



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Adventskalender aus Stoff

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Du nähst gemeinsam mit Mama, Papa, Oma, Opa, Patin oder Pate einen dekorativen, nachhaltigen Adventskalender, der mehrere Jahre verwendet werden kann.

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähnadel, Umgang mit der Nähmaschine, verschiedene Nähtechniken, Tipps zum Nähen, Nähen eines Adventkalenders.

Referentin: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 3 Einheit - Mo 04.11., 11.11. und 18.11.2024

Dauer: 9 Stunden, 15.00–18.00 Uhr

Gebühr: 92,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)

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

Frist: Di 15.10.2024

Kurssprache

Beginn

04.11.2024

Ende

18.11.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

15:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Referent/in

Stefanie Tröbinger



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

92 €

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=11141>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Sommer Nähwerkstatt für Jugendliche

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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 23.06. bis Fr 27.06.2025

Dauer: 20 Stunden, 08.30–12.30 Uhr

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

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

Frist: Di 27.05.2025

Zielgruppe: Jugendliche von 11 bis 13 Jahren

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn	Ende	Kurstage
23.06.2025	27.06.2025	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
08:30 Uhr	12:30 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Jugendliche von 11 bis 13 Jahren

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

50 €

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=11208>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Hülsenfrüchte – Rezepte aus aller Welt

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie bereiten schmackhafte Gerichte aus aller Welt mit der Grundzutat Hülsenfrüchte zu.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentin: Fachlehrerin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 23.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspeisen

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache

Beginn

23.10.2024

Ende

23.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

- Fachreferent*in

Gebühr

57 €

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=11143>

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

Ich lerne nähen 1

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.

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 4 Einheiten - Di 15.10., 22.10., 05.11. und 12.11.2024

Dauer: 12 Stunden, 18.00 – 21.00 Uhr

Gebühr: 95,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 01.10.2024

Kurssprache

Beginn
15.10.2024

Ende
12.11.2024

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

Stefanie Tröbinger

Gebühr

95 €

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=11154>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Meal Prep – Vorkochen für eine stressfreie Woche

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 19.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18:00-22:00 Uhr



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspeisen

Frist: Di 04.02.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

19.02.2025

Ende

19.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Angelika Nitz

Gebühr

57 €

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=11209>

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... 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 €



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Weihnachtliche Geschenke aus der Küche

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie stellen weihnachtliche Geschenke her und setzen diese mit einer liebevoll gestalteten Verpackung perfekt in Szene.

Programm: Herstellung von weihnachtlichen Köstlichkeiten aus der Küche, Auswahl richtiger Gefäße und Flaschen, Tipps und Tricks rund ums Schenken und Verpacken, Herstellung von kreativen Verpackungen.

Referentin: Marlene Gamper

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mo 16.12.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 63,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 03.12.2024

Kurssprache

Beginn

16.12.2024

Ende

16.12.2024

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
Marlene Gamper

Gebühr
63 €

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=11148>

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

Bluse oder Top – Vom Schnitt bis zum fertigen Kleidungsstück

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie nähen unter Anleitung eine einfache Bluse oder ein Top und lernen verschiedene Kanten- und Ausschnittverarbeitungen kennen.

Programm: Maßnahmen, Vorbereitung des Schnittes anhand der Schnittvorlage, Zuschnitt, Nähübungen: Abnäher nähen, Bügeleinlage aufbügeln, Kanten Verstärken mit Besatz, Kanten mit Schrägband einfassen, Bluse/Top nähen.

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 5 Einheiten - Mo 10.03., 17.03., 24.03., 31.03. und 07.04.2025

Dauer: 15Stunden, 18.00 – 21.00 Uhr



Corsi & Percorsi

corsierpercorsi.retecivica.bz.it

Gebühr: 97,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 18.02.2025

Voraussetzungen: grundlegende Nähkenntnisse

Kurssprache

Beginn

10.03.2025

Ende

07.04.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

21:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte mit grundlegenden Nähkenntnissen

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

97 €

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=11166>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Teigtaschen aus aller Welt

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie stellen Teigtaschen aus verschiedenen Grundzutaten her.

Programm: Fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Teigtaschen aus aller Welt, wie z. B. Tortellini, Boa Bans und Piroggen usw., Falttechniken, Füllungen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin: Marlene Gamper

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Di 04.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 21.01.2025

Kurssprache

Beginn

04.02.2025

Ende

04.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Marlene Gamper



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Gebühr

57 €

Anmeldeschluss

-

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=11192>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Basic: Raumpflege/Reinigung

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erhalten Tipps, um 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 Wohnungsbereichen.

Referent:in: Sophia Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 17.01.2025

Dauer: 3 Stunden, 18.00 - 21.00 Uhr

Gebühr: 35,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 07.01.2025

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn	Ende	Kurstage
17.01.2025	17.01.2025	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:00 Uhr	21:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Sophia Zöschg

Gebühr
35 €

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=11180>

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

Floristik mit Wiesen- und Gartenblumen

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Programm: Vorbereitung der Schnittblumen, Tipps zur Pflege und Haltbarkeit von Schnittblumen, Herstellung eines selbstgemachten Steckgefäßes, Gestaltung eines Gesteckes, Binden von einem Kranz und einem Blumenstrauß.

Referentin: Martina Puff

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Mi 28.05. und Do 29.05.2025

Dauer: 6 Stunden, 15.00–18.00 Uhr

Gebühr: 60,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen Wiesenblumen mit.

Frist: Di 13.05.2025

Kurssprache

Beginn

28.05.2025

Ende

29.05.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

15:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Martina Puff

Gebühr

60 €

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=11169>

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

Raffiniert konserviert – Fruchtaufstrich und Gelee

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
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: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Do 29.05.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 60,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 13.05.2025

Kurssprache

Beginn
29.05.2025

Ende
29.05.2025

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
Martina Gögele

Gebühr
60 €

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=11175>

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

Krapfen, Muas, Riebler - einfache Südtiroler Gerichte

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung
Ziel: Sie bereiten einfache Südtiroler Gerichte zu.

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

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 12.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 28.01.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
12.02.2025	12.02.2025	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:00 Uhr	22:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Angelika Nitz

Gebühr

57 €

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=11195>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Asia Küche 1

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

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

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, wie z. B. Summerrolls, Curry, Nudelgerichte usw., vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte und Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin: Fachlehrerin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Do 11.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 28.01.2025

Kurssprache

Beginn

11.02.2025

Ende

11.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

- Fachreferent*in

Gebühr

57 €

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=11194>

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

Wie geht... Brandteig

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

Programm: Zubereitung von raffinierten Brandteiggerichten, wie z. B. Windbeutel, Eclairs, Profiterole, Fruchtknödel oder pikante Speisen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mo 17.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 25.02.2025

Kurssprache

Beginn
17.03.2025

Ende
17.03.2025

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
Martina Gögele

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=11211>

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

Weihnachtsschmuck selbst gemacht

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie gestalten dekorative Elemente aus einfachen, leicht zu besorgenden Materialien, die sich zur Gestaltung von Räumen und den Weihnachtsbaum eignen.

Programm: Gestaltung von Schmuck aus Draht, Papier, Wachs und Naturmaterialien.

Referentin: Martina Puff

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Di 26.11. und 03.12.2024

Dauer: 6 Stunden, 18.30–21.30 Uhr

Gebühr: 70,00 Euro inkl. Materialspesen



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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
26.11.2024

Ende
03.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Martina Puff

Gebühr
70 €

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=11167>

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

Bauchtasche nähen

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Sie nähen eine Bauchtasche und kennen die dafür geeigneten Materialien und deren Verarbeitung.

Programm: Fachgerechter Umgang mit der Nähmaschine, Tipps zum Verarbeiten von festen Stoffen, z. B. Wachstuch (beschichtete Baumwolle), Kunstleder, Canvas, Vorbereitung der Schnittvorlage, Zuschnitt, Endlosreißverschluss einnähen, nähen der Bauchtasche.

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 3 Einheiten - Mi 19.02., 26.02. und 12.03.2025

Dauer: 9 Stunden, 18.00 – 21.00 Uhr

Gebühr: 65,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 04.02.2025

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse

Kurssprache

Beginn
19.02.2025

Ende
12.03.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
21:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse

Referent/in
Stefanie Tröbinger

Gebühr
65 €

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=11162>

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

Vegan für Neugierige: Herbst

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie bereiten ein veganes Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und einem süßen Highlight zu.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die pflanzliche Ernährung, kreative Herbstgerichte ganz ohne Fleisch, Ei und Milch, Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse, küchentechnische Tipps und Tricks, Anrichten von Speisen, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Di 22.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache

Beginn
22.10.2024

Ende
22.10.2024

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
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=11142>

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

Basic: Ich lerne kochen 2

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie vertiefen und erweitern Ihr Können in der Küche und bereiten in jeder Einheit mehrere Rezepte zu.

Programm: Zubereitung von weiteren einfachen Grundrezepten, Verwendung unterschiedlicher Küchentechniken, warenkundliche Informationen zu den Zutaten, Tipps und Tricks in der Küche und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Mo 10.02. und 17.02.2025

Dauer: 8 Stunden, 18.30- 22.30 Uhr



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Gebühr: 78,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 28.01.2025

Voraussetzung: Besuch von Basic: Ich lerne kochen 1

Kurssprache

Beginn

10.02.2025

Ende

17.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:30 Uhr

Endzeit

22:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Kochanfänger%innen

Referent/in

Angelika Nitz

Gebühr

78 €

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=11159>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Jugendliche kochen im Herbst

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Marlene Gamper

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Do 17.10. und 24.10.2024

Dauer: 8 Stunden, 16.30–20.30 Uhr

Gebühr: 24,00 Euro inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 01.10.2024

Kurssprache

Beginn

17.10.2024

Ende

24.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

16:30 Uhr

Endzeit

20:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Oberschüler:innen

Referent/in

Marlene Gamper



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

24 €

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=11137>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Kindernähkurs - Muttertagsgeschenk nähen

Themenbereich

Nähen

Kursbeschreibung

Ziel: Du nähst ein kreatives und dekoratives 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, Mo 28.04. und 05.05.2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr

Gebühr: 19,00 inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 23.04.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
28.04.2025

Ende
05.05.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
17:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

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

Referent/in
Stefanie Tröbinger

Gebühr
19 €

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=11184>

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

Kindernähkurs - Nähen für Ostern

Themenbereich
Nähen

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentin: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten, Fr 04.04. und 11.04.2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr

Gebühr: 19,00 inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 18.03.2025

Kurssprache

Beginn
04.04.2025

Ende
11.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
17:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

4. und 5. Klasse Grundschule, sowie 1. und 2. Klasse Mittelschule

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

19 €

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=11183>

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

Gutes Fleisch 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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
75 €

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=11146>

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

Herbstlicher Blumenstrauß

Themenbereich
Kreativ

Kursbeschreibung

Ziel: Sie lernen Techniken zum Binden eines Blumenstraußes mit herbstlichen Materialien aus Wald, Wiese und Garten.

Programm: Vorbereitung der Naturmaterialien und Blumen, Binden eines Straußes mit zwei unterschiedlichen Techniken, Tipps zur Pflege des Blumenstraußes.

Referentin: Martina Puff

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheiten - Fr 11.10.2024

Dauer: 3 Stunden, 15.00–18.00 Uhr

Gebühr: 45,00 Euro. Das Material wird zum Teil von der Referentin gestellt. Die Teilnehmer:innen bringen Naturmaterialien mit.



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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
11.10.2024

Ende
11.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
15:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Martina Puff

Gebühr
45 €

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=11161>

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

Rock – Vom Schnitt bis zum fertigen Kleidungsstück

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Sie nähen einen maßgeschneiderten Rock.

Programm: Maßnehmen, Vorbereitung des Schnittes anhand der Schnittvorlage, Zuschnitt, Reißverschluss einnähen, Kennenlernen verschiedener Saum- und Bundverarbeitungen, Kantenversäuberung mit der Overlocknähmaschine, Tipps zum Nähen, Rock nähen.

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 4 Einheiten - Mi 21.05., 28.05., 04.06. und 11.06.2025

Dauer: 12 Stunden, 09.00 – 12.00 Uhr

Gebühr: 82,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 06.05.2025

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse

Kurssprache

Beginn
21.05.2025

Ende
11.06.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
12:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Stefanie Tröbinger

Gebühr
97 €

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=11173>

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

Raffiniert konserviert – Sirup

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
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 10.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 60,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 25.02.2025

Kurssprache

Beginn
10.03.2025

Ende
10.03.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Martina Gögele

Gebühr
60 €

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=11174>

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

Orientalisch kochen 1

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der Zutaten aus dem Orient und bereiten geschmacklich aufregende Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Vielfalt der Gewürze, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung verschiedener Rezepturen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin: Gisela Greinöcker

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mo 20.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 07.01.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
20.01.2025

Ende
20.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Gisela Greinöcker

Gebühr

57 €

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=11153>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Ich lerne näher 2

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Sie vertiefen den Umgang mit der Nähmaschine, bekommen einen Einblick in: Stoffkunde, wichtige Fachbegriffe des Nähens und Zuschneidens, üben die Verarbeitung von Jersey und nähen kleine Werkstücke.

Programm: Nähübungen, Materialkunde, Stoffterminologie und Zuschnitt, Verarbeitung von Jersey, Tipps zum Nähen, nähen kleiner Werkstücke.

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 3 Einheiten - Mo 03.02., 10.02. und 17.02.2025

Dauer: 9 Stunden, 18.00 – 21.00 Uhr

Gebühr: 77,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 21.05.2025

Kurssprache

Beginn

03.02.2025

Ende

17.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

21:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Teilnahme am Kurs Ich lerne nähen 1 oder grundlegende Nähkenntnisse

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

77 €

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=11156>

Ansprechperson

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

Krabbeldecke nähen

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie nähen eine einzigartige Krabbeldecke, die die Motorik Ihres Babys fördert.

Programm: Verschiedene Nähte, Tipps zum Nähen, Herstellung einer Krabbeldecke nach den eigenen Vorstellungen, richtiger Umgang mit der Nähmaschine, Anbringen von Bändern und weiteren tastbaren Elementen..

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 3 Einheiten - Fr 09.05., 16.05. und 23.05.2025

Dauer: 9 Stunden, 18.00 – 21.00 Uhr

Gebühr: 65,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 22.04.2025

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse

Kurssprache

Beginn

09.05.2025

Ende

23.05.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

21:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

65 €

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=11170>

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspeisen

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Einfache Kinderbekleidung: Pumphose und Mütze

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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

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

Referent:in: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 3 Einheiten - Do 30.01., 06.02. und 13.02.2025

Dauer: 9 Stunden, 09.00 – 12.00 Uhr

Gebühr: 67,00 Euro, das Material wird von den Teilnehmenden selbst besorgt

Frist: Di 14.01.2025

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse

Kurssprache

Beginn

30.01.2025

Ende

13.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

12:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Voraussetzung: grundlegende Nähkenntnisse



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Stefanie Tröbinger

Gebühr
77 €

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=11160>

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

Orientalisch kochen 2

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie kennen besondere Zutaten aus dem Orient und bereiten schmackhafte Gerichte mit Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchten zu.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Vielfalt der Gewürze, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung verschiedener Rezepturen, vielseitige Garmethoden, Tipps zu saisonalen Abwandlungen der Rezepte, Anrichten der Speisen und gemeinsames Genießen.

Referentin: Gisela Greinöcker

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mo 31.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 18.03.2025

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

31.03.2025

Ende

31.03.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Gisela Greinöcker

Gebühr

57 €

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=11221>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Ich organisiere meine Geburtstagsfeier

Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Du organisierst gemeinsam mit Mama, Papa, Tante, Onkel, Oma oder Opa deine Geburtstagsfeier.

Programm: Gestaltung einer Einladungskarte, Herstellung einer Tischdekoration, Tisch decken, Zubereitung von verschiedenen Häppchen, anrichten und gemeinsames Essen

Referentin: Sophia Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Fr 28.03 und 04.04. 2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr

Gebühr: 86,00 Euro inkl. Materialspesen (für ein Kind und einen Erwachsenen gemeinsam)

Anmeldung: 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

Kinder im Alter von 8 bis 11 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen

Referent/in

Sophia Zöschg

Gebühr

86 €

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=11181>

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

Näh ABC für Grundschüler:innen

Themenbereich
Land, Forst- und Hauswirtschaft

Kursbeschreibung
Ziel: Du lernst einfache Nähte, den Umgang mit der Nähnaedel und der Nähmaschine kennen.
Programm: Umgang mit der Nähnaedel, Kennenlernen der Nähmaschine und der Arbeitsmittel, Nähen eines kleinen Werkstücks.

Referentin: Stefanie Tröbinger
Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Datum: 2 Einheiten - Fr 18.10. und 25.10.2024
Dauer: 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr
Gebühr: 19,00 Euro inkl. Materials pesen
Anmeldung: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
Frist: Di 01.10.2024

Kurssprache

Beginn
18.10.2024

Ende
25.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
17:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Grundschüler:innen ab 10 Jahren

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

19 €

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=11138>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Weihnachtsbackstube für Kinder

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Fachlehrerin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit, Mi 18.12.2024

Dauer: 3,5 Stunden, 14.30 - 18.00 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi

corsierpercorsi.retecivica.bz.it

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

Frist: Di 03.12.2024

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

18.12.2024

Ende

18.12.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

14:30 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

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

Referent/in

- Fachreferent*in

Gebühr

15 €

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=11140>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Asia Küche 2

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Qualitätskriterien und fachgerechter Umgang, fachgerechte Zubereitung von verschiedenen Rezepturen, wie z. B. Pad Krap Pao, Saucen, Reisgerichte, Salate wie Yum-Yum-Salat, erfrischende Drinks wie Mango-Lassi, usw., vielseitige Garmethoden, Tipps zur saisonalen Abwandlung der Rezepte und Anrichtetechniken, gemeinsames Genießen.

Referentin: Fachlehrerin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Do 18.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 25.02.2025

Kurssprache

Beginn

18.03.2025

Ende

18.03.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

- Fachreferent*in



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

57 €

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=11212>

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

Wie geht... Biskuit

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Programm: Zubereitung von verschiedenen Biskuitvariationen herzhafte oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentin: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Di 18.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspeisen

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

Martina Gögele

Gebühr

55 €

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=11198>

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

Backen & Kochen mit pflanzlichen Drinks

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Ziel: Sie kennen die Vielfalt der pflanzlichen Drinks, wie Haferdrink, Buchweizendrink, usw. und bereiten daraus geschmacklich aufregende Gerichte zu. Sie wissen für welche Rezepte sich die unterschiedlichen Pflanzendrinks eignen und worauf Sie bei der Zubereitung achten müssen.

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

Referentin: Gisela Greinöcker

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 05.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 21.01.2025

Kurssprache

Beginn
05.02.2025

Ende
05.02.2025

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
Gisela Greinöcker

Gebühr
57 €

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=11193>

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

Basic: Ich lerne backen

Themenbereich
Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung
Ziel: Sie stellen einfache Backwaren aus unterschiedlichen Grundrezepten her.

Programm: Zubereitung von süßen und herzhaften Speisen aus Mürbteig, Biskuitmasse und Rührteig, Tipps und Tricks in der Teigherstellung, beim Backen und zur saisonalen Abwandlung der Rezepte, gemeinsames Genießen.

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Do 20.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: 04.02.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
20.02.2025

Ende
20.02.2025

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=11210>

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