



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Wie geht... Kartoffelteig

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

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

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Pizza und Panettone

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachte Pizza und gelungenem Panettone.

Programm: Umgang mit Mutterhefe, lange Teigführung, Teigherstellung und Backen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentinnen: Ursula Trafojer und Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 2 Einheiten - Mo 09.12. und Di 10.12.2024

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

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 19.11.2024

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

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
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

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.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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. Materialspeisen

Frist: Di 17.09.2024

Kurssprache

Beginn	Ende	Kurstage
04.10.2024	13.12.2024	0

Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:30 Uhr	21:30 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

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



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
corsipercorsi.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

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

Beginn

17.01.2025

Ende

17.01.2025

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
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

Kreative Sommertage 2025

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentinnen: Fachlehrerinnen der Schule

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 5 Einheiten - Mo 23.06.2025 bis Fr 20.06.2025

Dauer: 22,5 Stunden, 9.00 - 13.30 Uhr

Gebühr: 51,00 Euro inkl. Materialspesen

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 03.06.2025

Zeit für Weiterbildung
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

Kastanie, Kürbis & Kartoffel

Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Renate Kofler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Fingerfood simpel und raffiniert

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie überraschen Ihre Gäste mit einfach, aber raffiniert zubereitetem Fingerfood.

Programm: Warenkundliche Eigenschaften der Zutaten, Zubereitung von verschiedenen, kreativen Rezepturen von pikant bis süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 18.03.2025

Kurssprache

Beginn
04.04.2025

Ende
04.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
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=11079>

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

Näh ABC für Grundschüler:innen

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Martina Hafner

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 2 Einheiten, Fr 28.03., und 04.04.2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30 - 17.30 Uhr

Gebühr: 18,00 Euro, inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 11.03.2025



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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

Ich lerne nähen 1

Themenbereich

Nähen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte Anfänger:innen

Referent/in

Stefanie Tröbinger

Gebühr

95 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.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=11154>

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

Schnelle Küche

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Renate Kofler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.30- 18.30 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 18.03.2025

Kurssprache

Beginn
04.04.2025

Ende
04.04.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Renate Kofler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Tisens

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

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

Pausensnacks für Mittelschüler:innen

Themenbereich
Haushalten

Kursbeschreibung
Ziel: Du bereitest verschiedene Jausen-Alternativen zu.

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

Referentin: Sabine Oberrauch

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

Datum: 1 Einheit - Fr 25.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.30-18.30 Uhr

Gebühr: 16,50 Euro inkl. Materialspesen

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

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
25.10.2024

Ende
25.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
14:30 Uhr

Endzeit
18:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Mittelschüler:innen

Referent/in
Sabine Oberrauch

Gebühr
16.5 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Tisens

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

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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.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

-

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.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

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



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Pasta, Pasta, Pasta

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie können verschiedene Nudelarten herstellen und wissen, wie Sie diese mit unterschiedlichen Saucen und Füllungen verfeinern können.

Programm: Einführung in die Vielfalt der Pastagerichte, Zubereitung von unterschiedlichen Nudelteigen und -arten (Bandnudeln, Ravioli, Farfalle, Orecchiette, ...) sowie Saucen und Füllungen, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spialter

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 24.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 07.01.2025

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
24.01.2025

Ende
24.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Anita Spitaler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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

Gutes Fleisch Teil 1: Flanksteak, Onglet und Co.

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 20.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 05.11.2024

Kurssprache

Beginn

20.11.2024

Ende

20.11.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Angelika Nitz

Gebühr

75 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

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

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.

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Basic: Ich lerne kochen Teil 2

Themenbereich
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 - Do 30.01 und 06.02.2025

Dauer: 8 Stunden, 18.30- 22.30 Uhr

Gebühr: 78,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 21.01.2025

Voraussetzung: Besuch von Basic: Ich lerne kochen Teil 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

-



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=11159>

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

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

Zeit für Weiterbildung
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

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

Gutes Fleisch Teil 2: Schmorgerichte

Themenbereich
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Angelika Nitz

Gebühr

75 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Detailseite zum Kurs
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11155>

Ansprechperson
TBD -
Tel.
Email 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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.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

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)



Corsi & Percorsi

corsierpercorsi.retecivica.bz.it

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

Frist: Di 11.03.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.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

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Marlene Gamper

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=11145>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Rund ums Fondue

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 27.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00- 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 12.11.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn	Ende	Kurstage
27.11.2024	27.11.2024	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:00 Uhr	22:00 Uhr	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

Kreative Flickwerkstatt

Themenbereich
Nähen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie lernen verschiedenen Flicktechniken kennen und können Ihre eigene Kleidungs- und Haushaltswäsche einfach und schnell ausbessern.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Programm: Richtiger Umgang mit der Nähmaschine, verschiedene Nähte, durchführen von Ausbesserungsarbeiten z. B. Reißverschluss austauschen und Änderungen z.B. Hose kürzen, Tipps zum Nähen.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Wilma Tonner

Gebühr

50 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Ich lerne nähen

Themenbereich
Nähen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie lernen den richtigen Umgang mit der Nähmaschine kennen, üben verschiedene Nähtechniken, bekommen einen Einblick in die verschiedenen Reißverschlussarten, deren Einsatzgebiete und Verarbeitungstechniken und nähen ein Werkstück.

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

Referentin: Evi Huber

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

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

Dauer: 12 Stunden, 18.00 - 21.00 Uhr

Gebühr: 95,00 Euro, inkl. Materialspesen

Frist: Di 12.11.2024

Kurssprache

Beginn
26.11.2024

Ende
17.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
21:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Brotbackstube

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Du bereitest verschiedene Brote und Aufstriche selbst zu.

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

Referentin: Sophia Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 10.10.2024

Dauer: 3,5 Stunden, 14.30-18.00 Uhr

Gebühr: 14,00 Euro inkl. Materialspesen

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



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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn	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

Wie geht... Risotto

Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die Zubereitung von einfachem Risotto.

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

Referentin: Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Do 27.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

Beginn

27.03.2025

Ende

27.03.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

55 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.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=11061>

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

Wok

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 13.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 17.12.2024

Kurssprache

Beginn
13.01.2025

Ende
13.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Ursula Trafojer

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11099>

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

Brot und Brötchen

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 21.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 08.10.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
21.10.2024

Ende
21.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Ursula Trafojer

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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

Colomba und Brot mit Pasta madre

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachtes Brot mit Pasta madre und gelungener Colomba.

Programm: Richtiger Umgang mit Pasta madre und Schnellsauerteig, lange Teigführung, Teigherstellung und Backen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentinnen: Ursula Trafojer und Anita Spitaler
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	Ende	Kurstage
07.04.2025	08.04.2025	0
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
18:00 Uhr	22:00 Uhr	0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Ursula Trafojer

Gebühr

85 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

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

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kreative Gartendekorationen aus Ton

Themenbereich
Kreativ

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Theresia Reiterer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 2 Einheiten - Fr 28.03. und 11.04.2025

Dauer: 8 Stunden, 14.00 – 18.00 Uhr

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

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 €



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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

Kochen verbindet und macht Spaß - Südtiroler Qualitätsprodukt

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Do 08.05.2025

Dauer: 5 Stunden, 18.00 - 23.00 Uhr

Gebühr: 140,00 Euro inkl. Materialspeisen 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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Interessierte Paare

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

140 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11091>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

18.02.2025

Ende

18.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

55 €

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

Ich lerne nähen I

Themenbereich

Nähen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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: 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
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it