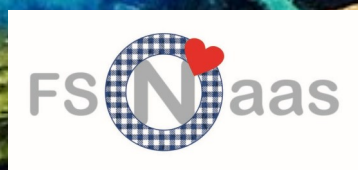


Kulinarik & Kreativität in Stadt & Land



2022/2023

Das Bildungsprogramm für alle geht weiter!

Das Bildungsprogramm für alle geht weiter!

Wir freuen uns, berichten zu können, dass unser Bildungsprogramm, welches als Kooperation zwischen dem Ländlichen Fortbildungsinstitut Region Oststeiermark und der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas entstanden ist, großen Anklang findet. Schön, denn das zeigt, dass wir mit unserem Angebot richtig liegen! Auch die Rückmeldungen waren sehr positiv und bestätigen, dass die Freude am Selbermachen groß ist.

Bestärkt durch diesen Erfolg haben wir die Fortsetzung unseres Bildungsprogramms in Angriff genommen und freuen uns sehr, Ihnen wieder ein vielseitiges Angebot rund um die Themen „Kulinarik & Kreativität“ vorstellen zu dürfen. Wir haben auch diesmal wieder Expertinnen und Experten gefunden, die ihr Wissen und ihre Begeisterung für ihr Handwerk gerne mit Ihnen teilen möchten.

Der Schulstandort Naas hat sich als optimaler Austragungsort für diese Kurse erwiesen. Neben einer top ausgestatteten Profi- und Lehrküche verfügt die Schule auch über großzügige Kreativräume, in denen sich in angenehmer Atmosphäre werken lässt.

Es ist uns eine besondere Freude, dass sich eine bunt gemischte Schar von Frauen und Männern, jungen und älteren Menschen, Stadt- und Landbevölkerung bei uns trifft, um gemeinsam Neues zu lernen und auszuprobieren. Wir möchten auch Sie herzlichst dazu einladen, durch unser Bildungsprogramm zu blättern und das eine oder andere Angebot wahrzunehmen!



Dipl.-Päd. Ing. Andrea Marchat
Schulleitung



Mag. Gerhild Zotter
Bildungskordinatorin



Dipl.-Ing. Johann Rath
KS Bezirkskammer Weiz

Anmeldung

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an:

Regional LFI Oststeiermark, Wienerstraße 29, 8230 Hartberg

Telefon: 03332/62623-4603 ☎ E-Mail: oststeiermark@lfi-steiermark.at

Gestaltung und Informationen zum Bildungsprogramm:

Dipl.-Päd. Ing. Andrea Marchat

Telefon: 03172/3462 (FS Naas)



Krapfenvariationen

Ob Faschingskrapfen oder andere Festtagskrapfen - sie sind immer ein Stolz der Bäckerinnen und werden auch immer besonders genossen. In diesem Kurs erfahren Sie Tipps und Tricks zum guten Gelingen.

Termin: Mittwoch, 25. Jänner 2023, 16.00 bis 20.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Emmi Locker, Pädagogin FS Naas
Kosten: 40 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Rund um den Striezel

Passend für Allerheiligen werden 4er, 5er und 6er Striezel geflochten.

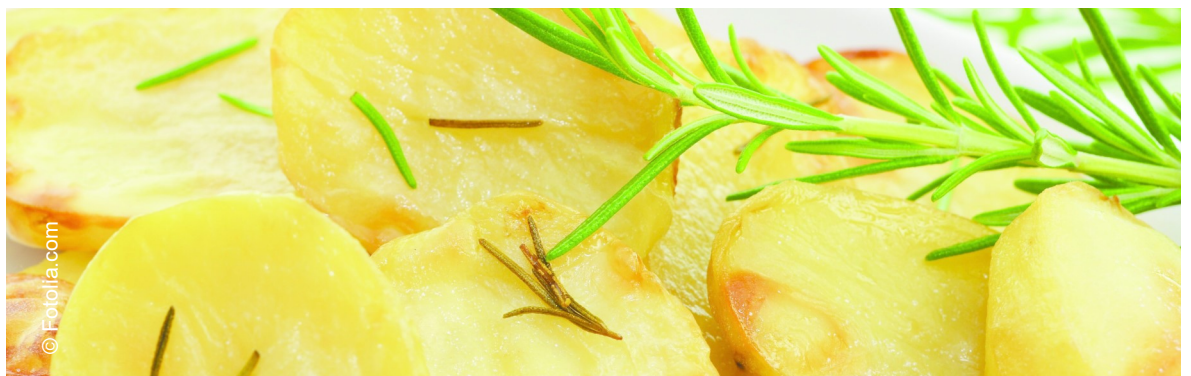
Termin: Samstag, 15. Oktober 2022, 09.00 bis 13.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.Päd. Stefanie Reiterer, Bäckerin, Konditorin,
Pädagogin FS Vorau
Kosten: 40 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Grillkurs

An einem gemeinsamen Nachmittag werden Tipps und Tricks übers Grillen besprochen und auch gleich umgesetzt. Im Anschluss wird das gemeinsame Grillte bei einem gemütlichen Essen verkostet.

Termin: Freitag, 28. April 2023, 14.00 Uhr
 Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
 Referent: Bernhard Hausleitner, Koch und Direktvermarkter
 Kosten: 35 € pro Person, exklusive Lebensmittelkosten
 Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Kinderkochkurs

Hier kochen kleine Köche groß auf.
 Gemeinsam kochen wir ein Menü, das allen Kindern schmeckt.
 (Kürbiscremesuppe, Burger, Schokoladenmousse mit Eis).

Termin: Freitag, 7. Oktober 2022, 14.00 bis 17.00 Uhr
 Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
 Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing. Andrea Marchat, Direktorin FS Naas
 Kosten: 20 € pro Person exklusive Lebensmittelkosten, inkl. Broschüre
 Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Kräuterworkshop

In diesem Workshop werden Körperpflegeprodukte, sowie Sauerhonig hergestellt. Ebenso gibt es die Möglichkeit Kräuterteevariationen zu mischen.

Termin: Mittwoch, 5. Oktober 2022, 16.00 bis 19.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Theresia Zünterl, Pädagogin FS Naas
Kosten: 30 € pro Person, exklusive Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Lammfleisch köstlich, vital und regional

Heimisches Lammfleisch: Vorspeise, Suppe und Hauptspeise werden mit frischem Lammfleisch zubereitet.

Termin: Samstag, 18. Februar 2023, 09.00 bis 13.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Maria Leßl, Seminarbäuerin
Kosten: 25 € pro Person, exklusive Materialkosten
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at
T 0664/7695590, Hutter Monika (Gemeindebäuerin)

SEMINAR
BAUER
INNEN

Cookinare der LK Steiermark



Infos: www.gscheitessen.at

Anmeldung: zentrale@lfi-steiermark.at (nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen per E-Mail zugesendet)

Kosten: 25 € je Kurs

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang (empfohlen mind. ADSL oder LTE), PC, Notebook od. Tablet mit aktuellem Browser (Internet Explorer, Firefox, Chrome), evtl.. Headset/Kopfhörer oder Lautsprecher

Einkochen – Überschüsse schnell und kreativ verarbeiten

Termin: Do., 20. Okt. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Maria Leßl

Herbstliche Blitzgerichte – in 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Fr., 4. Nov. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Elfi Wöls

Himmlische Weihnachtsbäckerei – Mürbteigvariationen

Termin: Sa., 26. Nov. 2022, 10.00 bis 12:00 Uhr

Referentin: Eva Maria Krenn

Himmlische Weihnachtsbäckerei – Spritzgebäck

Termin: Fr., 02. Dez. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Eva Maria Krenn

Weihnachtsmenü – festlicher Genuss aus heimischen Produkten

Termin: Di., 13. Dez. 2022; 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Grammelhofer

Schnelle Kuchen – für unerwartete Gäste

Termin: Mi., 25. Jän. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Ing.ⁱⁿ Barbara Zenz

Brotbackgrundkurs – Sauerteigbrote und Variationen

Termin: Do., 16. Feb. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp

Jourgebäck und Striezel – perfekt formen und flechten

Termin: Di., 21. Mrz. 2023, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Thir

Sommerliche Blitzgerichte – in 30 Minuten auf dem Tisch

Termin: Do., 25. Mai 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Maria Leßl

Sommerparty – herzhaftes Gebäck und köstliche Begleiter

Termin: Di., 27. Jun. 2022, 18:00 bis 20:00 Uhr

Referentin: Christina Thir



Putzmittel ökologisch herstellen

Ja das geht – und zwar ganz einfach.

Mit Hilfe von ein paar Zutaten spart man eine Menge Geld und den lästigen Weg in den Supermarkt.

In diesem Kurs werden Sie sehen, wie es funktioniert.

Mitzubringen sind 3 Sprühflaschen für die selbsterzeugten Putzmittel.

Termin: Dienstag, 11. Oktober 2022, 17.00 bis 19.30 Uhr

Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz

Referentin: Dipl.-Päd. Ing. Angela Hippacher, Pädagogin FS Naas

Kosten: 30 € pro Person, inklusive Material

Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder

E oststeiermark@lfi-steiermark.at

KULINARIK

KREATIVITÄT



Filzen -

Österliches und Figuren für den Garten

Z.B. Schafe, Wichtel, schräge Vögel oder besondere Steingesichter.

In diesem Kurs erlernen Sie eine alte Handwerkstechnik und Sie werden viel Freude daran haben.

Termin: Donnerstag, 23. März 2023, 16.00 bis 20.00 Uhr
 Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
 Referentin: Karina Neuhold, Schafbäuerin
 Kosten: 28 € pro Person, exklusive Material
 Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Korbflechten - flechten Sie Ihren eigenen Korb unter professioneller Anleitung

Eine alternative Freizeitaktivität für Jung und Alt! Lernen Sie bei diesem Kurs ein altes, traditionelles Handwerk.

Gestalten Sie Ihre eigenen Körbe aus natürlichem Material.

Gewünschtes Modell bitte bis 25. Oktober 2022 in der Fachschule Naas bekannt geben. Der fertige Flechtrohling wird dann zum Kurs mitgebracht.

Termin: Donnerstag, 3. November 2022, 14.00 bis 18.00 Uhr
 Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
 Referent: Helmuth Krenn, www.flechtstudio.at
 Kosten: 35 € pro Person exkl. Material
 Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
 E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Adventlicher Türkranz aus Naturmaterialien

Kunst aus der Natur! Ganz einfach werden mit Naturmaterialien schöne Dekos für die Türe gezaubert.

Bitte Äste, Zweige, getrocknete Blumen/Blüten, Nusschalen, Bucheckerl, Moos, Zapfen etc. ...mitbringen.

Termin: Mittwoch, 16. November 2022, 16.00 bis 18.30 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Elisabeth Stadlhofer, Floristin
Kosten: 30 € pro Person exkl. Material
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Räuchermischungen selbst hergestellt

In diesem Workshop gibt es einen kurzen theoretischen Input. Danach dürfen Sie Ihre eigene Räuchermischung selber herstellen.

Termin: Freitag, 4. November 2022, 14.00 bis 16.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Naas
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Theresia Zünlerl, Pädagogin FS Naas
Kosten: 20 € pro Person, exkl. Material
Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder
E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Rosenmodellieren

Der Muttertag steht vor der Tür. Der passende Zeitpunkt um sich die verschiedenen Techniken des Rosenmodellierens anzueignen.

Wahlweise wird Marzipan oder Fondant verwendet.

Termin: Samstag, 6. Mai 2023, 08.00 bis 11.00 Uhr

Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Naas

Referentin: Andrea Grüner, Konditormeisterin

Kosten: 30 € pro Person, exkl. Lebensmittelkosten

Anmeldung: T 03332/62623-4603 oder

E oststeiermark@lfi-steiermark.at



Wir organisieren
KINDERGEBURTSTAGE
für Kinder bis zum 10. Lebensjahr

Nähere Infos unter
03172 / 34 62



FACHSCHULE für Land- und Ernährungswirtschaft NAAS – St. Martin

LEBENS- UND PRAXISSCHULE

Wir leben Landwirtschaft neu.

KOMPETENT - ZUVERLÄSSIG - NATURNAH

Das Ausbildungsmodell mit Zukunft.

Mit der Ausbildung an der **Fachschule NAAS** sind Facharbeiter, Unternehmerprüfung und Matura möglich. Die Kosten für die Berufsreifeprüfung werden für Fachschulabsolventinnen und Fachschulabsolventen vom Lebensressort des Landes Steiermark zusätzlich gefördert.

Neugierig auf mehr? Informiere dich:



Fachschule Naas



fachschule_naas



SCAN ME

www.fs-naas.at

Berufsreifeprüfung (Matura)

Die **Fachschule NAAS** bietet ab dem Schuljahr 2022/23 in Zusammenarbeit mit der **Business School Benko** folgende Möglichkeit an:

Nach erfolgreichem Abschluss der 3-jährigen Fachschule und dem Erhalt des Facharbeiterbriefes besteht die Möglichkeit, berufsbegleitend innerhalb von 2 Jahren die Berufsreifeprüfung zu absolvieren.

Mit der Berufsreifeprüfung erlangt man die Hochschulreife. Damit stehen Universitäten und Fachhochschulen für den weiteren Bildungsweg offen.

Tag der offenen Tür 21.1.2023 von 9 bis 13 Uhr

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas-St. Martin

In der Weiz 109, 8160 Weiz

Tel: 03172 34 62 E: fsnaas@stmk.gv.at <https://datenschutz.stmk.gv.at>

