



## Weihnachtsbäckerei

Zubereiten verschiedener Arten von Kleinbäckerei

**Kursleiterin:** Johanna Aust, Backexpertin und Seminarbäuerin  
**Kurstermine:** Di., 21. November 2017, 17:00 bis 21:00 Uhr  
Mi., 22. November 2017, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Muffins, Cookies, Cupcakes, Cakepops

Neue Rezepte für trendige Mehlspeisen, die auch die Jugend begeistern

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Waltraud Bauer  
**Kurstermin:** Fr., 19. Jänner 2018, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Der gute Blechkuchen

Backen mit einfachen, schnellen Rezepten macht Spaß. Blechkuchen in vielen Varianten

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Waltraud Bauer  
**Kurstermin:** Fr., 9. Februar 2018, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für Kostproben



## Jourgebäck

Party- und Jausengebäck

**Kursleiter:** Bäckermeister Walter Gerhard Sackl-Gutruf  
**Kurstermine:** Mi., 10. Jänner 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
Do., 25. Jänner 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- inklusive Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 14 Personen, im Brotbackraum  
**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  
**Kurstermine:** Di., 14. November 2017, 17:00 bis 20:00 Uhr  
Di., 13. Februar 2018, 17:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 22,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 10 bis 12 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze, Dose für die Nudeln



## Fisch aus Fluss und Meer

von Weixelbaum bis zur Adria

**Kursleiter:** Fabian Palz, seit Jänner selbstständiger Jungunternehmer „GenussHirsch“, vorher 6 Jahre Souschef im Hotel im Park, 1 Haube mit 19 Jahren erkocht, Erfahrungen bei Do&Co  
**Kurstermin:** Mo., 6. November 2017, 17:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 32,- plus Lebensmittel und Getränke  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen  
**Kursort:** „GenussHirsch“, Donnersdorf 40, 8484 Unterpurkla



## Kochen mit einem Profi

Erlesenes 3-Gang-Menü mit einem perfekten Steak

**Kursleiter:** Johannes Brunner, Koch in Haubenrestaurants, Caterer, Kitchen Adventure  
**Kurstermin:** Mi., 28. Februar 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 47,- inklusive Lebensmittel, Getränke u. Rezeptmappe  
**Teilnehmer:** 10 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Schürze



## Wildkräuter im Frühling

Sammeln von Wildkräutern und Zubereitung von Speisen

**Kursleiterin:** Elisabeth Rauch, Kräuterpädagogin und Seminarbäuerin  
**Kurstermin:** Fr., 6. April 2018, 15:00 bis 20:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 28,- plus Materialkosten  
**Teilnehmer:** 12 bis 15 Personen, in der Schulküche  
**Mitzubringen:** Korb zum Sammeln, Schuhe für draußen, Schürze, Hausschuhe, Dose für Kostproben



## „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, Physiotherapeutin  
**Kurstermine:** Mo., 8., 15., 22., 29. Jänner u. 5. Februar 2018, 19:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 50,- für 5 Einheiten zu 1,5 Stunden  
**Teilnehmer:** 6 bis 12 Personen, im Festsaal  
**Mitzubringen:** Gymnastikmatte, kleiner Polster, bequeme Kleidung



## Grüne Kosmetik - Grundkurs

„Unsere Haut isst mit“

Biologische Alternativen zu konventionellen Kosmetikprodukten mit Aluminium, PEGs, Silikonen & Co

Grüne Kosmetik ist eine naturbelassene Hautpflege auf Basis von frischen Lebensmitteln, heimischen Kräutern und biologischen Naturprodukten ohne Konservierungsstoffen.

Herstellung von Lippenpflege, Gesichtsreinigung, Hautbalsam und Deo

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Jutta Moser, Grüne Kosmetik Pädagogin  
**Kurstermin:** Do., 11. Jänner 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 57,- inkl. aller Unterlagen, Rezepte und Materialien  
**Teilnehmer:** 10 bis 12 Personen, in der Schulküche



## Grüne Kosmetik – Aufbaukurs

„Unsere Haut isst mit“

Körperpflegeprodukte von Kopf bis Fuß selber herstellen

Verwendung von frischen Kräutern, Obst & Gemüse in der Grünen Kosmetik. Richtige Öle, Fette und Wachse

Herstellung und Verwendung von Tinkturen

Herstellung von Zahnpflege, Körperspray, Gesichtsflied und Shampoo

**Kursleiterin:** Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Jutta Moser, Grüne Kosmetik Pädagogin  
**Kurstermin:** Do., 19. April 2018, 17:00 bis 21:00 Uhr  
**Kursbeitrag:** € 57,- inkl. aller Unterlagen, Rezepte und Materialien  
**Teilnehmer:** 10 bis 12 Personen, die bereits den Grundkurs absolviert haben in der Schulküche

# Fachschule Halbenrain

## Kursprogramm

### 2017/2018



## Vortrag: FLUGVERSUCHE

**Wie wir Erwachsenen Jugendliche in die Selbständigkeit begleiten können.**

Die Pubertät ist eine Zeit inneren und äußeren Umbruchs für unsere Kinder, aber auch für die Familie und Schule. Ungeahnte Möglichkeiten tun sich auf, aber immer ist da auch die Angst, dass es „eng wird“: Sucht, Sekten und Gewalt sind mögliche dunkle Seiten dieser Aufbruchszeit. Eine offene, gesprächsbereite Gesprächskultur kann Kinder und Jugendliche in die Selbständigkeit begleiten.

**Referent:** Gerald Koller, Entwickler des international anerkannten Modells der Risikopädagogik  
**Termin:** Do., 19. Oktober 2017, 19:00 bis 21:00 Uhr  
**Kostenbeitrag:** Eintritt frei  
gesponsert von der Marktgemeinde Halbenrain

## Einladung zum Tag der offenen Tür

**Freitag, 17. November 2017**

**Freitag, 26. Jänner 2018**

**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**

