

## 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

**Mitzubringen:** 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

**Mitzubringen:** 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

**Mitzubringen:** Schürze

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



**Anmeldungen ab sofort unter 03512/83750 oder [fsgrosslobming@stmk.gv.at](mailto: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 Probedrucke.....

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 garantiert 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

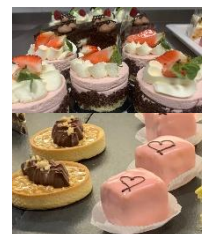
Der Kurs bietet eine perfekte Mischung aus Technik, Kreativität und Genuss.

**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**

