


HA1

KURSANGEBOT 18/19
ERNÄHRUNG, KOCHEN,
PRODUKTVERARBEITUNG

FACHSCHULE
HASLACH

A close-up photograph of a large, multi-petaled flower, likely a peony, in shades of light pink and white. The petals are layered and ruffled, creating a complex, textured appearance. The lighting is soft, highlighting the delicate edges and subtle color variations of the petals.

„Chancen multiplizieren sich, wenn man sie ergreift“

Sun Tzu

**... viel Spaß und Erfolg mit dem heurigen Bildungsangebot,
vielleicht bieten sich Chancen, die zu ergreifen es sich lohnt ...**

Gudrun Ladurner

**Direktorin der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens**

Margarethe Pfattner

Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

03



Echte Leidenschaft bei der Arbeit macht kreativ

Wer mit echter Leidenschaft arbeitet, ist kreativer als jemand, der sich zum Arbeiten zwingen muss. Echte Leidenschaft und Kreativität setzen jedoch die Autonomie der Mitarbeiter voraus. Das sind die zentralen Ergebnisse zweier Studien, die Xiao-Ping Chen und ihre Mitarbeiter von der Universität Washington in China durchführten.

Seit jeher haben die Lehrpersonen der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung leidenschaftlich und kreativ Weiterbildungsangebote ihres jeweiligen Fachbereichs entwickelt. Mit der rechtlichen Autonomie der Fachschulen, mit der größere Handlungsmöglichkeiten verbunden sind, erhält diese Motivation einen zusätzlichen Schub. Noch stärker als bisher können sie auf die Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern und Weiterbildungswilligen eingehen.



Mit Freude neue berufliche Themen entdecken – das ermöglichen Ihnen auch in diesem Jahr die Kursangebote in den Kursbroschüren der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung – überzeugen Sie sich selbst!

Philipp Achammer

Landesrat für deutsche Bildung und Kultur

Arnold Schuler

Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Bevölkerungsschutz und Gemeinden

Paul Mair

Stellvertretender Direktor der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



KURSE HASLACH

ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 8

FÖRDERUNG REGIONALER PRODUKTE 10

KURSGUTSCHEIN 11

KOCHKURSE 12

Antipasti und Primi Piatti	13
Azuki trifft Borlotti	13
Weihnachtliche Geschenke aus der Küche	14
Männerwirtschaft	14
Orientalisch kochen	15
Mein Müsli - selbst gemacht	15
Pasta, pasta, pasta	16
Gutes Fleisch	16
Kulinarische Geschenke aus der Küche	17
Mittagessen to go	17
Süßes Hefengebäck	18
Gemüse ist das neue Fleisch	18
Wir lieben Reste	19
Gemüse ist das neue Fleisch	19
Muas	20
Schmarren/Riebler	20
Krapfen	21
Kochen im Pergamentpapier	22
Risotto	23
Couscous	23
Mürbteig	24
Brandteig	24
Spätzleteig	25
Quark-Öl-Teig	25
Biskuitteig	25
Salatdressing – raffiniert und einfach	26
Gelatine verarbeiten	26

PRODUKTVERARBEITUNG 27

Produktverarbeitung und Konservierung 1	28
Produktverarbeitung und Konservierung 2	28
Frucht im Glas	29
Pesti und Eingelegtes	30
Sirupherstellung	30
Traditionelle Fruchtverarbeitung	31
Innovationen in der Brotherstellung	31
Innovationen in der Brotherstellung	31
Alles rund ums Frühstück	32

GENUSS-SCHULE SÜDTIROL 33

Himbeere	34
Kürbiskerne	34
Kaki	35
Gerste	35
Sellerieknolle	35
Topfen	36
Spargel	36
Zuckermelone	36
Eggemoa - Käsevielfalt	37
Naturbäckerei Messner – „mit Laib und Seele“	37
Karunaschokolade – „bean to bar“ mit gutem Gewissen	38
Natur veredeln – die Leidenschaft des Destillierens am Schildhof (GIN)	39
Köstlan Brauwerkstatt – craft beer aus Südtirol	39
Höchster Apfelgenuss für Gourmets	40
Kirnig - Südtiroler Edelpilze	40
Floriamo – Gewürzspitzen	41

ERNÄHRUNG UND SENSORIK	42	LEHRGÄNGE	54
Gewürze & Kräuter	43	Grundlehrgang	
Sensorik und Geschmacksschulung	43	Urlaub auf dem Bauernhof	55
		Qualifizierungskurs für Anbieter	
KOCHKURSE FÜR KINDER UND JUGENDLICHE	44	Senioren am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum	55
Brotbackstube	45	Brücken in die Zukunft, unternehmerisches Handeln und Denken	55
Kleine Köche in Aktion	45		
Junge Köche in Aktion	46	VERANSTALTUNGEN	56
Osterbackstube	46		
Osterbackstube	47	IMPRESSUM	58
Muttertagstorte	47		
Allerlei aus Obst und Gemüse	48	ANFAHRT HASLACH	59
BASISSEMINAR			
UNTERNEHMEN HAUSHALT	49		
Basisseminar Unternehmen Haushalt	50		
Abendseminar im Herbst	50		
Wochenendseminar	51		
Abendseminar im Frühjahr	51		
ANGEBOT FÜR SCHULEN	52		

ANMELDUNG UND GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN

BÜROZEITEN FÜR DIE KURSANMELDUNG

Mo-Fr 10.00-12.00 Uhr

Do auch am Nachmittag 14.00-16.00 Uhr

T 0471 440 981, F 0471 440 988

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

www.fachschule-haslach.it

ANMELDUNG

Die Anmeldung kann telefonisch, über Internet oder per E-Mail erfolgen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Beachten Sie die Anmeldefrist. Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie eine schriftliche Einladung zum Kurs mit Angabe der Kursgebühr, der Einzahlungsbedingungen und der mitzubringenden Materialien.

MINDESBETEILIGUNG

Die Veranstaltung findet statt, wenn bei Anmeldeschluss die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt des Einladungsschreibens zu entrichten, und zwar gemäß den darin beschriebenen Modalitäten.

KURSABSAGE

Der Veranstalter ist berechtigt aus organisatorischen Gründen eine Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall werden die bereits angemeldeten Teilnehmer/-innen sofort verständigt.

Der Teilnahmebetrag wird von der Fachschule rückerstattet.

RÜCKERSTATTUNG TEILNAHMEGEBÜHR

Die Kursgebühren werden bei Nichtteilnahme nur aus belegten triftigen Gründen rückerstattet.

Hierzu ist ein schriftlicher Antrag erforderlich.

Der Veranstalter behält sich vor, bereits angefallene Kosten einzubehalten.

DATENSCHUTZ

Die erhobenen persönlichen Daten werden laut Bestimmungen aus der EU-Datenschutzgrundverordnung 679/016 vom 25.05.18 verwaltet. Die von Ihnen angegebenen Daten werden ausschließlich intern für die ordnungsgemäße Abwicklung der Veranstaltungen verwendet.

FÖRDERUNG REGIONALER PRODUKTE

Bezug nehmend auf das Landesgesetz zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte und Lebensmittel aus dem heimischen Anbau, der Erziehung zu gesundem Essverhalten und des bewussten Konsums

Um die Kenntnis und die Verwendung von qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln und den Direktzugang des Konsumenten zum landwirtschaftlichen Markt zu fördern, sowie um den Energieverbrauch und die Umweltverschmutzung durch den Transport von landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln zu senken, fördert das Land Südtirol den Konsum von qualitativ hochwertigen und gekennzeichneten landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln aus biologischem und heimischem Anbau.

In diesem Zusammenhang bietet die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach verschiedene Veranstaltungen zu speziellen heimischen Produktgruppen an.



KURSGUTSCHEIN

Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse oder den Besuch der Genussschule.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.





12

KOCHKURSE

ANTIPASTI UND PRIMI PIATTI

INHALT	Tauchen Sie ein in die Vielfalt der italienischen Küche – Crostini, Bruschette, Gnocchi, Risotti usw. Gemeinsam bereiten wir bei diesem Kochkurs verschiedene Antipasti und Primi Piatti zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Fr 05.10., 12.10.2018
REFERENTIN	Tamara Egger
DAUER	18.00–22.00 Uhr (8 Stunden)
GEBÜHR	77,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

AZUKI TRIFFT BORLOTTI

INHALT	Die Vielfalt an getrockneten Hülsenfrüchten ist groß. Außerdem schmecken sie wunderbar, sättigen, sind preiswert und dabei auch noch gesund! Warenkunde, Wissenswertes zu ihren gesundheitlichen Vorteilen und tolle Rezepte zum Nachmachen stehen in diesem Kurs im Vordergrund!
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 08.11.2018
REFERENTIN	Petra Heschgl
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	48,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 11.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

WEIHNACHTLICHE GESCHENKE AUS DER KÜCHE

INHALT	Alle Jahre wieder beschäftigen wir uns an Weihnachten mit dem Thema Schenken. Sie möchten Ihren Lieben etwas Selbstgemachtes schenken? In diesem Kurs werden weihnachtliche Geschenkideen hergestellt und mit einer liebevoll gestalteten Verpackung perfekt in Szene gesetzt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 12.12.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	61,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 21.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

MÄNNERWIRTSCHAFT

INHALT	Die Männerwirtschaft steht heute voll im Trend. Gekonnt, schnell und klug durchdacht führt der Mann von heute seinen Haushalt. An drei Abenden werden grundlegende Kochtechniken erlernt und einfache Gerichte mit Pfiff zubereitet. Dabei erhalten Sie Tipps und Tricks rund ums Kochen. An zwei weiteren Abenden geht es um Raumpflege und Wäsche. Dabei stehen die richtige Auswahl von Reinigungs- und Waschmittel, Umgang mit Reinigungsgeräten und Waschmaschine und nicht zu vergessen das Bügeln eines Hemdes im Mittelpunkt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten Kochen – Mi 30.01., 06.02., 13.02.2019 2 Einheiten Hauswirtschaft – Mi 20.02., 27.02.2019
	Die beiden Kurse können unabhängig voneinander gebucht werden
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Martina Puff
DAUER	Kochen 18.30–22.30 Uhr (12 Stunden) Hauswirtschaft 18.30–21.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	Kochen – 100,00 Euro inkl. Materialspesen Hauswirtschaft – 49,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	Für Kochen bis Mi 09.01.2019 und für Hauswirtschaft bis Mi 30.01.2019 jeweils unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

ORIENTALISCH KOCHEN

INHALT	Die levantinische (Levante = Israel, Syrien, Jordanien, Libanon) Küche ist zurzeit weltweit besonders beliebt. Aufregende geschmackliche Kompositionen und viele Gerichte mit Gemüse und Hülsenfrüchten machen diese Küche kulinarisch zu etwas ganz Besonderem.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 31.01.2019
REFERENTIN	Petra Heschgl
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 10.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

MEIN MÜSLI - SELBST GEMACHT

INHALT	Wir bereiten gemeinsam neue, kreative Müslis zu. Ob es eine klassische Müslimischung oder das Knuspermüsli ist, verschiedene Müsliriegel oder Overnight Oats, all dies kreieren und verkosten wir in diesem Kurs.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 26.02.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	56,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 05.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

PASTA, PASTA, PASTA

INHALT	Tortelloni, Orecchiette, Bandnudeln – es gibt eine große Vielfalt an Pastagerichten. Gemeinsam stellen wir unterschiedliche Nudelarten her und verfeinern diese mit verschiedenen Saucen und Füllungen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 13.03.2019
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 13.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GUTES FLEISCH

INHALT	Gutes Fleisch ist heute keine Selbstverständlichkeit. Welche Kriterien beim Einkauf und bei der Zubereitung zu einem besonders guten Endprodukt beitragen, erfahren Sie in diesem Kurs. Sie lernen "weniger bekannte" Fleischteile regionaler Herkunft kennen und bereiten einfache, schmackhafte Fleischgerichte zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 14.03.2019
REFERENTIN	Sabine Oberrauch
DAUER	9.00–13.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	71,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 14.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KULINARISCHE GESCHENKE AUS DER KÜCHE

INHALT	In diesem Kurs kreieren Sie Präsente als schönes Mitbringsel zu jeder Gelegenheit. Ideen für kulinarische Geschenke sind so bunt und vielfältig, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Hübsch verpackt in Schachteln, Einmachgläsern oder Tütchen, machen Sie mit den kleinen Leckereien immer einen guten Eindruck.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Do 14.03., 21.03.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–22.00 Uhr (8 Stunden)
GEBÜHR	92,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 14.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

MITTAGESSEN TO GO

INHALT	Heute zubereiten und morgen Mittag stressfrei genießen! Holen Sie sich leckere Rezeptideen, die Sie gestärkt durch einen langen Arbeitstag bringen. Lassen Sie sich inspirieren!
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 09.04.2019
REFERENTIN	Gisela Greinöcker
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 19.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SÜSSES HEFEGEBÄCK

INHALT	In diesem Kurs setzen wir uns mit dem Hefeteig auseinander und backen verschiedenes Hefengebäck. Sie erhalten Tipps im Umgang mit Hefe, in der Herstellung und in der Weiterverarbeitung eines Hefeteiges.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 12.04.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 22.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GEMÜSE IST DAS NEUE FLEISCH

INHALT	Entdecken Sie in diesem Kochkurs die Vielfalt der vegetarischen Küche. Gemeinsam bereiten wir fleischlose Gerichte zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 14.05.2019
REFERENTIN	Tamara Egger
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 09.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GUTES LEBEN – ACHTSAM ESSEN



In Kooperation mit dem Katholischen Familienverband Südtirol (KFS) bieten wir zwei Kochkurse im Rahmen des Projektes „Gutes Leben – Achtsam Essen“ (15.-21. Oktober 2018) an. Nähere Informationen zum Projekt „Gutes Leben“ erhalten Sie beim Katholischen Familienverband Südtirol unter 0471 974778 oder auf der Homepage www.familienverband.it.

WIR LIEBEN RESTE

INHALT	Jeder Haushalt hat Lebensmittel auf Vorrat. Von lang Haltbarem im Trockenvorrat bis zu schnell Verderblichen im Kühlschrank. Lebensmittel sind zu wertvoll für die Tonne: Deshalb behalten wir den Vorrat im Blick, bewerten das Mindesthaltbarkeitsdatum und zaubern aus verschiedensten Resten köstliche Gerichte.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 18.10.2018
REFERENTIN	Sabine Oberrauch
DAUER	18.00-21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	71,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 27.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GEMÜSE IST DAS NEUE FLEISCH

INHALT	Entdecken Sie in diesem Kochkurs die Vielfalt der vegetarischen Küche. Gemeinsam bereiten wir fleischlose Gerichte zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 19.10.2018
REFERENTIN	Tamara Egger
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 28.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KULINARISCH (AUS)GEKOCHT



Anlässlich der Sonderausstellung „ausgekocht“ die von November 2018 bis Oktober 2019 im Frauenmuseum Merano stattfindet, bieten wir als Rahmenprogramm die Serie „Kulinarisch (aus)gekocht“ an. Einfache Gerichte aus der Vergangenheit stehen dabei im Mittelpunkt.

MUAS

INHALT	Mit Zucker und Zimt verfeinert und mit Butter abgeschmolzen, so kennen wir dieses bäuerliche alte Gericht. Wir bereiten verschiedene Muas zu und dabei erhalten Sie Tipps und Tricks in der Zubereitung und in der Verfeinerung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 06.12.2018
REFERENTIN	Petra Heschgl
DAUER	19.00–22.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 08.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SCHMARREN/RIEBLER

INHALT	Schmarren oder Riebler, ein bäuerliches Gericht, das früher oft auf den Tisch kam. Wir bereiten verschiedene Schmarren/Riebler zu und dabei erhalten Sie Tipps und Tricks in der Zubereitung und in der Verfeinerung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 25.01.2019
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KRAPFEN

INHALT	<p>Kleine Teigstücke, die in unterschiedlicher Form und Größe, mit verschiedenen Füllungen und zu unterschiedlichen Anlässen in ganz Südtirol serviert wurden.</p> <p>Wir bereiten verschiedene Krapfen zu und dabei erhalten Sie Tipps und Tricks in der Zubereitung und in der Verfeinerung.</p>
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 05.04.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

WIE GEHT ... DIE ZUBEREITUNG, DIE VERARBEITUNG VON ...



Die Serie „wie geht“ ist ebenfalls Teil des Rahmenprogramms der Sonderausstellung „ausgekocht“.

Stehen Sie manchmal in der Küche und fragen sich, wie die fachgerechte Zubereitung oder die Verarbeitung von Teigen und Grundrezepten geht, oder Garmethoden fachgerecht angewendet werden? Dann sind Sie hier genau richtig.

Wir bieten eine kleine Auswahl. Sie lernen Schritt für Schritt wie es geht und bereiten leckere Gerichte zu.

KOCHEN IM PERGAMENTPAPIER

INHALT

Das Garen in der Papierhülle ist eine schnelle und raffinierte Methode, um leckere Gerichte zu zaubern. Die Hülle fungiert dabei als kleiner Schnellkochtopf und eignet sich für jedes Lebensmittel. Sie bereiten verschiedene Gerichte im Pergamentpapier zu, dabei erhalten Sie küchentechnische Tipps und Tricks.

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

ORT

DATUM

Di 09.10.2018

REFERENTIN

Julia Dariz

DAUER

18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)

GEBÜHR

45,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Di 18.09.2018 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10

RISOTTO

INHALT	Risotto lässt sich nicht nur aus Reis, sondern auch aus anderem Getreide zubereiten. Sie bereiten verschiedene pikante und süße Risottos zu, dabei erhalten Sie küchentechnische Tipps und Tricks.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 24.10.2018
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 03.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

COUSCOUS

INHALT	Couscous hat seinen Ursprung im Norden Afrikas und wird dort als Beilage zu Fleisch, Fisch oder vegetarischen Gerichten gereicht. Die kleinen Kugeln bestehen aus Hartweizengrieß, Hirse oder Gerste. Wir bereiten gemeinsam verschiedenen Couscous zu und Sie erfahren dabei Tipps und Tricks in Herstellung, Verarbeitung und Verfeinerung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 29.11.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 08.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

MÜRBTIEG

INHALT	Ohne den knusprigen Mürbteig geht in einer Backstube gar nichts, da er ideal für Kekse, Tortenböden und Tartes ist, ob süß oder pikant. Wir stellen gemeinsam Mürbteig her und Sie erhalten dabei Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 18.12.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 27.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BRANDTIEG

INHALT	Der Brandteig ist Grundlage für Eclairs, Profiteroles und Windbeutel, eignet sich aber auch für Fruchtknödel oder pikante Speisen. Wir stellen gemeinsam Brandteig her und Sie erfahren Tipps und Tricks in Herstellung und Verarbeitung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 16.01.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	19.00–22.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 12.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SPÄTZLETEIG

INHALT	Dieser Teig lässt sich in der Küche vielseitig verwenden, ob bunt eingefärbt, mit kräftigen Saucen oder anderen kreativen Gerichten. Wir stellen gemeinsam Spätzleteig her und Sie erhalten dabei Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 15.02.2019
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 25.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

QUARK-ÖL-TEIG

INHALT	Quark-Öl-Teig ist schnell geknetet, gelingt garantiert und ist eine tolle Alternative zum Hefeteig. Wir stellen gemeinsam Quark-Öl-Teig her und Sie erfahren dabei Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 27.03.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 27.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BISKUITTEIG

INHALT	Biskuitteig bildet die Basis für Schnitten, Rouladen und Torten, nicht nur süß, sondern auch pikant. Wir stellen gemeinsam Biskuitteig her und Sie erhalten dabei Tipps und Tricks in der Herstellung und Verarbeitung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 10.04.2019
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 20.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SALATDRESSING – RAFFINIERT UND EINFACH

INHALT	Die Verwendung von verschiedenen Ölen und der Einsatz von edlem Essiggehören zu einem geschmackvollen Salat ob, als Vorspeise oder Beilage dazu. Wir stellen gemeinsam verschiedene Salatdressings her und Sie erhalten dabei Tipps und Tricks in der Herstellung und der Verfeinerung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 21.05.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 30.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GELATINE VERARBEITEN

INHALT	Viele scheuen sich Speisen, Cremen und Desserts mit Gelatine zuzubereiten, dabei ist dies ganz einfach. Wir bereiten verschiedene Speisen mit Gelatine zu und Sie erhalten küchentechnische Tipps und Tricks.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 28.05.2019
REFERENTIN	Julia Dariz
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 07.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



27

PRODUKTVERARBEITUNG

PRODUKTVERARBEITUNG UND KONSERVIERUNG 1

INHALT

In diesem Kurs werden zwei Konservierungsverfahren in Theorie und Praxis behandelt. Die Herstellung von Sauerkraut aus Weiß- und Rotkohl durch Milchsäuregärung, sowie die Milchverarbeitung, mit der Herstellung von Joghurt, Frischkäse und Ricotta, sind zentrale Themen.

Es werden Vergleichsverkostungen durchgeführt.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

DATUM

4 Einheiten – Do 27.09., 04.10., Mi 10.10., Do 11.10.2018

REFERENTIN

Martina Gögele

DAUER

19.30–22.45 Uhr (12 Stunden)

GEBÜHR

98,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Do 06.09.2018 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10

PRODUKTVERARBEITUNG UND KONSERVIERUNG 2

INHALT

In diesem Kurs wenden Sie verschiedene Techniken der Konservierung von Obst und Gemüse, wie z. B. Konfitürenherstellung, Umgang mit Geliermittel, Einlegen in Essig, Öl und Alkohol, Einwecken und Herstellung von Sirup, an. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu Hygienebestimmungen, zur Qualität der Produkte und nicht zuletzt zur Verpackung und Präsentation.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

DATUM

5 Einheiten – Mi 22.05., 29.05., 05.06., Fr 07.06., Mi 12.06.2019

REFERENTIN

Martina Gögele

DAUER

14.30–19.45 Uhr (25 Stunden)

GEBÜHR

170,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Mi 30.04.2019 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10

FRUCHT IM GLAS

INHALT	Die Herstellung von Fruchtaufstrich und Sirup stehen in diesem Kurs im Mittelpunkt. Sie erhalten Tipps und Tricks, sowie einfache Grundrezepte, die Sie zu Hause einfach umsetzen können.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Do 23.05., 30.05.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	19.00–23.00 Uhr (8 Stunden)
GEBÜHR	82,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 02.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



**SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft**

KOOPERATION MIT DER WEITERBILDUNGSGENOSSENSCHAFT DES SÜDTIROLER BAUERNBUNDES

Die Anmeldung zu diesen Kursen erfolgt über die SBB-Weiterbildungsgenossenschaft unter T 0471 999 368 oder www.sbb.it/weiterbildung.

PESTI UND EINGELEGTES

INHALT	Süß, sauer und in Öl: die verschiedenen Arten, Kräuter, Obst und Gemüse zu verarbeiten. In diesem Praxisseminar stellen Sie verschiedene Produkte her.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 22.01.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10

SIRUPHERSTELLUNG

INHALT	In diesem Praxisseminar stellen Sie gemeinsam mit der Expertin verschiedene Blüten- und Kräutersirupe, sowie Fruchtsirupe her. Außerdem erhalten Sie wertvolle Tipps zur Haltbarmachung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 16.11.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10

TRADITIONELLE FRUCHTVERARBEITUNG

INHALT	In diesem Praxisseminar bereiten Sie aus verschiedenen Früchten hochwertige Fruchtaufstriche und Chutneys zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 09.11.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10

INNOVATIONEN IN DER BROTHERSTELLUNG

INHALT	In diesem Seminar lernen und vertiefen Sie das Backen mit verschiedenen Mehlsorten, wie Kamut, Dinkel oder Roggen, und stellen spezielle Brotsorten, wie Grissini, Kartoffelbrot oder Ciabatte her.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 07.12.2018
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10

INNOVATIONEN IN DER BROTHERSTELLUNG

INHALT	In diesem Seminar lernen und vertiefen Sie das Backen mit verschiedenen Mehlsorten, wie Kamut, Dinkel oder Roggen, und stellen spezielle Brotsorten, wie Grissini, Kartoffelbrot oder Ciabatte her.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 15.02.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10

ALLES RUND UMS FRÜHSTÜCK

INHALT	Gut geplant ist halb gewonnen: Es gilt, sich die zur Verfügung stehende Zeit und die Ressourcen gut einzuteilen. In diesem Praxisseminar erhalten Sie wertvolle Tipps zur Organisation eines Frühstücks. Anschließend bereiten Sie selbst ein schmackhaftes bäuerliches Frühstück zu.
ZIELGRUPPE	UaB-Betreiber
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 21.02.2019
REFERENTIN	Martina Gögele
DAUER	9.00–16.30 Uhr (6 Stunden)
TEILNEHMER	10



33

Genuss

SCHULE
SÜDTIROL



THEMENABENDE IN DER GENUSS-SCHULE SÜDTIROL

Wenn Sie noch nie bei einem „Schau Kochen“ dabei waren und so etwas eigentlich nur aus dem Fernsehen kennen, dann wird es Zeit, dass Sie die Genuss-Schule Südtirol besuchen! Hier kochen wir für Sie! Sie haben die Möglichkeit uns dabei über die Schulter zu schauen und jederzeit Fragen zu stellen. Wir informieren Sie ausführlich über die Qualitätsmerkmale, die fachgerechte Verwendung und die gesundheitlichen Vorteile unserer Zutaten. Der Genuss am Ende ist immer garantiert.

HIMBEERE

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 19.10.2018
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 28.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

KÜRBISKERNE

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 07.11.2018
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 10.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

KAKI

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 05.12.2018
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 14.11.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

GERSTE

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 24.01.2019
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 20.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

SELLERIEKNOLLE

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 19.02.2019
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 29.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

TOPFEN

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 20.03.2019
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 20.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

SPARGEL

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Fr 24.05.2019
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 03.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

ZUCKERMELONE

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Do 06.06.2019
REFERENTINNEN	Martina Gögele, Julia Dariz
DAUER	19.30–22.00 Uhr (2,5 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 16.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20
HINWEIS	zweisprachige Veranstaltung

GENUSS-SCHULE REGIONAL

Südtiroler Produzenten stellen Ihre Produkte vor. Sie erzählen von ihrer persönlichen Motivation und den Erfahrungen, der Tradition und den Besonderheiten im Anbau oder in der Herstellung. Sie geben Informationen zu Produktion, Qualität, Einkauf, Verarbeitung, Lagerung und verkosten mit Ihnen die Produkte. Geschmackliche und sortenspezifische Besonderheiten stehen dabei im Mittelpunkt.

Wir kochen in der Schauküche für Sie eine Speise aus dem Produkt des Abends und geben Tipps zur Verarbeitung und Zubereitung. Sie genießen am Ende dann das Gericht mit besonderem Regionalbezug in Kombination mit einem passenden Getränk.

EGGEMOA - KÄSEVIELFALT

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
INHALT	In der kleinen Hofmanufaktur im Pustertal wird seit 2001 feinsten Käse aus Südtiroler Rohmilch produziert. Die Rohmilch ist die Essenz für die Käsekreationen. Der Käse ist möglichst naturbelassen; nur regionale Zutaten werden zugegeben.
DATUM	Mo 22.10.2018
REFERENT	Michael Steiner
DAUER	19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 17.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20

NATURBÄCKEREI MESSNER – „MIT LAIB UND SEELE“

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
INHALT	Klaus Messner, Bäcker aus Völs, bäckt biologische Brotspezialitäten. Bei der Herstellung der Brote legt er besonderen Wert auf Tradition und Handwerk. Das biologische Vollkornmehl wird ausschließlich in der hauseigenen Mühle gemahlen. Besonders stolz ist er auf seine hefefreien Brote, die mit dem hauseigenen Natursauerteig bzw. der „pasta madre“ hergestellt werden.
DATUM	Mo 12.11.2018
REFERENT	Klaus Messner, Carmen Messner
DAUER	19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 07.11.2018 unter T 440 981
TEILNEHMER	20

KARUNASCHOKOLADE – „BEAN TO BAR“ MIT GUTEM GEWISSEN

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

INHALT

Armin Untersteiner ist Südtirols einziger Schokoladenhersteller, der Schokolade von der Bohne bis zur Tafel (bean to bar) produziert. Er verarbeitet keine Schokoladenmasse oder Kuvertüre, sondern röstet und vermahlt Premium Edelkakao der besten Anbaugebiete, angekauft von Händlern, die sich dem Modell des Ethical Trading verpflichten. Die Zutatenliste der verschiedenen Karuna-Schokoladensorten ist mit drei oder vier Ingredienzien puristisch, weil ein gutes Rohprodukt nicht viel braucht. Der ethische Aspekt, Qualität und Nachhaltigkeit stehen für Armin Untersteiner bei allem, was er anpackt, im Vordergrund.

DATUM

Mo 10.12.2018

REFERENT

Armin Untersteiner

DAUER

19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)

GEBÜHR

35,00 Euro inkl. Materialspesen

ANMELDUNG

bis Mi 05.12.2018 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

20

NATUR VEREDELN – DIE LEIDENSCHAFT DES DESTILLIERENS AM SCHILDHOF (GIN)

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
INHALT	Die Bioland zertifizierte Natur ist es, welche auf dem Psairer Schildhof Obergereuth im Mittelpunkt steht. Wildrosen, Kräuter und besondere Früchte werden dabei von der Familie Verdorfer handgepflückt, immer mit Augenmerk auf den richtigen Reifegrad. In der hofeigenen Brennerei werden aus diesen biologischen Naturzutaten mit viel Leidenschaft, Geduld und Hingabe Edelbrände und Gin destilliert.
DATUM	Mo 14.01.2019
REFERENT	Thomas Verdorfer
DAUER	19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 09.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20

KÖSTLAN BRAUWERKSTATT – CRAFT BEER AUS SÜDTIROL

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
INHALT	Gebraut mit reinem Quellwasser vom Brixner Hausberg Plose und natürlichen Rohstoffen. Künstliche Zusätze werden keine verwendet. Dafür stehen ungewöhnliche Aromen und Geschmack im Vordergrund. Handwerklich gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot, mit Mut zum Ungewöhnlichen. Vom klassischen Hellen neu interpretiert bis zum India Pale Ale wird experimentiert.
DATUM	Mo 25.02.2019
REFERENTIN	Dagmar Gnieser, Diplom-Biersommelière
DAUER	19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 20.02.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20

HÖCHSTER APFELGENUSS FÜR GOURMETS

ORT
INHALT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
„Fruchtige Süße, erfrischende Säure, ein bezauberndes Farbenspiel und faszinierende Aromen – das alles steckt in meinem Bergapfelsaft. Auf fast 1.000 Metern Meereshöhe am Ritten gewachsen, entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien meine naturreinen Gourmet-Bergapfelsäfte: reinsortige, also aus einer einzigen Sorte und verschiedene Cuvées aus Bergapfelsaft mit passenden Partnern oder mit Auszügen spannender Aromen. 100% naturbelassen, ohne Konservierungsmittel und zugesetzte Zucker. Als feine Erfrischung für Zwischendurch oder als elegante Speisenbegleiter: meine Bergapfelsäfte sind ein unvergleichliches Geschmackserlebnis – die feine Art, Apfelsaft zu genießen.“

DATUM
REFERENT
DAUER
GEBÜHR
ANMELDUNG
TEILNEHMER

Mo 25.03.2019
Thomas Kohl, erster Apfelsaft-Affineur Italiens
19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
35,00 Euro inkl. Materialspesen
bis Mi 20.03.2019 unter T 0471 440 981
20

KIRNIG - SÜDTIROLER EDELPILZE

ORT
INHALT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Kirnig ist ein junger landwirtschaftlicher Betrieb der sich auf die Produktion von Edelpilzen spezialisiert hat. Josef Obkircher und Andreas Kalser, zwei Junglandwirte aus Aldein, haben sich dafür zu einer landwirtschaftlichen Gesellschaft zusammengeschlossen. In biologischer Anbauweise gedeihen Shiitakepilze und Kräuterseitlinge im eigens dafür adaptierten Stadel des Thalhofes. In hygienischen Wachstumsräumen in denen die Klimaparameter genauestens gesteuert werden, kann ganzjährig beste Qualität der Edelpilze garantiert werden.

DATUM
REFERENTEN
DAUER
GEBÜHR
ANMELDUNG
TEILNEHMER

Mo 01.04.2019
Andreas Kalser
19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
35,00 Euro inkl. Materialspesen
bis Mi 27.03.2019 unter T 0471 440 981
20

FLORIAMO – GEWÜRZSPITZEN

ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
INHALT	Die Firma Floriamo ist ein junges und dynamisches Unternehmen, das seine Kernkompetenz in BIO-Kresse, Blüten, Spitzen, Blätter und Salate hat. Das natürliche Hanfbeet der Pflanzen dient zur Herstellung eines 100% Bioproduktes, reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Gärtnermeister Thomas Schuster und sein Team pflücken die Produkte händisch, um beste Qualität zu garantieren.
DATUM	Mo 27.05.2019
REFERENT	Ricardo Bianchi
DAUER	19.30–21.30 Uhr (2 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 22.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	20



42

ERNÄHRUNG UND SENSORIK

GEWÜRZE & KRÄUTER

INHALT	In diesem Kurs bekommen Sie einen Einblick in die Welt der Gewürze und Kräuter. Neben sensorischen Übungen erleben Sie wie Kräuter und Gewürze Speisen geschmacklich verfeinern. Außerdem erhalten Sie viele Informationen, sowie Tipps und erfahren wie die Bekömmlichkeit von Speisen durch Gewürze und Kräuter verbessert werden kann.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Mi 26.09., 03.10.2018
REFERENTIN	Referentin der Fachschule
DAUER	19.30–22.45 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	60,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 05.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SENSORIK UND GESCHMACKSSCHULUNG

INHALT	In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Sensorik kennen und schärfen in zahlreichen sensorischen Übungen Ihre Sinne.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Di 09.04., 16.04.2019
REFERENTIN	Petra Heschgl
DAUER	19.30–22.45 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	60,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 19.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



**KOCHKURSE FÜR KINDER
UND JUGENDLICHE**

BROTBACKSTUBE

INHALT	Den verschiedenen Broten auf der Spur... In diesem Kurs werden die Kinder zu Backmeistern! Sie dürfen den Brotteig kneten, bearbeiten, backen und das fertige Brot mit verschiedenen selbstgemachten Aufstrichen verkosten.
ZIELGRUPPE	Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 17.10.2018
REFERENTINNEN	Gisela Greinöcker, Julia Dariz
DAUER	14.30–17.30 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	17,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 26.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KLEINE KÖCHE IN AKTION

INHALT	Miteinander macht das Kochen am meisten Spaß! Wir kochen gemeinsam aus frischen Lebensmitteln leckere Gerichte und genießen diese dann in fröhlicher Runde.
ZIELGRUPPE	Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Mi 21.11., 28.11., 5.12.2018
REFERENTINNEN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	14.30–17.30 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	Mi 24.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

JUNGE KÖCHE IN AKTION

INHALT	Kinder, die Lust haben selbst etwas auf den Tisch zu zaubern, sowie Tipps und Tricks zur Zubereitung von verschiedenen Speisen zu bekommen, sind hier genau richtig. Wir kochen aus frischen Lebensmitteln leckere Gerichte.
ZIELGRUPPE	Kinder der Mittelschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	3 Einheiten – Di 12.03., 19.03., 26.03.2019
REFERENTINNEN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	14.30–17.30 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 12.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

OSTERBACKSTUBE

INHALT	Wir kommen dem Osterhasen zuvor und backen gemeinsam Ostergebäck aus Hefeteig.
ZIELGRUPPE	Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Di 16.04.2019
REFERENTINNEN	Julia Dariz, Tamara Egger
DAUER	14.30–17.30 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	17,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 26.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

OSTERBACKSTUBE

INHALT	Wir kommen dem Osterhasen zuvor und backen gemeinsam Ostergebäck aus Hefeteig.
ZIELGRUPPE	Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Mi 17.04.2019
REFERENTINNEN	Gisela Greinöcker, Petra Heschgl
DAUER	14.30–17.30 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	17,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 27.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

MUTTERTAGSTORTE

INHALT	Wir überraschen unsere Mütter mit einer selbstgebackenen Muttertagstorte!
ZIELGRUPPE	Kinder der 4. und 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	Sa 11.05.2019
REFERENTINNEN	Gisela Greinöcker, Julia Dariz
DAUER	09.00–12.30 Uhr (3,5 Stunden)
GEBÜHR	21,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 05.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

ALLERLEI AUS OBST UND GEMÜSE

INHALT	Wir schnippeln, schälen, kochen ... Gemeinsam kochen wir leckere Gerichte mit Gemüse und Obst. Nach dem Kochen setzen wir uns an den Tisch und genießen unsere Leckereien.
ZIELGRUPPE	Kinder der 3. bis 5. Klasse Grundschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
DATUM	2 Einheiten – Do 30.05., 06.06.2019
REFERENTINNEN	Tamara Egger, Sabine Oberrauch
DAUER	14.30–17.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	23,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 09.05.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

A close-up photograph of several light pink roses with many layers of petals. The background is slightly blurred, showing more of the same flowers. A dark green leaf is visible in the upper left corner. A large white outline of the number '49' is superimposed on the right side of the image, partially overlapping a magenta-colored geometric shape at the bottom.

49

**BASISSEMINAR
UNTERNEHMEN HAUSHALT**

BASISSEMINAR UNTERNEHMEN HAUSHALT

INHALT

Finden Sie die richtige Balance zwischen Arbeit, Haushaltsführung und Freizeit. Es geht darum, das „Unternehmen Haushalt“ optimal zu führen, Familie und Arbeit unter einen Hut zu bringen und gleichzeitig auch mehr Lebensqualität zu gewinnen.

Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie sich als Anfänger/-in Grundkenntnisse in folgenden Bereichen aneignen können:

- Kochen und Ernährung
- Reinigung und Pflege
- Wäschepflege
- Ressourcen- und Finanzmanagement

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

REFERENTINNEN Fachlehrerinnen der Schule

GEBÜHR 280,00 Euro inkl. Materialspesen

WIR BIETEN DAS BASISSEMINAR „UNTERNEHMEN HAUSHALT“ ALS ABEND- ODER WOCHENENDSEMINAR AN:

ABENDSEMINAR IM HERBST

DAUER

16 Einheiten, zweimal wöchentlich, jeweils Dienstag und Donnerstag

Di 02.10. bis Di 27.11.2018, jeweils 19.30–22.45 Uhr

Abschlusstreffen Sa 01.12.2018, 9.00–15.30 Uhr

ANMELDUNG

bis Di 11.09.2018 unter T 0471 440 981

WOCHENENDSEMINAR

- DAUER** 11 Einheiten, Freitagabends, 19.30–22.45 Uhr,
und Samstag ganztags, 9.00–17.00 Uhr
Fr 11.01. bis Sa 09.02.2019
Abschlusstreffen Sa 16.02.2019, 9.00–15.30 Uhr
- ANMELDUNG** bis Fr 06.12.2018 unter T 0471 440 981

ABENDSEMINAR IM FRÜHJAHR

- DAUER** 16 Einheiten, zweimal wöchentlich, jeweils Dienstag und
Donnerstag
Do 07.02. bis Do 11.04.2019, jeweils 19.30–22.45 Uhr
Abschlusstreffen Sa 13.04.2019, 9.00–15.30 Uhr
- ANMELDUNG** bis Do 17.01.2019 unter T 0471 440 981



52

ANGEBOT FÜR SCHULEN

ANGEBOT FÜR SCHULEN

ERNÄHRUNG UND KOCHEN

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitserziehung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.

DIE EXPERTINNEN UND EXPERTEN KOMMEN IN DIE SCHULE:

- „Fühlen wie es schmeckt“ – Ernährungserziehung – Kindergarten, Grund-, Mittel- und Oberschule
- Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln – Grundschule

ANGEBOT FÜR KLASSEN AM SCHULSTANDORT DER FACHSCHULE HASLACH:

- Geschmacksschule / Sensorikworkshops – Grund-, Mittel- und Oberschule
- Kochkurse – Grund- und Mittelschule
- Kochwerkstätten zu ausgewählten Lebensmitteln – Grundschule
- Kochworkshop – 3. und 4. Klasse der Oberstufe

NÄHERE INFORMATIONEN ZU ALLEN ANGEBOTEN FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT.

A glass of smoothie with granola and a red apple. The smoothie is light brown and topped with a dollop of white cream and granola. The apple is red and in the foreground. The background is a light blue wall.

54

LEHRGÄNGE

LEHRGÄNGE

GRUNDLEHRGANG URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

INHALT	Der Lehrgang richtet sich an Urlaub auf dem Bauernhof-Neueinsteiger/-innen und erfahrene UaB-Betreiber/-innen, die ihr Wissen aktualisieren möchten.
ZEITRAUM	November 2018 bis März 2019

QUALIFIZIERUNGSKURS FÜR ANBIETER SENIOREN AM BAUERNHOF ODER BEI GASTFAMILIEN IM LÄNDLICHEN RAUM

INHALT	Der Kurs vermittelt Fertigkeiten, um älteren Menschen die Aufnahme am Bauernhof oder bei Gastfamilien im ländlichen Raum anbieten zu können.
ZEITRAUM	Oktober 2018 bis Anfang Juni 2019

BRÜCKEN IN DIE ZUKUNFT UNTERNEHMERISCHES HANDELN UND DENKEN

	Der Lehrgang richtet sich an Bauernfamilien, Betriebsleiterpaare, Männer und Frauen, Besitzer und Übernehmer, die bereits Erfahrungen in der Führung eines Hofes gesammelt haben. Die Teilnehmenden stehen vor der Hofübernahme/Hofübergabe oder überlegen sich wie sie den Betrieb neu strukturieren können.
ERSTTREFFEN	Informations- und Einführungstag findet statt, wenn sich 5 Betriebsleiterpaare angemeldet haben

**NÄHERE INFORMATIONEN ZU DEN LEHRGÄNGEN FINDEN SIE
AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT.**



56

VERANSTALTUNGEN

PROGRAMMVORSTELLUNG BILDUNGSJAHR UND ERÖFFNUNG GENUSS-SCHULE HASLACH

Freitag, 14. September 2018

Wir stellen unser Programm vor und feiern die Eröffnung der Genuss-Schule Haslach des heurigen Jahres.

ERNTEDANK

Samstag, 13. Oktober 2018, 8.30–17.00 Uhr

Besuchen Sie uns auf dem Waltherplatz.

HOTELMESSE

Montag, 15. Oktober bis Donnerstag, 18. Oktober 2018 in der Messe Bozen

Besuchen Sie uns auf der Internationalen Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie.

HERBSTMESSE

Freitag, 23. November bis Montag, 26. November 2018 in der Messe Bozen

Besuchen Sie uns auf der Herbstmesse, mit ihrem umfangreichen und vielseitigen Angebot.

FAMILIENERLEBNISTAG

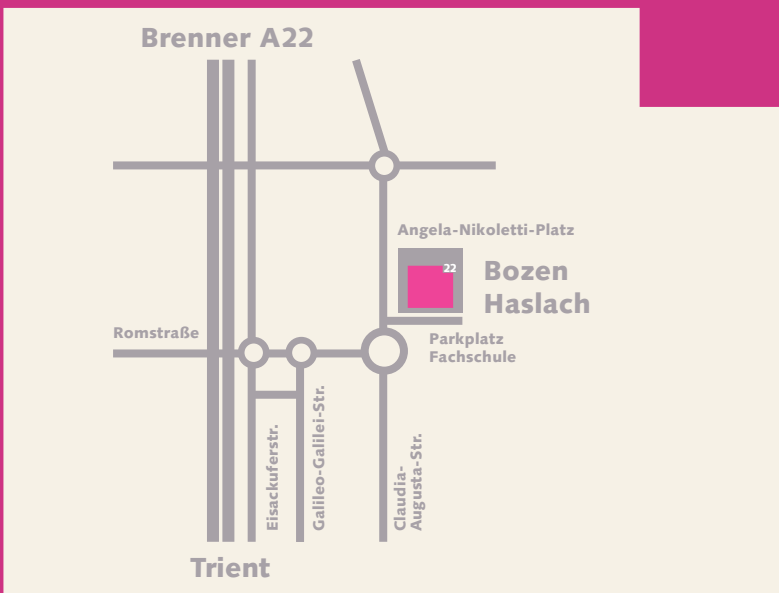
Samstag, 23. Februar 2019

Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Katholischen Familienverband Südtirol. Die Fachschule Haslach bietet an diesem Nachmittag ein buntes Programm für Kinder, Mamis und Papis an.

IMPRESSUM

- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz, 14
I-39100 Bozen
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it
www.fachschule-neumarkt.it
www.fachschule-frankenberg.it
- BEARBEITUNG** Anita Spitaler, Renate Kofler, Tamara Egger,
Braunhofer Monika, Christine Gutgsell, Margarethe Pfattner,
Christine Holzner, Ulrike Vedovelli
- GRAFIK
& DRUCK** Karo Druck Frangart
- FOTOS** Gudrun Ladurner und Archiv der Fachschulen für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens

ANFAHRT HASLACH



KURSBROSCHÜREN 2018/19 IN UNSERER DIREKTION



Fachschule Haslach
Ernährung, Kochen, Produktverarbeitung



Fachschule Haslach
Hauswirtschaft



Fachschule Neumarkt
Kreativ, praktisch, sozial



Fachschule Tisens

Gerne können Sie diese bei uns abholen und Sie finden sie auf unseren Internetseiten
**WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT, WWW.FACHSCHULE-NEUMARKT.IT und
WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT**

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

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach**

Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 981
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Neumarkt**

Fleimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt
www.fachschule-neumarkt.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Tisens**

Dorf 42, 39010 Tisens
www.fachschule-frankenberg.it