



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  
[corsi.percorsi.retecivica.bz.it](https://corsi.percorsi.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=11144>

## 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)

## Wie geht...Kartoffelteig

Themenbereich  
Ernährung und Kochen

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



## Corsi & Percorsi

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

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

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)

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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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](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 Nähnadel und der Nähmaschine kennen. Nach einer kleinen Übungsphase nähen wir gemeinsam ein tolles Werkstück (evtl. Ostergeschenk).

Programm: Umgang mit der Nähnadel, 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 per Mail: [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**  
Grundschüler:innen

**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](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.



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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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  
04.10.2024

Ende  
13.12.2024

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:30 Uhr

Endzeit  
21:30 Uhr

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

#### Zielgruppe

Interessierte

#### Referent/in

Renate Kofler

#### Gebühr

55 €

#### Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.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=11057>

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

Frist: Di 03.06.2025

### 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



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

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

## 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)

# 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



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

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

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)

## 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](http://corsiepercorsi.retecivica.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.

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

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](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=11146>

**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.

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**  
-



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

Ort

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

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)

## 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



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

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

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)

## 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  
[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=11147>

**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**  
-



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

## 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](https://corsierpercorsi.retecivica.bz.it)

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

Frist: Di 24.09.2024

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



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)

# 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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Theresia Reiterer

Gebühr  
85 €

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it  
Frist: Mi 23.04.2025

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

## Knödel von herzhaft bis süß

Themenbereich  
Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Anita Spitaler

Gebühr  
55 €

## Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.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=11074>

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.

Voraussetzung: Nähkenntnisse erforderlich

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

### 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

## 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

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it  
Frist: Di 17.09.2024

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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  
-

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)

## 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. Materialspeisen

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  
[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=11061>

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  
[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  
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)

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

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



## 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.

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

-

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)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

Frist: Di 28.01.2025

### 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 €



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

Anmeldeschluss

-



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=11039>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

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