

Hauswirtschaft und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

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



KURSE IM SCHULJAHR 2022/23

**FS Haslach
FS Neumarkt
FS Tisens**



Anmeldung und Geschäfts- bedingungen

Allgemeines & Geltungsbereich

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

Anmeldung:

Interessenten*innen können sich zu allen Weiterbildungskursen und -lehrgängen der Schule wie folgt anmelden: online (SPID), per E-Mail, telefonisch oder direkt vor Ort. Bürozeiten für Kursanmeldung – siehe untere Kontakt
Aufgrund der begrenzten Anzahl der Teilnehmer*innen werden die Anmeldungen – vorbehaltlich eventueller Zugangsvoraussetzungen - in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Anmeldung muss in jedem Fall innerhalb des vorgesehenen Anmeldeschlusses erfolgen, wobei deren Eingang schriftlich bestätigt wird. Die Überprüfung der Zugangsvoraussetzungen zu einem Kurs obliegt dem Veranstalter, welche sich vorbehält, ein Auswahlverfahren durchzuführen oder weitere Unterlagen einzuholen.

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

Mit der Anmeldung erklären sich die Teilnehmer*innen mit den AGB's 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 eine*n Teilnehmende*n werden nur schriftlich und vor Beginn der Weiterbildungsveranstaltung akzeptiert.

Es gelten folgende Regelungen:

- Bei schriftlicher Abmeldung vor Anmeldeschluss wird keine Stornogebühr berechnet.

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

Kursgebühr:

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

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

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

Personen, die kostenlos an den Kursen teilnehmen können und unentschuldig

- a) am ersten Kurstag abwesend sind
 - b) den Kurs vor Erreichen der Mindestanzahl abbrechen
 - c) dem gesamten Kurs fernbleiben
- werden für das laufende Schuljahr von allen Weiterbildungsveranstaltungen der Schule ausgeschlossen.

Anmeldung und Geschäfts- bedingungen

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

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

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

Die **Kursgebühr** muss vor Beginn der Veranstaltung mittels PagoPA bezahlt werden. Für die Rechnungslegung werden die vollständigen Rechnungsdaten benötigt. Die Begleichung der Kursgebühr erfolgt erst **nach** Erhalt der Rechnung.

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:

Nach Abschluss einer Veranstaltung wird eine Teilnahmebestätigung ausgestellt, vorausgesetzt, es werden mindestens 80% der vorgesehenen Kursstunden (ohne Praktikum) besucht. Für Weiterbildungsangebote im Bereich Arbeitssicherheit 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

Bürozeiten für Kursanmeldung:

Mo–Fr 10.00 – 12.00 Uhr, Do auch nachmittags von 14.00–16.00 Uhr
TEL 0471 440 981

fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Basisseminar Unternehmen Haushalt

Ziel: Sie können Ihren Haushalt optimal managen. Sie lernen die Grundlagen der Ernährung kennen und wissen, auf was Sie beim Einkauf von Lebensmitteln achten müssen. Sie können leckere Menüs zubereiten und diese Ihrer Familie/Ihren Gästen auf einem schön gedeckten Tisch servieren. Sie können Ihre Einrichtung und Ihre Wäsche richtig pflegen, damit sie lange gut erhalten bleiben. Sie bekommen Tipps für den Einkauf von Haushaltsgeräten und -materialien. Sie erstellen ein Haushaltsbuch, um Ihre Ein- und Ausgaben im Auge zu behalten.

Programm: Kochen und Ernährung, Service und Tischgestaltung, Reinigung und Wäschepflege, Ressourcen- und Finanzmanagement.

Referentinnen Fachlehrerinnen der Schule
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Gebühr 290,00 Euro inkl. Materialspesen

Wir bieten das Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ als Abendseminar an:

Im Herbst

Dauer 51 Stunden, 16 Einheiten, zweimal wöchentlich,
jeweils Dienstag und Donnerstag
Di 06.10. bis Do 01.12.2022, jeweils 19.00–22.15 Uhr
Abschlusstreffen Sa 03.12.2022, 9.00–15.30 Uhr
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 13.09.2022

Im Frühjahr

Dauer 51 Stunden, 16 Einheiten, zweimal wöchentlich,
jeweils Dienstag und Donnerstag
Di 02.02. bis Do 13.04.2023, jeweils 19.00–22.15 Uhr
Abschlusstreffen Sa 15.04.2023, 9.00–15.30 Uhr
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 10.01.2023



**Basisseminar
Unternehmen Haushalt**



Kochen mit Pilzen

Ziel: Sie wissen, wie frische Pilze in der Küche vorbereitet und verarbeitet werden und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden können.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 29.09.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 06.09.2022

Kochen mit Kartoffeln

Ziel: Sie wissen, wie Kartoffeln in der Küche vorbereitet und verarbeitet werden und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden können, egal ob gekocht, gedämpft oder gebraten.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 04.10.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.09.2022

Fit für mein Zuhause

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

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

Referentinnen	Andrea Urban, Renate Kofler, Martina Hafner, Wilma Tonner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	9 Einheiten - Do 06.10. bis 15.12.2022
Dauer	27 Stunden, 18.30–21.30 Uhr
Gebühr	200,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.09.2022

Kastanie süß & pikant

Ziel: Sie wissen, wie die Edelkastanie in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob geröstet oder gekocht.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 10.10.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.09.2022

Kürbis hat Saison

Ziel: Sie wissen, wie der Kürbis in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig er in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob roh oder gegart.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit unterschiedlichen Kürbissorten, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 14.10.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.09.2022

Brot und Brötchen

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

Programm: Richtiger Umgang mit Hefe und Schnellsauerteig, Tipps und Tricks in der Teigherstellung, Formen der Brote und Backen, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 17.10.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 27.09.2022

Kochen mit Endiviensalat

Ziel: Sie wissen, wie Endiviensalat in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig und kreativ er in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob roh, gedünstet oder gebraten.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 20.10.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 27.09.2022

Kastanie süß & pikant

Ziel: Sie wissen, wie die Edelkastanie in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob geröstet oder gekocht.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Verkosten.

Referentin	Theresia Haas
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 28.10.2022
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 04.10.2022

Suppengeheimnisse

Ziel: Sie stellen klare, gebundene, kalte und Spezialsuppen her.

Programm: Zubereitung von diversen Suppen, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichtemöglichkeiten von Suppen, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Di 08.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 18.10.2022

Vegan für Neugierige

Ziel: Sie bereiten selbst einige vegane Gerichte zu, verkosten diese und können diese kritisch beurteilen.

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

Referentin	Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 14.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Orientalisch kochen 1

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

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

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 14.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Wie geht... Kartoffelteig

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

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

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 18.11.2022
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Risotti

Ziel: Sie bereiten Risotti aus verschiedensten Reissorten und Getreidearten zu.

Programm: Warenkundliche Informationen zu Reis und Getreide, Zubereitung kreativer, herzhafter und süßer Risotti, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verfeinerung, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Do 24.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Pizza und Panettone

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

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

Referentinnen	Ursula Trafojer und Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 28.11. und Di 29.11.2022
Dauer	7 Stunden, 18.00–21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr
Gebühr	70,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Bitte 4 lange, dünne Stricknadeln(2-2,5mm) und 2 Eimer von ca. 25 Ø und einer Höhe von ca. 25 cm (z. B. Joghurteimer 5 kg) mitbringen.

Weihnachtsstollen

Ziel: Sie lernen verschiedene Grundteige für saftige Stollen kennen und wandeln diese nach geschmacklichen Vorlieben ab.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, Qualität und Verwendung von geschmacksgebenden Zutaten im Stollen.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 29.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Krapfen, Muas, Riebler – einfache Südtiroler Gerichte

Ziel: Sie bereiten einfache Südtiroler Gerichte zu.

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

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 30.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Orientalisch kochen 2

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

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

Voraussetzung: Der Kurs Orientalisch kochen 1 ist keine Voraussetzung für diesen Kurs

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 28.11.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Wie geht... Mürbteig

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

Programm: Zubereitung verschiedenster Speisen aus Mürbteig, wie z. B. Teigta-schen, Strudel, Kekse, Tortenböden, Tartes, Quiche, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 02.12.2022
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Zelten in der Weihnachtszeit

Ziel: Sie wissen, wie Sie Zelten in der Küche herstellen und kreativ Ihren Vorlieben anpassen.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 05.12.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 15.11.2022

Rund ums Fondue

Ziel: Sie können verschiedene Köstlichkeiten, wie besondere Salate, Soßen, Vorspeisenhäppchen und Getränke zubereiten, welche Ihr Fondue ob pikant oder süß unterstreichen.

Programm: Zubereitung von kreativen Beilagen und Soßen passend zum Fondue, besondere Kombinationen, Herstellung von passenden Getränken, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Mo 12.12.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 22.11.2022

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 - Mi 14.12.2022
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	63,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 22.11.2022

Kochen mit Wintersalaten

Ziel: Sie wissen, wie Wintersalate in der Küche vorbereitet und verarbeitet werden und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden können, egal ob roh, gedünstet oder gebraten.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 09.01.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Basic: Ich lerne kochen Teil 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.

Zielgruppe: Kochanfänger*innen

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Mo 16.01., 23.01., 30.01. und 06.02.2023
Dauer	16 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	130,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Taralli, Grissini & Co. - Knabbergebäck für jeden Anlass

Ziel: Sie stellen schmackhafte Knabbereien her, die sich ideal zu Bier und Wein kombinieren lassen.

Programm: Herstellung von pikantem Knabbergebäck aus verschiedenen Teigen, küchentechnische Tipps und Tricks.

Referentin	Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 16.01.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Wie geht... Ziehteig

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

Programm: Zubereitung von raffinierten Ziehteiggerichten, wie z. B. süße und pikante Strudel, Aperitif-Häppchen und Desserts, 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 20.01.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Pasta, Pasta, Pasta

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

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

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Di 24.01.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.12.2022

Gutes Fleisch

Ziel: Sie kennen weniger bekannte Fleischteile einheimischer Tiere und bereiten daraus einfache und schmackhafte Gerichte zu.

Programm: Unterschiedlichste, weniger bekannte Fleischteile und deren Merkmale, Kriterien für den Einkauf, Qualitätsbestimmungen, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken und Methoden, vielseitige Garmethoden, Zubereitung verschiedenster, schmackhafter Gerichte.

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 09.02.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 17.01.2023

Traditionsgebäck

Ziel: Sie stellen verschiedenes Südtiroler Festtagsgebäck her.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von Kirchtagskrapfen, Strauben, Äpfelkiachl, Faschingskrapfen ..., Tipps und Tricks zum Frittieren und gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 10.02.2023
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 17.01.2023

Kochen verbindet und macht Spaß - Winter

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

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

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 13.02.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	130,00 Euro inkl. Materialspesen pro Paar
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 24.01.2023

Pasta, Pasta, Pasta

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

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

Referentin	Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 02.03.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Gutes Fleisch

Ziel: Sie kennen weniger bekannte Fleischteile einheimischer Tiere und bereiten daraus einfache und schmackhafte Gerichte zu.

Programm: Unterschiedlichste, weniger bekannte Fleischteile und deren Merkmale, Kriterien für den Einkauf, Qualitätsbestimmungen, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken und Methoden, vielseitige Garmethoden, Zubereitung verschiedenster, schmackhafter Gerichte.

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 03.03.2023
Dauer	4 Stunden, 09.00–13.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Das perfekte Dinner

Ziel: Sie können ein festliches Essen gestalten, angefangen von der Menüzusammenstellung, dessen Zubereitung bis hin zur kreativen Vorbereitung des Tisches.

Programm: Tipps zur Menüplanung, Zubereitung eines Menüs, kreative Gestaltung des Tisches, richtiges Eindecken des Tisches, Erstellung einer Tischdekoration und gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Martina Gögele und Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 03.03. und Sa 04.03.2023
Dauer	7 Stunden, Freitag von 18.00–21.00 Uhr und Samstag von 9.00–13.00 Uhr
Gebühr	70,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Fingerfood simpel und raffiniert

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

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

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 06.03.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

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 Trick, nachhaltiger Einkauf, Resteverwertung, gemeinsames Abendessen.

Zielgruppe: Singles

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 08.03. und 15.03.2023
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Knödel von herzhaft bis süß

Ziel: Sie stellen verschiedene kreative und schmackhafte Knödelmassen her.

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

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Do 09.03.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Brunch- mehr als nur ein Frühstück

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

Programm: Wissenswertes, Zubereitung von kalten, warmen, herzhaften und süßen Speisen, gemeinsame Verkostung.

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 10.03.2023
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Fisch - regional & mediterran

Ziel: Sie wissen über regionalen und mediterranen Fisch, sowie Meerestiere bescheid und bereiten selbstständig ein Fischgericht zu.

Programm: Wissenswertes zu regionalen und mediterranen Fischarten sowie Meerestieren, ital. und dt. Bezeichnungen der Fische, Vorbereitung der Fische, Zubereitung von schmackhaften Speisen, gemeinsame Verkostung.

Referentin	Andrea Urban
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Do 23.03.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 28.02.2023

Basic: Ich lerne kochen Teil 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.

Zielgruppe: Kochanfänger*innen.

Voraussetzung: Besuch von Basics: Ich lerne kochen Teil 1

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 27.03. und 03.04.2023
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	78,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.03.2023

Colomba und Brot mit Pasta madre

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

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

Referentinnen Ursula Trafojer und Anita Spitaler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 2 Einheiten - Mo 27.03. und Di 28.03.2023
Dauer 7 Stunden, 18.00–21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr
Gebühr 70,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 07.03.2023

Wie geht... Hefeteig

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

Programm: Zubereitung von verschiedenem Gebäck aus Hefeteig, wie z. B. Zopf, Buchteln, Zimtschnecken, Mohnschleifen, Nussgipferln, ..., küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin Anita Spitaler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 1 Einheit - Fr 31.03.2023
Dauer 4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 07.03.2023

Ein Buffet für meine Gäste

Ziel: Sie gestalten einen Buffettisch und bereiten passende und kreative Speisen und Getränke zu.

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

Referentinnen Marlies Zita Innerhofer statt Martina Puff
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheiten - Fr 31.03.2023
Dauer 5 Stunden, 15.00–20.00 Uhr
Gebühr 60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 07.03.2023

Fingerfood

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 - Di 04.04.2023
Dauer 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr 55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 14.03.2023

Spargel hat Saison

Ziel: Sie wissen, wie der Spargel in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig er in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob roh oder gegart.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit grünem und weißem Spargel, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 12.04.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 21.03.2023

Kräuter und Gewürze

Ziel: Sie bekommen einen Einblick in die Gewürz- und Kräuterkunde und wissen, welche Bedeutung Kräuter und Gewürze in der Küche haben.

Programm: Warenkunde, Vielfalt, Anbau im Garten und Balkon, Aussaat, Vermehrung und Pflanzung, Sensorische Übungen und Verkostungen, fachgerechter Umgang in der Küche, Tipps und Tricks in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentinnen	Julia Dariz und Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Do 20.04., 27.04. und Fr 05.05.2023
Dauer	12 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	90,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Do 28.03.2023

Einfach & selbstgemacht

Ziel: Sie bereiten einfache, raffinierte und kreative Speisen zu.

Programm: Zubereitung von einfachen herzhaften und süßen Rezepten, Brotbacken, Aufstriche, Müslis, Tipps und Tricks in der Küche, gemeinsame Verkostung.

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 21.04.2023
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 28.03.2023

Männerwirtschaft

Ziel: Sie wissen, auf welche Grundkenntnisse und -fertigkeiten es in einem Haushalt ankommt und wie Sie diese Arbeiten klug und schnell erledigen können. Sie können einfache Gerichte, von einfachen Vorspeisen bis zu Desserts zubereiten.

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

Zielgruppe: Interessierte Männer

Referentinnen	Martina Gögele und Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten Hauswirtschaft - Mi 26.04. und 03.05.2023 3 Einheiten Kochen - Mi 10.05., 17.05. und 24.05.2023
Dauer	Hauswirtschaft 6 Stunden, 18.00–21.00 Uhr Kochen 12 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	145,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 04.04.2023

Süße Knödel

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

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

Referentin	Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Mi 03.05.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 11.04.2023

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, Verkostung der Cocktails.

Zielgruppe: ab 18 Jahren

Referentin	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 15.05.2023
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.04.2023

Rund ums Grillen

Ziel: Sie können verschiedene Köstlichkeiten, wie besondere Salate, Soßen, kleine Vorspeisenhäppchen und Getränke zubereiten, welche Ihr Grillerlebnis zu einem besonderen macht.

Programm: Zubereitung von kreativen Salaten, Beilagen, Soßen und Vorspeisenhäppchen, besondere Kombinationen, Herstellung von passenden Getränken, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin	Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Mi 31.05.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 09.05.2023

Johannisbeere hat Saison

Ziel: Sie wissen, wie die Johannisbeere in der Küche verarbeitet wird und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden kann.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen Rezepten mit schwarzen und roten Johannisbeeren, Tipps in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 07.06.2023
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 16.05.2023



34

Produktverarbeitung

Produktverarbeitung und Konservierung 1

Ziel: Sie kennen die Grundsätze der Milchsäuregärung und können diese praktisch und fachgerecht in der Verarbeitung von Gemüse, unter Berücksichtigung aller Hygienemaßnahmen, umsetzen.

Programm: Grundsätze der Lebensmittelhygiene, Mikroorganismen in Lebensmittel, Grundsätze der Milchsäuregärung, Herstellung von Sauerkraut und milchsauer eingelegtes Rotkraut, Milchverarbeitung: Herstellung von Frischkäse, Topfen, Ricotta und Joghurt.

Zielgruppe: Interessierte und UaB-Betreiber*innen

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Di 11.10., 18.10., 25.10. und Mi 26.10.2022
Dauer	12 Stunden, 19.45–22.45 Uhr
Gebühr	115,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.09.2022

Produktverarbeitung und Konservierung 2

Ziel: Sie kennen verschiedene Techniken der Konservierung von Obst und Gemüse, unter Berücksichtigung aller Hygienemaßnahmen.

Programm: Hygienebestimmungen zur Qualitätserhaltung der Produkte, Herstellung von Sirupen, Einsatz von diversen Geräten und Arbeitsmitteln, Umgang mit verschiedenen Geliermitteln in der Fruchtaufstrich-Herstellung, Pektinverarbeitung, Einlegen in Essig, Öl und Alkohol, Trocknen, Tiefgefrieren, Herstellung von Convenience-Produkten, Einwecken, Produktpräsentation.

Zielgruppe: Interessierte und UaB-Betreiber*innen

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	5 Einheiten - Do 04.05., 11.05., 18.05., 25.05. und 01.06.2023
Dauer	25 Stunden, 14.30–19.45 Uhr
Gebühr	195,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 11.04.2023

Frucht im Glas

Ziel: Sie können Früchte fachgerecht zu Fruchtaufstrichen und Sirupen verarbeiten. Sie erfahren welche Früchte gut miteinander harmonieren und kreativ kombiniert werden können.

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

Referentin	Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Di 16.05. und 23.05.2023
Dauer	8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	90,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.04.2023



**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.

Fruchtverarbeitung

Inhalt	In diesem Praxisseminar bereiten Sie aus verschiedenen Früchten hochwertige Fruchtaufstriche und Chutneys zu.
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Mi 16.11.2022
Referentin	Martina Gögele
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

Alles rund ums Frühstück

Inhalt	In diesem Praxisseminar erhalten Sie wertvolle Tipps zur Organisation eines Frühstücks. Anschließend bereiten Sie selbst ein schmackhaftes, bäuerliches Frühstück zu.
Zielgruppe	UaB-Betreiber*innen
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	Di 29.11.2022
Referentin	Martina Gögele
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

Konservierungsmethoden: eine Übersicht

Inhalt	In diesem Seminar erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Konservierungsmethoden, wie Zuckern, Salzen, Einlegen usw., die mit sensorischen Übungen veranschaulicht werden.
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Mi 21.12.2022
Referentin	Martina Gögele
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

Alles rund ums Frühstück

Inhalt	In diesem Praxisseminar erhalten Sie wertvolle Tipps zur Organisation eines Frühstücks. Anschließend bereiten Sie selbst ein schmackhaftes bäuerliches Frühstück zu.
Zielgruppe	UaB-Betreiber*innen
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Do 09.02.2023
Referentin	Martina Gögele
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

Praxisseminar: Verpflegung im UaB-Betrieb

Inhalt	Nach einer theoretischen Einführung erhalten Sie praktische Tipps zur Gestaltung von Lunchpaketen, Marenden und gemeinsamen Abendessen mit den Gästen.
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Di 14.02.2023
Referentinnen	Martina Gögele und Sandra Knoflach
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

Frühstück und Brunch im Buschenschank

Inhalt	Über neue Gästegruppen und das verlängerte Frühstück - Tipps zur Gestaltung der ersten Mahlzeit des Tages; mit Kaffeexkurs.
Zielgruppe	Betreiber*innen von Buschen- und Hofschänken
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	Di 28.02.2023
Referentinnen	Martina Gögele und Kaffeexperte von Alps Coffee - Kaffeerösterei Schreyögg
Dauer	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
Teilnehmer*innen	10

schule für hauswirtschaft

Genuss

SCHULE

SÜDTIROL



genuss schule

südtirol

Profiwissen für Genießer: Mein Lebensmitteleinkauf kritisch und organisiert

Ziel: Sie erweitern Ihr Wissen in Bezug auf die Grundlagen des Ernährungs- und Konsumverhaltens und können durch die richtigen Kaufentscheidungen Lebensmittelverschwendung vermeiden.

Programm: Theoretische Grundlagen der Lebensmittelkunde, Beziehung zwischen Lebensmittel und Gesundheit, Nachhaltigkeit, Gütesiegel bei Lebensmittel, praktische Tipps für einen bewussten Einkauf.

Referentin	Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 13.10.2022
Dauer	1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr	30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 27.09.2022

Schaukochen Apfel

Ziel: Sie erleben wie kreativ der Apfel in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen	Angelika Nitz und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 27.10.2022
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 04.10.2022

Profiwissen für Genießer: Meine scharfe Gewürze-Küche

Ziel: Sie werden von scharfen und pikanten Gewürzen inspiriert und wissen, wie Sie Ihre Speisen damit verfeinern können.

Programm: Theoretische Grundlagen zu scharfen Gewürzen, wie Piment, Chili, Ingwer, Pfeffer usw., sensorische Eigenschaften, Qualitätskriterien beim Einkauf und in der Zubereitung, Verwendung in der Küche, Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Zutaten, Verkostung.

Referentin	Gisela Greinnöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 17.11.2022
Dauer	1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr	30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Schaukochen Topinambur

Ziel: Sie erleben wie kreativ der Topinambur in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen	Julia Dariz und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 21.11.2022
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 01.11.2022

Profiwissen für Genießer: Erdige Gewürze in meiner Küche

Ziel: Sie werden von erdigen und warmen Gewürzen inspiriert und wissen, wie Sie Ihre Speisen damit verfeinern können.

Programm: Theoretische Grundlagen zu orientalischen Gewürzen, wie Muskat, Kardamom, Safran, Nelken, Kurkuma, Kümmel usw., sensorische Eigenschaften, Qualitätskriterien beim Einkauf und in der Zubereitung, Verwendung in der Küche, Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Zutaten, Verkostung.

Referentin	Gisela Greinöcker
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 07.12.2022
Dauer	1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr	30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 15.11.2022

Schaukochen Haselnuss

Ziel: Sie erleben wie kreativ die Haselnuss in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen	Julia Dariz und Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 16.12.2022
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 22.11.2022

Schaukochen Kohl

Ziel: Sie erleben wie kreativ der Kohl in der Küche eingesetzt werden kann.

Programm: Kochshow, warenkundliche Informationen, Vielfalt von Kohl wie z. B. Grünkohl, Palmenkohl, Sprossenkohl, usw., Foodpairing, küchentechnische Tipps, gemeinsames Genießen eines 4-gängigen Menüs.

Referentinnen	Angelika Nitz und Marlene Gamper
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 24.01.2023
Dauer	2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.12.2022

Profiwissen für Genießer: Bittere und anregende Gewürze in meiner Küche

Ziel: Sie werden von bitteren und anregenden Gewürzen inspiriert und wissen, wie Sie Ihre Speisen damit verfeinern können.

Programm: Theoretische Grundlagen zu appetitanregenden Gewürzen, wie Lorbeer, Sumach, Bockshornklee, Senfkörner, Ajowan usw., sensorische Eigenschaften, Qualitätskriterien beim Einkauf und in der Zubereitung, Verwendung in der Küche, Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Zutaten, Verkostung.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 03.02.2023
Dauer	1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr	30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 10.01.2023

Schaukochen Zwiebel

Ziel: Sie erleben wie kreativ der Zwiebel in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen Julia Dariz und Angelika Nitz
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 28.02.2023
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 07.02.2023

Profiwissen für Genießer: Wertvolle Öle in meiner Küche

Ziel: Sie erfahren Wissenswertes über Öle, die Sie täglich in Ihrer Küche einsetzen können und lernen in sensorischen Übungen verschiedene Öle kennen.

Programm: Theoretische Grundlagen zu den pflanzlichen Ölen, Überblick über wertvolle Öle, sensorische Eigenschaften, Qualitätskriterien beim Einkauf und in der Zubereitung, Verwendung in der Küche, praktische Tipps, Verkostung.

Referentin Julia Dariz
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 07.03.2023
Dauer 1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr 30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 14.02.2023

Schaukochen Basilikum

Ziel: Sie erleben wie kreativ das Basilikum in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen Julia Dariz und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 24.03.2023
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 28.02.2023

Schaukochen Rhabarber

Ziel: Sie erleben wie kreativ der Rhabarber in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen Angelika Nitz und Marlene Gamper
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 28.04.2023
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 04.04.2023

Profiwissen für Genießer: Geliermittel im Überblick

Ziel: Sie lernen verschiedenen Geliermittel kennen und setzen diese in der Fruchtaufstrich Herstellung richtig um.

Programm: Theoretische Grundlagen zu den verschiedenen Geliermitteln, richtiger Einsatz von Geliermitteln, Verkostung.

Referentinnen Martina Gögele
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Di 02.05.2023
Dauer 1,5 Stunden, 19.00–20.30 Uhr
Gebühr 30,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 11.04.2023

Schaukochen Erdbeere

Ziel: Sie erleben wie kreativ die Erdbeere in der Küche eingesetzt werden kann.

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

Referentinnen Julia Dariz und Angelika Nitz
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 26.05.2023
Dauer 2,5 Stunden, 19.30–22.00 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 02.05.2023



49

Planen, wirtschaften, organisieren

Gemüsegarten

Ziel: Sie erfahren Grundlegendes zur Bepflanzung und Pflege des Gemüsegartens.

Programm: Bodenarten und geeignete Gemüsearten, Bodenverbesserungsmaßnahmen, Kompostierung, Gartenplanung, Prinzipien des Fruchtwechsels, und der Mischkultur, Aussaat, Vermehrung und Pflanzung, Pflegearbeiten im Jahreszyklus, ansetzen von Jauchen und Brühen zur Düngung und Schädlingsbekämpfung, Praxis im Schulgarten.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Di 18.04., 02.05., 09.05. und 16.05.2023
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 28.03.2023



51

Reinigung und Textilpflege

Reinigungs- und Waschmittel von gekauft bis selbst hergestellt

Ziel: Sie erhalten Informationen und Tipps bezüglich des sinnvollen und effizienten sowie umweltschonenden Einsatzes von herkömmlichen und selbsthergestellten Reinigungsmitteln und Waschmitteln.

Programm: Welche Reinigungsmittel und Waschmittel gehören zur Grundausstattung, was sind probiotische Reinigungsmittel, selber einige erprobte und wirksame Reinigungsmittel herstellen.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 30.09.2022
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	40,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 06.09.2022

Blitzschnell blitzblank

Ziel: Sie erhalten Tipps, um die Wohnung rationell und mit wenig Zeitaufwand zu reinigen.

Programm: Besprechung und praktische Vorführung: Grundausstattung an Reinigungsmitteln, Reinigungstüchern und Reinigungsgeräten; Hinweise und methodisches Vorgehen zu einer schnelle Badreinigung, schnelle Küchenreinigung, effizientes Staubwischen, schnelle Fensterreinigung.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 01.02.2023
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 10.01.2023



53

Kreativ im Alltag

Floristik mit Herbstlaub

Ziel: Sie gestalten individuelle Werkstücke mit einfachen Naturmaterialien und lernen dabei unterschiedliche Gestaltungstechniken.

Programm: Gestaltung von Kränzen, Gestecke, Dekorationen für Wand und Fenster

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Do 13.10.2022
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.09.2022

Stricken für Anfänger

Ziel: Sie lernen und üben die Grundlagen des Strickens und erstellen ein einfaches Werkstück.

Programm: kleine Materialkunde, Fadenhaltung, Maschenanschlag, Grundmaschinen: rechte Maschen, linke Maschen, Abketten, Üben an einer Maschenprobe und Erstellung eines einfachen Werkstückes.

Zielgruppe: ab 14 Jahren.

Voraussetzung: keine oder geringe Strickkenntnisse.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mo 24.10., 07.11. und 14.11.2022
Dauer	9 Stunden, 16.00–19.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 27.09.2022

Blumendeko aus Draht

Ziel: Sie lernen grundlegende Verarbeitungstechniken kennen und gestalten einfache bis komplexere Blumen aus Draht für die Raumdekoration.

Programm: Geeignete Materialien, Grundtechniken zur Verarbeitung von Draht, Herstellung von einfachen und komplexeren Blumen aus Draht.

Voraussetzung: etwas Geschicklichkeit und Geduld

Referentin	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Mi 26.10.2022
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach T 0471 440 981
Frist	Di 04.10.2022

Allerlei Herbstkränze

Ziel: Sie lernen und üben verschiedene Techniken und gestalten damit individuelle und kreative Kränze.

Programm: Kennenlernen von geeigneten Naturmaterialien und Werkzeug, erlernen von verschiedenen Gestaltungstechniken: Kranz winden, binden, umwickeln und stecken; Techniken zum Anbringen von weiteren Dekorationselementen.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Fr 18.11.2022
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Filzen

Ziel: Sie lernen die Technik des Filzens kennen und stellen ein Werkstück her.

Programm: Einführung in die Technik des Filzens, Sitzkissen herstellen.

Referentin	Elisabeth Lantschner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mo 21.11.2022
Dauer	3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	40,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Kränze

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

Programm: Binden eines Adventkranzes, stilvolles Dekorieren des Adventkranzes.

Referentin	Monika Braunhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 25.11.2022
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 25.10.2022

Schablonenmalerei auf Stoff

Ziel: Sie erlernen und üben die Technik der Schablonenmalerei und nähen ein Werkstück.

Programm: Einführung in die Technik der Schablonenmalerei: Informationen zu den geeigneten Stoffen, Farben und sonstiges Arbeitsmaterial, Herstellung der Schablone und bemalen des Stoffes, der dann anschließend zu einem Werkstück genäht wird.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentinnen	Gisela Costa und Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mo 16.01., 23.01. und 30.01.2023
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Kreativ mit Ton

Ziel: Sie töpfern Gebrauchs- und Dekorationsobjekte für ihr Zuhause und ihren Garten.

Programm: Verschiedene Aufbautechniken, Gestaltungsmöglichkeiten von Oberflächen, Umgang mit Glasuren. Beim 2. Treffen werden die hergestellten Objekte glasiert.

Referentin	Monika Braunhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	3 Einheiten - Fr 27.01., 03.02. und 03.03.2023
Dauer	8 Stunden, 14.00–17.00 Uhr, 3. Einheit 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.12.2022

Häkeln für Anfänger

Ziel: Sie lernen und üben die Grundlagen des Häkelns und erstellen ein einfaches Werkstück.

Programm: kleine Materialienkunde, Faden und Handhaltung, Aufschlingen, Grundmaschinen: Luftmaschen, feste Maschen, Stäbchen, Maschenvariationen, Häkeln im Runden, Üben an einer Maschenprobe und Erstellung eines einfachen Werkstückes.

Zielgruppe: ab 14 Jahren

Voraussetzung: keine oder geringe Häkelkenntnisse

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Do 02.03., 09.03. und 16.03.2023
Dauer	9 Stunden, 16.00–19.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Kreative Töpferwerkstatt

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

Programm: Anfertigen von Werkstücken nach Wahl wie z. B. Stelen, Vogeltränken, Gefäße und Tonfiguren.

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 03.03. und 24.03.2023
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Flechten mit Birkenzweigen

Ziel: Sie flechten aus Draht und Birkenzweigen einen Korb.

Programm: Wickeldraht wird abgespult, das Drahtgewirr wird in Form gebracht und mit Birkenzweigen ausgeflochten.

Referentin	Theresia Haas
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 17.03.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	35,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Allerlei Frühlingskränze

Ziel: Sie lernen und üben verschiedene Techniken und gestalten damit individuelle und kreative Kränze.

Programm: geeignete Naturmaterialien und Werkzeug, erlernen von verschiedenen Gestaltungstechniken: Kranz winden, binden, umwickeln und stecken; Techniken zum Anbringen von weiteren Dekorationselementen.

Referentin	Gisela Costa
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheiten - Fr 12.05.2023
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 18.04.2023



Nähen

Ich lerne nähen

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine. Anhand einfacher Werkstücke führen wir Sie mit vielen nützlichen Tipps in die Welt der Schneiderei ein.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Ausführen verschiedener Grundtechniken, wie Handstiche, Maschinennähte, Säume nähen anhand von ausgewählten Werkstücken.

Zielgruppe: Interessierte Anfänger*innen

Referentin Marialuise Andergassen
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 4 Einheiten - Mo 03.10., 10.10., Do 13.10. und Mo 17.10.2022
Dauer 12 Stunden, 18.30–21.30 Uhr
Gebühr 95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 13.09.2022

„Ideen“- Treff 5

Ziel: Sie lernen an verschiedenen Werkstücken Nähtechniken, Materialien, Einlagen usw. kennen.

Programm: „Verschiedenes, kleines Allerlei!“

Noch mehr Ideen zum Gebrauchen oder zum Verschenken?? Nimm dir eine kreative Auszeit und lass dich inspirieren von weiteren besonderen und individuellen Ideen aus der Nähstube.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin Elisabeth Hintner
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 4 Einheiten - Mi 05.10., 26.10., 16.11. und 30.11.2022
Dauer 12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr 80,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 13.09.2022

Ich lerne nähen

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 Werkstückes.

Zielgruppe: Interessierte Anfänger*innen

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Do 10.11., 17.11., 24.11. und 01.12.2022
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 18.10.2022

Genähtes für die Weihnachtszeit

Ziel: Sie nähen ein Werkstück ihrer Wahl passend zur Weihnachtszeit.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähmaschine, verschiedene Nähtechniken, weihnachtliches Werkstück nach Wahl, z. B. Adventskalender, kleine weihnachtliche Geschenke oder dekorative, stilvolle Accessoires.

Zielgruppe: Interessierte Anfänger*innen

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 14.11. und 21.11.2022
Dauer	6 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 18.10.2022

Nähen einer Bügelbeautytasche

Ziel: Sie üben verschiedene Nähtechniken und nähen eine Beautytasche mit eingeführtem Bügel.

Programm: Gefütterte Bügeltasche mit besonderer Einlage, mit drei Außenreißverschlüssen und mehreren Innentaschen für die Reise aber auch für Zuhause.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Elisabeth Hintner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	4 Einheiten - Mi 11.01., 25.01., 08.02. und 01.03.2023
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	90,50 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 06.12.2022

Fühldecke für Jung und Alt

Ziel: Sie lernen verschiedene Nähte kennen und setzen diese beim Nähen einer Fühldecke um.

Programm: Verschiedene Nähte, Tipps zum Nähen, Herstellung einer Fühldecke nach den eigenen Vorstellungen, richtiger Umgang mit der Nähmaschine, Anbringen von Reißverschlüssen, Schleifen, Bänder, Gurten und weitere tastbare Elemente.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mi 18.01., 25.01. und 01.02.2023
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	80,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.12.2022

Nähen mit elastischen Stoffen – Kinderjacke

Ziel: Sie lernen den fachgerechten Umgang mit dehnbaren Stoffen und mit der Overlock-Nähmaschine. Sie nähen eine Kinderjacke evtl. gefüttert mit Kapuze.

Programm: Nähen einer Kinderjacke mit Kapuze mit dehnbaren Stoffen, verbunden mit Tipps und Tricks für die Verarbeitung und den Umgang mit der Overlock-Nähmaschine.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Elisabeth Hintner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	3 Einheiten - Mi 18.01., 01.02. und 15.02.2023
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Kreative Flickwerkstatt

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

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

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Evi Huber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Do 02.03. und 09.03.2023
Dauer	6 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Einfache Kinderbekleidung mit Pfiff

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

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

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mi 05.04., 12.04. und 19.04.2023
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.03.2023

Änderungen und Ausbesserungsarbeiten an Kleidungsstücken

Ziel: Sie kennen verschiedene Nähtechniken um Änderungen und Ausbesserungsarbeiten fachgerecht durchzuführen und dadurch die Lebensdauer der Kleidungsstücke zu verlängern.

Programm: Geräte und Hilfsmittel kennenlernen und einsetzen, Handstiche, Säume, Länge und Weite ändern, Löcher bzw. Risse stopfen, Flicker auf- und einsetzen, Reißverschluss einsetzen, individuelle Abänderungsarbeiten, ...

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Mi 03.05., 10.05. und 17.05.2023
Dauer	9 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspeisen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 11.04.2023

Patchworkblöcke raffiniert schneiden und nähen

Ziel: Sie vertiefen ihre Patchworkkenntnisse, können verschiedene Schneide- und Nähetechniken fachgerecht ausführen und nähen daraus Kissen.

Programm: Interessante Patchworkblöcke zuschneiden und zusammennähen, Reißverschluss, Tipps zum Nähen, Nähen von Kissenhüllen.

Voraussetzung: Nähkenntnisse

Referentin	Elisabeth Hintner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	4 Einheiten - Mi 08.03., 15.03., 22.03. und 29.03.2023
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	80,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Ich lerne nähen

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähetechniken, 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 Nähetechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, nähen eines Werkstückes.

Zielgruppe: Interessierte Anfänger*innen

Referentin	Wilma Tonner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	4 Einheiten - Do 16.03., 23.03., 30.03. und 13.04.2023
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023



Kinder und Jugendliche

Junge Köche im Herbst

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.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentinnen Marlene Gamper und Marlies Zita Innerhofer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheiten - Mi 28.09. und 05.10.2022
Dauer 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 06.09.2022

Nähen mit Kids

Ziel: Entdecke deine Freude am Nähen während du den richtigen Umgang mit der Nähmaschine lernst und einfache, clevere Utensilien für den Alltag nähst.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen - Nähen von Hand und mit Maschine.

Zielgruppe: Jugendliche von 11 bis 12 Jahren

Referentin Marialuise Andergassen
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 3 Einheiten - Fr 18.11., 25.11. und 02.12.2022
Dauer 9 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 27,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 25.10.2022

Jugendliche kochen im Winter

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

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

Zielgruppe: Oberschüler*innen

Referentinnen Marlene Gamper und Marlies Zita Innerhofer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheiten - Fr 18.11. und 25.11.2022
Dauer 8 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr 23,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 25.10.2022

Jausen-Snacks selbst gemacht – Energie für Zwischendurch

Ziel: Du bereitest leckere Jausen für die Schule und unterwegs zu, die dir Energie geben.

Programm: Zubereitung von Jausen-Snacks wie z. B. Müsliriegel und Fruchtbrot, Arbeitsplatzgestaltung, einfache Schneidetechniken, gemeinsames Verkosten.

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 14 Jahren

Referentin Theresia Reiterer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 1 Einheit - Fr 25.11.2022
Dauer 3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr 13,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 25.10.2022

Näh ABC für Mittelschüler*innen

Ziel: Du nähst unter Anleitung selbständig ein Werkstück deiner Wahl.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Einführung ins Nähen, Zuschnitt des Werkstückes z. B. Toilettentasche, Schminkt Tasche, Popcorn-tasche, Handytasche, Umhängetasche, Griffelschachtel, Tragerucksack oder Kuscheltier, Nähen eines Werkstückes mit den entsprechenden Nähtechniken nach Wahl.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentin	Martina Hafner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	3 Einheiten - Fr 25.11., 02.12. und 16.12.2022
Dauer	9 Stunden, 17.00–20.00 Uhr
Gebühr	19,50 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 08.11.2022

Näh ABC für Grundschüler*innen

Ziel: Du lernst einfache Nähte und den Umgang mit der Nähnaedel und der Nähmaschine kennen. Nach einer kleinen Übungsphase nähen wir ein Mitbringsel für zu Hause.

Programm: Umgang mit der Nähnaedel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähen eines kleinen Geschenkes.

Zielgruppe: Grundschüler*innen ab 10 Jahren

Referentin	Franziska Gurschler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 07.12. und 14.12.2022
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	18,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 15.11.2022

Weihnachtsbackstube für Kinder

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

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

Zielgruppe: Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule und 1. und 2. Klasse Mittelschule

Referentinnen	Marlene Gamper und Angelika Nitz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.12.2022
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	13,50 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 29.11.2022

Brotbackstube

Ziel: Du kannst verschiedene Brote (Vollkornbrot, Salzstangen, Nussbrot, ...) und Aufstriche selbst zubereiten.

Programm: Getreidekörner zu Mehl mahlen, Brotteig kneten, formen, backen, Zubereitung von Aufstrichen, Verkostung. Das restliche Brot darfst du nett verpackt mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentinnen	Angelika Nitz und Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 20.01.2023
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	14,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 13.12.2022

Ich pflege meine Kleidung

Ziel: Du lernst, wie du deine Kleider pflegst.

Programm: Wäsche sortieren, waschen, trocknen und bügeln, Pflegekennzeichen, Knopf annähen.

Zielgruppe: Kinder von 8 bis 12 Jahren

Referentin	Fachlehrerin
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.01.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	12,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 20.12.2022

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 und gemeinsames Essen.

Zielgruppe: Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung einer Erwachsenen Person.

Referentinnen	Julia Dariz und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 08.02. und 15.02.2023
Dauer	7 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	95,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 24.01.2023

Nudeln & Co.

Ziel: Du kochst verschiedene Nudelarten und isst sie mit unterschiedlichen Saucen.

Programm: Zubereitung von Hartweizennudel, Eierteignudel und Glasnudel in verschiedenen Formen und Farben, dazu werden unterschiedliche Saucen gereicht. Das gemeinsame Essen bildet den krönenden Abschluss.

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 14 Jahren

Referentinnen	Kathrin Montel und Elisabeth Lantschner
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 01.03.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	13,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.02.2023

Backen für den Vatertag

Ziel: Du backst verschiedene Kuchen für den Vatertag.

Programm: Backen für den Vatertag Biskuit- und Rührteig zubereiten, backen, füllen und verzieren.

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 14 Jahren

Referentinnen	Kathrin Montel und Ursula Trafojer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 17.03.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.02.2023

Upcycling

Ziel: Mit etwas Fantasie und Einfallsreichtum entstehen aus vermeidlichem Müll neue kreative Objekte. Nichts ist wertlos, alles lässt sich umgestalten: Flaschen, Kisten, Kartons, Konservendosen.

Programm: Herstellen verschiedener Gebrauchs- und Dekorationsgegenstände aus recycelten Materialien.

Zielgruppe: Kinder von 9 bis 11 Jahren

Referentinnen Monika Braunhofer und Theresia Reiterer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum 1 Einheit - Fr 17.03.2023
Dauer 3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 13,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 14.02.2023

Vatertagstorte

Ziel: Du backst eine Torte für den Vatertag.

Programm: Kuchenteig zubereiten, backen, Torte füllen, mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Zielgruppe: Grundschüler*innen

Referentinnen Marlene Gamper und Marlies Zita Innerhofer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheiten - Sa 18.03.2023
Dauer 3,5 Stunden, 9.00–12.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 21.02.2023

Vatertagstorte

Ziel: Du backst eine Torte für den Vatertag.

Programm: Kuchenteig zubereiten, backen, Torte füllen, mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentinnen Tamara Egger und Julia Dariz
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheiten - Sa 18.03.2023
Dauer 3,5 Stunden, 14.00–17.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 21.02.2023

Kindernähkurs - Näh dir dein Osternest

Ziel: Du nähst ein kreatives Osternest, für dich oder zum Verschenken.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine, kleine Nähübungen, nähen des Osterhasenkörbchen.

Zielgruppe: Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule, sowie 1. und 2. Klasse Mittelschule

Referentin Franziska Gurschler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheit - Fr 24.03. und 31.03.2023
Dauer 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 18,00 Euro, inklusive Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 28.02.2023

Kochen & Hauswirtschaft für Mittelschüler*innen

Ziel: Du kochst einfache, leckere Gerichte und kannst hauswirtschaftliche Tätigkeiten richtig ausführen.

Programm: Arbeitsplatz vorbereiten, einfache Schneidetechniken, Zubereitung von einfachen Speisen, Buffet anrichten, kennenlernen und üben von hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, Tisch decken, gemeinsames Genießen.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentinnen	Iris Schienegger und Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	2 Einheiten - Fr 24.03. und 31.03.2023
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	18,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 28.02.2023

Dekorative Papierschalen

Ziel: Du lernst, verschiedenen Techniken zur Wiederverwertung und Verarbeitung von Papier kennen und gestalten damit dekorative Objekte.

Programm: Papierschalen aus Altpapier, Schalen aus Pappmache, farbliche und weitere dekorative Gestaltungsmöglichkeiten von Papierschalen.

Zielgruppe: Kinder von 8 bis 12 Jahren

Referentinnen	Gisela Costa und Sophia Zöschg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mo 27.03. und 03.04.2023
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	18,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 07.03.2023

Kleine Köche im Frühjahr

Ziel: Die Kinder können 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.

Zielgruppe: Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule

Referentinnen	Marlene Gamper und Marlies Zita Innerhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 14.04. und 21.04.2023
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 21.03.2023

Osterbackstube

Ziel: Du kannst einen Hefeteig zubereiten und Ostergebäck (Zopf, Osterkeks, ...) formen.

Programm: Zubereitung eines Hefeteiges, kneten, 3er Zopf formen, backen und verkosten. Ein Gebäck darfst du nett verpacken und mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule

Referentinnen	Julia Dariz und Tamara Egger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 05.04.2023
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	13,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	T 0471 440 981
Frist	Di 14.03.2023

Muttertagstorte

Ziel: Du backst eine Torte für den Muttertag.

Programm: Kuchenteig zubereiten, backen, Torte füllen, mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Zielgruppe: Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule

Referentinnen Marlene Gamper und Marlies Zita Innerhofer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheit - Fr 12.05.2023
Dauer 3,5 Stunden, 14.00–17.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 18.04.2023

Muttertagstorte

Ziel: Du backst eine Torte für den Muttertag.

Programm: Kuchenteig zubereiten, backen, Torte füllen, mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Zielgruppe: Mittelschüler*innen

Referentinnen Gisela Greinöcker und Angelika Nitz
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheiten - Sa 13.05.2023
Dauer 3,5 Stunden, 09.00–12.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 18.04.2023

Kindernähkurs - Muttertagsgeschenk

Ziel: Du nähst ein kreatives und dekoratives Muttertagsgeschenk aus Stoff.

Programm: Nähen mit der Hand, verschiedene Handstiche, richtiger Umgang mit Nähutensilien, nähen des Muttertagsgeschenks.

Zielgruppe: Kinder der 3., 4. und 5. Klasse Grundschule

Referentin Franziska Gurschler
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 2 Einheit - Fr 28.04. und 05.05.2023
Dauer 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr 18,00 Euro, inklusive Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 04.04.2023

Gartenzeug und Küchenspaß

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

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

Zielgruppe: Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren

Referentinnen Tamara Egger und Marlies Zita Innerhofer
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum 1 Einheiten - Fr 19.05.2023
Dauer 4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr 15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981

Frist Di 25.04.2023

Kreative Sommertage 2023

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

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

Zielgruppe: Mittelschüler*innen, Abgänger der 1. und 2. Klasse

Referentinnen Monika Gufler, Iris Schienegger und Wilma Tonner
Ort Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum 5 Einheiten - Mo 19.06. bis Fr 23.06.2023
Dauer 22,5 Stunden, 9.00–13.30 Uhr
Gebühr 50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung T 0471 440 981
Frist Di 30.05.2023

Impressum Note Editoriali

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

Bearbeitung Hanna Sanifaller, Christine Kirchler, Martina Puff und Martina Gögele

Grafik Nadia Eisenkeil

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

