




# TI

## **KURSANGEBOT 18/19** **HAUSWIRTSCHAFT** **UND ERNÄHRUNG**

**FACHSCHULE**  
**TISENS**

A close-up photograph of a large, multi-petaled peony flower. The petals are a mix of light pink and white, with some darker pink edges. The flower is in full bloom, and the background is a solid, vibrant pink color.

„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**

**Christine Holzner**

**Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens**

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 TISENS

### ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

8

### KURSGUTSCHEIN

10

### AGROTOURISMUS

13

Präsente für den Gast

14

Do geat der Rach au

14

Vitalfrühstück

15

Osterbrunch

15

süß & sauer

16

### KOCHEN

17

Kastanie – süß & pikant

18

Brot & Aufstriche

18

Weihnachtsbäckerei

19

Fit im Alltag für Mann & Frau

19

Pseudogetreide

20

Schnelle Pfannengerichte

20

Schnelle, gesunde Gerichte für Kinder

21

Alles Burger

21

Vegane Küche

22

Fisch: regional & mediterran

22

Fingerfood

23

Kochen mit Kurkuma

23

Spargel & Artischocke

24

Der Giersch

24

Kochen im Säure-Basen-Gleichgewicht

25

Delikatessen am Wegesrand

25

### GARTEN, BLUMEN

#### UND KREATIVES

27

Allerheiligenfloristik

28

Kränze, Kränze, Kränze

28

Schatztruhe Kräutergarten

29

### NÄHEN

30

Kreative Flickwerkstatt

31

Nähen für Einsteiger

31

Nähen für Fortgeschrittene

32

**REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE 33**

- Fit im Alltag für Mann & Frau 34  
Housekeeping – Reinigung flott  
& professionell 34

**KINDER UND JUGENDLICHE 35**

- Näh-ABC für Kids 36  
Kreative Sommertage 36

**LEHRGÄNGE, PROJEKTE  
UND VORTRÄGE 37**

- Ausbildung zur Haushaltshilfe 38  
Grundlehrgang - Urlaub  
auf dem Bauernhof 39  
Unternehmen Haushalt - Basisseminar 40

**VERANSTALTUNGEN 41****ANGEBOT FÜR SCHULEN 43**

- Ernährung und Kochen 44  
Praktisch im Trend 44

**FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT  
UND ERNÄHRUNG 45**

- 3- bzw. 4-jährige Fachschule  
für Hauswirtschaft und Ernährung 46

**IMPRESSUM 47****ANFAHRT TISENS 48**

# 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-frankenberg.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 Zahlungsbedingungen und der mitzubringenden Materialien.

## **MINDESTBETEILUNG**

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.

## KURSGUTSCHEIN

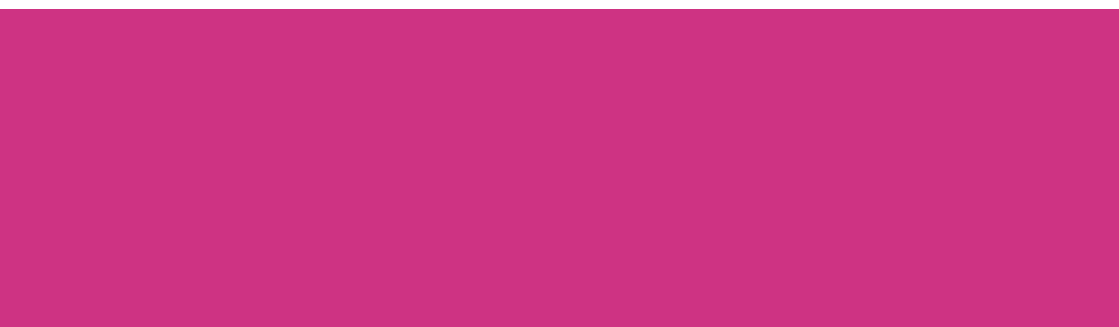
Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.





## 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.





13

**AGROTOURISMUS**

## PRÄSENTE FÜR DEN GAST

<b>INHALT</b>	Sie erhalten im Kurs Anregungen, um mit Fantasie kleine Geschenke - auch als Gastgeschenke geeignet - anzufertigen. In der ersten Einheit kommt die Nähmaschine zum Einsatz und in der zweiten Einheit werden in der Küche kulinarische Präsente kreiert.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 30.11. und 14.12.2018 (2 Einheiten)
<b>REFERENTINNEN</b>	Martina Hafner, Priska Hell
<b>DAUER</b>	15.00-18.00 Uhr (je 3 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	54,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8

## DO GEAT DER RACH AU

<b>INHALT</b>	Räuchern mit heimischen Kräutern. Wie „geht“ Räuchern? Wie wirkt Räuchern, was brauch ich dafür? Mit welchen Kräutern soll ich räuchern? Wie und wann räucherten unsere Vorfahren? Diese und viele andere Fragen werden in diesem Kurs beantwortet. Weiters werden 7 Kräuter vorgestellt und verräuchert.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 07.12.2018
<b>REFERENTIN</b>	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
<b>DAUER</b>	19.00–21.30 Uhr (2,5 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	30,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 16.11.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## VITALFRÜHSTÜCK

<b>INHALT</b>	Mit einem Vitalfrühstück aus frisch gepressten Säften, Müsli, selbst gebackenem Brot, Frischkäse und anderen Köstlichkeiten starten Sie sicherlich gut in den Tag! Es wird eine sorgfältige Auswahl der Speisen getroffen und vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten für Groß und Klein aufgezeigt.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 29.03.2019
<b>REFERENTIN</b>	Fachlehrerin
<b>DAUER</b>	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## OSTERBRUNCH

<b>INHALT</b>	Frühstück, Mittagessen und naschen! Ein Osterbrunch macht die ganze Familie glücklich, er ist ein fröhlicher Schlemmerspaß für alle. In diesem Kurs werden Brötchen gebacken, süße und herzhaft Kleinigkeiten zubereitet und gemeinsam verkostet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 05.04.2018
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 11.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## SÜSS & SAUER

<b>INHALT</b>	Bei diesem Kurs sind all jene richtig, die gerne einkochen, einlegen, ansetzen oder es lernen wollen. Die selbst gemachten Delikatessen werden nett verpackt und sind zum Verschenken bereit.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 24.05.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 12.04.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10
<b>SONSTIGES</b>	Gläser und Flaschen mitnehmen- weitere Informationen erhalten Sie bei der Anmeldung





17

**KOCHEN**

## KASTANIE – SÜSS & PIKANT

<b>INHALT</b>	Rahmenprogramm der Kastanientage „Keschtnriggl“: Die Edelkastanie hat in Südtirol eine lange Tradition. Die Zubereitungsarten der Kastanie sind vielfältig. Sie bereiten pikante und süße Kastaniengerichte zu und verkosten sie.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 26.10.2018
<b>REFERENTIN</b>	Theresia Haas
<b>DAUER</b>	14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 05.10.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## BROT & AUFSTRICHE

<b>INHALT</b>	Süße und herzhaftere Brotaufstriche verwandeln eine Scheibe Brot in eine kleine Gourmetschnitte. Sie lernen mit verschiedenen Mehlen, Teiglockerungsmitteln und Brotgewürzen Brot backen. Die Aufstriche und Brote werden im Anschluss gemeinsam verkostet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 23.11.2018
<b>REFERENTIN</b>	Elisabeth Fischnaller
<b>DAUER</b>	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## WEIHNACHTSBÄCKEREI

<b>INHALT</b>	Alle Jahre wieder freuen wir uns auf den himmlischen Keksgenuss und den wunderbaren Duft. In diesem Kurs backen wir gemeinsam Keksklassiker und raffinierte Weihnachtskekse für Ihren bunten Weihnachtsteller.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 30.11.2018
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 26.10.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## FIT IM ALLTAG FÜR MANN & FRAU

<b>INHALT</b>	In der ersten Einheit lernen Sie schnelle, gesunde und regionale Gerichte zubereiten. In der zweiten Einheit erhalten Sie grundlegende Kenntnisse im Fachbereich Wäscheversorgung wie sortieren, vorbehandeln, waschen und bügeln. Sie führen diese Arbeiten auch praktisch durch.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 11.01. und Freitag, 18.01.2019 (2 Einheiten)
<b>REFERENTINNEN</b>	Priska Hell, Martina Hafner
<b>DAUER</b>	18.30–21.30 Uhr (6 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	54,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 07.12.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8

## PSEUDOGETREIDE

<b>INHALT</b>	Pseudogetreide sind Lebensmittel, die Getreide sehr ähnlich aber dennoch kein richtiges Getreide sind. Dazu gehören z.B. Buchweizen, Amaranth, Zwerghirse und Quinoa. Pseudogetreide sind eine gute Alternative zu Getreide, sie bringen zudem Abwechslung in den Speiseplan. In diesem Kurs lernen Sie Pseudogetreide kennen; es werden daraus leckere Gerichte zubereitet und gemeinsam verkostet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 24.01.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 14.12.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## SCHNELLE PFANNENGERICHTE

<b>INHALT</b>	Pfannengerichte sind schnell und unkompliziert in der Zubereitung. In diesem Kurs werden vegetarische Gerichte im Wok, Pfannengerichte mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch zubereitet und gemeinsam verkostet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 31.01.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	18.00–21.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 17.12.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## SCHNELLE, GESUNDE GERICHTE FÜR KINDER

<b>INHALT</b>	In diesem Kurs lernen Sie einfache und schnelle Gerichte kennen, die sich besonders gut gemeinsam mit Kindern zubereiten lassen und Kinderaugen zum Leuchten bringen.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Montag, 18.02.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	Bis Fr 25.01.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## ALLES BURGER

<b>INHALT</b>	Schmackhafte Burger in verschiedenen Variationen: Es werden würzige, saftige Füllungen vegetarisch und mit Fleisch zubereitet. Das dazu verwendete Burgerbrot backen Sie selbst.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 22.02.2019
<b>REFERENTIN</b>	Hell Priska
<b>DAUER</b>	18.30–22.30 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 01.02.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## VEGANE KÜCHE

<b>INHALT</b>	Unsere Speisen sind leicht, bekömmlich, frisch, saisonal und vielseitig. Gerichte aus Hülsenfrüchten, Gemüse, Obst, Nüssen und Vollkorngetreide bereichern den Speiseplan vom Frühstück bis zum Abendessen: Linsensüppchen, vegane Burger und Schokomousse u.v.m.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 22.03.2019
<b>REFERENTIN</b>	Elisabeth Fischnaller
<b>DAUER</b>	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Do 15.02.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## FISCH: REGIONAL & MEDITERRAN

<b>INHALT</b>	Sie erhalten eine Einführung in regionale und mediterrane Fischarten und Meerestiere, bereiten selber schmackhaft leichte Gerichte zu und verkosten Sie dann anschließend gemeinsam.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 28.03.2019
<b>REFERENTIN</b>	Andrea Urban
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	52,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## FINGERFOOD

<b>INHALT</b>	Fingerfood sind Speisen, die ohne Teller und Besteck einfach mit den Fingern vom Buffet genommen werden können. Dazu zählen Appetithäppchen, Süsspchen, leckere Spießchen und nicht zu vergessen Bruschette und Crostini. Gemeinsam bereiten wir Fingerfoodkreationen zu und lassen uns diese anschließend schmecken.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 29.03.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 01.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## KOCHEN MIT KURKUMA

<b>INHALT</b>	Kurkuma - das gelbe Gewürz, das aus der Gelbwurz gewonnen wird, ist immer beliebter. Sie erfahren Wissenswertes über Wirkung und Verwendung und werden dann verschiedene Speisen und Getränke mit Kurkumapulver und der Gelbwurz zubereiten.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 04.04.2019
<b>REFERENTIN</b>	Andrea Urban
<b>DAUER</b>	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 15.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## SPARGEL & ARTISCHOCKE

<b>INHALT</b>	Lassen Sie den Frühling in Ihre Küche! In diesem Kurs lernen Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Spargel und Artischocken kennen und bereiten leichte und schmackhafte Gerichte zu, welche anschließend gemeinsam verkostet werden.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 12.04.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 22.03.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## DER GIERSCH

<b>INHALT</b>	Rahmenprogramm zu den Wildkräuterwochen „Wildkräuter – einheimisch und gesund“: Der Giersch ist ein regionales, saisonales Superfood. In diesem Kurs gehen wir ins Freie, um dieses unterschätzte Kräutlein zu suchen, und es aus ernährungsphysiologischer und gärtnerischer Sicht zu beleuchten. Zum Abschluss bereiten wir leckere Köstlichkeiten aus Giersch zu und verzehren sie gemeinsam.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 03.05.2019
<b>REFERENTIN</b>	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Do 05.04.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10



## KOCHEN IM SÄURE- BASEN-GLEICHGEWICHT

<b>INHALT</b>	Durch gezielte Auswahl der Lebensmittel kann der Säure-Basen-Haushalt reguliert werden. In diesem Kurs lernen Sie basenreiche Kost kennen; es werden bekömmliche, geschmackvolle Speisen zubereitet und gemeinsam verkostet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 10.05.2019
<b>REFERENTIN</b>	Renate Kofler
<b>DAUER</b>	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 12.04.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10

## DELIKATESSEN AM WEGESRAND

<b>INHALT</b>	Rahmenprogramm zu den Wildkräutertagen „Wildkräuterwochen“: Kochen mit wilden Frühlingskräutern. Wer erfahren möchte, wie sich Löwenzahn, Brennnessel, Giersch, Gundermann und Co zu schmackhaften Delikatessen zubereiten lassen, der ist hier genau richtig.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 24.05.2019
<b>REFERENTIN</b>	Iris Schienegger (Kräuterpädagogin)
<b>DAUER</b>	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	46,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mi 17.04.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	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](http://www.familienverband.it).

**IN DER WOCHE VOM 15.10. BIS 21.10.2018 FINDEN ZWEI KOCHKURSE ZU DEN THEMEN GESUNDE JAUSE, VITALES FRÜHSTÜCK STATT.**

**INFORMATIONEN IN DER FACHSCHULE TISENS UND UNTER DER NUMMER 0473 920962**



27

**GARTEN, BLUMEN UND KREATIVES**

## ALLERHEILIGENFLORISTIK

**INHALT**

An Allerheiligen gedenken wir den Heiligen aber auch den Toten. Eine schöne Geste der Verbundenheit mit unseren Verstorbenen ist das Schmücken des Grabes mit einem individuellen Arrangement. Gestalten Sie in diesem Kurs Ihren persönlichen Grabschmuck.

**ORT**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

**DATUM**

Freitag, 19.10. 2018

**REFERENTIN**

Theresia Haas

**DAUER**

14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)

**GEBÜHR**

36,00 Euro

**ANMELDUNG**

bis Fr 28.09.2018 unter T 0471 440 981

**TEILNEHMER**

10

## KRÄNZE, KRÄNZE, KRÄNZE

**INHALT**

Je nach Jahreszeit und Materialien gibt es unzählige Möglichkeiten, um einen Kranz zu gestalten: ob als Adventkranz oder Türkranz – die Technik des Bindens bleibt die gleiche. Lernen Sie bei diesem Kurs aus Naturmaterialien, die sie bei einem Spaziergang im Wald finden, Ihren Kranz zu binden.

**ORT**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

**DATUM**

Freitag, 16.11. 2018

**REFERENTIN**

Theresia Haas

**DAUER**

14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)

**GEBÜHR**

36,00 Euro

**ANMELDUNG**

bis Fr 19.10.2018 unter T 0471 440 981

**TEILNEHMER**

10

## SCHATZTRUHE KRÄUTERGARTEN

<b>INHALT</b>	Lust auf Kräuter? Frische Kräuter sind aus der Küche kaum wegzudenken. Sie lernen verschiedene Kräuter kennen und erfahren Grundlegendes über Anbau, Vermehrung, Pflege im Garten und auf dem Balkon. Es werden Kräuteröl, Essig und Kräutersalz zubereitet.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 10.05 2018
<b>REFERENTIN</b>	Theresia Haas
<b>DAUER</b>	18.00-21.00 Uhr (3 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	37,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 05.04.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	15



30

**NÄHEN**

## KREATIVE FLICKWERKSTATT

<b>INHALT</b>	Mit speziellen Flickkenntnissen können Kleidungs- und Haushaltswäsche wiederverwendet werden. An selbst mitgebrachten Textilien werden Ausbesserungsarbeiten (z.B. Reißverschluss auswechseln) und Änderungen (z.B. Hose kürzen) durchgeführt.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Montag, 19.11 und Mo 26.11.2018 (2 Einheiten)
<b>REFERENTIN</b>	Wilma Tonner
<b>DAUER</b>	18.00-21.00 Uhr (6 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	44,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 19.10. 2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8

## NÄHEN FÜR EINSTEIGER

<b>INHALT</b>	Nach einer Einführung in die Grundvoraussetzungen des Nähens lernen Sie die Hand- und Maschinennähte kennen und fertigen ein einfaches Werkstück Ihrer Wahl an.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Montag, 14.01., 21.01., 28.01., 04.02. und 11.02.2019 (5 Einheiten)
<b>REFERENTIN</b>	Wilma Tonner
<b>DAUER</b>	18.00-21.00 Uhr (15 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	85,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 10.12.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8

# NÄHEN FÜR FORTGESCHRITTENE

<b>INHALT</b>	In diesem Kurs erweitern Sie Ihre Nähkenntnisse. Sie lernen spezielle Nähtechniken, welche Sie am Werkstück Ihrer Wahl anwenden.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Montag, 18.03., 25.03. und 01.04.2019 (3 Einheiten)
<b>REFERENTIN</b>	Wilma Tonner
<b>DAUER</b>	18.00-21.00 Uhr (9 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	61,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 18.02.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8





33

**REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE**

## **FIT IM ALLTAG FÜR MANN & FRAU**

<b>INHALT</b>	In der ersten Einheit lernen Sie schnelle, gesunde und regionale Gerichte zubereiten. In der zweiten Einheit erhalten Sie grundlegende Kenntnisse im Fachbereich Wäscheversorgung wie sortieren, vorbehandeln, waschen und bügeln. Sie führen diese Arbeiten praktisch durch.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Freitag, 11.01. und 18.01.2019 (2 Einheiten)
<b>REFERENTINNEN</b>	Priska Hell, Martina Hafner
<b>DAUER</b>	18.30-21.30 Uhr (6 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	54,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 07.12.2018 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	8

## **HOUSEKEEPING – REINIGUNG FLOTT & PROFESSIONELL**

<b>INHALT</b>	Die professionelle Reinigung trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Gäste bei. Das Thema Sauberkeit und Hygiene ist in einem gut geführten Haus unerlässlich. In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit Reinigungsmitteln, Hilfsmitteln und Geräten, Reinigungsabläufen sowie Methoden.
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 28.03.2019
<b>REFERENTIN</b>	Filomena Kofler
<b>DAUER</b>	18.00-21.00 Uhr (3 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	32,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Do 28.02.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	10



35

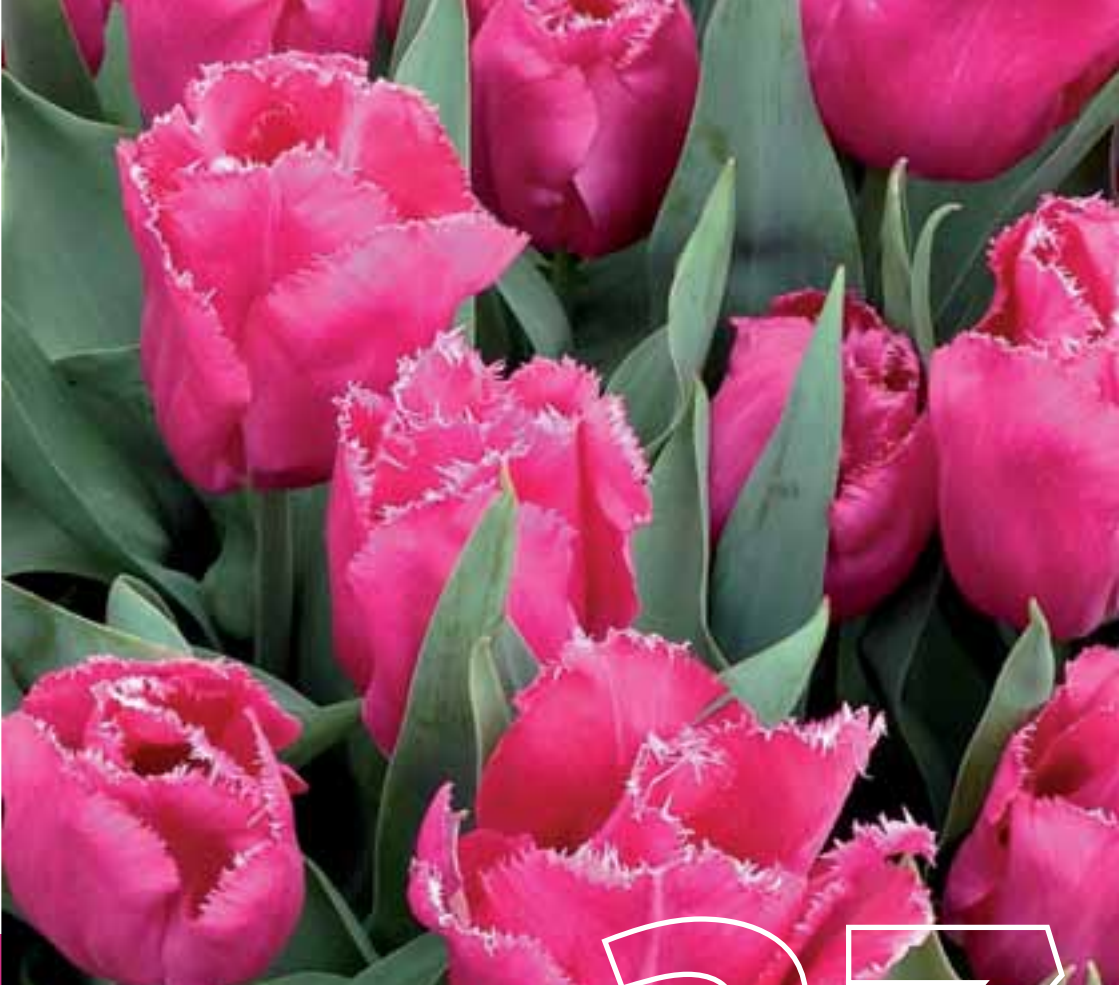
**KINDER UND JUGENDLICHE**

## NÄH-ABC FÜR KIDS

<b>INHALT</b>	Wir beginnen mit einer kurzen Einführung ins Nähen, bei der Grundkenntnisse fachkundig vermittelt werden. In diesem Kurs fertigt du einen sportlichen und ganz individuellen Tragerucksack oder eine Herzeltasche für dich an.
<b>ZIELGRUPPE</b>	Jugendliche ab 11 Jahren
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Samstag, 16.03. und 23.03.2019 (2 Einheiten)
<b>REFERENTIN</b>	Martina Hafner
<b>DAUER</b>	14.00-17.00 Uhr (6 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	25,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Fr 15.02.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	max. 8
<b>HINWEIS</b>	Nähkenntnisse sind nicht erforderlich

## KREATIVE SOMMERTAGE

<b>INHALT</b>	Gemeinsam kochen, nähen, mit Blumen dekorieren und servieren macht Spaß! Im Kurs lernen Jugendliche hauswirtschaftliches Know-how – sie decken Tische, nähen kleine Werkstücke, dekorieren Räume und bereiten schnelle, einfache und leckere Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu.
<b>ZIELGRUPPE</b>	Jugendliche von 11 – 13 Jahren
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Montag, 24. – Freitag, 28.06.2019 (5 Einheiten)
<b>REFERENTINNEN</b>	Renate Kofler, Wilma Tonner, Mathilde Tribus
<b>DAUER</b>	9.00-13.30 Uhr (22,5 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	53,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 27.05.2019 unter T 0471 440 981
<b>TEILNEHMER</b>	max. 18
<b>HINWEIS</b>	Bringt, falls möglich, Stoffreste mit in den Kurs.



37

**LEHRGÄNGE, PROJEKTE  
UND VORTRÄGE**

# AUSBILDUNG ZUR HAUSHALTSHILFE

<b>INHALT</b>	Der Grundlehrgang richtet sich an Personen, die hilfsbedürftige Menschen bei der Bewältigung des Alltages unterstützen wollen. Es kann somit dem Wunsch der Betreuten nachgekommen werden, im gewohnten Umfeld zu bleiben.
<b>ZIEL</b>	Mit der Ausbildung werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern hauswirtschaftliche, ernährungstechnische und soziosanitäre Grundkenntnisse vermittelt, die für die Ausübung dieser Tätigkeit erforderlich sind.
<b>THEMEN</b>	Mit der Ausbildung erhalten Sie eine Zertifizierung in folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Haushaltsführung</li><li>- Ernährungslehre</li><li>- Zubereitung von Speisen</li><li>- Körperpflege und Mobilität</li><li>- spezielle Erkrankungen im Alter</li><li>- Kommunikation</li><li>- Psychohygiene</li><li>- Arbeitssicherheit</li></ul> Hilfsbedürftige Personen können bei der Beschäftigung einer Haushaltshilfe auf die Bestimmungen der Pflegesicherung zurückgreifen.
<b>ZIELGRUPPE</b>	Betreuer/-innen von hilfsbedürftigen Personen, Interessierte
<b>ZEITRAUM</b>	Februar bis Mai 2019; insgesamt 132 Stunden jeweils am Freitagnachmittag und am Samstag
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>GEBÜHR</b>	Euro 150,00
<b>TEILNEHMER</b>	10-12 Teilnehmer
<b>ANMELDUNG</b>	Die Anmeldungen werden an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach unter T 0471 440 981 entgegengenommen.

## GRUNDLEHRGANG - URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

<b>INHALT</b>	<p>Kann ich mit meinen verfügbaren Ressourcen Urlaub auf dem Bauernhof anbieten? Wie groß soll die Ferienwohnung sein? Wie bewerbe ich mein UaB Angebot? Kann Urlaub auf dem Bauernhof für meinen Betrieb einen Zu- und Nebenerwerb darstellen? Bei diesen Fragen setzt der Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof an und bietet Entscheidungshilfen.</p> <p>Sie erhalten einen Überblick über die Qualitätsstandards im Bereich Urlaub auf dem Bauernhof. Der Abschluss berechtigt einen Urlaub auf dem Bauernhof – Betrieb zu führen.</p>
<b>KOMPETENZEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sie überprüfen die Ressourcen und rechtlichen Voraussetzungen.</li> <li>- Sie entwickeln ein individuelles Konzept für Ihren Betrieb.</li> <li>- Sie planen die Räumlichkeiten und deren Ausstattung Ihrem Konzept entsprechend.</li> <li>- Sie organisieren und planen die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten.</li> <li>- Sie entwickeln Ihre Marketingstrategie.</li> <li>- Sie lernen engagierte Urlaub auf dem Bauernhof Anbieter/innen kennen.</li> </ul>
<b>ZIELGRUPPE</b>	Bäuerinnen/Bauern, die mit der Dienstleistung „Urlaub auf dem Bauernhof“ beginnen wollen oder erfahrene Anbieter, welche sich auf den neuesten Stand bringen möchten
<b>ZEITRAUM</b>	Jänner bis April 2019; (durchschnittlich zweimal wöchentlich)
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>REFERENTEN</b>	Lehrkräfte der Fachschulen, Mitarbeiter des Südtiroler Bauernbundes
<b>STUNDEN</b>	99
<b>GEBÜHR</b>	380,00 Euro inklusive Materialspesen, für die Lehrfahrten fallen zusätzliche Kosten an
<b>TEILNEHMER</b>	18
<b>ANMELDUNG</b>	Die Anmeldungen werden an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach unter T 0471 440 981 entgegengenommen.

# UNTERNEHMEN HAUSHALT - BASISSEMINAR

<b>INHALT</b>	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: <ul style="list-style-type: none"><li>- Kochen und Ernährung</li><li>- Reinigung und Pflege</li><li>- Wäschepflege</li><li>- Ressourcen- und Finanzmanagement</li></ul>
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	Donnerstag, 4.10.2018 – Samstag, 23.02.2019 (16 Einheiten, 51 Stunden)
<b>REFERENTIN</b>	Fachlehrerinnen
<b>DAUER</b>	18.30–21.30 Uhr Samstag, 9.00–15.30 Uhr
<b>GEBÜHR</b>	280,00 Euro inkl. Materialspesen
<b>ANMELDUNG</b>	Die Anmeldung kann ab sofort erfolgen: T 0471 440 981.





41

**VERANSTALTUNGEN**

## **KRÄUTERFESTIVAL**

Samstag, 27. Oktober 2018 im Kursaal von Meran  
Besuchen Sie uns.

## **TAG DER OFFENEN SCHULE**

Samstag, 16. Februar 2019 von 14.00 bis 18.00 Uhr  
Gewinnen Sie einen Einblick in die Ausbildungsmöglichkeiten und Arbeiten  
der Schülerinnen und Schüler.

## **ABSOLVENTENVEREIN**

Am Freitag, 22. März 2019 ab 15.00 Uhr stellt sich der Verein vor und bietet  
ein kleines Programm für die Absolventen.



43

**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

**NÄHERE INFORMATIONEN ZU ALLEN ANGEBOTEN FINDEN SIE AUF  
UNSERER WEBSITE [WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT](http://WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT).**

#### **HALBTÄGIGER WORKSHOP FÜR MITTELSCHÜLER/-INNEN**

### PRAKTISCH IM TREND

<b>INHALT</b>	Gesunde kleine Häppchen Rund um den Tisch Textile Deko Die Schüler/innen haben die Möglichkeit, bei einem Quiz mitzumachen. Für die Siegerklasse winkt ein besonderes Jausenbuffet.
<b>ZIELGRUPPE</b>	Schüler/-innen der 2. und 3. Mittelschule
<b>ORT</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
<b>DATUM</b>	vom 8. Jänner 2019 bis zum 8. Februar 2019 Folgende Tage stehen zur Wahl: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag oder Freitag
<b>REFERENTIN</b>	Fachlehrerinnen der Schule
<b>DAUER</b>	9.00 bis 12.15 Uhr (3 Stunden)
<b>GEBÜHR</b>	kostenloses Angebot
<b>ANMELDUNG</b>	bis Mo 15.10.2018 unter T 0473 920 962



**FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT  
UND ERNÄHRUNG**



### 3- BZW. 4-JÄHRIGE FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

**BILDUNGSANGEBOT** Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens ist eine berufsbezogene Ausbildung für Mädchen und Jungen. Das Bildungsangebot basiert auf den Säulen der Allgemeinbildung und der fachpraktischen Bildung in den Bereichen Hauswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Agrotourismus. Die offenen Lehr- und Lernmethoden, der Unterricht in Kleingruppen sowie die Methodenvielfalt ermöglichen den Schülerinnen und Schülern eigenverantwortliches Lernen. Im Praxisunterricht werden an funktionell ausgestatteten Arbeitsplätzen das erworbene Wissen und die Fertigkeiten umgesetzt.

**ZIELGRUPPE** Mittelschulabgänger/-innen, zukünftige Betriebsleiter/-innen  
**ABSCHLUSS** Mit dem Abschluss der dreijährigen Ausbildung wird die Schul- bzw. Bildungspflicht erfüllt.

Nach erfolgreichem Abschluss der dritten Klasse erhalten die Lernenden das Berufsbefähigungszeugnis Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Fachkraft für Ernährungswirtschaft oder Fachkraft für Agrotourismus. Nach Abschluss der 4. Klasse erhalten sie das Berufsdiplom Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte.

**ANSCHLÜSSE** Einjähriger Lehrgang zur staatlichen Abschlussprüfung (MATURA)

Ausbildung zum Kinderbetreuer, zur Kinderbetreuerin  
Ausbildung zum Pflegehelfer, zur Pflegehelferin

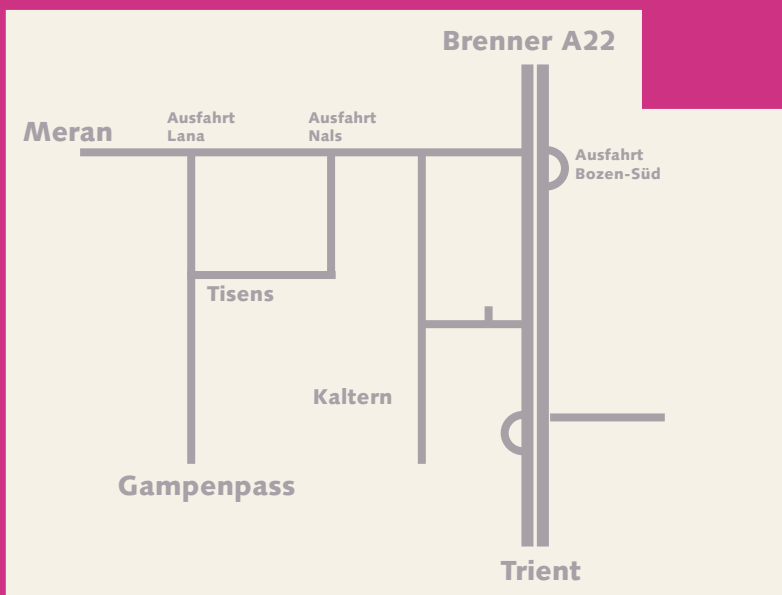
**ANMERKUNGEN** Den Schülern steht ein schuleigenes Heim offen.

**ANMELDUNG** Schuljahr 2019/20: innerhalb 15. März 2019

## IMPRESSUM

- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,  
Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen  
Angela-Nikoletti-Platz 14  
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 TISENS









## 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](http://WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT), [WWW.FACHSCHULE-NEUMARKT.IT](http://WWW.FACHSCHULE-NEUMARKT.IT) und  
[WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT](http://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](http://www.fachschule-haslach.it)

**Fachschule für Hauswirtschaft  
und Ernährung Neumarkt**

Fleimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt  
[www.fachschule-neumarkt.it](http://www.fachschule-neumarkt.it)

**Fachschule für Hauswirtschaft  
und Ernährung Tisens**

Dorf 42, 39010 Tisens  
[www.fachschule-frankenberg.it](http://www.fachschule-frankenberg.it)