



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Pizza und Panettone

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentinnen: Ursula Trafojer und Anita Spitaler

Datum: 2 Einheiten - Mo 09.12. und Di 10.12.2024

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

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Veranstalter: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 19.11.2024

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

Kurssprache

Beginn

09.12.2024

Ende

10.12.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Ursula Trafojer



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Wie geht...Kartoffelteig

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

Programm: Warenkundliche Informationen zur Kartoffel, Zubereitung verschiedenster Gerichte aus Kartoffelteig, wie z. B. Pizzette, Roulade, Gnocchi, Teigtaschen, Erdäpfelplattln, Schupfnudeln, süße Knödel, küchentechnische Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spitaler

Datum: 1 Einheit - Fr 15.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 29.10.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

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

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.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentin: Anita Spitaler

Datum: 1 Einheit - Fr 04.04.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

Beginn

04.04.2025

Ende

04.04.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler

Gebühr

55 €

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Pasta, Pasta, Pasta

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Anita Spialter

Datum: 1 Einheit - Fr 24.01.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 07.01.2025

Kurssprache

Beginn

24.01.2025

Ende

24.01.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Anita Spitaler



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

55 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

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

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Ich lerne nähen I

Themenbereich

Nähen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Gertraud Hölzl

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

Dauer: 12 Stunden, 15.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 95,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 10.09.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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

Colomba und Brot mit Pasta madre

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Kurssprache

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

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Ursula Trafojer

Gebühr

85 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs

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

Ansprechperson

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Brot und Brötchen

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 21.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 01.10.2024

Kurssprache

Beginn

21.10.2024

Ende

21.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Ursula Trafojer

Gebühr

55 €



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=11055>

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

Datum: 1 Einheit -Di 18.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 04.02.2025

Kurssprache

Beginn

18.02.2025

Ende

18.02.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
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=11074>

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

Datum: 1 Einheit - Do 08.05.2025

Dauer: 5 Stunden, 18.00-23.00 Uhr

Gebühr: 140,00 Euro inkl. Materialspeisen pro Paar

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 08.04.2025

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

Kursanbieter
Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Neumarkt

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

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

Kreative 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

Datum: 2 Einheiten - Fr 28.03. und 11.04.2025

Dauer: 8 Stunden, 14.00 – 18.00 Uhr

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 04.03.2025

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
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=11090>

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

Wie geht... Risotto

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die Zubereitung von einfachem Risotto.

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

Referentin: Anita Spitaler

Datum: 1 Einheit - Do 27.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 04.03.2025

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



Corsi & Percorsi
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Anita Spitaler

Gebühr
55 €

Anmeldeschluss
-

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=11061>



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it