Fit für meinen Haushalt

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie sind 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 und Wilma Tonner

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 9 Einheiten - Fr 04.10.2024 bis 13.12.2024

Dauer: 27 Stunden, 18.30-21.30 Uhr

Gebühr: 200,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 17.09.2024

Kurssprache

Beginn
04.10.2024

Ende
13.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte Frauen und Männer

Referent/in
Andrea Urban

Gebühr
200 €

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11040

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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

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

Frist: Di 17.09.2024

Kurssprache

Beginn
04.10.2024

Ende
25.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
15:00 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 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

Brotbackstube

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Du bereitest verschiedene Brote und Aufstriche selbst zu.

Programm: Getreidekörner zu Mehl mahlen, Brotteig kneten, Herstellung und Backen von Broten, Zubereitung von Aufstrichen, gemeinsames Genießen. Das restliche Brot darfst du mit nach Hause nehmen.

Referentin: Sophia Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 10.10.2024

Dauer: 3,5 Stunden, 14.30-18.00 Uhr

Gebühr: 14,00 Euro inkl. Materialspesen

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

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 24.09.2024

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
10.10.2024

Ende
10.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Mittelschüler%innen

Referent/in
Sophia Zöschg

Gebühr
14 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11136

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email 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 08.10.2024

Kurssprache

Beginn
21.10.2024

Ende
21.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

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

Kastanie, Kürbis & Kartoffel

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
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 25.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.30- 18.30 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache

Beginn
25.10.2024

Ende
25.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Renate Kofler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11057

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Pausensnacks für Mittelschüler:innen

Themenbereich
Haushalten

Kursbeschreibung
Ziel: Du bereitest verschiedene Jausen-Alternativen zu.

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

Referentin: Sabine Oberrauch

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 1 Einheit - Fr 25.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.30-18.30 Uhr

Gebühr: 16,50 Euro inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
25.10.2024

Ende
25.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Mittelschüler:innen

Referent/in
Sabine Oberrauch

Gebühr
16.5 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11051

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Wie geht... Knödelteig

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie bereiten verschiedene Knödelvariationen zu und verarbeiten diese zu schmackhaften Gerichten.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Knödelvariationen herzhaft oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Dauer: 1 Einheit - Mi 13.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 22.10.2024

Kurssprache

Beginn
13.11.2024

Ende
13.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11144

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Wie geht...Kartoffelteig

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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

Programm: Warenkundliche Informationen zur Kartoffel, Zubereitung verschiedenster Gerichte aus Kartoffelteig, wie z. B. Pizzette, Roulade, Gnocchi, Teigtaschen, Erdäpflplattln, 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 15.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 22.10.2024

Kurssprache

Beginn
15.11.2024

Ende
15.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Anita Spitaler

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Wie geht... Karamell

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie wissen, wie Karamell hergestellt und weiterverarbeitet wird.

Programm: Zubereitung von Karamellcreme als Brotaufstrich, Bonbons, karamellisierte Nüsse, Crème Caramel und Karamellsirup, küchentechnische Tipps und Tricks für die Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin: Marlene Gamper

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Di 19.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 05.11.2024

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
19.11.2024

Ende
19.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Marlene Gamper

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11145

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Gutes Fleisch Teil 1: Flanksteak, Onglet und Co.

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie lernen wenig bekannte Fleischteile vom heimischen Rind kennen und bereiten daraus einfache und schmackhafte Gerichte zu.

Programm: Weniger verwendete, sogenannte unedle, Fleischteile und deren Merkmale, Kriterien für den Einkauf, Qualitätsmerkmale, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken, verschiedene Garmethoden, Zubereitung verschiedener schmackhafter Gerichte, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort:Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 20.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 05.11.2024

Kurssprache

Beginn
20.11.2024

Ende
20.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
75 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11146

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Ich lerne nähen

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: Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähübungen, zuschneiden, verschiedene Nähtechniken, Reißverschluss einnähen, Tipps zum Nähen, Nähen eines Werkstücks.

Referentin: Evi Huber

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 4 Einheiten - Di 26.11., 03.12., 10.12. und 17.12.2024

Dauer: 12 Stunden, 18.00-21.00 Uhr

Gebühr: 95,00 Euro, inkl. Materialspesen

Frist: Di 12.11.2024

Kurssprache

Beginn
26.11.2024

Ende
17.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
21:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe
Interessierte Anfänger%innen

Referent/in
Evi Huber

Gebühr
95 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11043

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Rund ums Fondue

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie bereiten verschiedene Köstlichkeiten, wie besondere Salate, Brote, Soßen und Getränke zu, welche Ihr Fondue einzigartig machen.

Programm: Kreative Beilagen und Soßen passend zum Fondue, besondere Kombinationen, Herstellung von Getränken, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten der Speisen, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 27.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00- 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 12.11.2024

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
27.11.2024

Ende
27.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11147

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email 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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

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

Frist: Di 19.11.2024

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

Beginn
09.12.2024

Ende
10.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
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

Wok

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie erlernen den richtigen Umgang mit dem Wok und bereiten selbst Wok-Gerichte zu.

Programm: Richtiger Umgang und Kochtechniken mit dem Wok, Tipps und Tricks für Vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung von asiatischen Wok-Gerichten, gemeinsames Genießen.

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 13.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 17.12.2024

Kurssprache

Beginn
13.01.2025

Ende
13.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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=11099

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 24.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 07.01.2025

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Kreative Flickwerkstatt

Themenbereich
Nähen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie lernen verschiedenen 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 erforderlich

Referentin: Wilma Tonner

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 2 Einheiten - Mo 10.02. und 17.02.2025

Dauer: 6 Stunden, 18.00 - 21.00 Uhr

Gebühr: 50,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 28.01.2025

Kurssprache

Beginn
10.02.2025

Ende
17.02.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
21:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Wilma Tonner

Gebühr
50 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11049

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Fisch - regional & mediterran

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie wissen über regionalen und mediterranen Fisch, sowie Meerestiere Bescheid und bereiten verschiedene Fischgerichte zu.

Programm: Wissenswertes zu regionalen und mediterranen Fischarten sowie Meerestieren, ital. und dt. Bezeichnungen der Fische, Vorbereitung der Fische, Zubereitung von schmackhaften Gerichten, gemeinsames Genießen.

Referentin: Andrea Urban

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 1 Einheit - Do 13.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00- 18.00 Uhr

Gebühr: 60,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 28.01.2025

Kurssprache

Beginn
13.02.2025

Ende
13.02.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Andrea Urban

Gebühr
60 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11039

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Di 18.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 04.02.2025

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 €

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

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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Do 27.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 11.03.2025

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

Näh ABC für Grundschüler:innen

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Du lernst einfache Nähte, den Umgang mit der Nähnadel und der Nähmaschine kennen. Nach einer kleinen Übungsphase nähen wir gemeinsam ein tolles Werkstück (evtl. Ostergeschenk).

Programm: Umgang mit der Nähnadel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Zuschneiden und nähen des Werkstückes nach Wahl.

Referentin: Martina Hafner

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 2 Einheiten, Fr 28.03., und 04.04.2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30 - 17.30 Uhr

Gebühr: 18,00 Euro, inkl. Materialspesen

Anmeldung per Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

Beginn
28.03.2025

Ende
04.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
17:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Grundschüler:innen

Referent/in
Martina Hafner

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr
18 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11047

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Kreative Gartendekorationen aus Ton

Themenbereich
Kreativ

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

Programm: Anfertigen von Werkstücken nach Wahl (Stelen, Vogeltränken, Gartenkugeln, Gefäße und Tonfiguren).

Referentin: Theresia Reiterer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 2 Einheiten - Fr 28.03. und 11.04.2025

Dauer: 8 Stunden, 14.00 – 18.00 Uhr

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
28.03.2025

Ende
11.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Theresia Reiterer

Gebühr
85 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11090

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.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

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 18.03.2025

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 €

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

Schnelle Küche

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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

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

Referentin: Renate Kofler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.30- 18.30 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 18.03.2025

Kurssprache

Beginn
04.04.2025

Ende
04.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Renate Kofler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11052

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.

Referentinnen: Ursula Trafojer und Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

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

Frist: Di 25.03.2025

Kurssprache

Beginn
07.04.2025

Ende
08.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Kochen verbindet und macht Spaß - Südtiroler Qualitätsproduk

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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

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

Referentin: Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Do 08.05.2025

Dauer: 5 Stunden, 18.00 - 23.00 Uhr

Gebühr: 140,00 Euro inkl. Materialspesen pro Paar

Frist: Mi 23.04.2025

Kurssprache

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
08.05.2025

Ende
08.05.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
23:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte Paare

Referent/in
Anita Spitaler

Gebühr
140 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11091

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Kreative Sommertage 2025

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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

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

Referentinnen: Fachlehrerinnen der Schule

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 5 Einheiten - Mo 23.06.2025 bis Fr 20.06.2025

Dauer: 22,5 Stunden, 9.00 - 13.30 Uhr

Gebühr: 51,00 Euro inkl. Materialspesen

Anmeldung per E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Frist: Di 03.06.2025

Kurssprache

Beginn
23.06.2025

Ende
27.06.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
13:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

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

Referent/in
- Fachreferent*in

Gebühr
51 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Detailseite zum Kurs
https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11056

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it