

12

INFO UND ANMELDUNG/ INFORMAZIONI E ISCRIZIONE:

Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern/
Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern
Via Salernstraße 26, 39040 Vahrn/Varna
T 0472 833 711; F 0472 833 812
fs.salern@schule.suedtirol.it
www.fachschule-salern.it

PARTNER/SOSTENITORI:



www.biobeef.it

Neumarkt/Egna:

Schweigg **PRO NATURA**

Bioladen Negozio bio

Bozen und Meran/Bolzano e Merano:



Bozen, Neumarkt, Kaltern:

Bolzano, Egna, Caldaro:



Tramin/Termen:



ANREISE/COME ARRIVARE:

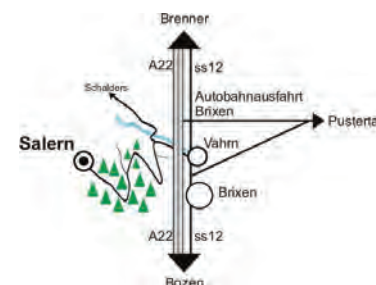
Neumarkt/Egna



Frankenberg/Tisens/Tesimo



Salern/Vahrn/Varna



WISSEN ERLEBEN – VIVERE IL SAPERE

Bio* Beef – Fleischpaket, wie zubereiten?

Kochkurs mit wertvollen Tipps vom Küchen- und Metzgermeister für ernährungsbewusste Konsumentinnen und Konsumenten

Una selezione di carne Bio* Beef – Come prepararla?

Corso di cucina con consigli del maestro di cucina e del macellaio per consumatori attenti ad una sana alimentazione

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale	Autonome Provinz Bozen Provincia Autonoma di Bolzano	Republik Italien Repubblica Italiana
EG-Verordnung Nr. 1698/2005 - Regolamento (CE) n. 1698/2005		
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete L'Europa investe nelle zone rurali		

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 22 - Land-, forst-, und hauswirtschaftliche
Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 22 - Formazione professionale agricola,
forestale e di economia domestica

Gentili consumatrici e consumatori,

L'Associazione ArGe Biofleisch Südtirol organizza attualmente una serie di corsi di aggiornamento in collaborazione con la Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica "Salern", con cui ha costituito un gruppo di lavoro impegnato nel Programma di Sviluppo Rurale (PSR).

Tra queste iniziative figurano anche corsi di cucina dedicati alla carne Bio*Beef, indirizzati specificatamente ai clienti di "Bio*Beef dal Maso sudtirolese" e ai consumatori interessati ed attenti ad una sana alimentazione.

I corsi, finanziati tramite il programma PSR, sono gratuiti.

Ci permettiamo pertanto di invitarLa al seguente corso, nella sede più vicina a casa Sua, e saremmo lieti se volesse accettare il nostro invito.

Valentin Pardeller, Presidente
degli allevatori aderenti a Bio*Beef

PROGRAMMA: Preparazione di pietanze diverse con una selezione di carne Bio*Beef
(i corsi si svolgono in lingua tedesca)

DATE E LUOGHI:

- **Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Egna**
Venerdì, 10 febbraio 2012, dalle ore 19.00 alle ore 23.00
- **Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Frankenberg**
Lunedì, 13 febbraio 2012, dalle ore 19.00 alle ore 23.00
- **Scuola professionale per l'agricoltura e l'economia domestica Salern**
Sabato, 10 marzo 2012, dalle ore 09.00 alle ore 13.00

RELATORI:

Christian Hofer, capocuoco e insegnante dell'Istituto professionale alberghiero di Brunico
Lanz Bernhard, allevatore aderente a Bio*Beef e maestro macellaio, Dobbiaco

ISCRIZIONE: almeno una settimana prima della data del rispettivo corso
(numero partecipanti limitato)

MATERIALE DA PORTARE:

grembiule da cucina, calzature antiscivolo, copricapo, 3 strofinacci

Werte Konsumentinnen und Konsumenten,

die ArGe Biofleisch Südtirol organisiert derzeit ihre Weiterbildungen in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“ als Arbeitskreis im Rahmen des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum (ELR).

Darin ist auch vorgesehen, dass für Kundinnen und Kunden von „Bio*Beef vom Südtiroler Bauernhof“ und interessierte ernährungsbewusste Konsumentinnen und Konsumenten Kochkurse zum Bio*Beef-Fleischpaket angeboten werden.

Die Kurse sind kostenlos, da sie über das ELR gefördert werden.

Wir dürfen Sie auf diesem Wege zu folgendem Kurs in Ihrer Nähe einladen und würden uns freuen, wenn Sie von unserem Angebot Gebrauch machen.

Für Ihre Bio*Beef Bauern
Valentin Pardeller, Obmann

INHALT: Vom Bio*Beef-Paket werden die einzelnen Fleischteile auf verschiedene Art und Weise zubereitet.

TERMINE UND STANDORTE:

- **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt**
Freitag, 10. Februar 2012 von 19.00 – 23.00 Uhr
- **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg/Tisens**
Montag, 13. Februar 2012 von 19.00 – 23.00 Uhr
- **Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern**
Samstag, 10. März 2012 von 9.00 – 13.00 Uhr

REFERENTEN:

Christian Hofer, Küchenmeister und Fachlehrer; Hotelfachschule Bruneck
Lanz Bernhard, Bio*Beef-Bauer und Metzgermeister; Toblach

ANMELDUNG:

Jeweils spätestens eine Woche vor Kurstermin (begrenzte Teilnehmerzahl)

AUSRÜSTUNG:

Küchenschürze, rutschfeste Schuhe, Kopfbedeckung, 3 Küchentücher