

Hauswirtschaft und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

KURSE IM SCHULJAHR

2026|27

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 oder CIE), 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:innenzahl 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 20,00 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 Materialspesen 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



6

Kochen und Ernährung

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 verschiedenen Zutaten z. B. Gemüse, Fleisch, Kräuter usw., ansprechende Präsentation der Marende, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 29.10.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.10.2026

Kastanie, Kürbis & Kartoffel

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

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

Referentin	Renate Kofler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	1 Einheit - Fr 30.10.2026
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.10.2026

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	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 13.11.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026

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	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 20.11.2026
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026

Meal Prep – Herbst

Vorauskochen 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	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 24.11.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026

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.

Referent:innen	Anita Spitaler und Fachlehrer:in
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 30.11. und Di 01.12.2026
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 17.10.2026

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 Quiche, z. B. Mürbteig, Quarkölteig, unterschiedliche Beläge wie z. B. mit Obst, Beeren oder Gemüse, verschiedene Backmöglichkeiten, Tipps zu saisonalen kreativen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 15.12.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.12.2026

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	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 17.12.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.12.2026

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 18.01.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.12.2026

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 Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten Hauswirtschaft - Mo 25.01. und 01.02.2027 3 Einheiten Kochen - Mo 15.02., 22.02. und 01.03.2027
Dauer	6 Stunden Hauswirtschaft, 18.00–21.00 Uhr 12 Stunden Kochen, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	150,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

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 herzhaftes Speisen, vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 27.01.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

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	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 02.02.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 19.01.2027

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, Falttechniken, Garmethoden, Tipps zur saisonalen Variation der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 16.02.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 26.01.2027

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	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 25.02.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.02.2027

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 26.02.2027
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 26.01.2027

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	Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 03.03.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.02.2027

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 - Do 04.03.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.02.2027

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, Gyoza und Piroggen, Falttechniken, Füllungen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 09.03.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.02.2027

Colomba und Brot mit Pasta madre

Ziel: Sie lernen 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.

Referent:innen	Anita Spitaler und Fachlehrer:in
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Mo 15.03. und Di 16.03.2027
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 02.03.2027

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 Verkosten.

Referentin	Martina Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 22.03.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.02.2027

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 und Tricks in der Küche, gemeinsames Genießen.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 09.04.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.03.2027

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 09.04.2027
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.03.2027

Meal Prep – Frühling

Vorauskochen 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	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 14.04.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027

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 16.04.2027
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027

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	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 04.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027

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	Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 07.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027

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	Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 19.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	57,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.05.2027



21

Produktverarbeitung

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 28.10.2026
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.10.2026

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 - Do 15.04.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027

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	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 13.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.04.2027

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	Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 20.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 04.05.2027



schule für ha

a u s w i r t s c h a f t



S ü d t i r o l

Herbstküche voller Aromen: Vielfalt mit Pilzen und saisonalen Zutaten

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

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

Referentinnen	Martina Gögele und Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.10.2026
Dauer	2,5 Stunden, 18.30–21.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.10.2026

Festliche Winterküche: Ein Menü für besondere Momente

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

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

Referentinnen	Martina Gögele und Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.11.2026
Dauer	2,5 Stunden, 18.30–21.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026

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 Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 27.01.2027
Dauer	2,5 Stunden, 18.30–21.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

Kulinarische Raffinesse: Tricks & besondere Gerichte

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

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

Referentinnen	Martina Gögele und Julia Dariz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.04.2027
Dauer	2,5 Stunden, 18.30–21.00 Uhr
Gebühr	52,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.04.2027



28

Garten und Pflanzen

Basic: Zimmerpflanzen

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

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

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 29.01.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

Gemüsebeet im Winter

Ziel: Sie lernen Wintergemüse kennen, erfahren mehr über seine Anforderungen und passende Anbaumethoden sowie über seine Vorteile für Garten und Küche.

Programm: Grundlagen des Gemüseanbaus, geeignete Sorten, Fruchtfolge und Düngung, Aussaattermine von Wintergemüse, Erstellung eines Gartenplans mit Wintergemüse.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.04.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	40,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.04.2027

Basic: Garten

Ziel: Sie lernen die Grundlagen der Bepflanzung und Pflege eines Gemüsegartens kennen und erfahren, wie sich die Ernte aus dem eigenen Garten vielseitig und genussvoll verwenden lässt.

Programm: Praxismomente im Schulgarten, Informationen zu Bodenarten und passenden Gemüsearten, Bodenverbesserung und Kompostierung, Gartenplanung mit Fruchtwechsel und Mischkultur, Aussaat und Vermehrung, Pflegearbeiten sowie natürliche Düngung und Schädlingsbekämpfung, Zubereitung kleiner Gerichte mit Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten, gemeinsames Genießen.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten Gartenbau - Mi 05.05., 12.05. und 19.05.2027 1 Einheit Kochen - Mi 26.05.2027
Dauer	9 Stunden Gartenbau, 18.00–21.00 Uhr 4 Stunden Kochen, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	117,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027



31

Reinigung und Textilpflege

Gewusst wie: Reinigung und Pflege von Spülmaschine und Co.

Ziel: Sie beherrschen die fachgerechte Pflege und regelmäßige Wartung gängiger Haushaltsgeräte.

Programm: Vermittlung korrekter Reinigungsmethoden und Pflegemaßnahmen für Haushaltsgeräte wie Spülmaschine, Waschmaschine und Kühlschrank usw.

Referentin	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 13.01.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.12.2026

Basic: Raumpflege/Reinigung

Ziel: Sie lernen, 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	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 21.01.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.12.2026

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	Martina Puff
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 17.02.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	35,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.02.2027



34

Kreativ im Alltag

Kreativ mit Stoffresten: Blumenstrauß aus Stoffblüten

Ziel: Sie gestalten aus Stoffresten einen Blumenstrauß aus Stoffblüten.

Programm: Einführung in das Vorbereiten und den Zuschnitt der Stoffreste, Kennenlernen der Nähtechnik, um die Stoffblüten herzustellen, schrittweises Gestalten des Straußes, Anregungen für eigene kreative Variationen, Tipps für die Präsentation und Verwendung in Ihrem Zuhause.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 27.10.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.10.2026

Winterlicher Türkranz

Ziel: Sie lernen verschiedene Kranztechniken kennen und gestalten einen individuellen Türkranz aus winterlichen Naturmaterialien.

Programm: Grundlagen der Kranztechniken, Kennenlernen geeigneter Naturmaterialien und Werkzeuge, Tipps zur Aufhängung sowie zur dekorativen Gestaltung mit Bändern.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 12.11.2026
Dauer	3,5 Stunden, 18.00–21.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026

Weihnachtliche Geschenke töpfern

Ziel: Sie stellen individuelle Dekorationsartikel für einen stimmungsvollen Advent her. Das Glasieren erfolgt beim zweiten Termin.

Programm: Einführung in die Verarbeitung von Ton, Gestaltungsmöglichkeiten von Oberflächen, Umgang mit Glasuren.

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 13.11. und 04.12.2026
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.10.2026

Sitzkissen filzen

Ziel: Sie gestalten ein individuelles Sitzkissen aus Filz und lernen die Grundlagen der Nassfilztechnik kennen. Dabei entdecken Sie kreative Möglichkeiten zur Form- und Farbgestaltung.

Programm: Einführung in die Technik des Nassfilzens, schrittweises Aufbauen und Verdichten der Wolle, spielerischer Umgang mit Farben und Mustern sowie Anregungen für eigene kreative Designs. Sie erfahren, wie aus weicher Wolle ein stabiles und dekoratives Sitzkissen entsteht.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 17.11.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026

Kreativ mit Stoffresten: Stoffblumenkranz

Ziel: Sie lernen aus Stoffresten einen stilvollen Kranz zu gestalten.

Programm: Einführung in das Vorbereiten und den Zuschnitt der Stoffreste, Kennenlernen der Stecktechnik, schrittweises Gestalten des Kranzes, Anregungen für farbliche Kombinationsmöglichkeiten, Tipps für die Präsentation und Verwendung in Ihrem Zuhause.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 18.11.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	55,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026

Gipsschalen gestalten

Ziel: Sie gestalten individuelle Schalen aus Gips und entdecken kreative Möglichkeiten der Formgebung und Oberflächengestaltung.

Programm: Einführung in das Arbeiten mit Gips, schrittweises Formen der Schale, Anregungen für eigene kreative Variationen. Sie lernen, wie aus einfachen Materialien dekorative und vielseitig einsetzbare Unikate entstehen.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 03.12.2026
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.11.2026

Kokedama - Mooskugel mit Pflanze

Ziel: Sie lernen die traditionelle japanische Pflanzenkunst Kokedama kennen, bei dem Pflanzen statt in Töpfen in dekorativen, moosbewachsenen Erdkugeln kultiviert werden.

Programm: Einblick in die japanische Pflanzenkunst Kokedama, Gestaltung und Umsetzung einer eigenen Kokedama-Kugel, Tipps zur Pflege.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 15.01.2027
Dauer	3,5 Stunden, 18.00–21.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.12.2026

Gesteck mal anders: Blumenkunst gestalten ohne Steckmasse

Ziel: Sie lernen, wie man ein Gesteck ohne Steckmasse gestaltet.

Programm: Grundlagen des Gestecks, Wasserversorgung, Gestaltung eines Gestecks mit alternativer Steckhilfe, Material- und Werkzeugkunde, Tipps für Anwendung und Gestaltung.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 20.01.2027
Dauer	3,5 Stunden, 18.00–21.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 05.01.2027

Vasen aus alten Zeitschriften

Ziel: Sie gestalten aus alten Zeitschriften mithilfe verschiedener Falttechniken und eines Glases eine individuelle Vase.

Programm: Kennenlernen verschiedener Falttechniken, vorbereiten einen Glases mit einer Papierrolle, aufkleben der gefalteten Zeitungselemente.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 27.01.2027
Dauer	3 Stunden, 14.00–17.00 Uhr
Gebühr	40,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

Dekorative Blüten filzen

Ziel: Sie gestalten dekorative Blüten aus Filz und lernen die Grundlagen der Filztechnik kennen. Dabei entwickeln Sie ein Gespür für Formen, Farben und kreative Gestaltungsmöglichkeiten.

Programm: Einführung in die Technik des Nassfilzens, schrittweises Formen von Blütenblättern und Blüten, spielerischer Umgang mit Farben und Strukturen sowie Anregungen für individuelle Variationen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 27.01.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027

Kreativ mit Trockenblumen

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

Programm: Grundlagen des Blumentrocknens wie Sammeln, Trocknen, Haltbarkeit, Kennenlernen von Kranztechniken mit Trockenblumen, Anfertigen eines eigenen Trockenblumenkranzes.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 19.02.2027
Dauer	3,5 Stunden, 18.00–21.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.02.2027

Kreative Ostereier: Wachs-Batik

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

Programm: Einführung in die traditionelle Technik der Wachs-Batik, schrittweisen Auftragen von Wachs und Farbe, spielerischer Umgang mit Gestaltungsideen sowie Anregungen für eigene kreative Variationen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 09.03.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 23.02.2027

Kreative Töpferwerkstatt

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 19.03. und 09.04.2027
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.03.2027

Osternest flechten

Ziel: Sie fertigen ein Osternest aus Naturmaterialien an und erhalten Tipps zur österlichen und frühlingshaften Dekoration.

Programm: Grundlagen der Flechttechnik mit Naturmaterialien, Werkstoff-, Material- und Werkzeugkunde, Gestaltungstipps, Verwendungsmöglichkeiten.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 23.03.2027
Dauer	3,5 Stunden, 18.00–21.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 09.03.2027

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 24.03.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 09.03.2027

Kreative Gartendekorationen aus Ton

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

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

Referentin	Theresia Reiterer
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	2 Einheiten - Fr 16.04. und 07.05.2027
Dauer	8 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	85,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027

Upcycling: Sneakers bemalen

Ziel: Sie gestalten Ihre eigenen Sneakers neu und verwandeln alte Schuhe in individuelle Unikate. Dabei entdecken Sie kreative Möglichkeiten der Farb- und Motivgestaltung.

Programm: Einführung in geeignete Materialien und Techniken, schrittweises Entwickeln und Umsetzen eigener Designs, spielerischer Umgang mit Farben, Mustern und Motiven sowie Anregungen für kreative Upcycling-Ideen.

Referentin	Kathrin Gögele
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.04.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	50,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.04.2027

Floristik mit Wiesen- und Gartenblumen

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

Programm: Vorbereitung von Schnittblumen, Tipps zur Pflege und Haltbarkeit, Herstellung eines selbstgemachten Steckgefäßes, Gestaltung eines Gestecks, Binden eines Blumenstraußes.

Referentin	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheit - Mo 31.05. und Di 01.06.2027
Dauer	6 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	70,00 Euro, das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen Wiesen- und Gartenblumen mit.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 18.05.2027



44

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	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	4 Einheiten - Do 22.10., 29.10., 12.11. und 19.11.2026
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	98,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 06.10.2026
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

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 14.01. und 21.01.2027
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 22.12.2026
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Ich lerne nähen 1

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähtechniken und nähen ein Werkstück.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine und der Nähutensilien, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähte, Saumverarbeitung, Verschluss-Techniken, Tipps zum Nähen, Anfertigen eines Werkstücks.

Referentin	Gertraud Hölzl
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	4 Einheiten - Do 07.01., 14.01., 21.01. und 28.01.2027
Dauer	12 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	98,00 Euro, inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 15.12.2026
Zielgruppe	Interessierte Anfänger:innen

Nähtreff

Ziel: Sie treffen sich alle zwei Wochen, um unter professioneller Anleitung Ihre Wunschprojekte zu nähen. In der Zwischenzeit können Sie zu Hause an den Werkstücken weiterarbeiten. Von einfachen Kissenbezügen bis zu Kleidungsstücken ist alles möglich. Der Schwierigkeitsgrad Ihres Werkstückes orientiert sich an Ihren Erfahrungen.

Programm: Sie setzen ihr Nähprojekt Schritt für Schritt um und erhalten professionelle Unterstützung in folgenden Bereichen: Verwenden und Anpassen der Schnittvorlage, Zuschnitt, Näh – und Verarbeitungstechniken.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	5 Einheiten - Mo 18.01., 01.02., 15.02., 01.03. und 15.03.2027
Dauer	15 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	98,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.12.2026
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Upcycling – Nähen mit Verpackungen

Ziel: Sie nähen kleine Geldbörsen, Kosmetikbeutel, Mäppchen, oder eine Einkaufstasche aus Kaffeeverpackungen und Ähnlichem.

Programm: Kennenlernen der Materialien und Werkzeuge, Auswahl des Modells, Zuschnitt, Reißverschluss einnähen, Klettverschluss aufnähen, Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Di 26.01.2027
Dauer	3 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	45,00 Euro inkl. Materialspesen. Geeignete Verpackungen sind von den Teilnehmenden selbst mitzubringen.
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 12.01.2027
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, 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 - Di 09.03. und 23.03.2027
Dauer	3 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 23.02.2027
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Ich lerne nähen 2

Ziel: Sie vertiefen den Umgang mit der Nähmaschine, lernen wichtige Fachbegriffe des Nähens und Zuschneidens, üben die Verarbeitung des Reißverschlusses anhand kleiner Werkstücke.

Programm: Zuschnitt, Reißverschlussverarbeitung, Füttern einer Tasche, Anfertigen einer Kosmetiktasche.

Referentin	Gertraud Hölzl
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	3 Einheiten - Fr 02.04., 09.04. und 16.04.2027
Dauer	9 Stunden, 15.00–18.00 Uhr
Gebühr	80,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.03.2027
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Kleid nähen – Vom Schnitt zum fertigen Kleidungsstück

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

Programm: Maß nehmen 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 13.04., 20.04., 27.04., 04.05., 11.05., 18.05., 25.05. und 01.06.2027
Dauer	24 Stunden, 18.00–21.00 Uhr
Gebühr	145,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Nähen für das Zuhause

Ziel: Nähen von stilvollen Accessoires für das Zuhause, wie verschiedene Kissenhüllen, Körbe aus Kordeln, Topf- und Glasuntersetzer, Utensilos, Lavendelsäckchen, Kuscheltiere und Fähnchengirlanden.

Programm: Auswahl des Nähprojektes, Beratung zur Stoffwahl, Zuschnitt, Nähen der Werkstücke, Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	3 Einheiten - Do 06.05., 13.05. und 20.05.2027
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 20.04.2027
Zielgruppe	Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Visible Mending – Kunstvolle Reparatur

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

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

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Do 27.05.2027
Dauer	4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr
Gebühr	43,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 11.05.2027



50

Kinder und Jugendliche

Kunst auf Stoff: Tasche bemalen für Grundschüler:innen

Ziel: Du gestaltest mit bunten Stiften und Farben eine Stofftasche.

Programm: Bemalen einer Stofftasche.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 07.10.2026
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	12,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 22.09.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

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 - Mi 14.10. und 21.10.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 29.09.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Kunst auf Stoff: Tasche bemalen für Jugendliche

Ziel: Du gestaltest mit bunten Stiften und Farben eine Stofftasche.

Programm: Bemalen einer Stofftasche.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 14.10.2026
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	12,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 29.09.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

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.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 21.10.2026
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 06.10.2026
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, Früchtebrot, herzhafte Muffins, Knäckebrot und Energiekugeln, einfache Schneidetechniken, gemeinsames Genießen der Snacks.

Referentin	Laura Pircher
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 30.10.2026
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	65,50 Euro inkl. Materialspesen Für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 13.10.2026
Zielgruppe	Kinder von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Jugendliche kochen im Herbst

Ziel: Du bereitest aus regionalen und saisonalen Zutaten selbstständig verschiedene Speisen zu.

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

Referent:innen	Laura Pircher und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 11.11. und 18.11.2026
Dauer	8 Stunden, 16.30–20.30 Uhr
Gebühr	24,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026
Zielgruppe	Oberschüler:innen

Burger und Panna cotta

Ziel: Du weißt, wie Burgerbuns hergestellt werden und kreierst deinen eigenen Burger. Du stellst selbständig eine Joghurt-Pannacotta her.

Programm: Herstellung von Burgerbuns, belegen deines Burgers, richtiger Umgang mit Hackfleisch, fachgerechte Gelatineverarbeitung in heißen Flüssigkeiten, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 13.11.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.10.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

Bunt und einzigartig: Geschirr bemalen für Grundschüler:innen

Ziel: Du gestaltest mit bunten Stiften eine Tasse, eine Müslischale und einen Teller nach deiner Fantasie.

Programm: Bemalen einer Tasse, einer Müslischale und eines Tellers mit Porzellanfarben.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 18.11.2026
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Nähe dir dein Sorgenfresserchen

Ziel: Du stellst dir eine tolle Stoffkombination zusammen und nähst Schritt für Schritt dein eigenes Sorgenfresserchen.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähmaschine, Kennenlernen der Arbeitsmittel, Nähübungen, Reißverschluss einnähen, Nähen des Werkstückes.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 20.11. und 27.11.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.10.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Junge Köche im Herbst

Ziel: Du bereitest selbstständig zwei einfache Gerichte zu.

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

Referent:innen	Melanie Zuegg
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 25.11. und 02.12.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Bunt und einzigartig: Geschirr bemalen für Jugendliche

Ziel: Du gestaltest mit bunten Stiften eine Tasse, eine Müslischale und einen Teller nach deiner Fantasie.

Programm: Bemalen einer Tasse, einer Müslischale und eines Tellers mit Porzellanfarben.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 25.11.2026
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	16,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

Slow fashion T-shirt upgrade

Ziel: Du verwandelst ein simples T-Shirt in ein individuelles Kleidungsstück – durch Applikation einer Brusttasche, die du mit Perlen, Pailletten oder Bändern verzierst.

Programm: Auswahl der Materialien, Aufnähen der Perlen und Bänder von Hand, Applikation der gestalteten Brusttasche auf das T-Shirt, Tipps zum Nähen.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 25.11.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026
Zielgruppe	Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

Pizza und Tiramisu

Ziel: Du kannst selbständig einen Pizzateig herstellen und verarbeiten.

Du stellst ein einfaches Tiramisu mit Früchten ohne Ei her.

Programm: Herstellung von Pizzateig, belegen deiner Pizza nach Wunsch, richtiger Umgang mit Hefe, Zubereitung eines Orangentiramisu, gemeinsames Genießen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Fr 27.11.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 10.11.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

Weihnachtskekse

Ziel: Du bereitest verschiedene Weihnachtskekse zu.

Programm: Herstellung von Spitzbuben, Vanillekipferln, Cookies und Trüffel, gemeinsames verkosten. Eine kleine Kostprobe darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentin	Anita Spitaler
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - 04.12.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.11.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

Kreative Umgestaltung von Kleidung

Ziel: Du nähst aus gebrauchten Kleidungsstücken etwas Neues, so wird zum Beispiel aus einer Jeanshose ein Rock, oder aus einem Hemd ein Top.

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine, der Werkzeuge und Materialien, sowie Planung, Umgestaltung und Nähen des neuen Kleidungsstücks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Fr 04.12. und 11.12.2026
Dauer	6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 17.11.2026
Zielgruppe	Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

Filzen für unseren Weihnachtsbaum

Ziel: Du gestaltest einen individuellen und handgefertigten Schmuck für euren Weihnachtsbaum gemeinsam mit Mama, Papa, Tante, Onkel, Oma oder Opa.

Programm: Einführung in die Grundlagen der Filztechnik, Materialien und Werkzeuge, spielerischer Umgang mit Farben und Strukturen sowie Anregungen für individuelle Variationen, filzen des Werkstücks.

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mo 14.12.2026
Dauer	3 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr	58,00 Euro inkl. Materialspesen
	Für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 01.12.2026
Zielgruppe	Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Weihnachtsbackstube für Grundschüler:innen

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.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 16.12.2026
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 01.12.2026
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse

Weihnachtsbackstube für Mittelschüler:innen

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.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 18.12.2026
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 01.12.2026
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kreativ gedeckt und gut gekocht

Ziel: Du kochst gemeinsam mit Mama, Papa, Tante, Onkel, 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.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 17.02. und 24.02.2027
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 26.01.2027
Zielgruppe	Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

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 - Fr 19.02.2027
Dauer	4 Stunden, 14.00–18.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.02.2027
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Kindernähkurs: Nähen für Ostern

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

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

Referentin	Stefanie Tröbinger
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	2 Einheiten - Mi 03.03. und 10.03.2027
Dauer	6 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 16.02.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. Klasse und Mittelschüler:innen der 1. und 2. Klasse

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.

Referent:innen	Kathrin Montel und Fachlehrer:in
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Do 18.03.2027
Dauer	3,5 Stunden, 14.30–18.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 02.03.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5. 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.

Referent:innen	Edith Ramoser und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Mi 24.03.2027
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 09.03.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Osterwerkstatt für kleine Künstler:innen

Ziel: Du bastelst mit verschiedenen Materialien und gestaltest mit Stiften und Farben kreative Werke rund um das Thema „Ostern“.

Programm: Herstellen von Osterdekorationen aus Papier

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Mi 24.03.2027
Dauer	2 Stunden, 14.00–16.00 Uhr
Gebühr	13,50 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 09.03.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

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 14.04. und 21.04.2027
Dauer	6 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	21,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 30.03.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Kreative Geschenkidee zum Muttertag für Grundschüler:innen

Ziel: Du erstellst aus einer alten Zeitschrift durch verschiedene Faltechniken und mit Hilfe eines Glases eine individuelle Vase.

Programm: Kennenlernen verschiedener Faltechniken, Vorbereitung eines Glases mit einer Papierrolle, aufkleben der gefalteten Zeitungselemente.

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Sa 08.05.2027
Dauer	3 Stunden, 13.00–16.00 Uhr
Gebühr	12,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Kreative Geschenkidee zum Muttertag für Jugendliche

Ziel: Du erstellst aus einer alten Zeitschrift durch verschiedene Faltechniken und mit Hilfe eines Glases eine individuelle Vase.

Programm: Kennenlernen verschiedener Faltechniken, vorbereiten eines Glases mit einer Papierrolle, aufkleben der gefalteten Zeitungselemente

Referentin	Leonie Lutz
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Sa 08.05.2027
Dauer	3 Stunden, 8.00–11.00 Uhr
Gebühr	12,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027
Zielgruppe	Mittelschüler:innen und Oberschüler:innen

Muttertagstorte für Grundschüler:innen

Ziel: Du backst selbstständig eine Torte für den Muttertag.

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

Referent:innen	Melanie Zuegg und Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Sa 08.05.2027
Dauer	3,5 Stunden, 08.30–12.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 3., 4. und 5. Klasse

Muttertagstorte für Mittelschüler:innen

Ziel: Du backst selbstständig eine Torte für den Muttertag.

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

Referent:innen	Laura Pircher und Katja Ingruber
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Sa 08.05.2027
Dauer	3,5 Stunden, 08.30–12.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027
Zielgruppe	Mittelschüler:innen

Muttertagstorte für Grundschüler:innen

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.

Referent:innen	Kathrin Montel und Fachlehrer:in
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Datum	1 Einheit - Sa. 08.05.2027
Dauer	3,5 Stunden, 08.30–12.00 Uhr
Gebühr	20,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 20.04.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 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 frühlingshaften Zutaten aus dem Garten, gemeinsames Essen und Aufräumen.

Referent:innen	Melanie Zuegg und Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	1 Einheit - Fr 14.05.2027
Dauer	4 Stunden, 14.30–18.30 Uhr
Gebühr	15,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 27.04.2027
Zielgruppe	Kinder von 10 bis 12 Jahren

Kindersommerwoche in Haslach

Ziel: Du erlebst eine abwechslungsreiche Sommerwoche in der du beim Basteln, Kochen, Entdecken und Genießen deine Kreativität entfalten kannst und viele neue Erfahrungen sammelst.

Programm: Basteln und kreatives Arbeiten, Upcycling, Tischdecken und Tischgestaltung, Garten- und Kräuterkunde, Zubereitung kreativer Speisen zu verschiedenen Themen, gemeinsames tägliches Mittagessen.

Referent:innen	Martina Puff und Edith Ramoser
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum	5 Einheiten - Mo 21.06. bis Fr 25.06.2027
Dauer	20 Stunden, 09.00–13.00 Uhr
Gebühr	60,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.05.2027
Zielgruppe	Grundschüler:innen der 4. und 5 Klasse und Mittelschüler:innen der 1. und 2. Klasse

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 21.06. bis Fr 25.06.2027
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 25.05.2027
Zielgruppe	Kinder von 11 bis 13 Jahren

Kreative Sommertage 2027

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.

Referent:innen	Fachlehrer:innen
Ort	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
Datum	5 Einheiten - Mo 21.06. bis Fr 25.06.2027
Dauer	22,5 Stunden, 9.00–13.30 Uhr
Gebühr	60,00 Euro, das Material wird zum Teil von den Teilnehmenden selbst besorgt
Anmeldung	fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist	Di 25.05.2027
Zielgruppe	Mittelschüler:innen, Abgänger:innen der 1. und 2. Klasse

Impressum

Herausgeber	Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen Angela-Nikolletti-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	Kathrin Gögele, Martina Gögele und Christine Kirchler
Grafik	Nadia Eisenkeil und Kathrin Gögele
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