



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Ursula Trafojer

Gebühr  
55 €



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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=11099>

## 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

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

-



Corsi & Percorsi  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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)

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

## Wie geht... Kartoffelteig

### Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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, Erdäpfelplattln, 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

Gebühr  
45 €

## Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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)

## 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

Beginn  
19.11.2024

Ende  
19.11.2024

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

**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](mailto: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**



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

|            |            |           |
|------------|------------|-----------|
| Beginn     | Ende       | Kurstage  |
| 17.03.2025 | 17.03.2025 | 0         |
| Beginnzeit | Endzeit    | Dauer     |
| 18:00 Uhr  | 22:00 Uhr  | 0 Minuten |

Beschreibung Zeit

-

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](mailto: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](http://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](http://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. Materialspesen

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](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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](mailto: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

Frist: Di 12.11.2024

### Kurssprache

**Beginn**  
26.11.2024

**Ende**  
03.12.2024

**Kurstage**  
0

**Beginnzeit**  
18:30 Uhr

**Endzeit**  
21:30 Uhr

**Dauer**  
0 Minuten

**Beschreibung Zeit**  
-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto: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



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

## Rund ums Fondue

### Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

Frist: Di 12.11.2024

## 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

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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=11147>

### 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

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



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto: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.



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

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

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

Seite: 16/54

Gedruckt am: 05.06.2024



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

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

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  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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](mailto: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

Frist: Di 07.01.2025

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

|            |            |           |
|------------|------------|-----------|
| Beginn     | Ende       | Kurstage  |
| 20.01.2025 | 20.01.2025 | 0         |
| Beginnzeit | Endzeit    | Dauer     |
| 18:00 Uhr  | 22:00 Uhr  | 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](mailto: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 Nähnaedel und der Nähmaschine kennen. Nach einer kleinen Übungsphase nähen wir gemeinsam ein tolles Werkstück (evtl. Ostergeschenk).



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto: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 der 4. und 5. Klasse

Referent/in

Martina Hafner

Gebühr

18 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto: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

Gebühr: 57,00 Euro inkl. Materialspeisen

Frist: Di 04.02.2025

### Kurssprache

Beginn  
19.02.2025

Ende  
19.02.2025

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  
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

## 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: 20 Stunden, 9.00 - 13.30 Uhr

Gebühr: 51,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Anmeldung per E-Mail: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Frist: Di 03.06.2025

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

## Kreative Gartendekorationen aus Ton

Themenbereich

Kreativ



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

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

-



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto: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.

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

Voraussetzung: Nähkenntnisse erforderlich

### Kurssprache

Beginn  
10.02.2025

Ende  
17.02.2025

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

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

## 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

Frist: Di 28.01.2025



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Kurssprache

Beginn  
12.02.2025

Ende  
12.02.2025

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=11195>

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

## Kochen verbindet und macht Spaß - Südtiroler Qualitätsprodukt

Themenbereich  
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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: Di 22.04.2025

## Kurssprache

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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

## 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

Beginn  
18.02.2025

Ende  
18.02.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

## Kindernähkurs - Nähen für Ostern

Themenbereich  
Nähen

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

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

Referentin: Stefanie Tröbinger

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten, 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](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Frist: Di 18.03.2025

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

|            |            |           |
|------------|------------|-----------|
| Beginn     | Ende       | Kurstage  |
| 04.04.2025 | 11.04.2025 | 0         |
| Beginnzeit | Endzeit    | Dauer     |
| 14:30 Uhr  | 17:30 Uhr  | 0 Minuten |

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

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

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=11183>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

## Kindernähkurs - Muttertagsgeschenk nähen

Themenbereich

Nähen

Kursbeschreibung

Ziel: Du nährst ein kreatives und dekoratives Muttertagsgeschenk aus Stoff.



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Programm: Kennenlernen der Nähmaschine, Richtiger Umgang mit Nähutensilien, kleine Nähübungen, nähen des Muttertagsgeschenks.

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

Frist: Di 23.04.2024

## Kurssprache

### 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

-



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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=11184>

**Ansprechperson**  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto: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  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Ich organisiere meine Geburtstagsfeier

Themenbereich  
Ernährung und Kochen

### 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 Zögsch

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

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

**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**

-

**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](mailto: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.



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte Anfänger:innen

Referent/in

Gertraud Hoelzl

Gebühr

95 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto: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](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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](mailto: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



Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Gebühr: 95,00 Euro, inkl. Materialspesen

Frist: Di 12.11.2024

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Kurssprache

Beginn

26.11.2024

Ende

17.12.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

21:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

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

## Herbstlicher Blumenstrauß

Themenbereich

Kreativ



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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.

Frist: Di 24.09.2024

## 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

-



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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=11161>

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

## Gutes Fleisch 2: Schmorgerichte

**Themenbereich**  
Ernährung und Kochen

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie bereiten Schmorgerichte im Schnellkochtopf, sowie Eintopf und Ragout mit heimischem Fleisch zu.

Programm: Fleischteile zum Schmoren und Dünsten, 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 - Di 21.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 07.01.2025

### Kurssprache

**Beginn**  
21.01.2025

**Ende**  
21.01.2025

**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  
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=11155>

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



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspeisen

Frist: Di 05.11.2024

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## 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

-

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Gartenzeug und Küchenspaß

### Themenbereich

Haushalten

### Kursbeschreibung

Ziel: Du entdeckst die Vielfalt an Kräutern im Garten und kochst ein kreatives Frühlingsmenü.

Programm: Kleine Kräuter- und Gartenkunde, Herstellung einer einfachen Tischdeko mit Kräutern und Blumen, kochen eines einfachen Menüs mit frühlinghaften Zutaten aus dem Garten, Teller anrichten und gemeinsames Genießen.

Referentinnen: Martina Puff und Sophia Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 30.05.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.30-18.30 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 13.05.2025

### Kurssprache

#### Beginn

30.05.2025

#### Ende

30.05.2025

#### Kurstage

0

#### Beginnzeit

14:30 Uhr

#### Endzeit

18:30 Uhr

#### Dauer

0 Minuten

#### Beschreibung Zeit

-

#### Ort

#### Zielgruppe

Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren

#### Referent/in

Martina Puff

#### Gebühr

15 €



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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=11207>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

# 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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

## Zielgruppe

Interessierte Frauen und Männer

## Referent/in

Andrea Urban

## Gebühr

200 €

## 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

# 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



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

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

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

## Fingerfood simpel und raffiniert

Themenbereich  
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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)

## 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  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://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](mailto: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](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Frist: Di 24.09.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

|            |            |           |
|------------|------------|-----------|
| Beginn     | Ende       | Kurstage  |
| 10.10.2024 | 10.10.2024 | 0         |
| Beginnzeit | Endzeit    | Dauer     |
| 14:30 Uhr  | 18:00 Uhr  | 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](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.



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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)

## Brot backen

Themenbereich  
Ernährung und Kochen

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie stellen verschiedene Teige her und backen daraus verschieden kleine Brötchen und Brote.

Programm: Mehltypen, Herstellung eines Brühstückes, Herstellung von verschiedenen Teigen, verschiedene Grundrezepte, küchentechnische Tipps und Tricks, Verwendung von traditionellen Südtiroler Brotgewürzen, gemeinsames Genießen.

Referentin: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Di 28.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Do 14.01.2025

### Kurssprache

Beginn  
28.01.2025

Ende  
28.01.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

## 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=11157>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)