 3. Feb. 2027, 18:00 bis 21:30 Uhr



NEU



Elke Pürcher

Goldschmiedin, diplomierte Erwachsenenbildnerin, begleitet Menschen mit Präzision und Experimentierfreude dabei, neue Ausdrucksformen zu entdecken

BILD: ELKE PÜRCHER

Asemisches Schreiben

„Wenn Schrift zur Spur wird.“ Asemisches Schreiben eröffnet einen spielerischen Zugang zu Kreativität – ganz ohne lesbare Worte. Die Teilnehmenden erweitern ihre kreative Handlungskompetenz, indem sie gewohnte Bewegungs-, Wahrnehmungs- und Gestaltungsmuster bewusst hinterfragen und durch experimentelle Übungen neue Ausdrucksmöglichkeiten entdecken. Aufeinander aufbauende Experimente, kurze Theorieimpulse, Reflexionsphasen und die bewusste Auseinandersetzung mit Material, Werkzeug und Bewegung führen Schritt für Schritt vom Ausprobieren zum eigenen Gestalten. Die Teilnehmenden nehmen nicht nur entstandene Arbeiten mit nach Hause, sondern ein persönliches Werkstattjournal, praktische Methoden zum Weiterexperimentieren und neue Impulse für den kreativen Alltag.

Kosten

€ 89,- exkl. € 15,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

6 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Sa., 27. Feb. 2027, 09:00 bis 15:00 Uhr

Kreatives Gestalten

Herbert Eisel

ist selbstständig seit 2015. Er kreiert Liköre, leitet Kurse im Korbflechten und repariert Körbe in seiner „Korbklinik“.

BILD: NICOLE PÖTZ

Weidenkorb mit Henkel – selbst geflochten

Das Korbflechten mit Weiden ist eine der ältesten Handwerkstechniken und erlebt derzeit einen großen Aufschwung. Viele Menschen wollen dieses Handwerk erlernen und ihren eigenen Korb flechten. In diesem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie anhand der drei Grundflechtarten einen Weidenkorb mit Henkel herstellen können. Mit diesen Grundtechniken sind Sie in der Lage, alle Flechtwerke zu fertigen. Sie erhalten Informationen von der Anpflanzung bis hin zur Ernte und Aufbewahrung der Weiden und woher man diese beziehen kann. Erleben Sie die Vielfalt und Freude, die die Flechtkunst in uns entstehen lässt.

Mitzubringen

Schurz, strapazierfähige Kleidung, Gartenschere, Taschenmesser

Kosten

€ 195,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

18 Unterrichtseinheiten, Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Fr., 5. und Sa., 6. Mrz. 2027, 08:30 bis 17:30 Uhr



Übernachten
Sie bei uns – als
Seminarteilnehmer:in
erhalten Sie
15 %
Rabatt

Anmeldung: 0316 8050-1305, zentrale@lfi-steiermark.at, www.steiermarkhof.at

NEU



Maria Gabriele Propst

ist Schafbäuerin und führt einen „Schule-am-Bauernhof-Betrieb“, sie ist Gärtnerin und erfahrene Kräuterpädagogin.

BILD: MARIA GABRIELE PROBST

Naturwerkstatt im Frühling

Aus der Vielfalt natürlicher Materialien wie Heu, Kräuter, dem ersten Grün und zarten Blüten gestalten wir Heuherzen, einen österreichischen Vintage-Ring und eine Heutasche. Als Hilfsmittel dienen uns Drahtgeflechte und Drahringe. Die benötigten Materialien stehen vor Ort ausreichend zur Verfügung.

Mitzubringen

Eine Gartenschere, einen alten, runden Übertopf mit 14 bis 15 cm Durchmesser, eine Schürze und Handschuhe (falls vorhanden). Bitte tragen Sie keinen Wollpullover o. Ä., da sich das Heu und das Drahtgeflecht beim Arbeiten darin verfangen könnten.

Kosten

€ 95,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 14

Termin

Di., 9. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Monika Farkas, MAS

Sozialmanagerin, Kräuterpädagogin und Grüne-Kosmetik-Pädagogin, Waldorf-Mama, seit einigen Jahren leidenschaftliche Nadelfilzerin und Ausstellerin bei Kunsthandwerksmärkten
BILD: NICOLE PÖTZ

Zauberhafte Blütenfeen – mit der Nadel gefilzt

Der Frühling ist endlich da und mit ihm auch wieder viele bunte wunderschöne Blüten. Schauen wir genau hin und zaubern wir die dazu passenden Blütenfeen aus kardierter Schafwolle in der Nadelfilztechnik. Die kleinen Feenwesen bringen mit ihrer Lieblichkeit und Leichtigkeit Freude in jeden Raum. Sämtliche Materialien werden zur Verfügung gestellt – wir lassen uns von einer Fülle an unterschiedlichen Farben, Formen und Wollqualitäten inspirieren. Gemeinsam wickeln und filzen wir Schritt für Schritt und lassen an diesem Abend wunderbare kleine Wesen entstehen. Sowohl Anfänger:innen als auch Fortgeschrittene sind herzlich willkommen.

Kosten

€ 59,- exkl. € 12,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 10. Mrz. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

**Herbert Eisel**

ist selbstständig seit 2015. Er kreiert Liköre, leitet Kurse im Korbflechten und repariert Körbe in seiner „Korbklinik“.
BILD: NICOLE PÖTZ

Pflanzenkorb aus Weide – selbst geflochten

Sie lernen die Grundtechniken für alle Flechtwerke. Das Korbflechten mit Weiden ist eine der ältesten Handwerkstechniken und erlebt derzeit einen großen Aufschwung. Viele Menschen wollen dieses Handwerk erlernen und ihren eigenen Korb flechten. In diesem Tageskurs zeigen wir Ihnen, wie Sie anhand der drei Grundflechtarten einen Pflanzenkorb für Garten oder Terrasse herstellen können. Mit diesen Grundtechniken sind Sie in der Lage, alle Flechtwerke zu fertigen. Sie erhalten Informationen von der Anpflanzung bis hin zur Ernte, zur Aufbewahrung der Weiden und erfahren, woher man diese beziehen kann. Somit ist jede:r in der Lage, die Flechttechnik auch zu Hause auszuüben. Erleben Sie die Vielfalt und Freude, die die Flechtkunst in uns zum Ausdruck bringt.

Mitzubringen

Schurz, strapazierfähige Kleidung, Gartenschere, Taschenmesser

Kosten

€ 110,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

9 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termine

Sa., 3. Apr. 2027, 08:30 bis 17:30 Uhr
Sa., 22. Mai 2027, 08:30 bis 17:30 Uhr

Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, dipl. Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin
BILD: PEXELS

Naturkosmetik – selbst hergestellt

In diesem Workshop werden wir der Frage nachgehen, warum Naturkosmetik so wirkungsvoll ist, welche Substanzen in der Naturkosmetik verwendet werden und wie Düfte und ätherische Öle hierbei eingesetzt werden können. Wir werden gemeinsam natürliche Pflegeprodukte wie einen Lippenpflegebalsam, einen Badezusatz mit ätherischen Ölen, einen Körperbalsam aus Sheabutter, sprudelnde Badekugeln aus Kakaobutter, eine Körperbutter sowie ein selbst kreiertes Naturparfum herstellen.

Kosten

€ 109,- exkl. € 30,- Materialkosten und Skriptum

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 10. Apr. 2027, 09:00 bis 17:00 Uhr

**Maria Gabriele Propst**

ist Schafbäuerin und führt einen „Schule-am-Bauernhof-Betrieb“, sie ist Gärtnerin und erfahrene Kräuterpädagogin.
BILD: NICOLE PÖTZ

Kreative Ideen aus eigener Papeterie

Handgeschöpftes Kräuterpapier mit Blüten und Blättern der Jahreszeit verzieren und dabei die unterschiedlichen Aromen, Farben und Formen der Pflanzen wahrnehmen. Das handgeschöpfte Papier kann später variantenreich als Karten, Briefumschläge, Briefpapier, Geschenksverpackungen und Bilder verwendet werden. Erfahren Sie dabei alles Wissenswerte über die einzelnen Arbeitsschritte im Herstellungsprozess.

- Papierbrei
- Papierherstellung
- abgautschen
- pressen, trocknen
- kreatives Gestalten

Mitzubringen

Ein altes Leintuch, Bettwäsche oder Tischtuch aus glatter Baumwolle (wird zerschnitten), ein altes Badetuch und drei alte Handtücher, ein Nudelholz

Kosten

€ 65,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Do., 15. Apr. 2027, 18:00 bis 21:00 Uhr



Arch.ⁱⁿ DIⁱⁿ Juanita Guerra Arellano

Studium der Architektur in Kolumbien, leidenschaftliche Näherin, Fashion Design in England und Besitzerin von Juanita's Nähbox

BILD: JUANITA GUERRA ARELLANO

Statement Tee mit Rüschen – selbst genähtes It-Piece

In diesem zweistündigen Workshop gestalten Sie Ihr eigenes modernes T-Shirt mit zarten Rüschenärmeln. Ein echtes Statement-Piece zwischen Minimalismus und verspielter Eleganz. Perfekt für alle, die Mode lieben und etwas Einzigartiges kreieren möchten. Sie lernen Schritt für Schritt wie Sie mit Jersey und Tüll arbeiten und Ihrem Shirt durch feine Details eine besondere Silhouette verleihen. Egal ob Anfänger:in oder bereits mit Näherfahrungen, dieser Workshop begleitet Sie kreativ und entspannt zu Ihrem fertigen Lieblingsstück.

Was Sie erwartet:

- Einführung in das Arbeiten mit Jersey und Tüll
- Anleitung zum Nähen eines T-Shirts mit Rüschenärmeln
- Tipps zur Verarbeitung und Passform
- Ihr selbst genähtes, tragbares Design

Kosten

€ 55,- exkl. € 45,- Materialkosten (Nähset, Jersey Stoff, Tüll Stoff und Schnittmuster)

Wenn Sie Ihr eigenes Material verwenden möchten

Jersey: 1 m x 1,60 m, Tüll: 25 cm x 1,40 m

Optionale Leihgeräte

Nähmaschine: € 25,-; Overlock: € 45,-

Dauer/Teilnehmer:innen

2 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Do., 22. Apr. 2027, 18:00 bis 20:00 Uhr
Mit Ihrer Kursbestätigung erhalten Sie einen Rabatt bei Stoffwerkstatt oder T.O Stoff.

Barbara Schnepf

Informationszentrale für Klosterarbeiten im Österreichischen Freilichtmuseum, Theaterpädagogin, Märchenerzählerin und auch sonst in vielen kreativen Bereichen tätig

BILD: BARBARA SCHNEPF

Klosterarbeiten – Grundkurs: Girlande, Mascherl, Lebensbaum

In diesem Kurs wird vorwiegend mit feinem Draht gearbeitet.

Es entstehen Varianten von Blümchen, Mascherln und Spiralelementen. Dabei kommen echte Perlen, Glasperlen, Glasstifte und Kristallsteine zum Einsatz.

„Klosterarbeiten“ wird seit jeher praktisch und mündlich weitergegeben. Es gibt für dieses Kunsthandwerk kaum Anleitungen und keine Unterlagen. Jedes einzelne Element ist individuell in Form, Größe und Materialverbrauch. Der Schwerpunkt liegt in diesem Kurs auf den verschiedenen Möglichkeiten und Techniken von Girlanden und Bordüren und wie und wo man sie verwenden kann. Verschiedene Farben, unterschiedliche Größen oder Materialien in unterschiedlicher Kombination ergeben persönliche Kunstwerke von erstaunlicher Vielfalt. Am Ende des Kurses kann man die eigenen Werke auf einem Holzkästchen oder einer Spanschachtel montieren. Als Geschenk oder als Erinnerung oder Anleitung für spätere Werke daheim. Auch Fortgeschrittene sind herzlich willkommen und können eigene Ideen frei umsetzen.

Mitzubringen

Bastelschere, falls vorhanden

Kosten

€ 99,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 15

Termin

Sa., 24. Apr. 2027, 09:00 bis 13:00 Uhr

NEU



Arch.ⁱⁿ DIⁱⁿ Juanita Guerra Arellano

Studium der Architektur in Kolumbien, leidenschaftliche Näherin, Fashion Design in England und Besitzerin von Juanita's Nähbox

BILD: JUANITA GUERRA ARELLANO

Wrap Dress Atelier – das perfekte Wickelkleid selbst genäht

In diesem vierstündigen Workshop entwerfen und nähen Sie Ihr eigenes Wickelkleid – feminin, zeitlos und unglaublich vielseitig. Ein Kleid, das sich Ihrer Silhouette anpasst und Sie durch jeden Tag begleitet – von casual bis elegant. Sie lernen, wie man elastische Stoffe wie Jersey optimal verarbeitet und wie feine Details Ihrem Kleid eine persönliche Note verleihen. Schritt für Schritt entsteht Ihr individuelles Lieblingsstück – perfekt sitzend und selbst gemacht.

Was Sie erwartet:

- Einführung in das Arbeiten mit Jersey
- Nähen eines Wickelkleides mit perfekter Passform
- Tipps für Schnittpassung und Tragekomfort
- Ihr selbst genähtes, vielseitiges Kleid

Kosten

€ 65,- exkl. Materialkosten, Schnittmuster € 20,-

Bitte bringen Sie Ihr eigenes Material mit

Jersey: 1,50 m x 1,60 m, Webband: 2 m, Bügelvlies: 1 m

Optionale Leihgeräte

Nähmaschine: € 25,-; Overlock: € 45,-

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mi., 12. Mai 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr
Mit Ihrer Kursbestätigung erhalten Sie einen Rabatt bei Stoffwerkstatt oder T.O Stoff.

NEU



Mag.^a Karin Siakkos

Studium der Bildnerischen Erziehung, langjährige Unterrichtserfahrung an privaten und öffentlichen Schulen im In- und Ausland, Leitung der KREATIVwerkstatt am MITANANDA H.O.F. (www.mitanandahof.com)

BILD: KARIN SIAKKOS

Handlettering – Aufbaukurs

Für alle, die tiefer in die Welt der schönen Schriften und Schriftgestaltung eintauchen wollen. Im Kurs arbeiten wir mit verschiedenen Brush-Pens, verwenden einfache und effektive Techniken der farbigen Gestaltung (3D-Effekte, Hintergründe, Glanzlichter etc.) und versuchen uns in der Kombination von Schrift und einfachem Aquarell.

Mitzubringen

Bleistift, Radiergummi, Geodreieck

Kosten

€ 55,- exkl. ca. € 15,- für drei Letteringstifte, Papiere, Karton, Skriptum und Mappe

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Do., 13. Mai 2027, 18:00 bis 21:00 Uhr

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



Mag. Elisabeth Kunz, MA

Studium der Kunstgeschichte, seit über zehn Jahren Inhaberin eines eigenen Schmuckgeschäfts. Das Entwerfen und Anfertigen von Schmuck ist jedoch schon viel länger ihre große Leidenschaft. Mit ihren Workshops möchte sie ihre Kreativität und Begeisterung für das Schmuckhandwerk weitergeben.

BILD: ELISABETH KUNZ

Modernes Schmuckdesign

Modernes Schmuckdesign verbindet Kreativität mit handwerklichem Gestalten. In diesem Workshop entstehen aus verschiedenen Perlen, Schmuckelementen und Materialien individuelle Armbänder, Ketten und Ringe. Schritt für Schritt lernen Sie die grundlegenden Techniken der Schmuckherstellung kennen und setzen Ihre eigenen Ideen um. Ob schlicht, elegant oder farbenfroh – jedes Schmuckstück wird zu einem persönlichen Unikat. Das kreative Arbeiten fördert die Freude am Gestalten und bietet Raum für Fantasie. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – Freude am Ausprobieren und kreativen Gestalten genügt.

Kosten

€ 80,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mi., 27. Jan. 2027, 17:00 bis 21:00 Uhr

Mag. Elisabeth Kunz, MA

Studium der Kunstgeschichte, seit über zehn Jahren Inhaberin eines eigenen Schmuckgeschäfts. Das Entwerfen und Anfertigen von Schmuck ist jedoch schon viel länger ihre große Leidenschaft. Mit ihren Workshops möchte sie ihre Kreativität und Begeisterung für das Schmuckhandwerk weitergeben.

BILD: ELISABETH KUNZ

Makramee-Armbänder

Makramee ist eine jahrhundertealte Knüpftechnik mit orientalischen Wurzeln, die bis heute nichts von ihrer Faszination eingebüßt hat. In diesem Workshop lernen Sie die wichtigsten Grundknoten kennen und knüpfen Schritt für Schritt ihr eigenes Makramee-Armband. Aus verschiedenen Farben und Materialien entsteht ein individuelles Schmuckstück nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Das gleichmäßige Knüpfen wirkt entspannend und bietet Raum für Kreativität. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – Freude am Gestalten und Ausprobieren genügt.

Kosten

€ 66,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mi., 17. Mrz. 2027, 18:00 bis 21:00 Uhr



Sich kreativ zu betätigen, fördert Problemlösungsfähigkeiten, reduziert Stress und stärkt das Selbstbewusstsein.“

Mag.^a phil. Nicole Pötz



Referent:innen Kreatives Gestalten



Herbert Eisel

ist selbstständig seit 2015. Er kreiert Liköre, leitet Kurse im Korbflechten und repariert Körbe in seiner „Korbklinik“.



Monika Farkas, MAS

Sozialmanagerin, Kräuterpädagogin und Grüne-Kosmetik-Pädagogin, Waldorf-Mama, seit einigen Jahren leidenschaftliche Nadelfilzerin und Ausstellerin bei Kunsthandwerksmärkten



Arch.ⁱⁿ DIⁿ Juanita Guerra Arellano

Studium der Architektur in Kolumbien, leidenschaftliche Näherin, Fashion Design in England und Besitzerin von Juanita's Nähbox



Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, dipl. Entspannungstrainerin, Aroma- und Kräuterpraktikerin



Mag. Elisabeth Kunz, MA

Studium der Kunstgeschichte, seit über zehn Jahren Inhaberin eines eigenen Schmuckgeschäfts. Das Entwerfen und Anfertigen von Schmuck ist jedoch ihre große Leidenschaft.



Renate Mempör

gelangte über Stricken, Nähen und Kreuzstich zum Stoffdruck – der Kreativvorrat für den Eigenbedarf ist gedeckt, daher erfolgen Auftragsarbeiten für Kreuzstich und Stoffdruck mittlerweile auf gewerblicher Ebene.



Maria Pachler

... ist Pensionistin und hat die kunstvolle Welt der Zwirn- und Posamentenknöpfe zu ihrem Herzensprojekt gemacht. Dieses kunstvolle alte Handwerk soll erhalten bleiben.



Maria Gabriele Propst

ist Schafbäuerin und führt einen „Schule-am-Bauernhof-Betrieb“, sie ist Gärtnerin und erfahrene Kräuterpädagogin.



Elke Pürcher

Goldschmiedin, diplomierte Erwachsenenbildnerin, begleitet Menschen mit Präzision und Experimentierfreude dabei, neue Ausdrucksformen zu entdecken



Barbara Schnepf

Informationszentrale für Klosterarbeiten im Österreichischen Freilichtmuseum, Theaterpädagogin, Märchenerzählerin und auch sonst in vielen kreativen Bereichen tätig



Mag.^a Karin Siakkos

Studium der Bildnerischen Erziehung, langjährige Unterrichtserfahrung an privaten und öffentlichen Schulen im In- und Ausland, Leitung der KREATIVwerkstatt am MITANANDA H.O.F. www.mitanandahof.com

FOTONACHWEISE DER PORTRÄTS IN REIHENFOLGE:
HERBERT EISEL, GÜNTER LESNY, JUANITA GUERRA ARELLANO, ALEXANDRA KLEINDIENST, PHOTOBY/RS,
RENATE MEMPÖR, MARIA PACHLER, LEXPIX, KARIN BERGMANN, BARBARA SCHNEPF, KARIN SIKKOS

55 Jahre Hofgalerie im Steiermarkhof

Kunst und Kultur als gesellschaftlicher Auftrag
und Brücke zwischen Stadt und Land.

Kunst und Kultur sind zentrale Bestandteile gesellschaftlicher Entwicklung. Sie erweitern Perspektiven, fördern Reflexionsprozesse und leisten einen wesentlichen Beitrag zur individuellen wie kollektiven Identitätsbildung. Die Freiheit und Vielfalt künstlerischer Ausdrucksformen bilden dabei grundlegende Voraussetzungen für eine offene, demokratische und innovative Gesellschaft. Investitionen in Kunst und Kultur sind daher zugleich Investitionen in Bildung, kulturelle Teilhabe und gesellschaftliche Zukunftsfähigkeit. Seit ihrer Gründung im Jahr 1971 versteht sich die Hofgalerie im Steiermarkhof als Ausstellungs- und Vermittlungsort für zeitgenössische Kunst. Im Mittelpunkt der kuratorischen Arbeit steht die Förderung nationaler und internationaler Künstler:innen sowie die kontinuierliche Auseinandersetzung mit der „Steirischen Postmoderne“ als bedeutender Strömung der regionalen Kunstgeschichte. Mit jährlich über 75.000 Besucher:innen und Teilnehmer:innen an Bildungsveranstaltungen schafft der Steiermarkhof einen niederschweligen Zugang zur Gegenwartskunst. Ausstellungen werden durch Vernissagen, Führungen, Lesungen und Konzerte ergänzt und eröffnen Räume für den Dialog über aktuelle künstlerische und gesellschaftliche Fragestellungen. Als Kulturregion verfügt die Steiermark über eine vielfältige künstlerische Tradition in Literatur, bildender und darstellender Kunst sowie Musik. Die Hofgalerie leistet durch ihre kontinuierliche Ausstellungs- und Vermittlungsarbeit einen Beitrag zur Sichtbarkeit dieser kulturellen Vielfalt und stärkt den Austausch zwischen regionalen und internationalen künstlerischen Positionen.

Johann Baumgartner



FOTO PACHERNEGG



FOTO PACHERNEGG



Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS
Kulturreferent im Steiermarkhof,
Kurator, Kunstmediator
Tel.: 0316 8050-7191
johann.baumgartner@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG

...❖ Kultur in Bewegung

Kunst für ALLE – ein demokratischer Kulturauftrag. Wir bitten Sie, sich die Veranstaltungstermine vorzumerken. Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit und zur Reduzierung der entstehenden Kosten werden Informationen zu unseren Kulturveranstaltungen künftig nicht mehr per Post versendet. Wir danken für Ihr Verständnis.



Robert Wilfing

Vernissage

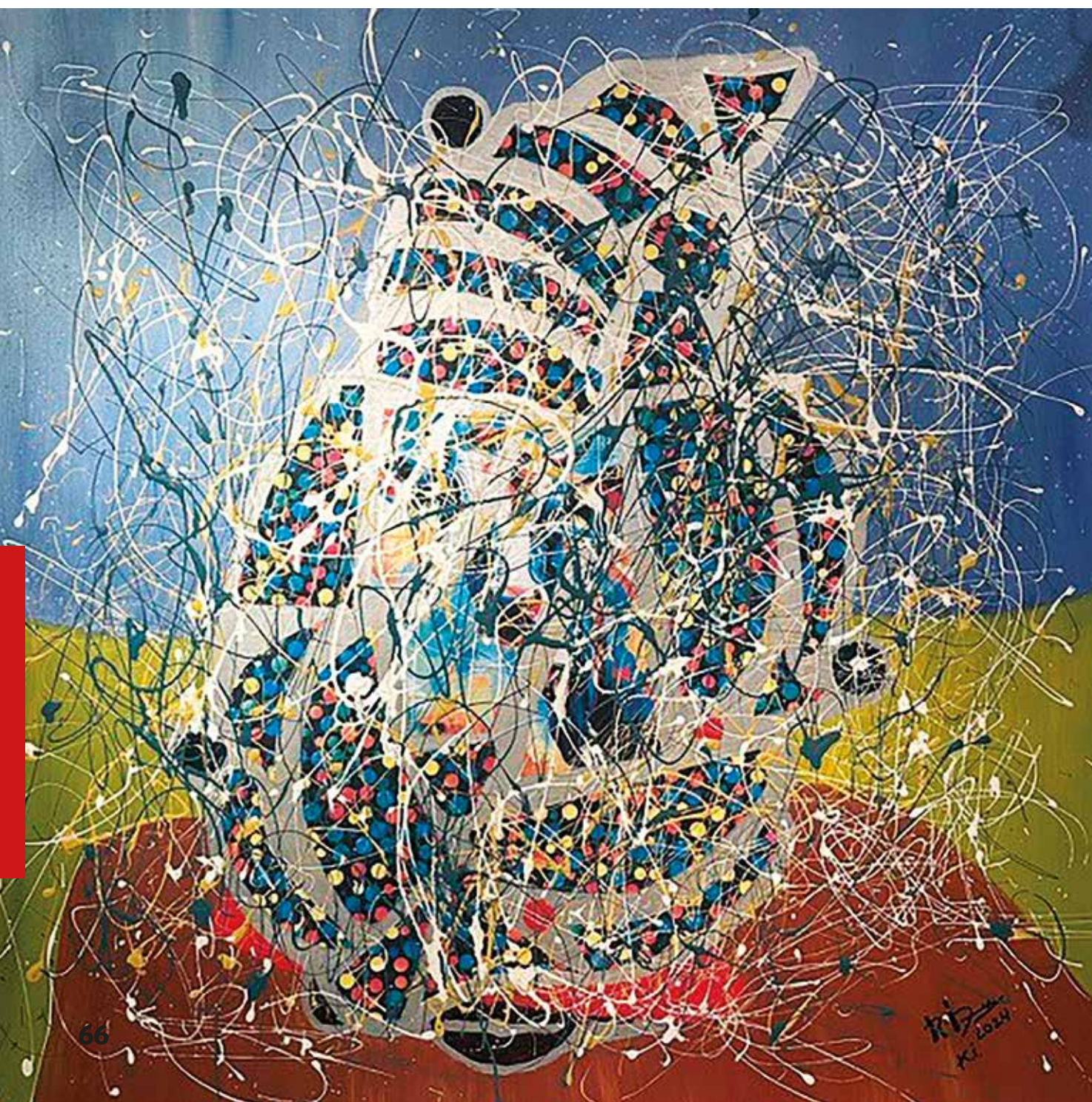
Mi., 16. Sep. 26, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Do., 17. Sep. 2026

Eighty and more – Bilder und Skulpturen

Der Autodidakt Robert Wilfing wurde 1946 in Schadendorf (Steiermark) geboren und ist seit 1978 als freischaffender Künstler tätig. Von 1978 bis 1993 war er Mitglied des Künstlerbundes Graz. Heute gehört er der Berufsvereinigung bildender Künstler Österreichs (BV) sowie der Künstlerinitiative „Mind the Gap“ an. Im Jahr 1987 gründet er die internationale Seminarreihe „Magie des Sehens“, die Künstlerinnen und Künstler aus Norwegen, Deutschland, Island, Italien und Österreich zusammenführte. Die Seminare und Symposien entstanden in Kooperation mit der Folkeuniversitet Florø (Norwegen) sowie der Akademiid Art Club Ísafjörður (Island) und förderten den internationalen künstlerischen Austausch.



Heide Osterider-Stibor

Vernissage

Mi., 14. Okt. 2026, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Do., 15. Okt. 2026



Die Magie des Naheliegenden

Das scheinbar Banale ist Heide Osterider-Stibors stärkste Inspirationsquelle. Heide Osterider-Stibor sucht nicht. Sie findet. Man müsse nur mit offenen Augen auf die Vielfalt der Wirklichkeiten rundum blicken, sagt sie. Nicht nur schauen, sondern: sehen. Dann gäbe es weder Mangel an Motiven noch Inspirationen. Die Künstlerin findet also. Speichert das Gefundene, lässt es unterschiedlich lang lagern. Bis zu jenem Moment, den sie als den richtigen empfindet. Richtig, um ins Atelier zu gehen und die inneren Bilder auf Papier oder Leinwand für alle sichtbar zu machen. Sie in komplexe Kompositionen aus Farben und Formen zu verwandeln, denen man ihre Herkunft meist nicht mehr ansieht. Etwa eine nach einem Erdbeben wieder aufgebaute Kirchenwand, die nur mehr Fragmente ihrer ehemaligen Fresken trägt. Oder Teppiche und Stoffe, deren Muster zu tanzen beginnen. Muscheln. Puppen. Gegenstände jeglicher Herkunft.

Walter Titz (Auszug)

Ausstellungen in der Hofgalerie

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Das Jahr 2026 steht in sämtlichen öffentlichen Museen der Steiermark im Zeichen von Blumen und Blüten als vielschichtige kulturhistorische und ästhetische Motive.

The Sound of Flowers

Seit Jahrhunderten prägen florale Darstellungen die Kunstgeschichte in symbolischer, ikonografischer und sinnbildlicher Hinsicht und fungieren als Ausdruck von Vergänglichkeit, Schönheit, Spiritualität sowie gesellschaftlicher Repräsentation. Im Zentrum dieser Ausschreibung steht die Frage nach dem „Klang der Blumen“. Können Pflanzen ausschließlich visuell wahrgenommen werden oder eröffnet sich darüber hinaus eine auditive beziehungsweise kommunikative Dimension? Dabei werden Pflanzen nicht allein als Objekte ästhetischer Betrachtung

verstanden, sondern als lebendige Systeme mit spezifischen Formen der Interaktion und Kommunikation. Zugleich richtet sich der Fokus auf das Verhältnis zwischen Mensch und Pflanze sowie auf die Frage, wie wir mit diesen besonderen Organismen in einen kulturellen, sinnlichen und möglicherweise auch akustischen Dialog treten können. Diese Fragestellungen sowie ihre künstlerischen und kunsthistorischen Interpretationen bilden einen wesentlichen Bestandteil der vorliegenden Ausschreibung.

Berufsvereinigung der Bildenden Künstler:innen Österreichs, LV Steiermark

1912 konstituierte sich im Wiener Künstlerhaus die Berufsvereinigung als Zentralverband der Bildenden Künstler Österreichs. 1950 wurde die alte Berufsvereinigung in Landesverbände unterteilt und der Zentralverband der Berufsvereinigung (BVZ) gegründet. Die BVBK fördert Kunstprojekte und Kulturaustausch, die von Mitgliedern initiiert werden oder in denen Mitglieder mitwirken, versucht Ausstellungsmöglichkeiten im In- und Ausland zu generieren, um die Arbeit der Mitglieder bekannt zu machen. Die BVBK veranstaltet im Jahr fünf Gemeinschaftsausstellungen, einschließlich einer Jugendausstellung, begleitend dazu werden Kleinkataloge produziert. Es gibt vierteljährlich ein Jour fixe und BVBK-News, um den Informationsfluss und die Transparenz der Arbeit der BVBK zu gewährleisten. 2020 zählte die BVBK 130 Mitglieder, die in den Gebieten Malerei, Grafik, Fotografie, Bildhauerei, Digitalkunst und Installation tätig sind. Seit 2024 ist Dr.ⁱⁿ Mag.^a Ulrike Schuster Präsidentin der BVBK Steiermark.



Präsidentin
Dr.ⁱⁿ Mag.^a Ulrike Schuster



Künstlerbund Graz

Der im Jahre 1925 ins Leben gerufene Künstlerbund Graz bildet mit seinen Persönlichkeiten und Aktivitäten ein wichtiges Element der kulturellen Identität des Landes sowie eine kulturschöpferische und kunstsinnige Institution, der es stets ein Anliegen ist, eine möglichst breite Streuung im stilistischen und technischen Bereich und somit eine Offenheit zu allen Kunstrichtungen zu halten. Der Künstlerbund verschafft seinen Mitgliedern ideale Möglichkeiten, sich in Graz und darüber hinaus zu präsentieren. Viele Künstler:innen, die Graz verließen, um im Ausland zu arbeiten, blieben dem Künstlerbund treu und bildeten so ein weitgespanntes Netzwerk, von welchem auch ihre Kolleginnen und Kollegen profitieren. Bedeutende Künstler:innenpersönlichkeiten wie Norbertine Bresslern-Roth, Leo Fellingner, Fred Hartig oder Werner Augustiner sind aus der Geschichte der Steirischen Moderne nicht wegzudenken.



Präsidentin
Larissa Holweg



Sezession Graz

Die Sezession Graz ist die letzte Gründung innerhalb jener künstlerischen Bewegung, die man im mittleren Europa „sezeessionistisch“ nennt. Sie wurde 1923 von dem damals schon namhaften Maler Wilhelm Thöny sowie von den Malern Fritz Silberbauer und Alfred Wickenburg gegründet. Ausschlaggebend für die Gründung in Graz war die zeitnahe Kunst, die dem Lebensgefühl der damaligen Generation entsprach. Von Anfang an waren internationale Künstler:innen bei den Ausstellungen vertreten. Die Vielfalt der Ausdrucksformen zeigt die Spannweite der künstlerischen Möglichkeiten in einem Kunstverein. Nicht die künstlerische Gleichheit soll im Vordergrund stehen – die Verschiedenartigkeit der einzelnen Künstler:innenindividualitäten ist interessant und anziehend und bildet durch die hohe Qualität der Arbeiten eine Einheit.



Präsidentin
Edeltrud Arleitner



Vereinigung bildender Künstler Steiermark

In der Vereinigung bildender Künstler Steiermark haben sich 1899 Künstler:innen zusammengeschlossen, um ihre Kunst unabhängig präsentieren zu können. Viele namhafte Künstler:innen wie Thöny, Zoff, Ambrosi, Marie Egner etc. haben als Mitglieder und Gäste in den Ausstellungen der VBK ihre Werke gezeigt und das steirische Kunstleben nachhaltig geprägt. Die VBK arbeitete gemeinsam mit ihren Schwestervereinen schon ab 1909 intensiv an der Errichtung eines eigenen Künstlerhauses, das schließlich 1952, nach zahlreichen Rückschlägen, eröffnet wurde. Bis zur Umwidmung und Umbenennung 2021 ist das Grazer Künstlerhaus die Heimat der VBK gewesen. Künstlerisch konzentriert sich die VBK auf die Kernsegmente Malerei und Bildhauerei. So ist die VBK eine Heimat für Künstler:innen, die fernab des Zeitgeistes unbeirrt und mit großer Ernsthaftigkeit ihr Leben der Kunst widmen. Mit der Vielfalt der Künstler:innenpersönlichkeiten entstehen sehr individuelle Stilrichtungen, deren starke Ausprägung und zeitlose Qualität eine verbindende Klammer über die Mitglieder bildet.



Ausstellung Künstlerhof-Schau

Vernissage

Do., 29. Okt. 2026, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Fr., 30. Okt. 2026

Steiermärkischer Kunstverein Werkbund

Der Steiermärkische Kunstverein Werkbund (StKVWB) ist einer der ältesten Kunstvereine Steiermarks. Seine Geschichte geht bis zu Erzherzog Johann zurück. Gegründet wurde der Verein im Jahr 1865. Auch zahlreiche andere Künstler:innenvereinigungen sind auf den Kunstverein Werkbund zurückzuführen. Franz von Meran war der erste Präsident des Steiermärkischen Kunstvereins. Ihm folgten weitere bedeutende Persönlichkeiten, darunter der Grazer Bürgermeister Dr. Moritz Ritter von Schreiner und ab 1:00 der Archäologe August Franz Christian Wilhelm Gurlitt (1844–1905). Prof. Gurlitt förderte die Hinwendung zu modernen Strömungen in der Kunst und engagierte sich als wesentlicher Förderer der zeitgenössischen Grazer Kunst erfolgreich dafür, den namhaften deutschen Künstler Paul Schad-Rossa nach Graz zu holen, um die Moderne Kunst in der Steiermark zu etablieren. Der Steiermärkische Kunstverein Werkbund ist einer der Gründervereine des Künstlerhauses. Somit hat der Kunstverein in Zusammenarbeit mit Minister DDDr. Udo Illig wesentlich zur lokalen Kunstbewegung in Graz beigetragen. Unter der Präsidentschaft von Dir.-Rat Curt Schneckner (ab 1999) öffnete sich der Werkbund auch den Sparten der Objekt- und Materialkunst, der Keramik, Tapisserie, Glaskunst sowie der künstlerischen Fotografie und Musik. 2020 übernahm Dr. Bernd F. Holasek die Präsidentschaft.



Präsident
Dr. Bernd F. Holasek



Übernachten
Sie bei uns – als
Seminarteilnehmer:in
erhalten Sie
15 %
Rabatt

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Die Kraft der Weiblichkeit

Vernissage

Do., 28. Jän. 2027, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Fr., 29. Jän. 2027

Die Kraft der Weiblichkeit – Rollenbilder, Körperlichkeit, Identität und Machtstrukturen



Die Ausstellung bietet einen umfassenden Einblick in die gegenwärtige Situation der zeitgenössischen Kulturlandschaft in der Steiermark und vereint rund 40 Werke von Künstlerinnen, die sich durch vielfältige mediale Ausdrucksformen und inhaltliche Zugänge auszeichnen. Diese künstlerischen Beiträge repräsentieren nicht nur ästhetische, sondern auch gesellschaftspolitische Aussagen und geben Einblick in ein vielschichtiges Selbstverständnis weiblicher Kunstproduktion.

Ein zentrales Anliegen der Ausstellung ist es, die künstlerischen und kulturellen Leistungen von Frauen sichtbar zu machen und ihnen innerhalb des Kunstbetriebs eine repräsentative Plattform zu bieten. Die Werke thematisieren unter anderem Rollenbilder, Körperlichkeit, Identität, Machtstrukturen sowie den gesellschaftlichen Status von Frauen in der Kunst – sowohl im historischen Rückblick als auch in aktueller Auseinandersetzung. Viele der gezeigten Positionen werden provozieren, fordern heraus und regen zur kritischen Reflexion bestehender Konventionen an. Der Rezipient bzw. die Rezipientin wird eingeladen, sich in einen offenen, dialogischen Prozess mit den Arbeiten zu begeben. Dabei entsteht ein Resonanzraum, der individuelle Interpretationen zulässt und die künstlerische Auseinandersetzung als dynamischen und gesellschaftlich relevanten Prozess erfahrbar macht.



Theresa Emmerich

Annemarie Dreibholz Humele

Dominika Köck



BILDER PRIVAT



WOLFGANG GAROFALO: SELIG DIE TRAUERNDEN, DENN SIE WERDEN GETRÖSTET WERDEN.



Wolfgang Garofalo

Vernissage

Di., 23. Mrz. 2027, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Mi., 24. Mrz. 2027

CHRISTIAN JUNGWIRTH

Selig sind ...

Lao Tse wird der Satz zugeschrieben: „Schöne Worte sind nicht wahr und wahre Worte sind nicht schön.“ In diesem Sinn sind auch die Arbeiten Wolfgang Garofalos trotz ihrer Eingängigkeit keine „schönen Bilder“, es sei denn, wir sehen den Menschen gerade in seinen Brüchen und Abgründen als schön. Aber dafür spricht ohnehin vieles! Es sind immer Menschenbilder, selbst dort, wo beispielsweise vermeintlich Naturlandschaften uns entgegentreten. Zugleich ist es aber nur der selten allein auf sich selbst verweisende Mensch. Wie im sprichwörtlich „richtigen Leben“ sind es Beziehungsgeflechte und Rollenspiele, die nicht erst, um es mit Zygmunt Bauman zu sagen, in Zeiten unserer „flüchtigen Moderne“ den ständigen Wechsel von Identitäten und Identifikationen konstituieren. Wir finden hier versteckte Beobachter, ebenso wie den personifizierten Tod, immer mehr als Begleiter denn als Bedrohung. Erst die Vergänglichkeit schafft das Leben, und einer jahrhundertealten Tradition der europäischen Kultur folgend ist der Tanz der ständige Begleiter des Todes. Eine große Rolle in diesem Menschengeflecht spielen neben den südsteirischen – meist hell leuchtenden – Landschaften die Beziehungen der Menschen zu den Tieren. Auch hier wird keiner vordergründigen Romantik nachgegeben. Der Mensch als Hüter, aber auch als der Tod bringende Herr über die ihm anvertrauten Geschöpfe wirft auch in Garofalos Bildern mehr Fragen auf als Antworten gegeben werden. Gute Texte erkennt man daran, dass sie durch das Lesen „fertig“ werden. Für die Arbeiten von Wolfgang Garofalo gilt das Gleiche. Seine Bilder müssen betrachtend zu Ende gesehen werden.

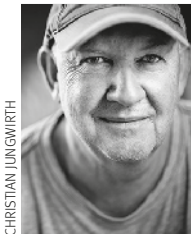
Hans Putzer

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



CHRISTIAN LUNGWIRTH

70 Jahre Gerhard ALMBAUER

Vernissage

Do., 29. Apr. 2027, 19:30 Uhr

Ausstellung

ab Fr., 30. Apr. 2027

ALMBAUER sieht SPANIEN

Der Grazer Künstler Gerhard ALMBAUER lässt 50 Jahre künstlerisches Schaffen mit einer Personale in der Hofgalerie im Steiermarkhof Revue passieren. Dabei widmet er sich einem Thema, das ihn von Anfang an begleitet und fasziniert hat. Mehr als jedes andere Land hat Gerhard Almbauer die Kunst, Kultur, Architektur und Landschaft der Iberischen Halbinsel geprägt. Spanien hat eine unglaublich reiche Kulturlandschaft, die bereits 20.000 Jahre alt ist. Sie reicht von den faszinierenden Höhlenmalereien der Steinzeitmenschen in Altamira bis ins 20. Jahrhundert zu Picasso, einem der einflussreichsten Künstler weltweit. Aber auch das Zusammentreffen verschiedener Kulturkreise hat den Künstler immer fasziniert. Andalusien war beinahe 800 Jahre unter maurischer Herrschaft und in dieser Blütezeit lebten Christen, Muslime und Juden relativ friedlich miteinander. Die Mezquita von Cordoba oder die prächtige Alhambra von Granada geben ein grandioses Zeugnis dieser Zeit ab. Almbauer war oft in dieser Gegend und hat mit Zeichenstift und Farben die karge Landschaft mit ihren unendlichen Olivenhainen und blühenden Mandelbäumen gemalt. Im Norden Spaniens prägen die Kultur der Basken und die schroffen, steilen Berge der Pyrenäen die weit über 3000 Meter in den Himmel reichen, die Landschaft. Gerhard Almbauer hat auch diese raue Natur und das wilde Meer des Atlantiks mit Farbe und Pinsel festgehalten. Wären da noch die ursprünglichen Vulkaninseln im Atlantik, Lanzarote und Teneriffa, vor der afrikanischen Küste. Besonders Lanzarote mit seinen vulkanischen Feuerbergen und seiner einfachen, weißen Architektur hat der Künstler oft besucht. Neben den faszinierenden Landschaften unterschiedlichster Prägung hat Spanien Künstler von Weltbedeutung hervor gebracht – El Greco, Velazquez, Francisco de Goya, Antonio Gaudi, Juan Gris, Pablo Picasso oder Antoni Tapies sind nur einige wenige Beispiele von vielen. Almbauer zeigt im Steiermarkhof mit verschiedenen Techniken einen großformatigen Bilderzyklus über sein persönliches Spanien. 50 Jahre eintauchen in diese faszinierende Welt der Kunst und Kultur und des Landes haben tiefe Spuren beim Künstler hinterlassen.



PRIVAT

Veronika Erhart

Vernissage

Do., 24. Jun. 2027, 19:30 Uhr

Ausstellung

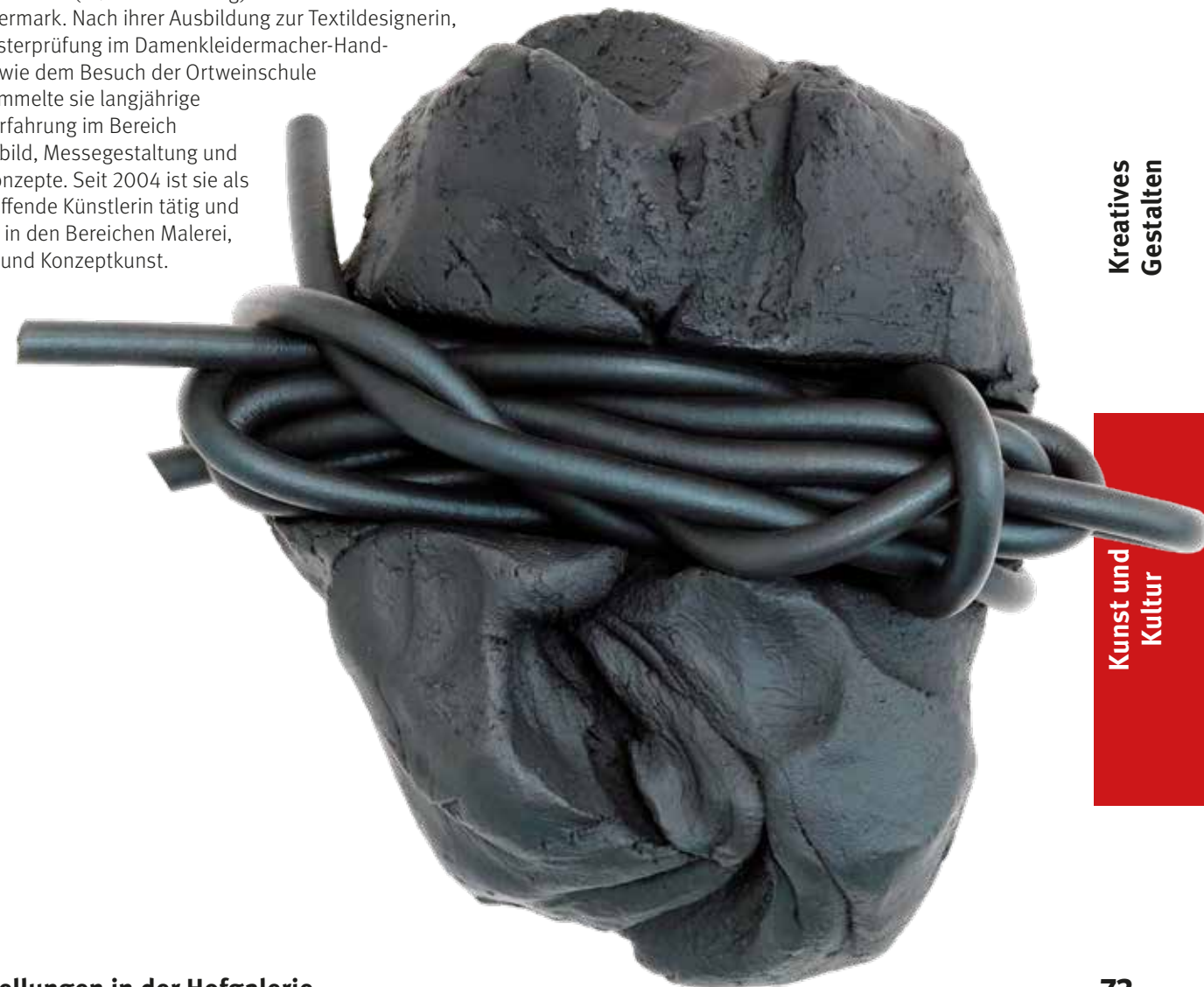
ab Fr., 25. Jun. 2027

Neue Positionen zwischen Material, Konzept und zeitgenössischer Kunst

Mit ihrer Ausstellung im Steiermarkhof präsentiert Veronika Erhart aktuelle Werke, die Material, Malerei und konzeptuelle Ansätze miteinander verbinden. Ihre Arbeiten stehen exemplarisch für die Entwicklung der Textilkunst von einem kunsthandwerklichen Medium hin zu einer international anerkannten Ausdrucksform der Gegenwartskunst. Der intensive künstlerische Austausch über nationale Grenzen hinweg hat in den vergangenen Jahrzehnten wesentlich dazu beigetragen, die Textilkunst als eigenständige Disziplin im internationalen Kunstdiskurs zu etablieren. Heute ist sie auf bedeutenden Ausstellungen wie der Biennale von Venedig oder der documenta selbstverständlich vertreten und behandelt zentrale Themen wie Identität, Erinnerung, Materialität und Raum. Veronika Erhart greift diese Entwicklungen in einer eigenständigen künstlerischen Sprache auf. Ihre Werke eröffnen neue Perspektiven auf textile Materialien und machen deren ästhetisches wie konzeptionelles Potenzial sichtbar.

Zur Künstlerin

Veronika Erhart (*1970 in Salzburg) lebt und arbeitet seit 2017 in der Steiermark. Nach ihrer Ausbildung zur Textildesignerin, der Meisterprüfung im Damenkleidmacher-Handwerk sowie dem Besuch der Ortweinschule Graz sammelte sie langjährige Berufserfahrung im Bereich Bühnenbild, Messegestaltung und Raumkonzepte. Seit 2004 ist sie als freischaffende Künstlerin tätig und arbeitet in den Bereichen Malerei, Objekt- und Konzeptkunst.



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



ANTON DOPPELBAUER

Für jede ihrer Proben muss die Postwirtsmusi über 1200 km zurücklegen – schließlich kommen die Musikerinnen und Musiker dieser Neue Volksmusikgruppe aus ganz Österreich. Eine Mühe, die sich lohnt, schließlich ist die von Mitgliedern der wohlbekannten Band „Federspiel“ ins Leben gerufene Formation ein unnachahmlicher Tanz aus 30 Klarinettenfingern, der scheinbar mühelos zu einer schwungvollen Begleitung das Ohr vor Freude zum Grinsen bringt.

Postwirtsmusi

Frederic Alvarado-Dupuy – Klarinette
Michael Lugstein – Klarinette
Christoph Bamschoria – Klarinette
Anton Mooslechner jun. – Harmonika
Hannes Bauer jun. – Ventilposaune
Marie-Theres Fehringer – Harfe
Johannes Eder – Kontrabass



CHRISTIAN JUNGWIRTH

Johannes Silberschneider.

Vom Salzburger „Jedermann“ (wo er von 2013 bis 2016 den „armen Nachbarn“ spielte) über Hauptrollen am Grazer Schauspielhaus bis hin zu Auftritten in hunderten TV und Filmproduktionen reicht das Repertoire des 1958 in Mautern geborenen Schauspielers Johannes Silberschneider. Der mit zahlreichen Preisen wie dem „Großen Diagonale-Schauspielpreis“ (2012) ausgezeichnete Künstler ist zudem ein Mitreißender Erzähler – was sich neben mehreren Hörspielproduktionen auch in seinen Lesungen auf zahlreichen Konzerten bemerkbar macht.

Post ab! – 30 Jahre Steirisches Kammermusikfestival

Wenn die Musi spielt, gehen wir zum Wirt. Wenn die Postwirtsmusi spielt, geht die Post ab! Eine Freude für Augen und Ohren ist dieses Volksmusik-Ensemble, dass das Neue im Ausgefallenen sucht – gepaart mit Erlesenem von Johannes Silberschneider wartet ein Folklore-Feuer!

Leitung

Mag. Holger Hütter

Termin

Mi., 2. Sep. 2026, 19:30 Uhr



Anmeldung und Karten auf
www.kammermusik.co.at/konzerte/post-ab



ARPAD KUNZFELD

Herbstkonzert 2026 – Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf

Die Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf lädt ein zum traditionellen Herbstkonzert, das in diesem Jahr schon zum 51. Mal im Steiermarkhof stattfindet. Wie schon in den vergangenen Jahren wollen wir unseren Gästen einen bunten Querschnitt von moderner sinfonischer bis hin zu traditioneller Blasmusikliteratur zu Gehör bringen. Die Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf wurde 1949 gegründet. Neben den Ausrückungen für den eigenen Stadtbezirk und der Pflege der Blasmusiktradition legt sie ihr Augenmerk auf das Erarbeiten sinfonischer Blasmusik in verschiedenen Schwierigkeitsstufen sowie ganz besonders auf ihre Jugendarbeit.

Kapellmeister

Helmut Brandstätter

Blasorchesterproben

Jeden Mittwoch von 19:00 bis 21:00 Uhr

Termin

Sa., 14. Nov. 2026, 19:30 Uhr

Lieder und Weisen zur Vorweihnachtszeit – Weihnachtskonzert des Johann Joseph Fux Konservatoriums

Mittlerweile ist es eine liebgewordene Tradition, dass die Volksmusikklassen in den verschiedensten Besetzungen vorweihnachtliche Stimmung vermitteln. Zither-, Hackbrett- und Okarinamusik sowie Harmonika-, Streicher- und Bläserensembles schöpfen aus dem reichhaltigen Repertoire der traditionellen alpenländischen Volksmusik. Wie schon in den vergangenen Jahren wird auch 2026 die Programmabfolge durch einige Chorwerke ergänzt. Für eine besonders besinnliche Stimmung sorgen vorgetragene Weihnachtsgeschichten.



Moderation

Caroline Koller

Termin

Mi., 9. Dez. 2026, 19:30 Uhr

PACHERNEGG



Gospel-Night – Johann Joseph Fux Konservatorium

Was wäre Weihnachten ohne Gospelmusik, die es versteht, auf begeisternde Art und Weise Hoffnung zum Ausdruck zu bringen? Der Gospel- & Jazz Choir des Johann Joseph Fux Konservatoriums (unter der Leitung von Sara Glanzer) und das Vokalensemble Avocalo feiern das schönste Fest im Jahreskreis mit bekannten Gospelklassikern sowie einem speziell auf das Weihnachtsfest zugeschnittenen Programm, das zum Mitfeiern, Mitsingen und Mitswingen einlädt. Wir feiern die Ankunft des Erlösers, des „King of Kings“. Alle sollen erfahren, „that Jesus Christ is born“!

Leitung

Sara Glanzer

Termin

Mi., 16. Dez. 2026, 19:30 Uhr



On Stage! Konzert der Preisträgerinnen und Preisträger der Bläser- und Streicherwettbewerbe des Johann Joseph Fux Konservatoriums

Bühne frei für unseren hochkarätigen Nachwuchs! Das Konzert der Preisträger:innen des siebenten Bläserwettbewerbs sowie des sechsten Streicherwettbewerbs des Johann Joseph Fux Konservatoriums präsentiert junge Ausnahmetalente auf der Bühne! Die beiden Wettbewerbe dienen der Förderung der jungen Virtuos:innen und begabten Nachwuchsmusiker:innen.

Termin

Do., 25. Feb. 2027, 19:00 Uhr



Finale des siebenten steirischen Hackbrett-Wettbewerbs

Junge Nachwuchstalente spielen im Finale des bereits siebenten Steirischen Hackbrett-Wettbewerbs um wertvolle Preise. Gemeinsam mit dem ORF sollen junge Talente, die das in den vergangenen Jahren immer beliebter werdende Steirische Hackbrett lernen, gefördert werden. Diese Veranstaltung wird von Radio Steiermark aufgenommen und zeitversetzt gesendet.

Moderation

Karl Lenz

Termin

So., 11. Apr. 2027, 14:00 Uhr



Operettenzauber und Opernklänge

Wie beeindruckend die Stimmen der jungen Gesangstalente aus dem Johann Joseph Fux Konservatorium sind, kann man beim abwechslungsreichen Konzertabend „Operettenzauber und Opernklänge“ erleben. Die jungen Sängerinnen und Sänger begeistern ihr Publikum durch unzählige Höhepunkte aus dem umfangreichen Repertoire an Opernhits. Nicht fehlen darf in der Programmabfolge ein Streifzug durch die Goldene und Silberne Operettenära. Schwungvolle Hits aus beliebten Musikklassikern sorgen für einen stilistisch facetten- und inhaltlich abwechslungsreichen Konzertabend.

Es singen

Schüler:innen und Studierende der Gesangsklassen des Johann Joseph Fux Konservatoriums

Organisation

Nasrin Roßmann

Termin

Do., 13. Mai 2027, 19:00 Uhr



ALEXANDER DANNER

Next Generation – Jugendstreichorchester und Kons Youth Wind Band in Concert

Vorhang auf für den begabten Nachwuchs! Das Jugendstreichorchester des Johann Joseph Fux Konservatoriums hat in den letzten Jahren mehrfach auf sich aufmerksam gemacht und bereits Konzertreisen nach Leipzig und Veszprém unternommen. 2025 wurde die Kons Youth Wind Band gegründet, die bei ihrem Antrittskonzert das Publikum im Steiermarkhof nachhaltig begeistert hat. Diese wunderbare Stimmung setzt sich nun fort, wenn sich die beiden Klangkörper, die sich aus dem Orchesternachwuchs des Johann Joseph Fux Konservatoriums zusammenfinden, von ihrer allerbesten Seite zeigen.

Jugendstreichorchester des Johann Joseph Fux Konservatoriums

Leitung: Janez Krevel

Kons Youth Wind Band

Leitung: Wolfgang Tischhart

Termin

Mi., 9. Jun. 2027, 19:30 Uhr

Solistinnen- und Solistenkonzert mit dem Sinfonieorchester des Konservatoriums

Klangvolle Werke der Orchesterliteratur bestimmen die Konzertabfolge. Die Solokonzerte geben den begabtesten Talenten des Konservatoriums und den Preisträgerinnen und Preisträgern des Wettbewerbs „Voces futuri 2026“ die Möglichkeit, gemeinsam mit dem Sinfonieorchester des Johann Joseph Fux Konservatoriums aufzutreten.

Dirigent

Thomas Platzgummer

Termin

Di., 15. Jun. 2027, 19:30 Uhr



NADJA FUCHS



STEPHANIE KAISER

Frühlingserwachen mit Lenzklång – Steirisch g’reedt und g’spüt mit Lisa und Karli Lenz

Ein weststeirisches Duo bringt frischen Wind in die Volkskultur: Lisa und Karli Lenz sind gemeinsam unterwegs als „Lenzklång“. Mit einer ausgewogenen Mischung aus echter Volksmusik und humorvoll-nachdenklicher Mundartpoesie erfreuen Lisa und Karli nun unter dem Namen „Lenzklång“ ihr Publikum. Der eine spielt – die andere liest. Und beide tun das mit Leidenschaft, Lebensfreude und einer spürbaren Liebe zur heimischen Volkskultur.

Volksmusik trifft Wortkunst

Karli Lenz, ein langjähriger Musikanter und Radiomoderator, steht seit seiner Kindheit auf der Bühne. Mit seinem Hackbrett und der Steirischen Harmonika bringt er authentische Volksmusik zum Klingen – ehrlich, berührend und mit dem richtigen Taktgefühl.

Lisa Lenz, eine kreative Mundartdichterin, schreibt und liest eigene Gedichte im Dialekt. Ihre Texte sind tiefgründig, charmant und oft mit einem Augenzwinkern versehen – Geschichten aus dem Leben, die zum Schmunzeln, Nachdenken und Wiedererkennen einladen.

Ein Duo mit Herz und Humor

Was die beiden verbindet, ist nicht nur die Bühne, sondern auch das Leben: Seit 2024 sind sie verheiratet und leben gemeinsam in Groß Sankt Florian. Zusammen bilden sie ein Team, das Herzlichkeit und künstlerisches Gespür miteinander vereint. Der Name „Lenzklång“ steht für Frische, Frühling, Leichtigkeit – aber auch für Tiefe, Tradition und Klangvielfalt.

Leitung

Lisa und Karl Lenz

Termin

Mi., 3. Mrz. 2027, 19:00 Uhr

Konzerte im Steiermarkhof

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Herzliche Gratulation!



FOTO PACHERNEGG

90 Jahre Luis Sammer

Mehr als drei Jahrzehnte war er ein Kunsterzieher von hoher natürlicher Autorität, der seinen Schülern das selbstständige Denken und Gestalten beigebracht hat. Der Künstler stammt aus Stainz bei Straden – er malte die südsteirische Landschaft ebenso wie jene Kretas, der Wüste Sinais oder Israels. An Luis Sammer lässt sich die Geschichte der künstlerischen Moderne erzählen, ausgehend von seiner Faszination für Paul Cézanne und dessen „Kunst als Harmonie parallel zur Natur“, zu einem konsequenten Weg der Abstraktion. Sein künstlerisches Verhalten war, so der Künstler, der „Versuch einer malerischen Antwort auf jene neuen Fragen“, die sich ihm gestellt haben.

Johannes Rauchenberger zur Dauerausstellung in Schloss Seggau, Mai 2016



FOTO PACHERNEGG

85 Jahre Gerald Brettschuh

Ich wünsche dem steirischen Maler und Denker Gerald Brettschuh alles Gute sowie eine fruchtbare Schaffenszeit und danke ihm für die vielen persönlichen Begegnungen.

Johann Baumgartner

Persönlichkeiten



Titelbild

Luis Sammer

FOTO PACHERNEGG

Impressum/Offenlegung

Steiermarkhof Bildungsmagazin „ZEIT in Bildung“, Ausgabe 19, 2026/2027
Magazin für Bildung, Kreativität, Ernährung und Kultur
Herausgeber/Medieninhaber: Landwirtschaftskammer Steiermark,
Steiermarkhof BgA, Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz
Leitung Steiermarkhof: DI Dieter Frei
Gesamtredaktion: Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS
Fachredaktion: Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS;
Elisabeth Pucher-Lanz; Mag.^a Nicole Pötzt
Layout/Satz: Ronald Pfeiler, LK-Steiermark
Lektorat: Christina Schlemmer, BA (Textconsult)
Design/Idee: Ronald Pfeiler; Prof. Ing. Johann Baumgartner, MAS
Druck: Offsetdruck DORRONG OG, Graz
Website: www.steiermarkhof.at

Medium: Veröffentlichte Artikel werden im Bildungsmagazin Steiermarkhof lektoriert und redaktionell bearbeitet. Namentlich ausgewiesene Inhalte müssen nicht unbedingt der Meinung des Herausgebers entsprechen. Der Herausgeber übernimmt auch keine Verantwortung für Inhalte, Zitate oder Zahlen, außerdem distanzieren wir uns unmissverständlich von rassistischen, sexistischen, diskriminierenden und rechtswidrigen Inhalten bzw. Äußerungen. Gendern: Wir versuchen im Bildungsmagazin Steiermarkhof grundsätzlich geschlechtergerecht zu formulieren. Fotos, Ton- und Filmaufnahmen: Mit der Teilnahme an der Veranstaltung stimmen Sie der Anfertigung von Fotos, Ton- und Filmaufnahmen sowie deren Veröffentlichung zu. Im Sinne der Transparenz der DS-GVO: Sollten Sie das Bildungsmagazin Steiermarkhof, Einladungen oder weitere Informationen nicht mehr erhalten wollen, so geben Sie uns per Telefon, E-Mail oder Brief Bescheid. Ihre Daten werden darüber hinaus nicht an Dritte weitergegeben.

Geschäftsbedingungen „Weiterbildung“ der Kooperationspartner LFI Steiermark und Landwirtschaftskammer Steiermark BgA Steiermarkhof – Bildung und Kultur (Stand: 10. Februar 2025):

- 1. Anmelde- u. Teilnehmerrichtlinien:** Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der schriftlichen Anmeldeeingänge, die rechtsverbindlich sind. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen am 1. Kurstag kann der Teilnehmer:innenplatz an eine/n weitere/n Interessentin/Interessenten vergeben werden. Die Teilnahmebestätigung wird nur dann ausgestellt, wenn mindestens 80% der Veranstaltungsdauer absolviert werden. Bei Live-Onlineveranstaltungen (Webinar, Farminar, Cookinar und Online-seminar/-workshop) kann eine Teilnahmebestätigung nur für eine Person je Endgerät ausgestellt werden.
- 2. Zahlungsbedingungen:** Die Teilnahmegebühr ist bei Veranstaltungsbeginn fällig, bei Veranstaltungspaketen 14 Tage nach Erhalt der Rechnung. Bei Onlinekursen ist die Teilnahmegebühr mit Zusendung der Zugangsinformationen fällig. Bei Bekanntgabe einer E-Mail-Adresse stimmt die/die Kundin/Kunde ausdrücklich zu, dass die Rechnung ausschließlich elektronisch an diese E-Mail-Adresse versendet wird.
- 3. Stornogebühr:** Bei Veranstaltungen (ausgenommen Onlinekurse) wird bei Stornierung bis 14 Wochentage vor Veranstaltungsbeginn keine Stornogebühr verrechnet. Bei Abmeldung nach der genannten Frist verrechnen wir eine Stornogebühr von 50%. Bei sämtlichen Veranstaltungen wird bei Abmeldung am Kurstag, Nichtteilnahme, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung durch die teilnehmende Person die gesamte Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nominierung einer/s Ersatzteilnehmerin/Ersatzteilnehmers entfällt die Stornogebühr. Ist eine Teilnahme an Onlineveranstaltungen (ausgenommen Onlinekurse) aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.
- 4. Widerruf/Rücktritt:** Die/die Teilnehmende kann von einem im Fernabsatz geschlossenen Vertrag bzw. von einer im Fernabsatz abgegebenen Vertragserklärung (insbesondere Internet, E-Mail) ohne Angabe von Gründen schriftlich (per Brief oder E-Mail) zurücktreten. Die Rücktrittsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag des Vertragsabschlusses (=Tag der Online-Buchung bzw. Tag der abgegebenen Vertragserklärung) und gilt als gewährt, wenn die/die Teilnehmende eine schriftliche Rücktrittserklärung innerhalb der Frist übermittelt. Für die Wahrung der Rücktrittsfrist ist es ausreichend, wenn die Erklärung vor Ablauf der Frist abgesendet wird (entscheidend ist das Datum des Postaufgabescheines). Das Widerrufsformular finden Sie unter www.stmk.lfi.at/widerrufsrecht und ist an folgende Adresse zu richten: LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder per E-Mail an: zentrale@lfi-steiermark.at. Erfolgt die Anmeldung erst innerhalb von 14 Tagen vor Beginn einer Veranstaltung, erklären Sie ausdrücklich, dass mit der Dienstleistung vor Ablauf der Rücktrittsfrist begonnen werden soll. Sollte die Weiterbildungsveranstaltung schon vor einer etwaigen Rücktrittserklärung gestartet sein, werden die anteiligen Kosten dafür in Rechnung gestellt. Mit vollständiger Vertragserfüllung vor Abgabe einer Rücktrittserklärung verlieren Sie Ihr Rücktrittsrecht.
- 5. Organisatorische Änderungen:** Wir behalten uns organisatorisch bedingte Änderungen aus zwingenden Gründen vor. Bei Absage von angekündigten Seminaren werden allenfalls vorab entrichtete Teilnahmegebühren refundiert. Ein weitergehender Schadenersatzanspruch wird – soweit der Schaden nicht durch den Veranstalter oder eine Person, für die der Veranstalter einzustehen hat, vorsätzlich oder grob fahrlässig verschuldet wurde – ausgeschlossen. Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen (z.B. aufgrund von Epidemien), behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern (z.B. Online statt Präsenz). Sollte dies der Fall sein, werden die angemeldeten Personen rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich möglich - keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem LFI gegenüber abgeleitet werden.
- 6. Ausschluss von Kursteilnahme:** Der Veranstalter behält sich vor, im Einzelfall auch ohne Angabe von Gründen Personen oder Organisationen zu einer Veranstaltung nicht zuzulassen oder wegzulassen, insbesondere dann, wenn nach unserer subjektiven Einschätzung das Erreichen der Veranstaltungsziele gefährdet ist.
- 7. Personalisierte Teilnehmer:innenkarten, Veranstaltungspakete, Zugangsdaten:** Personalisierte Teilnehmer:innenkarten sowie Zugangsdaten zu digitalen Weiterbildungen sind nicht auf andere Personen übertragbar. Teilnehmer:innenkarten sind ausschließlich im angeführten Zeitraum gültig. Der Einzelpreis von in Paketen enthaltenen jedoch nicht beanspruchten Veranstaltungen kann nicht refundiert bzw. nicht bei Veranstaltungen außerhalb des Gültigkeitszeitraums geltend gemacht werden.
- 8. Haftung:** Der Veranstalter übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Kursunterlagen und sonstigen Publikationen und haftet nicht für die Richtigkeit der von der/dem jeweiligen Referentin/Referenten geäußerten Ansichten, Standpunkte, Rechtsmeinungen etc. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Teilnehmende haften für Schäden, welche sie vorsätzlich oder fahrlässig verursacht haben. Der Veranstalter haftet nicht für Personen-, Sach- und Vermögensschäden der Teilnehmenden, die während einer Veranstaltung sowie auf den Wegen von und zu den Veranstaltungs-/Unterrichtsorten entstehen.
- 9. Schulungsunterlagen und Aufzeichnungen von live-Online-Veranstaltungen:** Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen (analog wie digital) dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Die Aufzeichnungen von live-Online-Veranstaltungen werden zeitlich begrenzt auf unserer Lernplattform <https://e.lfi.at> allen anwesenden Teilnehmer:innen zur Verfügung gestellt (alle nicht anwesenden Teilnehmer:innen schließt die zur Verfügung-Stellung nicht ein).
- 10. Bildaufnahmen und Veröffentlichung:** Teilnehmende erklären sich einverstanden, dass Foto- und/oder Videoaufnahmen, welche im Zuge von Bildungsveranstaltungen entstehen und auf denen sie möglicherweise zu sehen sind, in diversen Print- und Onlinemedien (z.B. LFI-Bildungsprogramm, LFI-Websites, Medienberichte, Social-Media-Formate) veröffentlicht werden. Diese Einverständniserklärung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden. Der Widerruf gilt für alle zukünftigen Veröffentlichungen, nicht jedoch für bereits erfolgte Publikationen.
- 11. Datenschutz:** Es gelten die Bestimmungen unserer Datenschutzerklärung. Die Datenschutzerklärung finden Sie auf der Website stmk.lfi.at/datenschutz.
- 12. Gerichtsstand:** Das sachlich zuständige Gericht in Graz

Anmeldung für alle Kurse und Seminare:

Telefon: 0316 8050-1305, Fax: DW 1509; E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

Anmeldezeiten: Mo. bis Do., 08:00 bis 16:00 Uhr, Fr., 08:00 bis 12:00 Uhr

Datenschutz: Der Steiermarkhof legt größten Wert auf den sorgfältigen Umgang mit personenbezogenen Daten. Aus diesem Grund folgt unsere Datenschutzpolitik dem Grundsatz der Wahrung des Datengeheimnisses. Ihre personenbezogenen Daten werden nur soweit verarbeitet, wie es für die Durchführung einer Veranstaltung notwendig ist. Quellen sind jeweils am unteren Ende der Seite bzw. beim betreffenden Objekt oder Artikel (Bild/Text) ausgewiesen. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Die gesetzlichen Schranken des Urheberrechts bleiben hiervon unberührt. Die vollständige Datenschutzerklärung finden Sie unter www.steiermarkhof.at/datenschutz

© 2025 by Steiermarkhof, Landwirtschaftskammer Steiermark





FOTOS: ARCHIV STEIERMARKHOF, FOTO STUDIO PACHERNIEGG, CHRISTINE KIPPER

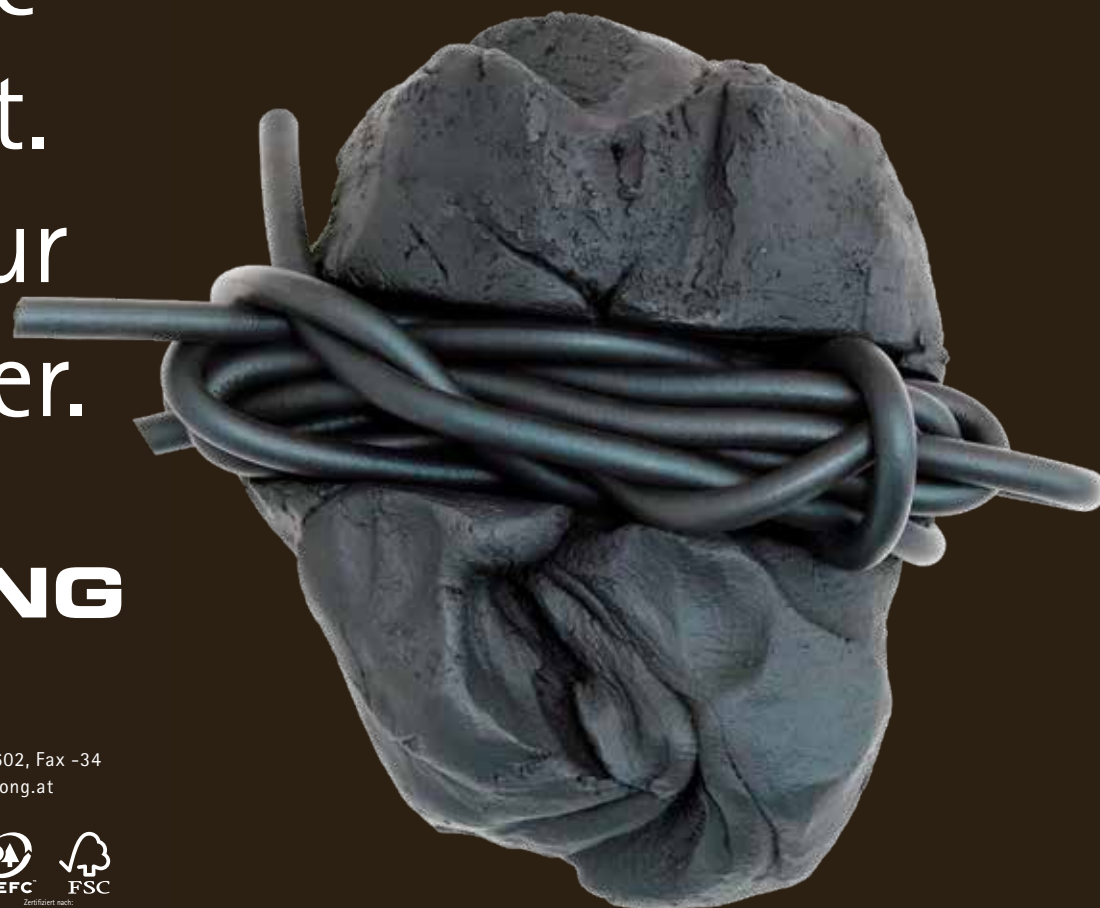


So schmeckt die
steirische Landwirtschaft.

Lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Höchste
Qualität.
Nicht nur
am Papier.

Veronika Erhart



DORRONG

Offsetdruckerei

Drucksorten für jeden Bedarf!

Offsetdruck Bernd Dorrong e.U.

8053 Graz, Kärntner Straße 96, Tel. 0316/2602, Fax -34

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



WIE SICH GUT GESCHÜTZT ANFÜHLT.

Unser umfassender Schutz in allen
Lebensbereichen, von Österreichs
meistempfohlener* Versicherung.

grawe.at



Die *meistempfohlene*
Versicherung Österreichs.

 **GRAWE**

* Alljährlich werden in einer unabhängigen, österreichweiten Studie 8.000 Kund:innen von Versicherungen und Banken zu ihrer Zufriedenheit und Weiterempfehlungsbereitschaft befragt. Auch 2026 wird die GRAWE für ihre besondere Kundenorientierung ausgezeichnet: In der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ belegten wir in der Gesamtwertung der Jahre 2017-2026 klar den 1. Platz! Details: grawe.at/meistempfohlen



Murauer
Rein das Beste

MURAUER BIER.
Eine Verantwortung
mit Geschmack.

WEIL WIR WISSEN,
wo wir herkommen.
Und was wir weitergeben wollen...

Verwurzelt in der Landwirtschaft. Engagiert für die Zukunft.

Bei der Brauerei Murau ist Nachhaltigkeit kein Trend – sondern Tradition. Seit Generationen setzen wir auf regionale Rohstoffe aus der heimischen Landwirtschaft. Unsere Biere entstehen aus Gerste, Hopfen und Wasser – mit Herkunft, Handschlagqualität und einem tiefen Verständnis für den Wert des Bodens, auf dem alles gedeiht. **Unsere Braugerste stammt dabei zu 100 % aus dem Murtal.**

Doch wir denken weiter.

Wissen säen. Perspektiven brauen. Die Förderung von Bildung ist für uns eine Investition in die Menschen, die Region und die Zukunft. Ob durch Partnerschaften mit landwirtschaftlichen Fachschulen, Unterstützung von Ausbildungsprogrammen oder Praktika für junge Talente: Wir öffnen Türen, bieten Einblicke und schaffen Chancen.

Landwirtschaft und Bildung sind für uns keine getrennten Welten – sie sind zwei Seiten derselben Medaille: Verantwortung für heute. Gestaltung für morgen.



www.murauerbier.at / www.privatbrauereien.at



Foto: Werner Schöböl



JETZT
Förderrechner
starten!

fit4förderung

RAIFFEISEN FÖRDERRECHNER

**Einfach & schnell aktuelle Wohnbau-
Förderungen berechnen und tausende
Euro sparen. Alles auf einen Blick.**



WIR MACHT'S MÖGLICH.

fit4foerderung.at



Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz
T: +43(0)316/8050 DW 7111
F: +43(0)316/8050 DW 7151
office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at
www.facebook.com/steiermarkhof
www.instagram.com/steiermarkhof

Österreichische Post AG, SM 25Z044933 S
Landwirtschaftskammer Steiermark BgA Steiermarkhof,
Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz