



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.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 Zöschg

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Fr 28.03 und 04.04. 2025

Dauer: 6 Stunden, 14.30–17.30 Uhr

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

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

Frist: Di 11.03.2025

Kurssprache

Beginn

28.03.2025

Ende

04.04.2025

Kurstage

0

Beginnzeit

14:30 Uhr

Endzeit

17:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

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

Referent/in

Sophia Zöschg

Gebühr

86 €



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=11181>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Basic: Ich lerne kochen Teil 2

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - 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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
10.02.2025

Ende
17.02.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
22:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe
Kochanfänger*innen

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
78 €

Anmeldeschluss

-

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

Detailseite zum Kurs
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11159>

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

Brot backen

Themenbereich
Ernährung und Kochen

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Martina Gögele

Gebühr

55 €

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=11157>

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

Gutes Fleisch Teil 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

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: Raumpflege/Reinigung

Themenbereich
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 Wohnbereichen.

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

-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Sophia Zöschg

Gebühr
35 €

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=11180>

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

Beginn
27.11.2024

Ende
27.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
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

Weihnachtsschmuck selbst gemacht

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Martina Puff

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Di 26.11. und 03.12.2024

Dauer: 6 Stunden, 18.30–21.30 Uhr

Gebühr: 70,00 Euro inkl. Materialspesen



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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn
26.11.2024

Ende
03.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Martina Puff

Gebühr
70 €

Anmeldeschluss
-

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

Detailseite zum Kurs
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11167>

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

Gutes Fleisch Teil 1: Flanksteak, Onglet und Co.

Themenbereich
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

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

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

Referentin: Angelika Nitz

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Mi 20.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 05.11.2024

Kurssprache

Beginn
20.11.2024

Ende
20.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Angelika Nitz

Gebühr
75 €

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

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

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Marlene Gamper

Gebühr

55 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

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

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11145>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Wie geht... 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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Frist: Di 22.10.2024

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

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

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

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



Corsi & Percorsi

corsierpercorsi.retecivica.bz.it

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

Frist: Di 24.09.2024

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

10.10.2024

Ende

10.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

14:30 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Mittelschüler*innen

Referent/in

Sophia Zöschg

Gebühr

14 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

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

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11136>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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