

Kursangebot Herbst 2026

Genussworkshop

Traditionelle Gerichte modern interpretiert im "Adelwöhrer-Style"

Vegetarisch – Vegan – Kochen – Genießen

Kursleitung: Anna & Florian Steiner, vlg. Adelwöhrer; Bäckermeisterin & Gastronom

Preis: € 59,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze

Termin: Donnerstag, 15. Oktober 2026, 17:00 bis ca. 20:30 Uhr

seit 1738
ADELWÖHRER
Am Hof

Fermentieren

Haltbarmachen von Gemüse zum Verkosten und Mitnehmen!

Kursleitung: Eva Tragner; Absolventin, zertifizierte Kräuterpädagogin, uvm.

Preis: € 49,00 - inklusive Lebensmittel und Gläser

Mitzubringen: falls vorhanden, Gemüse aus dem eigenen Garten
(Kraut, Karotten Sellerie, Zwiebel, Paprika....)

Termin: Freitag, 23. Oktober 2026, 16:00 bis ca. 19:00 Uhr



Allerheiligenstriezel

Voll verflochten! Frisch aus dem Ofen zum Mitnehmen!

Kursleitung: Lisa Reumüller; Absolventin und Köchin

Preis: € 49,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze

Termin: Freitag, 30. Oktober 2026, 14:00 bis ca. 17:00 Uhr



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: € 59,00 - inklusive Material für ein Paar Ohrringe

Mitzubringen: Brille, evtl. Schreibtischlampe

Termin: Montag, 9. November 2026, 17:00 bis ca. 20:30 Uhr



Kekse backen für Erwachsene

Kleine Kekse - großer Genuss! Von beliebten Klassikern bis zu raffinierten Kreationen!

Kursleitung: Edith Stadie; Wirtschaftsleiterin und Konditorin

Preis: € 49,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze, Keksdosen

Termin: Freitag, 20. November 2026, 15:00 bis ca. 18:00 Uhr



Räuchern – wenn Kräuter sprechen

Basic – Warum wird geräuchert, energetische Reinigung, tägliches Räuchern

Rauhnächte – Eine besondere Zeit

Kursleitung: Heidi Woitischek; Räucherfrau, dipl. Kräuterpädagogin, uvm.

Preis: € 32,00 - inklusive Skriptum

Termin: Dienstag, 24. November 2026, 18:00 bis 20:00 Uhr



Kinderbackkurs

Für Kinder im Alter von 5 – 12 Jahren

Kursleitung: Eva Taupe, BEd., MEd.; Pädagogin unserer Fachschule

Preis: € 39,00 - inklusive Lebensmittel

Mitzubringen: Schürze, Hausschuhe, Keksdose für die Kostproben

Termin: Samstag, 5. Dezember 2026, 9:00 bis 12:00 Uhr



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

Alle Kurse finden in der Fachschule Großlobming statt!

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