



**Grangeneuve**

---

**Weiterbildung  
Hauswirtschaft**

Kursprogramm  
2023/2024



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG





## Kursprogramm 2023/2024

|                    |   |                                    |
|--------------------|---|------------------------------------|
| <a href="#">1</a>  | <a href="#">Lebensmittel haltbar machen</a>                                 | 21.09.2023                         |
| <a href="#">2</a>  | <a href="#">Was für ein Salat!</a>  | 04. <b>oder</b> 05.10.2023         |
| <a href="#">3</a>  | <a href="#">Kochen unter 5 Franken</a>                                      | 11.10.2023 <b>oder</b> 21.02.2024  |
| <a href="#">4</a>  | <a href="#">Blumen aus Kupferblech und Autogenschweissdrähten</a>           | 19.10.2023                         |
| <a href="#">5</a>  | <a href="#">Dekorkugeln für den Aussenbereich</a>                           | 23.10.2023                         |
| <a href="#">6</a>  | <a href="#">Vegetarisch Kochen macht Spass</a>                              | 25.10.2023                         |
| <a href="#">7</a>  | <a href="#">Papier stanzen, prägen und zu einem schönen Licht gestalten</a> | 03.11.2023                         |
| <a href="#">8</a>  | <a href="#">Apero – einmal anders</a>                                       | 07.11.2023 <b>oder</b> 07.02.2024  |
| <a href="#">9</a>  | <a href="#">Bienenwachstücher statt Frischhaltefolie</a>                    | 08. <b>oder</b> 09.11.2023         |
| <a href="#">10</a> | <a href="#">Freies Flechten</a>   | 17. <b>oder</b> 18.11.2023         |
| <a href="#">11</a> | <a href="#">Gärten für Kinder</a>   | 23.11.2023                         |
| <a href="#">12</a> | <a href="#">Schnitt von Obstbäumen für Anfänger</a>                         | 28., 29. <b>und</b> 30.11.2023     |
| <a href="#">13</a> | <a href="#">Das Wunder der Stehauf-Menschen bei sich selbst entdecken</a>   | 30.11.2023                         |
| <a href="#">14</a> | <a href="#">AgroTwin Cash 2.0</a>   | Ende November/Anfang Dezember 2023 |
| <a href="#">15</a> | <a href="#">AgroTwin Cash 2.0 e-Banking</a>                                 | Ende November/Anfang Dezember 2023 |
| <a href="#">16</a> | <a href="#">Schnitt von Obstbäumen für Fortgeschrittene</a>                 | 14. <b>und</b> 15.12.2023          |
| <a href="#">17</a> | <a href="#">Kochen mit Wow-Effekt</a>                                       | 16.01.2024                         |
| <a href="#">18</a> | <a href="#">Entspannung durch Selbstmassage</a>                             | 19.01.2024                         |
| <a href="#">19</a> | <a href="#">Einführung in die Trauerbegleitung</a>                          | 23.01. <b>und</b> 06.02.2024       |
| <a href="#">20</a> | <a href="#">Lustiges Huhn stricken oder häkeln</a>                          | 01., 08. <b>und</b> 29.02.2024     |
| <a href="#">21</a> | <a href="#">Betriebe ohne Nachfolge</a>                                     | 22.02.2024                         |
| <a href="#">22</a> | <a href="#">Das Erdbeereinmaleins</a>                                       | 05.03.2024                         |
| <a href="#">23</a> | <a href="#">Steinkunstwerke</a>   | 12.04.2024                         |
| <a href="#">24</a> | <a href="#">Feuerschalen selber machen</a>                                  | 18.04.2024                         |
| <a href="#">25</a> | <a href="#">Pflanzen und Bäume um Haus und Hof</a>                          | 23.04. <b>und</b> 21.05.2024       |



## 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.<sup>1</sup>

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



<sup>1</sup> Gesetz über das Landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg - LIGG, 911.10.1

# 1 Lebensmittel haltbar machen

**Ziel** Die Technik «Sterilisieren» fürs Haltbarmachen von Hofprodukten kennen lernen und anwenden.

**Inhalt**

- 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 Teilnehmerin produziert mehrere Konserven zum Mitnehmen
- Mittagessen: Degustation auf Basis von eingemachten Lebensmitteln

**Dauer** 1 Tag, 09.00 – 16.30 Uhr

**Datum** Donnerstag, 21. September 2023

**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 2023

**Bemerkung** Die Technik «Heiss einfüllen» wird in einem späteren Kurs vermittelt.



## 2 Was für ein Salat!

**Ziel** Neu kombinierte Salate – von lauwarm bis ungewohnt – kreieren.

**Inhalt**

- Neue Salatkreationen kennen lernen und zubereiten
- Lauwarme Salate entdecken und nachkochen
- Salatsaucen für den Vorrat herstellen und eine davon mitnehmen
- Degustation und Erfahrungsaustausch

**Dauer** 1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr

**Daten** 2.1 **Mittwoch, 4. Oktober 2023** oder  
2.2 **Donnerstag, 5. Oktober 2023**

**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 2023



### 3 Kochen unter 5 Franken

**Ziel** Neue Gerichte kennen lernen, die köstlich schmecken und dem Budget gut tun.

**Inhalt**

- Gerichte kochen, die weniger als CHF 5.– pro Person kosten
- Aus einer Zutat mehrere Gerichte zaubern
- Rezepte kennen lernen, die sehr gut ohne Fleisch auskommen
- Degustation und Erfahrungsaustausch

**Dauer** 1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr

**Daten** 3.1 Mittwoch, 11. Oktober 2023 oder  
3.2 Mittwoch, 21. Februar 2024

**Ort** 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 2023



[www.bookseller.ch](http://www.bookseller.ch)

## 4 Blumen aus Kupferblech und Autogenschweisdrähten

**Ziel** Gestalten von Blumen aus Kupferblech oder Autogenschweisdrähten als Tischschmuck oder Gartenobjekt.

**Inhalt**

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

**Dauer** 1 Nachmittag, 13.30 – 17.00 Uhr

**Datum** Donnerstag, 19. Oktober 2023

**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 2023

**Bemerkung** Materialkosten CHF 40.– bis 50.–





## 5 Dekorkugeln für den Aussenbereich

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Ziel</b>         | Gestalten von Dekorkugeln für draussen mit verschiedenen Materialien wie Kiesel, Muscheln, Ziegelbruch oder Glasscherben.   |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstration der Technik</li><li>• Vorbereitung des Dekormaterials</li><li>• Jede Teilnehmerin stellt 2 Kugeln mit unterschiedlichem Durchmesser her</li></ul> |
| <b>Dauer</b>        | 1 Nachmittag, 13.30 – 17.30 Uhr   |
| <b>Datum</b>        | <b>Montag, 23. Oktober 2023</b>   |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.- für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft<br><b>oder</b> CHF 50.- für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Irène Lüthi, Grangeneuve  |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>  |
| <b>Bemerkung</b>    | Materialkosten CHF 30.-   |



## 6 Vegetarisch Kochen macht Spass

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Ziel</b>         | Die Vielfalt der vegetarischen Küche entdecken.   |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Neue Lebensmittel als Alternative zu Fleisch kennen lernen, die gut für den Körper sind</li><li>• Neue Rezepte und Kombinationen entdecken und nachkochen</li><li>• Degustation und Erfahrungsaustausch</li></ul> |
| <b>Dauer</b>        | 1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr  |
| <b>Datum</b>        | <b>Mittwoch, 25. Oktober 2023</b>   |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft<br><b>oder</b> CHF 50.– für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Kathrin Schafer, Köchin EFZ, Düringen   |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>  |



[www.iss-gesund.ch](http://www.iss-gesund.ch)

## 7 Papier stanzen, prägen und zu einem schönen Licht gestalten

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Ziel</b>         | Gemeinsam gestalten wir ein dekoratives Licht.   |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Auswahl des Dekors</li><li>• Erklärung der Arbeitsschritte</li><li>• Jede Teilnehmerin stellt mindestens ein Licht her</li></ul> |
| <b>Dauer</b>        | 7.1 1 Vormittag, 08.30 – 12.00 Uhr <b>oder</b><br>7.2 1 Nachmittag, 13.30 – 17.00 Uhr  |
| <b>Datum</b>        | 7.1 <b>Freitag, 3. November 2023 (Vormittag) oder</b><br>7.2 <b>Freitag, 3. November 2023 (Nachmittag)</b>   |
| <b>Ort</b>          | Ruhren 734, 3766 Boltigen (Hobbyraum Jolanda)  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.- für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft<br><b>oder</b><br>CHF 50.- für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Jolanda Gobeli, Boltigen (für Auskünfte 079 635 90 46)   |
| <b>Anmeldefrist</b> | 15. August 2023  |
| <b>Bemerkung</b>    | Materialkosten CHF 15.-<br>Sämtliche Materialien sind vorhanden  |

Fotos: Jolanda Gobeli



## 8 Apero – einmal anders

**Ziel** Neue Ideen kennen lernen, die zum Apero-Hit werden könnten.

**Inhalt**

- Kleine Köstlichkeiten mit grossem Effekt kreieren
- Tipps und Tricks erhalten, um fantasievolle Aperos zuzubereiten
- Neue Getränkekombinationen ausprobieren
- Degustation und Erfahrungsaustausch

**Dauer**

8.1 1 Abend, **19.30 – 22.00 Uhr oder**  
8.2 1 Abend, 19.00 – 21.30 Uhr

**Daten**

8.1 **Dienstag, 7. November 2023 (19.30 – 22.00 Uhr) oder**  
8.2 **Mittwoch, 7. Februar 2024 (19.00 – 21.30) Uhr**

**Orte**

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 2023



[www.loumalou.ch](http://www.loumalou.ch)

## 9 Bienenwachstücher statt Frischhaltefolie

**Ziel** Aus schönen Baumwollstoffresten stellen wir nachhaltige Bienenwachstücher her.

**Inhalt**

- Infos zu Bienenwachs
- Überblick über Anwendung und Nutzung der Tücher
- Jede Teilnehmerin stellt 5 – 6 Tücher in unterschiedlichen Grössen her

**Dauer**

9.1 1 Nachmittag, 14.00 – 16.30 Uhr **oder**  
9.2 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

**Daten**

9.1 **Mittwoch, 8. November 2023 oder**  
9.2 **Donnerstag, 9. November 2023**

**Ort** Grangeneuve, Gebäude N, Küche 19

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

**Kursleitung** Katja Schuwey, Grangeneuve

**Anmeldefrist** 15. August 2023

**Bemerkung** Falls vorhanden, mehrere gewaschene Baumwollstoffe (Grösse mindestens 30 x 30 cm) mitnehmen



## 10 Freies Flechten

**Ziel** Aus Bondootrohr Gegenstände wie Schalen, Kugeln, Hängekörbchen, Blumen-, Zeitungs- oder Holzkorb flechten.

**Inhalt**

- Demonstration der Technik
- Flechttechnik anwenden
- Jede Person stellt ein Objekt her

**Dauer**

10.1 1 Nachmittag, 13.00 – 17.30 Uhr **oder**  
10.2 1 Tag, 10.00 – 15.30 Uhr (mit Picknick am Mittag)

**Daten** **10.1 Freitag, 17. November 2023 oder**  
**10.2 Samstag, 18. November 2023**

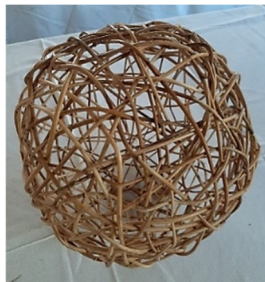
**Ort** Grangeneuve, Gebäude N, Raum 022

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

**Kursleitung** Jolanda Kohler, Flechtfachfrau, Safnern

**Anmeldefrist** 15. August 2023

**Bemerkung** Der Kurs zählt als ein Halbtageskurs.



## 11 Gärten für Kinder

**Ziel** Verschiedene Spielelemente für einen kindergerechten Garten entdecken.

**Inhalt**

- Elemente, welche den Kindern Spass machen wie Wasser, Sand, ein Wackelsteg oder Naschgarten
- Beispiele schöner Spielgärten (klein, mittel und gross)
- Erfahrungsaustausch

**Dauer** 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

**Datum** **Donnerstag, 23. November 2023**

**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 2023**

**Bemerkung** Bei Interesse wird ein Besuch in einem kinderfreundlichen Privatgarten organisiert.





## 12 Schnitt von Obstbäumen für Anfänger

- Ziel**
- 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 Obstschnitarbeiten 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 Nachmittage, 13.15 – 16.30 Uhr

**Daten** Dienstag, 28., Mittwoch, 29. und Donnerstag, 30. November 2023

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

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

**Kursleitung** Dominique Ruggli, Verantwortlicher Obstbau, Grangeneuve und weitere Personen

**Anmeldefrist** 15. August 2023

**Bemerkung** Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.





## 13 Das Wunder der Stehauf-Menschen bei sich selbst entdecken

**Ziel** Ja, es gibt sie, Menschen, die trotz schwieriger Erfahrungen, ruhig, stark und zuversichtlich durchs Leben gehen. Wir entdecken ihr Geheimnis und entwickeln Mut für künftige Herausforderungen.

**Inhalt**

- Was ist Resilienz? oder das Geheimnis der Stehauf-Menschen
- Faktoren innerer Stärke kennen und fördern
- Mit Mut, Eigensinn und Geduld in die Zukunft

**Dauer** 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

**Datum** Donnerstag, 30. November 2023

**Ort** Tafers, Gasthof St. Martin

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

**Leitung** Eva Gut, Sozialpsychologin, Cottens

**Anmeldefrist** 15. August 2023



## 14 AgroTwin Cash 2.0

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zielpublikum</b> | Landwirt/innen, die das Kassen- und Bankbuch am Computer führen wollen.   |
| <b>Ziele</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kennenlernen des modernen benutzerfreundlichen Programms AgroTwin Cash 2.0</li><li>• Die Teilnehmenden können das Programm selbständig benutzen</li></ul> |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Einleitung</li><li>• Rechnungslegung</li><li>• Programmpräsentation</li><li>• Praktische Übungen</li></ul>  |
| <b>Dauer</b>        | 1 Vormittag, 09.00 – 11.30 Uhr  |
| <b>Datum</b>        | <b>Ende November/Anfang Dezember 2023</b>   |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Gebäude O, Informatikraum  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Kostenlos für Kunden der Buchhaltung Grangeneuve <b>oder</b><br>CHF 40.– für Mitglieder der landwirtschaftlichen Beratung<br><b>oder</b><br>CHF 80.– für Nichtmitglieder                          |
| <b>Kursleitung</b>  | Nathan Lüthi, Grangeneuve   |
| <b>Anmeldefrist</b> | 20. November 2023   |
| <b>Bemerkung</b>    | <b>Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.</b>  |

## 15 AgroTwin Cash 2.0 e-Banking

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zielpublikum</b> | Landwirt/innen, die ihre Buchhaltung mit dem Programm Cash 2.0 am Computer führen.  |
| <b>Ziele</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rechnungen in Cash 2.0 e-Banking erfassen und/oder scannen können und sie mit einem Mausklick verbuchen</li><li>• Wissen wie den Cash 2.0 Vertrag erfassen zu können</li><li>• Die Zahlungen via Internet übermitteln</li></ul> |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Einleitung und Vorstellung des Programms</li><li>• Praktische Übungen</li><li>• Persönliche Einstellung</li></ul>   |
| <b>Dauer</b>        | 1 Nachmittag, 13.00 – 16.00 Uhr   |
| <b>Datum</b>        | <b>Ende November/Anfang Dezember 2023</b>   |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Gebäude O, Informatikraum  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Kostenlos für Kunden der Buchhaltung Grangeneuve <b>oder</b><br>CHF 40.- für Mitglieder der landwirtschaftlichen Beratung<br><b>oder</b><br>CHF 80.- für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Nathan Lüthi, Grangeneuve   |
| <b>Anmeldefrist</b> | 20. November 2023   |
| <b>Bemerkung</b>    | <b>Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.</b>  |

## 16 Schnitt von Obstbäumen für Fortgeschrittene

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Ziel</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Für die 4 wichtigsten Obstarten (Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen) die Eigenschaften der Knospen und des Holzes im Winter beschreiben.</li><li>• Die Schnittreaktionen und die Fruchtbarkeit der Obstbäume nach einem Schnitt im Vorjahr beurteilen.</li><li>• Erziehungs- und Unterhaltsschnitt in der Produktion auf Nieder- und Hochstämmen praktizieren.</li></ul> |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Praktische Schnittübungen in Gruppen an verschiedenen Obstbäumen</li></ul>   |
| <b>Dauer</b>        | 2 Nachmittage, 13.15 – 16.30 Uhr   |
| <b>Daten</b>        | <b>Donnerstag, 14. und Freitag, 15. Dezember 2023</b>  |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Schulobstanlage und/oder bei einem Teilnehmenden  |
| <b>Kursgebühr</b>   | CHF 80.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft<br>CHF 160.– für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Dominique Ruggli, Verantwortlicher Obstbau, Grangeneuve und weitere Personen   |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>   |
| <b>Bemerkung</b>    | <b>Dieser Kurs kann nicht mit dem Abonnement Weiterbildung Hauswirtschaft verrechnet werden.</b>   |



## 17 Kochen mit Wow-Effekt

**Ziel** Neue, farbenfrohe Rezepte kreieren, die alle verblüffen.

**Inhalt**

- Rezepte für Aperohäppchen, salzige Kuchen und Torten kennen lernen und nachkochen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen
- Kreative Gerichte aus dem Ofen zaubern, die sich gut vorbereiten lassen und optisch viel hergeben
- Degustation und Erfahrungsaustausch

**Dauer** 1 Abend, 19.00 – 22.00 Uhr

**Datum** Dienstag, 16. Januar 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 2023





## 18 Entspannung durch Selbstmassage

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Ziel</b>         | Eine Selbstmassage von Kopf/Gesicht und Händen selbst durchführen.<br>Die Entdeckung des Fingeryogas für das bessere Wohlbefinden. |
| <b>Inhalt</b>       | Praktische Umsetzung der Selbstmassage und des Fingeryogas   |
| <b>Dauer</b>        | 1 Nachmittag, 13.30 – 16.30 Uhr  |
| <b>Datum</b>        | <b>Freitag, 19. Januar 2024</b>  |
| <b>Ort</b>          | <b>Marly, Champ Montant 1, bei der Kursleiterin</b>  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft<br><b>oder</b> CHF 50.– für Nichtmitglieder     |
| <b>Kursleitung</b>  | Anita Meyer Häni, Krankenschwester, Ausbilderin Massage und Gesundheit, Marly  |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>   |



## 19 Einführung in die Trauerbegleitung

**Ziel** Jährlich sterben in der Schweiz über 70'000 Menschen. Ihren Angehörigen und Freunden begegnen wir täglich. Und doch wissen wir oft so wenig über Trauer. Wir lernen dieses Gefühl besser verstehen und andere in schwierigen Zeiten zu begleiten.

**Inhalt**

- Trauer – ein starkes Gefühl
- Symptome, Aufgaben und Phasen im Trauerprozess
- Aus eigenen Erfahrungen schöpfen
- Andere durch die Krise begleiten, aber wie?
- Kinder trauern anders
- Weitere Themen bestimmen die Kursteilnehmenden

**Dauer** 2 Abende, 19.30 – 22.00 Uhr

**Daten** Dienstag, 23. Januar 2024 und  
Dienstag, 6. Februar 2024

**Ort** Tafers, Gasthof St. Martin

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

**Leitung** Eva Gut, Sozialpsychologin, Cottens

**Anmeldefrist** 15. August 2023



## 20 Lustiges Huhn stricken oder häkeln

**Ziel** Ein Huhn stricken oder häkeln – jedes Huhn ein Einzelstück.

**Inhalt**

- Auswahl der Materialien
- Körper stricken oder häkeln
- Schnabel, Kamm, Beine werden individuell, anhand von Beispielen, ausgewählt und hergestellt.

**Dauer** 3 Nachmittage, 13.30 – 16.30 Uhr

**Daten** Donnerstag, 1., 8. und 29. Februar 2024

**Ort** Chastels 6, Düringen, bei Familie Schafer in der Buurestuba

**Kursgebühr** Abonnement **oder**  
CHF 90.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft **oder**  
CHF 150.– für Nichtmitglieder

**Kursleitung** Margret Schafer-Poffet, Lehrerin technisches Gestalten, Düringen  
(für Auskünfte: 079 797 90 13)

**Anmeldefrist** 15. August 2023

**Bemerkung** Strick- und Häkelkenntnisse sind erforderlich



Margret Schafer



[www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)



## 21 Betriebe ohne Nachfolge

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zielpublikum</b> | Betriebsleiter/-ehepaare, welche die Betriebsaufgabe für die nächsten Jahre planen und keine familieninterne Nachfolge haben.   |
| <b>Ziel</b>         | Sich über die verschiedenen Aspekte einer Hofaufgabe ohne Nachfolge informieren. Wichtige Elemente in der eigenen Situation erkennen, um sich bestmöglich vorbereiten zu können.  |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Steuerliche Auswirkungen</li><li>• Verkauf oder Verpachtung des Betriebes</li><li>• Wohnsituation</li><li>• Rechtliche Aspekte (Abwasser, Beiträge à fonds perdus, Investitionskredite, etc.)</li><li>• Verwendung der Gebäude (Raumplanungsgesetz)</li><li>• Versicherungen, Vorsorge, finanzielle Situationen</li><li>• Ende der Direktzahlungsberechtigung</li></ul> |
| <b>Dauer</b>        | 1 Tag, 09.00 – 16.00 Uhr  |
| <b>Datum</b>        | <b>Donnerstag, 22. Februar 2024</b>   |
| <b>Ort</b>          | Grangeneuve, Gebäude R  |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 60.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft <b>oder</b><br>CHF 100.– für Nichtmitglieder   |
| <b>Kursleitung</b>  | Eveline Brünisholz-Möri, Grangeneuve  |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>  |
| <b>Bemerkungen</b>  | Begleitpersonen sind willkommen und nehmen gratis teil.<br>Der Kurs «Hofübergabe/-nahme, eine entscheidende Etappe» findet im nächsten Weiterbildungsprogramm statt.  |

## 22 Das Erdbeereinmaleins

**Ziel** Erfolgreich Erdbeeren im eigenen Garten produzieren.

**Inhalt**

- Geeignete Orte, idealer Pflanzzeitpunkt
- Pflege der Kultur
- Erdbeersorten

**Dauer** 1 Abend, 19.30 – 22.00 Uhr

**Datum** Dienstag, 5. März 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 2023



## 23 Steinkunstwerke

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Ziel</b>         | Ein Steinkunstwerk aus Bachbettsteinen kreieren.  |
| <b>Inhalt</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstration der Technik</li><li>• Jede Teilnehmerin stellt ein Herz <b>oder</b> eine Spirale <b>oder</b> eine Flamme <b>oder</b> eine unendliche Acht her</li></ul>                   |
| <b>Dauer</b>        | 23.1 1 Vormittag, 09.00 – 12.00 Uhr <b>oder</b><br>23.2 1 Nachmittag, 14.00 – 17.00 Uhr   |
| <b>Datum</b>        | 23.1 <b>Freitag, 12. April 2024 (Vormittag) oder</b><br>23.2 <b>Freitag, 12. April 2024 (Nachmittag)</b>  |
| <b>Ort</b>          | <b>Golaten (Kanton Bern), Wittenbergstrasse 1, bei der Kursleiterin</b>   |
| <b>Kursgebühr</b>   | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft <b>oder</b><br>CHF 50.– für Nichtmitglieder  |
| <b>Kursleitung</b>  | Verena Zimmermann, Steinkünstlerin mit viu Härz, Golaten  |
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b>  |
| <b>Bemerkungen</b>  | Materialkosten CHF 35.– (exklusiv Tonkugeln)<br>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. |



Weitere Bilder unter [www.herzzauber-zimmermann.ch](http://www.herzzauber-zimmermann.ch)

## 24 Feuerschalen selber machen

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Ziel</b>   | Feuerschalen aus Feuerfestmörtel herstellen.   |
| <b>Inhalt</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstration der Technik</li><li>• Vorbereitung der Schalen</li><li>• Jede Teilnehmerin stellt 2 unterschiedlich grosse Feuerschalen her (mit 30 und 50 cm Aussendurchmesser)</li></ul> |
| <b>Dauer</b>  | 1 Nachmittag, 13.30 – 16.30 Uhr (bitte reservieren Sie sich einen kurzen Moment ca. 10 Tage später, um die eingebrannten Feuerschalen abzuholen)   |

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| <b>Datum</b> | <b>Donnerstag, 18. April 2024</b> |
|--------------|-----------------------------------|

|            |  |
|------------|--|
| <b>Ort</b> | Grangeneuve, Gebäude V, Maurerlokal 06 |
|------------|--|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Kursgebühr</b> | Abonnement <b>oder</b><br>CHF 40.– für Mitglieder der Weiterbildung Hauswirtschaft <b>oder</b><br>CHF 50.– für Nichtmitglieder |
|-------------------|--|

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| <b>Kursleitung</b> | Irène Lüthi, Grangeneuve |
|--------------------|--------------------------|

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Anmeldefrist</b> | <b>15. August 2023</b> |
|---------------------|------------------------|

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Bemerkungen</b> | Der Kurs zählt als ein Halbtageskurs.<br>Materialkosten ca. CHF 50.– |
|--------------------|--|

## 25 Pflanzen und Bäume um Haus und Hof

**Ziel** Bewusstes Wahrnehmen der Pflanzen und Bäume, welche um Haus und Hof wachsen und wie diese mich, meine Familie und meine Vorfahren geprägt haben und dies weiterhin tun.

**Inhalt**

- Symbolik der Pflanzen und Bäume
- Pflanzenfamilien und ihre Beziehung zu unseren Familien und Gemeinschaften
- Neophyten
- Neue Wege im Einklang mit der Umgebung erahnen
- Orte der Kraft wiederentdecken und beleben
- Exkursion mit Besichtigung vor Ort (2. Nachmittag)

**Dauer** 2 Nachmittage, 13.30 – 17.00 Uhr

**Daten** **Dienstag, 23. April 2024 und**  
**Dienstag, 21. Mai 2024 (Exkursion)**

**Ort** Grangeneuve, Gebäude V, Raum 3

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

**Kursleitung** Annelise Moser, Drogistin, Naturheiltherapeutin,  
SE Praktikerin, Chandon

**Anmeldefrist** 15. August 2023



## 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 Teilnahme

Personen, welche auf einem Landwirtschaftsbetrieb leben, und weitere interessierte Personen können an den Kursen teilnehmen.

### 2 Mitgliedschaft "Weiterbildung Hauswirtschaft"

Mitglied kann werden, wer auf einem Landwirtschaftsbetrieb lebt.

### 3 Mitgliederbeitrag

Der Mitgliederbeitrag von CHF 90.– wird im September für die aktuelle Weiterbildungssaison in Rechnung gestellt.

Die Mitgliedschaft berechtigt zur Teilnahme an den Kursen des Programms. Die ersten 3 Kurshalbtage und die entsprechenden Kursdokumente sind im Beitrag inbegriffen. Zusatzanlässe sind Kurshalbtage, die über die ersten 3 Kurshalbtage hinausgehen. Die Mitglieder erhalten spätestens Anfang Oktober eine Auflistung aller Kurshalbtage, für die sie sich angemeldet haben. Zusätzliche Kurse werden mit CHF 40.– pro Halbtage in Rechnung gestellt.

Die Materialkosten werden zusätzlich verrechnet und am Kurs einkassiert.

### 4 Anmeldung Mitglieder

Jedes Mitglied erhält im Juli das Kursprogramm der "Weiterbildung Hauswirtschaft" mit einem Anmeldetalon und einem Begleitbrief.

Die Anmeldung (spätestens bis Mitte August) erfolgt schriftlich oder über unsere Internetseite für alle Kursanlässe. Sie ist verbindlich.

### 5 Anmeldung Nichtmitglieder

Die Anmeldung muss schriftlich oder über unsere Internetseite erfolgen. Sie ist verbindlich.

### 6 Kosten Nichtmitglieder

Die Kursgebühr beträgt für einen Halbtageskurs CHF 50.–.

Die Materialkosten werden zusätzlich verrechnet und am Kurs einkassiert.



## 7 **Annullierung**

Bei ungenügender Teilnehmerzahl behält sich die "Weiterbildung Hauswirtschaft" das Recht vor, den Kurs zu annullieren.

## 8 **Absenzen Mitglieder**

Kann ein Mitglied an einem Kurs nicht teilnehmen, wird das Kursgeld nur dann zurückerstattet, wenn die Absage mindestens 3 Tage vor dem Kurs erfolgt und es sich um einen Zusatzanlass handelt. Das heisst, wer sich nur für 3 oder weniger Kurse anmeldet, erhält kein Geld zurück.

Bei Kursen mit Materialkosten muss die Absage mindestens am Vortag erfolgen (Ausnahme: Kurse am Montagabend > Entschuldigung am Montagmorgen), ansonsten werden die Materialkosten in Rechnung gestellt. Bei unentschuldigtem Absenzen werden ebenfalls die Materialkosten in Rechnung gestellt.

## 9 **Abmeldung Nichtmitglieder**

Kann eine Person nicht am Kurs teilnehmen, muss sie sich bis spätestens 3 Tage vor Kursbeginn abmelden, ansonsten werden die Kurskosten nicht zurückerstattet.

## 10 **Bildungspass**

Die besuchten Kurse können im Bildungspass bestätigt werden. Herausgegeben wird der Bildungspass vom Schweizerischen Verband für Weiterbildung (SVEB) und ist während den Kursen erhältlich.

## 11 **Haftung**

Die "Weiterbildung Hauswirtschaft" haftet nicht für Unfälle oder Diebstähle während den Kursen oder den Exkursionen.

## 12 **Auskünfte**

Bitte die Informationen auf der letzten Seite des Programms beachten.





## Notre palette de cours proposée en français



Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts DDAF  
Direction der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft LFD

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.

- > **Un jardin fleuri du printemps à l'automne**
- > **Pâtes à tartiner, granola, barres de céréales : tout « Fait maison »**

seront entre autres au thème pour le programme "Automne 2023".

Plus d'info :

026 305 55 56

[grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)

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





ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FRIBOURG

## 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](mailto: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](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung)

