



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Fingerfood simpel und raffiniert

### Themenbereich

Ernährung und Kochen

### Kursbeschreibung

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

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 11.03.2025

### Kurssprache

Beginn

04.04.2025

Ende

04.04.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

55 €



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11079>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

# Wie geht...Kartoffelteig

## Themenbereich

Ernährung und Kochen

## Kursbeschreibung

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, Erdäpfelplattln, Schupfnudeln, süße Knödel, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spitaler

Datum: 1 Einheit - Fr 15.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 29.10.2024

## Kurssprache

Beginn

15.11.2024

Ende

15.11.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

45 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11060>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Pizza und Panettone

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

Datum: 2 Einheiten - Mo 09.12. und Di 10.12.2024

Dauer: 7 Stunden, 18.00 - 21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Veranstalter: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 19.11.2024



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmerkungen: Bitte 4 lange, dünne Stricknadeln (3 mm) und 2 Eimer von ca. 25 cm Ø und einer Höhe von ca. 25 cm (z. B. Joghurteimer 5 kg) mitbringen.

## Kurssprache

<b>Beginn</b> 09.12.2024	<b>Ende</b> 10.12.2024	<b>Kurstage</b> 0
<b>Beginnzeit</b> 18:00 Uhr	<b>Endzeit</b> 22:00 Uhr	<b>Dauer</b> 0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Interessierte

## Referent/in

Ursula Trafojer

## Gebühr

85 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11062>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Pasta, Pasta, Pasta

### Themenbereich

Ernährung und Kochen

### Kursbeschreibung

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, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spialter

Datum: 1 Einheit - Fr 24.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 07.01.2025

### Kurssprache

Beginn

24.01.2025

Ende

24.01.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

55 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11063>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

## Ich lerne nähen I

Themenbereich

Nähen

Kursbeschreibung

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: Den richtigen Umgang der Nähmaschine und der Arbeitsmittel erlernen, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähtechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, nähen einen Werkstücks.

Referentin: Gertraud Hölzl

Datum: 4 Einheiten - Fr 04.10., 11.10., 18.10. und 25.10.2024

Dauer: 12 Stunden, 15.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 95,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 10.09.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

<b>Beginn</b> 04.10.2024	<b>Ende</b> 25.10.2024	<b>Kurstage</b> 0
<b>Beginnzeit</b> 15:00 Uhr	<b>Endzeit</b> 18:00 Uhr	<b>Dauer</b> 0 Minuten

**Beschreibung** Zeit

-

**Ort**

**Zielgruppe**

Interessierte Anfänger:innen

**Referent/in**

Gertraud Hoelzl

**Gebühr**

95 €

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

**Detailseite zum Kurs**

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11053>

**Ansprechperson**

TBD -

Tel.

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

## Colomba und Brot mit Pasta madre

**Themenbereich**

Ernährung und Kochen

**Kursbeschreibung**

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.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentinnen: Ursula Trafojer und Anita Spitaler  
Datum: 2 Einheiten - Mo 07.04. und Di 08.04.2025  
Dauer: 7 Stunden, 18.00 - 21.00 Uhr bzw. 22.00 Uhr  
Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen  
Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt  
Frist: Di 11.03.2025

## Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
07.04.2025	08.04.2025	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:00 Uhr	22:00 Uhr	0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Interessierte

## Referent/in

Ursula Trafojer

## Gebühr

85 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11077>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Knödel von herzhaft bis süß

### Themenbereich

Ernährung und Kochen

### Kursbeschreibung

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

Datum: 1 Einheit -Di 18.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 04.02.2025

### Kurssprache

Beginn

18.02.2025

Ende

18.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

55 €



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11074>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

# Brot und Brötchen

## Themenbereich

Ernährung und Kochen

## Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 21.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 01.10.2024

## Kurssprache

Beginn

21.10.2024

Ende

21.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Ursula Trafojer

Gebühr

55 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11055>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Wie geht... Risotto

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die Zubereitung von einfachem Risotto.

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

Referentin: Anita Spitaler

Datum: 1 Einheit - Do 27.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 04.03.2025



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kurssprache

Beginn  
27.03.2025

Ende  
27.03.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
14:00 Uhr

Endzeit  
18:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Anita Spitaler

Gebühr  
55 €

## Anmeldeschluss

-

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11061>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)