

## 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:

**naturalia**

Biologische Lebensmittel Naturkosmetik  
Alimenti e cosmetici naturali

Bozen, Neumarkt, Kaltern:

Bolzano, Egna, Caldaro:



Tramin/Termen:



## ANREISE/COME ARRIVARE:

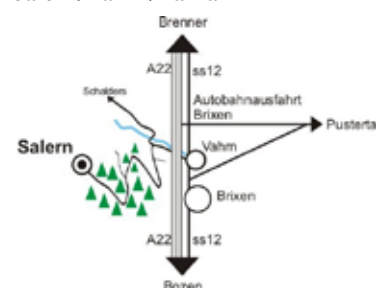
Neumarkt/Egna



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<br>Landwirtschaftsfonds für die<br>Entwicklung des ländlichen Raums<br>Fondo Europeo Agricolo per lo<br>Sviluppo Rurale                  | Autonome Provinz Bozen<br>Provincia Autonoma di Bolzano | Republik Italien<br>Repubblica Italiana |
| EG-Verordnung Nr. 1698/2005 - Regolamento (CE) n. 1698/2005<br>Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete<br>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