



Weiterbildung Hauswirtschaft

Kursprogramm
2026/2027



Grangeneuve

www.grangeneuve.ch f @ in

Die Kurse Weiterbildung Hauswirtschaft stehen allen offen, die auf einem Landwirtschaftsbetrieb leben sowie weiteren interessierten Personen.

Anmeldefrist: 15. August 2026

Kursgebühr für Halbtageskurs:

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

Kursgebühr für Ganztageskurs:

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

Material- und Lebensmittelkosten werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Das Kursprogramm erscheint einmal pro Jahr (Juni). Themen aus den Bereichen Veredelung von Hofprodukten, Haushaltsführung, Wohnen, Gestalten, Garten und Pflanzen, Betriebsführung, Betriebszweig Bäuerin und Familie werden behandelt.

Zusätzliche Auskünfte:

Grangeneuve - Sektion Lebensmittel und Ernährung - Weiterbildung Hauswirtschaft

Telefon: 026 305 55 56

E-Mail: grangeneuve-economie-familiale@fr.ch



[www.grangeneuve.ch/
weiterbildung](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung)

Kursprogramm 2026/2027

1	Verschiedene Gartenkräuter anpflanzen	22.09.2026
2	Produktionstag: diverse Hofprodukte für den Vorrat herstellen	23.09.2026 oder 26.09.2026
3	Lava Cakes: süss und herzhaft	28.09.2026
4	Gemüse fermentieren	07.10.2026
5	Low Carb Abendessen	15.10.2026 oder 29.10.2026
6	Sauerteigbrot selber herstellen	27.10.2026
7	Grossmutter's Heilmittel	04.11.2026
8	Trauerkarten gestalten	05.11.2026
9	Mit Power in die bessere Lebenshälfte	10.11.2026
10	Kleine Köche - bunte und gesunde Snacks	11.11.2026 oder 25.11.2026
11	Sous vide Garen	18.11.2026
12	Engel und Sterne aus Draht	26.11.2026
13	Schnelle Abendessen und originelle Rezepte mit Resten	06.01.2027
14	Miteinander reden und reifen für Junge und frisch Verliebte	14.01.2027
15	Flicken praktisch anwenden	21.01.2027
16	Köstliche Schmorgerichte	27.01.2027
17	Konkubinat oder doch heiraten? Rechtliche und finanzielle Aspekte	04.02.2027
18	Wenn Angehörige plötzlich unsere Hilfe benötigen	16.02.2027
19	Rund ums Hackfleisch- neue Trends und Hits der klassischen Küche	24.02.2027 oder 25.02.2027
20	Gemeinsam den Betrieb entwickeln und investieren	02.03.2027
21	Frühlingsdekoration für draussen	15.03.2027
22	Nisthilfe oder Insektenhotel bauen	18.03.2027
23	Die Brennessel – Heilwirkung und Symbolik	24.03.2027

24	Schmetterlinge & Schnecken aus Draht und Schwemmholz	15.04.2027
25	Glacen, Sorbets und Parfaits aus der eigenen Küche	21.04.2027
26	Betriebsbesichtigung	13.05.2027
27	Wildwachsende essbare Pflanzen und Blüten entdecken	25.05.2027

1 Verschiedene Gartenkräuter anpflanzen



Cormérod

1 Nachmittag, 14.00 - 17.00 Uhr
Dienstag, 22. September 2026

Die Bedürfnisse von Kräuterpflanzen erkennen.
Grundlegende Pflegemassnahmen durchführen.
Den richtigen Zeitpunkt für die Ernte und die Konservierung erkennen.
Kräuterpflanzen mit heilenden Eigenschaften in der Küche identifizieren.

Leitung: Xavier Allemann

Bemerkung(en): Der Kurs findet in Cormérod statt. Es besteht die Möglichkeit, Pflanzen vor Ort zu kaufen.

2 Produktionstag: diverse Hofprodukte für den Vorrat herstellen



Grangeneuve

1 Tag, 09.00 - 16.00 Uhr
Mittwoch, 23. September 2026 oder
Samstag, 26. September 2026

Verschiedene Konserven mit den richtigen Techniken für den Vorrat herstellen: Salate, Süss-saure Spezialitäten, Saucen, Chutney, Pürees, etc.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 60.-

3 Lava Cakes: süss und herzhaft

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.30 Uhr
Montag, 28. September 2026



Zubereitung verschiedener süsser und herzhafter Lava Cakes. Auswahl des geeigneten Materials. Erklärung und Zubereitung der Rezepte.

Leitung: Katja Schuwey

Lebensmittelkosten: CHF 20.-

4 Gemüse fermentieren

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.30 Uhr
Mittwoch, 7. Oktober 2026



Verschiedene Gemüse mit der Technik der Milchsäuregärung haltbar machen. Jede Person produziert mehrere Gläser zum Mitnehmen. Degustation auf Basis von fermentiertem Gemüse.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 20.-

5 Low Carb Abendessen

Grangeneuve oder La Tour-de-Trême

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr (Grangeneuve)

Donnerstag, 15. Oktober 2026

oder

1 Abend, 19.30 - 22.30 Uhr (La Tour-de-Trême)

Donnerstag, 29. Oktober 2026

Die kohlenhydratarme Ernährung kennenlernen. Einfache und schnelle Rezepte, die sich gut für das Abendessen eignen, kochen und degustieren.

Leitung: Lorena Rösli

Lebensmittelkosten: CHF 25.-



6 Sauerteigbrot selber herstellen

Grangeneuve

1 Tag, 09.00 - 16.30 Uhr

Dienstag, 27. Oktober 2026

Eigenen Sauerteig herstellen und ihn in Grundrezepten verwenden.

Leitung: Monique Bucher, Katja Schuwey

Lebensmittelkosten: CHF 40.- (Mittagessen inbegriffen)



7 Grossmutter's Heilmittel

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 21.30 Uhr
Mittwoch, 4. November 2026



Mehr über die Anwendung der verschiedenen Heilmittel unserer Grossmütter erfahren. Demonstration der Herstellung einer Salbe, eines Wickels und eines Sirups.

Leitung: Katja Schuwey

Lebensmittelkosten: CHF 5.- (wird vor Ort einkassiert)

8 Trauerkarten gestalten

Boltigen (BE)

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr
Donnerstag, 5. November 2026



Mehrere Trauerkarten aus Papier mit verschiedenen Techniken und Sujets gestalten.

Leitung: Jolanda Gobeli

Materialkosten: CHF 15.- (wird vor Ort einkassiert)

9 Mit Power in die bessere Lebenshälfte

Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 22.00 Uhr
Dienstag, 10. November 2026



www.mental-stark4.com

Die Lebenserwartung steigt und ältere Menschen sind heute gesünder und zufriedener als je. Positives Altern ist im Trend und wir können es bereits heute aktiv beeinflussen.

Leitung: Eva Gut

10 Kleine Köche - bunte und gesunde Snacks

Grangeneuve

1 Nachmittag, 13.30 - 16.30 Uhr
Mittwoch, 11. November 2026 **oder**
Mittwoch, 25. November 2026



Gemeinsam mit Ihren Kindern oder Grosskindern kochen und backen wir einfache und gesunde Snacks für die Zwischenmahlzeiten. Die Kinder machen erste Erfahrungen in der Küche und erhalten Tipps und Tricks mit auf den Weg.

Leitung: Lorena Rössli

Lebensmittelkosten: CHF 20.-

Bemerkung(en): Eine Anmeldung mit mehreren Kindern ist möglich. Bitte bei der Einschreibung die Vornamen und das Alter der Kinder angeben.

11 Sous vide Garen

Grangeneuve

1 Abend, 18.30 - 22.30 Uhr
Mittwoch, 18. November 2026



Die zahlreichen Möglichkeiten von Sous vide Garen in unserer Alltagsküche nutzen. Eine Auswahl von Rezepten mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Früchten realisieren und degustieren.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 40.-

12 Engel und Sterne aus Draht

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr
Donnerstag, 26. November 2026



Engel und Sterne aus Draht nach einer Technik herstellen, die eine flexible und stabile Verbindung gewährleistet.

Leitung: Katja Schuwey

Materialkosten: CHF 20.-

13 Schnelle Abendessen und originelle Rezepte mit Resten

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.30 Uhr
Mittwoch, 6. Januar 2027



Schnelle ausgewogene Abendessen in maximal 30 Minuten zubereiten. Mit Resten von Stärkebeilagen, Gemüse und Fleisch köstliche Gerichte zaubern und degustieren.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 20.-

14 Miteinander reden und reifen für Junge und frisch Verliebte

Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 21.30 Uhr
Donnerstag, 14. Januar 2027



Impulse für ein gutes Miteinander, wenn ein Partner auf den Betrieb zieht. Themen wie Aufgabenverteilung, Zusammenleben mit der älteren Generation und Familiengründung werden beleuchtet. Im Fokus stehen Kommunikation, gegenseitige Unterstützung und der konstruktive Umgang mit heiklen Themen.

Leitung: Franziska Wirz-Meier, Eveline Brünisholz

Kostenloser Kurs: nicht im Abonnement inbegriffen

Bemerkung(en): Idealerweise gemeinsam mit dem Partner.

15 Flicken praktisch anwenden



Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr
Donnerstag, 21. Januar 2027

Kleidung und andere Textilien reparieren. Jeans kürzen. Erklärung der Techniken. Jede Teilnehmerin repariert die mitgebrachten Sachen.

Leitung: Katja Schuwey

Materialkosten: CHF 10.- (wird vor Ort einkassiert)

16 Köstliche Schmorgerichte



Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr
Mittwoch, 27. Januar 2027

Köstliche Gerichte mit diversen Fleischstücken vom Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel aus dem Schmortopf zaubern.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 30.-

17 Konkubinats- oder doch heiraten? Rechtliche und finanzielle Aspekte

Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 21.30 Uhr
Donnerstag, 4. Februar 2027



Ein Kurs für Paare, die ihr Zusammenleben bewusst gestalten möchten. Verglichen werden rechtliche und finanzielle Unterschiede zwischen Konkubinats- und Ehe sowie deren Auswirkungen auf Steuern, Erbrecht und Versicherungen. Zudem werden Investitionen in den Betrieb und die Finanzierung der Privatausgaben thematisiert.

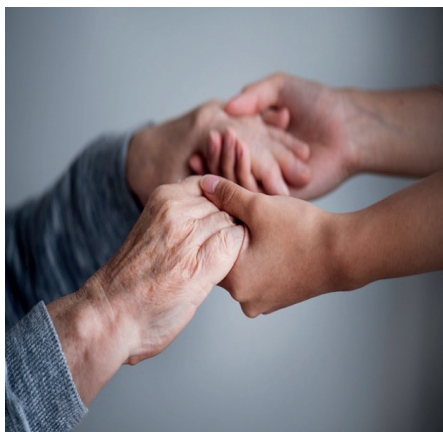
Leitung: Eveline Brünisholz, Jill Wüthrichl
Kostenloser Kurs: nicht im Abonnement inbegriffen

Bemerkung(en): Idealerweise gemeinsam mit dem Partner.

18 Wenn Angehörige plötzlich unsere Hilfe benötigen

Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 22.00 Uhr
Dienstag, 16. Februar 2027



Wenn nahe Angehörige Unterstützung und Pflege benötigen, sind auch wir stark gefordert. Planung, Hilfsmittel, praktische Tipps und professionelle Organisationen bieten Entlastung im Alltag.

Leitung: Eva Gut

www.contestistenzadomiciliare.it

19 Rund ums Hackfleisch- neue Trends und Hits der klassischen Küche



Grangeneuve oder La Tour-de-Trême

1 Abend, 19.00 - 22.00 Uhr
Mittwoch, 24. Februar 2027 (Grangeneuve)
oder

1 Abend, 19.30 - 22.30 Uhr
Donnerstag, 25. Februar 2027 (La Tour-de-Trême)

Eine grosse Palette von neuen trendigen, aber auch altbewährten Rezepten mit Hackfleisch kennenlernen und nachkochen.

Leitung: Judith Fasel

Lebensmittelkosten: CHF 25.-

20 Gemeinsam den Betrieb entwickeln und investieren



Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 21.30 Uhr
Dienstag, 2. März 2027

Gemeinsam Ideen für die Zukunft des Betriebs entwickeln und zentrale Instrumente der Betriebsstrategie kennenlernen. Einblick in wichtige Aspekte der finanziellen Beteiligung sowie in eine partnerschaftliche Betriebsentwicklung, die Innovation fördert und die Zusammenarbeit stärkt.

Leitung: Franziska Wirz-Meier,
Jill Wüthrich

Kostenloser Kurs: nicht im Abonnement
inbegriffen

Bemerkung(en): Idealerweise gemeinsam mit dem Partner.

21 Frühlingsdekoration für draussen

Grangeneuve

1 Abend, 19.30 - 22.00 Uhr
Montag, 15. März 2027



Eine Dekoration für den Aussenbereich zum Frühlingsanfang gestalten. Ein Nest aus Zweigen basteln. Individuelles Bepflanzen mit Blumen und anderen Elementen.

Leitung: Katja Schuwey

Materialkosten: CHF 20.-

Bemerkung(en): Verschiedene Äste müssen mitgebracht werden.

22 Nisthilfe oder Insektenhotel bauen

Grangeneuve

1 Nachmittag, 13.30 - 16.30 Uhr
Donnerstag, 18. März 2027



Zur Auswahl: ein Vogelhäuschen oder ein Insektenhotel. Auswahl des Modells, Aufbau und Montage. Verwendung von Douglasienholz aus dem Kanton Freiburg.

Leitung: Werner Schneider

Materialkosten: CHF 20.- für eine Nisthilfe und CHF 50.- für ein Insektenhotel

23 Die Brennnessel – Heilwirkung und Symbolik



Grangeneuve

1 Nachmittag, 13.30 - 16.30 Uhr
Mittwoch, 24. März 2027

Die diversen Anwendungsmöglichkeiten der Brennnessel vertiefen und erweitern, deren Heilwirkung und Symbolik kennenlernen. Herstellen eines Oxymels mit frischen Brennnesseln. Rezepte mit Brennnesseln realisieren und degustieren.

Leitung: Annelise Moser

Lebensmittelkosten: CHF 8.- (wird vor Ort einkassiert)

24 Schmetterlinge und Schnecken aus Draht und Schwemmholz



Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 21.30 Uhr
Donnerstag, 15. April 2027

Schmetterlinge und Schnecken aus Draht und Schwemmholz gestalten. Mit einer Schritt für Schritt Erklärung eine schöne Dekoration für den Aussenbereich herstellen.

Leitung: Katja Schuwey

Materialkosten: CHF 20.-

Bemerkung(en): Verschiedenes Schwemmholz muss mitgebracht werden.

25 Glacen, Sorbets und Parfaits aus der eigenen Küche

Grangeneuve

1 Abend, 19.00 - 22.30 Uhr
Mittwoch, 21. April 2027



Glacen, Sorbets und Parfaits mit oder ohne Glacemaschine herstellen. Verschiedene Glacemaschinen testen und diverse Rezepte umsetzen und degustieren.

Leitung: Katja Schuwey

Lebensmittelkosten: CHF 20.-

26 Betriebsbesichtigung

Abfahrt ab Grangeneuve oder nach Vereinbarung, je nach Anmeldungen

1 Tag, 09.00 - 16.00 Uhr
Donnerstag, 13. Mai 2027



Betriebsbesichtigung in Rosshäusern mit gemeinsamem Mittagessen.

Betriebsbesichtigung in Ried bei Kerzers.

Leitung: Judith Fasel, Katja Schuwey

Organisationskosten: CHF 50.- (inklusive Mittagessen)

Bemerkung(en): Der Transport erfolgt auf eigene Kosten mit privaten Fahrzeugen.

27 Wildwachsende essbare Pflanzen und Blüten entdecken

Grangeneuve oder Voralpen

1 Nachmittag, 13.30 - 18.00 Uhr

Dienstag, 25. Mai 2027



Wildwachsende essbare Pflanzen und Blüten erkennen lernen und Möglichkeiten ihrer Anwendung in der Küche und für unsere Gesundheit entdecken.

Wandern durch Wald und Wiesen, Pflanzen sammeln und einen Aperitif zubereiten.

Leitung: Annelise Moser

Lebensmittelkosten: CHF 13.- (wird vor Ort einkassiert)

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 Kursteilnehmenden weitergegeben werden.

3. Abmeldung

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

4. Spezifische Bemerkungen

Die Material- und Lebensmittelkosten sind in jedem Fall geschuldet.

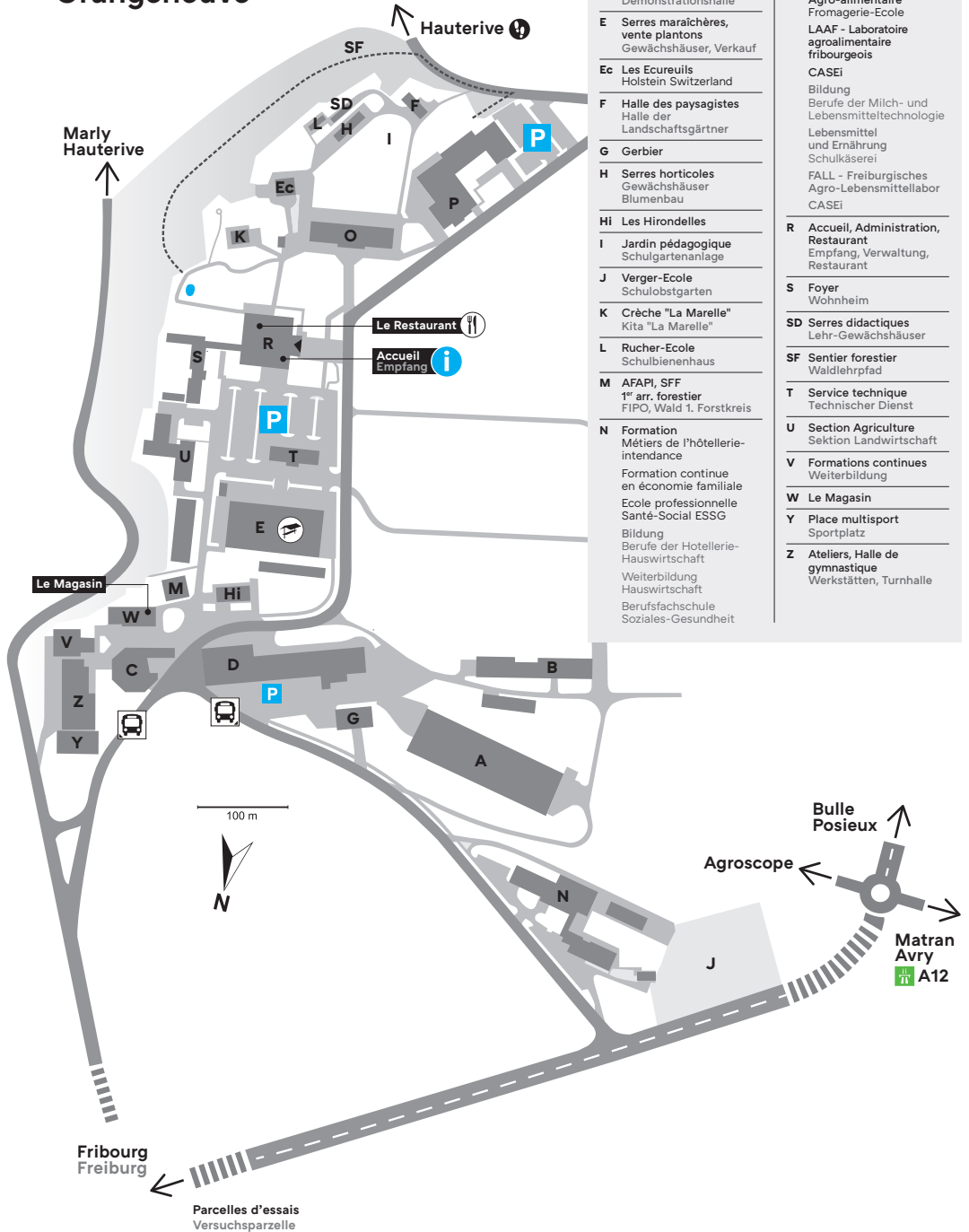
5. Rechnungsstellung

Die Kursgebühr wird nach dem Kurs in Rechnung gestellt.

6. Versicherung

Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.

Lageplan Grangeneuve



- A Ferme-Ecole**
Schulbauernhof
- B Porcherie**
Schweinestall
- C Halle à machines**
Maschinenhalle
- D Halle de démonstration**
Demonstrationshalle
- E Serres maraichères, vente plantons**
Gewächshäuser, Verkauf
- Ec Les Ecreuils**
Holstein Switzerland
- F Halle des paysagistes**
Halle der Landschaftsgärtner
- G Gerbier**
- H Serres horticoles**
Gewächshäuser Blumenbau
- Hi Les Hirondelles**
- I Jardin pédagogique**
Schulgartenanlage
- J Verger-Ecole**
Schulobstgarten
- K Crèche "La Marelle"**
Kita "La Marelle"
- L Rucher-Ecole**
Schulbienenhäuser
- M AFAPI, SFF**
1^{er} arr. forestier FIPO, Wald 1. Forstkreis
- N Formation**
Métiers de l'hôtellerie-intendance
Formation continue en économie familiale
Ecole professionnelle Santé-Social ESSG
Bildung Berufe der Hotellerie-Hauswirtschaft
Weiterbildung Hauswirtschaft
Berufsfachschule Soziales-Gesundheit

- O Formation**
Métiers de la terre et de la nature
Bildung Naturberufe
- P Formation**
Métiers du lait et de l'agro-alimentaire
Agro-alimentaire Fromagerie-Ecole
LAAF - Laboratoire agroalimentaire fromagerois
CASEI
Bildung Berufe der Milch- und Lebensmitteltechnologie
Lebensmittel und Ernährung
Schulkäserei
FALL - Freiburgisches Agro-Lebensmittellabor
CASEI
- R Accueil, Administration, Restaurant**
Empfang, Verwaltung, Restaurant
- S Foyer**
Wohnheim
- SD Serres didactiques**
Lehr-Gewächshäuser
- SF Sentier forestier**
Waldlehrpfad
- T Service technique**
Technischer Dienst
- U Section Agriculture**
Sektion Landwirtschaft
- V Formations continues**
Weiterbildung
- W Le Magasin**
- Y Place multisport**
Sportplatz
- Z Ateliers, Halle de gymnastique**
Werkstätten, Turnhalle

100 m



Bulle Posieux

Agroscope

Matran Avry
A12

Fribourg
Fribourg

Informationen



Per Internet

[www.grangeneuve.ch/
weiterbildung](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung)

026 305 55 56

grangeneuve-weiterbildung-hauswirtschaft@fr.ch

Grangeneuve

Sektion Lebensmittel und Ernährung
Weiterbildung Hauswirtschaft
Gebäude N
Route de Grangeneuve 4
1725 Posieux

Grangeneuve

Rte de Grangeneuve 31 grangeneuve@fr.ch
1725 Posieux www.grangeneuve.ch
T +41 26 305 55 00 f @ in