



Absolventenverein

Kursangebot 2026

Perlenohrringe - Anfänger

Diese Ohrringe werden mit der Hand „genäht“. Sie erlernen in diesem Kurs die Grundtechnik und fertigen ein Paar Ohrringe.

Kursleitung: Dipl.-Päd. Ing. Renate Wolfinger

Preis: € 55,00 - inklusive Material für ein Paar Ohrringe

Mit zu bringen: kleine Schere, evtl. Brille und Schreibtischlampe

Termin: Montag, 12. Jänner 2026, 17:00 bis ca. 20:30 Uhr



Typberatung

Sicheres Auftreten durch perfektes Styling!

Erlangen Sie mehr Ausstrahlung, Selbstbewusstsein und perfektes Aussehen.

Durch Verwendung von richtigen Farben und fachgerechter Tipps und Tricks vom Profi finden Sie Ihren persönlichen Stil und Outfits. Mit der richtigen Typbestimmung können Sie in Zukunft Ihre individuellen Vorzüge betonen.

Kursleitung: Hermine Wallner

Preis: € 125,00

Termin: Samstag, 17. Jänner 2026, 9:00 bis 17:00 Uhr



Vortrag mit Workshop

„Von der Einnahme bis in die Zelle – Arzneiformen und ihre Anwendungen“

Welche Arzneiformen gibt es und warum?

Was passiert im Körper damit?

Wie kann ich einfach selbst eine Creme mischen?

Kursleitung: Apothekerin Mag. pharm. Valerie Odelga

Preis: € 29,00

Termin: Mittwoch, 21. Jänner 2026, 18:00 bis 19:30 Uhr



Krapfen - Variationen

Krapfen – Genuss pur, luftig, lecker, selbstgemacht!

Kursleitung: Seminarbäuerin Alexandra Rinner

Preis: € 35,00 - inklusive Lebensmittel

Mit zu bringen: Schürze, Behälter für Krapfen

Termin: Samstag, 31. Jänner 2026, 9:30 bis ca. 12:30 Uhr



Toastbrot & Co

Dieser Kurs macht Lust aufs Selberbacken.

Kursleitung: Absolventin und Köchin Lisa Reumüller

Preis: € 45,00 - inklusive Lebensmittel

Mit zu bringen: Schürze

Termin: Freitag, 6. Februar 2026, 15:00 bis ca. 18:00 Uhr



Anmeldungen ab sofort unter 03512/83750 oder fsgrosslobming@stmk.gv.at

Bei Stornierung vom Teilnehmer innerhalb einer Woche vor Kursbeginn oder
bei Nichterscheinen werden 100 % der Kursgebühr in Rechnung gestellt.

Stoffdruck mit Modeln

Altes Handwerk, das wieder im Trend liegt!

Kursleitung: Lisbeth Reiter

Mitzubringen: versch. Stoffe, Geschirrtücher, Mitteldecken, Läufer, Tischdecken, T-Shirts, Blusen, Schürzen, Taschen, Stoffreste für Probendrucke.....

Am besten eignen sich Stoffe aus Naturfasern. Die Stoffe vorwaschen und bügeln.

2 Borstenpinsel, Haarpinsel, Joghurtbecher, Küchenrolle, Zeitungspapier, Stecknadeln, Maßband, Bleistift, Lineal, Schere, Arbeitsschürze

Preis: € 25,00; plus Material / Farbe wird vor Ort verrechnet – ca. 15 €

Termin: Samstag, 28. Februar 2026, 9:00 bis ca. 12:00 Uhr



Türkränze - Frühling - Ostern

Individuelle Türkränze binden, die garantieren alle Blicke auf sich ziehen!

Kursleitung: Absolventin Melitta Schweiger – Melitta`s Naturwerkstatt

Preis: € 25,00; plus Material nach individuellem Verbrauch, wird vor Ort verrechnet

Mitzubringen: vorhandene Naturmaterialien: Efeu, Korkenzieherhasel...

Termin: Freitag, 6. März 2026, 14:00 bis ca. 17:00 Uhr



Kleingebäck

Pikante und süße Variationen

Kursleitung: Absolventin und Köchin Lisa Reumüller

Preis: € 45,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze, Behälter für die Kostproben

Termin: Freitag, 13. März 2026, 15:00 bis ca. 18:00 Uhr



Perlenohrringe - Fortgeschritten

Sie beherrschen bereits die Grundtechnik „brick stitch“ und wollen mehr lernen?

Kursleitung: Dipl.-Päd. Ing. Renate Wolfinger

Preis: € 50,00; Materialliste wird nach der Anmeldung bekanntgegeben

Mitzubringen: Material, evtl. Brille und Schreibtischlampe

Termin: Montag, 16. März 2026, 16:00 bis ca. 20:00 Uhr



Volkstanzkurs – 3 Abende

Polka, Walzer, Boarischer....

Anfänger*innen oder Fortgeschrittene, für alle ist etwas dabei!

Kursleitung: Steirerherzen Knittelfeld

Preis: € 17,00 pro Person

Termine: Freitag, 10.; 17. und 24. April 2026, 19:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Haus der Vereine in Knittelfeld



Muttertagstörtchen verzieren

Der Kurs bietet eine perfekte Mischung aus Technik, Kreativität und Genuss.

Kursleitung: Wirtschaftsleiterin und Konditorin Edith Stadie

Preis: € 49,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Behälter für 4 Törtchen, Schürze

Termin: Freitag, 8. Mai 2026, 15:00 bis ca. 17:00 Uhr



Strudelwerkstatt

Entdecken Sie die Kunst des Strudelteigs – knusprig, kreativ und garantiert köstlich!

Kursleitung: Seminarbäuerin Alexandra Rinner

Preis: € 39,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze, 2 Behälter für die Kostproben

Termin: Freitag, 22. Mai 2026, 14:00 bis ca. 17:00 Uhr

