



Kursangebot

Fachmodul Bäuerin als Referentin

Kursangebot

Im Rahmen der Ausbildung „Bäuerin als Referentin“ werden verschiedene Kurse angeboten. Die Teilnahme ist kostenlos, da die Kurse Bestandteil der Ausbildung sind. Bei Kursen mit praktischen Werkstücken fallen gegebenenfalls Materialkosten an bzw. sind bestimmte Materialien von dem Teilnehmer: innen selbst mitzubringen. Detaillierte Informationen dazu erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung.

Anmeldung

bis zum Dienstag, 10.03.2026

T 0471 440 990

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

Hand- & Lippenpflege aus der Vogelmiere

Ziel: Sie stellen aus Vogelmiere-Öl eine Salbe, einen Lippenpflegestift und eine Handpraline unter Anleitung selbständig her.

Programm: Herstellung eines Ölauszuges, Herstellung Salbe, Herstellung Lippenpflegestift, Herstellung Handpraline, Pflanzenporträt Vogelmiere, geeignete Materialien, Tipps rund um das Arbeiten für den Hausgebrauch.

Referentin	Susanne Weithaler Pamer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 23.03.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	8 Personen

Joghurt selbst gemacht & kreativ verwendet

Ziel: Sie stellen selbstständig Schritt für Schritt Joghurt her und bereiten kreative Rezepte mit Joghurt zu.

Programm: Joghurt-Vergleich-Verkostung, Herstellung Joghurt, Hygiene in der Milchverarbeitung, Zubereitung von herzhaften, süßen und kreativen Rezepten, z. B. Joghurt-Muffins und Herzhafte Pancake usw., Tipps und Tricks in der Küche, gemeinsame Verkostung.

Referentin	Francesca Dallachiesa Maierhofer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 24.03.2026
Dauer	4 Stunden, 9.00–13.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	10 Personen

Kranz binden – modern und zeitgemäß

Ziel: Sie binden fachgerecht einen Kranz und gestalten ihn individuell.

Programm: Grundlagen verschiedener Kranzbindetechniken, praktisches Arbeiten, gemeinsames Binden eines Kranzes, Anregungen und Tipps zu unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten.

Referentin	Ruth Waschgler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 24.03.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	8 Personen

Brotbacken ist (k)eine Kunst

Ziel: Sie bereiten fachgerecht einen Brotteig nach verschiedenen Rezepturen zu und formen daraus verschiedene Brötchen.

Programm: Verwendung von verschiedenen Mehlsorten, Herstellung einfacher Teige mit Hefe, Grundregeln für das Brotbacken im Backofen, verschiedene Möglichkeiten Brote zu formen, Tipps und Tricks zum Brotbacken, gemeinsame Verkostung.

Referentin	Trafoier Sara
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.03.2026
Dauer	4 Stunden, 09.00–13.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	10 Personen

Salbe & Körperbutter aus Ringelblume - ein ideales Geschenk

Ziel: Sie erstellen fachgerecht eine Ringelblumensalbe und eine Ringelblumen-Körperbutter.

Programm: Einblick in die Naturheilkunde, Erkennungsmerkmale der Ringelblume deren Wirkung und traditionelle Verwendung, Erstellung eines Ölauszugs, sowie Körperbutter und Salbe aus Ringelblume. Die Produkte werden anschließend schön, natürlich verpackt und können mit nach Hause genommen werden.

Referentin	Niederstrasser Verena Elisabeth
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.03.2026
Dauer	3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	8 Personen

Schöner Sitzen- Sitzkissen aus regionaler Schafwolle filzen

Ziel: Sie filzen nach Anleitung ein Sitzkissen aus naturfarbener Bergschafwolle.

Programm: Herstellung eines Sitzkissens aus naturfarbener, regionaler Schafwolle mit individueller Gestaltung mit Merinowolle, Materialkunde, Grundtechnik des Nassfilzens, gemeinsames Filzen, Tipps und Tricks für die einfache Umsetzung für Zuhause.

Referentin	Pirhofer Marion
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 27.03.2026
Dauer	4 Stunden, 09.00–13.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	8 Personen

Drahtkunst für drinnen und draußen

Ziel: Sie fertigen unter Anleitung Schritt für Schritt eine Schale aus Draht an.

Programm: Einführung in einfache Techniken zur Gestaltung mit Draht, Materialkunde, gemeinsame Herstellung einer Schale aus Draht, Inspiration für individuelle Gestaltungsmöglichkeiten und vielseitige Einsatzmöglichkeiten, Tipps und Tricks zur Gestaltung mit Draht.

Referentin	Leimegger Silvia
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 27.03.2026
Dauer	3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Mindestteilnehmerzahl	8 Personen



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

**AUS
UNSERER
HAND**
Südtiroler Bäuerinnen

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

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach**

Angela-Nikoletti-Platz 14 - 39100 Bozen

Mo bis Fr 8.00 - 12.00 Uhr

T 0471 440 990

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

www.fachschule-haslach.it

Südtiroler Bäuerinnenorganisation

K.-M.-Gamper-Str. 5 - 39100 Bozen

T 0471 999 460

E-Mail: info@baeuerinnen.it

www.baeuerinnen.it