



Abstimmung am 4. September 2011

die kantonale Unterstützung für die Hauswirtschaftliche Fortbildung abschaffen?

Die 8 wichtigsten Argumente für die Beibehaltung des Gesetzes über die Hauswirtschaftliche Fortbildung im Kanton Zürich

- Die HFS bilden eine gut funktionierende, kostengünstige Weiterbildungsstruktur
- Sie fördern und ermöglichen lebenslanges Lernen
- Sie verbessern die Chancengleichheit
- Sie befähigen für berufliche Veränderungen und den beruflichen Wiedereinstieg
- Sie knüpfen ein soziales Netzwerk
- Sie vermitteln auch im beruflichen Umfeld wichtige Kompetenzen
- Sie stärken Eltern in der Familienführung
- Der Abbau der hauswirtschaftlichen Erwachsenen- und Elternbildung widerspricht den Absichten zur nationalen Gesetzgebung für die Weiterbildung

Die Schule Wald als Trägerin der Hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule am Ort stellt sich hinter dieses Argumentarium. Wir laden Sie ein, die Möglichkeit wahr zu nehmen, nah und günstig neue Inputs für Ihren hauswirtschaftlichen und familiären Alltag zu erhalten.

Machen Sie sich selber ein Bild!

Unser Kursprogramm für Herbst und Winter 2011-12

1. Orientalisches Büffet (Kurs A nur noch wenige Plätze frei!)

Ein Büffet mit verschiedenen kalten und warmen Speisen aus dem märchenhaften, weiten Orient. Verschiedene Brote, Spiessli, Gemüse-Dips und Salate lassen das Vorspeisen-Büffet zum Hauptgang werden.

Kursleitung: Svenja Bögeholz

Daten: **Kurs A** 1 x Donnerstag, 8. September 2011
Kurs B 1 x Mittwoch 21. September 2011
jeweils 18.30 - 22.15 Uhr

Kursgeld: Fr. 30.-- + Lebensmittelkosten ca. Fr. 35.--

2. Essen und Wein (nur noch wenige Plätze frei!)

Wir kochen an vier Abenden ein feines Menü und geniessen zu jedem Gang den passenden Wein. Wir lernen viel über die Herkunft der Weine, Rebsorten und Kultur des Weinbaugebietes.

Kursleitung: Daniela Schoch und Ursula Geiger Croci

Daten: **Kurs A** 4x Dienstag 25. Okt., 1./8./15. Nov. 2011
Kurs B 4x Freitag 28. Okt., 4./11./18. Nov. 2011
jeweils 19.00 - 22.15 Uhr

Kursgeld: Fr. 140.-- + Lebensmittel und Wein ca. Fr. 160.--



3. Suppen und Süppchen

Freches und Trendiges aus dem heissen Suppentopf,
von rustikal bis elegant.

Kursleitung: Pia Gugler
Datum: 1x Dienstag 25. Oktober 2011 18.30 - 21.55 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.-- + Lebensmittelkosten ca. Fr. 40.--



4. Kürbis - Herbst in der Küche

Anbau und Pflege, Sorten und Verwendung, Kürbisse verarbeiten.
Viele raffinierte Rezepte und Tipps rund um den Kürbis.

Kursleitung: Anneliese Boos-Bosshard
Datum: 1x Freitag 28. Oktober 2011 18.30 - 22.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.-- + Lebensmittelkosten ca. Fr. 25.--



5. Sonntagszopf und Co.

Einfache und mehrsträngige Zöpfe, Kleingebäck und verschiedene
Ableitungen für einen abwechslungsreichen Brunch.

Kursleitung: Anneliese Boos-Bosshard
Datum: 1x Samstag 12. November 2011 8.30 - 11.30 Uhr
Kursgeld: Fr. 24.-- + Lebensmittelkosten ca. Fr. 15.--

6. „E Trucke voll Guetzli“

Gemeinsam teigen und backen ist kurzweilig und lehrreich!
Wir backen und basteln an einem Abend eine Schachtel voll Guetzli und Konfekt für die Advents- und
Weihnachtszeit. Viele Tipps, Tricks und Rezepte. Bewährte und neue Kreationen aus der ganzen Welt.

Kursleitung: Anneliese Boos-Bosshard
Datum: 1x Dienstag 6. Dezember 2011 18.30 - 22.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.-- + Lebensmittelkosten ca. Fr. 20.--

7. Feines mit Zitrusfrüchten

Die erfrischende Familie der Zitrusfrüchte bereichert die Küche mit ihren
Aromen dann, wenn heimische Früchte noch rar sind. Sie munden nicht
nur in Säften, sondern bereichern auch Saucen zu Fleisch und Fisch und
veredeln Gebäck und Desserts.

Kursleitung: Pia Gugler
Datum: 1x Dienstag 31. Januar 2012 18.30 - 21.55 Uhr
Kursgeld: Fr. 28.-- + Materialkosten ca. Fr. 40.--



8. Lichterkugeln aus Weiden flechten

Kugeln aus Weiden sind dekorative Objekte für Ihren Garten, ob als
schlichte Kugel allein, als Gerüst für eine Pflanze oder als leuchtender
Blickfang in der Nacht oder der Adventszeit.

Im Kurs flechten Sie aus Weidenruten runde Kugeln.

Kursleitung: Simone Rüppel, Korbmachermeisterin
Daten: Kurs A) 2 x Dienstag 1. und 8. November 2011 (BELEGT!)
Kurs B) 2 x Donnerstag 17. und 24. November 2011
jeweils 18.30 - 21.30 Uhr

Kursgeld: Fr. 48.-- + Materialkosten ca. Fr. 40.--

9. Vogelhäuschen flechten

Ein hängendes oder stehendes Futterhäuschen, aus Weiden geflochten,
verzaubert ihren Garten.

Kursleitung: Simone Rüppel, Korbmachermeisterin
Daten: 3 x Mittwoch 11./ 18./ 25. Januar 2012
jeweils 18.30 - 21.30 Uhr
Kursgeld: Fr. 72.-- + Materialkosten ca. Fr. 50.--

Fotos betreffend beide Kurse auf der Homepage www.schule-wald.ch

10. Das Gleichgewicht fördern mit Schüssler-Salzen - Basiskurs

Erläuterung der 12 Funktionssalze mit deren Therapiehintergrund und Funktionsweise, sowie Anwendungs- und Dosierempfehlung der biochemischen Mineralstoffe nach Dr. Schüssler.

Kursleitung: Beatrice Dieterich, Drogistin, Schüssler Master Lehrgänge
Datum: 1x Mittwoch 16. November 2011 19.00 - 21.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 15.-- + Unterlagen ca. Fr. 5.--

11. Das „A und O“ der Salbenherstellung

Wir stellen gemeinsam verschiedene Salben her, alles ohne Konservierungsstoffe. Lippenpomade, Gesichtscreme, Aprikosenbalsam, etc. ...

Kursleitung: Doris Okle Jaeggi, Krankenschwester, Ausbildung Phytotherapie
Datum: 1x Montag 16. Januar 2012 18.45 - 21.45 Uhr
Kursgeld: Fr. 24.-- + Materialkosten ca. Fr. 30.--



12. Neues aus der Salbenküche - Anti Aging

Fortsetzungskurs!

Fältchenpflege... - wir stellen gemeinsam verschiedene Salben her, ohne Konservierungsstoffe.

Kursleitung: Doris Okle Jaeggi, Krankenschwester mit Ausbildung in Phytotherapie
Datum: 1x Montag 30. Januar 2012 18.45 - 21.45 Uhr
Kursgeld: Fr. 24.-- + Materialkosten ca. Fr. 30.-- bis 40.--

13. Nessessär aus neuen Materialien

Nähen Sie ein Nessessär in Ihrer Wunschgrösse mit coolen, wasserfesten Materialien.

Kursleitung: Andrea Reiser
Daten: Wahl von Stoff und Modell Mo. 31.10.11, 19.00 Uhr
Kurs: 1x Samstag 12. November 2011 8.00 - 12.45 Uhr mit Pause
Kursgeld: Fr. 36.-- + Materialkosten ca. Fr. 15.-- bis 20.--



14. Finken filzen

Wir filzen ein Paar Finken für Kinder oder Erwachsene. Modell nach Wunsch: Schlappen, Harlekin- oder Schnabelform – offen oder geschlossen – nach Lust und Laune.

Kursleitung: Claudia Gnehm-Cafilisch
Daten: Freitag, 13. Januar 2012, 19.00 - 22.00 Uhr und Samstag, 14. Januar 2012 8.30 - 13.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 60.-- + Materialkosten ca. Fr. 15.-- bis 40.-- je nach gewählter Sohle
Kursort: Schulhaus Binzholz, Wald

15. Shyrah and friends – die Sorten des Rhonetals weltweit betrachtet

(gemeindeeigener - nicht subventionierter Kurs)

Flussreisen sind spannend. Besonders wenn vom Oberlauf bis hin zur Mündung eine Rebsorte immer wieder die erste Geige spielt. Gemeint ist **Syrah**, die reinsortig als Hermitage oder im Zusammenspiel mit 12 anderen als **Châteauneuf-du-Pape** begeistert. Doch längst ist die Sorte, die so herrliche üppige, pfeffrige Rotweine ergibt, über das Rhonetal hinausgewachsen und sorgt in Australien wie in Kalifornien für Furore.

Auch die Sorten **Grenache** und **Mourvèdre** warten auf mit tieffruchtigen, gehaltvollen Weinen. Eine Entdeckungsreise auf den Spuren der Rhonesorten gespickt mit leckeren Weinen und viel Wissenswerten über Wein und Land.

Kursleitung: Ursula Geiger Croci, dipl. Oenologin
Daten: **Kurs A** 2x Freitag, 13. und 20. Januar 2012
Kurs B 2x Freitag, 27. Jan. und 3. Februar 2012 jeweils 19.00 - 22.00 Uhr
Kursgeld: Fr. 100.-- + für Wein und Snacks Fr. 100.--



stgall – die Spitzengeschichte

eine Kulturexpedition von der Textilhochburg Wald in die Textilstadt St. Gallen.
Ins Textilmuseum St. Gallen, Besuch der Ausstellung „Die Spitzengeschichte“ mit Führung.

Veranstalter: Brigitte Kuster, Fredi Murbach und Hauswirtschaftliche
Fortbildungsschule Wald
Datum: Mittwoch, 28. September 2011
Bahnhof Wald ab: 13.40 Uhr, St. Gallen ab 18.02, Wald an 19.19 Uhr.
Kosten: ca. Fr. 50.-- (Reise Halbtax, Eintritt und Führung Museum, Kaffee)
Anmeldung: ZIERAT, Brigitte Kuster, Bahnhofstrasse 18, 8636 Wald,
Tel. Nr. 055 246 68 80

Weitere Angebote in Wald

Sozialkompetenzen bei Kindern fördern

für Eltern mit Kindern im Kindergarten- und Schulalter
Dienstag, 6. September 2011 19.30 - 22.00 Uhr
Kursort: Schwertsaal, Eintritt frei
Leitung: Monika Flühler

Anmeldung für diese Kurse an:

Elternbildung Wald, Sabine Nicoli,
Binzhaldenstr. 48, 8636 Wald
Tel. 055 246 38 51,
oder per Mail:
elternbildung.wald@schule-wald.ch

Starke Eltern – starke Kinder® Basiskurs

Vier Abende, Donnerstag, 10./17./24. November
und 1. Dezember 2011, jeweils 19.30-22.00 Uhr

Kursort: Schulhaus Binzholz, Trakt Ost
Leitung: Monika Flühler, SESK®-Elternkursleiterin,
Familientherapeutin
Kosten: Fr. 40.-
Ein **Aufbaukurs** findet ab Donnerstag 26. Jan. 2011 statt.

Wenn nicht anders vermerkt, finden alle Kurse im Schulhaus Burg, Wald statt. Bei Kursen mit zwei Daten, müssen pro Kurs mind. 10 Teilnehmer angemeldet sein, sonst wird der Kurs auf ein Datum zusammengelegt. Die Einschreibung erfolgt nach Anmeldungseingang.

Schriftliche Anmeldungen bitte bis drei Wochen vor Kursbeginn an:
Doris Keller, Gass 13, 8637 Laupen, Tel Nr. 055 246 45 60 oder per E-Mail an: fortbildung.wald@me.com

Ihre Anmeldung ist verbindlich, ansonsten werden die Kurskosten und das Material in Rechnung gestellt.
Eine Kursbestätigung erhalten Sie ca. 2 Wochen vor Kursbeginn.

Anmelden – schnell und einfach

per Email: fortbildung.wald@me.com

schriftlich: Doris Keller, Gass 13, 8637 Laupen, Tel. Nr. 055 246 45 60

oder: Schule Wald, Schulverwaltung, Rütistrasse 13, 8636 Wald, Tel. Nr. 055 256 52 11

Kurs Nummer	Titel
_____	_____
_____	_____

Angaben zu Ihrer Person

Name, Vorname _____

Adresse _____

PLZ Ort _____

Tel und Email _____