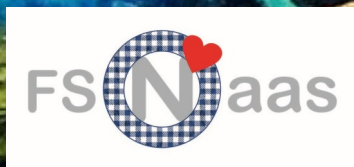


Kulinarik & Kreativität in Stadt & Land



2024/2025

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.ⁱⁿ Ing. Andrea Marchat
Schulleitung



Sophie Stangl, BEd
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.ⁱⁿ Ing. Andrea Marchat

Telefon: 03172/3462 (FS Naas)





Kinderkochkurs für Kinder von 8 bis 12 Jahren

Hier kochen kleine Köche groß auf.
Gemeinsam kochen wir ein Menü, das allen Kindern schmeckt.

- Termin:** Donnerstag, 07. November 2024, 14.00 bis 17.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Lisa Maria Marzi, BEd
Kosten: 20 € inkl. Rezeptheft und Lebensmittel



Brotbackkurs für Anfänger

Möchten Sie selbst in der Hand haben, was in ihr Brot hineinkommt? Basis für ein gesundes, geschmackvolles und lang haltbares Brot mit Sauerteig. In diesem Kurs backen Sie Ihr eigenes Brot aus wertvollen Zutaten und erlernen wie ein Sauerteig hergestellt wird. Am Ende des Kurses bekommen Sie Brot und auch einen Sauerteig mit nach Hause.

- Termin:** Samstag, 01. Februar 2025, 09.00 bis 13.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Ing. Erna Vorraber, Brotsommeliere
Kosten: 53 € inkl. Rezeptheft und Lebensmittel



Was man aus einer Brandmasse alles zaubern kann

Aus Brandmasse kann man nicht nur die typischen Windbeutel backen, da gibt es noch viel mehr - Profiterolers, Eclairs, Choux au Craquelin, Churros, Marillknödel, pikante Happen

Termin: Samstag, 12. Oktober 2024, 13.00 bis 17.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Renate Hofer, Konditormeisterin
Kosten: 53 € inkl. Rezeptheft und Lebensmittel



Weiden-Gartendeko

In diesem Workshop gestalten wir aus dem vielseitigen Naturmaterial Weide wunderschöne Dekorationen für Garten und Terrasse. Unter fachkundiger Anleitung fertigen Sie zwei bis drei einzigartige Kunstwerke, wie eine elegante Blume oder Gartenkugel. Bringen Sie die natürliche Schönheit der Weide in Ihre grüne Oase.

Termin: Samstag, 22. März 2025, 14.00 bis 18.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Claudia Stolzer
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten



Räuchermischungen selbst hergestellt

Kreieren Sie Ihre ganz persönliche Räuchermischung. In diesem Workshop erhalten Sie eine kurze theoretische Einführung und können danach Ihre eigene individuelle Mischung herstellen.

Termin: Freitag, 15. November 2024, 14.00 bis 16.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Theresia Zünterl
Kosten: 25 € exkl. Materialkosten



Töpfern für Anfänger (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir Geschenksanhänger und einfache Weihnachtsdeko aus Ton mit Ausstechern oder frei mit der Hand geformt.

Beim 2. Termin werden die Werkstücke dann glasiert und können 3 Tage später abgeholt werden.

Termin: Dienstag, 19. November 2024, 16.30 bis 18.00 Uhr
 Dienstag, 03. Dezember 2024, 16.30 bis 17.30 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Barbara Doupona
Kosten: 35 € exkl. Materialkosten
Materialkosten: 20 €/kg Material



Weihnachtsbasteln mit Kindern von 5 bis 8 Jahren

Termin: Freitag, 29. November 2024, 14.00 bis 17.00 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Angela Hippacher
Kosten: 20 € exkl. Materialkosten



Schüsseln und Schalen töpfern (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir aus Ton in Plattentechnik ein Gefäß nach freier Wahl an, welches danach getrocknet und von mir roh gebrannt wird. Beim 2. Termin wird das Werkstück dann glasiert und kann eine Woche später abgeholt werden. Wir brennen im Hochbrand und Sie erhalten ein lebensmittelechtes, geschirrspütaugliches und frostfestes Stück.

Termin: Dienstag, 11. März 2025, 16.30 bis 18.30 Uhr
 Dienstag, 25. März 2025, 16.30 bis 17.30 Uhr
Ort: FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz
Referentin: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Barbara Doupona
Kosten: 60 € exkl. Materialkosten
Materialkosten: 15 €/kg Material



© Barbara Doupona

Kreative Gartenkeramik im Hochbrand (2 Tages-Kurs)

Der Kurs besteht aus zwei Teilen. Am ersten Tag fertigen wir aus Ton in Plattentechnik oder frei formbar ein Stück nach freier Wahl an, welches danach getrocknet und von mir roh gebrannt wird. Beim 2. Termin wird das Werkstück dann glasiert und kann eine Woche später abgeholt werden. Wir brennen im Hochbrand und Sie erhalten ein lebensmittelechtes, geschirrspültaugliches und frostfestes Stück.

Termin:	Dienstag, 09. April 2025,	16.30 bis 18.30 Uhr
	Dienstag, 23. April 2025,	16.30 bis 17.30 Uhr
Ort:	FS Naas, In der Weiz 109a, 8160 Weiz	
Referentin:	Dipl.-Päd. ⁱⁿ Barbara Doupona	
Kosten:	60 € exkl. Materialkosten	
Materialkosten:	15 €/kg Material	

FS Naas

Melde dich jetzt für unsere Schule an!
Du bist dir noch nicht ganz sicher?
Komme vorbei und überzeuge dich selbst!
Schnuppertag ist jederzeit möglich

FS Naas



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



www.fs-naas.at

Berufsreifeprüfung (Matura)

Die **Fachschule NAAS** bietet 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 25.1.2025 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>

