

ZEIT in Bildung

STEIERMARKHOF®

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

1. österreichisches Bildungsmagazin mit Seminarprogramm

Ausgabe Nr. 15, 2022/2023

- ...❖ Bewusst sein
- ...❖ Geschmack erleben
- ...❖ Neues schaffen
- ...❖ Kunstgenuss

www.steiermarkhof.at



decasa

Bildung bewegt.

Persönlichkeit und Literatur

14 Anleitung zum Glücklichein

Achtteilige Webinarreihe für
mehr Glück im Leben

18 Ausbildung zum/zur zertifizierten Resilienztrainer:in

In sechs Modulen zum/zur
wba-zertifizierten Resilienztrainer:in

19 Buchpräsentation Raimund Löw

Welt in Bewegung – warum das
21. Jahrhundert so gefährlich geworden ist

21 Buchpräsentation Christian Wehrschütz

„Mein Journalistenleben zwischen
Darth Vader und Jungfrau Maria“

Kreatives Gestalten

61 Weidenkorb mit Henkel – selbst geflochten

Alte Handwerkstradition schnell
erlernt mit Herbert Eisel

62 Der Druck macht's aus

Stoffdruck mit alten Modellen
mit Christine Stock

70 Klosterarbeiten – UNESCO Weltkulturerbe

Grund- und Aufbaukurs
mit Barbara Schnepf

75 Easy Zero Waste

Glücklich leben ohne Müll!
Theorie und Praxis in einem
Kurs mit Verena Kassar

Ernährung und Gesundheit

29 Grundkochschule

Schritt für Schritt
in die Kunst des Kochens

34 Ausgegraben

Wurzel- und Knollenraritäten am Teller

40 Alarm im Darm

Genussvoll essen trotz Unverträglichkeiten

46 Brot.Back.Genuss

Brot harmonisch kombinieren

Kunst und Kultur

80 Künstlerhof-Schau 2023

Gruppenausstellung der steirischen
Künstler:innenvereinigungen

85 DECASA Kunst-Kollektiv

Carola und Sabrina Deutsch,
Marion Rauter, Tamara Kolb

88 Dritter Streich

Steirisches Kammermusikfestival

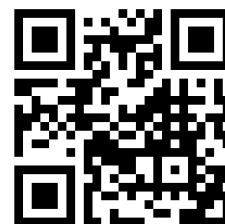
92 Offene Werkstatt

Malen und Zeichnen mit Ernst Posch

53–56 Ländliches Fortbildungsinstitut Steiermark

Die neuen Kurse

Alle Kurse und Seminare
finden Sie hier:





Herzlich willkommen im Steiermarkhof!

Ein Ort, umgeben von Wiesen und Hügeln. Es ist wahrhaftig ein perfekter Ausgangspunkt, mitten im Geschehen und zugleich entlegen und im Grünen. Mit Licht durchflutete, weitläufige Räume, die für alle offenstehen, unabhängig von Kultur, Hautfarbe, Religion oder politischer Einstellung. Mensch und Natur spielen hier die zentrale Rolle. Es ist ein Ort, der Raum für Bildung bietet. Die größte Herzensangelegenheit aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es, die Menschen bei der selbstverantwortlichen Gestaltung ihres Lebens zu unterstützen. Alle, die hier beschäftigt sind, haben eine klare, wertschätzende Haltung, mit der sie das vielfältige Angebot dieses Bildungshauses mitgestalten. Auch Begegnungen mit Kunst und Kultur umfasst dieses Angebot. Als Qualitätssymbol für die Vermittlung von zeitgenössischer Kunst wird das Bildungszentrum gerne gesehen. Jede:r leistet hier einen sinnstiftenden Beitrag und fühlt sich in ihrer/seiner Aufgabe erfüllt und glücklich. Nicht nur deshalb, weil gegenseitiges Vertrauen, ein wertschätzender Umgang miteinander, hohe Selbstdisziplin und Professionalität täglich gelebt werden, sondern auch, weil das gesamte Team aus herzlichen Gastgeberinnen und Gastgebern besteht, die ganz genau wissen, was ihre Gäste wünschen. Das Verstehen der Bedürfnisse der

modernen Gesellschaft ist der Schlüssel zum Erfolg. Das nachhaltige Denken steht im Vordergrund. Im Sinne einer Bildung mit Verantwortung führt das Haus seine eigene „Grüne Linie“, deren Philosophie sich durch alle Bereiche zieht. Diese Vision lebt unser gesamtes Team mit Begeisterung. Das Führungsteam umfasst:

DI Dieter Frei, Leiter des Steiermarkhofs: *„Bildung ist immer eine Kombination von Wissen und Sozialem und stellt den Menschen in den Mittelpunkt.“*
 Ing. Johann Baumgartner, MAS, Bildungs- und Kulturreferent Pädagogik, Bereich Kunst und Kultur: *„Das Herzstück unserer Bildungsarbeit sind vier Schwerpunkte: Ernährung und Gesundheit, Persönlichkeit und Literatur, Kreatives Gestalten sowie Kunst und Kultur. Unsere Bildungsangebote zeichnen sich durch hohe Qualität sowie ein bestmögliches Preis-Leistungs-Verhältnis aus.“*
 Svetlana Schaffler, MSc, Seminarhotel-Leiterin: *„Die Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden sowie der Mitarbeiter:innen steht im Vordergrund. Unsere Kundinnen und Kunden bekommen ein umfangreiches Leistungspaket, denn unser Gesamtangebot wird nachhaltig und transparent gestaltet. Alle Säulen der Nachhaltigkeit – Wirtschaft, Soziales und Ökologie – werden von uns sorgsam berücksichtigt.“*

Svetlana Schaffler, MSc.
Seminarhotelleitung

DI Dieter Frei
Leiter

Ing. Johann Baumgartner, MAS
Pädagogische Leitung

Tag der Weiterbildung

Motto: „Bildung wirkt“ am Mittwoch, 14. Dezember 2022 im Steiermarkhof



Im Bild v. l.: Dieter Frei, Roswitha Preininger, Johann Baumgartner, Simone Schmiedtbauer, Kerstin Slamanig, Hannes Galter, Martin Grassberger

THOMAS LUEF

In Kooperation mit dem Land Steiermark (Abteilung 6, Bildung und Gesellschaft) lädt das Bildungsnetzwerk Steiermark jährlich zum Tag der Weiterbildung ein. Im Rahmen dieser Fachveranstaltung wird ein Raum für fachlichen Austausch eröffnet, in dem aktuelle Themen der Erwachsenenbildung und drängende gesellschaftliche Anforderungen aufgegriffen und mit Expertinnen und Experten diskutiert werden. Im Jahr 2022 stellt das Bildungsressort des Landes Steiermark mit der Initiative „Bildung wirkt“ die Vielfalt der Erwachsenenbildung ins Rampenlicht. Das ganze Jahr über liegt der Fokus auf dem lebensbegleitenden Lernen und der Erwachsenenbildung, und das ist gut so, denn Erwachsenenbildung hat viel zu bieten, sowohl individuell als auch gesamtgesellschaftlich gesehen. Bildung verbindet und Bildung wirkt! Dieses Motto nehmen wir gerne zum Anlass, um am Tag der Weiterbildung die vielfältigen, gesellschafts-

relevanten Themenbereiche und die Wirkung von Erwachsenenbildung aus verschiedenen Blickwinkeln zu beleuchten und zu diskutieren. Das Programm zum Tag der Weiterbildung 2022 stellen wir Ihnen im Detail natürlich noch zeitgerecht vor.

Termin

Mi., 14. Dez. 2022

Einlass ab 09:30, Programm 10:00 Uhr bis 17:30 Uhr

Anmeldung und Informationen

Bildungsnetzwerk Steiermark

[bildungsnzwerk@eb-stmk.at](mailto:bildungsnetzwerk@eb-stmk.at)

Tel.: 0316 821 373

www.erwachsenenbildung-steiermark.at

BILDUNG
wirkt



Mag. Christopher Drexler
Landeshauptmann
der Steiermark

BARBARA MAJCAN

Land voller Chancen und Potenziale

Die Steiermark ist ein Land voller Chancen und Potenziale. Ein Land der Wissenschaft, ein Land der Forschung, ein Land der Kultur, ein Land der Moderne, ein Land der Traditionen. Um aus dieser Dynamik die besten Chancen erwachsen zu lassen, braucht es die besten Bildungsangebote. Gute Bildung und Ausbildung sind von zentraler Bedeutung für eine starke Steiermark. Der Steiermarkhof trägt mit seinem umfassenden und vielfältigen Programm zur Aus- und Fortbildung dazu bei, aktuellen Anforderungen und den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Zeit bestens zu begegnen. Das vorliegende Bildungsmagazin bestätigt diesen Ruf eindrucksvoll und fördert eine zukunftsfitte Steiermark. Neben der Funktion als modernes Bildungshaus wartet die Hofgalerie im Steiermarkhof mit einem breiten Spektrum an zeitgenössischer Kunst und Kultur auf und unterstreicht mit bemerkenswerten Ausstellungen einmal mehr die große Vielfalt des Kulturlandes Steiermark. Mein Dank gilt dem gesamten Team rund um Dieter Frei, Svetlana Schaffler und Johann Baumgartner für ihre stets professionelle und engagierte Arbeit – ob bei Seminaren, Veranstaltungen oder einem Besuch in der Hofgalerie. Ich danke dem Redaktionsteam der aktuellen Ausgabe „Zeit in Bildung“ für die wunderbare Gestaltung und wünsche allen Leserinnen und Lesern eine anregende Lektüre.



ÖR Johann Seitinger
Agrarlandesrat

OLIVER WOLF

Starke Wurzeln für den ländlichen Raum

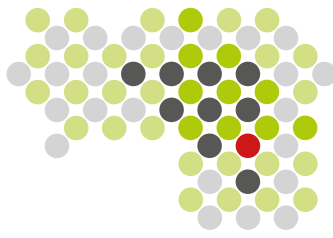
„So wie das Eisen außer Gebrauch rostet und das still stehende Wasser verdirbt, so verkommt der Geist ohne Übung“, sagte einst der Universalgelehrte Leonardo da Vinci. Und tatsächlich: Wer nicht in Bewegung bleibt – sowohl körperlich als auch geistig – der wird früher oder später im wahrsten Sinne des Wortes „einrosten“. Aber dagegen kann jede:r von uns etwas unternehmen. Vor allem gilt es, sich Zeit zu nehmen und diese Zeit sinnvoll zu investieren. Der Titel des vorliegenden Bildungsmagazins bringt es auf den Punkt: Besonders wichtig ist die „Zeit in Bildung“. Der Steiermarkhof ist als Bildungsstätte weit über unsere Grenzen hinaus bekannt für sein vielfältiges und interdisziplinäres Programm, das theoretisches und praktisches Wissen verbindet und jedes Jahr für zigtausende Menschen anwendungsorientierte Kenntnisse vermittelt. Von der Kunst bis zum Kochen, von der Persönlichkeitsentwicklung bis zum Handwerk reicht die Spannweite der Techniken und Fähigkeiten, die wir erlernen und vertiefen können. Seit sieben Jahrzehnten ist der Steiermarkhof ein Brennpunkt der Wissensvermittlung und darüber hinaus eine unverzichtbare Brücke zwischen unseren starken Wurzeln im ländlichen Raum und der Dynamik des urbanen Raumes. Nur aus beiden gemeinsam kann eine Zukunft entstehen, mit der die Stärken unseres Landes dauerhaft und nachhaltig weiterentwickelt werden können. Ich danke Dieter Frei, Johann Baumgartner und ihren engagierten Bildungsteams für ihre professionelle und zukunftsweisende Arbeit und wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern viel Freude an den unterschiedlichen Veranstaltungen sowie viel Erfolg für die Zukunft – bleiben wir gemeinsam in Bewegung!

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



STEIERMARKHOF®
bilden • tagen • nächtigen •



FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit!

Nach drei Jahren Wirtschaftsleitung und pädagogischer Arbeit im Steiermarkhof möchten wir unserer Kollegin Viktoria Pirker sehr herzlich danken.

Wir danken auch der langjährigen Kollegin und Leiterin der Rezeption Brunhilde Oswald sowie dem Meisterkoch Peter Töbich, der ebenfalls nach jahrzehntelanger Arbeit in der Küche in Pension geht. Alle drei Persönlichkeiten haben durch ihre anerkannte und ausgezeichnete Arbeit den Steiermarkhof nachhaltig geprägt.

Wir wünschen ihnen auf ihrem Weg viel Gesundheit und alles Gute!

Das Steiermarkhof-Führungsteam



Werner Amon, MBA
Bildungslandesrat

LAND STEIERMARK/BINDER

Bildung als Schlüssel im europäischen Wettbewerb

„Bildung bewegt“ lautet das langjährige Motto des Steiermarkhofs, das diesen Ort ideal beschreibt – denn hier treffen sich seit über 70 Jahren Menschen, die über den gesellschaftlichen Wandel diskutieren, diesen begleiten und auch mitgestalten. Mit den vier Schwerpunkten Ernährung und Gesundheit, Persönlichkeit und Literatur, Kreatives Gestalten und Kunst und Kultur zählt der Steiermarkhof zu den wichtigsten Bildungsinstitutionen der Steiermark. Umso bedeutender ist es, dass mit dem jährlich erscheinenden Bildungsmagazin „Zeit in Bildung“ das umfangreiche Bildungsangebot in diesen Bereichen abgebildet wird und diese Schwerpunkte auch inhaltlich mit unterschiedlichen Gastbeiträgen beleuchtet werden. Wir dürfen nie vergessen, dass Aus- und Fortbildung der Schlüssel sind, damit unser Land auch im europäischen Wettbewerb seine Vorreiterrolle verteidigen kann. Als Bildungslandesrat ist es mir ein besonderes Anliegen, den Diskurs in allen Bildungszentren unseres Landes zu fördern und somit die vielfältige Bildungslandschaft noch weiter auszubauen. Ich danke deshalb dem Team des Steiermarkhofs mit Ing. Johann Baumgartner, MAS an der Spitze für das Engagement und wünsche allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Kurse alles Gute sowie viel Freude und Erfolg beim Lernen!



ÖR Franz Titschenbacher
Präsident der
Landwirtschaftskammer
Steiermark

FOTO FISCHER

Herzlich willkommen im Steiermarkhof!

Seit über 70 Jahren nimmt der Steiermarkhof eine unverzichtbare Stellung in der Bildungsarbeit ein – nicht nur für die steirische Land- und Forstwirtschaft. Mit über 73.000 Gästen pro Jahr ist der Steiermarkhof wichtiger Brückenbauer zwischen Stadt und Land. Die Coronapandemie hat auch am Steiermarkhof einen gewaltigen Innovationsschub gebracht. Online- und Hybridkurse sowie virtuelle Vernissagen sind über Nacht mit derselben Akzeptanz und Begeisterung der Kursteilnehmer:innen angenommen worden wie zuvor in Präsenz. Die Herausforderungen der kommenden Jahre werden den Zusammenhalt in der Gesellschaft fordern. Die Situationen auf internationalen Märkten, enorme Verwerfungen auf dem Energiemarkt und das Thema Versorgungssicherheit zeigen deutlich auf, wie wichtig eine leistungsfähige Produktion und innovative, regionale und authentische Lebensmittel im Land sind. Für das Bildungsjahr 2022/23 wurde wieder ein vielfältiges Bildungsprogramm zusammengestellt. Die Referentinnen und Referenten bringen sich mit ihrer gesamten Persönlichkeit in die Seminare ein. Auch dem Team in Küche und Beherbergung ist es ein besonderes Anliegen, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Ich freue mich, Sie am Steiermarkhof begrüßen zu dürfen – sei es als Seminarteilnehmer:in, bei einem Onlineseminar oder als Besucher:in einer der zahlreichen Veranstaltungen und Ausstellungen.

**Persönlichkeit und
Literatur**

**Ernährung und
Gesundheit**

**Kreatives
Gestalten**

**Kunst und
Kultur**



Kulinarik im Steiermarkhof

Als Bildungshaus der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel. In unserem kulinarischen Angebot versuchen wir den Gästen im Besonderen die steirische Küche näherzubringen und setzen bei der Auswahl der Gerichte auf saisonale Produkte von regionalen Lieferantinnen und Lieferanten.

„Die Neuausrichtung der Wirtschaftsküche soll die Qualität des gebotenen gastronomischen Angebots sichern und gleichzeitig wird verstärkt Augenmerk auf die Verantwortung gegenüber den heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie Betrieben, aber auch der Umwelt gelegt. Regional, saisonal und mit steirischer Note täglich frisch für Sie zubereitet – das ist unsere kulinarische Philosophie.“

(Thomas Moyschewitz,
Küchenchef im Steiermarkhof)

Tagen im Grünen

- 20 moderne Seminarräume
- Steiermarksaal für bis zu 400 Personen
- großer Garten für Gruppenaktivitäten
- neue Aufenthaltsräume mit Wohlfühlfaktor
- neue, moderne Hofkochschule

Über unsere eigene Bildungsarbeit hinaus bieten wir Gastveranstalterinnen und -veranstalter Räumlichkeiten für Seminare, Workshops, Tagungen und Großveranstaltungen sowie für private Feierlichkeiten aller Art. Das Herzstück des Steiermarkhofs ist dabei der Steiermarksaal (354 m²), der Platz für Veranstaltungen mit bis zu 400 Personen bietet. Auch unser neuer Saal Grimming (164 m²) sowie zahlreiche weitere klimatisierte Seminarräume von 22 bis 95 m² lassen sich vielseitig bespielen. Ein besonderes Highlight ist die Hofkochschule mit einladender Terrasse und Blick ins Grüne.

Lernen im Grünen

Ein Highlight im neuen Steiermarkhof ist die ein Hektar umfassende Grünfläche mit zahlreichen Sitzgelegenheiten, die zum Lernen im Grünen einladen. Das gemeinsame Erlebnis, strategisches Denken und etwas Geschicklichkeit stehen hier im Mittelpunkt.

- 10.000 m² Grünfläche mit Sitzgelegenheiten
- Aktivgarten für Teambuilding-Einheiten
- Kräutergarten
- Wildblumenwiese
- Festplatz mit Beschattung
- Wasser- und Feuerstelle
- große Sonnenterrasse



**Persönlichkeit und
Literatur**

**Ernährung und
Gesundheit**

FOTOSTUDIO PACHERNEGG, FOTOLIA



Teambuilding im Aktivgarten

Für Teambuilding- und Geschicklichkeitsübungen bietet sich unser Aktivgarten mit verschiedenen Elementen an. Hier können Sie die Lerninhalte Ihres Seminars (Aus- und Weiterbildungen zur Persönlichkeits- und Teamentwicklung) mit spannenden Übungen vertiefen.

- strategisches und zielorientiertes Denken
- Durchhaltevermögen
- Strategien entwickeln
- Zusammenarbeit im Team
- Kommunikation und Koordination

Es stehen Ihnen sechs Outdoor-Stationen zur Verfügung:

- 13 Poller mit unterschiedlicher Höhe
- Fläche mit 4 x 4 Meter Schachbrettmuster
- Slackline Dreieck
- Teamwippe
- Zielbalken
- Spinnennetz

Feiern im Grünen

- großes Hof- und Gartenrestaurant
- gemütliches Stüberl
- neues, modernes Hofcafé
- Terrasse mit Blick ins Grüne
- idealer Rahmen für Feierlichkeiten aller Art

Genießen Sie das Ambiente und die steirische Küche in unseren neuen modernen Räumlichkeiten. Ob Weihnachtsfeier, Hochzeit, Geburtstag oder zu einem anderen besonderen Anlass – im Steiermarkhof finden Sie den geeigneten Rahmen für private und Firmenfeiern aller Art für 20 bis 250 Personen.

Nächtigen im Grünen

- 53 Zimmer mit Dusche/WC, Sat-TV (tlw. mit Balkon)
- großer Gästeparkplatz und gute öffentliche Anbindung
- auch für Individualgäste und Reisegruppen buchbar
- Frühstücksbuffet mit steirischen Produkten
- kostenloses WLAN

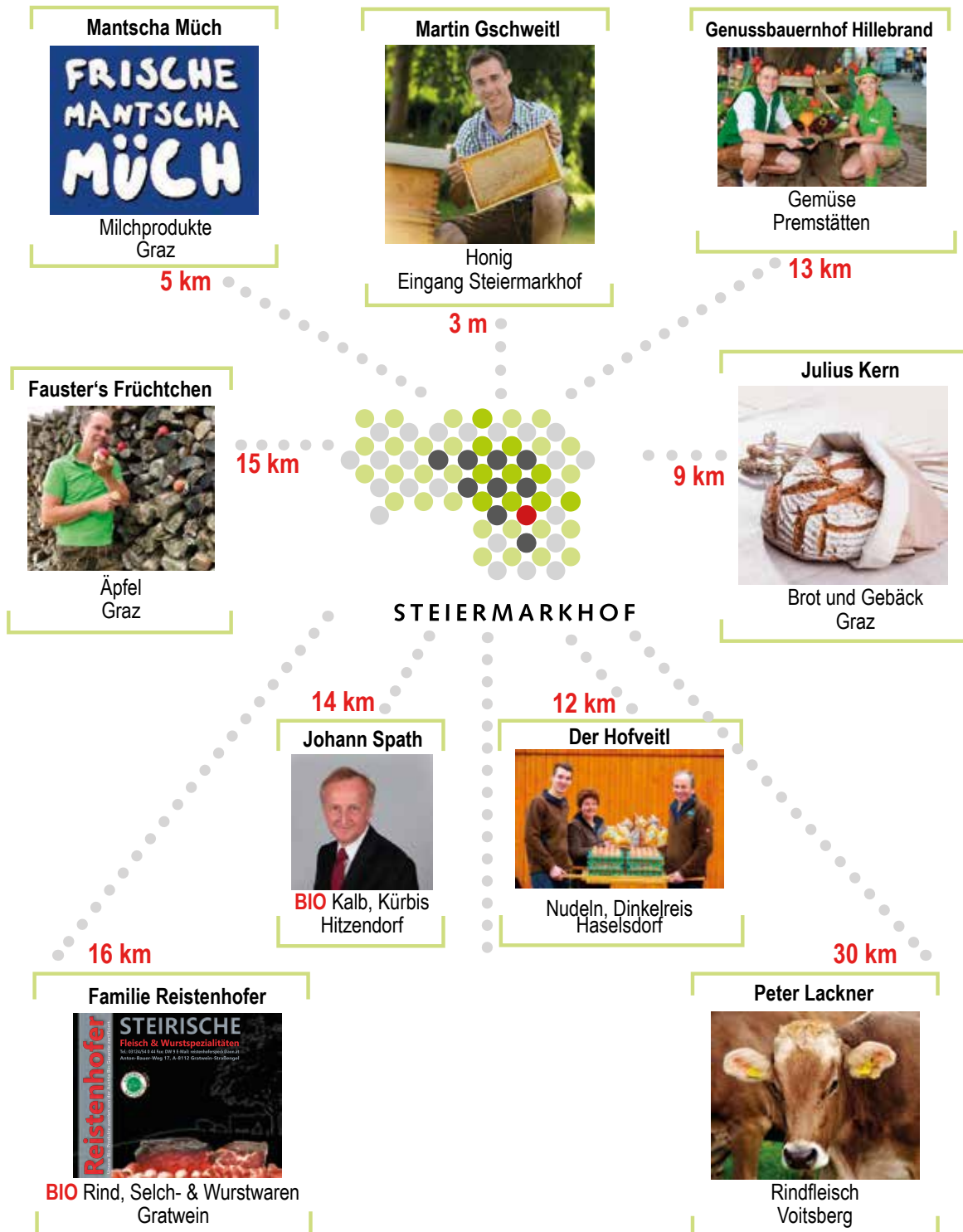
Egal ob Sie an einem Seminar teilnehmen oder einfach nur Graz besichtigen möchten, bei uns nächtigen Sie in ruhigen Ein- oder Zweibettzimmern mit Dusche/WC/Sat-TV und gratis WLAN. Auch Reisegruppen sind herzlich willkommen! Bei Besuch eines Kurses aus dem aktuellen Steiermarkhof Bildungsmagazin 2022/2023 gewähren wir 15 Prozent Rabatt auf den Zimmerpreis.

**Kreatives
Gestalten**

**Kunst und
Kultur**

Kurze Wege und beste Qualität direkt vom Bauernhof

Unsere regionalen Produkte aus einem Umkreis von rund 30 Kilometern



FOTONACHWEISE IN REIHENFOLGE: MANTSCHA MÜCH, MARTIN GSCHWEITTL, GENUSSBAUERNHOF HILLEBRAND, FAUSTERS FRÜCHTCHEN, BÄCKEREI KERN, JOHANN SPATH, DER HOFVEITL, REISTENHOFER, PIXABAY, PIXABAY



Persönlichkeit und
Literatur



GRÜNE LINIE

Im Sinne einer Bildung mit Verantwortung legen wir Wert auf einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt sowie das bewusste Einbinden von regionalen Partnerinnen und Partnern. Ob im Bereich der Reinigung und Abfallwirtschaft, bei Verkehr und Mobilität, klimafreundlichen Veranstaltungen oder im kulinarischen Angebot, die Grüne Linie zieht sich durch alle Bereiche und spiegelt die Philosophie des Hauses wider.

- Abfallmanagementsystem
- Angebot von Leitungswasser
- Barrierefreie Räumlichkeiten
- Bio- und Genussregionsprodukte
- E-Tankstelle
- Fahrradabstellplätze
- Gender Mainstreaming
- Großgebäude
- ISO-zertifiziert
- Mehrweggeschirr
- Öffentliche Verkehrsanbindung
- Ökologische Druckwerke
- Ökologische Reinigungsmittel
- Ö-Cert
- Regionale und saisonale Produkte
- Steirisches Landeswappen

Ernährung und
Gesundheit



Kreatives
Gestalten



Kunst und
Kultur

FOTOSTUDIO PACHERNEGG, ROMAN MUSCH (1), NICOLE SALSING

Moderne Seminarraumtechnik für Hybrid-Veranstaltungen



ING. GERALD PFABIGAN

Unsere Seminarräume sind für Präsenz-, Online- und Hybrid-Kurse bestens ausgestattet. Wir bieten ein professionelles Equipment mit HD-Kameras, Mischpult, Monitoren und Mikrofonen inkl. Techniktest vor Veranstaltungsbeginn sowie eine kurze Einschulung am Veranstaltungstag. Lassen Sie sich von uns beraten und werfen Sie schon jetzt einen Blick in den Steiermarkhof unter: www.steiermarkhof.at/tagen/virtueller-rundgang

Der Steiermarkhof ist das erste österreichische Bildungszentrum mit virtuellem Rundgang

Seit 2020 kann man den gesamten Steiermarkhof digital begehen. Der virtuelle Rundgang führt durch alle Seminarräume, die Restaurants, die Hofgalerie, das Hofcafé, die Hofkochschule und den Hofgarten. Jeder Seminarraum kann auch einzeln besucht werden. Ein besonderes Highlight sind die Videos mit Wissenswertem zum Steiermarkhof. So werden zum Beispiel die kulinarische Philosophie, das Bildungsangebot sowie die hauseigene Grüne Linie im Rundgang von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern persönlich vorgestellt. Als zusätzlichen Benefit – vor allem für Veranstalter:innen – lassen sich die Raumgrößen problemlos einblenden, um einen noch genaueren Blick für's Detail zu bekommen.



Mag.ª phil. Nicole Salsnig
 Verantwortliche für die Bereiche
 Kreatives Gestalten, Marketing,
 Persönlichkeit und Literatur
 Tel.: 0316 8050-7102
 nicole.salsnig@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG



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

FOTO PACHERNEGG

Persönliche Weiterentwicklung

Wie wir denken, fühlen und handeln, zeichnet unsere Persönlichkeit aus. Die eigene Persönlichkeit durch lebenslanges Lernen und durch den Kontakt und Austausch mit anderen Menschen zu entwickeln, ist unser Ziel. Das Bewusstsein für nachhaltiges Denken und Handeln zu fördern, ist nicht nur unser Leitsatz, sondern auch gelebte Praxis.

Im Bereich „Persönlichkeit und Literatur“ haben wir in dieser Bildungssaison zwei Schwerpunkte gesetzt, die Ihre persönliche Weiterentwicklung unterstützen: zum einen gibt es umfassende Ausbildungen in Präsenz- und Onlineformaten und zum anderen Buchpräsentationen von renommierten Persönlichkeiten. Freuen Sie sich auf informative Inputs rund um's Thema Persönlichkeit und entwickeln Sie sich mit uns ein Stück weiter, denn „Lernen ist wie Rudern gegen den Strom. Hört man damit auf, treibt man zurück.“ (Laotse)

BUCHTIPP

Der Horizont hat Flügel

Die Zukunft der Bildung

Wer sich weiterbildet, sucht Orientierung für sein Denken und Handeln. Gebildet zu sein heißt kritische Fragen zu stellen, zu reflektieren und eine eigenständige Meinung und Position zu haben. Durch ständige Weiterbildung wird diese Urteilsfähigkeit in einem sozialen Kontext geschärft und geformt. Es ist uns möglich, Vorgegebenes zu überprüfen, anzunehmen oder abzulehnen und ein eigenständiges und selbstbestimmtes Leben zu führen. Daniel Goeudevert, einer der großen Wirtschaftsbesse Europas sowie später Berater des Generaldirektors der UNESCO, hat ein Buch veröffentlicht, das sich ganz der Frage der Bildung, der rasant wandelnden Berufswelt sowie den dazugehörigen Bildungserfordernissen widmet. Er meint: „Wer sich künftig in der Berufswelt behaupten will, wird also gar nicht umhinkönnen, sich permanent auf dem Laufenden zu halten, sich lebenslang weiterzubilden.“ Nach Goeudevert ist Bildung für die/den Einzelne:n eine Lebensfrage und für die Gemeinschaft eine Überlebensfrage. Der/Die Einzelne braucht sie, um erfolgreich Mensch zu sein. Die Gesellschaft braucht gebildete Menschen, um miteinander menschenwürdig leben zu können.



**Persönlichkeit
und Literatur**

**Persönlichkeit und
Literatur**

**Ernährung und
Gesundheit**

**Kreatives
Gestalten**

**Kunst und
Kultur**

Das PERMA-Modell und die fünf Fässer des Glücks

Viele Menschen sind auf der Suche nach dem Glück und zerbrechen sich den Kopf über die Frage: „Wie kann ich glücklich(er) werden?“ Eine allgemeingültige „Anleitung zum Glück“ gibt es nicht. Jeder Mensch ist einzigartig und darum benötigt jedes Individuum auch andere Zutaten, um glücklich zu sein. Es ist ähnlich wie beim Kochen, die einen bevorzugen es eher würzig und scharf, andere mögen es lieber süß oder salzig. In der positiven Psychologie gibt es allerdings wissenschaftlich fundierte Theorien und daraus abgeleitete Strategien, Methoden und Werkzeuge, die viel dazu beitragen können, Wege zu einem glücklich(er)en Leben zu finden. Martin Seligman (einer der Begründer der positiven Psychologie) hat seine Forschungsergebnisse zu einem gelingenden Leben im sogenannten PERMA-Modell zusammengestellt:

PERMA steht für

- P**ositive Emotions (positive Emotionen)
- E**ngagement (Stärken einsetzen)
- R**elationships (Beziehungen)
- M**eaning (Sinn)
- A**chievement (Zielerreichung)

Man stelle sich diese fünf Bereiche als Fässer vor und überlege sich, wie hoch diese jeweils gefüllt sind. Wenn darin noch etwas Platz hat, dann ist es sinnvoll, sich mit dem Thema Glückhsein zu beschäftigen. Für jeden dieser fünf Bereiche, deren Bedeutung in diesem Zusammenhang nachstehend kurz beschrieben wird, gibt es vielfältige Möglichkeiten, die eigenen „Glücksfässer“, z. B. im Rahmen von Workshops oder Online-Seminaren – positiv angeleitet durch entsprechend geschulte „Glückstrainer:innen“ – wieder reichlich aufzufüllen.

Positive Emotions (Positive Emotionen)

Evolutionsbedingt nehmen wir negative Emotionen eher wahr als positive. Für unsere Vorfahren war es notwendig, sich vor wilden Tieren und Räubern zu schützen, dadurch waren negative Gefühle ein guter und oft überlebensnotwendiger

Indikator für Gefahr. In diesen Zeiten war es nicht möglich oder sinnvoll, sich auf den sonnigen Tag oder die schöne Blume am Waldesrand zu konzentrieren, aber heutzutage können und sollen wir uns unbedingt darum bemühen, mehr positive Gefühle in unseren Alltag zu integrieren. Was konkret machst du, um mehr positive Emotionen in dein Leben zu bringen?

Engagement (Stärken einsetzen)

Es gibt Phasen, da ist man in einer Tätigkeit so „im Flow“, dass man Zeit und Raum vergisst. In diesem Zustand setzt man seine Stärken optimal ein und ist weder über- noch unterfordert. Für das Wohlbefinden sind laut der positiven Psychologie fünf Stärken besonders wichtig: Dankbarkeit, Interesse, Hoffnung, Bindungsvermögen und Begeisterung. Wann warst du das letzte Mal im Flow? Welche Stärken setzt du bewusst im Alltag ein?

Relationships (Beziehungen)

Menschen, mit denen man eine Verbindung hat, lösen Gefühle aus. Egal, welche Art der Beziehung man führt (Ehe, Freundschaft, Familie, Arbeitskollegen), das persönliche Glückslevel wird von diesen Menschen maßgeblich beeinflusst. Menschen, mit denen man gute Gespräche führen kann, die einen zum Lachen bringen oder die einem Vertrauen schenken (also Personen, die einem gut tun), verhelfen zu einem Glücksgefühl. Umgekehrt ist es wichtig zu erkennen, welche Beziehungen einem eher schaden, und zu überlegen, welchen Stellenwert diese Beziehungen im Leben haben (oder haben sollten). Bronnie Ware schreibt in ihrem Buch „5 Dinge, die Sterbende am meisten bereuen“, dass viele Menschen rückblickend feststellen, dass sie sich unter anderem zu wenig Zeit für Kontakte mit Freunden und Familie genommen haben und sich nicht erlaubt haben, wirklich glücklich zu sein. Wann hast du das letzte Mal jemandem eine Freude bereitet?





GREGOR EICHINGER



ANITA BÜRGLER

Mag.^a Berit Manninger

zertifizierte Glückstrainerin, Biologin
www.lucky.you.at

DI (FH) Bernhard Binder-Reisinger

Mentaltrainer und
zertifizierter Glückstrainer

Webinar: Anleitung zum Glücklichsein – Glück ist erlernbar!

Ist jede:r ihres oder seines Glückes Schmied? Ja, zu einem erheblichen Teil. Laut der Wissenschaft der positiven Psychologie und Glücksforscherinnen und -forschern wie Martin Seligman oder Sonja Lyubomirsky haben wir unser Glücksempfinden zu etwa 40 % selbst in der Hand und können dieses auch aktiv beeinflussen. Das geschieht durch die aktive Förderung der Ausschüttung von Glücksbotenstoffen wie Dopamin, Serotonin, Noradrenalin und Endorphin. Wie das in der Praxis aussieht, erfahren Sie in unserem Online-Workshop, der gezielt Ihre Lebenszufriedenheit erhöhen wird und Ihnen Anleitungen bietet, um auch mit schwierigen Situationen besser umzugehen. Jede Woche werden wir uns aktiv einem anderen Thema rund um's Glück widmen. Dies geschieht durch die Vorstellung von wissenschaftlichen Erkenntnissen und Theorien sowie vielen praktischen Übungen. Hinzu kommt der äußerst wertvolle Austausch mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern über deren Erlebnisse und Erfahrungen. Zwischen den einzelnen Online-Meetings gibt es tägliche Anleitungen und Aufgaben zum jeweiligen Wochenthema, um das Erlernte zu üben und im Alltag zu integrieren. Sollten Sie an einem der Termine nicht dabei sein können, erhalten Sie eine Aufzeichnung von uns zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe

Alle, die nach mehr Lebenszufriedenheit streben und mehr Glücksmomente in ihrem Leben erfahren wollen, sind herzlich willkommen!
Voraussetzung: Internetzugang via PC, Tablet oder Smartphone inkl. Kamera und Mikrofon.

Kosten

€ 165,- (1 ECTS)

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Termine zu je 1,5 Unterrichtseinheiten
max. 12 Teilnehmer:innen

Termine online

8 Module ab 03. Okt. 2022,
jeweils montags von 17:30 bis 19:00 Uhr

Meaning (Sinn)

Viele Menschen machen sich auf die Suche nach dem Sinn des Lebens oder forschen nach der eigenen Berufung oder Bestimmung. Wichtig ist zu erkennen, dass nur du selbst deinem Leben Sinn geben kannst, nur du kannst bestimmen, was für dich wirklich wichtig ist, wofür du lebst und was du der Welt hinterlassen möchtest.

Dalai Lama bringt es auf den Punkt:
„Unsere wahre Aufgabe ist es, glücklich zu sein.“
Wo stehst du bei deiner Reise als Sinnsucher:in?

Achievement (Zielerreichung)

Ziele und Sinn gehen oft Hand in Hand, denn mit dem Erreichen von sinnvollen Zielen erhält das Leben Erfüllung. Wer es schafft, seine eigenen Wünsche, Träume und Visionen zu (er-)kennen, kann sich „sinn“-volle, persönliche Ziele setzen und sein Leben danach ausrichten. Zwischendurch benötigt es immer wieder Zeit zur Reflexion: Ist das wirklich mein Ziel? Welches Gefühl löst es aus, wenn ich es erreicht habe? Macht es mich wirklich glücklich?

GLÜCK: Es gibt zwar kein Patent, um glücklich zu werden, aber unsere Lebenszufriedenheit liegt dennoch in unserer Hand!
Mithilfe des PERMA-Modells, das viele spannende Blickwinkel und gute Ansätze für ein gelingendes Leben beinhaltet, können wir mit unzähligen Übungen, Tipps und abwechslungsreichen Werkzeugen in den Bereichen Positive Emotionen, Stärken, Beziehungen, Sinn und Zielerreichung an uns arbeiten. GLÜCK ist also tatsächlich erlernbar!



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

Akkreditierung durch die
Weiterbildungsakademie
Österreich.



Weiterbildungsakademie Österreich

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Bernhard Binder-Reisinger

Dipl.-Wirtsch.Ing.(FH), Mentaltrainer
und zertifizierter Glückstrainer

Neue Wege, neue Pfade – dem Leben neue Richtung geben

Unsere Lebenszeit ist etwas sehr Kostbares, denn jeden einzelnen Moment gibt es in unserer Biografie nur ein einziges Mal. Mittels welcher Kriterien lässt sich am Ende festmachen, ob es ein Dornröschenschlaf oder ein sinnerfülltes Leben war? Wie sieht ein glücklich gelebtes Leben aus? Was ist das Geheimnis des guten Alterns? Dazu muss man wissen, was einen erfüllt und dementsprechend sein Leben ausrichten. Wenn wir uns Ziele setzen, sind wir im Durchschnitt erfolgreicher, organisierter, fokussierter und handeln aktiver als ohne. Wir warten nicht auf Wunder, sondern tun etwas dafür. Wir werfen nicht so schnell das Handtuch, wenn wir auf Hindernisse oder Schwierigkeiten stoßen, sondern sehen mehr Lösungsmöglichkeiten und Handlungsoptionen. Durch das Setzen von Zielen sind wir glücklicher und motivierter durchzuhalten und stellen nicht immer wieder unser Leben in Frage. Entscheidend ist allerdings, ob wir den richtigen Zielen folgen, denn verfolgen wir nur die Ziele anderer, wird uns das auf Dauer nicht glücklich machen. Gibst du deinem Leben eine neue Richtung, so erlebst du persönliches Wachstum und Glücksmomente. Du gestaltest dir ein Leben, das du liebst!

Inhalt und Ziele

An diesem Wochenende werden wir mit gefühlvollem Tiefgang, gepaart mit sehr viel Humor, Ihre Wünsche und individuellen Visionen erarbeiten und diese in konkrete Ziele überführen. Sie werden herausfinden und immer wieder erspüren, ob Sie noch auf dem für Sie richtigen Weg sind, oder sich Ihre kurz- oder langfristigen Ziele verändert haben. Hierfür nutzen wir Werkzeuge und Methoden aus der positiven Psychologie, dem Mentaltraining, der Glücksforschung und vielem mehr. Am Ende des Workshops werden Sie mit Ihrem individuell erarbeiteten Plan nach Hause gehen und möglicherweise Ihrem Leben eine neue Richtung geben. Indem Sie neue Wege einschlagen, kommen Sie ihrem individuellen Glück womöglich ein großes Stück näher.

Kosten

€ 259,- exkl. Verpflegung und Nächtigung (1 ECTS)

Dauer/Teilnehmer:innen

18 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Fr., 10. Mrz. 2023, 14:00 bis 19:00 Uhr und

Sa., 11. Mrz. 2023, 09:00 bis 18:00 Uhr sowie

So., 12. Mrz. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr

Akkreditierung durch die
Weiterbildungsakademie
Österreich.



WeiterBildungsAkademie Österreich

Mag.^a Marietheres Arvay

ist ausgebildete Kunsthistorikerin, Restauratorin, Tadelakt-Künstlerin, Yogatrainerin (Ausbildung bei Josefine Selander in Schweden und Weiterbildung bei diversen Yogalehrenden), Atemlehrerin und Fastenleiterin, Lehrerin für Yogatherapie im Einzelcoaching („Svastha“/Niessen und Mohan und „therapeutic wisdom“ nach Doug Keller).

Embodiment – mit dem Körper die Seele stärken

Der menschliche Geist lebt in einem Körper. Dieser Körper wiederum ist eingebettet in die Umwelt. Nichts existiert getrennt voneinander. Dass Körper und seelisch-geistige Aspekte eines Menschen untrennbar miteinander verbunden sind, ist schon lange, vor allem in östlichen Traditionen, bekannt. Embodiment ist der moderne Begriff, der genau das ausdrücken möchte: die Wechselbeziehung zwischen dem Körper und der Psyche. Dabei steht das Arbeiten mit dem Körper im Zentrum, um auf die mentale Befindlichkeit einzuwirken. Wie können wir mit einfachen Bewegungen dunkle, drückende Gedanken vertreiben? Werden wir durch kleine Bewegungsabläufe ausgeglichener und können dadurch besser schlafen? Wie können wir uns mit Atemtechniken stärken, um Angst und Unsicherheit zu begegnen? Macht es einen Unterschied für unser Denken und Entscheiden, ob wir aufrecht sitzen und stehen oder gekrümmt? Welche Muskeln müssen wir anspannen, welche loslassen, damit wir mit stressigen Situationen besser umgehen können und wie bemerken wir das alles eigentlich? Die Übungen, die wir anwenden, sind einfach zu erlernen und leicht in den Alltag zu integrieren. Wie bei allem, geht es darum, es zu tun und zu üben, damit Leichtigkeit, Weite und Freiheit auch gefühlt, gelebt, verinnerlicht und ausgestrahlt werden können.

Mitzubringen

Bequeme Kleidung, eine Decke, eine Matte (falls vorhanden), Trinkflasche

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 15

Kosten

€ 59,-

Termin

Mi., 19. Apr. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr und

Mi., 26. Apr. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr



MARIA KANZAJ



JAN LEHNER/SHUTTERSTOCK

Philipp Oberlohr

(*1983) studierte Theologie und Philosophie (Universität Innsbruck) sowie Mentalismus, Illusionskunst und Körpertheater (International School of Physical Theatre, London, UK). Seit 2010 tourt Oberlohr mit seinen Shows durch Europa, welche die Welten der Zuschauer:innen auf den Kopf stellen. Seine Ideen und Visionen zur #Versuchskultur begleiten ihn stets dabei.

www.philippoberlohr.com

Tabula Rasa Project: www.tr-project.info

Akkreditierung durch die
Weiterbildungsakademie
Österreich.



WeiterBildungsAkademie Österreich

Das*Un*Denkbare*Tun – Impulse für eine #Versuchskultur

Wie entwickeln wir richtig gute Visionen und wie lassen wir diese Wirklichkeit werden? Wie bewahren wir dabei eine spielerische Leichtigkeit? Das*Un*Denkbare*Tun gibt Antworten auf diese Fragen und unterstützt die Teilnehmer:innen darin, ihren Weg zu gehen. Unterschiedliche Methoden – Kreativ-Techniken, strukturierte Gespräche, Spiel und viel gedankliche Bewegung – führen dabei zu einem Ziel: Die Teilnehmer:innen entwickeln ihre persönliche Versuchskultur, mit der sie aus der Box des alten Denkens herauskommen und neue, bisher un*denkbare Lösungen finden. #Versuchskultur ermöglicht einen spielerischen Umgang mit Herausforderungen. Sie ist eine Einstellung der Leichtigkeit, die Schwierigkeiten anerkennt, und uns mit Freude neue Wege finden lässt in den Un*Möglichkeiten dieser Welt.

Zielgruppe

Menschen, die weniger Fehlerkultur und mehr #Versuchskultur wollen.

Mitzubringen

Notizbuch und Schreibwerkzeug

Kosten

€ 103,- (0,5 ECTS)

Dauer/Teilnehmer:innen

7 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 16

Termin

Fr., 10. Feb. 2023, 14:00 bis 21:00 Uhr

Das*Un*Denkbare*Tun – Masterclass

Die Masterclass bringt die Vision des Einführungsworkshops konkret in die Umsetzung. Die Vision wird im Detail geschärft und die nächsten Schritte werden identifiziert. Dabei lernst du die Angst vorm Scheitern in Antrieb zu verwandeln und Niederlagen als die besten Entwicklungsschritte zu erkennen. Du entdeckst, dass Zweifel das Potenzial zur Superpower haben und dich jeden Tag deiner Vision ein Stück näher bringen. Dabei kultivierst du die Offenheit und die Bereitschaft, den Weg beim Gehen zu entdecken. Denn die wahren Blockaden liegen im Kopf. Die Konzepte der Masterclass helfen dir, diese Blockaden bewusst aufzulösen, so oft es nötig ist, bis das Un*Denkbare mit Leichtigkeit getan werden kann.

Zielgruppe

Absolventinnen und Absolventen des Einführungsworkshops Das*Un*Denkbare*Tun – Impulse für eine #Versuchskultur

Mitzubringen

Notizbuch und Schreibwerkzeug

Kosten

€ 103,- (0,5 ECTS)

Dauer/Teilnehmer:innen

7 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 16

Termin

Sa., 11. Feb. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr

Kostenlose Informationsveranstaltung

zu den Workshops Das*Un*Denkbare*Tun am 10. Jänner 2023, 19:00 bis 19:30 Uhr

online über ZOOM



PIXARBY

Ausbildung zum/zur zertifizierten Resilienztrainer:in

Resilienz ist die psychische Widerstandsfähigkeit, die innere Kraft, die es uns ermöglicht, mit den wechselnden Anforderungen des Lebens gelassen umzugehen und Veränderungen als Teil der Weiterentwicklung zu sehen und an ihnen zu wachsen. Doch was macht die eine bei einer Belastung stark und den anderen vulnerabel?

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 die Kommunikation, aber auch 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. 18

Kosten

€ 1.870,- (9 ECTS)

Das Seminar wurde zur
Akkreditierung bei der
wba eingereicht.



WeiterBildungsAkademie Österreich



FEIBGLER

Mag.ª Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, diplomierte Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin

Modul 1 – Grundlagen der Resilienz

Fr., 17. Mrz. 2023, 13:00 bis 21:00 Uhr

Sa., 18. Mrz. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Modul 2 – Zusammenhang zwischen Stress und Resilienz

Do., 30. Mrz. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr **online**

Fr., 31. Mrz. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr

Sa., 01. Apr. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Modul 3 – Kommunikation

Fr., 21. Apr. 2023, 14:00 bis 22:00 Uhr

Sa., 22. Apr. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Modul 4 – Kreative Lebensplanung

Fr., 12. Mai 2023, 13:00 bis 21:00 Uhr

Sa., 13. Mai 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Modul 5 – Resilienz am Arbeitsplatz

Fr., 16. Jun. 2023, 13:00 bis 21:00 Uhr

Sa., 17. Jun. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Modul 6 – Methodik und Didaktik im Unterricht

Do., 14. Sep. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr **online**

Fr., 15. Sep. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr

Sa., 16. Sep. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Präsentation der Projektarbeit

Sa., 30. Sep. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Abschlussprüfung und Zertifikatsverleihung

Sa., 07. Okt. 2023, 09:00 bis 12:00 Uhr

Mit Expertinnen und Experten aus dem Bereich Kommunikation und Stressmanagement als Gastreferentinnen und -referenten in den Modulen 2 und 3.

Welt in Bewegung – warum das 21. Jahrhundert so gefährlich geworden ist

In „Welt in Bewegung“ erzählt Raimund Löw von der krisenhaften Entwicklung der Weltpolitik, die zur bisher gefährlichsten Situation des 21. Jahrhunderts geführt hat. Im Zentrum stehen die aktuellsten Themen: Russlands Konfrontationen mit dem Westen seit den demokratischen Revolutionen 1989, Putins Angriffskrieg auf die Ukraine im Jahr 2022, die Turbulenzen der USA – von Barack Obama über Donald Trump bis hin zu Joe Bidens Weg zum Präsidenten der USA und von der Resilienz Europas gegen zentrifugale Kräfte, der dieser Titel besondere Bedeutung beimisst. Das Buch umfasst auf 224 Seiten exklusive Reportagen von Raimund Löw aus zahlreichen Regionen der Welt, die er laufend für die Wiener Wochenzeitung FALTER verfasst und nun überarbeitet hat. Der Autor war 1989 in Moskau Zeuge der Umwälzungen in der Sowjetunion und hat den Totalitarismus Nordkoreas erlebt. Er konnte im Presseraum des Weißen Hauses in Washington, D. C., am Sitz der Europäischen Kommission in Brüssel und auf dem Platz des Himmlischen Friedens in Peking beobachten, wie die Welt auf ein sich veränderndes 21. Jahrhunderts zutreibt. Mit „Welt in Bewegung“ schafft es Raimund Löw, den Blick auf das große Ganze treffsicher zu vermitteln. Es werden Zusammenhänge hergestellt und hinterfragt, die nachdenklich stimmen.

Termin

Fr., 30. Sep. 2022, 19:30 Uhr



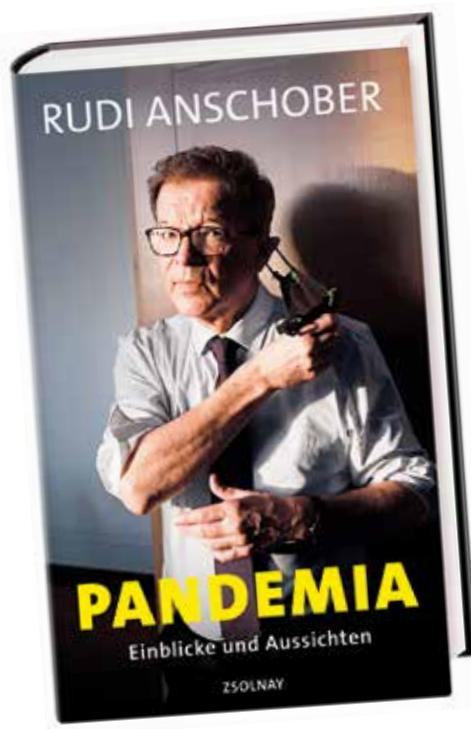
Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten



Kunst und
Kultur



Pandemia – Einblicke und Aussichten

Die erste Innenansicht eines europäischen Gesundheitsministers in der Pandemie: Rudi Anschober schildert die Herausforderungen des Ausnahmezustands unter Corona. Der Ausbruch der Corona-Pandemie steht für den Beginn einer neuen Zeitrechnung. Als frisch angelegter Grüner Gesundheitsminister Österreichs stand Rudi Anschober vor einer der größten Krisen des 21. Jahrhunderts. Für seine Arbeit erntete er begeisterte Zustimmung von der einen, leidenschaftliche Kritik von der anderen Seite. Nun, einige Monate nach seinem aus Gesundheitsgründen erfolgten Rücktritt, schildert Anschober am Beispiel von fünf Personen – einer Intensivmedizinerin, einer Forschungs Koordinatorin, einer Long-Covid-Patientin, einer alleinerziehenden Buchhändlerin und eines Ministers – von den beispiellosen Herausforderungen durch die Pandemie. Die Innenansicht eines Ausnahmezustandes.

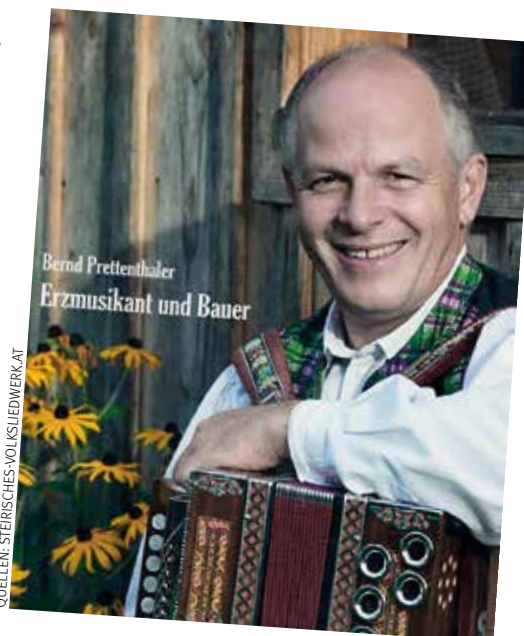
BUCHPRÄSENTATION

Erzmusikant und Bauer

Der bekannte Harmonikaspieler, Moderator, Kolumnist und Bauer Bernd Pretenthaler aus Stiwoll, geboren 1960, hat seine reich bebilderte Biografie veröffentlicht. Darin erzählt er von seinem Leben und Wirken, besonders von den zahlreichen Reisen, die ihn als Musikanten in die ganze Welt geführt haben. Ergänzt werden diese Erzählungen von elf seiner Kompositionen, darunter „Krapfen-Franzé“, „Schafhalter-Marsch“, „Sender-Polka“ und „Gemeinsam durchs Leben – Walzer“ und rund 30 Kolumnen aus dem Bereich der steirischen Volkskultur, die Pretenthaler für die Kleine Zeitung verfasst hat.

Termin

Fr., 02. Dez. 2022, 19:30 Uhr



Mein Journalistenleben zwischen Darth Vader und Jungfrau Maria

Seit zwei Jahrzehnten ist Christian Wehrschütz als Korrespondent am Balkan und in der Ukraine unterwegs, immer nah am Geschehen und mit dem Herzen bei den Menschen. Hier erzählt er, wie seine Beiträge zustande kommen und wie wichtig sein Team ist, das ihn bei schwierigen oder gefährlichen Unternehmungen unterstützt. Fahrer, Sekretärinnen, Kameralleute und Cutter – ohne sie könnte Christian Wehrschütz nicht auf seinem Niveau berichten. Die außergewöhnlichen Einblicke in die oft verwirrenden Situationen in Kriegsgebieten verdanken wir einer besonderen Leistung des Korrespondenten: Er erlernt die jeweilige Landessprache der Länder, aus denen er berichtet. Auf diese Weise kommt er zu Informationen, die anderen verborgen bleiben.

Termin

Mo., 05. Dez. 2022, 19:30 Uhr



QUELLEN: MORAWAAT



Die wba ist eine Anerkennungs- und Zertifizierungseinrichtung für Erwachsenenbildner:innen, die breit anerkannte Abschlüsse vergibt. Das wba-Zertifikat und die wba-Diplome können berufsbegleitend und durch Anerkennung bereits vorhandener Kompetenzen erworben werden. Wer mehr zum Verfahren wissen möchte, kann sich unter www.wba.or.at informieren.

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

MIT UNS HAT DER **Wald** ZUKUNFT!



„Unsere Wälder in der Grünen Mark sind nicht nur wahre Klimahelden, sondern vor allem auch ein Ort der Artenvielfalt.“

Franz Titschenbacher
Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark

Teufelskreuz

Der Teufel ruft ...

... und wen er einmal gerufen hat, den holt er sich auch, der Teufel. Das weiß Pater Mano Urian genau, schließlich kennt er sich aus mit den Kräften zwischen Himmel und Hölle. Seit dem Ableben des Dorfpfarrers geht es reichlich komisch zu in Ursprung, einer 69-Seelen-Gemeinde im Dunkelsteinerwald. Dabei sind es nicht nur brennende Stadl und heulende Wölfe, die die wohlgehütete Gleichförmigkeit des niederösterreichischen Landlebens ins Wanken bringen. Manch einer ist überzeugt, dass hier der Teufel höchstpersönlich am Werke ist. Und auch Mano Urian, der neue Pater, hat sein seltsam anderes Verständnis vom Seelenheil seiner Schäfchen. So geht es unaufhaltsam bergab mit Pflicht, Moral und Tradition, während sich an jeder Ecke neue Versuchungen auftun. Mit messerscharfer Ironie spürt Kultkabarettist Joesi Prokopetz menschlichen Abgründen nach und stellt dabei auf herrlich schräge Weise althergebrachte Werte und Traditionen auf den Prüfstand. Ein teuflisch guter Krimi von einem der beliebtesten Kabarettisten Österreichs – pointiert, scharfsinnig und voller schwarzem Humor.

Termin

Fr., 07. Nov. 2023, 19:30 Uhr

TEXT- UND BILDQUELLE: MORAWA.AT



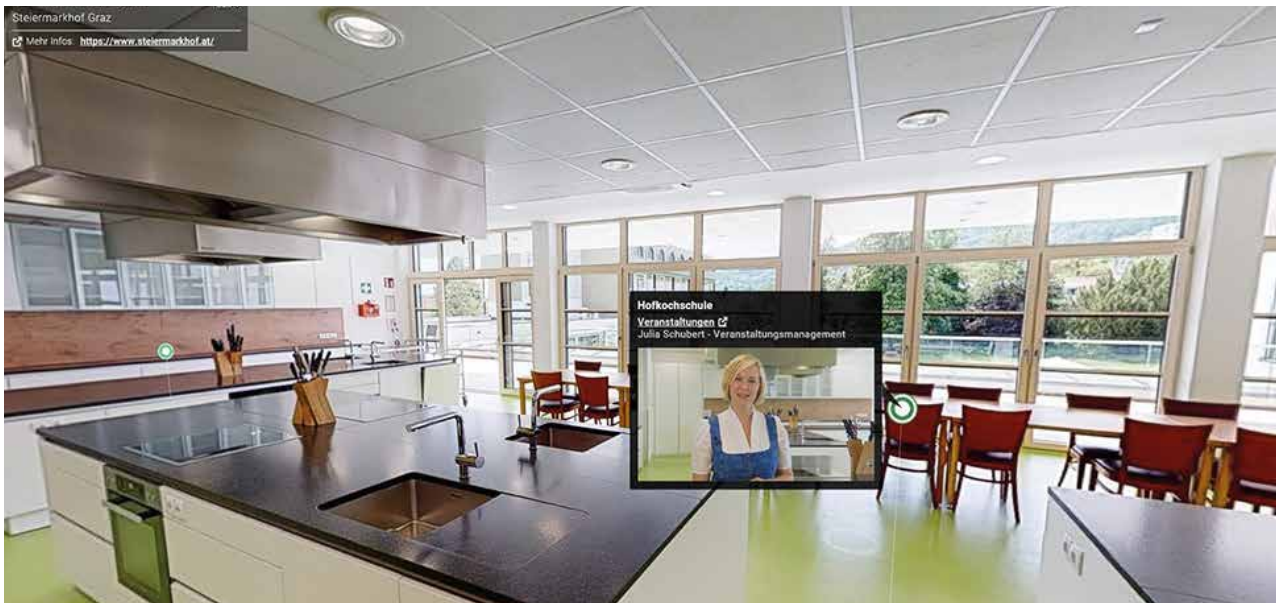
Persönlichkeit und
Literatur

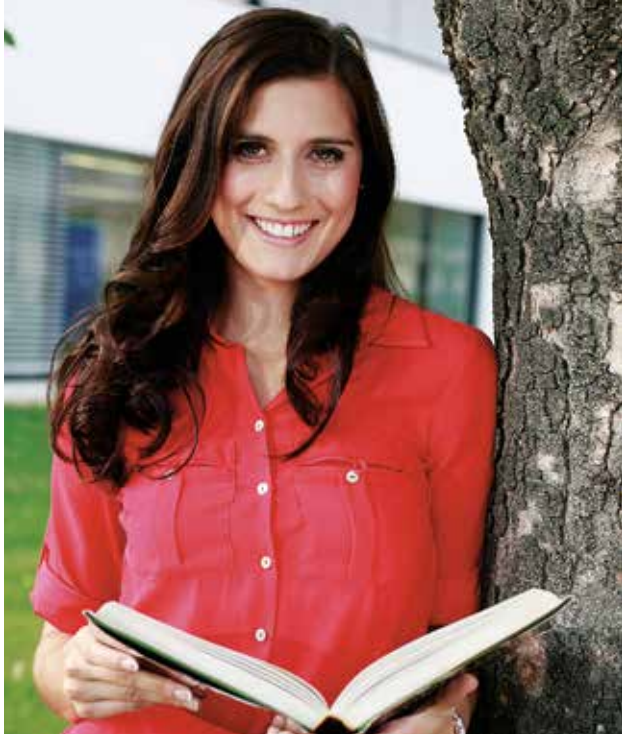
Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur







Sicherheit wird groß geschrieben, Freude an der Begegnung auch: der Steiermarkhof bietet ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm.

PACHERNEGG

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Sicher tagen im Steiermarkhof

Sehnsucht nach Begegnung: Lock-up im Top-Haus für Erwachsenenbildung in Graz

Ob herausfordernde Situationen im Privat- und Berufsleben oder Fragestellungen großer Dimension wie Klimawandel und Pandemie: die Fähigkeit, Probleme zu lösen, ist wichtiger denn je. Für Genetiker Markus Hengstschläger sitzt das Potenzial für die Lösungsbegabung in unseren Genen, vieles hat man aber auch selbst in der Hand. Darüber spricht er demnächst im Steiermarkhof. Gerade jetzt ist die Sehnsucht nach Begegnung größer denn je, Weiterbildung öffnet neue Horizonte.

Mit 3.000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche und 20 modernen Seminarräumen unterschiedlichster Größe bietet der Steiermarkhof als eines der größten Tagungszentren in Graz einen reizvollen Rahmen dafür. „Lernen im Grünen“ ermöglicht die 10.000 Quadratmeter große Freifläche rund um das Haus. Der Aktivgarten eignet sich für Teambuilding und Gruppenübungen. Im Bildungs- und Kulturzentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark stehen Teilnehmerinnen und Teilnehmern, Business- und Urlaubsgästen auch 53 Gästezimmer zur Verfügung. Kulinarisch werden die Gäste mit der eigens geschaffenen „Grünen Linie“ verwöhnt. Auf den Tisch kommen saisonale Köstlichkeiten von regionalen Partnerinnen und Partnern. Großen Wert legt man zudem auf einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt.

Im Bildungsmagazin finden sich alle Kurse und Veranstaltungen in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung und Gesundheit, Kreatives Gestalten sowie Kunst und Kultur. Neu ist der virtuelle Rundgang durch das gesamte Areal, bei dem man sich durch alle Räume klicken und einen Überblick verschaffen kann:

www.steiermarkhof.at/tagen/virtueller-rundgang

TROTZ CORONA VOLLE SICHERHEIT



Sichere Gastfreundschaft: Der Steiermarkhof ist Teil der Initiative „Sichere Gastfreundschaft“. Wir setzen Maßnahmen mit großer Sorgfalt und weit über die gesetzlichen Verpflichtungen hinaus um.

Svetlana Schaffler, MSc., Seminarhotelleitung



Kreative Energien: Kunst und Kultur bilden den inspirierenden Rahmen für ein breites Spektrum an Erwachsenenbildung. In unserer [hofgalerie] gibt es ganzjährig wechselnde Ausstellungen auch online.

Johann Baumgartner, Bildungs- und Kulturreferent



Offenes Bildungshaus: Großzügige Grünflächen geben ausreichend Raum für Bewegung und Begegnung. „Lernen im Grünen“ ist bei uns ein wesentlicher Teil des Programms – aus Überzeugung.

Dieter Frei, Leiter Steiermarkhof

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

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 Arbeitsutensilien.

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

Gleich anmelden, einloggen und mitmachen! Nach der Anmeldung werden zeitnah die Einkaufs- und Materialliste, alle notwendigen Informationen sowie der Einstiegslink zugesendet.



Einkochen – Überschüsse schnell und kreativ verarbeiten

Fr., 21. Okt. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Maria Leßl

Herbstliche Blitzgerichte – in 30 Minuten auf dem Tisch

Fr., 04. Nov. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls

Himmlische Weihnachtsbäckerei – Mürbteigvariationen

Sa., 26. Nov. 2022, 10:00 bis 12:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn

Himmlische Weihnachtsbäckerei – Spritzgebäck

Fr., 02. Dez. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Eva Maria Krenn

Das perfekte Weihnachtsmenü – genussvoll und heimisch

Di., 13. Dez. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Grammelhofer

Schnelle Kuchen – für unerwartete Gäste

Mi., 25. Jän. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Brotbackgrundkurs – Sauerteigbrote und Variationen

Do., 16. Feb. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Jourgebäck und Striezel – perfekt formen und flechten

Di., 21. Mrz. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir

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

Do., 25. Mai 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Elfi Wöls

Sommerparty – herzhaftes Gebäck und köstliche Begleiter

Mi., 28. Jun. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr
Referentin: Christina Thir

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang,
PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Edge, Firefox, Chrome),
Lautsprecher und Mikrofon (z. B. Headset)

Kosten

€ 25,-



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

Veränderung bewirken

Es sind gerade turbulente Zeiten. Die Herausforderungen werden weder kleiner noch weniger – ganz im Gegenteil. Änderungen in unserem Handeln sind notwendig, jedoch ist die Umsetzung oft un-
bequem. Für die Auswirkungen auf das Klima, das Landschaftsbild, die Umwelt, Wirtschaft, Mensch
und Tier gilt unser Essen als gemeinsamer Nenner. Dreimal pro Tag stehen wir in der Verantwortung,
die richtige Entscheidung bei der Essensauswahl zu treffen. Holen Sie sich Lebensmittelwissen
und Genusskompetenz für die gemeinsame Bewältigung gegenwärtiger Herausforderungen.

BUCHTIPP

Das unsichtbare Netz des Lebens – wie Mikrobiom, Biodiversität, Umwelt und Ernährung unsere Gesundheit bestimmen

Wie erhalten wir in Zeiten neuartiger Pandemie-
n, chronischer Krankheiten, zunehmender
Urbanisierung und medialem Dauerfeuer
unsere körperliche und geistige Gesundheit?
Die Verbindungen und Wechselwirkungen
zwischen uns und unserer Umwelt sind vielfältig,
oft unbeachtet, entscheiden aber nicht nur über
unser tägliches Wohlbefinden, sondern weit
darüber hinaus über Gesundheit und Krankheit
(psychisch wie physisch), Leben und Tod.
Basierend auf umfassenden ökologischen
Betrachtungen und unter Berücksichtigung der
neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse der
Mikrobiomforschung zieht Martin Grassberger
Schlüsse über die fundamentalen Wechsel-
wirkungen zwischen uns und unserer Umwelt und
zeigt, wie wir trotz beunruhigender Entwicklungen
ein gutes und gesundes Leben führen können.
Martin Grassberger stellt in „Das unsichtbare
Netz des Lebens“ den Menschen in den Fokus
und erklärt, wie jeder Einzelne sich, ihre/
seine Kinder und die Umwelt schützen kann.

Kosten

€ 25,-



**Ernährung und
Gesundheit**

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

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.



BARBARA MAJCAN

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Grundkochschule – Schritt für Schritt in die Kunst des Kochens

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

€ 240,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer:innen

20 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termine

Fr., 13., 20., 27. Jän. 2023 und Fr., 3., 10. Feb. 2023

jeweils von 17:00 bis 21:00 Uhr

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Kochwerkstatt für Jugendliche und Studierende – schnelle, preiswerte und vollwertige Gerichte

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

€ 78,- pro Termin inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin 1

Mo., 16. Jän. und Mo., 23. Jän. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr

Termin 2

Di., 11. Jul. und Mi., 12. Jul. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

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

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

Man(n) kocht – ein Kochkurs für Männer

Kochen wie Jamie Oliver oder Johann Lafer – männliche Küchenchefs treffen das kulinarische Herz mehr denn je. Wie Sie sich selbst oder Ihre Liebsten mit raffinierten, köstlichen und dennoch schnell zubereiteten Gerichten mit Lebensmitteln aus der Region und zur Saison verwöhnen können, zeigen wir in unserem exklusiven Männerkochkurs. Auch ohne Vorkenntnisse werden Sie lernen, selbstständig ein mehrgängiges Menü zu kochen, das garantiert für Bewunderung sorgen wird. Ob Hobbykoch oder Anfänger, dieser Kurs macht jedem Spaß und bringt jedem etwas!

Kosten

€ 160,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Dauer/Teilnehmer

12 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer: max. 12

Termine

Fr., 14. Okt., Do., 20. Okt., Fr., 28. Okt. 2022

jeweils von 17:00 bis 21:00 Uhr

Persönlichkeit und
LiteraturErnährung und
GesundheitKreatives
GestaltenKunst und
Kultur



ZENZ

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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. Gerade in der vorweihnachtlichen Zeit sollten wir uns auch Zeit füreinander nehmen, um nicht im Vorbereitungsstress der Weihnachtszeit zu versinken. Damit auch Sie als Gastgeber:in Zeit und Muße für die Gäste haben, sollten Sie Ihren Adventbrunch gut planen. In diesem Seminar werden wir 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 für ein entspanntes Brunchen in geselliger Runde warten auf Sie.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Termin

Sa., 26. Nov. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr

Eva-Maria Krenn

Seminarbäuerin, Brotdotschafterin

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine

Fr., 25. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Do., 01. Dez. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Sa., 03. Dez. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr



EVA MARIA LIPP

Elfi Wöls

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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 Lebkuchenhäus, 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 09. Dez. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr



LEXPX



Margarethe Auer

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

Das perfekte Weihnachtsmenü

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 14. Dez. 2022, 16:00 bis 21:00 Uhr

Elfi Wöls

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

Sommerparty – Kochen für und mit Gästen

Kulinarische Urlaubsstimmung in den eigenen Garten zu zaubern, ist das Ziel dieses Seminars. Durch gut durchdachte Vorbereitung können auch Sie als Gastgeber:in Ihre Sommerparty mit Ihren Gästen entspannt genießen.

Inhalt

Zum Grillen geeignete Teilstücke unterschiedlichster Fleischarten kennenlernen, verschiedene Fleisch- und Gemüsevariationen mit den dazu passenden Grillsoßen, Salaten und Beilagen zubereiten, fruchtige Desserts kreieren, Sommerfloristik mit Blumen, Obst und Gemüse

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 16. Jun. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



FISCHER

HEIDEGGER, LK.NÖ

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 02. Feb. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA



EVA-MARIA LIPP

Anneliese Pratter

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin

Fermentieren von Gemüse – natürliches Probiotikum selbst gemacht

Sauer macht lustig und gesund! Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, um Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten und der Geschmack von Sauergemüse ist einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Fermentiertes Gemüse ist auch ein probiotisches Lebensmittel. Bei der Fermentation entstehen Milchsäurebakterien, deren Verzehr unsere Darmflora verbessert. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 04. Okt. 2022, 17:00 bis 20:00 Uhr

Maria Leßl

Seminarbäuerin

Süße Früchte ins Glas – Früchte konservieren

Jedes Obst hat seine Saison. Damit man aber während des restlichen Jahres nicht auf die Gaumenfreuden beeriger Früchte verzichten muss, bringt man sie am besten ins Glas. Somit steht einem fruchtigen Genuss das ganze Jahr über nichts im Weg. In diesem Seminar werden nach kurzer allgemeiner Information zu Obst und geeigneten Sorten die einzelnen Möglichkeiten der Haltbarmachung von Früchten gezeigt. Gemeinsam werden vielfältige Kombinationen, ob süß oder pikant, ins Glas gebracht. Die gefüllten Gläser können mit nach Hause genommen werden.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 24. Jun. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr



HÄNDER

Maria Leßl

Seminarbäuerin

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 06. Okt. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr



EVA-MARIA LIPP



AMA

Monika Tatzl

Seminarbäuerin, zertifizierte Käsekennerin

Käsegenuss – eine kulinarische Reise durch Österreichs Käsekultur

Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich von der Käsekultur Österreichs inspirieren. Genuss und Kultur liegen in der Natur des Menschen. Käse aus Österreich verbindet diese beiden zu unvergleichlich köstlicher Käse-Genuss-Kultur. Wussten Sie, dass Käse in drei Geschmackswelten unterteilt werden kann und seine eigene Logik hat? Dass er im Kühlschrank einmal pro Tag gewendet werden will? Oder dass die richtige Käse-Schneidetechnik die Voraussetzung für eine gelungene Käsepräsentation ist? Es gibt viele Fragen, die wir Ihnen auf unserer kulinarischen Entdeckungsreise beantworten werden. Lernen Sie auf vielfältige Weise unsere hochwertigen österreichischen Käsesorten und ihre Begleiter kennen.

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 18

Kosten

€ 39,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Termin

Fr., 03. Mrz. 2023, 18:00 bis 21:00 Uhr

BUCHTIPP

„Ausgegraben“ – Süßkartoffel, Yacon & Co.

Das große Garten- und Kochbuch beschäftigt sich mit den sechs aufstrebenden Knollengemüse-Kulturen Süßkartoffel, Topinambur, Yacon, Knollenzist, Oca und Taro, die durch den Klimawandel zu interessanten Alternativen geworden sind. Das Buch behandelt neben Kulturporträts und dem Anbau auch Inhaltsstoffe sowie die volksmedizinische Verwendung und wird durch zahlreiche Rezepte abgerundet. Die persönlichen Erfahrungen der beiden Autorinnen fließen durch praktische Tipps in das Buch ein und reichen vom Balkon bis zur landwirtschaftlichen Fläche.

Kosten

€ 30,80



Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Kreatives Gestalten

Christina Grammelhofer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin, Biobäuerin
mit Schwerpunkt Direktvermarktung

Ausgegraben – Wurzel- und Knollenraritäten am Teller

Wurzel- und Knollenraritäten sind Bodenschätze der besonderen Art. Sie stehen mittlerweile vor allem in Bioqualität in großer Vielfalt zur Verfügung. Reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen unterstützen sie Immunsystem und Wohlbefinden. In diesem Kochseminar stellen wir Ihnen Raritäten wie Süßkartoffel, Topinambur, Yacon, Knollenziest, Oca u. v. m. vor und bereiten daraus kulinarische Köstlichkeiten zu. Ob Suppe, Salat, Eintopf oder Gratin – diese Schätze sind wahre Allrounder und schmecken auch als Basis für Brote, Mehlspeisen, Aufstriche oder Marmeladen. Auch ihr Einsatz in der Volksmedizin ist inhaltlicher Teil des Seminars. Kosten Sie sich durch diese Besonderheiten und vertreiben Sie damit ein wenig die Eintönigkeit des Winters.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 04. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

NEU

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

Hülsenfrüchte – die gesunden Sattmacher

Bohnen, Erbsen und Linsen sind wertvolle Quellen für pflanzliches Eiweiß und Mineralstoffe. In diesem Kochseminar wollen wir ihr Schattendasein in der Küche beenden und mit köstlichen Rezeptideen beweisen, dass Hülsenfrüchte vielseitig einsetzbar sind.

Neben vielen Informationen über den gesundheitlichen Wert und Ratschlägen zum Kochen von Hülsenfrüchten wird auch auf die Verwendung von blähungshemmenden Küchenkräutern eingegangen. Diese verhindern nicht nur Verdauungsprobleme, sondern machen jedes Gericht zu einem aromatischen Genuss.

Inhalt

- Wissenswertes über die wichtigsten Hülsenfrüchte
- Kennenlernen verschiedener Bohnen, Erbsen und Linsen und der Anwendungsmöglichkeiten von Sprossen bis zur Süßspeise
- Küchen- und Wildkräuter zur Verdauungsanregung
- allgemeine Kochempfehlungen bei der Verarbeitung von Hülsenfrüchten
- Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 17. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Maria Leßl

Seminarbäuerin, Obstbäuerin

Apfelvielfalt – heimisches Superfood als kulinarischer Allrounder

Nicht ohne Grund war „der Baum der Erkenntnis“ ein Apfelbaum. Die Inhaltsstoffe der paradiesischen Frucht fördern Gesundheit, Wohlbefinden und Verdauung. Selten zeigt sich eine Frucht so überzeugend vielseitig wie der Apfel. Gerne gegessen als frische, knackige Frucht, kann sie auch zu variationsreichen süßen und pikanten Speisen weiterveredelt werden. Entdecken Sie die Vielfalt an Apfelköstlichkeiten – Suppen, Salate, süße und herzhafte Hauptspeisen, Partysnacks, Chutneys sowie Dessertvariationen stehen in diesem Seminar auf dem Plan – Tipps zur Dekoration und Vorratshaltung inklusive.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 11. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

NEU



GRAMMELHOFER



PIXABAY



BARBARA MAJCAN



PIXABAY

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

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.

Inhalt

- Grundpfeiler einer ausgewogenen Ernährung
- Tipps für zielgerechte Vorratshaltung
- Zubereitung schneller und leichter Gerichte

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 07. Okt. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Maria Leßl

Seminarbäuerin

Kochen und backen mit Dampf

Das Dampfgaren besitzt eine jahrtausendealte Tradition und hat seine Wurzeln in China. Dabei werden die Zutaten unter Dampf gegart und die Speisen somit besonders schonend zubereitet. Der heiße Wasserdampf strömt auf das Gargut und umschließt es von allen Seiten. Aromen, Vitamine und Farben bleiben so sehr gut erhalten. Diese Zubereitungsart zeichnet sich durch eine Fülle von Vorteilen aus, seien es gesundheitliche Vorteile, Vorteile im Geschmack, der Ästhetik oder der Energieeffizienz. Das Kochen und Backen im Dampf bietet schier unendliche Möglichkeiten, die das Garen von Gemüse bei weitem überschreiten. Von der Vorspeise bis zum Dessert lassen sich viele Gerichte mit dieser Methode zubereiten. Tauchen Sie ein in die sanfte Welt des Dampfgarens und genießen Sie die Vorteile dieser gesunden Art des Kochens.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 12. Jan. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Christina Grammelhofer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin, Biobäuerin mit Schwerpunkt Direktvermarktung

Hausgemachte Nudeln – Vielfalt aus Ei und Gries

Nudeln – kaum noch aus unserem Speiseplan wegzudenken und bei vielen sehr beliebt. Nudeln selbst herzustellen ist keine Hexerei. In diesem Kochworkshop werden verschiedene Nudelteige hergestellt. Gemeinsam werden vielfältige Variationen und Formen, von einfachen Tagliatelle über Ravioli bis hin zu Tortellini handgefertigt. Auch „Krendeln“, die traditionelle Technik zur Herstellung der Kärntner Nudel, wird geübt. Die Zubereitung passender Beilagen und Soßen runden das Programm ab. Abschließend werden die süßen und pikanten Kreationen gemeinsam verkostet.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine

Di., 8. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Sa., 11. Mrz. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr



GRAMMELHOFFER



Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Kreatives Gestalten



EVA MARIA LIPP

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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.

Inhalt

- Informationen über das heimische Wild
- gesundheitlicher Wert von Wildfleisch, die richtige Zubereitung und Tipps für den Einkauf
- Zubereitung von Wildgerichten wie Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Salaten sowie harmonisch darauf abgestimmten Beilagen
- „Wilde“ Tischdekoration aus dem Wald

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 19. Nov. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr

Thomas Moyschewitz

Küchenchef im Steiermarkhof

Der Chef kocht selbst – Fleischvielfalt

Thomas Moyschewitz, seit sieben Jahren hat er die Küchenleitung am Steiermarkhof inne, hat sich zum Ziel gemacht, heimische Betriebe zu fördern und deren großartige Produkte in der Küche zu verfeinern. In seinem Kochkurs zeigt er Ihnen, wie viele unterschiedliche Möglichkeiten es gibt, Fleisch zuzubereiten und wie Sie dadurch immer wieder neue Gerichte zaubern können. Vom langsamen Sous-vide-Garen bis zum Blitz-Steak ist alles dabei. Beste Fleischqualität ist selbstverständlich – Thomas erklärt Ihnen, wie Sie gute Qualität erkennen und gibt Tipps zum richtigen Einkauf. Freuen Sie sich darauf, gemeinsam das Produkt Fleisch geschmacklich und küchentechnisch ganz neu zu entdecken.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 28. Jän. 2023, 09:00 bis 14:00 Uhr



EVA MARIA LIPP

Margarethe Auer

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

Genuss gelöffelt – Köstliches aus der steirischen Suppen- und Eintöpfküche

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 wohlschmeckende 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 22. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr



ANA



PIXABAY

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 09. Feb. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Elfi Wöls

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

Vielfalt aus Biskuitteig

Spontaner Besuch hat sich angekündigt und es ist nichts Süßes im Haus? Eine Biskuitroulade backen – das geht einfach und schnell und man kann mit Selbstgemachtem punkten. Biskuitteig ist aber ein Teig mit unendlich vielen Möglichkeiten. Ob als Biskuitroulade, als Obsttortenboden, Dobosschnitte oder Punschkrapfen, Schicht für Schicht im Glas oder als Schichttorte, pikant oder süß, man kann Vielerlei daraus zaubern. Biskuit ist auch für Anfänger:innen ein ganz einfaches Backrezept, das vielseitig einsetzbar, kombinierbar und abänderbar ist. Das Seminar bietet viele Tipps und Tricks für's sichere Gelingen und zauberhafte Anregungen zum Ausprobieren und Nachbacken.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 19. Jän. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin, dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

Heimische Getreideküche neu entdecken

Getreide ist eines der ältesten und wichtigsten Lebensmittel der Menschen weltweit. Um das gesundheitliche Potenzial der Powerkörner voll ausschöpfen zu können, ist aber die richtige Verwendung und Zubereitung notwendig. Erst dann wird Getreide für viele bekömmlich und reizvoll. Dieser Kurs führt Sie durch die Vielfalt an alten Getreidesorten wie Einkorn, Emmer und Kamut sowie Pseudogetreide wie Buchweizen, Amaranth, Quinoa uvm. Wie hätten Sie das Korn gerne? Im Ganzen, geschrotet, als Flocken oder fein vermahlen? Im Seminar lernen Sie alle Verarbeitungsstufen kennen, kombiniert mit Gemüse und Obst, süß oder pikant, in einer vielseitigen Menüfolge. Zahlreiche Tipps und Tricks für den unkomplizierten, einfachen und zeitsparenden Einbau von den schmackhaften Körnern in Ihren Speiseplan erleichtern in Zukunft Ihre Menüplanung.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 26. Jän. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA



PETRA WIPPEL

NEU

Petra Wippel

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin

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. Ein perfekt vorbereitetes Buffet wird nicht nur Ihre Gäste überzeugen, sondern garantiert auch Ihnen als Gastgeber:in Genuss und Entspannung auf Ihrer eigenen Party.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 04. Feb. 2023, 09:00 bis 14:00 Uhr



EVA MARIA LIPP

NEU

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin, dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

Perfect Match – Aromaspiele in der Küche

Wollten Sie schon immer einmal wissen, wie es erfolgreiche Köchinnen und Köche schaffen, dass ihre Kreationen einen Wow-Effekt hinterlassen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig! Hier werden Sie die Grundlagen der Sensorik kennenlernen und erfahren, warum gewisse Kombinationen von Geschmacksrichtungen ansprechend, andere wiederum eher langweilig wirken. Praktisch werden die Inhalte in Form eines raffinierten Menüs umgesetzt. Wir spielen mit unterschiedlichen Zubereitungsarten, Geschmäckern und Aromen. Zusätzlich bekommen Sie hilfreiche Tipps, wie Sie bekannte Gerichte mit einfachen Mitteln erweitern, um überraschende Geschmackserlebnisse zu zaubern.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 08. Feb. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



EVA MARIA LIPP

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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, jede:r kann sich ihre bzw. seine eigene Version kreieren. Eine gelungene Abwechslung, die bei Ihrer nächsten Party nicht fehlen darf.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittel und Unterlagen

Termin

Do., 16. Feb. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Christina Grammelhofer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin, Biobäuerin mit Schwerpunkt Direktvermarktung

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 11. Feb. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr



EVA MARIA LIPP

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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 gleich mit nach Hause nehmen können.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 02. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



LEXPIX

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

**Persönlichkeit und
Literatur**

**Ernährung und
Gesundheit**

**Kreatives
Gestalten**



CANVA

NEU

Christina Grammelhofer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin, Biobäuerin mit Schwerpunkt Direktvermarktung

Elisabeth Pucher-Lanz

Diätologin, Darmgesundheitstrainerin

Alarm im Darm – genussvoll essen trotz Unverträglichkeiten

Nahrungsmittelunverträglichkeiten bedeuten für Betroffene häufig Einschränkungen in der alltäglichen Lebensmittelauswahl. In diesem Kochkurs erfahren Sie, wie Sie trotz Laktose-, Fruktose- und/oder Glutensensitivität schmackhafte Gerichte zubereiten und abwechslungsreich essen können. Frische und naturbelassene Produkte bilden dabei die Basis. Durch die Auswahl entsprechender Lebensmittel, Zubereitungsarten und Gewürze lassen sich Verträglichkeit und Bekömmlichkeit erhöhen. Mit dem richtigen Know-how und entsprechenden Hilfsmitteln können Sie den Speiseplan auf Ihre Bedürfnisse anpassen, haben Spaß an der Zubereitung und steigern gleichzeitig Lebensqualität und Wohlbefinden. Profitieren Sie von der fachkundigen Anleitung sowie vom Austausch mit anderen Betroffenen.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 14. Apr. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Eva-Maria Krenn

Seminarbäuerin, Brotbotschafterin

Essen zum Verführen – für prickelnde Stunden zu zweit

Sinnliche und kulinarische Genüsse gehören seit jeher zusammen. 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. Wer seine:n Partner:in auch einmal mit einer aphrodisierenden Mahlzeit verzaubern möchte, lernt in diesem Kochseminar verschiedenste Lebensmittel kennen, die sich durch ihre Inhaltsstoffe positiv auf das Zwischenmenschliche auswirken. Gemeinsam werden Speisen kombiniert, zubereitet und in angenehmer Atmosphäre genossen. Begeistern Sie sich für die erotische Komponente des Kochens. Sie werden es lieben!

Kosten

€ 63,- für Einzelpersonen

€ 108,- pro Paar

Termin

Fr., 17. Feb. 2023, 17:00 bis 22:00 Uhr



ARTEMIS

NEU

Katharina Harden

Produktentwicklerin der Fa. Artemis GmbH, begeisterte Köchin

Steirische Bio-Süßlupine – vielfältig vom Schnitzel bis zum Kaffee

Die noch wenig bekannte Süßlupine vereint alle Vorteile der Hülsenfrüchte und Ansprüche einer bewussten Ernährung. Sie besticht durch wenig Kohlenhydrate bei gleichzeitig hohem Ballaststoff-, Mineralstoff- und Vitamingehalt und ist dabei eine vegane Proteinbombe. Auch ohne „Entbitterung“ ist die steirische Süßlupine verwendbar, schmeckt lieblich, nussig und lässt sich in der Küche mannigfaltig einsetzen. In diesem Kochseminar informieren wir Sie über den Anbau bis hin zur kreativen Speisenvielfalt. Frühstücks-Smoothies, Müsliriegel, Muffins, Aufstriche, Bratlinge, salzige und süße Snacks, Brot, Knabbereien und vieles, vieles mehr lässt sich aus der Lupine kreieren. Ob schnelle Gerichte, ausgefallene Kreationen oder vegane Low-Carb-Küche – diese Hülsenfrucht lässt keine Wünsche offen!

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 10. Mai 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



ANA



EVA MARIA LIPP

Maria Leßl
Seminarbäuerin

Burritos, Wraps & 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. In diesem Seminar lernen Sie, wie schnell und einfach Weckerl, Tortillas oder Fladenbrote selbst zubereitet werden können, die Sie dann nach Belieben als Wrap, Burrito oder Burger füllen.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 17. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin,
dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 04. Mai 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA

Maria Leßl
Seminarbäuerin

Steirisch „WOKen“ – schnelle Gerichte aus dem Wok

Sie möchten sich ohne viel Aufwand gesund und schmackhaft ernähren? Dann machen Sie es wie die Asiat:innen: Kochen Sie mit Wok! Aus frischen Zutaten mit aromatischen Kräutern und Gewürzen lassen sich im Wok knackig-bunte Mahlzeiten zubereiten. Im Wok gelingt alles fettarm, einfach und blitzschnell. Erlernen Sie die Grundtechniken des Pfannenrührens, die Schnitttechnik und passende Kombinationsmöglichkeiten von Gemüse mit Fleisch oder Fisch. Minutenschnell werden Gerichte ganz nach Ihren Wünschen frisch kreiert – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ein Genuss für Nase, Augen und Gaumen.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten, Getränke und Unterlagen

Termin

Fr., 26. Mai. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA

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

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten



ADOBE STOCK

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin, dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

Einfach gesund kochen – auch im Alter

Wenn man älter wird, ändern sich unser Nährstoffbedarf und meist auch unsere Ernährungsgewohnheiten. Gesunde Ernährung ist aber selbstverständlich auch im Alter wichtig. In diesem Kochkurs wird gezielt auf die Bedürfnisse und Vorlieben älterer Menschen eingegangen. Wie kann man schnell und einfach auch für einen kleinen Haushalt gesunde Gerichte kochen und auf welche Nährstoffe und Vitamine ist im Alter besonders zu achten? Mit Gleichgesinnten wird ein „Gesund-im-Alter-Menü“ gekocht, außerdem erhalten alle Teilnehmenden Unterlagen mit vielen Rezeptideen und Ernährungstipps für zu Hause.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 15. Apr. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr



AMA

Christina Grammelhofer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin, Biobäuerin mit Schwerpunkt Direktvermarktung

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 10. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA

Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Seminarbäuerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

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

- Strudel einst und heute
- 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 16. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



AMA

Maria Leßl

Seminarbäuerin

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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 09. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Persönlichkeit und
LiteraturErnährung und
GesundheitKreatives
GestaltenKunst und
Kultur



ADOBE STOCK



EVA MARIA LIPP

Margarethe Auer

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

Kulturpilze für Genießer am Teller

Wenn Pilze aus dem Boden schießen, greift man zum Korb und geht auf Schwammerlsuche. Viele Pilze werden aber mittlerweile auch in ökologisch nachhaltigen Betrieben in der Steiermark produziert. Diese hochwertigen Lebensmittel mit guter Klimabilanz sind äußerst wohlschmeckend und wahre Vitamin- und Nährstoffbomben. Sie können wunderbar in der veganen und vegetarischen Küche eingesetzt werden und bilden als hervorragende Eiweißquelle einen nachhaltigen Fleischersatz. Außerdem kann man Pilze auch durch Trocknen, Einlegen und Einfrieren haltbar machen. Lassen Sie sich im Seminar zu neuen und kreativen Speisen mit nachhaltigen Lebensmitteln aus der Steiermark inspirieren.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Di., 14. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Maria Leßl

Seminarbäuerin

Gemüsekekuchen – 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 02. Jun. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Mag.^a Anita Winkler

Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin, dipl. Ernährungstrainerin, Natur- und Landschaftsführerin

Alles Bärlauch – Frühlingsbote in der Küche

In diesem Seminar dreht sich alles um den Bärlauch, das kraftvolle, aromatische Gemüse des Frühlings. Das Wichtigste zuerst: Sie erlernen die exakte Bestimmung der Pflanze und sichere Abgrenzung zu giftigen Doppelgängern. Danach geht es an die Zubereitung von pikanten und süßen Gerichten. Auch die Verwendung von Bärlauch in der Volksmedizin ist Teil des Programms. Außerdem erhalten Sie zahlreiche Tipps und Anregungen, wie Sie das intensive Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe auch für die Vorratskammer einfangen können.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 30. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

NEU



PIXABAY

Wellnessküche/Brot und Gebäck



PIXABAY



EVA MARIA LIPP

Margarethe Auer

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

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 von unserer Brotspezialistin Eva Maria Lipp 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

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termine

Di., 27. Sept. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Di., 25. Apr. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Monika Sommer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

Kreative Brote mit Ölsaatenmehlen

Lange galt der Presskuchen, der bei der Produktion der unterschiedlichen Öle entsteht, als Abfallprodukt und wurde kaum für die menschliche Ernährung verwendet. Nun werden diese anfallenden Presskuchen fein zermahlen und als Mehle verkauft. Kürbiskern-, Hanf-, Leinsamen-, Haselnuss-, Mandel-, Sonnenblumenkern- und Chiamehl findet man immer häufiger auch in den Regalen von Reformhäusern und Supermärkten. Diese Ölsaatenmehle eignen sich als hochwertige Zutat für Brot, Quiches, süßes Gebäck, Müslis, eine knusprige Panier oder als glutenfreie Soßen- und Suppenbinder. Diese auserlesenen Mehle sind kohlenhydratarm, enthalten wertvolles Eiweiß, viele Mineral- und Ballaststoffe und werden Selbstgebackenes nochmals auf. In diesem Seminar werden verschiedene Gebäcke mit Ölsaatenmehlen gebacken, wodurch ganz neue Geschmacksakzente gesetzt werden.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mi., 24. Mai 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Monika Sommer

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

Vollkornbrot und -gebäck – schmackhaft und bekömmlich

Vollkornbrot und Vollkorngebäck selbst herzustellen, ist eine besondere Herausforderung. Sich dieser zu stellen, wird jedoch belohnt – diese Gebäcke sind sehr schmackhaft und tun unserer Gesundheit gut. Der Umgang mit Vollkornmehl und selbst gemahlene Mehlen erfordert zusätzliches Wissen, das Ihnen dieses Seminar in Theorie und Praxis vermittelt.

Inhalt

- Informationen zur Verarbeitung von Vollkornmehlen
- Kennenlernen neuer Variationen bewährter Rezepturen
- Umsetzung im Praxisteil – Vollkornbrot und Gebäcke backen

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Mo., 14. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr



LIPP

Persönlichkeit und
LiteraturErnährung und
GesundheitKreatives
Gestalten



CHRISTINA THIR

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

NEU

Brot.Back.Genuss – Brot harmonisch kombinieren

Dies ist ein Workshop für alle, die ihr Brot selber backen und perfekt kombiniert genießen möchten. Von der Sauerteigbereitung bis zur Verkostung der Brote in Kombination mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln und Getränken wird jeder Schritt genau erklärt. Brot ist ein Grundnahrungsmittel, harmoniert als Begleiter mit jeder Mahlzeit und eignet sich hervorragend als Snack für Zwischendurch. Gemäß persönlicher Vorlieben oder klassischer Vorgaben gibt es grundsätzlich keine richtige oder falsche Speisekombination. 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. Ihr selbst gebackenes Brot wird noch mehr Wertschätzung erfahren und auf ganz besondere Weise genossen werden.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 04. Mrz. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr

Christina Thir

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

Gebild- und Flechtgebäck – Variationen mit Tradition

Ostern ist ein Fest, reich an Tradition und Brauchtum. Dazu gehören auch traditionelle Gebildbrote. In diesem Backseminar werden wir gemeinsam attraktive und geschmackvolle Brote sowie Flechtgebäcke kreieren. Klassisches Osterbrot und Pinzen ebenso wie süße Osternester und -hasen sowie schicke Flechtgebäcke für den Osterbrunch. Doch auch über das Osterfest hinaus stehen Brauchtumsgebäcke im Jahreslauf auf dem Programm. Haben Sie Ihr Patenkind z. B. schon einmal mit einem Godenkipferl überrascht oder zur Fastenzeit einfache Brezen gebacken? Jede Jahreszeit hält ihre kulinarischen Brauchtümer bereit, die wir mit diesem Seminar gerne erhalten möchten.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 31. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



CHRISTINA THIR

Christina Thir

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

NEU

Jourgebäck – raffinierte süße und pikante Kleinigkeiten

Sie wollen Ihre Gäste mit frisch zubereitetem Gebäck empfangen oder Ihren Frühstückstisch abwechslungsreich gestalten? Dieses Seminar bietet reichlich Ideen dafür. Mit Weizen-, Dinkel- und Roggenmehlteigen wird umfangreich geformt, geflochten und gebacken. Sie erhalten viele Tipps und Tricks für eine gelungene Teigführung und kreative Ideen für das Ausformen des Kleingebäcks. Die Vollendung erfolgt in süßen und pikanten Varianten.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 21. Jan. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr



EVA-MARIA LIPP



EVA-MARIA LIPP

Doris Wartbichler

Seminarbäuerin, Brotsensorikerin

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. Brauchumsgebäck runden dieses Seminar ab.

Kosten

€ 63,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 21. Apr. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Fachberaterin für Ernährung und Konsumenteninformation, Spezialberaterin für Brot und Gebäck, zertifizierte Paneologin

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 Einschließen 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

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 22. Jun. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr



LEIMLEHNER

Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Kreatives Gestalten



EVA MARIA LIPP

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Fachberaterin für Ernährung und Konsumenteninformation,
Spezialberaterin für Brot und Gebäck, zertifizierte Paneologin

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

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Do., 24. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr

Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Fachberaterin für Ernährung und Konsumenteninformation,
Spezialberaterin für Brot und Gebäck, zertifizierte Paneologin

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

€ 69,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 28. Apr. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



PETER SCHMUCK



BARBARA MAJCAN

Peter Schmuck

Pâtissier, LBS Bad Gleichenberg

Schokoladen- und Pralinenherstellung

In diesem Seminar dreht sich alles um das Thema Schokolade, Ganache-Herstellung und Pralinen-Design. Fragen wie: „Wie erhalte ich den optimalen Glanz?“, oder: „Warum sollte man auch Ganachen temperieren?“, werden ausführlich behandelt. Zudem werden verschiedene praktische Arbeitstechniken und wichtige Informationen zum Thema Haltbarkeit von Pralinen vermittelt. Auch auf die Herausforderungen bei veganen Varianten wird eingegangen. Pralinenmeister Peter Schmuck perfektioniert mit Ihnen die Pralinenherstellung. Somit steht der „süßen Verführung“ nichts mehr im Weg.

Kosten

€ 119,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 10. Dez. 2022, 09:00 bis 17:00 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 genusslichen Erlebnis.

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Mitarbeiter:innen einen Wunschtermin 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

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



Johann und Gabi Ebner

leiten gemeinsam seit 2007 „biochi“, eine Kombination aus Biofachgeschäft, Bistro und Kochschule (1. bio-zertifizierte vegane Kochschule Österreichs) in Schladming. Neben dem Angebot an Kochkursen für Hobbyköch:innen schulen sie auch Mitarbeiter:innen aus Hotellerie und Gastronomie in veganer Küchenpraxis.

Biobackvergnügen – steirisch und vegan

Veganer Kuchen bedeutet Verzicht? Von wegen! Wie Sie selbst köstliche Leckereien herstellen und gewohnte Zutaten wie Butter und Eier durch vegane Alternativen ersetzen können, lernen Sie in diesem Backseminar. Auch wenn man sich nicht vegan ernährt, lohnt es sich, beim Backen neue Variationen auszuprobieren. Sie werden überrascht sein, wie leicht sich saftige und geschmackvolle vegane Kuchen selbst zubereiten lassen. Regionale, biologische Zutaten und Gewürze bilden die Basis der Rezepte und zeichnen dieses Seminar aus. Lassen Sie sich also nicht nur geschmacklich, sondern wahrhaft nachhaltig beeindrucken.

Kosten

€ 135,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Fr., 30. Jun. 2023, 16:00 bis 21:00 Uhr



Lukas Kain

Gastronomiefachmann, Koch in den besten Küchen Österreichs, Biobauer

Von „Kopf bis Schwanz“ – Verarbeitung eines halben Bio-Schweins für den Hausgebrauch

„Nose to Tail Cooking“ – was als trendiges Modewort daherkommt, ist eigentlich die Wiederentdeckung dessen, was früher gang und gäbe war: Das ganze Tier mit all seinen Teilen steht zur Verfügung. Außer den Edelteilen wie Schnitzel, Kotelett und Braten gibt es auch noch Schweinekopf, Schweinshaxen, Innereien, Fett und Schwarten, die mit dem richtigen Know-how in die schmackhaftesten Delikatessen verwandelt werden können. Respektvoller Umgang und artgerechte Haltung machen die Fleischqualität von Bio-Schweinefleisch aus, dem soll im Kurs durch die ganzheitliche Nutzung Rechnung getragen werden.

In diesem Kurs geht es um

- Vorteile und Eigenschaften von Bio-Schweinefleisch,
- das richtige Lagern und Konservieren von Frischfleisch,
- die Herstellung von Bratwurst, Sulz, Leberstreichwurst, Schmalz, Grammeln uvm.
- wertvolle Informationen über Bezugsmöglichkeiten direkt bei Bio-Bäuer:innen und -Bauern sowie Bio-Fleischer:innen.

Mit diesem Wissen und Können ausgerüstet, macht es Sinn, ein ganzes Schwein oder eine Schweinehälfte zu kaufen und selbst zu verarbeiten. Durch das Know-how in der Verarbeitung aller Tierteile kann Schweinefleisch einfacher direkt von bäuerlichen Betrieben, welche halbe oder ganze Schweine vermarkten, bezogen werden.

Der Kursleiter Lukas Kain wird Sie mit seinem handwerklichen Geschick und umfangreichem Fachwissen durch den Kurs begleiten. Selbst auf einem Bio-Hof aufgewachsen und von klein auf mit der Hausschlachtung vertraut, verfeinerte er seine Fähigkeiten zur Lebensmittelverarbeitung in den besten Küchen Österreichs.

Kosten

€ 119,- inkl. Lebensmittelkosten und Unterlagen

Termin

Sa., 18. Mrz. 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr



Mag.^a Nicole Zöhrer, MSc

Ernährungswissenschaftlerin

Essen mit Pausen

1:1, 5:2, 16:8 – unterschiedliche Intervalle abwechselnder Essens- und Fastenphasen versprechen besseres Wohlbefinden, ein längeres Leben, jüngerer Aussehen und weniger Kilos, ganz ohne Jojo-Effekt. In diesem Vortrag bekommen Sie einen Überblick über die unterschiedlichen Modelle, ihre Vor- und Nachteile sowie eine optimale Gestaltung der Essenszeiten mit frischen und nährstoffreichen Speisen, um die regenerierenden Vorgänge während des Fastens perfekt zu unterstützen.

Kosten

€ 19,-

Termin

Mi., 15. Feb. 2023, 18:00 bis 19:30 Uhr

Elisabet Pucher-Lanz

Diätologin, Darmgesundheitstrainerin

Macht Weizen dick und dumm? Getreide in Diskussion

Vor allem Weizen und seine Inhaltsstoffe sind durch Veröffentlichungen in Publikumsmedien und sozialen Netzwerken in Diskussion geraten. In diesem Workshop werden Weizen und Gluten als Verursacher von Unverträglichkeiten und ungünstige Inhaltsstoffe wie Lektine oder Enzyminhibitoren und Enzyme, die bei der Verarbeitung von Backwaren zum Einsatz kommen, unter die Lupe genommen.

Kosten

€ 19,-

Termin

Di., 07. Feb. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Elisabet Pucher-Lanz

Diätologin, Darmgesundheitstrainerin

Rundum darmgesund – Darmbakterien auf der Spur

Unser Darm steckt voller Sensibilität, Verantwortung und Leistungsbereitschaft. Er trainiert unser Immunsystem und stellt Energie bereit. Die Mikroorganismen im Darm wirken auf Gehirnfunktion, Appetit, Schlaf und Stimmung. Im Workshop begeben wir uns auf die Reise, die vielfältigen Funktionen des Darms zu erforschen, lernen die praktische Umsetzung einer darmunterstützenden Ernährung kennen und Maßnahmen für eine natürliche Darmpflege.

Kosten

€ 19,-

Termin

Do., 16. Mrz. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr



www.gscheitessen.at

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

Persönlichkeit und Literatur

Ernährung und Gesundheit

Kreative Gestalten

Kunst und Kultur



STEINWENDER

Nicole Maria Steinwender

Pharmazeutisch-kaufmännische-Assistentin, dipl. Bachblüten-Beraterin, Gesundheitsreferentin, Balancearbeit für Körper, Geist und Seele, Bio- & Naturladen, www.steinwenders-wendepunkt.at

Elisabeth Gartner

Dipl. Gesundheits- und Krankenschwester, dipl. Kräuterexpertin, Bio-Kräuterbäuerin

Räuchern – die kraftvollen Helfer der Natur nützen

In diesem Seminar bekommen Sie das Basiswissen, wie unsere kraftvollen Helfer der Natur in vielen Lebensbereichen und Situationen unterstützen können. Durch das Verräuchern von Kräutern, Harzen und Hölzern können wir unsere Lebens- und Arbeitsräume reinigen und klären, unsere persönliche Entwicklung auf liebevolle Weise fördern und begleiten und unser wahres ICH entdecken und leben. Schon unsere Vorfahren schätzten diese natürlichen Geschenke unserer Erde, um wichtige Anlässe im Leben damit zu begleiten. Ob bei Festen und Ritualen, großen Lebensveränderungen, neuen Lebensabschnitten, einem Neubezug von einem Haus oder einer Wohnung, den Jahreskreisfesten (Schwerpunkt „Raunächte“) oder im alltäglichen Leben. Sie erfahren vieles über die Einsatz- und Wirkungsbereiche von heimischen Kräutern, Harzen und Wurzeln, aber auch von fertigen Räuchermischungen. Weiters werden wir uns auch durch die verschiedensten Düfte durchschnuppern und den praktischen Ablauf kennenlernen – für mehr Klarheit und Wohlgefühl in Ihren Wohnräumen und Ihrem Körper.

Kosten

€ 83,-

Termin

So., 30. Okt. 2022, 09:00 bis 16:30 Uhr



Ein kleiner Auszug des umfangreichen Kursprogramms von 2022/23.



© Brajan-Treitler

Lehrgang Professioneller Kräuteraanbau

Dieser Lehrgang ermöglicht Ihnen einen umfassenden Einblick in den praxistauglichen Anbau von Kräutern, Gewürzpflanzen und bestimmten Wildkräutern. Sie beschäftigen sich mit den Grundlagen im Kräuteraanbau von der Planung bis zum Endprodukt und erfahren Wichtiges zu pflanzlichen Hausmitteln und deren Wirkung, über die Verarbeitung und Lagerung von Kräutern sowie über die Vermarktung der eigenen Produkte.

Kosten: € 798,00 TN-Beitrag, € 399,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Dauer: 56 UE

Start: Fr., 16. Sep. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr, BIO Kräuterhof Zemanek, Pöllau

Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik

In erster Linie geht es in diesem Lehrgang um fundierte Kenntnisse über Wild- und Gartenkräuter, Wildgemüse und Wildobst, welche uns in der Region auf Schritt und Tritt begegnen. Altes Kräuterwissen mit neuen Forschungserkenntnissen wird den Teilnehmer:innen anschaulich vermittelt. Mit dieser Ausbildung sind neue Erwerbsmöglichkeiten gegeben.

Start:

Kurs 1: Mo., 23. Jän. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 2: Do., 26. Jän. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



© Brajan-Treitler



LFI-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.

Dauer: 112 UE

Kosten: € 1.360,00 TN-Beitrag, € 680,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Start: Do., 13. Okt. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

LFI-Zertifikatslehrgang Nachhaltigkeit und Selbstversorgung

In diesem Lehrgang erhalten Interessierte fundiertes, aktuelles Grundlagenwissen und dazugehörige Fertigkeiten für die Selbstversorgung am Bauernhof werden vermittelt. Wissenswertes vom Anbau von Obst und Gemüse über die Haltbarmachung/Konservierung und Verarbeiten von Pflanzen, Milchprodukten und Fleisch bis hin zur Versorgung mit Wildpflanzen und nachhaltiger Reinigung des Haushalts wird in diesem Lehrgang praxisorientiert vermittelt.

Dauer: 96 UE

Kosten: € 1.176,00 TN-Beitrag, € 588,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Start: Fr., 17. Feb. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz





© Bregar

Webinar: Grundkurs Seifen sieden - NEU

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen

Die eigene Seife selbst herstellen – ein wundervoll kreatives Hobby mit unendlichen Möglichkeiten. Die Grundkenntnisse dazu erfahren Sie in diesem Webinar. Wir sieden gemeinsam Seife. Die Referentin in ihrer Werkstatt, Sie auf Ihren eigenen Arbeitsplatz daheim. Das gut ausgestattete Studio ermöglicht eine bestmögliche Darstellung des Herstellungsvorganges und es wird Ihnen bei jedem Schritt weitergeholfen, sollte es Probleme oder Unsicherheiten beim Sieden geben.

Kosten: € 98,00 TN-Beitrag, € 49,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Zeit und Ort: Mi., 30. Nov. 2022, 13:00 bis 17:00 Uhr, Online

Webinar: Herstellung von Beinwellsalbe - NEU

Online an einem Seminar teilnehmen und live Fragen stellen

Beinwell ist eine Heilpflanze mit langer Tradition und hat sich als Knochenheiler einen Namen gemacht. Bereits Dioskurides und Hildegard von Bingen schätzten diese Pflanze und verarbeiteten sie zu diversen Arzneien. Heute wird vor allem die Wurzel des Beinwells verarbeitet. In diesem Webinar lernen Sie die Herstellung einer wirksamen Beinwellwurzelsalbe und erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks zum Sammeln und Verarbeiten von Wurzeln.

Kosten: € 24,00 TN-Beitrag

Zeit und Ort: Do., 03. Nov. 2022, 16:00 bis 17:30 Uhr, Online



© Rosenkranz



© Trippl

Altes Wissen - Flechten und Moose in der Naturmedizin

Barflechten, Isländisches Moos und andere Flechtenarten werden seit Jahrtausenden als Mittel, in Notzeiten als Nahrungsmittel für den Menschen, als Futtermittel für Tiere und zum Färben von Textilien eingesetzt. Doch dieses Wissen geriet im Laufe der Zeit immer mehr in Vergessenheit. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie die antibiotische und kräftigende Wirkung von Barflechten und Isländischem Moos nützen können und lernen zahlreiche Arten der Verwendung kennen: als Kräuteröl, Salbe, Hautpflegeprodukt und Tee.

Kosten: € 90,00 TN-Beitrag, € 45,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Zeit und Ort: Di., 04. Okt. 2022, 13:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Die grüne Reiseapotheke

Rechtzeitig zu Beginn der Urlaubszeit: Was tun, wenn Insekten, Durchfall oder Sonnenbrand die schönste Zeit im Jahr beeinträchtigen? Die Natur bietet auch dagegen viele helfende Kräuter als Soforthilfe an. Im Rahmen dieses Workshops lernen Sie die Herstellung wirksamer Mittel für Kinder und Erwachsene kennen, wie z.B. Sonnenschutz und Sonnenpflege aus natürlichen Rohstoffen, Insektenschutzmittel mit Kräutern und ätherischen Ölen, Mittel gegen Durchfall und Übelkeit, ätherische Notfalldüfte für alle Fälle.

Kosten: € 98,00 TN-Beitrag, € 49,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Zeit und Ort: Do., 25. Mai 2023, 16:00 bis 21:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



© Rinrhofer

Kräuterdetektive unterwegs...

Ein Seminar für Kräuterpädagog:innen, die ihr Kräuterwissen erlebnisreich an Kinder weitergeben möchten. Inhalte sind: kindergerechte Naturvermittlung, heimische Kräuter und Früchte, Erforschen der bunten Blütenwelt auf der Wiese und am Waldrand, eine Entdeckungsreise durch die duftende Welt der Kräuter nach dem Motto „Riechen, Schmecken, Tasten, Probieren, Lernen und Experimentieren“.

Kosten: € 168,00 TN-Beitrag, € 84,00 TN-Beitrag gefördert 🌱

Zeit und Ort: Fr., 12. Mai 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



© Frohmann

Zertifikatslehrgang Brotsensoriker:in

Die Freude am Selberbacken von hochwertigem Brot und Gebäck aus natürlichen Zutaten liegt im Trend. Brot als zentrales Grundnahrungsmittel, die traditionelle Brotkultur in ihrer Vielfalt und Brot-Innovationen stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und Brotpräsentationen zu veranstalten. Wissen um die Harmonielehre, Foodpairing, die österreichische Brotsprache sowie ein sicherer persönlicher Auftritt ergänzen diese Fähigkeiten!

Kosten: € 2.945,00 TN-Beitrag, € 589,00 TN-Beitrag gefördert 🇪🇺

Start: Mo., 14. Nov. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr,
Steiermarkhof, Graz

Workshop: Ginproduktion - NEU

Gin gehört zu den beliebtesten Spirituosen. In diesem Workshop lernen Sie die Grundlagen dieses aromatischen Getränks. Nach einer kurzen theoretischen Einführung wird nicht lange gefackelt, sondern gebrannt. Legen Sie selbst Hand an den Brennkessel. Destillieren, aromatisieren, kreieren Sie ganz einfach Ihren eigenen Gin unter professioneller Anleitung. Im Anschluss wartet eine eigens erstellte Kostprobe, die Sie gerne mit nach Hause nehmen dürfen.

Kosten: € 108 TN-Beitrag, € 54,00 TN-Beitrag gefördert 🇪🇺

Zeit und Ort: Fr., 07. Okt. 2022, 13:00 bis 17:00 Uhr,
Seminarbauernhof Flitsch-Höllner, St. Marein bei Graz



© Franz Jäger

„Unserer Geschichte auf der Spur...“

Einführung in die Hof- und Familiengeschichtsforschung

Dieses Seminar gibt wertvolle Anregungen, Tipps und vermittelt Ihnen Grundkenntnisse zur Erforschung der eigenen Hof- und Familiengeschichte. Sie erfahren, welche Möglichkeiten es gibt, um zu Informationen zur historischen Entwicklung Ihres Hofes und Ihrer Familie zu gelangen, welche Institutionen dabei hilfreich sind, was Sie aus alten Schriftstücken und Dokumenten herauslesen können und wie Sie diese Puzzleteile am besten zusammenfügen.

Kosten: € 122,00 TN-Beitrag, € 61,00 TN-Beitrag gefördert 🇪🇺

Zeit und Ort: Do, 24. Nov. 2022, 09:00 bis 16:30 Uhr,
Steiermärkisches Landesarchiv, Graz

Landwirtschaftliche Pilzzucht

Sie lernen die Zucht von Austernpilzen und Seitlingsarten kennen, beschäftigen sich mit den notwendigen Zuchtbedingungen für gute Erträge und eine optimale Pilzqualität, mit dem ressourcenschonenden Zuchtzyklus sowie den technischen und räumlichen Anforderungen. Sie setzen sich mit Hygienevorschriften, Kostenkalkulationen und einer möglichen Bio-Zertifizierung auseinander.

Kosten: € 162,00 TN-Beitrag, € 81,00 TN-Beitrag gefördert 🇪🇺

Kurs 1: Fr., 07. Okt. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 2: Fr., 11. Nov. 2022, 09:00 bis 15:00 Uhr, Online

Kurs 3: Fr., 02. Dez. 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Kurs 4: Fr., 17. Mrz. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr, Online



Workshop „Einkochen“

Einkochen ist Haltbarmachen durch Erhitzen. Der Fachausdruck dafür heißt Pasteurisieren. In diesem Praxisseminar lernen Sie die erforderlichen Grundlagen und konservieren nach erprobten Rezepten die reifen Früchte aus dem Garten zu Köstlichkeiten für die Vorratskammer. Es erwarten Sie spannende Rezepte und viele neue Ideen zu den Bereichen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe und Kuchen im Glas.

Kosten: € 150,00 TN-Beitrag, € 75,00 TN-Beitrag gefördert 🇪🇺

Zeit und Ort: Mi., 31. Mai 2023, 09:00 bis 16:00 Uhr,
Steiermarkhof, Graz



Jung & Alt. Gemeinsam ein starkes Team

Unterschiedliche Meinungen, aber ein gemeinsames Ziel - diese Situation ist charakteristisch für viele landwirtschaftliche Betriebe, in denen Alt und Jung zusammenarbeiten.

Lernen Sie Ihr Gegenüber kennen. Bekommen Sie Tipps für eine bessere Kommunikation und Strategien, damit aus einem Nebeneinander oder Gegeneinander ein starkes Miteinander wird.

Kosten: €92,00 TN-Beitrag, € 46,00 TN-Beitrag gefördert

Zeit und Ort: Mi., 08. Feb. 2023, 09:00 bis 13:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Aufstellungswerkstatt

In der Aufstellungswerkstatt können Familienmitglieder oder Familien mit bäuerlichen Betrieben ihre Anliegen zu ihrer Lebens- und Betriebs-situation (z.B. Nachfolgeregelung, die Ausrichtung des Betriebes auf eine ertragreiche Zukunft, ein gutes Leben für Alle am Hof) mit der Methode der Systemaufstellung bearbeiten lassen.

Kosten: € 250,00 gefördert für die eigene Betriebs-/Familienaufstellung bzw. € 18,00 für Teilnehmer:innen (Repräsentant:innen)

Kurs 1: Di., 11. Okt. 2022

Kurs 2: Mi., 30. Nov. 2022

Kurs 3: Mo., 12. Dez. 2022

jeweils von 13:30 bis 18:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz



© Michaela Taurer-Schaffler



Im Gespräch vom Problem zur Lösung

In diesem Workshop lernen Sie Strategien, um schwierige Gesprächssituationen souverän zu meistern. Sie erfahren, wie Sie alleine mit Ihrer Haltung kritische Situationen beeinflussen können und was Sie bei der Wahl Ihrer Worte beachten müssen um Ihre Gesprächspartner:innen abzuholen und so mit ihnen in einen lösungsorientierten Diskurs zu treten.

Kosten: €178,00 TN-Beitrag, €89,00 TN-Beitrag gefördert

Zeit und Ort: Di., 24. Jän. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

LFI Information

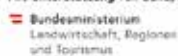


Blättern Sie online durch das gesamte Kursprogramm:
www.lfi.digital.at/stmk

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



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



LE 14-20



Informationen zum geförderten Personenkreis erhalten Sie unter: www.stmk.lfi.at/bildungsfoerderung
Da zum Zeitpunkt der Drucklegung für die zur Bildungsförderung beantragten Kurse noch keine Fördergenehmigung vorliegt, sind die angeführten Informationen rechtlich unverbindlich und allfällige Änderungen möglich.

Anmeldung und Information: LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, T 0316/8050 1305, zentrale@lfi-steiermark.at, www.stmk.lfi.at

Fotos (sofern nicht anders angegeben): stock.adobe.com



Mag.ª phil. Nicole Salsnig
Verantwortliche für die Bereiche Kreatives Gestalten,
Marketing, Persönlichkeit und Literatur
Tel.: 0316 8050-7102
nicole.salsnig@steiermarkhof.at

FOTO PACHERNEGG

Neues schaffen mit Kreativität

In den vergangenen Monaten wurden wir in allen Lebenslagen stark gefordert. Veränderungen sind Teil unseres Lebens und lassen uns wachsen, sie führen dazu, dass wir uns weiterentwickeln und Neues schaffen. Bei kreativen Tätigkeiten erschaffen wir etwas Neues – Unikate, denn kein Exemplar gleicht dem anderen – so wie wir Menschen ebenfalls Unikate sind. Auch in dieser Saison lade ich Sie herzlich dazu ein, sich auf Neues einzulassen und etwas eigenes Kreatives zu schaffen. Gerade die Fertigkeiten mit den Händen, altes Handwerk oder das Arbeiten mit Naturmaterialien werden in unserer technikdominierten Gesellschaft oft vernachlässigt. Gönnen Sie sich eine kreative Auszeit und werden Sie Teil einer bunten und kreativen Welt voller neuer Möglichkeiten.

BUCHTIPP

Kreativität: wie unser Denken die Welt immer wieder neu erschafft

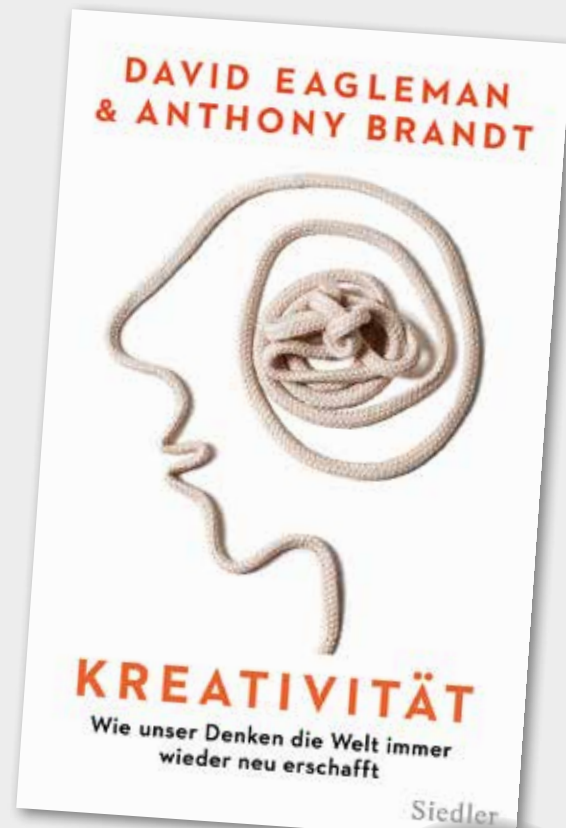
Wir Menschen wollen ständig Neues erschaffen – was aber macht unser Gehirn dabei so besonders? Warum erfinden Krokodile keine Speedboats? Der Neurowissenschaftler David Eagleman und der Komponist Anthony Brandt schildern, wie in unseren Köpfen Innovation entsteht. Sie erzählen Geschichten über neue Ideen von Picasso bis zur Raumfahrt und zeigen uns, dass wir die Herausforderungen der Zukunft nur meistern können, wenn wir die kreative Software unseres Gehirns verstehen lernen.

Autoren

Anthony Brandt und David Eagleman

Kosten

€ 25,70



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



MARGIT ROBIC



NICOLE SALSING

Margit Robic

beschäftigt sich seit mehr als 25 Jahren mit Patchwork. Seit 1989 ist sie als Kurs- und Seminarleiterin im In- und Ausland tätig.

Patchwork-Workshop

Patchwork gehört wohl zu den vergnüglichsten Arten des Nähens. Von Decken, Taschen, Tischläufern bis hin zu Stofftieren und Dekorationsartikeln ist alles möglich. Sie lernen, wie Sie mit wenig Aufwand aus Baumwollstoffen kleinere Projekte nähen. Am Ende des Kurses können Sie ein Projekt planen, den Materialverbrauch berechnen, mit Schneidematte und Rollschneider die gewünschten Teile zuschneiden und das gewünschte Werkstück nähen und fertigstellen. In diesem Wochenendkurs können Sie Ihre individuellen Wünsche und Ideen verwirklichen und kreativ umsetzen. Gönnen Sie sich dieses Vergnügen und lernen Sie nicht nur mehr über das Hobby Patchwork, sondern auch Gleichgesinnte kennen.

Mitzubringen

Nähmaschine, Schere, Stecknadeln, Baumwollstoffe, Nähgarn und, wenn vorhanden, Schneidematte, Rollmesser und Lineal

Kosten

€ 129,- exkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

19 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin 1

Fr., 09. Sep. bis So., 11. Sep. 2022

Termin 2

Fr., 03. Feb. bis So., 05. Feb. 2023

Termin 3

Fr., 05. Mai bis So., 07. Mai 2023

Kurszeiten jeweils: Freitag, 16:00 bis 21:00 Uhr,
Samstag, 09:00 bis 20:00 Uhr und
Sonntag, 09:00 bis 12:00 Uhr

Maria Gabriele Propst

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

Herbstliche Naturwerkstatt

Aus der Vielfalt natürlicher Materialien wie Heu, Fruchtständen, Kräuter, Hortensien, Blumen etc. gestalten wir Heuherzen, einen herbstlichen 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 ca. 12 bis 14 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.

Zielgruppe

Alle, die gerne kreativ mit Naturmaterialien arbeiten.

Kosten

€ 83,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 14

Termin

Mo., 19. Sep. 2022, 16:00 bis 21:00 Uhr



DORIS REINBACHER

Doris Reinbacher

ist Grafik-Designerin, Kräuterpädagogin und arbeitet mit der Eco-Print-Technik seit 2018

Eco-Print auf Papier

Eco-Printing ist eine Drucktechnik, bei der mit Pflanzenfarbstoff gearbeitet wird. Durch den Kontakt zwischen Pflanze und Papier während eines Koch- oder Dampfprozesses in Essig- und Eisensulfatwasser übertragen sich die Inhaltsstoffe der Pflanze auf das Papier und hinterlassen Farbe und Struktur. Es entstehen wunderschöne Pflanzencollagen. Für den Druck können Pflanzen aus Garten, Wiese oder Wald sowie z. B. Zwiebel- und Avocadoschalen verwendet werden, die nach dem Kochen übrig bleiben. Diese eignen sich ebenso zum Pflanzendruck wie z. B. Schnittblumenabfälle von Gärtnereien oder diverse Rinden wie z. B. Apfelbaumrinde. Dem Experimentieren mit der Färbetechnik von Pflanzen sind keine Grenzen gesetzt! Außerdem werden wir aus Pflanzen Tinte herstellen und den Versuch unternehmen, damit zu schreiben oder zu zeichnen.

Mitzubringen

Eventuell Pflanzen, die man gerne drucken möchte und Papier (z. B. Aquarellpapier).

Zielgruppe

Kreative Menschen, die gerne mit Naturmaterialien arbeiten und einen Sinn für Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit besitzen.

Kosten

€ 58,- exkl. € 5,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

5,5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 23. Sep. 2022, 15:00 bis 20:30 Uhr



UNSPLASH

NEU

Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, diplomierte Entspannungstrainerin, Diplombildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin

Ätherische Öle von Wurzeln und Hölzern – verarbeitet zu exklusiver Naturkosmetik

Ätherische Wurzelöle wie etwa Vetiver oder Iriswurzel, aber auch ätherische Öle von Hölzern wie Adlerholz oder Atlaszeder verleihen Naturkosmetikprodukten eine beruhigende und erdende Wirkung. Wir werden in diesem Workshop die verschiedenen ätherischen Öle von Wurzeln und Hölzern kennenlernen und gemeinsam einen beruhigenden Roll-on, einen Handbalsam sowie einen entspannenden Badezusatz herstellen. Materialkosten (inkl. Skriptum): € 18,- pro Person

Zielgruppe

Alle, die an der Herstellung natürlicher Hautpflegeprodukte interessiert sind.

Kosten

€ 52,- exkl. € 18,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 01. Okt. 2022, 09:00 bis 13:00 Uhr

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



JUANITA GUERRA ARELLANO



NICOLE SALSING

Arch.ⁱⁿ DIⁱⁿ Juanita Guerra Arellano

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

Upcycling leicht gemacht – Unikate selbst genäht

Jede:r von uns hat sie im Schrank: alte Kleidungsstücke, die zu groß oder zu klein geworden sind, das Lieblingsshirt mit Loch an einer ungünstigen Stelle oder eine Hose mit unschönem Fleck. Aus Nostalgiegründen bewahren wir sie auf und kramen sie regelmäßig hervor, denn zum Weggeben sind sie uns zu schade.

Lassen Sie uns etwas Neues daraus machen!

Nehmen Sie Ihre Kleidungsstücke mit in den Workshop, gemeinsam mit der Referentin werden diese aufgepeppt. Alte Jeans können in stylische Hotpants mit Applikationen verwandelt werden, aus einem alten Kleid wird ein modisches T-Shirt und eine aus der Mode gekommene Bluse wird mit Spitze wieder revitalisiert. Zahlreiche Tipps und Tricks erwarten Sie im Kurs.

Mitzubringen

Nehmen Sie Kleidungsstücke mit, die Sie neu gestalten möchten sowie eine Nähmaschine. Eine Leihnähmaschine ist gegen eine Gebühr von € 15,- verfügbar – bitte bei der Anmeldung angeben.

Zielgruppe

Alle Nähbegeisterten, die schnell und einfach individuelle Kleidung herstellen möchten. Für den Kurs sind Grundkenntnisse im Nähen erwünscht.

Kosten

€ 75,- exkl. € 28,50 Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termine

Mo., 03. Okt. 2022 und Mo., 10. Okt. 2022,
jeweils von 16:00 bis 20:00 Uhr

Maria Gabriele Propst

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

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.

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

Wir gestalten Karten, Briefumschläge, Briefpapier, Geschenksverpackungen und Bilder, verarbeiten handgeschöpftes Papier variantenreich und erfahren dabei alles Wissenswerte über die einzelnen Arbeitsschritte im Herstellungsprozess.

Mitzubringen

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

Zielgruppe

Alle, die gerne mit allen Sinnen gestalten.

Kosten

€ 55,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mi., 05. Okt. 2022, 16:00 bis 21:00 Uhr



Herbert Eisel

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

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

Zielgruppe

Damen und Herren, die die Kunst des Korbflechtens interessiert und die es selbst einmal ausprobieren möchten.

Kosten

€ 148,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

18 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin 1

Fr., 14. und Sa., 15. Okt. 2022, 08:30 bis 17:30 Uhr

Termin 2

Fr., 13. und Sa. 14. Jän. 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr

Termin 3

Fr., 05. und Sa., 06. Mai 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr

Mag.^a Verena Kassar

Kunsthistorikerin, Ausstellungsdesignerin, Selbstversorgungspädagogin, Gründerin und Geschäftsführerin von Das Gramm und Das Dekagramm, Refill Austria und Backcup Graz

Feste Shampoo- und Duschbars selbst herstellen

Bei diesem Workshop werden verschiedene Sorten von festen, verpackungsfreien Dusch- und Shampoo bars hergestellt. Auf individuelle Bedürfnisse wie trockene Haut oder Haare, benötigte Intensivpflege, leicht fettendes Haar etc. wird selbstverständlich eingegangen und jede:r Teilnehmer:in nimmt anschließend die persönlichen Lieblingspflegeprodukte mit nach Hause. Die Bars werden ausschließlich mit natürlichen Rohstoffen und frei von Konservierungsmitteln hergestellt. Sie pflegen Haut und Haare, sind zu 100 Prozent biologisch abbaubar und entsprechen gänzlich ohne Verpackung dem Zero-Waste-Prinzip. Die Dusch- und Shampoo bars ersetzen flüssiges Duschgel und Shampoo und sind durch ihre hochkonzentrierte Zusammensetzung viel ergiebiger als gewöhnliche Körperreinigungsprodukte.

Zielgruppe

Alle motivierten Selbstermacher:innen, Naturkosmetikliebhaber:innen und alle, die ihr Badezimmer plastikfrei/müllfrei machen wollen.

Kosten

€ 60,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

3,5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin 1

Mi., 19. Okt. 2022, 17:00 bis 20:30 Uhr

Termin 2

Mi., 26. Apr. 2023, 17:00 bis 20:30 Uhr

Der Druck macht's aus!

Was bedeutet dieser kurze Satz für ein sehr kreatives altes Handwerk?
Wenn man den mit Farbe versehenen Stempel auf den Stoff setzt, heißt es, festen Druck auszuüben, damit das Ergebnis der Arbeit tadellos ist.

Stoffdruck ist ein sehr altes Handwerk. Die ersten Funde stammen aus vorchristlicher Zeit, weltweit. Es gab viele Auf's und Abs, da diese Arbeit immer schon mit Kreativität behaftet war. Die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten und Vorlieben standen dabei stets im Vordergrund. Die Technik der Arbeit veränderte sich kaum. Die Qualität der Farben hat sich hervorragend entwickelt, denn jetzt heißt es: „Was gedruckt ist, hält ewig!“

Ausschlaggebend für den Erfolg der Arbeit ist die Beschaffenheit des Stoffes – er muss aus Naturfasern sein. Ob es nun Leinen, Baumwolle, Viskose, Loden, Seide, Batist etc. ist, ist nicht relevant – die Freude am Ende der Arbeit ist groß, wenn man die richtige Wahl getroffen hat. Die Stempel werden als Modeln bezeichnet, das bedeutet Muster, Form, rechtes Maß. So ein Modeln kann aus Holz oder Metall sein und wird für Jahre, wenn nicht jahrzehntelang verwendet.

Liebe dein Talent

Viele Talente schlummern in uns im Verborgenen, man sollte sie wecken. „Kreativität ist Intelligenz, die Spaß macht“, meinte Albert Einstein. Talente, gepaart mit Kreativität, passen wunderbar zusammen. Es entsteht Neues, das uns aus dem Alltag entfliehen lässt. Spaß dabei zu haben, heißt Freude gewinnen. Diese Freude führt uns aus der Einsamkeit, Langeweile, Mutlosigkeit, Traurigkeit, Sinnlosigkeit und Untätigkeit.

Der erste Schritt zu diesem Vorhaben ist der schwierigste, aber auch der wichtigste. Vielleicht kann eine Freundin oder ein Freund dabei helfen. Die folgen-

den Schritte gehen sich dann schon leichter – einfach dranbleiben, den Mut und die Freude am neuen Hobby nicht verlieren.

Zu den Kursen kommen Teilnehmende unterschiedlichen Alters. Nett finde ich, wenn sich beispielsweise Mutter und Tochter mit einem gemeinsamen kreativen Tag gegenseitig beschenken; sei es zu einem Festtag oder einfach als Danke für die gemeinsame Wegstrecke im Leben. Für beide bleibt so ein Kreativtag in schöner Erinnerung.

Das Arbeitsklima während der Kurse ist immer wunderbar. Es wird diskutiert, Ideen werden ausgetauscht, ich berate bei der Auswahl der Modeln und leiste Hilfe beim Bedrucken großer Stücke wie Tischtücher oder Vorhängen. Am Ende des Tages ist die Freude über die gelungene Arbeit groß. Auch das Lachen kommt an so einem Kreativtag nicht zu kurz.

Lerne durch Tun

Ich weiß nicht, von wem dieser weise Ausspruch stammt, aber er bewahrheitet sich immer wieder und das ein ganzes Leben lang.

Als meine Kinder nach Schule und Berufsausbildung aus dem heimatlichen „Nest“ ausflogen, ist es auf einmal sehr still und ruhig bei uns geworden. Wir hatten ein sehr bewegtes Familienleben, da unsere Devise war: „Bringt eure Freunde mit nach Hause.“ An einem Geburtstag eines Familienmitglieds gab es z. B. Gratulierende aus vier Erdteilen. So eine Begebenheit prägt sich ein und bleibt in schöner Erinnerung. Ich hatte eine Freundin von einer ganz besonderen Art. Sie sagte: „Komm, wir machen etwas





Christine Stock

beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den unterschiedlichsten Arten des Stoffdrucks.

gemeinsam, wir fangen zum Stoffdrucken an.“ Sie beherrschte dieses Handwerk vorzüglich. Zuerst wurde alles gesammelt, was die Natur hergab – Blätter, Blüten, Gräser, Obst, Gemüse – und damit gearbeitet, d. h. gedruckt. Sie zeigte mir viele Tricks und Kniffe, oft nur Kleinigkeiten, die aber auf das Ergebnis großen Einfluss hatten.

Meine Neugier auf Neues, Kreatives war geweckt und ich lernte eifrig weiter.

Wie ist es mit der Neugier? Es fügt „Neu“ und „Gier“ zusammen. Neu ist vieles im Leben – schon mit der Geburt ist auf einmal alles anders – eine schöne „Wohnung“ wird verlassen. Selbstständigkeit beginnt, viele Jahre mit liebevoller Unterstützung, Begleitung durch die Eltern und dann heißt es Augen und Ohren auf für viel Neues im Leben. Neu = Start, Beginn, Entdeckung, alles erfordert viel Kraft und öffnet Sichtweisen zum Positiven. Die Gier nach Neuem kann vieles vertiefen, wenn wir dem Guten, Schönen und Sinnvollen den Vorrang geben.

**„Tu was du kannst,
mit dem was du hast,
dort wo du bist“**

(Zitat: Theodore Roosevelt)

Ich lernte eifrig weiter, z. B. mit Schablonen zu arbeiten, natürlich diese auch selber zu entwerfen und zu schneiden. Alte Stempel aus der Zeit der vielfältigen Weißstickerei erweckten mein Interesse. Selbst Keks- ausstecher und Sandspielzeuge meiner Enkelkinder wurden für meine Arbeiten „entführt“. Flohmärkte

waren und sind noch immer wahre Fundgruben für Stempel und altes Leinen. Mit der Zeit bekommt man „andere Augen“, eine andere Sichtweise, man sieht auf einmal Dinge aus einem neuen Blickwinkel – „es gehen einem die Augen auf“.

Stempelschnitzer zu finden ist nicht so einfach, überhaupt, wenn man ein ganz bestimmtes Motiv für die Arbeit benötigt. Selber schnitzen war und ist nicht mein Können. Das Holz für diese Arbeit ist sehr hart (Birne, Apfel, Buchs etc.) und erfordert große Geschicklichkeit.

Eines meiner Kinder lebte einige Zeit in einem Land, in dem Stempelschnitzen ein eigenes Handwerk ist, eine wahre Freude für meine Sammelleidenschaft schöner seltener Stempel. So ist Stoffdrucken eine wundervolle kreative Arbeit geworden.

Die besten Ideen kommen immer während der Arbeit, ständig muss eine neue Kombination ausprobiert werden. Man wird von einer Idee zur anderen „getrieben“, was sehr befriedigend ist.

An den Schluss möchte ich die Sichtweise – Lebensweise – meines Vater stellen:

**„Wer viel tut, macht viele Fehler.
Wer wenig tut, macht wenig Fehler.
Wer nichts tut, macht den größten Fehler.“**

(Zitat: Uli Löchner)

Drum gilt: neugierig bleiben, immer wieder neu beginnen, auch wenn es schwerfällt, nie aufgeben, denn auch durch Fehler lernt man.



FOTOS: NICOLE SALSNIQ



NICOLE SALSING



DORIS REINBACHER

NEU

Herbert Eisel

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

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

Zielgruppe

Alle, die die Kunst des Korbflechtens interessiert und die es selbst einmal ausprobieren möchten.

Kosten

€ 87,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

9 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 10

Termin 1

Sa., 29. Okt. 2022, 08:30 bis 17:30 Uhr

Termin 2

Sa., 11. Mrz. 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr

Termin 3

Sa., 13. Mai 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr

Doris Reinbacher

ist Grafik-Designerin, Kräuterpädagogin und arbeitet mit der Eco-Print-Technik seit 2018

Natürlich blau färben mit Indigo

In diesem Workshop lernt man das Färben mit pflanzlichem Indigopigment. Wir werden eine organische Küpe ansetzen, die sich aus Fructose, Kalk und Indigopigment zusammensetzt. Diese kann man Zuhause leicht nachmachen. Außerdem werden die Technik von Shibori (Abbindetechnik) zum kreativen Gestalten ausprobiert und Reservierungspasten mit natürlichen Zutaten hergestellt. In Österreich kennt man das Färben mit Indigo auch unter dem Namen des professionellen Blaudruck. Kleine Stoffproben wie Stofftascherln, T-Shirts, Blusen, Socken, Wolle etc. können gefärbt werden. Bitte keine großflächigen Textilien wie Vorhänge oder Tischdecken.

Mitzubringen

Gumihandschuhe, Schürze, vorgewaschene Stoffproben (diese müssen unbedingt vorgewaschen sein, sonst wird die Farbe nicht gut aufgenommen) wie oben genannt. T-Shirts (€ 7,- pro Stück) und Tragetaschen (€ 5,- pro Stück) können im Kurs erworben werden. Gummiringerl, Schnüre, eventuell Murmeln, kleine Drei- oder Vierecke oder Ähnliches für die Abbindetechnik.

Kosten

€ 54,- exkl. Materialkosten für den Indigofarbstoff (zwischen € 5,- und € 10,-, je nach Verbrauch)

Dauer/Teilnehmer:innen

5 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 04. Nov. 2022, 15:00 bis 20:00 Uhr



NICOLE SALSING



JUANITA GUERRA ARELLANO

Christine Stock

beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den unterschiedlichsten Arten des Stoffdrucks.

Stoffdrucke mit alten Modeln

Textilien mit Holz- und Metallmodellen zu bedrucken, ist ein sehr altes Handwerk und wieder im Trend. Sie erlernen die Verwendung der Holz- und Metallmodelle 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 z. B. 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 z. B. 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 (200–300 ml) zum Mischen der Farben, Stoffmalfarben der gleichen Marke (bitte selbst im Fachhandel besorgen)

Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an alle, die Freude am Gestalten haben und diese einfache Drucktechnik kennenlernen wollen.

Kosten

€ 72,- exkl. € 12,- für die Benützung der Modelle

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin 1

Sa., 05. Nov. 2022, 08:30 bis 16:30 Uhr

Termin 2

Fr., 24. Mrz. 2023, 08:30 bis 16:30 Uhr

Termin 3

Sa., 25. Mrz. 2023, 08:30 bis 16:30 Uhr

Arch.ⁱⁿ DIⁿ Juanita Guerra Arellano

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

Schal, Mütze und Haarband in einem – der „Allrounder“

In diesem Kurs können Sie mit zwei unterschiedlichen Stoffen und zusätzlichen Materialien einen wahren „Allrounder“ nähen. Dieser „Allrounder“ kann als Schal, Mütze, Haarband oder Mundschutz und in je zwei unterschiedlichen Farben getragen werden.

Mitzubringen

Nehmen Sie einen Baumwolljersey-Stoff mit Muster (50 cm) und einen dazu passenden Baumwolljersey-Stoff (50 cm) mit. Zusätzliches Material wie Gummi, Stopper und Perlen stellt die Referentin um € 25,50 pro Person zur Verfügung. Man kann den Allrounder auch zusätzlich mit einer Brosche verzieren. Die Kosten für die Materialien inklusive Brosche betragen € 35,- pro Person. Mit der Bestätigung der Kursteilnahme bekommen Sie 10 % Rabatt auf die Materialien im Stoffland Graz.

Zielgruppe

Alle Nähbegeisterten, die schnell und einfach individuelle Kleidung herstellen möchten. Für den Kurs sind Grundkenntnisse im Nähen erwünscht.

Dauer/Teilnehmer:innen

2 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Kosten

€ 38,- exkl. Materialkosten

Termin

Do., 10. Nov. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



SIGRID MAXL-STUDLER

NEU

MMag.^a Sigrid Maxl-Studler

absolvierte die Modeschule Ortweinplatz sowie die Meisterklasse für Mode und Design. Studierte Wirtschaftspädagogik und BWL. Unterrichtet an Fachhochschulen und ist als Trainerin und Coach tätig.

Perlenohrringe selbst gemacht

„Offiziell“ werden Perlen ja gefädelt. Eigentlich ist es aber wie Nähen per Hand: Mit Nadel und Faden entstehen aus einzelnen Perlen handgemachte Schmuckstücke. Beim Anfertigen von Ohrringen werden Fädelttechnik(en), Tipps zum Zubehör, das Anbringen von Verschlüssen und Ideen für eigene (zukünftige) Kreationen vermittelt.

Mitzubringen

Eine gut schneidende Schere (vorzugsweise Nagelschere) sowie bei Bedarf eine Vergrößerungsbrille für die kleinsten Perlengrößen.

Zielgruppe

Alle, die gerne mit Nadel und Faden experimentieren möchten. Es braucht jedoch gute Augen bzw. entsprechende Sehbehelfe.

Kosten

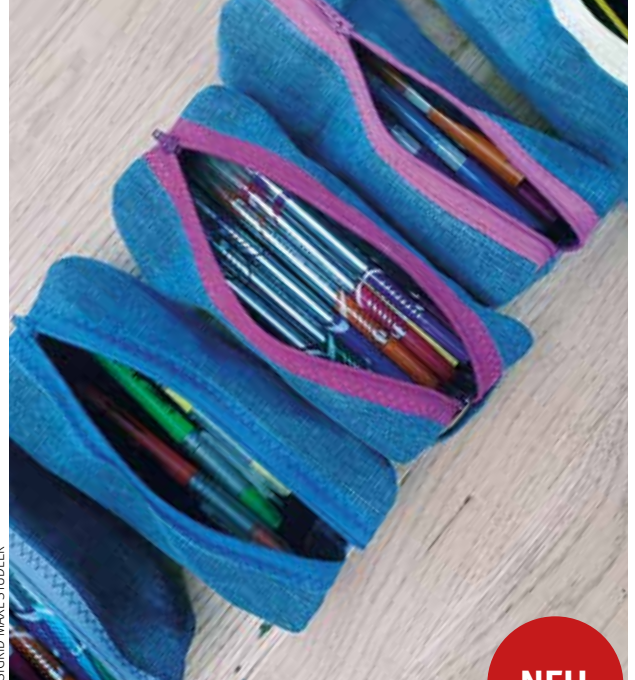
€ 52,- exkl. € 15,- für Anleitung, Perlen und Zubehör für ein Paar Ohrringe

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Fr., 11. Nov. 2022, 16:00 bis 20:00 Uhr



SIGRID MAXL-STUDLER

NEU

MMag.^a Sigrid Maxl-Studler

absolvierte die Modeschule Ortweinplatz sowie die Meisterklasse für Mode und Design. Studierte Wirtschaftspädagogik und BWL. Unterrichtet an Fachhochschulen und ist als Trainerin und Coach tätig.

Weihnachtsgeschenke – Näh-Ideen aus Stoffresten

„Mit Liebe gemacht“, lautet das Motto für die diesjährigen Weihnachtsgeschenke, die noch dazu nachhaltig sind. Mit einer Fülle an Anleitungen und Ideenreichtum gelingt es, aus alten Materialien der Stoffreste-Schublade liebevolle Geschenke zu nähen: von der Reisepasshülle bis zum Federpenal, vom Wärmekissen bis zum Topflappen, vom Brillenetui bis zum Brotkorb aus Stoff...

Mitzubringen

Stoffreste, Schere, Lineal, Bleistift, Schneidkreide, Stecknadeln, Nähadeln und Nähseide, eventuell diverse Bänder oder Knöpfe. Weitere Materialien werden zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe

Alle Nähinteressierten, auch Einsteiger:innen sind herzlich willkommen.

Kosten:

€ 69,- exkl. € 7,- für Anleitungen und Nutzung von diversem Werkzeug und Zubehör.

Dauer/Teilnehmer:innen

6 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 18. Nov. 2022, 15:00 bis 21:00 Uhr



NEU

Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, diplomierte Entspannungstrainerin, Diplombildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin

Duftende Geschenksideen für Weihnachten aus Fetten und ätherischen Ölen

Zu Weihnachten kann man lieben Leuten durch selbst hergestellte Geschenke Freude bereiten. Wir werden in diesem Workshop verschiedene Geschenke wie sprudelnde Badeperlen, eine duftende Körperbutter und einen Molkebadezusatz mit ätherischen Ölen und Fetten herstellen.

Kosten

€ 52,- exkl. Material, € 18,- pro Person inkl. Skriptum

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 19. Nov. 2022, 09:00 bis 13:00 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)

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.

Zielgruppe

Alle, die gerne schreiben und eine moderne und aktuelle Methode der Schönschrift ausprobieren möchten. Auch für Tafelbeschriftungen wie z. B. in Gasthäusern und Buschenschenken sehr gut geeignet.

Kosten

€ 43,- exkl. ca. € 15,- für drei Letteringstifte, Papiere, Karton, Skriptum und Mappe

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin 1

Do., 24. Nov. 2022, 17:00 bis 20:00 Uhr
Themen: Anlasskarten wie Weihnachtskarten, Einladungen, Dankeskarten etc.

Termin 2

Mi., 19. Apr. 2023, 17:00 bis 20:00 Uhr
Themen: Anlasskarten wie Einladungen, Dankeskarten, Muttertag etc.

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



MONIKA FARKAS

Monika Farkas, MAS

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

Engel filzen

Braucht nicht jede:r mindestens einen Schutzengel? Heuer stellen wir in der Vorweihnachtszeit mit der Nadelfilztechnik fliegende und stehende Engel in verschiedenen Formen und Größen aus reiner Schafwolle her. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt und so lassen wir liebevoll handgefertigte kleine Geschenke entstehen. Sämtliches Material wird von der Referentin mitgebracht und steht in reicher Auswahl zur Verfügung.

Zielgruppe

Alle, die sich für neue Möglichkeiten in der Gestaltung mit kardierter Schafwolle interessieren.

Kosten

€ 50,- exkl. € 12,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 30. Nov. 2022, 17:00 bis 21:00 Uhr



NICOLE SALSING

Herbert Eisel

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

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

Zielgruppe

Alle, die die Kunst des Korbflechtens interessiert und die es selbst einmal ausprobieren möchten.

Kosten

€ 87,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

9 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Sa., 03. Dez. 2022, 08:30 bis 17:30 Uhr



KARIN SIAKKOS



EVA BRODSCHNEIDER

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)

Siebdruck Workshop

Professionelle Druckergebnisse mit einfachen Mitteln! Wir arbeiten sowohl mit Papierschablonen als auch mit belichteten Sieben. In diesem Workshop werden wir ganz nach den eigenen Wünschen und Vorstellungen helle und dunkle Textilien bedrucken wie z. B. T-Shirts, Bett- und Tischwäsche, Vorhänge, Hosen, Stoffreste, Einkaufssackerl etc. Bedruckte Textilien sind nach dem Hitze-fixieren (Bügeln) bei 60 Grad waschbar. Dabei sind auch kleine Serien (bis zu zehn Stück) und mehrere Farben in einem Druck möglich. Jede:r geht mit einem umfassenden technischen Wissen über den Siebdruck und eigenen Kunstwerken nach Hause.

Mitzubringen

Vorgewaschene einfarbige helle oder dunkle T-Shirts und andere Textilien, die bedruckt werden sollen (keine Musterungen, vorzugsweise Baumwolle, keine Seide oder Kunstfaser)

Zielgruppe

Alle, die gerne das Drucken auf Textilien ausprobieren möchten.

Kosten

€ 43,- exkl. € 10,- Materialkosten für Siebdruckfarbe, Papier, Einkaufssackerl

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Mo., 05. Dez. 2022, 17:00 bis 20:00 Uhr

Eva Brodschneider

Gartentherapeutin und Kunsthandwerkerin, seit vielen Jahren Beschäftigung mit alten Handwerkstechniken

Makramee – die Kunst des Knotens

Makramee ist ein uraltes Handwerk, das eine zeitgenössische Renaissance erlebt. Entdecken Sie die Makramee-Technik für sich und schaffen Sie ganz individuelle Deko-Objekte. Je nach Geschick und Geschwindigkeit werden wir bis zu vier Objekte herstellen.

Hergestellt werden

- Blumenampel
- Windlicht
- Makramee Kristall
- Kleines Deckerl (Quadrat im Quadrat)

Mitzubringen

Schere, Stecknadeln, ein Badetuch; für die Blumenampel 40 Meter Makramee-Garn im Durchmesser von 3 mm sowie ein Ring (Holz oder Metall) im Durchmesser von ca. 5,5 cm; für das Windlicht 37 Meter Makramee-Garn im Durchmesser von 3 mm und ein Literglas (z. B. Honigglas); für den Makramee-Kristall 10 Meter Makramee-Garn im Durchmesser von 2 mm; für das kleine Deckerl 30 Meter Makramee-Garn im Durchmesser von 2 mm.

Zielgruppe

Für all jene, die gerne knüpfen und kreativ sind. Auch Anfänger:innen sind herzlich willkommen.

Kosten

€ 85,- exkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 04. Feb. 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Klosterarbeiten – Weltkulturerbe

Was genau ist das?

Vor einigen Jahren hat meine Freundin Inge zu mir gesagt: „Ich interessiere mich für Klosterarbeiten und mach' jetzt einen Kurs. Magst du nicht mitkommen?“ Auf meine erstaunte Frage hin, um welche Arbeiten in einem Kloster es sich da handelt, lachte sie und so erfuhr ich: „Klosterarbeiten“ ist ein Kunsthandwerk, das es schon sehr lange gibt. Es stammt angeblich aus dem frühen Mittelalter. In Männerorden wurden die reich verzierten Handschriften auf Pergament geschrieben und gemalt und in Leder gebunden. Die Blattgoldauflage auf den Seitenkanten der Blätter, der sogenannte „Goldschnitt“, macht diese Folianten zu etwas sehr Wertvollem. Wurde so ein Buch restauriert, weil die Pergamentkanten abgenutzt waren, wurden die Kanten neu geschnitten. Die dabei anfallenden, schmalen goldbesetzten Streifen wurden zu Rosetten und Spiralen gedreht, Reliquien und Heiligenbilder damit verziert. Das war der Beginn der „Klosterarbeiten“.

Reliquienverehrung

In der Barockzeit war die Reliquienverehrung sehr verbreitet. Man verwendete nun auch weitere wertvolle Materialien wie Gold- und Silberdraht, Perlen, Edelsteine, Kristallsteine, Perlmutter etc. Man kann heute noch in manchen Kirchen den Schädel eines Heiligen mit einer Golddrahtkrone, verziert mit Perlen und Edelsteinen sehen. Mit der Zeit verlagerte sich diese Kunst verstärkt in die Frauenklöster. Dort wurden an verschiedenen Orten unterschiedliche kreative Techniken entwickelt: Goldhauben, Stickerei, Wachsarbeiten, Krüll, Kartonarbeiten, Stanzen, Gatunell und Drahtarbeiten. Über die Verzierung des häuslichen Herrgottswinkels kam dieses Kunsthandwerk bald auch in die Bürger- und Bauernhäuser. Ich stelle mir gern vor, dass die



Barbara
Schnepf
PRIVAT

geschickte Bäuerin vom übrig gebliebenen Material einen Brautkranz, Haarnadeln oder Hutenstecker gemacht hat. So wurde mit der Zeit aus der sinnvollen Weiterverwendung der Buchabschnipsel das

„Handwerk der feinen Kunst für andächtige und weltliche Zier.“

Weltkulturerbe

Diese Fertigkeiten waren bis zum Ersten Weltkrieg weit verbreitet. Dann waren die Männer im Krieg und die Frauen hatten viel zusätzliche Arbeit zu schaffen. In der Zwischen- und Nachkriegszeit hatte man andere Sorgen und „Klosterarbeiten“ gerieten vielfach in Vergessenheit.

Um dem entgegenzuwirken, wurde es Ende der 1980er-Jahre zum „UNESCO Weltkulturerbe“¹⁾ ernannt. Damit rückten Klosterarbeiten erneut ins allgemeine Bewusstsein und das Interesse daran nahm wieder zu.

Was von damals bis heute geblieben ist:

- Die Verwendung relativ wertvoller, aber auch erschwinglicher Materialien
- die grenzenlose kreative Vielfalt der Umsetzung
- jedes Werk ist ein Einzelstück kunstvoller Handarbeit
- leicht zu erlernen, erfreulich zu machen.



Barbara Schnepf

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

Klosterarbeiten – Grundkurs: Blüten, Blätter und Girlanden

In diesem Kurs wird vorwiegend mit feinem Draht gearbeitet. So entstehen Blüten, Blätter, Girlanden, Bordüren und Spiralelemente. Dafür nehmen wir echte Perlen, Glasperlen, Glasstifte, Kristallsteine und Halbedelsteine (Amethyst, Granat etc.). Drähte unterschiedlicher Metalle und von verschiedener Stärke und Beschaffenheit geben dabei die Struktur. Die Grundtechniken sind bald erlernt und können dann beliebig variiert werden. Durch die Verwendung unterschiedlicher Farben, verschiedener Größen und Kombinationen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wer möchte, kann die persönlichen Werke zu einem Blumensträußchen zusammenfassen und sie auf einem Holzkästchen oder einer Spanschachtel montieren. Eine Girlanden-Bordüre könnte das Ganze noch umrahmen. So kann dieses Gesamtergebnis (wie die altbekannten Mustertücher der Kreuzstickkunst) als Erinnerung sowie zur Anleitung für spätere Werke daheim dienen.

Mitzubringen

1 Bastelschere, falls vorhanden

Kosten

€ 79,- exkl. € 36,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 03. Feb. 2023, 14:00 bis 18:00 Uhr



Aufbaukurs: Krönchen, Kranzerl und Steirer-Colliers

Ein Krönchen beginnt seinen Lebensweg manchmal zur Erstkommunion, es wird bei der Firmung wieder getragen und dann zur Hochzeit. Es erinnert an das jeweilige Ereignis und wird vielleicht an die nächste Generation weitervererbt. Ein Krönchen ist ein geschlossener Kreis, ein Kranzerl hinten offen. Es kann daher in der Weite verändert werden. Das Steirer-Collier hat sich aus dem Kranzerl entwickelt und wird um den Hals getragen, als Haarschmuck wie ein Diadem oder als Umrahmung von Knoten oder Dutt.

Zielgruppe

Alle, die den Grundkurs besucht haben.

Kosten

€ 124,- exkl. € 56,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 15. Apr. 2023, 09:30 bis 17:30 Uhr





SIGRID MAXI-STUDLER



JUANITA GUERRA ARELLANO

NEU

MMag.^a Sigrid Maxi-Studler

absolvierte die Modeschule Ortweinplatz sowie die Meisterklasse für Mode und Design. Studierte Wirtschaftspädagogik und BWL. Unterrichtet an Fachhochschulen und ist als Trainerin und Coach tätig.

Kreative Nähetechniken

Traditionelle Nähetechniken liefern wunderbare Anstöße für neue, kreative Einsatzmöglichkeiten. In diesem Workshop werden Froschgoscherl, Herzröschen und Blütenformen zu vielseitigen Accessoires verwandelt. Am Ende des Workshops dürfen sich alle Teilnehmenden auf neu gewonnene Lieblingsstücke wie Arm- und Kropfbänder, Stoffbroschen, Applikationen und veredelte Täschchen freuen.

Mitzubringen

Stoffreste, Schere, Lineal, Bleistift, Schneiderkreide, Stecknadeln, Nähadeln und Nähseide, evtl. Ripsbänder, wenn zur Hand. Weitere Materialien werden zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe

Alle Nähinteressierten – auch Einsteiger:innen – sind herzlich willkommen.

Kosten

€ 75,- exkl. € 20,- für Anleitungen und Nutzung von diverserem Werkzeug und Zubehör.

Dauer/Teilnehmer:innen

6 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 11. Feb. 2023, 09:00 bis 15:00 Uhr

Arch.ⁱⁿ DIⁱⁿ Juanita Guerra Arellano

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

Create your own – designe dein Stofftier

In diesem Workshop können Sie ein individuelles Stofftier designen und nähen. Nehmen Sie als Vorlage Ihr eigenes Tier, die Zeichnung Ihres Kindes oder die Schnittmuster der Referentin. Mit den unterschiedlichsten Materialien, die die Referentin mitbringt, können Sie das Stofftier bunt oder auch schlicht kreieren. Es wird etwa 40 Zentimeter groß und ist perfekt als Geschenk geeignet. Mit der Bestätigung der Kursteilnahme bekommen Sie 10 % Rabatt auf die Materialien im Stoffland Graz.

Zielgruppe

Alle Nähbegeisterten, die schnell und einfach ein individuelles Stofftier herstellen möchten. Für den Kurs sind Grundkenntnisse im Nähen erwünscht.

Kosten

€ 74,- inkl. Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

3 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 15

Termin

Mo., 13. Mär. 2023, 17:00 bis 20:00 Uhr



MONIKA FARKAS

Monika Farkas, MAS

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

Osterschmuck – selbst gefilzt

In diesem Workshop stellen wir gemeinsam österliche Figuren her. Ob für den Jahreszeitentisch, als Tischschmuck, für den Palmbuschen oder als liebes Mitbringsel – der dekorative Charakter garantiert viele Einsatzmöglichkeiten. Schritt für Schritt entstehen nach Vorlage oder nach eigenen Ideen kleine Häschen, Küken, bunte Eier und Schäfchen – alles aus reiner Schafwolle und mit der Nadel gefilzt. Sämtliches Material wird von der Referentin mitgebracht und steht in bunter Vielfalt zur Verfügung.

Zielgruppe

Alle, die sich für neue Möglichkeiten in der Gestaltung mit kardierter Schafwolle interessieren.

Kosten

€ 50,- exkl. € 12,- Materialkosten

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 15. Mrz. 2023, 17:00 bis 21:00 Uhr



MARIA PACHLER

Maria Pachler

ist begeisterte Handarbeiterin, entdeckte vor einigen Jahren das „Knöpfeln“ und hat darin ihre Passion gefunden.

Zwirnknöpfe kunstvoll wickeln

Der klassische Zwirnknopf, wie wir ihn noch von Großmutter's Bettwäsche kennen, ist aus dem Alltag fast verschwunden und es gibt nur wenige, die das Handwerk des „Knöpfelns“ noch beherrschen. Mittlerweile erleben die Zwirnknöpfe eine Renaissance als bunte Kunstwerke und bieten eine Vielzahl an Gestaltungs- und Verwendungsmöglichkeiten. Im Workshop lernen Sie die Grundlagen des „Knöpfelns“ kennen und wickeln einen klassischen Wäscheknopf. Diese Technik bildet die Basis für jeden weiteren Knopf. Neben der klassischen Verwendung als Bettwäscheknopf finden wir heute exklusive Zwirnknöpfe bei Markenhemden und in der Trachtenmode. Sie zieren Dirndl, Blusen, Jacken, Schals, Taschen u. v. m. und sind in kunstvoller Ausfertigung als Halsketten, Armbänder oder Broschen in der Welt der Trachten sehr beliebt.

Mitzubringen

Schere, stumpfe Nadeln, Baumwollgarn in den Lieblingsfarben

Zielgruppe

Alle, die gerne „Altes“ auf neue Weise entdecken wollen und sich durch Farben und Muster inspirieren lassen.

Kosten

€ 68,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

3,5 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termin

Mi., 26. Apr. 2023, 17:00 bis 20:30 Uhr

NEU

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



PIXABAY

NEU

Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, diplomierte Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin

Beruhigende Naturkosmetik mit Kamille und Ringelblume

Naturkosmetik mit Kamille und Ringelblume hat sowohl eine beruhigende und ausgleichende Wirkung auf die Psyche als auch eine pflegende und regenerierende Wirkung auf die Haut. In diesem Workshop lernen Sie die verschiedenen ätherischen Kamillenöle sowie das Ringelblumenmazerat kennen. Gemeinsam werden wir entspannende Badeperlen mit Kamille, einen hautpflegenden Körperbalsam sowie einen beruhigenden Lippenpflegestift herstellen.

Kosten

€ 52,- exkl. € 18,- Material inkl. Skriptum

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 28. Apr. 2023, 16:00 bis 20:00 Uhr



PIXABAY

NEU

Mag.^a Alexandra Kleindienst

Studium der Rechtswissenschaften an der Karl-Franzens-Universität Graz, zertifizierte Resilienztrainerin, Mentaltrainerin, diplomierte Entspannungstrainerin, Diplomausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung, Aroma- und Kräuterpraktikerin

Sanddornöl – eine Wohltat für die Haut im Sommer

Die Sanddornpflanze mit ihren orangeroten Beeren liefert ein sehr wertvolles, vitaminreiches Öl. Es schützt die Haut vor Umwelteinflüssen, hilft bei der Zellerneuerung und ist zudem ein gut geeigneter Inhaltsstoff für Sonnenpflege- und After-Sun-Produkte, da es einen natürlichen Lichtschutzfaktor besitzt.

In diesem Workshop bekommen Sie Anleitungen, wie Sie dieses kostbare Öl in Ihre Hautpflege integrieren können und wir werden gemeinsam Hautpflegeprodukte für den Sommer und Après-Sun-Produkte selbst herstellen.

Kosten

€ 52,- exkl. € 18,- Material inkl. Skriptum

Dauer/Teilnehmer:innen

4 Unterrichtseinheiten

Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 05. Mai 2023, 16:30 bis 20:30 Uhr



VERENA KASSAR

NEU

Mag.^a Verena Kassar

Kunsthistorikerin, Ausstellungsdesignerin, Selbstversorgungspädagogin, Gründerin und Geschäftsführerin von Das Gramm und Das Dekagramm, Refill Austria und Backcup Graz

Easy Zero Waste – glücklich leben ohne Müll

Die Klimakrise ist in aller Munde und verunsichert die Konsumentinnen und Konsumenten bei jedem Einkauf, von Lebensmitteln bis hin zur Kleidung. Mache ich überhaupt das Richtige? Was kann ich persönlich für die Umwelt und meine Zukunft tun? Wie spare ich Müll ein, wie kaufe ich richtig ein, wen unterstütze ich und was von diesen Dingen ist wirklich sinnvoll? Der Theorieteil findet am Vormittag statt, der Nachmittag ist ganz dem Ausprobieren und Selbermachen gewidmet. Dabei werden Produkte im DIY (Do-it yourself)-Verfahren hergestellt, von Reinigungsmitteln bis zu Kosmetikprodukten – alles komplett ohne dabei Müll zu produzieren.

Mitzubringen

2 alte 0,5-l-Gläser

Zielgruppe

Alle, die einen Einblick in einen Zero-Waste-Shop bekommen möchten, die ihre eigene Müllproduktion hinterfragen, neue, wirksame Lösungsansätze bekommen möchten, aktiv an der Reduzierung ihres CO₂-Fußabdrucks mitarbeiten und ins Tun kommen wollen.

Kosten

€ 90,- inkl. Materialkosten und Skript mit Rezepten

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Fr., 12. Mai 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr



EVA BRODSCHNEIDER

NEU

Eva Brodschneider

Gartentherapeutin und Kunsthandwerkerin, seit vielen Jahren Beschäftigung mit alten Handwerkstechniken

Makramee-Traumfänger – selbst geknüpft

In diesem Kurs wird Ihnen beigebracht, wie Sie mit einfacher Anleitung, Schritt für Schritt Ihren eigenen, individuellen Traumfänger gestalten können. Wir beginnen mit dem klassischen Knüpfen eines Traumfängernetzes in runder Form, dann geht es weiter mit einfachen Makramee-Knüpfttechniken für den Lebensbaum. Je nach Schnelligkeit kann dann noch ein dreieckiger Traumfänger hergestellt werden.

Hergestellt werden

- Klassischer Traumfänger
- Lebensbaum Traumfänger
- Dreieckiger Traumfänger

Mitzubringen

2 Metallringe mit dem Durchmesser von 20 cm, 1–3 Metallringe mit dem Durchmesser von 7–10 cm (es kommt darauf an, wie der Traumfänger aussehen soll), Bänder oder Makramee-Garn zum Umwickeln der Traumfänger, ca. 10 m lang. Garn oder Zwirn in der Stärke von 1–2 mm für das Knüpfen des Netzes, ca. 10 m lang. Verschiedenste Schmuckperlen oder Holzperlen sowie unterschiedliche Federn für die Verzierung. Makramee-Garn in der Stärke von ca. 2 mm, mindestens 20 m für den Lebensbaum. Für den dreieckigen Traumfänger: 3 robuste Stöcke mit einem Durchmesser von ca. 1–2 cm und der Länge von 25–40 cm (je nach gewünschter Größe). Schere, Klebstoff, Nähnaedel mit größerem Öhr (der Faden für das Traumfängernetz muss durchpassen).

Zielgruppe

Für all jene, die gerne Knüpfen und kreativ sind. Auch Anfänger:innen sind herzlich willkommen.

Kosten

€ 85,- exkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

8 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 12

Termin

Sa., 13. Mai 2023, 09:00 bis 17:00 Uhr

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



NICOLE SALSING

NEU

Herbert Eisel

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

Obstkorb mit Griffen – selbst geflochten

Wir flechten einen Obstkorb mit zwei Griffen. Dieser ist ein sehr beliebtes Stück, welches sich sowohl für die Lagerung von Obst und Gemüse wie auch als Dekorationselement hervorragend eignet. Die zwei Griffen sind sehr stabil, sodass man den gut befüllten Obstkorb sicher tragen kann. In diesem Kurs lernen wir drei Flechttechniken kennen. Außerdem werden die Anpflanzung der Korbweiden, die Ernte sowie die fachgerechte Lagerung und Vorbereitung des Flechtwerks inhaltlich und praktisch vermittelt.

Mitzubringen

Schurz, strapazierfähige Kleidung, Gartenschere, Taschenmesser, 20 Wäscheklammern

Zielgruppe

Alle, die die Kunst des Korbflechtens interessiert und die es selbst ausprobieren möchten.

Kosten

€ 148,- inkl. Material

Dauer/Teilnehmer:innen

18 Unterrichtseinheiten
Teilnehmer:innen: max. 10

Termine

Fr., 16. Jun. 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr und
Sa., 17. Jun. 2023, 08:30 bis 17:30 Uhr



EDITH ÖXL (3)

Obfrau Edith Öxl

Kleinkunsthandwerkerin, Obfrau Bäuerliches Kunst- und Kleinhandwerk Rassach

Advent- und Weihnachtsausstellung – Bäuerliches Kunst- und Kleinhandwerk Rassach

Seit 1985 besteht der Verein Bäuerliches Kunst- und Kleinhandwerk Rassach. Unsere Verkaufs- und Ausstellungsräume befinden sich in einem wunderschönen alten Bauernhaus, mitten im Ort. Die derzeit 50 Mitglieder des Vereins kommen meist aus dem bäuerlichen Bereich. Unser Angebot umfasst neben traditionellen Handarbeiten auch moderne Stücke.

Termin

Sa., 26. Nov. 2022 bis Sa., 17. Dez. 2022
Ansprechperson: Manfred Huterer
Tel.: 0316 8050-7118





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

FOTO PACHERNEGG

Neue Räume für Kunst. Über die Frage der Kunst die Antworten des Lebens finden

Oft wird Kunst nicht als bildungsnotwendig, sondern als reiner Luxus erachtet. Mein Ziel ist es, Kunst in der Erwachsenenbildung nicht „nebenbei“ stattfinden zu lassen, sondern eine ernsthafte Auseinandersetzung zu bewirken. Ich möchte darauf hinweisen, dass für eine ganzheitliche Bildung Kunst unabdingbar ist. Ich wurde gefragt, was ich unter Kunst verstehe und habe geantwortet: „Kunst ist für mich, wenn sich in einem einzigen Augenblick das ganze Leben widerspiegelt.“ Die Beschäftigung mit dem Thema Kunst und Bildung sorgt für ein neues und differenzierteres Verständnis.

BUCHTIPP

Der Kosmos des Gerald Brettschuh

Zu seinem 80. Geburtstag präsentierte sich der steirische Maler, Bildhauer, Zeichner und Denker mit neuen Werken. Für die zeitgenössische Kunst in der Steiermark sowie ganz Österreich war dies ein bedeutendes Momentum. Erneut kann bestätigt werden: Brettschuh zählt zu den renommiertesten steirischen Gegenwartskünstlern, er gilt als wichtiger Vertreter der gegenständlichen Malerei in Österreich. Anpassung entsprach seit jeher nicht den Überzeugungen des rebellischen und gleichzeitig bodenständigen Anrfelser Malers.

Freiheit wird in der Farbgebung seiner Werke sichtbar, jedoch sucht man auch hier vergeblich nach einer eindeutigen und endgültigen Antwort, und das ist gut so. Brettschuhs Bilder streben nach einer Antwort nach dem Dasein, sie enthalten sichtbare und unsichtbare Aspekte von Liebe und Erotik. In seinem aktuellen großen Buch „Der Kosmos des Gerald Brettschuh“ treten seine Werke provokant und erneuernd in Erscheinung. Sichtbar wird dabei, mit welcher Schaffenskraft und wie frei Gerald Brettschuh mit über 80 Jahren an die Öffentlichkeit tritt.

Kosten

€ 45,-



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



KAREN ANNI ROSCHILD

Renate Rosenbauer

Vernissage

Do., 15. Sep. 2022, 19:30 Uhr

Ausstellung

Fr., 16. Sep. bis Do., 06. Okt. 2022

Green Symphony

Malen bedeutet für Renate Rosenbauer Experimentieren, sie findet ihren Weg im Tun.

Ihre abstrakten Ölbilder sprechen die Betrachter:innen unmittelbar an, sie brauchen keine Übersetzung. Sie überzeugt mit ihren großformatigen Arbeiten.

Energiegeladene Gesten, freie Bewegungen, expressives, dynamisches Komponieren direkt auf der Leinwand, die sie bevorzugt selbst aufzieht. Ihr Pinselstrich ist spontan und großzügig, ihre Arbeitsweise schnell. Dennoch sind ihre Farbkombinationen immer fein nuanciert und nie nur platt neben- oder übereinandergesetzt. Jede ihrer Farben ist emotional aufgeladen und bewusst gewählt, sie lässt sich von ihrem Gefühl leiten und trägt so innere Bilder nach außen.

Ihre Ausdauer und Konzentration sind beachtlich. Sie wird nicht müde, Schicht um Schicht übereinanderzulegen, abzukratzen, zu reduzieren und wieder aufzubauen. Das Bild des Vormittages hat dabei oft mit dem fertigen Werk des Abends wenig gemeinsam, so dicht lagern ihre Farbschichten übereinander. Sie benützt sie, um ihren Werken die für sie nötige Tiefe und Dreidimensionalität zu geben. Ihre fortlaufenden Linien und Konturen setzt sie frech in die dichten Flächen. Schrift, Schriftzeichen und figurative Elemente vervollständigen ihre Kompositionen.

Farblich bewegt sich Renate Rosenbauer in einer unheimlich breiten Palette, nur das reine, typisch steirische kräftige würzige Grün scheint ihr zu fehlen – das genießt sie auch lieber in der vielfältigen Natur und nutzt es als Quelle der Inspiration.

In ihrer mehr als 40-jährigen Schaffensperiode hat Renate Rosenbauer, die bereits als Vierjährige zu Malen begann und ihre Ausbildung von 1983 bis 1985 an der Wiener Kunstschule im Bereich Keramik und Bildhauerei begonnen und von 1987 bis 1992 mit dem Studium der Kunsttherapie an der Freien Kunstakademie Nürtingen in Deutschland komplementiert hat, ein umfangreiches Werk geschaffen.

Nach vielen Jahren im Ausland hat sie ihr Atelier seit 2012 im KunstWerkRaumGraz, teilt ihr Können in Workshops mit anderen und stellt im In- und Ausland aus.

www.rero.at





Elena Steiner

Vernissage

Do., 11. Mai 2023, 19:30 Uhr

Ausstellung

Fr., 12. Mai bis Do., 15. Juni 2023

Persönlichkeit und
Literatur



Ernährung und
Gesundheit

Personale

Die aus Tschechien stammende, österreichische Künstlerin Elena Steiner untersucht in ihren Werkserien einen jeweils unterschiedlichen Typ Mensch, sensibilisiert die Betrachtenden, konfrontiert sie mit der kompromisslosen Demaskierung ihrer eigenen und der Scheinwelt der Dargestellten. In einem zeitaufwendigen, vielschichtigen Präzisionsverfahren erschafft sie realistische Öl-/Acrylmalereien als Metaphern für Sein und Schein und setzt sich mit den Fragen nach dem Wert der Erfüllung fremdbestimmter Wünsche, der sozialen Anerkennung und Selbstbestimmung auseinander. Ihr künstlerisches Schaffen zeigt ein herangezoomtes, scharf gestelltes, bissig-humorvolles Porträt des Menschen als sozialisiertes, sexualisiertes Wesen und seine gesellschaftlichen Rollenzwänge, Genüsse, Erfüllungen und Sehnsüchte. Ein fesselndes Spiel zwischen Nähe und Distanz, zwischen undurchdringlicher Verschlussenheit und entblößender Vertrautheit.

Kreatives
Gestalten



Kunst und
Kultur



Künstlerhof-Schau

PACHNEREGG

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 2014 ist Armin W. Nimra-Ruckerbauer Präsident der BVBK Steiermark.



MIRA KEINDL

Präsident
Armin W. Nimra-Ruckerbauer



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 Fellinger, Fred Hartig oder Werner Augustiner sind aus der Geschichte der Steirischen Moderne nicht wegzudenken.



MICHAEL SCHNABL

Präsident
Harald
Mauerlechner



Sezession Graz

Die Sezession Graz ist die letzte Gründung innerhalb jener künstlerischen Bewegung, die man im mittleren Europa „sezessionistisch“ 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
Helga Hudin

ATELIER MOSER



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

Mi., 19. Okt. 2022, 19:30 Uhr

Ausstellung

Do., 20. Okt. bis Fr., 25. Nov. 2022

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 1900 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.



HARRY SCHIFFER

2020 übernahm
Bernd F. Holasek
die Präsidentschaft
von Curt Schneckner



Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



FRANZ STRAUSS

Franz Strauß

Vernissage

Do., 12. Jän. 2023, 19:30 Uhr

Ausstellung

Fr., 13. Jän. bis Di., 18. Apr. 2023

6 plus 60

Franz Strauß lebt und schafft in Rauden, südlich von Graz. Seit 1980 beschäftigt er sich intensiv mit der Malerei. Sein Œuvre umfasst das Malen mit verschiedenen Medien ebenso wie die Druckgrafik und Installationen aus Kunststoff, Metall und Holz. Seit 2005 setzt er sich intensiv mit dem Actionpainting auseinander, einer Technik, bei der die Farben durch Schütten, Spritzen, Werfen usw. auf die Leinwand aufgetragen werden. Seine Arbeiten entstehen gleichermaßen durchdacht wie spontan. Begleiten lässt er sich dabei von lautstarker Hardrock Musik. Strauß ist Mitglied der Berufsvereinigung bildender Künstler und der Gruppe 8 Hände. Seine Werke wurden bisher in über 120 Ausstellungen in Europa und Südamerika der Öffentlichkeit präsentiert. 2015 wurde Franz Strauß für die Teilnahme an der 7. Biennale Monte Carlo, welche das Thema „Umweltzerstörung und wie geht der Mensch damit um“ hatte, ausgewählt. Seine Arbeiten wurden in Deutschland und Spanien mit Preisen ausgezeichnet.



FRANZ STRAUSS

50 Jahre Hofgalerie – Bronze-Stier „Philo“

Künstler: Gerhard Almbauer

Der Bronze-Stier „Philo“ widerspiegelt die Kraft der Kunst und Kultur im Steiermarkhof. Er ist ein Symbol des Mutes, der Fruchtbarkeit und des Weltenhimmels und es ranken sich schon seit Urzeiten viele Mythen um dieses kraftvolle Tier. Ursprünglich ein wilder Auerochse, wurde der Stier vor ca. 10.000 Jahren domestiziert. Als Zucht- und Arbeitstier liefert er dem Menschen seit Jahrtausenden Fleisch und Leder. In vielen Kulturen war der Stier ein heiliges Tier wie beispielsweise bei den Ägyptern der Apis Stier. Er war die „herrliche Seele“ des Gottes Ptah. Der berühmteste Stier kam in den Metamorphosen des Ovid, 8 n. Chr., vor. Göttervater Zeus entführt, verwandelt in einen weißen Stier, die Königstochter Europa nach Kreta und zeugt mit ihr, wieder zurückverwandelt, drei Söhne. Der berühmteste von ihnen war Minos, der spätere König von Kreta. In der bildenden Kunst wird der Stier schon seit über 25.000 Jahren thematisiert. Als Urrind abgebildet erscheint er schon in den sehr „modernen“ Felsbildern in den Höhlen von Lascaux und Altamira. Berühmt sind auch die zahlreichen Stierbilder von Picasso und Francisco de Goya. Goyas im Jahr 1816 veröffentlichte Tauromaquia zeigt eine Folge über die Kunst des Stierkampfes. Am Frühlingshimmel existiert der Stier als Himmelsstier, als Stier des Anu. Die aktuelle Darstellung von „Philo“ in Form einer Skulptur von Gerhard Almbauer zeigt das edle Wesen des Tiers mit gesenktem Kopf und Hörnern.



FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Grafikabteilung Ortweinschule Graz

Vernissage

Mo., 28. Nov. 2022, 19:30 Uhr

Ausstellung

Di., 29. Nov. 2022 bis Fr., 03. Feb. 2023



Waldbaden

Im Schuljahr 2022/23 beschäftigten sich die Schüler:innen der 3. Grafikklassse der HTBLVA Graz Ortweinschule eingehend mit dem Thema „Waldbaden“; einem Konzept, das ursprünglich aus Japan stammt, sich mittlerweile aber auch in Europa als Möglichkeit der Rückbesinnung auf die Verbindung von Mensch und Natur großer Beliebtheit erfreut und sogar in diversen Kursen erlernt werden kann. Nachdem sich die Schüler:innen bereits mehrere Monate mit dem Studium der menschlichen Figur auseinandergesetzt hatten, galt es in diesem Projekt, auch den Wald künstlerisch zu erforschen. Dies geschah einerseits im Rahmen eines Ausflugs auf den Reinerkogel im Grazer Stadtgebiet, andererseits durch einen Vortrag von Wald- und Forstexperten Herrn DI Josef Krogger. Darüber hinaus wurden eigeninitiativ individuelle Rechercharbeit und Selbstversuche zum Thema „Waldbaden“ unternommen. Aufbauend auf diese Erfahrungen begannen die Schüler:innen ihre künstlerische Annäherung an den Begriff „Waldbaden“, den sie teilweise ganz wörtlich oder aber sehr abstrakt auffassten. Ergebnis der Auseinandersetzung sind vielfältige, großformatige Malereien in Acryl, die unterschiedliche Aspekte in den Fokus der Betrachter:innen bringen. So wird der Mensch als Teil der Natur, aber auch der Wald als Teil menschengemachter digitaler Welten verhandelt.

Projektbetreuung

Wilma Seitinger, Thomas Markart



ORTWEINSCHULE GRAZ

Decasa Kollektiv

Vernissage

Do., 22. Jun. 2023, 19:30 Uhr

Ausstellung

Fr., 23 Jun. bis Di., 25. Jul. 2023



BENEDIKT HAUSHOFER

Marion Rauter, Tamara Kolb, Carola Deutsch, Sabrina Deutsch

Die Kraft der Weiblichkeit

2022 feiert das Decasa Kreativstudio der Schwestern Sabrina und Carola Deutsch zehnjähriges Jubiläum und kann auf unzählige erfolgreiche Projekte im Bereich Kunst & Design zurückblicken. Die Vision, mit der die beiden 2012 in die Selbstständigkeit gestartet sind, entwickelt sich laufend weiter und wurde nun zum Kunst-Kollektiv. Seit Anfang des Jahres haben sich die Künstlerinnen Tamara Kolb und Marion Rauter den beiden angeschlossen und bieten gemeinsam mit Carola Deutsch einen Einblick in gleich drei Kunstrichtungen, die begeistern. Kommunikationsexpertin Sabrina Deutsch betreut die einzigartige Welt von Decasa und das Kunst-Kollektiv im Bereich Management und Marketing. Der Vorsatz des gesamten Kollektivs: **Gemeinsam Farbe, Lebensfreude und positive Energien in die Welt bringen!**

WWW.DECASA.AT

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit



TAMARA KOLB

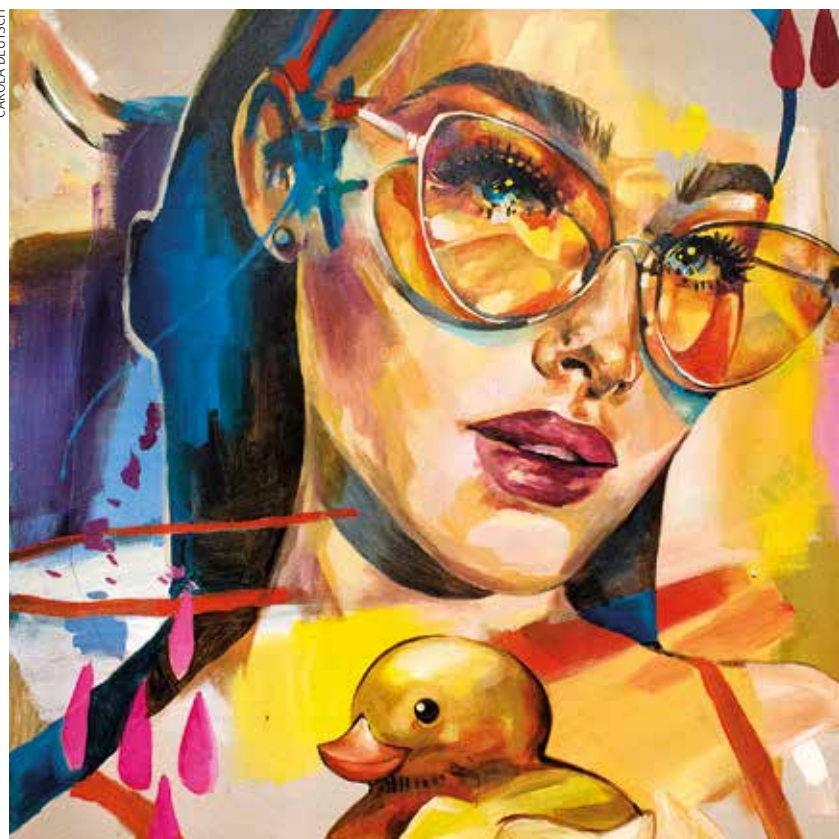
CAROLA DEUTSCH

MARION RAUTER



Kreatives
Gestalten

Ausstellungen in der Hofgalerie





CHRISTINE KERTZ

XYLON Österreich

Vernissage

Mi., 07. Sep. 2022, 19:30 Uhr

Ausstellung

Do., 08. Sep. bis Fr., 07. Okt. 2022

XYLON ÖSTERREICH – Internationale Vereinigung der Holzschneider

Im Jahr 1953 wird auf Anregung von Frans Masereel XYLON in der Schweiz als Vereinigung von Holzschneidern gegründet. Schon bald darauf folgt eine deutsche Ausrichtung, bevor 1977 auch in Österreich der Wunsch realisiert wird, dem künstlerischen Hochdruck eine Heimat zu geben.

Ziel der Vereinigung ist es, Künstlerinnen und Künstlern, die die Technik des künstlerischen Hochdrucks pflegen, zusammenzubringen, den Austausch von Erfahrungen zu ermöglichen und den Informationsfluss untereinander zu erleichtern.

Der Holzschnitt steht zwar eindeutig im Fokus des Interesses, aber auch Holzstich, Linoldruck, das Drucken auf Kunststoff und Gips – also experimentelle Anwendungen – sind gern gesehen. Zeitgenössische Arbeiten betonen das Prozesshafte im Wesen des Holzschnitts und wenn gar mit einer Dampfwalze gedruckt, wird der einfache Holzschnitt zur Performance, zu einem ganz eigenen Erlebnis.

Die Grenzen zwischen Malerei, Zeichnung und Druckgrafik sind heute unschärfer als früher.

Malen auf Druckstöcken, Leinwand als Druckträger, das Collagieren von Teilen eines Holzschnitts und das Bedrucken von Druckerzeugnissen wie Zeitungen etc. sind kein Tabu mehr.

XYLON International gibt es z. B. in Argentinien, Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien und Japan. Prägend war in Österreich lange Zeit die Präsidentschaft von Franz Glanzner, der sein Amt 2017 an Christine Kertz übergeben hat.

(Text: Prof. Felix Dieckmann)

www.xylon-oesterreich.at



CHRISTINE KERTZ

Kunstauktion

Termin

Mi., 18. Jän. 2023, 19:30 Uhr

20 Jahre Schule Äthiopien

„Schule Äthiopien“ ist ein von Edith und Peter Krasser initiiertes humanitäres Projekt und hat zum Ziel, in Partnerschaft mit „Menschen für Menschen“ im Hochland von Äthiopien Schulen zu errichten, um Kindern die Möglichkeit zum Bildungserwerb und damit die Hoffnung auf eine bessere Zukunft in der Heimat zu geben. Bis zum Ende 2022 sollen 14 Schulen für über 17.000 Kinder in Betrieb sein. Die dafür notwendigen 2 Millionen Euro werden vorwiegend durch die Organisation von Benefizveranstaltungen wie z. B. die 12. Kunstauktion am 19. Jänner 2023 im Steiermarkhof aufgebracht. Der gesamte Erlös kommt dem Bau der Yubdo HPS zugute.

Im Schatten

Vernissage

Mi., 26. Apr. 2023, 19:30 Uhr

Ausstellung

Do., 27. Apr. bis Mi., 31. Mai 2023

Steirische Studierende an den Kunstakademien Österreichs

Mit der Ausstellung „Im Schatten“ wollen wir einen weiteren Teil des breiten Spektrums künstlerischen Schaffens dieses Landes in unseren Kunsträumen präsentieren. Wir möchten den Stars von morgen – Künstlerinnen und Künstlern aus der Steiermark, die in Wien eine universitäre Ausbildung absolvieren – die Möglichkeit geben, ihre Werke zu präsentieren. Die vielfältigen Strömungen und originären Perspektiven junger Kunstschafter bekommen so eine neue Wirkungsmöglichkeit. Diese Ausstellung soll künstlerische Reifungsprozesse fördern und es jungen Künstlerinnen und Künstlern ermöglichen, ihre innovativen Arbeiten zu präsentieren und neue Richtungen der bildenden und performativen Szene zu zeigen.



Jakob Kolb,
Kurator
KK



BRETTSCHUH



KUNSTAKADEMIE

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



DAMIÁN POSSEN

Dritter Streich

Dass das Wiener Selini Quartet zum dritten Mal in Folge unser Festival besucht, hat einen schlichten Grund: Nadia und Ljuba Kalmykova, Loredana Apetrei und Louika Loulaki sind auch bei ihrem dritten Streich die feinsten Streicherinnen dieses Landes, die gemeinsam mit Prof. Harald Haslmayr kunstvollste Klassik präsentieren.

Termin

Do., 01. Sept. 2022, 19:30 Uhr

Herbstkonzert 2022 – Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf

Die Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf lädt ein zum traditionellen Herbstkonzert, das in diesem Jahr schon zum 47. 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 legen 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., 26. Nov. 2022, 19:30 Uhr

Altjahrskonzert des sinfonischen Blasorchesters

Mit der Entwicklung der Kompositionstechniken hat sich naturgemäß auch das Orchester zur symphonischen Besetzung verändert. Neben den symphonischen Meisterwerken aus der Klassik haben sich weitere Stilrichtungen wie Symphonic Jazz, Symphonic Rock und die symphonische Filmmusik etabliert. Genau dieser Vielfalt an Klangreichtum bedient sich das Blasorchester des Konservatoriums seit 15 Jahren. Zeit für einen musikalischen Rückblick. „Es ist nicht wichtig, wie groß der erste Schritt ist, sondern in welche Richtung er geht.“

Leitung

Reinhard Summerer

Generalprobe

Di., 08. Nov. 2022, 18:00 Uhr

Termin

Mi., 09. Nov. 2022, 19:30 Uhr



CP-PICTURES



PACHERNEGG

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

Studierende und Schüler:innen der Volksmusikabteilung des Johann-Joseph-Fux-Konservatoriums vermitteln in verschiedensten Besetzungen vorweihnachtliche Stimmung. Zither-, Hackbrett- und Okarinamusik sowie Harmonika-, Streicher- und Bläserensembles schöpfen aus dem reichhaltigen Repertoire der traditionellen alpenländischen Volksmusik. Wie in den vergangenen Jahren werden auch einige Chorwerke erklingen. Für eine besonders besinnliche Stimmung sorgen die von ORF-Moderatorin Caroline Gappmayr-Koller vorgetragenen Weihnachtsgeschichten. Das Konzert wird von Radio Steiermark aufgenommen und zeitversetzt gesendet.

Moderation

Caroline Gappmayr-Koller

Termin

Do., 15. Dez. 2022, 19:30 Uhr

Gospel-Night – Johann-Joseph-Fux-Konservatorium

Was wäre Weihnachten ohne die Gospelmusik, die auf begeisternde Art und Weise Hoffnung zum Ausdruck bringt? Der Gospel & Jazz Choir des Johann-Joseph-Fux-Konservatoriums und die KonsPop Voices feiern das schönste Fest des Jahres mit einem speziell auf diese Jahreszeit zugeschnittenen Programm, das zum Mitsingen und Mitfeiern einlädt. Es geht um die Ankunft und Geburt des Erlösers, des „King of Kings“. Jede:r soll erfahren, „that Jesus Christ is born“!

Dirigenten

Franz M. Herzog, Patrik Thurner

Generalprobe

Mo., 19. Dez. 2022, 19:30 Uhr

Termin

Di., 20. Dez. 2022, 19:30 Uhr



FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur



CHRISTINE KIPPER

Open Stage! Preisträger:innenkonzert des dritten Kons-Bläserwettbewerbs

Bühne frei für unseren hochkarätigen Nachwuchs! Das Preisträger:innenkonzert des dritten Konservatoriumsbläserwettbewerbs, der explizit der Förderung junger Blechbläser:innen, Holzbläser:innen und Blockflötistinnen und Blockflötisten gilt, präsentiert junge Virtuosinnen und Virtuosen auf der Bühne.

Moderation

Eduard Lanner

Termin

Fr., 10. Feb. 2023, 19:00 Uhr

Musici Styriae – Jubiläumskonzert der Volksmusik

Ein festlicher Volksmusikabend mit vielen Gästen. Seit über 30 Jahren werden am Johann-Joseph-Fux-Konservatorium Lehrer:innen für Volksmusikinstrumente ausgebildet. Die mittlerweile 80 Absolventinnen und Absolventen prägen die Volksmusikszene in der Steiermark. Grund genug für ein großes Jubiläumskonzert!

Termin

Mi., 10. Mai 2023, 19:30 Uhr



CHRISTINE KIPPER

Graz trifft Leipzig – internationales Begegnungskonzert

Vorhang auf für den Streicher- und Sänger:innennachwuchs! Harmonischer Chorgesang, unbändige Spielfreude und jugendliches Temperament lassen klassische Werke besonders lebendig werden. Das Jugendstreicherorchester sowie die Kinder- und Jugendchöre des Johann-Joseph-Fux-Konservatoriums treten gemeinsam mit Gästen aus der Bachstadt Leipzig auf.

Termin

Sa., 13. Mai 2023, 19:30 Uhr



PIXABAY





FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Solistinnen- und Solistenkonzert mit dem Sinfonieorchester des Konservatoriums

Solistische Konzerte, gepaart mit klangvollen Werken der Orchesterliteratur ergeben ein spannendes Programm, das es den begabtesten Schülerinnen und Schülern des Konservatoriums erlaubt, gemeinsam mit dem Sinfonieorchester des Johann-Joseph-Fux-Konservatoriums aufzutreten.

Termin

Mi., 07. Jun. 2023, 19:30 Uhr



WERNER KMETITSCH, PHOTOWERK

Percussionists United in concert – Stars, Talents, Internationality

„Stars, Talents, Internationality“ – drei Wörter, eine Gemeinsamkeit.

Percussionists United bieten jedes Jahr aufs Neue ein eindrucksvolles Konzert im Steiermarkhof. Percussion-Talente sowie berühmte Percussion-Künstler:innen von rund um den Globus sind auf der Bühne vereint, um hörens- und sehenswerte Stücke, darunter auch österreichische Erstaufführungen, zu präsentieren.

Künstlerische Leitung

Priv.-Doz.ⁱⁿ Mag.^a Ulrike Stadler leitet Schlagwerkklassen an der Kunstuniversität Graz und am Joseph-Haydn-Konservatorium Eisenstadt und ist Solo-Paukerin im recreation – Großes Orchester Graz.

Termin

Do., 13. Juli 2023, 19:00 Uhr



FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Offene Werkstatt – Malen und Zeichnen mit dem Künstler Ernst Posch



FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Ernst Posch,

geboren am 4. April 1955 in Graz,
seit 1980 freischaffender Künstler,
seit 2015 lebt und arbeitet
er im Südburgenland.

Interessierte können mit dem Künstler Ernst Posch einmal wöchentlich malen. Für Anfänger:innen und Fortgeschrittene sind diese kreativen Malstunden eine wertvolle Möglichkeit, um unter Freundinnen und Freunden nicht nur die eigenen künstlerischen Fähigkeiten zu erweitern, sondern auch, um in der Gruppe neue Kontakte zu knüpfen.

Techniken

Seine Arbeiten umfassen die Techniken Öl auf Leinen, Öl/Tempera hinter Glas, Aquarell, Gouache, Tempera und Mischtechnik.

Künstlerischer Werdegang (Auszug)

- bis 2015 über 200 Ausstellungen in Österreich, Frankreich, Deutschland und Italien
- 1995, 1997 Einzelausstellung im Grazer Künstlerhaus
- 1995 Erste Einzelausstellung in Paris
- 1994 Ehrenmedaille der Stadt Graz für Kunst und Kultur
- 1993 Ausstellung „Totentanz“ gemeinsam mit dem Bildhauer und Maler Fred Höfler in der Josef-Krainer-Akademie Graz
- seit 1988 Leitung der Offenen Werkstätte Kulturhof Graz
- 1986–1994 Vorstandsmitglied des Künstlerbundes Graz, zuletzt Vizepräsident
- 1983 Beitritt zum Künstlerbund Graz
- 1981 Erste Einzelausstellung in der Galerie Schillerhof in Graz

Kosten

€ 150,-

Anmeldung

Tel.: 0316 8050-7111

Termine 2022

ab Di., 04. Okt. 2022, jeweils ab 18:00 Uhr

Termine 2023

ab Di., 17. Jän. 2023, jeweils ab 18:00 Uhr





Persönlichkeit und
Literatur



Virtuelle Ausstellungen in der Hofgalerie

Kunst und Kultur sind wichtige Bestandteile der Bildung – des Lernens. Sie eröffnen uns neue Zugänge zu Bildungsinhalten. Im Kunst- und Kulturbereich gibt es seit Jänner 2020 die Möglichkeit, Ausstellungen virtuell zu besuchen.

Ernährung und
Gesundheit



Bewegen Sie sich virtuell durch die Hofgalerie:

www.steiermarkhof.at/hofgalerie/virtuelle-ausstellungen

Somit sind die Ausstellungen rund um die Uhr zugänglich und für jede:n sichtbar.

Kreatives
Gestalten



Kunst und
Kultur

Höchste
Qualität.
Nicht nur
am Papier.

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



PEFC FSC
FSC® C0C-10001/PEFC-NFA-COC-0414




Reininghaus
JAHRGANGS
PILS



GENUSS LÄSST BESONDERE MOMENTE ENTSTEHEN

Das Leben steckt voller Gelegenheiten, um mit besonderem Biergenuss anzustoßen. Jahr für Jahr überzeugt das Reininghaus Jahrgangspils mit den individuellen Aromen des Leutschacher Jahrgangshopfens. So einmalig wie der Anlass. So einzigartig wie der Moment!





TOM LAMM | IKARUS.CC

Persönlichkeit und
Literatur

Ernährung und
Gesundheit

Auf die steirischen Bäuerinnen und Bauern ist Verlass. Sie sorgen täglich für erstklassige frische Lebensmittel auf unserem Tisch.



Seit Beginn 2021 ist die Genossenschaft „Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark eGen“ operativ tätig. Der Zweck der Genossenschaft ist die Belieferung von größeren Versorgungseinrichtungen (v. a. Großküchen) mit hochwertigen steirischen Lebensmitteln aus einer Hand. In der Entwicklungsphase zeigte sich, dass sich Großküchen einen Ansprechpartner für bäuerliche Lebensmittel wünschen. Das Ziel der Genossenschaft ist den Anteil von steirischen Lebensmitteln aus bäuerlicher Hand in den Großküchen zu steigern. Es ergibt sich eine Win-Win-Situation: die Großküchen erhalten hochwertige Lebensmittel aus der Steiermark und die bäuerlichen Betriebe können ihre Wertschöpfung steigern.



Dr. Markus Weyer (Geschäftsführung) und Julia Schubert (Operative Geschäftsabwicklung)



Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark eGen
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz (Steiermarkhof)
Telefon: +43 316 / 8050-7121, E-Mail: office@bv.n.st

Kreatives
Gestalten

Kunst und
Kultur

Service Mitarbeiter:in gesucht!

Bei uns genießen Mitarbeiter:innen viele Vorteile:

- Kostenlose Verpflegung in hochwertiger Qualität
- Mitarbeitertage und tolle Events
- Frei zu Ostern, Weihnachten und Silvester
- Parkmöglichkeiten und Fahrtkostenzuschuss
- Umfassende Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen (ARGE- Bildungshäuser Österreich) garantieren Ihren persönlichen Erfolg.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Alle Informationen zur Stellenausschreibung finden Sie unter www.steiermarkhof.at/aktuelles




STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

FOTOSTUDIO PACHERNEGG

Weg-Kreuz



Das Kreuz ist eines der verbreitetsten Symbole weltweit, das von großer kultureller, religiöser und politischer Bedeutung ist. Durch die Fähigkeit, sich in verschiedenen Richtungen auszudehnen, wird das Kreuz auch als Zeichen des ewigen Lebens angesehen. Mit unterschiedlichsten Techniken präsentieren sich über 20 österreichische und internationale Gegenwartskünstler:innen zum Thema „Weg-Kreuz“ in diesem Buch. Dieser Kunstkatalog ist ein kraftvolles Statement der Künstler:innen, die zur persönlichen Interpretation des Zeichens „Kreuz“ einladen. Es ist kein „Top-of“, gezeigt werden über 50 Kreuz-Werke. Beiträge von Gerhard Almbauer, Herbert Brandl, Günter Brus und Gerald Brettschuh über Wolfgang Garofalo, Hermann Nitsch und Laura Stadtegger bis hin zu Matta Wagnest u. v. m. legen den Fokus auf das Selbstverständnis sowie die Macht des Kreuzes.

Erschienen: Steiermarkhof 2020 **Kosten:** € 35,-

Todscharze Aufzeichnungen

Für Todscharze Aufzeichnungen näherte sich Fuentes zeichnerisch den großen Zyklen Disparates (Torheiten), Caprichos (Einfälle) und Desastres de la Guerra (Die Schrecken des Krieges) von Francisco de Goya an und rückt dabei die subjektive Wahrnehmung in den Fokus. Günter Brus hat anschließend den Darstellungen poetische handschriftliche Texte hinzugefügt, die in die Werke Fuentes hineinwirken. Das Besondere an dem Kollektiv von Brus und Fuentes ist die Tatsache, dass beide Zyklen, „Goya“ und „Catrina“, in einem gemeinsamen Schöpfungsakt im Atelier von Günter Brus entstanden sind.



Künstler: Günter Brus, Enrique Fuentes **Kosten:** € 25,-

Metamorphosen



Gerhard Almbauers Übermalungen spiegeln bedeutende Momente aus 500 Jahren Kunstgeschichte (von Antonio Pisanello, Botticelli, Caravaggio, Agnolo Bronzino bis Paul Gauguin) wider. In äußerster Reduktion geht er auf die Geschichte ein und lässt einen breiten Raum für die persönliche Interpretation offen. Gerhard Almbauer bedient sich kräftiger Farben und bringt damit seine persönliche Haltung zum Ausdruck. Er selbst bezeichnet sich als Diener der Schöpfung, der sich durch realistischen Expressionismus ausdrückt. In seinen Werken setzt er Kontrapunkte mit farbintensiven Akzenten, die die Leidenschaft und das Leben reflektieren.

Der figurale Ausdruck in seinen Werken ist ein Streben nach dem Dasein, das sichtbare und unsichtbare Aspekte der Kunstgeschichte umfasst. Kolossales vermitteln seine großen Formate, sie zeigen die Klarheit im Schöpfungsakt.

Künstler: Gerhard Almbauer **Kosten:** € 20,-

Attersee – Grünbeginn

Mit seinem eigenständigen Weg in der Kunst stieß Christian Ludwig Attersee oft an die Grenzen der Akzeptanz, er ist ein großer Einzelgänger der österreichischen Kunst der 1960er Jahre und Gegenpol zum Wiener Aktionismus. In der zweiten Hälfte der 70er Jahre war Attersee die Gründerfigur der „Neuen Malerei in Österreich“.

Der Künstler präsentiert sich im Kunstkatalog „GRÜNBEGINN“ als provokant und erneuernd. Es ist für ihn wichtig, in der Malerei authentisch und ehrlich zu bleiben. Attersee hat sich nie nach Modetrends gerichtet, er ist kein Opportunist, sondern ein Grenzgänger der Moderne mit kunsthistorischem Hintergrund. Mit dem Katalog „GRÜNBEGINN“ zeigt der Künstler, mit welcher Schaffenskraft er an die Öffentlichkeit tritt und welche Dynamik in seinen Werken steckt.



Künstler: Christian Ludwig Attersee **Kosten:** € 20,-

Manchmal ist es gut, auf Empfehlungen zu vertrauen.



Die **meistempfohlene** ^{*}
Versicherung Österreichs.



* Alljährlich werden in einer unabhängigen, österreichweiten Studie 8.000 Versicherungs- und Bankkunden zu ihrer Zufriedenheit und Weiterempfehlungsbereitschaft befragt. Auch 2022 wird die GRAWE für ihre besondere Kundenorientierung ausgezeichnet: In der Kategorie „Versicherungen bundesweit“ belegen wir in der Gesamtwertung der Jahre 2018–2022 klar den 1. Platz! Details: grawe.at/meistempfohlen



Impressum/Offenlegung

Steiermarkhof Bildungsmagazin Ausgabe 15, 2022/2023 –
Magazin für Bildung, Kreativität, Ernährung und Kultur
Herausgeber/Medieninhaber: Landwirtschaftskammer Steiermark,
Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Leitung Steiermarkhof: DI Dieter Frei (Steiermarkhof)

Gesamtredaktion: Ing. Johann Baumgartner, MAS (Steiermarkhof)
Fachredaktion: Ing. Johann Baumgartner, MAS;
Elisabeth Pucher-Lanz; Mag.^a Nicole Salsnig
Layout/Satz: Ronald Pfeiler, LK-Steiermark
Lektorat: Christina Schlemmer, BA (Textconsult)
Design/Idee: Ronald Pfeiler; 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 geschlechterge-
recht 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, Ein-
ladungen 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.

Titelbild

Decasa-Kollektiv, © Stella Kager

Geschäftsbedingungen „Seminare“ der Kooperationspartner LK Steiermark, Steiermarkhof und LFI Steiermark (Stand: 01.07.2022):

- 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 Interessent:in vergeben werden. Die Teilnahmebestätigung wird nur dann ausgestellt, wenn mindestens 80% der Veranstaltungsdauer absolviert werden. Bei Live-Onlineveranstaltungen (Webinar, Farminar, Cookinar oder Online-seminar/-workshop) kann eine Teilnahmebestätigung nur für eine Person je Endgerät ausgestellt werden.
- Zahlungsbedingungen:** Die Teilnahmegebühr ist bei Veranstaltungsbeginn fällig, bei Verpackungspaketen 14 Tage nach Erhalt der Rechnung. Bei Onlinekursen ist die Teilnahmegebühr mit Zusendung der Zugangsinformationen fällig. Die/der Kund:in stimmt zu, dass sie/er Rechnungen zu Onlineveranstaltungen ausschließlich elektronisch als pdf-Dokument per Email erhält.
- Unter Berücksichtigung aktueller Preisentwicklungen am Markt behalten wir uns vor, die Preise für Essen und Getränke an die allgemeinen Teuerungen bzw. Inflation situationsbezogen anzupassen. Wir informieren Sie diesbezüglich vor Ihrer Reservierung.**
- 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 Ersatzteilnehmer:in entfällt die Stornogebühr. Ist eine Teilnahme an Onlineveranstaltungen (ausgenommen Onlinekurse) aufgrund technischer Probleme nicht möglich, muss dies dem Veranstalter vor Veranstaltungsende nachvollziehbar mitgeteilt werden.
- 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.
- 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.
- Personalisierte Teilnehmer:innenkarten, Verpackungspakete, 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.
- 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 dem/der jeweiligen Referent:in 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 Veranstaltungen-/Unterrichtsorten entstehen.
- Schulungsunterlagen:** Den Teilnehmenden überlassene Seminarunterlagen (analog wie digital) dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden.
- 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.
- Datenschutz:** Es gelten die Bestimmungen unserer Datenschutzerklärung.
Die Datenschutzerklärung finden Sie auf der Website stmk.lfi.at/Datenschutz.
- 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
© 2021 by Steiermarkhof, Landwirtschaftskammer Steiermark





WIR MÄCHT'S MÖGLICH.

Es ist nicht der Einzelne, der die Welt verändert. Es ist die Gemeinschaft, die stärker ist als alles andere. Das Wir, das füreinander sorgt und füreinander Mehrwert schafft. Aus der Region und für die Region und die Menschen, die darin leben. So ermöglichen wir die Verwirklichung großer Träume und gestalten eine nachhaltige Zukunft.



wirmachtsmöglich.at



ISBN 978-3-9505012-7-8



9 783950 501278

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