

Hauswirtschaft und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

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

KURSE IM SCHULJAHR

2025|26

**FS Haslach
FS Neumarkt
FS Tisens**



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

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 Fachschule 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. Die Überprüfung der Zugangsvoraussetzungen zu einem Kurs obliegt dem Veranstalter, welcher 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 Einzahlung der Kursgebühr muss vor Beginn des Kurses mittels PagoPA erfolgen.

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

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.

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

Anmeldung und Geschäfts- bedingungen

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

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

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 440 990

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



Kochen mit Lauch

Ziel: Sie bereiten verschiedene schmackhafte Gerichte mit der Grundzutat Lauch zu.
Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen. Süße, sowie herzhafte Gerichte, wobei der Lauch im Fokus steht. Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 21.10.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025

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	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 23.10.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025

Kastanie, Kürbis & Kartoffel

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

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

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 24.10.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025

Wie geht... Gulasch

Ziel: Sie können ein saftiges Gulasch selbst zubereiten und wissen, was Sie dabei beachten müssen.

Programm: Warenkundliche Informationen zu geeigneten Fleischteilen vom Rind, Zubereitung eines herzhaften Gulasches, anbraten, schmoren, vielfältig abschmecken und würzen, Zubereitung von passenden Beilagen, wie z. B. Spätzle, Knödel, Gemüse und Kartoffelvariationen, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 04.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

Marende - Tradition trifft Kreativität

Ziel: Sie lernen neue Rezepte für eine innovative, aber auch traditionelle Marende kennen.

Programm: Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Cracker, saures Gemüse, Blüten-Butter, Dips, Mini-Spieße, mit verschiedensten Zutaten z. B. Gemüse, Fleisch, Kräuter usw., ansprechende Präsentation der Marende, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr. 07.11.2025
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 21.10.2025

Tarte und Quiches

Ziel: Sie bereiten Tarte und Quiches aus vielfältigen Grundzutaten her.

Programm: Fachgerechte Zubereitung verschiedener geeigneter Teige für pikante und süße Tarte und Quiches z. B. Mürbteig, Quarkölteig, Auslegeteig, unterschiedliche Beläge z. B. mit Obst, Beeren oder Gemüse, verschiedene Backmöglichkeiten, Tipps zu saisonalen kreativen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 10.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

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	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 14.11.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

Kochen mit Rotkohl

Ziel: Sie bereiten verschiedene schmackhafte Gerichte mit der Grundzutat Rotkohl zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen. Süße, sowie herzhafte Gerichte, wobei der Rotkohl im Fokus steht. Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 14.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

Südtiroler Vorspeisen mal anders

Ziel: Sie bereiten einfache Südtiroler Vorspeisen in neuen Variationen zu.

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

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 17.11.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.11.2025

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 - Di 18.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.11.2025

Vegan für Neugierige: Herbst/Winter

Ziel: Sie bereiten ein kreatives veganes Menü zu.

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

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 19.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	56,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.10.2025

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 herzhaftes 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 - Do 20.11.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.11.2025

Burger 1x anders

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

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	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 26.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	62,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025

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 - Mi 26.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025

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 27.11.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.11.2025

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 Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 01.12. und Di 02.12.2025
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 11.11.2025

Wie geht... Soufflé

Ziel: Sie bereiten verschiedene Soufflés zu und lernen dessen vielseitige Verwendung kennen.

Programm: Zubereitung von herzhaften und süßen Soufflés, z. B. Schokolade-Walnussoufflé, Basilikumsoufflé, Soufflé mit Gemüse oder Pilzen, Wichtiges zu den Zubereitungsschritten, Tipps zu saisonalen kreativen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 02.12.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.11.2025

Suppenvielfalt – kräftig, cremig, klar

Ziel: Sie bereiten verschiedene Brühen, Cremesuppen und gebundene Suppen zu.

Programm: Küchentechniken, warenkundliche Informationen und Zubereitung verschiedener regionalen und internationalen Suppen und Brühen aus Gemüse, Fleisch und Fisch, Tipps und Tricks in der Küche, Anrichtemöglichkeiten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Mi 03.12.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.11.2025

Wok

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit dem Wok und bereiten kreative 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	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Di 09.12.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.11.2025

One-Pot-Gerichte

Ziel: Sie bereiten schmackhafte One-Pot-Gerichte zu.

Programm: Kochen in nur einem Topf oder einer Pfanne, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Speisen mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte. Vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 10.12.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.11.2025

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 - Do 11.12.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.11.2025

Slow Sushi

Ziel: Sie stellen Sushi mit teils regionalen Zutaten selbst her.

Programm: Grundlagen der Sushi-Zubereitung, Warenkundliche Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln, Zubereitung verschiedenes Sushi mit einheimischen bzw. nachhaltigen Fischen z. B. mit Forelle, Saibling, Follow-Fisch, Einkaufstipps zum nachhaltigen Fischeinkauf, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 09.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.12.2025

Asia Küche 1

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der Zutaten und bereiten daraus 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. Sommerrolls, Curry, Nudelgerichte usw., vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 13.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.12.2025

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	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 15.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	58,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.12.2025

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	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Fr 16.01., 23.01., 30.01., 06.02.2026
Dauer	16 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	135,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.12.2025
Zielgruppe	Kochanfänger:innen

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, gemeinsames Genießen.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 19.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.12.2025

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, italienische und deutsche Bezeichnungen der Fische, Vorbereitung der Fische, Zubereitung von schmackhaften Gerichten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 06.02.2026
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.01.2026

Kochen mit Wirsing

Ziel: Sie bereiten verschiedene schmackhafte Gerichte mit der Grundzutat Wirsing zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen. Süße, sowie herzhaftes Gerichte, wobei der Wirsing im Fokus steht. Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 20.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.01.2026

Kreative Dessertküche

Ziel: Sie bereiten kreative Desserts zu und erlernen dabei verschiedene Techniken der modernen Dessertküche.

Programm: Zubereitung kreativer Desserts – fruchtig, schokoladig, cremig, fachgerechte Verarbeitung von Gelatine, verschiedene Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Ansprechende Präsentationstechniken, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 22.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.12.2025

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 Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 26.01.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.01.2026

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 Nadia Puff und Sophia Zöschg
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 27.01.2026
Dauer 5 Stunden, 17.00–22.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 13.01.2026

Kochen mit Artischocke

Ziel: Sie bereiten verschiedene schmackhafte Gerichte mit der Grundzutat Artischocke zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen. Süße, sowie herzhaftes Gerichte, wobei die Artischocke im Fokus steht. Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin Gisela Greinöcker
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mi 28.01.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 13.01.2026

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, gemeinsames Genießen.

Referentin Gisela Greinöcker
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 02.02.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 20.01.2026
Anmerkung Der Kurs Orientalisch kochen 1 ist keine Voraussetzung für diesen Kurs.

Asia Küche 2

Ziel: Sie bereiten aus einer Vielfalt von asiatischen Zutaten geschmackvolle Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Fisch selbstständig zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, wie z. B. Frühlingsrollen, Pho, Gyoza, Bao Buns, 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 - Do 05.02.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 20.01.2026
Anmerkung Der Kurs Asia Küche 1 ist keine Voraussetzung für diesen Kurs.

Männerwirtschaft

Ziel: Sie wissen, auf welche Grundkenntnisse und -fertigkeiten es in einem Haushalt ankommt und können diese Arbeiten effizient und schnell erledigen. Sie können einfache Gerichte, von der Vorspeise bis zum Dessert, selbstständig zubereiten.

Programm: Richtige Auswahl von Reinigungs- und Waschmittel und korrekte Dosierung, richtiger Umgang mit Reinigungsgeräten und der Waschmaschine, Hemd bügeln, Knopf annähen, grundlegende Kochtechniken, Grundrezepte und einfache traditionelle Gerichte, Tipps und Tricks rund um das Kochen.

Referentinnen	Martina Gögele und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten Hauswirtschaft – 09.02. und 23.02.2026 3 Einheiten Kochen – 02.03., 09.03. und 16.03.2026
Dauer	6 Stunden Hauswirtschaft, 18.00–21.00 Uhr 12 Stunden Kochen, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	145,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.01.2026

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	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 10.02.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.01.2026

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 - Fr 13.02.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.01.2026

Ravioli, Tortellini und Schlutzkrapfen

Ziel: Sie stellen Ravioli, Tortellini und Schlutzkrapfen aus verschiedenen Nudelteigen her und erlernen dabei vielfältige Füll- und Zubereitungstechniken.

Programm: Zubereitung kreativer Nudelteige für pikante und süße Varianten, Herstellung unterschiedlicher Füllungen (z. B. mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Obst), Falttechniken, Garmethoden für gefüllte Teigwaren, Tipps zur saisonalen Variation der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.02.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026

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 02.03.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026

Schnelle Küche

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

Programm: Zubereitung kreativer, alltagstauglicher Gerichte, küchentechnische Tipps und Tricks für zeitsparendes Kochen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 04.03.2026
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026

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	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Do 05.03. und 12.03.2026
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	80,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026
Zielgruppe	Kochanfänger:innen
Voraussetzung	Besuch von Basic: Ich lerne kochen 1

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 05.03. und 12.03.2026
Dauer	8 Stunden, 17.30–21.30 Uhr
Gebühr	90,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026

Schnelle Küche

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

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

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 06.03.2026
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026

Slow Sushi

Ziel: Sie stellen Sushi mit teils regionalen Zutaten selbst her.

Programm: Grundlagen der Sushi-Zubereitung, Warenkundliche Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln, Zubereitung verschiedenes Sushi mit einheimischen bzw. nachhaltigen Fischen z. B. mit Forelle, Saibling, Follow-Fisch, Einkaufstipps zum nachhaltigen Fischeinkauf, 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 13.03.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.02.2026

Torten für jeden Anlass

Ziel: Sie stellen klassische, einfache Torten her und dekorieren diese einem Anlass passend.

Programm: Zubereitung und Dekoration von festlichen Torten, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 16.03. und Di 17.03.2026
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 03.03.2026

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 Elisa Sanin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 23.03. und Di 24.03.2026
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 10.03.2026

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 - Mi 25.03.2026
Dauer 5 Stunden, 17.00–22.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 10.03.2026

Fingerfood simpel und raffiniert 1

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 Renate Kofler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum 1 Einheit - Fr 27.03.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 10.03.2026

Ostergebäck - traditionell und modern

Ziel: Sie bereiten traditionelles Ostergebäck zu und formen daraus verschiedene Ostergebilde.

Programm: Zubereitung eines Hefeteiges, Richtiger Umgang mit Hefe, Verarbeitung zu verschiedenen Gebäcken, süß und pikant wie z. B. Zöpfe und Kränze, sowie Ostergebilden, Zubereitung eines Osterbrotes, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin Martina Gögele
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 30.03.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 17.03.2026

Kochen mit Spargel

Ziel: Sie bereiten verschiedene schmackhafte Gerichte mit der Grundzutat Spargel zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen. Süße, sowie herzhaft Gerichte, wobei der Spargel im Fokus steht. Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin Gisela Greinöcker
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 31.03.2026
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 17.03.2026

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 08.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.03.2026

Fingerfood simpel und raffiniert 1

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 - Mo 13.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen pro Paar
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

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 13.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

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, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 14.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

Desserts... dolci... sweets...

Ziel: Sie bereiten verschiedene Desserts aus Nah und Fern zu und lernen neue Rezepte und Kombinationen kennen.

Programm: Verarbeitung verschiedener Zutaten und Früchte, Zubereitung von italienischen Dolci, spanischen Churros und mexikanischen Bunuelos, Küchentechnische Tipps, Gelatineverarbeitung, Brandteig, Schokolade usw., gemeinsames Genießen.

Referentin	Andrea Johanna Urban
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Mi 15.04.2026
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

Vegan für Neugierige: Frühling/Sommer

Ziel: Sie bereiten ein kreatives veganes Menü zu.

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

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 15.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

Fingerfood simpel und raffiniert 1

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 17.04.2026
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026

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 Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Di 21.04. und Mi 22.04.2026
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.04.2026

Fingerfood simpel und raffiniert 2

Ziel: Sie überraschen Ihre Gäste mit ganz besonderen Fingerfood-Gerichten.

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 24.04.2026
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026
Anmerkung	Der Kurs Fingerfood 1 ist keine Voraussetzung für diesen Kurs

Globales Streetfood

Ziel: Sie bereiten schmackhafte Streetfood-Gerichte aus aller Welt zu.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Speisen aus aller Welt, süße und herzhafte Speisen wie z. B. Tacos aus Mexiko, Gyoza aus Japan, Churros aus Spanien. Vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 27.04.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 14.04.2026

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 04.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	53,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.04.2026

Fingerfood simpel und raffiniert 2

Ziel: Sie überraschen Ihre Gäste mit ganz besonderen Fingerfood-Gerichten.

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 - Do 07.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.04.2026
Anmerkung	Der Kurs Fingerfood 1 ist keine Voraussetzung für diesen Kurs

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, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 08.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.04.2026

Frühlingsrollen Variationen

Ziel: Sie bereiten Frühlingsrollen in verschiedenen Variationen zu.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Teigen, Füllungen aus Gemüse, Fleisch und Fisch, süß sowie herzhaft, Vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 12.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.04.2026

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 mit kleinen Häppchen.

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 14.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.04.2026
Zielgruppe	ab 18 Jahren



Fermentation - Gemüse

Ziel: Sie lernen, wie Sie Gemüse durch Fermentation haltbar machen und dabei Geschmack, Nährstoffe und Bekömmlichkeit auf natürliche Weise steigern.

Programm: Einführung Fermentation, gesundheitliche Vorteile fermentierter Lebensmittel, wichtige Grundlagen und hygienisches Arbeiten, Auswahl geeigneter Gemüsesorten, Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Milchsäuregärung, Tipps für den richtigen Gärprozess und die Lagerung, kreative Rezeptideen, gemeinsames Zubereiten und Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 22.10.2025
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025

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 - Mo 11.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.04.2026

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 18.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.05.2026

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 - Mo 26.05.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.05.2026



**SBB-WEITERBILDUNGS-
GENOSSENSCHAFT**

KOOPERATION MIT DER WEITERBILDUNGSGENOSSENSCHAFT DES SÜDTIROLER BAUERNBUNDES

Die Anmeldung zu diesen Kursen erfolgt über die SBB- Weiterbildungsgenossenschaft unter T 0471 999 368 oder www.sbb.it/weiterbildung

Alles rund ums Frühstück

Inhalt	In diesem Praxisseminar erhalten UaB-Betreiber:innen wertvolle Tipps zur Zubereitung eines bäuerlichen Frühstücks.
Referenten	Kevin Huck und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Do 27.11.2025
Dauer	6,5 Stunden, 9.00–16.30 Uhr
Teilnehmer:innen	10
Zielgruppe	UaB-Betreiber:innen

Alles rund ums Frühstück

Inhalt	In diesem Praxisseminar erhalten UaB-Betreiber:innen wertvolle Tipps zur Zubereitung eines bäuerlichen Frühstücks.
Referenten	Kevin Huck und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	Do 15.01.2026
Dauer	6,5 Stunden, 9.00–16.30 Uhr
Teilnehmer:innen	10
Zielgruppe	UaB-Betreiber:innen

Obst- und Gemüseverarbeitung

Inhalt	Sie lernen die Grundlagen der Obst- und Gemüseverarbeitung kennen und erfahren, wie man Obst und Gemüse haltbar macht und zu geschmackvollen, hochwertigen Produkten veredelt.
Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Do 12.03.2026 und Fr 13.03.2026
Dauer	12 Stunden, 09.00–16.30 Uhr
Teilnehmer:innen	10

schule für hauswirtschaft



Genussschule

Südtirol

Herbstliche Aromenvielfalt: Kulinarisches mit Kürbis, Topinambur & Co.

Ziel: Sie erleben eine Kochshow rund um die herbstliche Küche und erhalten Anregungen für ein genussvolles, saisonales Menü.

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 20.10.2025
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 07.10.2025

Winterliche Gewürzküche: Duftend, aromatisch, herzhaft

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der aromatische Wintergerichte zubereitet werden – mit winterlichen Gewürzen und saisonalen Zutaten.

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

Referentinnen Martina Gögele und Nadia Puff
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 01.12.2025
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 18.11.2025

Einfach genial: Schlichte Gerichte - großer Geschmack

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, bei der ein schmackhaftes 4-gängiges Menü mit einfachen Zutaten zubereitet wird.

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

Referentinnen Martina Gögele und Nadia Puff
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Do 29.01.2026
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 13.01.2026

Kulinarische Raffinesse: Tricks & besondere Gerichte

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, bei der ein raffiniertes 4-Gänge-Menü zubereitet wird – mit kreativen Techniken und besonderen Kombinationen.

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 26.02.2026
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 03.02.2026

Leichte Frühlingsgerichte

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, in der kreative und leichte Gerichte mit frischen Zutaten der Saison zubereitet werden.

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

Referentinnen Marlene Gamper und Nadia Puff
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mi 22.04.2026
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 31.03.2026

Frühlingskräuter in der Küche

Ziel: Sie erleben eine Kochshow, bei der frische Frühlingskräuter im Mittelpunkt stehen und in einem saisonalen 4-gängigen Menü raffiniert zubereitet werden.

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

Referentinnen Marlene Gamper und Nadia Puff
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Mo 18.05.2026
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 05.05.2026



Garten und Pflanzen

Basic: Zimmerpflanzen

Ziel: Sie können geeignete Zimmerpflanzen auswählen, grundlegende Pflegemaßnahmen erkennen und fachgerecht anwenden.

Programm: Informationen und Fachwissen beliebter und pflegeleichter Zimmerpflanzen, Anforderungen an Standort, Licht, Temperatur und Luftfeuchtigkeit, Praktische Tipps zu Bewässerung, Düngung, Umtopfen und Schädlingskontrolle, Gestaltungsideen mit Zimmerpflanzen: Töpfe, Hängeampeln, grüne Raumteiler.

Referentin Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 27.03.2026
Dauer 3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr 45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 10.03.2026

Basic: Garten

Ziel: Sie erfahren Grundlegendes zur Bepflanzung und Pflege des Gemüsegartens sowie zur Verwendung der Produkte aus dem eigenen Garten.

Programm: Praxismomente im Schulgarten und Informationen zu Bodenarten und geeigneten Gemüsearten, Bodenverbesserungsmaßnahmen, Kompostierung, Gartenplanung nach den Prinzipien des Fruchtwechsels und der Mischkultur, Aussaat und Vermehrung, Pflegearbeiten im Garten, natürliche Mittel und Maßnahmen zur Düngung und Schädlingsbekämpfung, Praxis in der Küche: Zubereitung von kleinen Gerichten mit Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten; gemeinsames Genießen.

Referentin Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 3 Einheiten Gartenbau - Mi 06.05., 13.05., und 20.05.2026
1 Einheit Kochen - Mi 27.05.2026
Dauer Gartenbau 18.00–21.00 Uhr (9 Stunden)
Kochen 18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
Gebühr 117,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 21.04.2026



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 - Do 22.01.2026
Dauer 3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr 35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 06.01.2026

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 06.04.2026
Dauer 3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr 35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 20.01.2026



53

Kreativ im Alltag

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	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 02.10.2025
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 16.09.2025

Socken stricken für Anfänger:innen

Ziel: Sie lernen Schritt für Schritt das Stricken von Socken.

Programm: Grundlagen des Sockenstrickens, Materialkunde, Maschenanschlag, Bündchen, Arbeiten mit dem Nadelspiel, Fersen- und Spitzenvariante, Tipps & Tricks für ein perfektes Strickergebnis.

Referentin	Monika Braunhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	3 Einheiten - Do 06.11., 13.11. und 20.11.2025
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 21.10.2025
Zielgruppe	Anfänger:innen mit Grundkenntnissen im Stricken
Hinweis	Mitzubringen: 100 Gramm Sockenwolle 4-fädig (Lauflänge 400–420m) und ein Nadelspiel (= 5 Nadeln) Stärke 2,5 oder 3,0

Makramee – Windlichter gestalten

Ziel: Sie kennen grundlegende Makramee-Knoten und wenden diese beim Knüpfen eines Windlichtes an.

Programm: Grundlagen des Makramee-Knüpfens, Windlicht gestalten.

Referentin	Elisabeth Lantschner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 10.11.2025
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

Töpfern von Räuchergefäßen, Lichterhäusern und Teelichtern

Ziel: Sie stellen individuelle Dekorationsartikel für einen stimmungsvollen Advent her.

Programm: Einführung in die Verarbeitung von Ton, Gestaltungsmöglichkeiten von Oberflächen, Umgang mit Glasuren.
Das Glasieren erfolgt beim zweiten Termin.

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 14.11. und 05.12.2025
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025

Betonkunst – Kreatives Wandbild aus Beton

Ziel: Sie erstellen ein Betonbild aus einem Holzuntergrund und wissen, wie Sie verschiedene Muster mit Beton erzeugen.

Programm: Vorbereitung eines Holzuntergrundes, Anmischen von Beton, Auftragsarten von Beton, Anmalen des Bildes.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 21.11. und 28.11.2025
Dauer	4 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	40,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.11.2025

Weihnachtsschmuck selbst gemacht

Ziel: Sie gestalten dekorative Elemente aus einfachen, leicht zu beschaffenden Materialien, die sich zur Verschönerung von Wohnräumen und als festliche Akzente zur Weihnachtszeit eignen.

Programm: Kreative Umsetzung verschiedener Dekorationen, Einführung in einfache Techniken zur Gestaltung, Inspiration für individuelle Designs und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Sie erhalten Anregungen, wie mit wenig Aufwand und Material stimmungsvolle und weihnachtliche Dekorationen entstehen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 27.11.2025
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025

Adventkränze

Ziel: Sie binden ihren eigenen Adventkranz und erhalten kreative Anregungen, wie der Kranz stilvoll dekoriert werden kann.

Programm: Binden eines Adventkranzes, stilvolles Dekorieren des Adventkranzes.

Referentin	Monika Braunhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 28.11.2025
Dauer	3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025

Kränze für jeden Anlass

Ziel: Sie lernen verschiedene Techniken kennen und gestalten individuelle Kränze für verschiedene Anlässe.

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

Referentin	Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 28.11.2025
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 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 11.11.2025

Makramee – Windlichter gestalten

Ziel: Sie kennen grundlegende Makramee-Knoten und wenden diese beim Knüpfen eines Windlichtes an.

Programm: Grundlagen des Makramee-Knüpfens, Windlicht gestalten.

Referentin	Elisabeth Lantschner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 01.12.2025
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.11.2026

Kunstvolle Vase aus Papier

Ziel: Sie lernen verschiedene Falttechniken für Vasen kennen und können diese anwenden. Sie erstellen eine Vase nach eigenem Muster.

Programm: Anfertigen einer Vase nach Wahl der Größe und Falttechnik.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 20.03.2026
Dauer	3 Stunden, 14.00–17.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 03.03.2026

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 20.03. und 17.04.2026
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 03.03.2026

Kreative Ostereier: Wachs-Batik

Ziel: Sie gestalten kunstvoll bemalte Eier mit der Wachs-Batik-Technik und entdecken kreative Möglichkeiten zur Umsetzung individueller Muster und Designs.

Programm: Einführung in die traditionelle Technik der Wachs-Batik, schrittweises Auftragen von Wachs und Farbe, spielerischer Umgang mit Mustern und Gestaltungsideen sowie Anregungen für eigene kreative Variationen. Sie lernen, wie mit einfachen Mitteln dekorative Unikate entstehen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 24.03.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen 5 Eier (ausgeblasen) mit.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.03.2026

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 10.04. und 08.05.2026
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.03.2026

Rope Bowl – Körbe nähen und bemalen

Ziel: Sie fertigen individuelle Körbe aus Kordel, lernen einfache Nähtechniken und gestalten die Körbe mit kreativen Bemalungen.

Programm: Einführung in das Material und die Grundtechniken des Nähens mit Kordel, praktische Herstellung eines Korbes, Gestaltung durch Bemalung sowie Tipps zur Kombination von Farben und Mustern.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 15.05.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 28.04.2026

Upcycling Vasen

Ziel: Sie gestalten Vasen aus gebrauchten Gegenständen und lernen kreative Techniken zur Wiederverwertung kennen.

Programm: Einführung in das Upcycling-Prinzip, Auswahl und Vorbereitung geeigneter Materialien, kreative Gestaltung individueller Vasen mit verschiedenen Techniken, praktische Tipps und Tricks zu Material, Farben und Texturen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 20.05.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.05.2026

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 - Do 21.05. und 22.05.2026
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 05.05.2026



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	Evi Huber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	4 Einheiten - Di 30.09., 07.10., 14.10. und 21.10.2025
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.09.2025
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Schnittvorlage richtig verwenden

Ziel: Sie lernen, wie eine Schnittvorlage fachgerecht vorbereitet und auf den Stoff übertragen wird.

Programm: Einführung in die erforderlichen Arbeitsmaterialien, Auswahl der passenden Größe, exaktes Übertragen der Schnittteile auf Schnittpapier, korrekte Beschriftung sowie Einzeichnen der Nahtzugaben.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 22.10.2025
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025

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 - Mi 05.11., 12.11., 19.11., und 26.11.2025
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

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 - Mi 03.12., 10.12. und 17.12.2025
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	77,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.11.2025
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen
Voraussetzung	Teilnahme am Kurs Ich lerne nähen 1, oder grundlegende Nähkenntnisse

Motorikbuch nähen

Ziel: Sie nähen Schritt für Schritt aus unterschiedlichen Stoffen und Materialien ein Buch zur Förderung der Feinmotorik von Kindern.

Programm: Zuschnitt der Buchseiten und Vorbereitung der Materialien, Nähen der einzelnen Elemente: Reißverschluss einnähen, einfassen mit Schrägband, Knopf annähen, sticken, zusammenfügen der einzelnen Teile zu einem Buch.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Do 04.12., 11.12. und 18.12.2025
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.11.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

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 09.01., 23.01., 30.01. und 06.02.2026
Dauer	12 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro, inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.12.2025
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Schicke Kinderbekleidung

Ziel: Sie nähen ein festliches Kleid, eine schicke Hose, oder ein Hemd für ihr Kind.

Programm: Auswahl des Modells, korrektes Anwenden einer Schnittvorlage, Tipps zur Stoffwahl, fachgerechter Zuschnitt, schrittweises Nähen des Modells sowie hilfreiche Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mo 12.01., 19.01. und 26.01.2026
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 23.12.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Faschingskostüm nähen

Ziel: Sie nähen ein Faschingskostüm für sich oder ihre Kinder.

Programm: Vorbereiten der mitgebrachten Schnittvorlage, Zuschnitt, nähen des Kostüms, Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Do 15.01. und 22.01.2026
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 23.12.2025
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Nähen für das Kinderzimmer

Ziel: Nähen von Accessoires zum Wohnen und Spielen im Kinderzimmer.

Programm: Auswahl des Nähprojektes, Zuschnitt, Nähen von Kissenhüllen, Fähnchengirlanden, Puppenkleidung, Spielhäuschen aus Stoff, Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 02.02. und 09.02.2026
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 20.01.2026
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Kleid nähen

Ziel: Sie nähen unter fachkundiger Anleitung Ihr eigenes Kleid – individuell und passgenau.

Programm: Maßnahmen und vorbereiten der Schnittvorlage, Zuschnitt, richtiger Umgang mit der Nähmaschine und mit der Overlock-Maschine, einfache Grundtechniken, verschiedene Nähte, Reißverschlussverarbeitung, Nähen von Abnähern und Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	8 Einheiten - Di 03.03., 10.03., 17.03., 24.03., 31.03., 14.04., 21.04. und 28.04.2026
Dauer	24 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	142,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Rock nähen

Ziel: Sie nähen einen Rock nach Maß und wenden dabei wichtige Nähetechniken sicher an.

Programm: Maßnahmen, Vorbereitung des Schnittes anhand der Schnittvorlage, fachgerechter Zuschnitt, Einnähen eines Reißverschlusses, Kennenlernen verschiedener Saum- und Bundverarbeitungen, Kantenversäuberung mit der Overlock-Nähmaschine, praktische Tipps zum Nähen, schrittweises Nähen des Rocks.

Referentin Stefanie Tröbinger
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 4 Einheiten - Mo 04.05., 11.05., 18.05. und Di 26.05.2026
Dauer 12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr 82,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist Di 21.04.2026
Zielgruppe Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Einfache Reparaturen und Änderungen

Ziel: Sie lernen verschiedene Flicktechniken kennen und können Ihre eigene Kleidungs- und Haushaltswäsche einfach und schnell ausbessern. Sie erfahren wie Hosen gekürzt werden und Kleidungsstücke fachgerecht enger oder weiter gemacht werden.

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

Referentin Stefanie Tröbinger
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheiten - Mi 20.05. und 27.05.2026
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 05.05.2026
Zielgruppe Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen



Kinder und Jugendliche

Näh ABC für Grundschüler:innen

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

Programm: Umgang mit der Nähnaedel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähen des Werkstückes.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 13.10. und 20.10.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro, inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.09.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Pausensnacks für Mittelschüler:innen

Ziel: Du bereitest verschiedene Jausen-Alternativen zu.

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

Referentin	Sabine Oberrauch
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Do 16.10.2025
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	16,50 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.09.2025
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kreative Jausensnacks

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

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

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 20.10.2025
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	65,50 Euro inkl. Materials pesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025
Zielgruppe	Kinder von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

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 - Fr 24.10.2025
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 07.10.2025
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kleine Köche im Herbst

Ziel: Du kannst selbstständig zwei einfache Gerichte zubereiten.

Programm: Arbeitsplatz vorbereiten, einfache Schneidetechniken, verschiedene Garmethoden, kleine Lebensmittelkunde, einfache Gerichte zubereiten, Tisch decken, gemeinsames Genießen der Speisen und Aufräumen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 05.11. und 12.11.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.10.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Kindernähkurs: Nikolaussäckchen nähen

Ziel: Du lernst, mit der Nähmaschine ein Nikolaussäckchen zu nähen und zu dekorieren.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, üben einfacher Nähte, Nähen des Nikolaussäckchens, Anfertigung eines Tunnelzugs, Einziehen eines Bands.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 24.11.2025
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	17,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

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 28.11.2025
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	16,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.11.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Kindernähkurs: Ich nähe ein Weihnachtsgeschenk

Ziel: Du nähst unter Anleitung ein Werkstück deiner Wahl.

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

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 15.12. und 22.12.2025
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro, inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.12.2025
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Weihnachtsbackstube für Kinder

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

Programm: Zubereitung und Kneten eines Mürbteiges, Ausstechen und Formen verschiedener Kekse, Backen und gemeinsame Verkostung.
Die fertigen Kekse dürfen mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 19.12.2025
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	16,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.12.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse und Mittelschüler:innen der 1. und 2. Klasse

Weihnachtsbackstube für Kinder

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

Programm: Zubereitung und Kneten eines Mürbteiges, Ausstechen und Formen verschiedener Kekse, Backen und gemeinsame Verkostung.
Die fertigen Kekse dürfen mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 22.12.2025
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	16,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.12.2025
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse und Mittelschüler:innen der 1. und 2. Klasse

Koch ABC für Mittelschüler:innen

Ziel: Du lernst unter Anleitung einfache und leckere Gerichte zu kochen.

Programm: Tipps und Tricks bei der Zubereitung, kochen und backen mit frischen, saisonalen Lebensmitteln, gemeinsames Genießen.

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Do 29.01. und Do 05.02.2026
Dauer	8 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	28,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.01.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kreativ gedeckt und gut gekocht

Ziel: Du kochst gemeinsam mit Mama, Papa, Oma oder Opa ein einfaches Menü, gestaltest und deckst den Tisch.

Programm: Herstellung einer Tischdekoration, Tisch decken, korrektes Benehmen am Tisch, Kochen eines 3-Gänge-Menüs, Teller anrichten, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Fachlehrerinnen
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten – Mi 04.02. und 11.02.2026
Dauer	7 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.01.2026
Zielgruppe	Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung einer Erwachsenen Person

Bunt und einzigartig: Tassen und Müslischalen gestalten

Ziel: Du gestaltest mit bunten Stiften eine Tasse und eine Müslischale nach deiner Phantasie.

Programm: Bemalen einer Tasse und einer Müslischale.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 06.02.2026
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	14,50 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.01.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

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 Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 27.02.2026
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	18,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026
Zielgruppe	Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

Näh ABC für Mittelschüler:innen

Ziel: Du lernst die Nähmaschine und die Arbeitsmittel kennen und nähst unter Anleitung ein Werkstück.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen, Zuschnitt und Nähen eines Werkstückes mit den entsprechenden Nähtechniken.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 04.03. und 11.03.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro, inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.02.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

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. Tragerucksack, Trachtentäschchen, Toilettentäschchen, Griffelschachtel, Dekoelemente für Ostern, Nähen eines Werkstückes nach Wahl mit den entsprechenden Nähtechniken.

Referentin	Martina Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	3 Einheiten - Fr 13.03., 20.03., 27.03.2026
Dauer	9 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	22,50 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.02.2026
Hinweis	Bei Bedarf stellt die Schule die Nähmaschine zur Verfügung
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Vatertagstorte

Ziel: Du kannst selbstständig eine Torte für den Vatertag backen.

Programm: Fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung, Zubereitung eines Kuchenteiges, backen, Torte füllen, Tipps und Tricks. Die gebackene Torte darf mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 18.03.2026
Dauer	3,5 Stunden, 14.00–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 03.03.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Kindernähkurs: Nähen für Ostern

Ziel: Du nähst 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 - Mo 23.03 und 30.03.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.03.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse und Mittelschüler:innen der 1. und 2. Klasse

Osterbackstube

Ziel: Du lernst, einen Hefeteig herzustellen und zu einem österlichen Gebäck zu formen.

Programm: Zubereitung und Kneten eines Hefeteiges, Formen eines 3er-Zopfes, Backen des Gebäcks, Gemeinsame Verkostung. Ein Ostergebäck wird verpackt und darf mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 01.04.2026
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 17.03.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Jugendliche kochen im Frühling

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.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Do 09.04. und 16.04.2026
Dauer	8 Stunden, 16.30–20.30 Uhr
Gebühr	24,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.03.2026
Zielgruppe	Oberschüler:innen

Junge Köche im Frühling

Ziel: Die Jugendlichen können selbstständig zwei Gerichte zubereiten.

Programm: Arbeitsplatz vorbereiten, einfache Schneidetechniken, verschiedene Garmethoden, kleine Lebensmittelkunde, Tisch decken, Zubereitung verschiedener Gerichte, gemeinsames Genießen und Aufräumen.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 10.04. und 17.04.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 24.03.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kindernähkurs: Muttertagsgeschenk nähen

Ziel: Du nähst 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 - Mi 15.04. und 22.04.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 31.03.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Deine eigene Stofftasche – genäht & bedruckt

Ziel: Du kannst selbstständig eine Stofftasche nähen und mit Blaudruck kreativ gestalten.

Programm: Grundlagen des Nähens an der Nähmaschine, Zuschneiden und Zusammennähen einer einfachen Stofftasche, Einführung in die Cyanotypie (Blaudruck), Gestalten und Belichten eigener Motive, Tipps und Tricks zur Gestaltung.

Referentinnen	Stefanie Tröbinger und Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Sa 09.05.2026
Dauer	4 Stunden, 8.30–12.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.04.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Muttertagstorte

Ziel: Du kannst selbstständig eine Torte für den Muttertag backen.

Programm: Fachgerechte Arbeitsplatzgestaltung, Zubereitung eines Kuchenteiges, backen, Torte füllen, dekorieren, Tipps und Tricks. Die gebackene Torte darf mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Nadia Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Sa 09.05.2026
Dauer	3,5 Stunden, 08.30–12.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 21.04.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

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 frühlinghaften Zutaten aus dem Garten, Teller anrichten und gemeinsames Essen.

Referentinnen	Marlene Gamper und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 28.05.2026
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.05.2026
Zielgruppe	Kinder von 10 bis 12 Jahren

Sommer Nähwerkstatt

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 22.06. bis Fr 26.06.2026
Dauer	20 Stunden, 8.30–12.30 Uhr
Gebühr	50,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 26.05.2026
Zielgruppe	Kinder von 11 bis 13 Jahren

Kreative Sommertage 2026

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 22.06. bis Fr 26.06.2026
Dauer	20 Stunden, 9.00–13.30 Uhr
Gebühr	54,00 Euro, inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Mo 18.05.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen, Abgänger der 1. und 2. Klasse

Impressum

Herausgeber

Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt
und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz 14
I-39100 Bozen
T 0471 440 990
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

Martina Gögele, Kathrin Gögele und Christine Kirchler

Grafik

Nadia Eisenkeil

Fotos

Archiv der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens, Freepik

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
Mo - Fr 08.00-12.00 Uhr und Do 14.00-16.00 Uhr
T 0471 440 990
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