



# Erwachsenen- bildung

Ernährung und Gesundheit  
Kleidung und Mode  
Gestaltung und Handwerk

2023/24





## Liebe Leserinnen und Leser

**Freude, die Alltagskompetenzen aufzufrischen? Interesse, zusätzliche handwerkliche Fähigkeiten zu erwerben? Lust, den Alltag durch Neues zu bereichern?**

In jeder Lebensphase lässt sich Neues erlernen! Neue praktische Fähigkeiten und Kompetenzen fördern die persönliche Autonomie, bereichern das Leben, erweitern den Horizont und können so zu mehr Zufriedenheit führen.

Die Fachschule Viventa bietet eine grosse Bandbreite an interessanten Kursen in den verschiedensten Bereichen an: «Moderne Ernährung und Gesundheit», «Kleidung und aktuelle Mode» oder auch «Kreative Gestaltung und Handwerk». Gönnen Sie sich eine Auszeit aus dem Alltag und besinnen Sie sich auf Ihre handwerklichen und kreativen Fertigkeiten. Das neue Wissen und die Arbeitsergebnisse werden auch Ihnen grosse Freude bereiten.

Lassen Sie sich vom vielfältigen Kursprogramm der Fachschule Viventa inspirieren und besuchen Sie einen Ihren Interessen und Neigungen entsprechenden Kurs – wir freuen uns auf Sie. Für Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung oder helfen Ihnen mit zusätzlichen Informationen weiter.

Freundliche Grüsse

Filippo Leutenegger, Stadtrat  
Vorsteher Schul- und  
Sportdepartement

Christian Albrecht  
Direktor  
Fachschule Viventa



## Inhaltsverzeichnis

<b>Ernährung und Gesundheit</b>		<b>Gestaltung und Handwerk</b>	
Basics der Kochkunst	4	Gelatine Printing	13
Schnelle Küche	4	Keramikwerkstatt und Raku	13
Vegetarisch und vegan kochen	4	Arbeiten mit Holz – Grundlagen	14
Bohnen, Erbsen, Linsen neu entdecken	5	Maschinenkurs für Holzbearbeitung	14
Brainfood – Fit dank bewusster Ernährung	5	Arbeiten mit Holz – individuell	15
Mezze – Eine Reise rund ums Mittelmeer	5		
Wärmende Suppen und Eintöpfe – parat für den Winter	6	<b>Allgemeine Bestimmungen</b>	
Sushi – japanischer Genuss häppchenweise	6	Kursleitende	16
Gesunde probiotische Kost selbst gemacht – Milchsäuregärung bei Gemüse	6	Kinderbetreuung	16
Meal Prep – stressfrei und ausgewogen durch die Woche	7	Auskunft und Anmeldung	16
		Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)	17
<b>Kleidung und Mode</b>		Kursorte	18
Nähkurs – Ich nähe was ich will	8	Schulferien und unterrichtsfreie Tage	19
Trikot nähen	10		
Lifting für Ihre Lieblingsgarderobe	10		
Upcyclen – nicht wegwerfen	11		
Flicken – nicht wegwerfen	11		
Textilprojekte für Männer und Frauen	12		
Einstieg ins Stricken und Häkeln	12		



## Ernährung und Gesundheit

### Basics der Kochkunst

Sie möchten sich Basiswissen in der Küche aneignen und alltagstaugliche Menüs zubereiten? Sie erlernen in diesem Kurs die Grundtechniken des Kochens wie Dünsten, Dämpfen, Braten, Schmoren usw. Sie erhalten praktische Tipps, wie Sie mit einfachen Handgriffen Ihre Menüs abändern und verfeinern können und welche Kräuter zu welchen Gerichten passen.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die gerne selbstständig einfache Gerichte zubereiten möchten und Freude haben an saisonalen sowie genussvollen Menüs.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.11.2023/4x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	140.00/210.00	80.00	WIP	57-A413H
23.05.2024/4x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	140.00/210.00	80.00	WIP	57-A413F

### Schnelle Küche

Viele Berufstätige möchten gesund kochen, ohne lange in der Küche stehen zu müssen. Lernen Sie wie schmackhafte Gerichte aus frischen Zutaten trotz beschränkter Zeitressourcen gut gelingen.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung legen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.11.2023/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	25.00	WIP	57-A424H
09.04.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	25.00	WIP	57-A424F

### Vegetarisch und vegan kochen

Die Natur bietet uns in jeder Jahreszeit vielseitige und abwechslungsreiche Möglichkeiten für die vegetarische und vegane Küche. Erfahren Sie mehr über die Grundzutaten der vegetarischen und veganen Küche. Alltägliche Gerichte auf den Tisch zu zaubern, kann ganz einfach sein.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die Alternativen zu Fleischspeisen suchen und ihr Repertoire erweitern möchten. Kenntnisse der Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
07.09.2023/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	90.00/105.00	40.00	WIP	57-A412H
04.04.2024/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	90.00/105.00	40.00	WIP	57-A412F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Bohnen, Erbsen, Linsen neu entdecken

Hülsenfrüchte haben es in sich! Sie sind gesund, schmackhaft und dienen als unschätzbare Helfer zur Gewichtsreduktion oder zur Dämpfung von Heisshunger-Attacken. Als wichtige pflanzliche Eiweisslieferanten bieten sie zudem eine hochwertige Alternative zu Fleisch. Die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten werden im Kurs aufgezeigt und selbst ausprobiert.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die neue und traditionelle Rezepte mit Hülsenfrüchten ausprobieren möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
07.11.2023/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/100.00	25.00	WIP	57-A432H

## Brainfood – Fit dank bewusster Ernährung

Welche Nahrungsmittel braucht der Körper und wozu? Wie starten wir munter und fit in den Tag und bleiben konzentriert, ohne dass der Genuss zu kurz kommt? Mit den richtigen Lebensmitteln können Sie Ihre geistige Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit fördern, produktiver arbeiten, effektiver lernen und die Freizeit aktiver nutzen. Ausserdem schaffen Sie damit die Basis für einen erholsamen Schlaf.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die ihre geistige Leistungsfähigkeit mit richtiger Ernährung unterstützen möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
04.06.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/100.00	20.00	WIP	57-A425F

## Mezze – Eine Reise rund ums Mittelmeer

Tauchen Sie in die Welt der Gewürze und Aromen ein und geniessen Sie klassische und moderne Varianten der Mezze / Tapas. Von orientalisches bis spanisch lernen Sie verschiedene Gewürze kennen und wissen diese einzusetzen. Es erwartet Sie eine vielfältige Palette an kleinen Speisen, die Sie zubereiten und in geselliger Runde probieren können.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten.  
Kenntnisse der Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
16.05.2024/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	85.00/100.00	25.00	WIP	57-A435F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Wärmende Suppen und Eintöpfe – parat für den Winter

Ob klar oder gebunden, ob mit oder ohne Einlage. Sie werden sehen, wie unterschiedlich Suppen oder Eintöpfe sein können. Eine wärmende, feine Suppe mit selbst gebackenem Brot - schnell zubereitet und eine sättigende Mahlzeit zugleich. Im Kurs bereiten Sie verschiedene Suppen, Eintöpfe und Brot bzw. Brötchen mit unterschiedlichen Zutaten zu.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten.  
Kenntnisse der Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
28.09.2023/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	85.00/100.00	15.00	WIP	57-A433H

## Sushi – japanischer Genuss häppchenweise

Voll im Trend und mit etwas Fingergeschick können Sie Sushi selber herstellen. Sushi ist nicht nur lecker, auch die Zubereitung ist ein Erlebnis. Sie befassen sich mit verschiedenen Formen von Sushi und deren Herstellungs- und Zubereitungstechniken und lernen die Basiszutaten kennen.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten.  
Kenntnisse der Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
07.03.2024/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	130.00/155.00	50.00	WIP	57-A434F

## Gesunde probiotische Kost selbst gemacht – Milchsäuregärung bei Gemüse

Fermentation gehört zu den ältesten Kulturtechniken und wird in einer modernen, gesunden und probiotischen Ernährung sowie bei verschiedenen Intoleranzen immer wichtiger. Wir widmen uns in diesem Kurs der Milchsäuregärung mit verschiedenen Gemüsesorten und LAB-Kulturen (= lactic acid bacteria). Im Laufe des Kurses lernen Sie, was die Milchsäuregärung ist und wie sie traditionell angewendet wurde. Ebenso erfahren Sie, wie Sie diese zum Veredeln und Haltbarmachen von Gemüse anwenden können und warum probiotische Gemüse wichtig für die Darmgesundheit sind.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die wissen möchten, wie fermentierte Nahrungsmittel hergestellt werden und die Grundlagen zu deren Herstellung erlernen möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
26.10.2023/1x	Do 18:00-22:05	Paschke, Melanie	95.00/100.00	25.00	WIP	57-A471H

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Meal Prep – stressfrei und ausgewogen durch die Woche

Vorkochen für eine ganze Woche. Ausgewogen, fein und abwechslungsreich. Oft fehlt die Zeit, die Motivation oder man ist am Abend zu müde zum Kochen. Mit der richtigen Planung am Wochenende alles vorbereiten - zum Mitnehmen oder zum Essen Zuhause. Wir bereiten verschiedene Menus vor, kochen diese und geniessen zusammen. Es gibt viele Tipps und Tricks, die das Planen, Vorbereiten und Kochen erleichtern.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die ausgewogen und gut kochen möchten, aber nicht viel Zeit unter der Woche haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
16.01.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/100.00	20.00	WIP	57-A426H

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Kleidung und Mode

### Nähkurs – Ich nähe was ich will

Mit unserer professionellen Hilfe unterstützen wir Sie bei der Umsetzung Ihres Nähprojekts. Wir helfen Ihnen, die richtige Schnittmusterwahl zu treffen, beim Zuschneiden und natürlich beim Nähen. Mit fachlicher Anleitung setzen Sie Ihr Wunschprojekt erfolgreich um.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die Freude am Nähen haben. Einfache Nähkenntnisse werden vorausgesetzt.

#### Kurse 2023

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.08.2023/20x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	605.00/900.00		WIP	57-S088H
25.08.2023/11x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	430.00/640.00		WIP	57-S106H
28.08.2023/16x	Mo 18:00-21:30	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S030H
29.08.2023/16x	Di 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S040H
31.08.2023/16x	Do 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S080H
31.08.2023/18x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	545.00/810.00		WIP	57-S011H
23.09.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S071H
28.10.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S070H
01.11.2023/12x	Mi 14:00-17:10	Artho, Astrid	365.00/540.00		WIP	57-S012H
18.11.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S072H
09.12.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S073H



### Kurse 2024

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
03.02.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S074H
26.02.2024/15x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	455.00/675.00		WIP	57-S088F
26.02.2024/13x	Mo 18:00-21:30	Ninivaggi, Chiara	450.00/670.00		WIP	57-S030F
27.02.2024/14x	Di 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	485.00/720.00		WIP	57-S040F
28.02.2024/5x	Mi 18:00-21:10	Hermann Mettler, Caroline	155.00/225.00		WIP	57-S304F
29.02.2024/12x	Do 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	415.00/620.00		WIP	57-S080F
29.02.2024/15x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	455.00/675.00		WIP	57-S011F
02.03.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S070F
08.03.2024/9x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	350.00/525.00		WIP	57-S106F
23.03.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S071F
08.04.2024/10x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	345.00/515.00		WIP	57-S089F
25.05.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S072F
15.06.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S073F
06.07.2024/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S074F

### Ferienkurse für Einsteiger\*innen

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.10.2023/5x	Mo-Fr 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	345.00/515.00		WIP	57-S020H
12.02.2024/5x	Mo-Fr 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	345.00/515.00		WIP	57-S021H
12.02.2024/5x	Mo-Fr 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	305.00/450.00		WIP	57-S134H
15.07.2024/5x	Mo-Fr 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	305.00/450.00		WIP	57-S134F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Trikot nähen

Trikot nähen ist keine Hexerei, wenn man weiss, worauf man achten muss. In diesem Kurs erlernen Sie am Beispiel eines Pullovers alles Notwendige für die Verarbeitung von Trikotstoffen. Einerseits lernen Sie den Umgang mit der Overlock- und Covermaschine kennen. Andererseits wird Ihnen auch gezeigt, wie man mit einer gewöhnlichen Nähmaschine Reissverschlüsse, Säume und Randabschlüsse an Sweatshirtstoffen und Faserfleece perfekt hinkriegt. Sie werden staunen, wie schnell Sie für die ganze Familie originelle Trikotjacken, Shirts, Hausanzüge oder Pyjamas hinzubekommen können.

**Zielgruppe:** Für Einsteiger\*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
01.09.2023/7x	Fr 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	245.00/360.00		WIP	57-S100H
01.03.2024/7x	Fr 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	245.00/360.00		WIP	57-S100F

## Lifting für Ihre Lieblingsgarderobe

Mit einem eigenen Kleidungsstil können Sie Ihre Individualität unterstreichen und sich mit etwas Fantasie und Geschick von Anderen abheben. Optimieren Sie Ihre Garderobe und entwickeln Sie einen neuen, persönlichen Kleidungsstil. Sie nähen Ihre Wunschgarderobe oder nehmen vom bestehenden, defekten Lieblingsstück das Muster ab und nähen auf dessen Basis ein neues Kleidungsstück. Ausserdem arbeiten Sie mit Fertigschnitten oder eigenen Mustern und lernen geeignete Nähtechniken für das eigene Kleidungsstück kennen.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die Freude an individueller Kleidung haben. Grundkenntnisse im Nähen werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
04.11.2023/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S153H
13.04.2024/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S153F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Upcyclen – nicht wegwerfen

In diesem Kurs lernen Sie die verschiedenen Methoden des Upcyclings kennen und entwerfen Ihr eigenes neues Lieblingsstück. Sie stöbern in Ihrem Haushalt nach Textilien (Kleider, Vorhänge, Tischläufer, Taschen etc.), welche kaum oder nicht mehr genutzt werden und entwickeln daraus ein neues textiles Objekt. Der eigenen Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Sie verwirklichen mit Unterstützung der Kursleiterin Ihr Projekt.

Die Kursteilnehmenden können:

- Experimentieren mit textilen Techniken (z.B. Wiefeln, Nähen, Häkeln etc).
- Einfache Verarbeitungstechniken des Nähens ausführen und situativ anwenden.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die Freude an individuellen textilen Objekten haben und über Grundkenntnisse im Nähen verfügen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
08.01.2024/4x	Mo 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S103H
15.05.2024/4x	Mi 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S103F

## Flicken – nicht wegwerfen

Nach diesem Kurs können Sie die Mängel Ihrer Kleidungsstücke ohne fremde Hilfe beheben. Sie lernen zum Beispiel, wie man defekte Reissverschlüsse ersetzt, Hosen und Hemdsärmel kürzt, Knöpfe fachgerecht annäht und auch wie man kleine Schäden flickt. So entsteht ein Upcycling Ihrer Garderobe, auf das Sie stolz sein können.

**Zielgruppe:** Für Einsteiger\*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.08.2023/3x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	105.00/155.00		WIP	57-S101H
04.03.2024/4x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S101F
25.11.2023/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S102H
22.06.2024/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S102F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Textilprojekte für Männer und Frauen

Sie bringen Ihre textile Idee oder Ihr Anliegen mit und möchten Ihr Projekt in diesem Kurs mit professioneller Unterstützung umsetzen. Wir entwickeln und realisieren Ihr Projekt weiter. Es kann zum Beispiel darum gehen, Kleidungsstücke zu entwerfen und anzufertigen, Wohnaccessoires herzustellen oder eine praktische, individuelle Tasche zu nähen. Vielleicht möchten Sie aber auch einen Hut oder eine Mütze anfertigen oder einfach Ihre Kleider ändern, Ihre Hosen oder Hemden kürzen?

**Zielgruppe:** Wenn Sie keine oder nur geringe Erfahrungen mitbringen, werden Sie von A bis Z in alle notwendigen Techniken eingeführt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
06.11.2023/8x	Mo 18:30-20:45	Kuratle, Sandra	175.00/260.00		WIP	57-S184H
04.03.2024/8x	Mo 18:30-20:45	Kuratle, Sandra	175.00/260.00		WIP	57-S184F

## Einstieg ins Stricken und Häkeln

Gestrickte oder gehäkelte Accessoires liegen im Trend. Strickzirkel und Strickcafés entstehen, und auch im Internet ist Stricken ein angesagtes Thema. In diesem Grundkurs lernen Sie anhand eines Schals, einer Mütze, Stulpen oder Handschuhen etc. die wesentlichen Techniken und Merkmale der aktuellen Strick- und/oder Häkelmode kennen. Es besteht auch die Möglichkeit mit einem Strickbrett zu arbeiten.

**Zielgruppe:** Für Einsteiger\*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
23.10.2023/6x	Mo 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	210.00/310.00		WIP	57-S160H
06.06.2024/6x	Do 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	210.00/310.00		WIP	57-S160F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Gestaltung und Handwerk

### Gelatine Printing

Drucken mit einer Gelatineplatte und selbstgeprägten Stempeln aus Kunststoff.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die gerne mit Form und Farbe experimentieren und Freude haben, kleine Produkte wie Karten, Notizbücher, Geschenktüten, Geschenkanhänger und Geschenkpapiere selbst zu gestalten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
11.11.2023/1x	Sa 09:30-16:30	Meier Fluck, Isabelle	115.00/135.00	20.00	WIP	57-S235H

### Keramikwerkstatt und Raku

Das Töpfern ist eine der ältesten Handwerkskünste und ein Zeuge der Anfänge jeder Kultur. In diesem Kurs werden Sie in die Handhabung der keramischen Techniken und Materialien eingeführt und lernen verschiedene Tonsorten und deren spezifische Anwendungen kennen. Sie gestalten Gefässe und Objekte nach eigenem Entwurf und üben dabei alle Arbeitsschritte: den Handaufbau, die Verwendung von Formen, Möglichkeiten der Oberflächenbearbeitung sowie Mischen und Auftragen von Glasur. Der Brand im Rakuofen ist das spannende Finale.

**Zielgruppe:** Sie lieben das Arbeiten mit Ton und möchten verschiedene Bearbeitungs- und Glasur-Techniken sowie den Rakubrand kennenlernen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
31.08.2023/19x	Do 18:30-21:40	Brosi, Maria	1070.00/1285.00		WEN	57-S573H
04.09.2023/16x	Mo 18:30-21:40	Janett, Madlaina	900.00/1080.00		WEN	57-S571H
26.02.2024/14x	Mo 18:30-21:40	Janett, Madlaina	790.00/945.00		WEN	57-S571F
29.02.2024/16x	Do 18:30-21:40	Brosi, Maria	900.00/1080.00		WEN	57-S573F

\* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



## Arbeiten mit Holz – Grundlagen

Sie lernen das Sägen, Bohren, Verbinden, Hobeln, Raspeln, Feilen und Schleifen von Holz sowie die Oberflächenbehandlung mit natürlichen Ölen. Diese Techniken erproben Sie an Übungsstücken und wenden sie beim Herstellen eines vorgegebenen Gegenstands an. Gleichzeitig erlernen Sie dabei die korrekte Handhabung der Werkzeuge. Im Vordergrund stehen die manuelle Bearbeitung von Holz sowie die Bedienung von Bohrmaschine, Akku-Schrauber, Stichsäge und Schleifmaschinen.

**Zielgruppe:** Sie haben keine oder noch wenige Kenntnisse im Umgang mit Holz und möchten sich die wichtigsten Grundkenntnisse und Fertigkeiten für die Holzbearbeitung aneignen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Hinweis	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.10.2023/4x	Mo 08:20-16:10 Di-Do 08:00-16:10	Hurni, Daniela	Ferienkurs	275.00/405.00	90.00	WIP	57-S556H
23.10.2023/9x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S557H

## Maschinenkurs für Holzbearbeitung

Kreissäge, Hobelmaschine, Bandsäge und Oberfräse sind Holzbearbeitungsmaschinen, die spezifische Kenntnisse in Bezug auf sichere Handhabung und präzise Ergebnisse verlangen. Sie erlernen das Bereitstellen und die Bedienung der Maschinen sowie das Wechseln der Werkzeuge. Im Vordergrund stehen die gebräuchlichsten Anwendungen. Der Arbeitssicherheit kommt dabei besondere Bedeutung zu.

**Zielgruppe:** Sie gewinnen Sicherheit im Umgang mit Holzbearbeitungsmaschinen. Gute Kenntnisse der handwerklichen Holzbearbeitung oder Besuch unseres Kurses «Arbeiten mit Holz – Grundlagen» werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
24.08.2023/7x	Do 18:00-21:10	Hurni, Daniela	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S554H
08.01.2024/7x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S555H



## Arbeiten mit Holz – individuell

Ist es Ihr Traum, Möbel oder Objekte aus Holz nach Mass herzustellen? Schritt für Schritt erlernen Sie neue Techniken und festigen Ihre Fertigkeiten aus dem Grundlagen- und Maschinenkurs. Auch für das Restaurieren und Reparieren von Möbeln oder anderen Gegenständen aus Holz erhalten Sie das notwendige Know-how. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, die Bearbeitung von Acrylglas zu erlernen und daraus Objekte herzustellen. Sie arbeiten an Ihrem eigenen Projekt.

**Zielgruppe:** Sie besitzen bereits sehr gute Kenntnisse der Holzbearbeitung und möchten diese individuell weiterentwickeln. Für eine Teilnahme wird der Besuch der Kurse «Arbeiten mit Holz – Grundlagen» und «Maschinenkurs für Holzbearbeitung» vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
22.08.2023/21x	Di 18:00-21:10	Liniger, Sacha	1180.00/1415.00	100.00	WIP	57-S551H
23.08.2023/21x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela	1180.00/1415.00	100.00	WIP	57-S553H
27.02.2024/18x	Di 18:00-21:10	Liniger, Sacha	1015.00/1215.00	100.00	WIP	57-S551F
28.02.2024/17x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela	955.00/1150.00	100.00	WIP	57-S553F



## Kursleitende

Alle Kursleitenden, die die Fachschule Viventa in ihren Erwachsenen- und Elternbildungskursen einsetzt, verfügen über die dafür nötige fachliche und erwachsenenbildnerische Qualifikation und Erfahrung.

## Kinderbetreuung

Möchten Sie einen unserer Kurse besuchen, haben aber keine Kinderbetreuung? Von Montag bis Freitag steht Ihnen tagsüber eine Betreuung für Kinder bis zum Kindergartenalter zur Verfügung. Die Kosten betragen CHF 5.20 pro Kind und Lektion. Eine Anmeldung ist bis zwei Wochen vor Kursbeginn notwendig. Die Kosten für die Kinderbetreuung werden für die gesamte Kursdauer berechnet. Es sind keine Einzelbuchungen möglich.

Anmeldung: telefonisch oder per E-Mail beim Kundencenter unter +41 44 413 50 00 oder [viventa@zuerich.ch](mailto:viventa@zuerich.ch).

## Auskunft und Anmeldung

Stadt Zürich  
Fachschule Viventa  
Wipkingerplatz 4  
8037 Zürich

+41 44 413 50 00  
[viventa@zuerich.ch](mailto:viventa@zuerich.ch)  
[www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal](http://www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal)



## Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)

### Bestätigung / Einzahlung

Aufgrund Ihrer verbindlichen Anmeldung und bei Zustandekommen des Kurses erhalten Sie vor Kursbeginn einen Einzahlungsschein, welcher zugleich auch Ihr Kursausweis ist. Bitte verwenden Sie ausschliesslich unseren Einzahlungsschein und beachten Sie die vorgegebene Zahlungsfrist.

### Abmeldung

Bei einer Kursabmeldung vor Kursbeginn ist eine Umtriebsentschädigung von 50 % des Kursgelds, jedoch von höchstens CHF 100.00 geschuldet. Bei einer Kursabmeldung nach Kursbeginn sind bei Kursen mit Dauer bis zu einem Semester das ganze Kursgeld und die allfälligen Materialkosten, bei Semesterkursen das Kursgeld und die allfälligen Materialkosten für das angebrochene Semester zu bezahlen.

### Kursgeld

Die Kurse der Fachschule Viventa werden einer Tarifkategorie A oder B zugeteilt.

Zur Kategorie A gehören Kurse, die den Bildungsauftrag der Schule im engeren Sinn erfüllen, das bestehende Marktangebot in der Stadt Zürich ergänzen und einen hohen gesellschaftlichen bzw. sozialen Nutzen erbringen.

Kurse der Kategorie B erfüllen den Auftrag unserer Schule nur im weiteren Sinn, werden jedoch aufgrund der bestehenden Infrastruktur und unter der Voraussetzung einer substantiellen Kostendeckung weiterhin angeboten.

In der Kurskategorie A betragen die Kosten pro Lektion CHF 8.60 bei Wohnsitz innerhalb der Stadt Zürich und CHF 12.85 bei auswärtigem Wohnsitz.

In der Kurskategorie B betragen die Kosten pro Lektion CHF 16.05 bei Wohnsitz innerhalb der Stadt Zürich und CHF 19.25 bei auswärtigem Wohnsitz.

### Kursgelderermässigung

Personen, die im Besitz einer am ersten Kurstag gültigen «KulturLegi» der Caritas sind, können eine Ermässigung von 60 % auf den anwendbaren Kurstarif verlangen. Die Kopie der Kulturlegi ist dem Kundencenter zuzustellen.

### Kurszusage

Bei einer Kurszusage wird zwei Wochen vor Kursbeginn eine Rechnung zugestellt, welche zugleich auch die Kursbestätigung beinhaltet.

### Kursabsage

Bei Absage eines Kurses seitens der Fachschule Viventa werden die Angemeldeten informiert. Das Kursgeld wird ohne Abzug zurückerstattet. Umbuchungen in andere Kurse sind gebührenfrei möglich.

### Versicherung

Die Fachschule Viventa und die Kursleitung übernehmen keine Haftung. Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.

### Städtische Rechtsgrundlage

Die Regelungen basieren auf dem «Reglement über das Kursgeld an der Fachschule Viventa», das vom Stadtrat am 8. April 2015 erlassen wurde (siehe [www.stadt-zuerich.ch/viventa](http://www.stadt-zuerich.ch/viventa) unter «Allgemeine Geschäftsbedingungen»).



## Kursorte



Kursort	Schulhaus	Adresse	Tram	Bus
1 WIP	Wipkingen	Wipkingenplatz 4, 8037 Zürich	4, 6, 8, 13	33, 46, 72, 83
6 WEN	Wengi	Kernstrasse 11, 8004 Zürich	2, 3, 8	32



## Ferienplan und unterrichtsfreie Tage

<b>Schuljahresbeginn</b>	Montag, 21.08.2023	
<b>Knabenschiessen</b>	Montag, 11.09.2023	ganzer Tag frei
<b>Herbstferien</b>	Montag, 09.10.2023 bis Freitag, 20.10.2023	
<b>Weiterbildungstag FSV</b>	Donnerstag, 02.11.2023	ganzer Tag frei
<b>Weihnachtsferien</b>	Freitag, 22.12.2023 ab 12.00 bis Freitag, 05.01.2024	
<b>Sportferien</b>	Montag, 12.02.2024 bis Freitag, 23.02.2024	
<b>Ostern</b>	Donnerstag, 28.03.2024 bis Montag, 01.04.2024	Gründonnerstag frei
<b>Sechseläuten</b>	Montag, 15.04.2024	ganzer Tag frei
<b>Frühjahrsferien</b> Tag der Arbeit	Montag, 22.04.2024 bis Freitag, 03.05.2024 Mittwoch, 01.05.2024	
<b>Auffahrt + Auffahrtsbrücke</b>	Mittwoch, 08.05.2024 ab 16.00 bis Freitag, 10.05.2024	
<b>Pfingstmontag</b>	Montag, 20.05.2024	ganzer Tag frei
<b>Sommerferien</b>	Montag, 15.07.2024 bis Freitag, 16.08.2024	



1 Fachschule Viventa  
Schulhaus Wipkingen  
Wipkingerplatz 4  
8037 Zürich

2 Fachschule Viventa  
Schulhaus Bullinger  
Bullingerstrasse 50  
8004 Zürich

3 Fachschule Viventa  
Schulhaus Jungholz  
Jungholzstrasse 43  
8050 Zürich

4 Fachschule Viventa  
Schulhaus Im Rohr  
Sihlquai 332  
8005 Zürich

5 Fachschule Viventa  
Schulhaus Wehntal  
Wehntalerstrasse 129  
8057 Zürich

6 Fachschule Viventa  
Schulhaus Wengi  
Kernstrasse 11  
8004 Zürich

7 Fachschule Viventa  
Schulhaus Dorflinde  
Schwamendingenstrasse 39  
8050 Zürich

8 Fachschule Viventa  
Schulhaus Gutstrasse  
Gutstrasse 8  
8055 Zürich

9 Fachschule Viventa  
Schulhaus Bremgartnerstrasse  
Bremgartnerstrasse 60  
8003 Zürich

**Beratung und Anmeldung:**  
+41 44 413 50 00

viventa@zuerich.ch  
www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal

Fachschule Viventa  
einzigartig, vielfältig wie du

