



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
corsiiepercorsi.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

Geliermittel im Überblick

Themenbereich
Ernährung und Kochen

Kursbeschreibung

Ziel: Sie lernen verschiedenen Geliermittel kennen und setzen diese in der Fruchtaufstrich-Herstellung richtig um.

Programm: Theoretische Grundlagen zu den verschiedenen Geliermitteln und richtiger Einsatz in der Küche, Verkostung.

Referent*in: Martina Gögele

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 1 Einheit - Fr 24.05.2024

Dauer: 1,5 Stunden, 19.00-20.30 Uhr

Gebühr: 30,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: 07.05.2024



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

24.05.2024

Ende

24.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

19:00 Uhr

Endzeit

20:30 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Martina Gögele

Gebühr

30 €

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=9473>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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

Frucht im Glas

Themenbereich

Ernährung und Kochen



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Ziel: Sie können Früchte fachgerecht zu Fruchtaufstrichen und Sirupen verarbeiten. Sie erfahren welche Früchte gut miteinander harmonieren und kreativ kombiniert werden können.

Programm: Zusammenspiel der Zutaten, Verarbeitung von Pektin, Grundregeln in der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Sirupen, Geleeherstellung, Grundrezepte und kreative Rezepte.

Referent*in: Marlene Gamper

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Datum: 2 Einheiten, Do 23.05. und 30.05.2024

Dauer: 8 Stunden, 18:00-22:00 Uhr

Gebühr: 90,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: 07.05.2023

Kurssprache

Beginn

23.05.2024

Ende

30.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:00 Uhr

Endzeit

22:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Marlene Gamper

Gebühr

90 €

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=9397>

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

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter 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

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich

Imkerei

Kursbeschreibung

Oxymel - fachgerechte Herstellung



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxydel 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 (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 Oxydel herstellen möchten

Referent/in

Klaus Blasbichler

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

Anmeldeschluss

-

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

Gartenzeug und Küchenspaß

Themenbereich

Haushalten

Kursbeschreibung

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

Programm: Kleine Kräuter- und Gartenkunde, Herstellung einer einfachen Tischdeko mit Kräutern und Blumen, kochen eines einfachen Menüs mit frühlinghaften 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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Zielgruppe

Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren

Referent/in

Martina Puff

Gebühr

15 €

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=9312>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

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



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it