

Hauswirtschaft und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

**BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER**
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN



KURSE IM SCHULJAHR 2024/25

**FS Haslach
FS Neumarkt
FS Tisens**

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL

Deutsche Bildungsdirektion
Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Direzione Istruzione e Formazione tedesca
Direzione provinciale Formazione professionale in lingua tedesca

Anmeldung und Geschäfts- bedingungen

Allgemeines & Geltungsbereich

Die folgenden „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ (AGB) gelten für die Angebote der Beruflichen Weiterbildung an den Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens, in der Folge Veranstalter genannt. Maßgeblich ist jeweils die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültige Fassung.

Anmeldung:

Interessenten:innen können sich zu allen Weiterbildungskursen und -lehrgängen der Schule wie folgt anmelden: online (SPID), per E-Mail, telefonisch oder direkt vor Ort. Bürozeiten für Kursanmeldung – siehe Kontakt.

Aufgrund der begrenzten Anzahl der Teilnehmer:innen werden die Anmeldungen – vorbehaltlich eventueller Zugangsvoraussetzungen – in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Anmeldung muss in jedem Fall innerhalb des vorgesehenen Anmeldeschlusses erfolgen, wobei deren Eingang schriftlich bestätigt wird. Die Überprüfung der Zugangsvoraussetzungen zu einem Kurs obliegt dem Veranstalter, welche sich vorbehält, ein Auswahlverfahren durchzuführen oder weitere Unterlagen einzuholen.

Wird die Veranstaltung durchgeführt, werden die Teilnehmer:innen mittels Kurseinladung über die Zahlungsbedingungen, Kurstermine usw. schriftlich informiert.

Mit der Anmeldung erklären sich die Teilnehmer:innen mit der AGB einverstanden.

Kursabsage durch den Veranstalter:

Für sämtliche Weiterbildungsveranstaltungen ist eine Mindest- und Höchstteilnehmer:innenanzahl festgelegt. Sollte die Mindestanzahl nicht erreicht werden, ist der Veranstalter berechtigt, die Veranstaltung abzusagen.

In diesem Falle werden die Kursteilnehmer:innen vor Kursbeginn darüber in Kenntnis gesetzt, wobei keinerlei finanzielle Ansprüche geltend gemacht werden können.

Kursabsage durch den Teilnehmenden:

Abmeldungen durch den Teilnehmenden werden nur schriftlich und vor Beginn der Weiterbildungsveranstaltung akzeptiert.

Es gelten folgende Regelungen:

- Bei schriftlicher Abmeldung vor Anmeldeschluss wird keine Stornogebühr berechnet.

- Bei schriftlicher Abmeldung, welche im Zeitraum zwischen dem Anmeldeschluss und einer Woche vor Kursbeginn erfolgt, wird eine Bearbeitungsgebühr von 20 Euro berechnet.
- Bei späterer Abmeldung ist die gesamte Kursgebühr in voller Höhe zu bezahlen.
- Im Falle von Krankheit, Unfall oder höherer Gewalt ist eine Rückerstattung der Kursgebühr nur nach Vorlage eines ärztlichen Zeugnisses oder einer entsprechenden schriftlichen Begründung möglich.
- Falls ein Kurs vom Teilnehmenden vorzeitig abgebrochen wird, entfällt das Recht auf Rückerstattung der Kursgebühr.
- Nach Kursbeginn ist keine Rückerstattung der Kursgebühr vorgesehen.

Kursgebühr:

Die Bestätigung über die Einzahlung der Kursgebühr berechtigt zur Teilnahme am Kurs. Gemäß geltenden Bestimmungen können folgende Personengruppen **kostenlos** an den Kursen teilnehmen:

- a) Arbeitslose, die nachweislich in der Arbeitslosenliste des Landes eingetragen sind
- b) Personen, die nachweislich in der Lohnausgleichskasse eingetragen sind
- c) Personen, die nachweislich sozial benachteiligt sind
- d) Lehrlinge aus 4-jährigen Lehrberufen, welche an einem Kurs im Bereich der Arbeitssicherheit teilnehmen
- e) Lehrlinge mit einem Lehrvertrag der berufsspezialisierenden Lehre. Die kostenlose Teilnahme ist ausschließlich für Kurse vorgesehen, die im Weiterbildungsprogramm der Landesberufs- und Fachschulen mit „BL“ gekennzeichnet sind
- f) Landesbedienstete, die vom Vorgesetzten zur Teilnahme verpflichtet werden

Die Voraussetzungen für die kostenlose Teilnahme müssen zum Zeitpunkt des Kursbeginns erfüllt sein.

Personen, die kostenlos an den Kursen teilnehmen können und unentschuldigt

- a) am ersten Kurstag abwesend sind
- b) den Kurs vor Erreichen der Mindestanwesenheit abbrechen
- c) dem gesamten Kurs fernbleiben

werden für das laufende Schuljahr von allen Weiterbildungsveranstaltungen der Schule ausgeschlossen

Anmeldung und Geschäfts- bedingungen

Für folgende Personen wird die Kursgebühr inklusive sonstiger Spesen (z. B. Kursmaterial) für Weiterbildungsangebote auf **30 % reduziert**:

- Schüler:innen der Grund-, Mittel- und Oberstufe
- Lehrlinge der traditionellen Lehre

Anfallende Materialspesen sind in der Kursbeschreibung ausgewiesen und werden gemeinsam mit den Kursgebühren eingehoben.

Die **Kursgebühr** muss vor Beginn der Veranstaltung mittels PagoPA bezahlt werden.

Falls eine Rechnung benötigt wird, ist dies im Sekretariat mitzuteilen. Für die Rechnungslegung werden die vollständigen Rechnungsdaten benötigt. In diesem Fall erfolgt die Zahlung **nach** Erhalt der Rechnung.

Inklusive Kurse:

Kennzeichnung für inklusive Kurse für Menschen mit und ohne Behinderung. Für Menschen mit Behinderung und deren Begleitpersonen werden reduzierte Kosten berechnet. Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um telefonische Anmeldung. Die inklusiven Kurse finden in Kooperation mit den Bezirksgemeinschaften Überetsch/Unterland und Salten/Schlern statt.



Erreichen der Kursziele und Qualitätssicherung:

Um die Kursziele zu erreichen und die Qualität zu sichern, kann der Veranstalter in begründeten Fällen (mangelnde Zugangsvoraussetzungen, störendes Verhalten u. ä.) Teilnehmer:innen aus dem Weiterbildungsangebot ausschließen. Bei einem vorzeitigen Ausschluss ist keine Rückerstattung der Kursgebühr vorgesehen.

Teilnahmebestätigung:

Für das Ausstellen einer Teilnahmebestätigung ist aufgrund staatlicher Bestimmungen die Zahlung einer Stempelsteuer an den Veranstalter in Höhe von 16 Euro vorgesehen. Sollten Sie eine Teilnahmebestätigung wünschen, dann bringen Sie bitte eine Stempelmarke zu 16 Euro mit.

Für Lehrgänge gilt eine gesetzliche Anwesenheitspflicht von 90 %.

Änderung im Veranstaltungsprogramm:

Der Veranstalter behält sich aus organisatorischen Gründen Änderungen bei den Kurstagen, Kurszeiten, Veranstaltungsorten, Ausfall einzelner Lehreinheiten, usw. vor. Die Teilnehmenden werden darüber rechtzeitig und in geeigneter Form verständigt. Wird das Kursangebot vom Veranstalter erst nach erfolgter Buchung abgeändert, haben die Teilnehmenden das Recht, von der Anmeldung zurückzutreten. Die Kursgebühr würde in diesem Falle rückerstattet.

Haftung:

Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Verluste, Diebstähle, Unfälle und Schäden, die bei der Teilnahme an der Veranstaltung am Kursort entstehen können. Die jeweilige Schulordnung ist für die Teilnehmenden verpflichtend einzuhalten.

Kontakt:

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Angela-Nikoletti-Platz 14 – 39100 Bozen

Kursanmeldung:

fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
T 0471 440 981

Mo–Fr 10.00–12.00 Uhr, Do auch nachmittags 14.00–16.00 Uhr



Kochen und Ernährung

Fit für meinen Haushalt

Ziel: Sie sind in der Lage, Ihren Haushalt effizient und gut zu führen.

Programm: Gesunde Ernährung, kreative und gesunde Gerichte schnell und einfach kochen, Service und Tischgestaltung, Reinigungstechniken und Reinigungsmittel, Wäschepflege und einfache Nähtechniken.

Referentinnen	Andrea Johanna Urban, Renate Kofler, Martina Hafner und Wilma Tonner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	9 Einheiten - Fr 04.10. bis 13.12.2024
Dauer	27 Stunden, 18.30–21.30 Uhr
Gebühr	200,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.09.2024
Zielgruppe	interessierte Frauen und Männer

Brot und Brötchen



Ziel: Sie stellen verschiedene Brote aus traditionellen und neuen Backzutaten her.

Programm: Richtiger Umgang mit Hefe und Schnellsauerteig, Tipps und Tricks in der Teigherstellung, formen und backen der Brote, gemeinsames Genießen.

Referentin	Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 21.10.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.10.2024
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Vegan für Neugierige: Herbst

Ziel: Sie bereiten ein kreatives veganes Herbstmenü zu.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die pflanzliche Ernährung, kreative Herbstgerichte ganz ohne Fleisch, Ei und Milch, Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten von Speisen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 22.10.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.10.2024

Hülsenfrüchte – Rezepte aus aller Welt

Ziel: Sie bereiten schmackhafte Gerichte aus aller Welt mit der Grundzutat Hülsenfrüchte zu.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Speisen aus aller Welt mit Hülsenfrüchten, wie z. B. Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, süße und herzhafte Speisen, vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 23.10.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.10.2024

Kastanie, Kürbis & Kartoffel

Ziel: Sie bereiten raffinierte Gerichte aus Kastanie, Kürbis und Kartoffel zu.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 25.10.2024
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.10.2024

Basic: Fleisch

Ziel: Sie kennen die Qualitätsmerkmale von Fleisch und bereiten einfache und schmackhafte Fleischgerichte zu.

Programm: Grundzubereitungen mit einheimischem Fleisch, Fleischsuppe, Gulasch, Braten usw., verschiedene Garmethoden, gemeinsames Genießen.

Referentin	Priska Hell
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 08.11.2024
Dauer	4 Stunden, 15.00–19.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.10.2024

Wie geht... Knödelteig



Ziel: Sie bereiten verschiedene Knödelvariationen zu und verarbeiten diese zu schmackhaften Gerichten.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Knödelvariationen herzhaft oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 13.11.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.10.2024
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Wie geht... Kartoffelteig

Ziel: Sie lernen die Zubereitung von Kartoffelteig und dessen vielseitige Verwendung.

Programm: Warenkundliche Informationen zur Kartoffel, Zubereitung verschiedenster Gerichte aus Kartoffelteig, wie z. B. Pizzette, Roulade, Gnocchi, Teigtaschen, Erdäpfelplattln, Schupfnudeln, süße Knödel, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 15.11.2024
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.10.2024

Wie geht... Karamell

Ziel: Sie wissen, wie Karamell hergestellt und weiterverarbeitet wird.

Programm: Zubereitung von Karamellcreme als Brotaufstrich, Bonbons, karamellisierte Nüsse, Crème Caramel und Karamellsirup, küchentechnische Tipps und Tricks für die Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 19.11.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.11.2024

Gutes Fleisch 1: Flanksteak, Onglet und Co.

Ziel: Sie lernen wenig bekannte Fleischteile vom heimischen Rind kennen und bereiten daraus einfache und schmackhafte Gerichte zu.

Programm: Weniger verwendete, sogenannte unedle, Fleischteile und deren Merkmale, Kriterien für den Einkauf, Qualitätsmerkmale, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken, verschiedene Garmethoden, Zubereitung verschiedener schmackhafter Gerichte, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 20.11.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.11.2024

Rund ums Fondue

Ziel: Sie bereiten verschiedene Köstlichkeiten, wie besondere Salate, Brote, Soßen und Getränke zu, welche Ihr Fondue einzigartig machen.

Programm: Kreative Beilagen und Soßen passend zum Fondue, besondere Kombinationen, Herstellung von Getränken, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten der Speisen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 27.11.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.11.2024

Zeitbewusst & Genussvoll: Ein Weihnachtsmenü zum gemeinsamen Genießen

Ziel: Sie bereiten ein festliches, gut vorbereitetes 4-Gänge Menü zu.

Programm: 4-gängiges Festmenü mit Schwerpunkt auf regionale und saisonale Lebensmittelauswahl, verschiedene Präsentationsmöglichkeiten, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Priska Hell
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 29.11.2024
Dauer	4 Stunden, 15.00–19.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.11.2024

Pizza und Panettone

Ziel: Sie lernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachte Pizza und gelungenem Panettone.

Programm: Umgang mit Mutterhefe, lange Teigführung, Teigherstellung und Backen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Ursula Trafojer und Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 09.12. und Di 10.12.2024
Dauer	7 Stunden, 18.00–21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 19.11.2024

Weihnachtliche Geschenke aus der Küche

Ziel: Sie stellen weihnachtliche Geschenke her und setzen diese mit einer liebevoll gestalteten Verpackung perfekt in Szene.

Programm: Herstellung von weihnachtlichen Köstlichkeiten aus der Küche, Auswahl richtiger Gefäße und Flaschen, Tipps und Tricks rund ums Schenken und Verpacken, Herstellung von kreativen Verpackungen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 16.12.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	63,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 03.12.2024

Basic: Ich lerne kochen 1

Ziel: Sie kennen einige Grundzubereitungsarten wie Kochen, Braten, Schmoren, Dämpfen und Dünsten und lernen wichtige Schneidetechniken. Sie bereiten in jeder Einheit ein dreigängiges Menü zu.

Programm: Warenkundliche Informationen zu den Zutaten, Küchentechniken, Zubereitung von einfachen Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Tipps und Tricks in der Küche und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Do 09.01., 16.01., 23.01. und 30.01.2025
Dauer	16 Stunden, 18.30–22.30 Uhr
Gebühr	130,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.12.2024
Zielgruppe	Kochanfänger:innen

Wok

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit dem Wok und bereiten Wok-Gerichte zu.

Programm: Richtiger Umgang und Kochtechniken mit dem Wok, Tipps und Tricks für Vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung von asiatischen Wok-Gerichten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 13.01.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.12.2024

Schwarzwurzel, Süßkartoffel und Co.

Ziel: Sie lernen verschiedene alte Gemüsesorten kennen und erfahren wie diese verarbeitet und vielseitig in der Küche eingesetzt werden. Sie bereiten daraus kreative Gerichte her.

Programm: Warenkunde, Tipps in der Küche, Zubereitung von vielseitigen und kreativen Rezepten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Sabine Oberrauch
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 17.01.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.12.2024

Orientalisch kochen 1

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der Zutaten aus dem Orient und bereiten geschmacklich aufregende Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Vielfalt der Gewürze, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung verschiedener Rezepturen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 20.01.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.01.2025

Pasta, Pasta, Pasta

Ziel: Sie können verschiedene Nudelarten herstellen und wissen, wie Sie diese mit unterschiedlichen Saucen und Füllungen verfeinern können.

Programm: Einführung in die Vielfalt der Pastagerichte, Zubereitung von unterschiedlichen Nudelteigen und -arten (z. B. Bandnudeln, Ravioli, Farfalle, Orecchiette) sowie Saucen und Füllungen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 24.01.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.01.2025

Brot backen

Ziel: Sie stellen verschiedene Teige her und backen daraus verschieden kleine Brötchen und Brote.

Programm: Mehltypen, Herstellung eines Brühstückes, Herstellung von verschiedenen Teigen, verschiedene Grundrezepte, küchentechnische Tipps und Tricks, Verwendung von traditionellen Südtiroler Brotgewürzen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 28.01.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 14.01.2025

Basic: Ich lerne kochen 2

Ziel: Sie vertiefen und erweitern Ihr Können in der Küche und bereiten in jeder Einheit mehrere Rezepte zu.

Programm: Zubereitung von weiteren einfachen Grundrezepten, Verwendung unterschiedlicher Küchentechniken, warenkundliche Informationen zu den Zutaten, Tipps und Tricks in der Küche und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 10.02. und 17.02.2025
Dauer	8 Stunden, 18.30–22.30 Uhr
Gebühr	78,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025
Zielgruppe	Kochanfänger:innen
Voraussetzung	Besuch von Basic: Ich lerne kochen 1

Burger 1x anders

Ziel: Sie kreieren unterschiedliche Burger und kombinieren schmackhafte Saucen und Beilagen dazu.

Programm: Warenkundliche Informationen zu den Hauptzutaten, Zubereitung von unterschiedlichen Burger-Pattys, verschiedene Burger-Brote selbst herstellen, formen und backen, Herstellung verschiedener Saucen und Beilagen, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 03.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	62,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.01.2025

Teigtaschen aus aller Welt

Ziel: Sie stellen Teigtaschen aus verschiedenen Grundzutaten her.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Teigtaschen aus aller Welt, wie z. B. Tortellini, Boa Bans und Piroggen usw., Falttechniken, Füllungen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 04.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.01.2025

Backen & Kochen mit pflanzlichen Drinks

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der pflanzlichen Drinks, wie Haferdrink, Buchweizen-drink, usw. und bereiten daraus geschmacklich aufregende Gerichte zu. Sie wissen für welche Rezepte sich die unterschiedlichen Pflanzendrinks eignen und worauf Sie bei der Zubereitung achten müssen.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Vielfalt der pflanzlichen Drinks, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte und Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 05.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.01.2025

Asia Küche 1

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der Zutaten und bereiten daraus viele, geschmacklich kreative Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten selbstständig zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, wie z. B. Summerrolls, Curry, Nudelgerichte usw., vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte und Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 11.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025

Krapfen, Muas, Riebler – einfache Südtiroler Gerichte

Ziel: Sie bereiten einfache Südtiroler Gerichte zu.

Programm: Hefeteig, Krapfenteig, warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Zubereitung verschiedener Rezepturen von herzhaft bis süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 12.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025

Fisch – regional & mediterran

Ziel: Sie wissen über regionalen, mediterranen Fisch, sowie Meerestiere Bescheid und bereiten verschiedene Fischgerichte zu.

Programm: Wissenswertes zu regionalen und mediterranen Fischarten sowie Meerestieren, ital. und dt. Bezeichnungen der Fische, Vorbereitung der Fische, Zubereitung von schmackhaften Gerichten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Andrea Johanna Urban
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Do 13.02.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025

Wie geht... Biskuit



Ziel: Sie wissen, wie Biskuit zubereitet wird und lernen dessen vielseitige Verwendung kennen.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Biskuitvariationen herzhafte oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 18.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Knödel von herzhafte bis süß



Ziel: Sie stellen verschiedene kreative und schmackhafte Knödelmassen her.

Programm: Zubereitung von herzhaften und süßen Knödelmassen, Variation in der Herstellung, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Di 18.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Meal Prep – Vorkochen für eine stressfreie Woche

Ziel: Sie planen ihre Mahlzeiten für mehrere Tage im Voraus, bereiten diese an einem Tag vor und kombinieren sie anschließend beliebig zu Speisen.

Programm: Planung von Mahlzeiten, warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Gerichten, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, fachgerechtes Aufbewahren von Speisen, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 19.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025

Basic: Ich lerne backen

Ziel: Sie stellen einfache Backwaren aus unterschiedlichen Grundrezepten her.

Programm: Zubereitung von süßen und herzhaften Speisen aus Mürbteig, Biskuitmasse und Rührteig, Tipps und Tricks in der Teigherstellung, beim Backen und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 20.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025

Poke Bowls herzhaft und süß

Ziel: Sie kreieren aus verschiedenen Grundzutaten köstliche Bowls und wissen, wie Sie diese mit unterschiedlichen Zutaten kombinieren und verfeinern können.

Programm: Einführung in die Vielfalt der Poke Bowls, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Bowls, Toppings und Saucen, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 17.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Wie geht... Brandteig

Ziel: Sie stellen Brandteig her und lernen dessen vielseitige Verwendung kennen.

Programm: Zubereitung von raffinierten Brandteiggerichten, wie z. B. Windbeutel, Eclairs, Profiterole, Fruchtknödel oder pikante Speisen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 17.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Asia Küche 2

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der Zutaten und bereiten daraus noch mehr geschmackvolle Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten selbstständig zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, wie z. B. Pad Krap Pao, Saucen, Reisgerichte, Salate wie Yum-Yum-Salat, erfrischende Drinks wie Mango-Lassi, vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte und Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 18.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Männer an den Herd

Ziel: Sie bereiten einfache Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts zu.

Programm: Grundrezepte, Schneidtechniken, grundlegende Küchentechniken, Tipps rund ums Kochen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Andrea Johanna Urban
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Do 20.03. und 27.03.2025
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	90,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Wie geht... Biskuit

Ziel: Sie wissen, wie Biskuit zubereitet wird und lernen dessen vielseitige Verwendung kennen.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Biskuitvariationen herzhaft oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 21.03.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Veganes Backen

Ziel: Sie stellen klassische Teige aus veganen Zutaten her.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die pflanzliche Ernährung, kreatives Backen ganz ohne Butter, Ei und Milch, Brötchen, Kekse und Kuchen aus Mürbteig, Hefeteig und Rührteig, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 27.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025

Wie geht... Risotto



Ziel: Sie erlernen die Zubereitung von einfachem Risotto.

Programm: Warenkundliche Informationen zu Rundkornreis, Zubereitung herzhafter und süßer Risottos. Küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verfeinerung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Do 27.03.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Hülsenfrüchte – Rezepte aus aller Welt

Ziel: Sie bereiten schmackhafte Gerichte aus aller Welt mit der Grundzutat Hülsenfrüchte zu.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Speisen aus aller Welt mit Hülsenfrüchten, wie Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Erbsen... usw., süße und herzhafte Speisen, vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Sabine Oberrauch
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 28.03.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025

Orientalisch kochen 2

Ziel: Sie kennen besondere Zutaten aus dem Orient und bereiten schmackhafte Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Vielfalt der Gewürze, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung verschiedener Rezepturen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 31.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025

Bagels herzhaft und süß

Ziel: Sie erlernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachte Bagels, mit dazu passenden Aufstrichen und Toppings, sowie kreativen Serviermöglichkeiten.

Programm: Informationen und Rezepte rund um den Bagel, passende Aufstriche und Toppings, kreative Kombinationen und Serviermöglichkeiten, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 31.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025

Schnelle Gerichte für Kleinkinder

Ziel: Sie bereiten ansprechende Gerichte für Kinder mit frischen, farbenfrohen und nährstoffreichen Zutaten zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung verschiedener Gerichte, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 02.04.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025
Hinweis	Anerkannt als Weiterbildung Tagesmutter/Tagesvater

Fingerfood simpel und raffiniert

Ziel: Sie überraschen Ihre Gäste mit einfach, aber raffiniert zubereitetem Fingerfood.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Zubereitung von verschiedenen, kreativen Rezepturen von pikant bis süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 04.04.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025

Schnelle Küche

Ziel: Sie bereiten schmackhafte Gerichte zu und lernen raffinierte Rezepte kennen, die schnell und einfach zubereitet sind.

Programm: Schnelle kreative Gerichte, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 04.04.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025

Ein Buffet für meine Gäste

Ziel: Sie gestalten einen Buffettisch und bereiten kreative Speisen zu und mixen ein passendes Getränk.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Rezepturen von herzhaft bis süß, küchentechnische Tipps und Tricks, Aufbau und Gestaltung eines Buffets, Zubereitung eines alkoholfreien Cocktails, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Marlene Gamper und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 07.04.2025
Dauer	5 Stunden, 17.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.03.2025

Colomba und Brot mit Pasta madre

Ziel: Sie erlernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachtes Brot mit Pasta madre und gelungener Colomba.

Programm: Richtiger Umgang mit Pasta madre und Schnellsauerteig, lange Teigführung, Teigherstellung und Backen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Ursula Trafojer und Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 07.04. und Di 08.04.2025
Dauer	7 Stunden, 18.00–21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.03.2025

FrISChe Pesto-Küche

Ziel: Sie stellen unterschiedliche Pestos her und kombinieren diese zu schmackhaften Gerichten.

Programm: Zubereitung von herzhaften und süßen Pestos, warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Verwendung unterschiedlicher Küchentechniken, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 09.04.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.03.2025

Ein Menü für meine Gäste

Ziel: Sie gestalten ein festliches Essen, angefangen von der Zubereitung des Menüs bis hin zum schön gedeckten und dekorierten Tisch.

Programm: Tipps zur Menüplanung, Zubereitung eines Menüs, küchentechnische Tipps und Tricks, kreative Gestaltung des Tisches, richtiges Eindecken des Tisches, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Martina Gögele und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 10.04.2025
Dauer	5 Stunden, 17.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.03.2025

Ostergebäck

Ziel: Sie stellen saftige Hefeteige her und verarbeiten diese zu verschiedenen Gebäcken.

Programm: Richtiger Umgang mit Hefe, Tipps und Tricks in der Herstellung und Weiterverarbeitung eines Hefeteiges süß und pikant, Herstellung von Zöpfen, Kränzen und Ostergebilden.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 14.04.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.04.2025

Brunch – mehr als ein Frühstück

Ziel: Sie bereiten kreative Speisen für einen gemütlichen Brunch zu.

Programm: Zubereitung von kalten, warmen, herzhaften und süßen Speisen, warenkundliche Informationen, Tipps in der Küche und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsame Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 28.04.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.04.2025

Fruchtige Cocktails

Ziel: Sie bereiten kreative, fruchtige Cocktailkombinationen zu.

Programm: Verschiedene Zubereitungstechniken, Hilfsmittel und Geräte im Barbereich, mixen von alkoholfreien und alkoholischen Cocktails, aromatisieren von Sirupen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 08.05.2025
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.04.2025
Zielgruppe	ab 18 Jahren

Kochen verbindet und macht Spaß – Südtiroler Qualitätsprodukte

Ziel: Sie bereiten zu zweit, mit Ihrem Partner, Freund/Freundin, Schwester/Bruder gemeinsam ein 5-Gänge-Menü mit Südtiroler Qualitätsprodukten zu.

Programm: Zubereitung eines 5-Gänge-Menüs bestehend aus kalter Vorspeise, Suppe, warmer Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, Küchentechnische Tipps und Tricks für Planung und Zubereitung eines Menüs, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Do 08.05.2025
Dauer	5 Stunden, 18.00–23.00 Uhr
Gebühr	140,00 Euro inkl. Materialspeisen pro Paar
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.04.2025

Süße Knödel

Ziel: Sie kennen diverse Teige zur Herstellung süßer Knödel und bereiten verschiedene Varianten von süßen Knödeln zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Teigen wie Brandteig, Topfenteig und Kartoffelteig, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Zubereitung von Bröselmischungen, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 12.05.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	53,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 29.04.2025

Kochkurs für Singles

Ziel: Sie bereiten gemeinsam mit Gleichgesinnten schmackhafte Menüs zu und erhalten Anregungen für das Kochen in kleinen Mengen.

Programm: Zubereitung von kreativen Vor-, Haupt-, und Nachspeisen, küchentechnische Tipps und Tricks, nachhaltiger Einkauf, Resteverwertung, gemeinsames Abendessen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 14.05. und Do 15.05.2025
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 29.04.2025
Zielgruppe	Singles

Vegan für Neugierige: Frühling

Ziel: Sie bereiten ein kreatives veganes Frühlingsmenü zu.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die pflanzliche Ernährung, kreative Frühlingsgerichte ganz ohne Fleisch, Ei und Milch, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin	Katrin Torggler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 19.05.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.05.2025

Rund ums Grillen

Ziel: Sie bereiten verschiedene Köstlichkeiten, wie besondere Salate, Soßen, kleine Vorspeisenhäppchen und Getränke zu, welche Ihr Grillerlebnis besonders machen.

Programm: Kreative Salate, Beilagen, Soßen und Vorspeisenhäppchen, besondere Kombinationen, Herstellung von passenden Getränken, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten der Speisen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 27.05.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.05.2025

Fingerfood simpel und raffiniert

Ziel: Sie überraschen Ihre Gäste mit einfach, aber raffiniert zubereitetem Fingerfood.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Zubereitung von verschiedenen, kreativen Rezepturen von pikant bis süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 28.05.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.05.2025



Raffiniert konserviert – Chutney

Ziel: Sie verarbeiten Früchte und Gemüse raffiniert zu Chutneys.

Programm: Zusammenspiel der Zutaten, Grundregeln in der Herstellung von Chutneys, fachgerechte Zubereitung, kreative Rezepte, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 13.02.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025

Raffiniert konserviert – Sirup

Ziel: Sie verarbeiten Früchte, Kräuter und Blüten fachgerecht zu Sirupen.

Programm: Zusammenspiel der Zutaten, Grundregeln in der Herstellung von Sirup, Grundrezepte und kreative Abwandlungen, Enzymieren von Früchten, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 10.03.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.02.2025

Raffiniert konserviert – Fruchtaufstrich und Gelee

Ziel: Sie verarbeiten Früchte fachgerecht zu Fruchtaufstrichen und Gelees.

Programm: Zusammenspiel der Zutaten, Verarbeitung von Pektin, Grundregeln in der Herstellung von Fruchtaufstrichen, Geleeherstellung, Grundrezepte und kreative Rezepte, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 29.05.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.05.2025

schule für hauswirtschaft



genuss-schule

südtirol

Herbstliche Genüsse: Genussvoll durch den Herbst

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der ein herbstliches Menü zubereitet wird.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen zu Obst und Gemüse der Saison, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 21.10.2024
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 08.10.2024

Genussvolle Winterzeit: Schmackhaft durch den Winter

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der winterliche Gerichte zubereitet werden.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen zu Obst und Gemüse der Saison, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 26.11.2024
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 12.11.2024

Festliches Weihnachtsmenü leicht gemacht

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der ein perfektes Weihnachtsmenü zubereitet wird.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 09.12.2024
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 12.11.2024

So genial kann Schlichtes sein

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der ein 4-gängiges Menü zubereitet wird.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 31.01.2025
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 14.01.2025

Kulinarische Tricks und außergewöhnliche Gerichte

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der ein raffiniertes 4-gängiges Menü zubereitet wird.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen	Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 17.02.2025
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025

Leichte Frühlingsgerichte

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der kreative Frühlingsgerichte zubereitet werden.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen zu Obst und Gemüse der Saison, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen	Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 31.03.2025
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025

Frühlingsblüten in der Küche

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der Frühlingsgerichte zubereitet werden.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen	Martina Gögele und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 08.05.2025
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.04.2025



Reinigung und Textilpflege

Basic: Raumpflege/Reinigung

Ziel: Sie erhalten Tipps, um die Wohnung klimafreundlich, materialschonend und zeitsparend zu reinigen.

Programm: Notwendige und sinnvolle Reinigungsmittel, rationelle Auswahl an Reinigungstüchern und Reinigungsgeräten, Hinweise und methodisches Vorgehen für die zeitsparende Reinigung von Wohnbereichen.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 17.01.2025
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.01.2025

Basic: Wäschepflege

Ziel: Sie erhalten Tipps, um die Wäsche klimafreundlich, schonend und hygienisch zu pflegen.

Programm: Notwendige und sinnvolle Waschmittel, energiesparender Einsatz von Waschmaschine, Trockner und Bügeleisen, Hinweise und praktische Tipps zur hygienischen Wäschepflege vom Waschen bis zum Bügeln.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 31.01.2025
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 14.01.2025



Herbstlicher Blumenstrauß

Ziel: Sie lernen Techniken zum Binden eines Blumenstraußes mit herbstlichen Materialien aus Wald, Wiese und Garten.

Programm: Vorbereitung der Naturmaterialien und Blumen, Binden eines Straußes mit zwei unterschiedlichen Techniken, Tipps zur Pflege des Blumenstraußes.

Referentin	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Fr 11.10.2024
Dauer	3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen Naturmaterialien mit.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.09.2024

Herbstkränze

Ziel: Sie lernen verschiedene Techniken kennen und gestalten individuell einen Herbstkranz.

Programm: Kennenlernen von geeigneten Naturmaterialien und Werkzeug, Kranz winden, binden, umwickeln und stecken.

Referentin	Monika Braunhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 18.10.2024
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	35,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.10.2024

Kreativ mit Ton

Ziel: Sie töpfern Gebrauchs- und Dekorationsobjekte für ihr Zuhause, einfache Schalen, Teller und Becher, sowie Kugeln. Das Glasieren erfolgt beim zweiten Termin.

Programm: Verschiedene Aufbautechniken, Gestaltungsmöglichkeiten von Oberflächen, Umgang mit Glasuren.

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 15.11. und 29.11.2024
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.10.2024

Weihnachtsschmuck selbst gemacht

Ziel: Sie gestalten dekorative Elemente aus einfachen, leicht zu besorgenden Materialien, die sich zur Gestaltung von Räumen und den Weihnachtsbaum eignen.

Programm: Gestaltung von Schmuck aus Draht, Papier, Wachs und Naturmaterialien.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Di 26.11. und 03.12.2024
Dauer	6 Stunden, 18.30–21.30 Uhr
Gebühr	70,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.11.2024

Makramee – Blumenampel

Ziel: Sie lernen verschiedene Knoten und Muster in der Makramee Technik und fertigen eine Blumenampel an.

Programm: Verschiedene Grundknoten, anfertigen einer individuell gestalteten Blumenampel aus einfach gedrehtem Garn.

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 21.02.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025

Kreative Gartendekorationen aus Ton

Ziel: Sie lernen grundlegende Verarbeitungstechniken kennen und formen dekorative Objekte für Haus und Garten.

Programm: Anfertigen von Werkstücken nach Wahl (Stelen, Vogeltränken, Gartenkugeln, Gefäße und Tonfiguren).

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 28.03. und 11.04.2025
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025

Floristik mit Wiesen- und Gartenblumen

Ziel: Sie lernen den korrekten und schonenden Umgang mit Schnittblumen, gestalten ein kreatives Gesteck und binden einen Kranz und einen Blumenstrauß.

Programm: Vorbereitung der Schnittblumen, Tipps zur Pflege und Haltbarkeit von Schnittblumen, Herstellung eines selbstgemachten Steckgefäßes, Gestaltung eines Gesteckes, Binden von einem Kranz und einem Blumenstrauß.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 28.05. und Do 29.05.2025
Dauer	6 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen Wiesenblumen mit.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.05.2025



Nähen

Ich lerne nähen 1

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähtechniken, bekommen einen Einblick in die verschiedenen Reißverschlussarten, deren Einsatzgebiete und Verarbeitungstechniken und nähen ein Werkstück.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähtechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, nähen eines Werkstücks.

Referentin	Gertraud Hölzl
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	4 Einheiten - Fr 04.10., 11.10., 18.10. und 25.10.2024
Dauer	12 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.09.2024
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Ich lerne nähen 1

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähtechniken, bekommen einen Einblick in die verschiedenen Reißverschlussarten, deren Einsatzgebiete und Verarbeitungstechniken und nähen ein Werkstück.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähtechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, nähen eines Werkstücks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Di 15.10., 22.10., 05.11. und 12.11.2024
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.10.2024
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Ich lerne nähen 1

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähtechniken, bekommen einen Einblick in die verschiedenen Reißverschlussarten, deren Einsatzgebiete und Verarbeitungstechniken und nähen ein Werkstück.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähtechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, Nähen eines Werkstücks.

Referentin	Evi Huber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	4 Einheiten - Di 26.11., 03.12., 10.12. und 17.12.2024
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.11.2024
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Visible Mending – Reparieren statt wegwerfen

Ziel: Sie erhalten Ideen für kreatives Reparieren der Kleidung und kennen die Anwendungsmöglichkeiten von unterschiedlichen Stich- und Stickarten.

Programm: Kennenlernen der Nähutensilien, verschiedene Flick- und Stopftechniken, die von Hand ausgeführt werden, üben der verschiedenen Sticharten, Tipps zum Nähen, reparieren des mitgebrachten Kleidungsstücks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 08.01. und 15.01.2025
Dauer	6 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.12.2024
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Einfache Kinderbekleidung: Pumphose und Mütze

Ziel: Sie kennen verschiedene Nähtechniken, um mit dehnbaren Stoffen zu arbeiten und nähen eine Hose sowie eine passende Kopfbedeckung.

Programm: Schnittenentnahme in der gewünschten Größe (68 bis 92), zuschneiden, Nähübungen, geeignete Stichtarten, Kantenverarbeitung.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Do 30.01., 06.02. und 13.02.2025
Dauer	9 Stunden, 09.00–12.00 Uhr
Gebühr	67,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 14.01.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Ich lerne nähen 2

Ziel: Sie vertiefen den Umgang mit der Nähmaschine, bekommen einen Einblick in: Stoffkunde, wichtige Fachbegriffe des Nähens und Zuschneidens, üben die Verarbeitung von Jersey und nähen kleine Werkstücke.

Programm: Nähübungen, Materialkunde, Stoffterminologie und Zuschnitt, Verarbeitung von Jersey, Tipps zum Nähen, nähen kleiner Werkstücke.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mo 03.02., 10.02. und 17.02.2025
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	77,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.01.2025
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen
Voraussetzung	Teilnahme am Kurs Ich lerne nähen 1, oder grundlegende Nähkenntnisse

Kreative Flickwerkstatt

Ziel: Sie lernen verschiedene Flicktechniken kennen und können Ihre eigene Kleidungs- und Haushaltswäsche einfach und schnell ausbessern.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähmaschine, verschiedene Nähte, durchführen von Ausbesserungsarbeiten z. B. Reißverschluss austauschen und Änderungen z. B. Hose kürzen, Tipps zum Nähen.

Referentin	Wilma Tonner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Mo 10.02. und 17.02.2025
Dauer	6 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.01.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Bauchtasche nähen

Ziel: Sie nähen eine Bauchtasche und kennen die dafür geeigneten Materialien und deren Verarbeitung.

Programm: Fachgerechter Umgang mit der Nähmaschine, Tipps zum Verarbeiten von festen Stoffen, z. B. Wachstuch (beschichtete Baumwolle), Kunstleder, Canvas, Vorbereitung der Schnittvorlage, Zuschnitt, Endlosreißverschluss einnähen, nähen der Bauchtasche.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mi 19.02., 26.02. und 12.03.2025
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.02.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Bluse oder Top – Vom Schnitt bis zum fertigen Kleidungsstück

Ziel: Sie nähen unter Anleitung eine einfache Bluse oder ein Top und lernen verschiedene Kanten- und Ausschnittverarbeitungen kennen.

Programm: Maßnehmen, Vorbereitung des Schnittes anhand der Schnittvorlage, Zuschnitt, Nähübungen: Abnäher nähen, Bügeleinlage aufbügeln, Kanten Verstärken mit Besatz, Kanten mit Schrägband einfassen, Bluse/Top nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	5 Einheiten - Mo 10.03., 17.03., 24.03., 31.03. und 07.04.2025
Dauer	15 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	97,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.02.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Krabbeldecke nähen

Ziel: Sie nähen eine einzigartige Krabbeldecke, die die Motorik Ihres Babys fördert.

Programm: Verschiedene Nähte, Tipps zum Nähen, Herstellung einer Krabbeldecke nach den eigenen Vorstellungen, richtiger Umgang mit der Nähmaschine, Anbringen von Bändern und weiteren tastbaren Elementen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Fr 09.05., 16.05. und 23.05.2025
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.04.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen
Hinweis	Anerkannt als Weiterbildung Tagesmutter/Tagesvater

Rock – Vom Schnitt bis zum fertigen Kleidungsstück

Ziel: Sie nähen einen maßgeschneiderten Rock.

Programm: Maßnehmen, Vorbereitung des Schnittes anhand der Schnittvorlage, Zuschnitt, Reißverschluss einnähen, Kennenlernen verschiedener Saum- und Bundverarbeitungen, Kantenversäuberung mit der Overlocknähmaschine, Tipps zum Nähen, Rock nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Mi 21.05., 28.05., 04.06. und 11.06.2025
Dauer	12 Stunden, 09.00–12.00 Uhr
Gebühr	82,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.05.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen



Kinder und Jugendliche

Kreative Jausensnacks

Ziel: Du bereitest gemeinsam mit Mama, Papa, Tante, Onkel, Oma oder Opa verschiedene Jausen für die Schule und unterwegs zu.

Programm: Zubereitung von unterschiedlichen Jausensnacks wie z.B. Müsliriegel, Fruchtbrot, herzhafte Muffins, Knäckebrot und Energiekugeln, einfache Schneidetechniken, gemeinsames Genießen der Snacks.

Referentin	Nadin Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 27.09.2024
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	65,50 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.09.2024
Zielgruppe	Kinder von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Foodtrends aus dem Internet – wie funktionieren sie richtig?

Ziel: Du bereitest selbst einige Food Neuheiten aus dem Internet zu, verkostest diese und kannst Rezepte so anwenden, dass sie auch funktionieren.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die neusten Food Trends aus dem Internet, Lernen wie Wraps, Summerrolls, Sandwiches, Flying Dutchman, ... richtig gelingen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 07.10.2024
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.09.2024
Zielgruppe	Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

Brotbackstube



Ziel: Du bereitest verschiedene Brote und Aufstriche selbst zu.

Programm: Getreidekörner zu Mehl mahlen, Brotteig kneten, Herstellung und Backen von Broten, Zubereitung von Aufstrichen, gemeinsames Genießen. Das restliche Brot darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentin Sophia Zöschg
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Do 10.10.2024
Dauer 3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr 14,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 24.09.2024
Zielgruppe Mittelschüler:innen
Hinweis Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Jugendliche kochen im Herbst

Ziel: Du kannst aus regionalen und saisonalen Zutaten selbstständig verschiedene Speisen zubereiten.

Programm: Fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung, Vor- und Zubereitungstechniken, Zubereitung verschiedener Gerichte, Tipps und Tricks, ansprechende Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen und Aufräumen.

Referentin Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheiten - Do 17.10. und Do 24.10.2024
Dauer 8 Stunden, 16.30–20.30 Uhr
Gebühr 24,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 01.10.2024
Zielgruppe Oberschüler:innen

Näh ABC für Grundschüler:innen

Ziel: Du lernst einfache Nähte, den Umgang mit der Nähnadel und der Nähmaschine kennen.

Programm: Umgang mit der Nähnadel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähen eines kleinen Werkstücks.

Referentin Stefanie Tröbinger
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheiten - Fr 18.10. und 25.10.2024
Dauer 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 19,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 01.10.2024
Zielgruppe Grundschüler:innen ab 10 Jahren

Pausensnacks für Mittelschüler:innen

Ziel: Du bereitest verschiedene Jausen-Alternativen zu.

Programm: Kreative und alternative Ideen zum Pausenbrot, verschiedene Transportmöglichkeiten, gemeinsames Genießen.

Referentin Sabine Oberrauch
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum 1 Einheit - Fr 25.10.2024
Dauer 4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr 16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 08.10.2024
Zielgruppe Mittelschüler:innen

Adventskalender aus Stoff

Ziel: Du nähst gemeinsam mit Mama, Papa, Oma, Opa, Patin oder Pate einen dekorativen, nachhaltigen Adventskalender, der mehrere Jahre verwendet werden kann.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähnadel, Umgang mit der Nähmaschine, verschiedene Nähtechniken, Tipps zum Nähen, Nähen eines Adventskalenders.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mo 04.11., 11.11. und 18.11.2024
Dauer	9 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	92,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 15.10.2024
Zielgruppe	Kinder von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Pizza & dolce



Ziel: Du stellst selbstständig einen Pizzateig her und lernst die fachgerechte Verarbeitung von Gelatine in heißen Massen.

Programm: Zubereitung eines Hefeteiges, formen, belegen und backen der Pizza, Herstellung einer Joghurt-Panna cotta mit Früchten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 11.11.2024
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.10.2024
Zielgruppe	Jugendliche von 14 bis 18 Jahren
Hinweis	Reduzierte Kosten für Menschen mit Behinderung. Telefonische Anmeldung erforderlich: T 0471 440 981

Näh ABC für Mittelschüler:innen

Ziel: Du nähst unter Anleitung ein Werkstück deiner Wahl.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Zuschnitt des Werkstückes z. B. verschiedene Täschen, Tragerucksack, Dekorationselemente für Weihnachten, Nähen eines Werkstückes nach Wahl mit den entsprechenden Nähtechniken.

Referentin	Martina Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	3 Einheiten - Fr 22.11., 06.12. und 13.12.2024
Dauer	9 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	22,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.11.2024
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kindernähkurs: Ich nähe ein Weihnachtsgeschenk

Ziel: Du nähst unter Anleitung ein Werkstück deiner Wahl.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, verschiedene Täschen oder Dekorationselemente für Weihnachten, Zuschnitt und Nähen des Werkstückes mit den entsprechenden Nähtechniken.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 25.11. und 02.12.2024
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	19,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.11.2024
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Weihnachtsbäckerei für Kinder

Ziel: Du bereitest verschiedene Weihnachtskekse zu.

Programm: Verarbeitung von Mürbteigkekzen, Lebkuchen usw., füllen und verzieren, gemeinsames Genießen. Eine kleine Kostprobe darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentinnen Renate Kofler und Andrea Urban
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum 1 Einheit - Fr 29.11.2024
Dauer 3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 12.11.2024
Zielgruppe Kinder der 4. und 5. Grundschulklasse

Weihnachtsbackstube für Kinder

Ziel: Du bereitest einen Mürbteig zu und kannst ihn zu verschiedenen Keksen weiterverarbeiten.

Programm: Zubereitung eines Mürbteiges, kneten, formen, backen und verkosten. Das Gebäck darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentin Nadin Hafner
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mi 18.12.2024
Dauer 3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 03.12.2024
Zielgruppe Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule und 1. und 2. Klasse Mittelschule

Weihnachtsbackstube für Kinder

Ziel: Du bereitest einen Mürbteig zu und kannst ihn zu verschiedenen Keksen weiterverarbeiten.

Programm: Zubereitung eines Mürbteiges, kneten, formen, backen und verkosten. Das Gebäck darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentin Nadin Hafner
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Do 19.12.2024
Dauer 3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 03.12.2024
Zielgruppe Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule und 1. und 2. Klasse Mittelschule

Streetfood – rund um die Welt

Ziel: Du bereitest trendige Streetfood-Gerichte aus aller Welt zu.

Programm: Informationen rund um den Trend Streetfood, Zubereitung von Burger, Tortilla, Churros, Tapas, Summer Rolls, Hot Dog & Co., gemeinsames Genießen.

Referentinnen Elisa Sanin und Anita Spitaler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 1 Einheit - Fr 07.02.2025
Dauer 4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr 16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 21.01.2025
Zielgruppe Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

Ich organisiere meine Geburtstagsfeier

Ziel: Du organisierst gemeinsam mit Mama, Papa, Tante, Onkel, Oma oder Opa deine Geburtstagsfeier.

Programm: Gestaltung einer Einladungskarte, Herstellung einer Tischdekoration, Tisch decken, Zubereitung von verschiedenen Häppchen, anrichten und gemeinsames Essen.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 28.03 und 04.04.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	86,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025
Zielgruppe	Kinder von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Näh ABC für Grundschüler:innen

Ziel: Du lernst einfache Nähte, den Umgang mit der Nähnaedel und der Nähmaschine kennen. Nach einer kleinen Übungsphase nähen wir gemeinsam ein Werkstück.

Programm: Umgang mit der Nähnaedel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Zuschneiden und nähen des Werkstückes nach Wahl.

Referentin	Martina Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Fr 28.03. und 04.04.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	19,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.03.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Kindernähkurs – Nähen für Ostern

Ziel: Du nährst ein Ostergeschenk für dich oder zum Verschenken.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Nähutensilien, kleine Nähübungen, nähen des Ostergeschenks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 04.04. und 11.04.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	19,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.03.2025
Zielgruppe	Kinder ab der 4. und 5. Klasse Grundschule, sowie 1. und 2. Klasse Mittelschule

Kindernähkurs – Muttertagsgeschenk nähen

Ziel: Du nährst ein kreatives Muttertagsgeschenk aus Stoff.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine, Richtiger Umgang mit Nähutensilien, kleine Nähübungen, Nähen des Muttertagsgeschenks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 28.04. und 05.05.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	19,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 08.04.2025
Zielgruppe	Kinder der 3., 4. und 5. Klasse Grundschule

Gartenzeug und Küchenspaß

Ziel: Du entdeckst die Vielfalt an Kräutern im Garten und kochst ein kreatives Frühlingsmenü.

Programm: Kleine Kräuter- und Gartenkunde, Herstellung einer einfachen Tischdeko mit Kräutern und Blumen, kochen eines einfachen Menüs mit frühlingshaften Zutaten aus dem Garten, Teller anrichten und gemeinsames Genießen.

Referentinnen Martina Puff und Sophia Zöschg
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 30.05.2025
Dauer 4 Stunden, 14.30–18.30Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 13.05.2025
Zielgruppe Kinder von 10 bis 12 Jahren

Kreative Sommertage 2025

Ziel: Du kochst einfache, gesunde Gerichte und lernst die Grundlagen verschiedener hauswirtschaftlicher Tätigkeiten.

Programm: Zubereitung einfacher Gerichte, Tische eindecken, Tischdekoration, Nähen eines einfachen Werkstücks, gemeinsames Mittagessen und Aufräumen.

Referentinnen Fachlehrerinnen
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum 5 Einheiten - Mo 16.06. bis Fr 20.06.2025
Dauer 20 Stunden, 9.00–13.30 Uhr
Gebühr 51,00 Euro, inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 03.06.2025
Zielgruppe Mittelschüler:innen, Abgänger der 1. und 2. Klasse

Sommer Nähwerkstatt für Kinder

Ziel: Du nähst verschiedene Werkstücke und lernst dabei einfache Nähte und den Umgang mit der Nähmaschine kennen.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähmaschine, Kennenlernen der Arbeitsmittel, Nähübungen, nähen verschiedener Werkstücke: ein Kissen, eine Kosmetiktasche, Aufbewahrungskörbchen, Haarbänder, coole Tasche oder einen stylischen Sommerrock.

Referentin Stefanie Tröbinger
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 5 Einheiten - Mo 23.06. bis Fr 27.06.2025
Dauer 20 Stunden, 08.30–12.30 Uhr
Gebühr 50,00 Euro. Das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt.
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 27.05.2025
Zielgruppe Kinder von 11 bis 13 Jahren

Impressum

Herausgeber Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt
und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz 14
I-39100 Bozen
Für Anmeldung: T 0471 440 981
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it
www.fachschule-neumarkt.it
www.fachschule-tisens.it
www.fachschule-direktion-haslach.it

Bearbeitung Gudrun Ladurner, Martina Gögele, Kathrin Gögele

Grafik Nadia Eisenkeil und Esther Eder

Fotos Gudrun Ladurner und Archiv der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens

NOTIZEN

**Direktion der Fachschulen
für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen**

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach**

Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
Für Informationen: T 0471 440 990
Anmeldungen: T 0471 440 981
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Neumarkt**

Fleimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt
www.fachschule-neumarkt.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Tisens**

Frankenbergweg 45, 39010 Tisens
www.fachschule-tisens.it