



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.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: 55,00Euro inkl. Materialspesen

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Frist: Di 29.10.2024

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

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



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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Gebühr

55 €

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=11063>

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
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=11061>

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

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

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.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referentin: Ursula Trafojer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 21.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00-22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 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 €

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it