

KURSPROGRAMM 2020/21



Gießhübl

Onlinewerkzeuge fürs Vereinsleben

15.01.2021; 18.00 – 22.00 Uhr

Einführung und praktische Anwendung mit verschiedenen Apps, Programmen und Internetseiten, die das Organisieren, Verwalten und Dokumentieren eines Vereines, einer Gruppe oder Gemeinschaft leichter machen. Es wird z.B. gezeigt und probiert, wie man Termine leichter koordinieren kann oder Bilder in hoher Qualität einfach austauschen kann. Mitzubringen: Basisgrundlagen im Umgang mit einem PC und Smartphone

Referent: Hr. Bernhard Froschauer; **Kosten:** € 55,00

Edelbrandherstellung—Grundlagen

30.01.2021; 09.00—16.00 Uhr

Rechtliche Grundlagen der Alkoholherstellung. Grundlagen zur Herstellung von Bränden von der Auswahl der Rohware über die Maischegärung bis zur Destillation und zum Einstellen auf Trinkstärke. Im Anschluss an den theoretischen Teil wird ein Brand gemeinsam hergestellt und abgetrennt.

Referent: Johann Steiner; **Kosten:** € 65,00

Baumschnitt Schwerpunkt Kernobst

12.02.2021; 09.00 -15.00 Uhr

Allgemeine Voraussetzungen - Bedeutung des Schnittes, Standortauswahl, Entwicklungsphasen eines Obstbaumes, Triebförderung - Wuchsgesetze, Einfluss der Schnittstärke auf das Wachstum - Physiologisches Gleichgewicht, Schnitttermine - Wuchsleistung, Kronenformen und -Organe, Baumformen und Stammhöhe, Schnittwerkzeuge

Mitzubringen: Baumschere, Baumsäge, Arbeitshandschuhe, Arbeitskleidung

Referent: Ing. Maria Resch; **Kosten:** € 60,00

Obstbaumveredelungskurs

13.02.2021; 09.00 -15.00 Uhr

Warum wird veredelt—Grundlagen; verschiedene Veredelungsmethoden kennen lernen. Wichtiges Werkzeug zum Veredeln. Praktische Übungen.

Mitzubringen; Edelreiser und Veredelungsmesser, wenn vorhanden

Referent: Ing. Maria Resch; **Kosten:** € 60,00

Milchverarbeitung leicht gemacht

19.02.2021; 09.00 -16.00 Uhr

Herstellung und Weiterverarbeitung von Frischkäse, Herstellung von Cottage Cheese, Butter, Joghurt, Weichkäse, theoretischer und praktischer Teil, Verkostung.

Mitzubringen ist ein Gefäß zum Mitnehmen von Lebensmitteln

Referent: Ing. Maria Theresia Resch; **Kosten:** € 50,00

Trachtenröcke—flott genäht

19.02.2021; 18.00 –21.00 Uhr (am 19.2. wird der nächste Nähtermin vereinbart).

Trachtenrock mit Hüftpasse; Verschluss: geknöpft oder Reißverschluss; Verwertung von Stoffresten oder Lieblingskleidungsstücke, die ein neues Gesicht bekommen sollen.

Mitzubringen sind:

Stoff 100 cm lang, 150 cm breit (ein oder mehrere Stoffmuster und/oder getragene Kleidungsstücke), 150 cm Spitzen, Schrägstreifen, Paspulschnur (wenn vorhanden), 4 Knöpfe oder Reißverschluss (12 cm); Schere, Maßband, Stecknadeln, Nähadel, Nähfaden, Heftfaden, Schneiderkreide

Referent: Ing. Christine Rait; **Kosten:** € 60,00

Schweinezerlegung in der Praxis

25.02.2021, 09.00 -16.00 Uhr

Zerteilung von Schweinehälften und Vorbereitung für die Weiterverarbeitung, praktischer und theoretischer Teil, incl. Kursunterlagen

Referent: Ing. Maria Thersa Resch, **Kosten:** € 50,00



Mostviertler Bildungshof



KURSPROGRAMM 2020/21



Gießhübl

Lerne selbst Brot zu backen; 26.02.2021, 13.00—19.00 Uhr

Brot: Sichere und einfache Herstellung von Sauerteig und dessen Pflege, gemeinsames Herstellen und Backen verschiedener Brote, wie Toastbrot, Bauernbrot, Spezialbrote, Erdäpfelbrot mit Bierkruste, Karotten-Nussbrot. Welche Gewürze kann ich verwenden; Backen im Herd mit Dampferzeugung; Wertschätzung von Brot und viele Tipps und Tricks, wie gelingt das perfekte Brot

Mitzubringen: Glas für den Sauerteig, Schürze

Referent: Jennifer Gruber-zweifache Kruste und Krume Gewinnerin - Vienna Brotbackfestival; **Kosten:** € 60,00

Käse von der Produktion zum Genuss; 26.02.2021, 18.00—22.00 Uhr

Sie lernen die Herstellung verschiedenster Käse kennen und kosten sich durch die Vielfalt der österreichischen Käselandschaft. Sie üben ansprechendes Anrichten von Käsetellern und genießen geschmackliche Variationen mit ausgewählten Brotsorten und korrespondierenden Getränken sowie Beigaben

Mitzubringen: Gefäß zum Mitnehmen von Lebensmittel

Referent: Ing. Gerlinde Grossmann; **Kosten:** € 75,00

Weckerl knusprig und frisch; 27.02.2021, 08.00—14.00 Uhr

Tauchen Sie ein in die Welt des Formens und Schleifens und lernen Sie selbst Salzstangerl, Kipferl und Kornspitz drehen, Langsemmerl machen wie auch Wachauer schleifen. Wir backen gemeinsam einen Partystern, flechten den Wiener Zopf machen Mohnflesserl und Weckerl, Roggenherzen mit 50% Sauerteig, Spiralweckerl .. Zum Abschluss gibt es Fladenbrötchen. So wird auch bei Ihnen der herrliche Duft von frischem Gebäck zu Hause entfalten. Weckerl backen geht ganz einfach und Jenny zeigt wie es geht!

Mitzubringen: Glas für den Sauerteig, Schürze

Referent: Jennifer Gruber-zweifache Kruste und Krume Gewinnerin - Vienna Brotbackfestival; **Kosten:** € 60,00



Nähen ohne Schnittzeichnen; 05.03.2021, 19.00 –21.00 Uhr

(beim 1. Termin wird der Termin für den 2. Teil vereinbart)

Sie haben ein Lieblingskleidungsstück das perfekt passt und leider schon abgetragen ist? Im Kurs zerlegen Sie es in die Einzelteile und nähen es mit Ihrem Lieblingsstoff neu.

Bei einer Vorbesprechung (2Stunden)besprechen wir die Vorbereitung der Schnittteile und den Stoffbedarf

Mitzubringen: Lieblingskleidungsstück, das neue genäht werden soll,

Schere, Maßband, Nahttrenner, Packpapier, Bleistift, Radiergummi

Referent: Ing. Christine Rait; **Kosten:** €80,00

Fleischverarbeitung und Wursterzeugung Teil 1

11.03.2021; 09 -16.00 Uhr

Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten (Bratwürstel, Krainer und Käsekrainer, Stangenwürste, Blutwurst, Presswurst und Sulz) incl. Kursunterlagen mit Rezepten, praktischer und theoretischer Teil und Verkostung

Referent: Ing. Maria Theresia Resch, **Kosten:** € 50,00 inkl. Unterlagen und Rezepten

Fleischverarbeitung und Wursterzeugung Teil 2

18.03.2021; 09.00 -16.00 Uhr

Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten (Leberaufstrich, Pasteten im Blätterteig, Leberkäse, gefüllte Fleischteile, Pökeln und Räuchern, incl. Kursunterlagen mit Rezepten, praktischer und theoretischer Teil und Verkostung

Referent: Ing. Maria Theresia Resch, **Kosten:** € 50,00 inkl. Unterlagen und Rezepten



KURSPROGRAMM 2020/21

Kochkurs für Männer; 26.03.2021, 19.00 - 23.00 Uhr
Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Nachtische werden zubereitet und verkostet
Mitzubringen: Lebensmittelbehälter
Zielgruppe: Interessierte Männer
Referent: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl; **Kosten; € 25,00**

Kochen mit Senioren; 02.04.2021, 14.30 - 18.30 Uhr
Schnelle, einfache Speisen - mit Produkten aus Österreich, saisonal und ökologisch - einfach zubereitet
Mitzubringen: Lebensmittelbehälter
Referent: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl; **Kosten; € 25,00**

Burger kreativ und selbst zubereitet; 05.05.2021, 18.30 - 22.30 Uhr
Buns, Patties & Co selbst gemacht mit Produkten aus Österreich, saisonal und ökologisch - zubereitet und genossen.
Mitzubringen: Lebensmittelbehälter
Referent: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl; **Kosten; € 25,00**

Pizza, Gnocchi & Co; 26.05.2021, 19.00 - 23.00 Uhr
Kreative, köstliche Speisen werden zubereitet und verkostet; Ein tolles Rezeptheft kann erworben werden. (Kosten: € 6,00)
Mitzubringen: Lebensmittelbehälter
Referent: OSR Dipl. Päd. Helga Kölbl; **Kosten; € 25,00**

Grillkurs „Jenny heizt ein“; 25.06.2021, 13.00—17.00 Uhr
Heute schon gegrillt? Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten überraschen. Jenny zeigt genau, wie es geht. Anwendung und Befuerung der jeweiligen Griller "What a Wok" und "Dutch Oven". Wir grillen mit heimischen Lebensmitteln, bis richtige Meisterwerke entstehen. Vom Fisch, Wild, Brot, Wildkräuter und Fleisch.
Kochschürze mitbringen
Referent: Fr. Jenny Gruber (Grillstaatsmeisterin 2019); **Kosten: € 129,00**

Mostbereitung—Grundlagen; 06.08.2021, 09.00—16.00 Uhr
Grundlagen der Mostproduktion von der Ernte der Rohware bis zum füllfertigen Most/Obstwein. Kennenlernen der üblichen Verarbeitungsverfahren grundlegenden Schönungen im Presssaftbereich. Weiters eine gezielte Betreuung des Produktes in der Gärung und mögliche Korrekturen. Lagerung des fertigen Mostes und Vorbereitung auf die Abfüllung. Ein weiterer Punkt ist die sensorische Beurteilung der eigenen und vorbereiteten Proben, um Fehler rasch und sicher zu erkennen um zeitgerecht korrigieren einzugreifen. Mitzubringen sind eigene Produkte
Referent: Johann Steiner; **Kosten: € 65,00**

Fruchtsaftherstellung—Grundlagen; 13.08.2021, 09.00 - 16.00 Uhr
Grundlagen der Fruchtsaftherstellung aus Kernobst für naturtrübe und blanke Produkte. Kennenlernen von grundlegenden Schönungen und vorbereiten der Produkte für die Abfüllung. Verschiedene Verfahren und die Grundlagen der Pasteurisation werden vorgestellt. Ein weiterer Punkt ist die sensorische Beurteilung der eigenen und vorbereiteten Proben, um Fehler rasch und sicher zu erkennen um zeitgerecht korrigieren einzugreifen. Mitzubringen sind eigene Produkte
Referent: Johann Steiner; **Kosten: € 65,00**

- Mostviertler Bildungshof -

Der Weg zum eigenverantwortlichen Handeln

Anmeldung für alle Kurse: Tel 07472/62722

office@mostviertler-bildungshof.at

KURSPROGRAMM 2020/21

Herbstkränze mit Naturmaterialien gestalten—21.10.2020, 19.00-22.00 Uhr
Fertigung eines herbstlichen Kranzes mit verschiedenen Steck- und Bindetechniken.
Wenn vorhanden bitte Naturmaterialien mitbringen
Referent: Renate Huber, BEd; **Kosten: € 29,00**

Englisch für Wiedereinsteiger/Innen—Yes, I can!
Start: 03.11.2020 ; 5 Abende jeweils 18.00-22.00 Uhr
Englisch Grundkurs, Sprachniveau A2 bedeutet Sätze bilden u. häufig gebrauchte Ausdrücke verstehen, können, z. B. Information zur Person und zur Familie, Einkaufen Arbeit, nähere Umgebung. Sich in routinemäßigen Situationen verständigen zu können.
Referent: Eva Mayer, BEd; **Kosten: € 60,00**

Schulinformationstag - Fachrichtung Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement
06.11.2020

Dir. Dipl. Ing. Johannes Reiterlehner

Weihnachtbäckerei backen
25.11.2020, 18.30—22.30 Uhr
Herstellung köstlicher Weihnachtsbäckerei, Mitzubringen: Größerer Behälter
Referent: OSR Ing. Helga Kölbl, **Kosten: € 25,00**

Erste Hilfe Kurs für Notfälle im Säuglings- und Kleinkindalter
27.11.2020; 18.00 - 22.00 Uhr, der Termin für den 2. Teil wird am 1. Abend vereinbart. TeilnehmerInnen die Angst vor Notfällen zu nehmen und Ihnen lebensrettende Sofortmaßnahmen zu vermitteln. Praktische Übungen, wie sie in Haushalten und landwirtschaftlichen Betrieben auftreten können, werden trainiert.
Referent: Maria Höbarth; **Kosten: € 65,00**

Erste Hilfe - Kurs, Wiederholungskurs für Notfälle im haus- u. landwirt. Umfeld
11.12.2020; 18.00—22.00 Uhr
Ziel ist es, den TeilnehmerInnen die Angst vor Notfällen zu nehmen und ihnen die lebensrettenden Sofortmaßnahmen zu vermitteln. Die praktischen Übungen werden in Situationen, wie sie in Haushalten und landwirtschaftlichen Betrieben auftreten können, trainiert.
Referent: Ing. Christine Rait; **Kosten: € 50,00**

Schulinformationstag - Fachrichtung Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement
08.01.2021; Dir. Dipl. Ing. Johannes Reiterlehner

Grundlagen zu Digitalisierung und Mehrfachantrag; 08.01.2021, 18.00 - 22.00 Uhr
Grundlagen zur Orientierung am eAMA; Digitalisierung und Änderung von Flächen. Wie mache ich Vorbereitungen zur Abgabe des Mehrfach- und Herbestantrages mit dem Programm Invekos-GIS. Praktische zusätzliche Anwendungsmöglichkeiten des Programmes für den Arbeitsalltag.
Mitzubringen: Basisgrundlagen im Umgang mit einem PC
Referent: Hr. Bernhard Froschauer; **Kosten: € 50,00**