



Grangeneuve

Weiterbildung Hauswirtschaft

Kursprogramm
2024/2025



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Kursprogramm 2024/2025

1	Lebensmittel haltbar machen	19.09.2024
2	Wildmenü	01.10.2024
3	Sauerkraut selber herstellen	09.10.2024
4	Hip Bag oder Hüfttasche – topaktuell und selbstgenäht	10.10.2024
5	Blumen aus Blech und Autogenschweisdrähten	14.10.2024
6	Gewaltfrei kommunizieren	29.10.2024
7	Einen Stern aus Papier stanzen, prägen und gestalten	08. oder 09.11.2024
8	Tapas	12. oder 13.11.2024
9	Sauerteigbrot selber herstellen	20.11.2024
10	Schnitt von Obstbäumen für Anfänger	26., 27. und 28.11.2024
11	Weihnachtswichtel für draussen aus Naturmaterialien	28.11.2024
12	Schnitt von Obstbäumen für Fortgeschrittene	17. und 18.12.2024
13	Bierbrauen – traditionelles Handwerk und traditioneller Teil der ländlichen Hauswirtschaft	13.01.2025
14	Biologischer Pflanzenschutz im Hausgarten	21.01.2025
15	Körperbewegungen für mehr Mut und Elan	30.01.2025
16	Köstliche Knödelküche	05.02.2025
17	Brotaufstrich, Granola und Getreideriegel: alles hausgemacht	11. oder 20.02.2025
18	Die Hofübergabe/-übernahme, eine entscheidende Etappe!	13.02.2025
19	Das Erdbeereinmaleins	17.03.2025
20	Küchengeräte effizient reinigen	24.03.2025
21	Die Gründonnerstagssuppe – eine alte Tradition	01.04.2025
22	Feuerschalen selber machen	08.04.2025
23	Steinkunstwerke	11.04.2025
24	3D-Dekorrahmen selber herstellen	05. oder 08.05.2025
25	Gartenexkursion	22.05.2025



Leitbild von Grangeneuve

Unsere Vision

Grangeneuve – Exzellenz im Dienst der Berufe der Natur, Lebensmitteltechnologie und Hauswirtschaft.

Unsere Mission

Grangeneuve gewährleistet die berufliche Grundbildung, die höhere Berufsbildung und die Weiterbildung in folgenden Bereichen:

- › Landwirtschaft
- › Hauswirtschaft
- › Waldwirtschaft
- › Agrarhandel und -technik
- › Gartenbau
- › Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie

In diesen Bereichen bietet Grangeneuve auch Beratung an, macht angewandte Forschung und führt Versuche durch.¹

Zusätzlich stellt Grangeneuve Dienstleistungen und Infrastrukturen für Seminare zur Verfügung.

Unsere Werte

Know-how und Engagement

- ... sich für die Zufriedenheit unserer Kunden einsetzen
- ... sich für nachhaltige Lösungen einsetzen
- ... sich ständig verbessern für Effizienz in unseren Tätigkeiten
- ... Innovationsgeist in Verbindung mit der Praxis fördern

Loyalität, Kollegialität, persönliche Entwicklung

- ... sich gegenseitig unterstützen
- ... den Dialog und eine transparente Kommunikation fördern, auf der Basis von Respekt, Zuhören und Offenheit
- ... Kompetenzen unserer Mitarbeitenden wertschätzen und entwickeln
- ... von der Vielseitigkeit unserer Tätigkeiten und der Zweisprachigkeit profitieren
- ... Grangeneuve mit Stolz vertreten



¹ Gesetz über das Landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg - LIGG, 911.10.1

1 Lebensmittel haltbar machen

Ziel(e)	Die Technik "Sterilisieren" fürs Haltbarmachen von Hofprodukten kennenlernen und anwenden.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Vom Glas auf den Tisch: Zeit gewinnen im Alltag mit eingemachten Köstlichkeiten aus dem Vorrat• Sterilisieren von Früchten, Gemüse und Fertigprodukten (Saucen, Salat, Chutney, etc.)• Jede Person produziert mehrere Konserven zum Mitnehmen• Mittagessen: Degustation auf Basis von eingemachten Lebensmitteln
Dauer	1 Tag, 09.00 – 16.30 Uhr
Datum/Daten	Donnerstag, 19. September 2024
Ort	Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 60.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 100.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Judith Fasel, Grangeneuve
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 10 Personen
Bemerkung(en)	Die Technik "Heiss einfüllen" wird in einem späteren Kurs vermittelt.



2 Wildmenü

Ziel(e) Ein köstliches Wildmenü von A – Z kochen.

Inhalt

- Demonstration und Erklärungen der Techniken für die Zubereitung von Wildfleisch
- Ein ganzes Wildmenü von der Vorspeise bis zum Dessert nachkochen
- Degustation und Erfahrungsaustausch

Dauer 1 Vormittag, 09.00 – 13.30 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 1. Oktober 2024

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Judith Fasel, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 10 Personen



3 Sauerkraut selber herstellen

Ziel(e) Sauerkraut selber herstellen und neue Rezepte mit Sauerkraut entdecken.

Inhalt

- Die Technik der Milchsäuregärung kennenlernen und anwenden
- Ein Glas Sauerkraut zum Mitnehmen herstellen
- Kreative Rezepte mit Sauerkraut und anderem milchsäurevergärem Gemüse nachkochen
- Degustation und Erfahrungsaustausch

Dauer 1 Abend, 19.00 – 22.30 Uhr

Datum/Daten **Mittwoch, 9. Oktober 2024**

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Judith Fasel, Grangeneuve

Anmeldefrist **15. August 2024**

Teilnehmende max. 12 Personen



4 Hip Bag oder Hüfttasche – topaktuell und selbstgenäht

Ziel(e) Eine trendige Hüfttasche, auch „Hip Bag“ genannt, selber nähen.

Inhalt

- Auswahl des Modells je nach Gewandtheit mit der Nähmaschine
- Auswahl von Stoff und Gurtband
- Zuschneiden des Stoffes
- Nähen und Fertigstellen der Hüfttasche

Dauer 1 Abend, 19.00 – 23.00 Uhr

Datum/Daten Donnerstag, 10. Oktober 2024

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Raum 120

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Katja Schuwey, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 8 Personen

Bemerkung(en) Materialkosten: ca. CHF 40.–.
Auch für Anfängerinnen zugänglich.
Es besteht die Möglichkeit, eigene Stoffreste mitzubringen:
Kunstleder, dünne Teddys, Möbelstoffe oder dickere Baumwolle.



5 Blumen aus Blech und Autogenschweisdrähten

Ziel(e) Gestalten von Blumen aus Metall als Tischschmuck oder Gartenobjekt.

Inhalt

- Demonstration der Technik
- Vorbereitung des Materials
- Jede Person stellt 3 Blumen her (flache Blume mit Blütenblättern aus Blech oder Löwenzahn aus Baustahl mit Autogenschweisdrähten)

Dauer 1 Nachmittag, 13.30 – 17.00 Uhr

Datum/Daten Montag, 14. Oktober 2024

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Irène Lüthi, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 10 Personen

Bemerkung(en) Materialkosten: CHF 50.– bis 60.–



6 Gewaltfrei kommunizieren

Ziel(e) Gewaltfreie Kommunikation nach Rosenberg zeigt uns, wie wir anderen bewusst zuhören und in gegenseitigem Respekt zu konstruktiven Lösungen finden können. Dabei entdecken wir, was für uns und andere wichtig ist. Ein stimmiges Miteinander wird möglich – dies auch mit Menschen, die eine ganz andere Meinung haben als wir.

Inhalt

- Haltung der gewaltfreien Kommunikation kennenlernen
- Die 4-Schritt-Methode anwenden lernen
- Urteile, Wertungen und Bedürfnisse unterscheiden
- Eigene Anliegen klar und wertschätzend mitteilen

Dauer 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 29. Oktober 2024

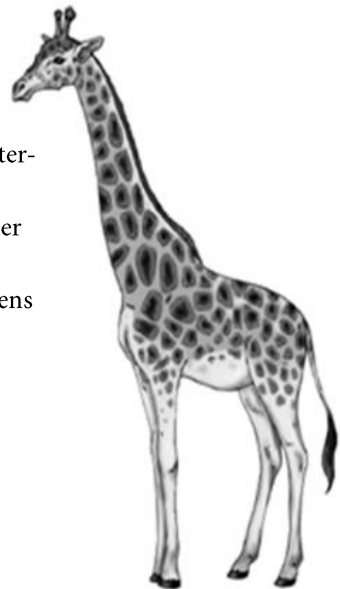
Ort Tafers, Gasthof St. Martin

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiter-
bildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Eva Gut, Sozialpsychologin, Cottens

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 16 Personen



*„Jenseits von richtig und falsch liegt ein Ort.
Dort treffen wir uns.“
Rumi (1207-1273)*

www.elbinseichule.hamburg.de

7 Einen Stern aus Papier stanzen, prägen und gestalten

Ziel(e) Gemeinsam einen dekorativen Stern aus Papier gestalten.

Inhalt

- Auswahl des Dekors
- Erklärung der Arbeitsschritte
- Jede Person stellt mindestens einen Stern her

Dauer Nachmittag **oder** Abend, 13.30 – 17.00 Uhr **oder** 19.30 – 23.00 Uhr

Datum/Daten 7.1 **Freitag, 8. November 2024 (Abend) oder**
7.2 **Samstag, 9. November 2024 (Nachmittag)**

Ort Ruhren 734, 3766 Boltigen (Hobbyraum Jolanda)

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Jolanda Gobeli, Boltigen, für Auskünfte 079 635 90 46

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 6 Personen

Bemerkung(en) Materialkosten CHF 15.–. Sämtliches Material ist vorhanden.



8 Tapas

Ziel(e) Die vielfältige Welt der Tapas entdecken.

Inhalt

- Mehr über Tapas und deren Hintergrund erfahren
- Die typischen Tapas kennenlernen und zubereiten
- Spanische Elemente durch Schweizer Produkte ersetzen
- Degustation und Erfahrungsaustausch

Dauer 1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr **oder** 19.30 – 22.30 Uhr

Datum/Daten 8.1 Dienstag, 12. November 2024 (19.30 – 22.30 Uhr) **oder**
8.2 Mittwoch, 13. November 2024 (19.00 – 22.00 Uhr)

Ort 8.1 La Tour-de-Trême, Schulküche OS
8.2 Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Kathrin Schafer, Köchin EFZ, Düringen

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 12 Personen



9 Sauerteigbrot selber herstellen

Ziel(e) Eigenen Sauerteig herstellen und ihn in Grundrezepten verwenden.

Inhalt

- Erklärung und Herstellung von Sauerteig
- Schritte zur Herstellung eines Sauerteigbrots
- Demonstration der Techniken
- Herstellung von Brotteig durch die Teilnehmenden
- Gemeinsames Mittagessen
- Formen und Backen
- Austausch und Fragen

Dauer 1 Tag, 09.00 – 16.00 Uhr

Datum/Daten **Mittwoch, 20. November 2024**

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 60.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 100.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Monique Bucher, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 8 Personen



10 Schnitt von Obstbäumen für Anfänger

- Ziel(e)**
- Für die 4 wichtigsten Obstarten (Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen) im Winter bestimmen und die Hauptbaumformen erkennen.
 - Die Reaktionen nach verschiedenen Schnitteingriffen oder Stellung des Triebes aufzählen.
 - Angepasste Werkzeuge für Obstschnittarbeiten auswählen und die Gefahren von Unfällen bestimmen.
 - Erziehungs- und Unterhaltsschnitt in der Produktion auf Hochstämmen praktizieren.

- Inhalt**
- Theorie über Obstbaumschnitt
 - Praktische Schnittübungen in Gruppen an verschiedenen Obstbäumen

Dauer 3 Vormittage, 08.30 – 12.00 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 26., Mittwoch, 27. und Donnerstag, 28. November 2024

Ort Grangeneuve, Schulobstanlage und/oder bei einer/einem Kursteilnehmenden

Kursgebühr CHF 120.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
CHF 240.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Dominique Ruggli, Verantwortlicher Obstbau, Grangeneuve und weitere Personen

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 12 Personen

Bemerkung(en) Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.

11 Weihnachtswichtel für draussen aus Naturmaterialien

Ziel(e) Einen Weihnachtswichtel aus Tannenzweigen und Moos herstellen.

Inhalt

- Demonstration der Technik
- Vorbereitung des Materials
- Herstellung von 1 bis 2 Weihnachtswichteln

Dauer 1 Abend, 19.00 – 21.30 Uhr

Datum/Daten Donnerstag, 28. November 2024

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Katja Schuwey, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 10 Personen

Bemerkung(en) Jede Person bringt nach Möglichkeit Zweige von verschiedenen Nadelbäumen/Tannen und Moos mit.



12 Schnitt von Obstbäumen für Fortgeschrittene

- Ziel(e)**
- Für die 4 wichtigsten Obstarten (Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen) die Eigenschaften der Knospen und des Holzes im Winter beschreiben.
 - Die Schnittreaktionen und die Fruchtbarkeit der Obstbäume nach einem Schnitt im Vorjahr beurteilen.
 - Erziehungs- und Unterhaltsschnitt in der Produktion auf Nieder- und Hochstämmen praktizieren.

Inhalt Praktische Schnittübungen in Gruppen an verschiedenen Obstbäumen

Dauer 2 Vormittage, 08.30 – 12.00 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 17. und Mittwoch, 18. Dezember 2024

Ort Grangeneuve, Schulobstanlage und/oder bei einer/einem Teilnehmenden

Kursgebühr CHF 80.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
CHF 160.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Dominique Ruggli, Verantwortlicher Obstbau, Grangeneuve und weitere Personen

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 12 Personen

Bemerkung(en) Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.

13 Bierbrauen – traditionelles Handwerk und traditioneller Teil der ländlichen Hauswirtschaft

Zielpublikum	Bäuerinnen, Landwirtinnen und Landwirte, die Bier als Grundnahrungs- und Genussmittel selbst brauen wollen.
Ziel(e)	Den Mälzungs- und Brauprozess erlernen, um so die eigenen Getreide zu Bier verarbeiten zu können.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe – vom Anbau bis zur Veredelung für den Brauprozess• Gesetzliche Hintergründe• Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Brauprozess• Mälzungsprozess (Praxis)• Brauprozess (Praxis)• Bier als Nahrungsmittel – Biersorten• Brauen – ein traditionelles Handwerk der ländlichen Hauswirtschaft
Dauer	1 Tag, 09.00 – 16.00 Uhr
Datum/Daten	Montag, 13. Januar 2025
Ort	Grangeneuve, Gebäude P, Technologiehalle
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 60.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 200.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Daniel Grimm, Dipl. Braumeister, Grangeneuve
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 12 Personen



Bemerkung(en)

Die Prozesse werden im Kleinmasstab vorgestellt.

Die für den Prozess notwendigen Hilfsmittel sind im normalen Handel erhältlich.

Die Bierherstellung war schon immer Sache der Frau als Hüterin des Herdfeuers, daher richtet sich der Kurs an Bäuerinnen, Landwirtinnen und Landwirte gleichermaßen.

14 Biologischer Pflanzenschutz im Hausgarten

Ziel(e) Die angepassten biologischen oder mechanischen Massnahmen bei Pflanzenschutzproblemen kennenlernen.

Inhalt

- Die häufigsten Krankheiten und Schädlinge an Gemüse, Kräutern und Beeren erkennen
- Geeignete Bekämpfungsstrategien entdecken, welche leicht anwendbar sind
- Erfahrungsaustausch

Dauer 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 21. Januar 2025

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Irène Lüthi, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 16 Personen



15 Körperbewegungen für mehr Mut und Elan

Ziel(e) Aus der Neurologie wissen wir, dass unser Gehirn Handeln, Denken und Fühlen verbindet. Dadurch prägt sich auch unsere Art, Mensch zu sein. Im Kurs widmen wir uns diesen Zusammenhängen und entdecken, wie wir unsere Gedanken und Gefühle durch einfache Bewegungen und Körperhaltungen selbst nachhaltig beeinflussen können.

Inhalt

- Wechselwirkungen zwischen Körper, Gefühl und Denken kennenlernen
- Einüben einfacher Bewegungen und Körperhaltungen, die unser Wohlbefinden effektiv fördern
- Eine Sammlung von Übungen für jetzt und später erhalten

Dauer 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

Datum/Daten **Donnerstag, 30. Januar 2025**

Ort **Tafers, Gasthof St. Martin**

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Eva Gut, Sozialpsychologin, Cottens

Anmeldefrist **15. August 2024**

Teilnehmende max. 16 Personen



www.facebook.com/photo

16 Köstliche Knödelküche

Ziel(e)	Knödel in allen Variationen herstellen und geniessen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Einen Einblick in die Spezialitätenküche unserer östlichen Nachbarn erhalten• Salzige Knödel aus verschiedenen Zutaten herstellen und dabei die gängigen Techniken und Zubereitungsarten kennenlernen und nachkochen• Süsse Varianten mit den passenden Beilagen kreieren• Degustation und Erfahrungsaustausch
Dauer	1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr
Datum/Daten	Mittwoch, 5. Februar 2025
Ort	Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 50.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Judith Fasel, Grangeneuve
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 14 Personen



17 Brotaufstrich, Granola und Getreideriegel: alles hausgemacht

Ziel(e)	Alle Arten von „hausgemachten“ Snacks selbst herstellen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Herstellung verschiedener Produkte durch die Teilnehmenden• Vergleich mit Produkten aus dem Handel• Degustation und Erfahrungsaustausch
Dauer	1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr oder 19.30 – 22.30 Uhr
Datum/Daten	17.1 Dienstag, 11. Februar 2025 (19.00 – 22.00 Uhr) oder 17.2 Donnerstag, 20. Februar 2025 (19.30 – 22.30 Uhr)
Ort	17.1 Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19 oder 17.2 La Tour-de-Trême, Schulküche OS
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 50.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Katja Schuwey, Grangeneuve
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 10 Personen



18 Die Hofübergabe/-übernahme, eine entscheidende Etappe!

Zielpublikum	Familien, welche kurz vor der Hofübergabe stehen.
Ziel(e)	<ul style="list-style-type: none">• Über die wichtigsten Aspekte der Hofübergabe innerhalb der Familie informiert sein!• Wichtige Elemente der eigenen Situation erkennen, um sich bestmöglich darauf vorzubereiten.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der verschiedenen Varianten der Hofübergabe/Hofübernahme, menschliche Aspekte• Prinzip der Schätzung der Übergabewerte (Betriebsinventar, Ertragswert, Wohnen, etc.)• Verschiedene Finanzierungsquellen• Überlegungen zu den wirtschaftlichen und steuerlichen Auswirkungen der Hofübergabe• Situation der Eltern nach der Hofübergabe
Dauer	1 Tag, 10.00 – 16.00 Uhr
Datum/Daten	Donnerstag, 13. Februar 2025
Ort	Grangeneuve, Gebäude R
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 60.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 100.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Sektion Landwirtschaft, Grangeneuve
Anmeldefrist	31. Dezember 2024
Teilnehmende	max. 30 Personen
Bemerkung(en)	Paare beider Generationen sind willkommen, 2. bis 4. Person gratis. Der Kurs „Betriebe ohne Nachfolge“ findet im nächsten Weiterbildungsprogramm statt.

19 Das Erdbeereinmaleins

Ziel(e)	Erfolgreich Erdbeeren im eigenen Garten produzieren.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Geeignete Orte, idealer Pflanzzeitpunkt• Pflege der Kultur• Erdbeersorten• Degustation
Dauer	1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr
Datum/Daten	Montag, 17. März 2025
Ort	Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 50.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Irène Lüthi, Grangeneuve
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 16 Personen



20 Küchengeräte effizient reinigen

Ziel(e) Lernen, wie man seine Küche (Backofen, Dampfabzug, Wände, ...) effektiv reinigt und so Zeit spart.

Inhalt

- Vorstellung von Reinigungstechniken
- Diskussion über die verschiedenen Produkte
- Demonstration durch die Kursleiterin
- Reinigung eines Ofens durch die Teilnehmenden
- Erfahrungsaustausch

Dauer 1 Nachmittag, 13.30 – 16.30 Uhr

Datum/Daten Montag, 24. März 2025

Ort Grangeneuve, Gebäude N, Raum 19

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Abetare Bala, PROF-in, Courtepin

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 10 Personen



21 Die Gründonnerstagsuppe – eine alte Tradition

Ziel(e)	Die alte Tradition der Gründonnerstagsuppe neu beleben und deren tieferen Sinn erahnen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Frühlingskräuter in der freien Natur erkennen lernen und für das Kochen einer Suppe sammeln• Symbolik und Heilwirkung der gesammelten Kräuter• Pflanzengeschichten• Die Gründonnerstag- oder 9-Kräutersuppe und deren tieferen Sinn• Alte Rituale der Osterzeit• Degustation
Dauer	1 Nachmittag, 13.30 – 17.00 Uhr
Datum/Daten	Dienstag, 1. April 2025
Ort	Grangeneuve oder in der freien Natur, je nach Wetterlage
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 50.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Annelise Moser, Drogistin, Naturheiltherapeutin, SE Praktikerin, Chandon
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 12 Personen

22 Feuerschalen selber machen

Ziel(e) Feuerschalen aus Feuerfestmörtel herstellen.

Inhalt

- Demonstration der Technik
- Vorbereitung der Schalen
- Jede Person stellt 2 unterschiedlich grosse Feuerschalen her (mit 30 und 50 cm Aussendurchmesser)

Dauer 1 Nachmittag, 13.30 – 16.30 Uhr

Datum/Daten Dienstag, 8. April 2025

Ort Grangeneuve, Gebäude V, Maurerlokal 06

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Irène Lüthi, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 10 Personen

Bemerkung(en) Der Kurs zählt als ein Halbtageskurs.
Materialkosten: ca. CHF 60.–
Bitte reservieren Sie sich einen kurzen Moment ca. 10 Tage später, um die eingebrannten Feuerschalen abzuholen.



23 Steinkunstwerke

- Ziel(e)** Ein Steinkunstwerk aus Bachbettsteinen kreieren.
- Inhalt**
- Demonstration der Technik
 - Jede Person stellt ein Herz oder eine Spirale oder eine Flamme oder eine unendliche Acht her
- Dauer** Vormittag **oder** Nachmittag, 09.00 – 12.00 Uhr **oder** 14.00 – 17.00 Uhr

Datum/Daten 23.1 Freitag, 11. April 2025 (Vormittag) **oder**
23.2 Freitag, 11. April 2025 (Nachmittag)

Ort Golaten (Kanton Bern), Wittenbergstrasse 1, bei der
Kursleiterin

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Verena Zimmermann, Steinkünstlerin mit viu Härz, Golaten

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 6 Personen

Bemerkung(en) Materialkosten: CHF 35.–
(exklusiv Tonkugeln)
Es werden ca. 140 flache, aber auch
bauchige Steine aus einem Bachbett
benötigt mit einem Durchmesser von
2 bis 6 cm. Falls erwünscht, kann
auch Schwemmholz integriert
werden.



24 3D-Dekorrahmen selber herstellen

Ziel(e) Einen 3D-Dekorrahmen aus Holz bauen und mit Holzstücken, Moos und Pflanzen dekorieren.

Inhalt

- Arbeiten mit dem Akkubohrer und Schrauber
- Jede Person stellt einen Dekorrahmen her

Dauer 1 Nachmittag, 13.30 – 17.30 Uhr

Datum/Daten 24.1 Montag, 5. Mai 2025 oder
24.2 Donnerstag, 8. Mai 2025

Ort Grangeneuve, Gebäude Z, Schreinerei

Kursgebühr Abonnement **oder**
CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft
oder CHF 50.– für Nichtmitglieder

Kursleitung Werner Schneider, Schreiner, Grangeneuve

Anmeldefrist 15. August 2024

Teilnehmende max. 6 Personen

Bemerkung(en) Ein- oder zweiseitig, Rahmengrösse und -tiefe frei wählbar, Materialkosten CHF 65.– pro m² (einseitig) oder CHF 110.– pro m² (zweiseitig).



25 Gartenexkursion

Ziel(e)	Besuch des Hausgartens von Irène Lüthi und Andreas Münger. Ideen und Inspirationen entdecken oder ganz einfach die Freude am Gärtnern fördern.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Geführter Rundgang im Familiengarten: kleiner Gemüsegarten, Kraterbeet, Teich, Bäume und Sträucher, Staudenbeete• Gartentipps und Anregungen• Erfahrungsaustausch mit Getränk
Dauer	1 Nachmittag, 14.00 – 16.30 Uhr
Datum/Daten	Donnerstag, 22. Mai 2025
Ort	Privatgarten in Lugnorre (Gemeinde Mont-Vully)
Kursgebühr	Abonnement oder CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft oder CHF 50.– für Nichtmitglieder
Kursleitung	Irène Lüthi und Andreas Münger, Lugnorre
Anmeldefrist	15. August 2024
Teilnehmende	max. 14 Personen
Bemerkung(en)	Die Exkursion findet bei jeder Witterung statt.





Öffnungszeiten unseres Ladens



Milchprodukte, saisonale Gemüse und Früchte, Pflanzen, Blumen, Honig, Bio-Schweinefleisch von Sorens, Weine des Staates Freiburg (*Gebäude W*)



Montag bis Freitag
15.00 – 18.00 Uhr

Samstag
10.00 – 12.00 Uhr

Tel. 026 305 57 60



Blumen- und Gemüsesetzlinge (*Gebäude E*)



Von Ende März bis Mitte August

Montag bis Freitag
15.00 – 18.00 Uhr

Vorfeiertag: 17.00 Uhr
Samstag: geschlossen

Im Mai

Montag bis Freitag
10.00 – 11.30 Uhr
13.30 – 18.00 Uhr

Vorfeiertag: 17.00 Uhr
Samstag: geschlossen





Allgemeine Bedingungen

1. Zielpublikum

Alle interessierten Personen können an den Kursen teilnehmen.

2. Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt schriftlich (online oder per Post mittels Formular) und ist verbindlich. Falls der Kurs ausgebucht ist, werden die Personen sofort darüber informiert.

Grangeneuve behält sich das Recht vor, den Kurs bei ungenügender Teilnehmerzahl oder aus anderen Gründen abzusagen oder zu verschieben. Vor dem Beginn des Kurses wird eine Anmeldebestätigung verschickt. Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer, die Teilnehmerin, dass die Allgemeinen Bedingungen gelesen und akzeptiert wurden und dass seine / ihre Daten, so wie sie auf dem Anmeldeformular ausgefüllt sind, an die anderen Kursteilnehmer weitergegeben werden.

3. Abmeldung

Abmeldungen sind bis 21 Tage vor dem Kursdatum ohne Kostenfolge möglich. Ab dem 20. Tag vor dem Kurs ist der volle Kursbetrag geschuldet. Eine Ausnahme bildet das Vorweisen eines Arztzeugnisses.

4. Spezifische Bemerkungen

Die Material- und Lebensmittelkosten sind in jedem Fall geschuldet.

5. Rechnungsstellung

Die Kursgebühr wird nach dem Kurs in Rechnung gestellt.

6. Versicherung

Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.



Notre palette de cours proposée en français



—
Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts DIMF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFD

Les cours de formation continue
en économie familiale

"Grangeneuve pour tous"

vous donnent l'opportunité
d'enrichir vos connaissances sur
des thèmes également très variés
et actuels.

- > **Autour de la courge**
- > **Cuisine avec les enfants**
- > **Travail sur bois à la carte**

seront entre autres au thème pour le
programme "Automne 2024".

Plus d'info :

026 305 55 56

grangeneuve-economie-familiale@fr.ch

www.grangeneuve.ch/formation-continue





ETAT DE FRIBOURG
STAAT FRIBURG

NOTIZEN

Kontakt für Fragen zur Ausbildung

Grangeneuve

Sektion Lebensmittel und Ernährung

Weiterbildung Hauswirtschaft

Route de Grangeneuve 4

1725 Posieux

T +41 26 305 55 56

grangeneuve-economie-familiale@fr.ch

Impressum

—

© Grangeneuve

Fotos Grangeneuve, Weiterbildung Hauswirtschaft

Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

T +41 26 305 55 00
grangeneuve@fr.ch
www.grangeneuve.ch



www.grangeneuve.ch/weiterbildung

