



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Wartung der Motorsäge

### Themenbereich

Forstwirtschaft

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie können Ihre Motorsäge eigenständig warten.

Programm: Einführung Motorsäge und Schutzausrüstung; Beratung zur Wahl des geeigneten Werkzeugs und richtigen Schärfen der Kette.

Referent\*in: Othmar Telfser

Ort: Fürstenburg Burgeis

Dauer: 4 Stunden, 19.00 - 23.00 Uhr

Gebühr: 40,00 € (Sollten Sie eine Teilnahmebestätigung wünschen, dann bringen Sie bitte eine Stempelmarke zu 16,00 € mit.)

Veranstalter: Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Anmerkungen: Bringen Sie bitte die eigene Motorsäge und das Wartungsset mit.

### Kurssprache

Beginn

03.06.2024

Ende

03.06.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

19:00 Uhr

Endzeit

23:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte Personen

Referent/in

Othmar Telfser

Gebühr

40 €



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft  
Fürstenburg, Burgeis

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=10228>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email fs.fuerstenburg-kortsch@schule.suedtirol.it

## Kochkurs für Singles

Themenbereich

Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie bereiten gemeinsam mit Gleichgesinnten schmackhafte Menüs zu und erhalten Anregungen für das Kochen in kleinen Mengen.

Programm: Zubereitung von kreativen Vor-, Haupt-, und Nachspeisen, küchentechnische Tipps und Trick, nachhaltiger Einkauf, Resteverwertung, gemeinsames Genießen.

Referent\*in: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten - Mo 27.05 und Di 28.05.2024

Dauer: 8 Stunden, 18.00–22.00 Uhr

Gebühr: 75,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: 14.05.2024

Kurssprache

Beginn

27.05.2024

Ende

28.05.2024

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  
Singles

Referent/in  
Martina Gögele

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=9474>

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

## Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich  
Imkerei

Kursbeschreibung  
Oxymel - fachgerechte Herstellung

Ziel: Fachgerechte Herstellung und Verarbeitung von Honig und Essig zu Oxymel

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxymel herstellen möchten

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent\*in: Klaus Blasbichler - Fachberater für Imkerei



## Corsi & Percorsi

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

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

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

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter [www.fachschule-laimburg.it](http://www.fachschule-laimburg.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Teilnehmer: max. 15

## Kurssprache

### Beginn

24.05.2024

### Ende

24.05.2024

### Kurstage

0

### Beginnzeit

17:00 Uhr

### Endzeit

20:00 Uhr

### Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Imker/innen, Personen die Oxymel herstellen möchten

## Referent/in

Klaus Blasbichler

## Gebühr

## Anmeldeschluss

-



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

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

Kursanbieter  
Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9609>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [manuela.waldner@schule.suedtirol.it](mailto:manuela.waldner@schule.suedtirol.it)

## Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich  
Imkerei

Kursbeschreibung  
Oxymel - fachgerechte Herstellung

Ziel: Fachgerechte Herstellung und Verarbeitung von Honig und Essig zu Oxymel

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxymel herstellen möchten

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent\*in: Klaus Blasbichler - Fachberater für Imkerei

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter [www.fachschule-laimburg.it](http://www.fachschule-laimburg.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Teilnehmer: max. 15



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn  
17.05.2024

Ende  
17.05.2024

Kurstage  
0

Beginnzeit  
17:00 Uhr

Endzeit  
20:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Imker/innen, Personen die Oxymel herstellen möchten

Referent/in

Klaus Blasbichler

Gebühr

35 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9608>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [manuela.waldner@schule.suedtirol.it](mailto:manuela.waldner@schule.suedtirol.it)

## Gartenzeug und Küchenspaß

Themenbereich

Haushalten

Kursbeschreibung

Ziel: Du entdeckst die Vielfalt an Kräutern im Garten und kochst ein kreatives Frühlingsmenü.



## Corsi & Percorsi

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

Programm: Kleine Kräuter- und Gartenkunde, Herstellung einer einfachen Tischdeko mit Kräutern und Blumen, kochen eines einfachen Menüs mit frühlingshaften Zutaten aus dem Garten, Teller anrichten und gemeinsames Essen.

Referent\*in: Martina Puff und Linda Bortolameolli

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 31.05.2024

Dauer: 4 Stunden, 14:30-18:30 Uhr

Gebühr: 15,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: 14.05.2024

## Kurssprache

Beginn

31.05.2024

Ende

31.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

14:30 Uhr

Endzeit

18:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren

## Referent/in

Martina Puff

## Gebühr

15 €

## Anmeldeschluss

-

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



Corsi & Percorsi

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

### Kursanbieter

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

### Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



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

### Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9312>