



## Der gute Blechkuchen 2

*Einfach und schnell*

Blechkuchen für jeden Anlass mit regionalen und saisonalen Zutaten backen.

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Waltraud Bauer  
**Kurstermine:** Freitag, 05.10. 2018, 17:00 bis 20:30 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Behälter für Kostproben



## Kochen mit der steirischen Käferbohne

*Vielseitige Verwendung der Käferbohne in der Küche, Speisen von pikant bis süß*

**Kursleiterin:** Michaela Summer, Käferbohnenkönigin, Seminarbäuerin  
**Kurstermin:** Di., 6. November 2018, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Klassische Nudeln und gefüllte Teigtaschen

*Nudeln selbst herstellen und dabei kreativ sein*

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Gabriele Hammer  
**Kurstermin 1:** Mi., 14. November 2018, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kurstermin 2:** Mi., 13. Februar 2019, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für die Nudeln



## Weihnachtsbäckerei

*Zubereiten verschiedener Arten von Kleingebäck*

**Kursleiterin:** Johanna Aust, Backexpertin und Seminarbäuerin  
**Kurstermin 1:** Di., 20. November 2018, 16:00 bis 20:00 Uhr  
**Kurstermin 2:** Mi., 21. November 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Brot und Gebäck

*Gesund und kreativ  
Verwendung von Dinkel und regionalen Zutaten*

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Claudia Drexler  
**Kurstermin:** Do., 16. Jänner 2019, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 14 Personen, im Brotbackraum  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Steirisches Superfood

*Wahre Helden auf dem Teller - sie fördern unsere  
Gesundheit und punkten mit nachhaltiger Produktion*

Ein Menü mit regionalem Superfood wird gemeinsam gekocht und genossen.  
**Kursleiterin:** Elisabeth Rauch, Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin  
**Kurstermin:** Do., 31. Jänner 2019, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze



## ELKI (Eltern-Kind) Kochkurs

*Gemeinsam kochen, backen und genießen*

Kinder in Begleitung kochen gemeinsam ein Menü und backen Süßes & Snacks.  
**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Waltraud Bauer  
**Kurstermin:** Freitag, 01. März 2019, 16:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- pro Team plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 Kinder in Begleitung, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Behälter für Kostproben



## Glasklare Sache, Essen aus dem Glas

*Kochen, backen und anrichten im Glas  
Suppen, Vorspeisen, Desserts und Kuchen*

**Kursleiterin:** Martha Fuchs, Seminarbäuerin, Imkerin, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft, Werk- und Hauswirtschaftslehrerin  
**Kurstermin:** Fr, 5. April 2019, 18:00 bis 21:30 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze



## „Kraft aus der Mitte“

Beckenbodentraining und Haltungsschulung für Frauen

Gezielte Übungen zur Stärkung der Beckenbodenmuskulatur, Steigerung der Wahrnehmung und Verbesserung der gesamten Haltung. Gutes Körpergefühl und Kraft tanken durch Entspannungsübungen.

**Kursleiterin:** Manuela Zwanzger MA, Physiotherapeutin  
**Kursreihe 1:** Mo., 1., 8., 15., 22., 29. Oktober 2018, 19:00 Uhr  
**Kursreihe 2:** Mo., 7., 14., 21., 28. Jänner u. 4. Februar 2019, 19:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 55,- für 5 Einheiten zu 1,5 Stunden  
**Teilnehmer:** 6 bis 12 Personen, im Festsaal  
**Mitzubringen:** Gymnastikmatte, kleiner Polster, bequeme Kleidung



## „Milde Pflege für meine Haut“

Wir stellen naturbelassene Hautpflegeprodukte auf Basis von frischen Lebensmitteln, heimischen Kräutern und biologischen Naturprodukten her.

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Jutta Moser, Grüne Kosmetik Pädagogin  
**Kurstermin:** Do., 07.02.2019, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 57,- inkl. aller Unterlagen, Rezepte und Materialien  
**Teilnehmer:** 10 bis 12 Personen, in der Schulküche



## Körbe flechten

Lernen eines alten, traditionellen Handwerks

Freizeitaktivität für Jung und Alt  
Eigene Körbe aus natürlichem Material  
Tolles Erfolgserlebnis – jedes Stück wird fertig

**Kursleiter:** Helmuth und Eva Krenn, Flechtstudio Deco Art Klagenfurt  
**Kurstermin:** Fr., 8. März 2019, 16 bis 20 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 15,- plus Materialkosten (diese betragen 5 bis 40 €)  
Das Prospekt wird nach Anmeldung per E-Mail zugesandt, die Auswahl ist 14 Tage vor Kursbeginn bekannt zu geben. Jeder Teilnehmer kann 1-2 Werkstücke fertigen.  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, im Speisesaal

# Kursprogramm 2018/2019



## Fachschule Halbenrain



## Einladung zum Tag der offenen Tür

Freitag, 16. November 2018

Freitag, 25. Jänner 2019

von 15:00 bis 18:00 Uhr



**Anmeldung: bis 8 Tage vor Kurstermin**  
in der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin

☎ 03476 20 69 von 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr

E-Mail: fshalbenrain@stmk.gv.at

