



Erwachsenen- bildung

Ernährung und Gesundheit
Kleidung und Mode
Gestaltung und Handwerk

2024/25





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: «Ernährung und Gesundheit», «Kleidung und Mode» oder auch «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

Ernährung und Gesundheit		Gestaltung und Handwerk	
Basics der Kochkunst	4	Schreibwerkstatt	12
Schnelle Küche	4	Stempel schnitzen – Muster drucken	12
Vegetarisch und vegan kochen	4	Keramikwerkstatt und Raku	12
Bohnen, Erbsen, Linsen neu entdecken	5	Kugelbahn aus Holz	13
Wärmende Suppen und Eintöpfe – parat für den Winter	5	Adventskranz einmal anders	13
Schwiizer Chuchi	5	Arbeiten mit Holz – Grundlagen	14
Mezze – eine Reise rund ums Mittelmeer	6	Maschinenkurs für Holzbearbeitung	14
Genussvoll Kochen ab 60	6	Arbeiten mit Holz – individuell	15
Pfiffige und fitte Kinder	6		
Brainfood – fit dank bewusster Ernährung	7	Allgemeine Bestimmungen	
Gesunde probiotische Kost selbst gemacht – Milchsäuregärung bei Gemüse	7	Kursleitende	16
Meal Prep – stressfrei und ausgewogen durch die Woche	7	Kinderbetreuung	16
		Auskunft und Anmeldung	16
Kleidung und Mode		Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)	17
Nähkurs – ich nähe was ich will	8	Kursorte	18
Trikot nähen	10	Schulferien und unterrichtsfreie Tage	19
Lifting für Ihre Lieblingsgarderobe	10		
Upcyclen – nicht wegwerfen	10		
Flicken – nicht wegwerfen	11		
Textilprojekte für Männer und Frauen	11		
Einstieg ins Stricken und Häkeln	11		



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 beispielsweise welche Kräuter zu welchen Gerichten passen.

Zielgruppe: Interessierte, die gerne selbstständig einfache Gerichte zubereiten möchten und Freude haben an saisonalen sowie genussvollen Menüs.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.11.2024/4x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	140.00/210.00	80.00	WIP	57-A413H
08.03.2025/4x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	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 verschiedene Gerichte auf unkomplizierte Weise und in kürzester Zeit aus frischen Zutaten zuzubereiten.

Zielgruppe: Interessierte, die Wert legen auf eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung, aber wenig Zeit haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
29.10.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	25.00	WIP	57-A424H
08.04.2025/1x	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: Interessierte, die Alternativen zu Fleischspeisen suchen und ihr Repertoire erweitern möchten. Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
19.09.2024/2x	Do 18:00-21:40	Ferreira de Almeida, Melanie	90.00/105.00	40.00	WIP	57-A412H
20.03.2025/2x	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: Interessierte, die neue und traditionelle Rezepte mit Hülsenfrüchten ausprobieren möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
19.11.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	25.00	WIP	57-A432H

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: Interessierte, die ihr Repertoire erweitern möchten. Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
31.10.2024/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	55.00/75.00	15.00	WIP	57-A433H

Schwiizer Chuchi

Einführung in die Schweizer Küche und ihre verschiedenen Kantone. Dieser Kurs bietet Ihnen die Möglichkeit, die reiche Palette der Schweizer Gerichte kennenzulernen, von traditionellen Klassikern bis hin zu modernen Interpretationen. Die Schweiz hat kulinarisch viel zu bieten. Sie lernen das Zubereiten von verschiedenen Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichten und Käsespezialitäten kennen sowie von Eintopfgerichten und Desserts.

Zielgruppe: Interessierte, die ihr Repertoire erweitern oder die traditionelle Schweizer Küche wiederentdecken möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
07.09.2024/1x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	55.00/75.00	20.00	WIP	57-A437H
12.04.2025/1x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	55.00/75.00	20.00	WIP	57-A437F

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



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: Interessierte, die ihr Repertoire erweitern möchten.
Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
15.05.2025/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	85.00/100.00	25.00	WIP	57-A435F

Genussvoll kochen ab 60

Dieser Kochkurs ab 60 Jahren ist eine wunderbare Gelegenheit, um die Freude am Kochen zu entdecken, kulinarische Fähigkeiten zu erlernen und sich in einer entspannten Umgebung zu treffen. Es werden leicht nachzukochende Gerichte zubereitet und Sie erhalten Tipps und Tricks zur Vereinfachung des Kochens im Alltag.

Zielgruppe: Interessierte, die Freude am Kochen haben oder diese entdecken möchten.
Es sind keine besonderen Vorkenntnisse erforderlich.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.09.2024/2x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	90.00/105.00	40.00	WIP	57-A433H
31.05.2025/2x	Sa 10:00-13:30	Hausherr, Jacqueline	90.00/105.00	40.00	WIP	57-A433F

Pfiffige und fitte Kinder

Essen und Trinken sind wie Dünger für das Gehirn. Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe haben einen unmittelbaren Einfluss auf die Hirnleistung. Sie beeinflussen die Stimmung, die Konzentrations- und auch die Leistungsfähigkeit in Schule und Sport. Mit den optimalen Nahrungsmitteln, Brainfood, starten Kinder munter in den Tag und bleiben konzentriert. Mit Freude und Genuss!

Zielgruppe: Eltern, die ihre Kinder durch richtige Ernährung unterstützen möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.01.2025/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	10.00	WIP	58-A426H

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



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: Interessierte, die dank richtiger Ernährung leistungsfähiger werden wollen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
11.03.2025/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	20.00	WIP	57-A425F

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: Interessierte, die wissen möchten, wie fermentierte Nahrungsmittel hergestellt werden.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
14.11.2024/1x	Do 18:00-22:05	Paschke, Melanie	95.00/100.00	25.00	WIP	57-A471H

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 Menüs vor, kochen diese und geniessen zusammen. Es gibt viele Tipps und Tricks, die das Planen, Vorbereiten und Kochen erleichtern.

Zielgruppe: Interessierte, die ausgewogen und gut kochen möchten, aber nicht viel Zeit unter der Woche haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
24.09.2024/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/75.00	20.00	WIP	57-A425H

* 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: Interessierte, die Freude am Nähen haben. Einfache Nähkenntnisse werden vorausgesetzt.

Kurse 2024

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
19.08.2024/20x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	605.00/900.00		WIP	57-S088H
19.08.2024/16x	Mo 18:00-21:30	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S030H
20.08.2024/16x	Di 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S040H
22.08.2024/16x	Do 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	555.00/825.00		WIP	57-S080H
22.08.2024/19x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	575.00/855.00		WIP	57-S011H
23.08.2024/11x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	430.00/640.00		WIP	57-S106H
21.09.2024/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S070H
26.10.2024/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S071H
16.11.2024/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S072H
07.12.2024/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S073H

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



Kurse 2025

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
18.01.2025/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S074H
24.02.2025/17x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	515.00/765.00		WIP	57-S088F
24.02.2025/13x	Mo 18:00-21:30	Ninivaggi, Chiara	450.00/670.00		WIP	57-S030F
25.02.2025/13x	Di 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	450.00/670.00		WIP	57-S040F
27.02.2025/13x	Do 08:15-11:45	Ninivaggi, Chiara	450.00/670.00		WIP	57-S080F
28.02.2025/9x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	350.00/525.00		WIP	57-S106F
06.03.2025/15x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	455.00/675.00		WIP	57-S011F
26.03.2025/6x	Mi 18:00-21:10	Hermann Mettler, Caroline	185.00/270.00		WIP	57-S304F
22.03.2025/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S070F
14.04.2025/10x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	345.00/515.00		WIP	57-S089F
24.05.2025/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S071F
14.06.2025/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S072F
05.07.2025/1x	Sa 09:00-17:00	Ninivaggi, Chiara	90.00/105.00		WIP	57-S073F

Ferienkurse für Einsteiger*innen

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
07.10.2024/5x	Mo-Fr 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	345.00/515.00		WIP	57-S020H
10.02.2025/5x	Mo-Fr 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	345.00/515.00		WIP	57-S021H
10.02.2025/5x	Mo-Fr 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	305.00/450.00		WIP	57-S134H
14.07.2025/5x	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: Einsteiger*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
30.08.2024/7x	Fr 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	245.00/360.00		WIP	57-S100H
07.03.2025/7x	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: Interessierte, die Freude an individueller Kleidung haben. Grundkenntnisse im Nähen werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
02.11.2024/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S153H
21.06.2025/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S153F

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:

- mit textilen Techniken (z.B. wiefeln, nähen, häkeln etc.) experimentieren.
- einfache Verarbeitungstechniken des Nähens ausführen und situativ anwenden.

Zielgruppe: Interessierte, die Freude an individuellen textilen Objekten haben. Grundkenntnisse im Nähen werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
13.01.2025/4x	Mo 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S103H
26.02.2025/4x	Mi 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S103F

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



Flicken – nicht wegwerfen

Nach diesem Kurs können Sie die Mängel Ihrer Kleidungsstücke selbst und 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: Einsteiger*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
19.08.2024/3x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	105.00/155.00		WIP	57-S101H
23.11.2024/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S102H
17.03.2025/4x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	140.00/210.00		WIP	57-S101F
05.04.2025/2x	Sa 09:00-16:00	Hermann Mettler, Caroline	125.00/180.00		WIP	57-S102F

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
26.08.2024/8x	Mo 18:30-20:45	Kuratle, Sandra	175.00/260.00		WIP	57-S184H
10.03.2025/8x	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: Einsteiger*innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
21.10.2024/6x	Mo 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	210.00/310.00		WIP	57-S160H
05.06.2025/6x	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

Schreibwerkstatt

In diesem Kurs lernen Sie kreative Methoden und abwechslungsreiche Impulse kennen, um selbstständig kreative oder persönliche Texte und Gedichte zu schreiben. Lassen Sie sich jede Woche von neuen Herangehensweisen ans kreative Schreiben überraschen. Die Texte können in der Gruppe geteilt und besprochen werden und Sie erhalten Feedback von der Modulleitung.

Zielgruppe: Einsteiger*innen und Fortgeschrittene, die gerne schreiben oder das kreative Schreiben kennenlernen möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
25.09.2024/6x	Mi 18:30-20:45	Schütze, Annette	130.00/195.00		WIP	57-S230H
05.03.2025/6x	Mi 18:30-20:45	Schütze, Annette	130.00/195.00		WIP	57-S230F

Stempel schnitzen – Muster drucken

Sie entwerfen und schnitzen Ihre eigenen Stempel aus Gummi. Sie lernen verschiedene Gummiplatten kennen, aus denen Sie einfach Stempel schnitzen können. Zudem nutzen Sie verschiedene Techniken, um ein Muster zu gestalten. Am Ende des Workshops nehmen Sie Ihre selbstgestalteten Geschenkpapiere, Karten oder Notizbücher mit nach Hause.

Zielgruppe: Interessierte, die Freude an Farbe, Form und Mustern haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
23.11.2024/1x	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 keramische Techniken und Materialien eingeführt und lernen verschiedene Tonsorten und deren spezifischen Anwendungen kennen. Sie gestalten Gefäße und Objekte nach eigenem Entwurf und üben dabei alle Arbeitsschritte aus: den Handaufbau, die Verwendung von Formen, Möglichkeiten der Oberflächenbearbeitung sowie das Mischen und Auftragen von Glasur. Der Brand im Rakuofen ist das spannende Finale.

Zielgruppe: Interessierte, die das Arbeiten mit Ton lieben und verschiedene Techniken sowie den Rakubrand kennenlernen möchten.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
22.08.2024/19x	Do 18:30-21:40	Brosi, Maria	1070.00/1285.00		WEN	57-S573H
02.09.2024/16x	Mo 18:30-21:40	Janett, Madlaina	900.00/1080.00		WEN	57-S571H
24.02.2025/14x	Mo 18:30-21:40	Janett, Madlaina	790.00/945.00		WEN	57-S571F
27.02.2025/15x	Do 18:30-21:40	Brosi, Maria	845.00/1015.00		WEN	57-S573F



Kugelbahn aus Holz

Erwecken Sie gemeinsam mit Ihrem Kind Ihre handwerkliche Leidenschaft und stellen Sie gemeinsam eine eigene faszinierende Kugelbahn aus Holz her. Erlernen Sie einige Grundlagen und planen Sie mit dem vorgegebenen Material Ihre eigene Kugelbahn.

Zielgruppe: Eine erwachsene Person mit einem Kind ab 10 Jahren.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
14.09.2024/2x	Sa 08:45-16:00	Hurni, Daniela	250.00/360.00	80.00	WIP	57-S706H

Adventskranz – einmal anders

Erleben Sie einen kreativen Workshop zum Thema «Adventskranz - einmal anders, aus Holz». Tauchen Sie ein in die Welt der handwerklichen Gestaltung und erschaffen Sie Ihren einzigartigen Adventskranz aus natürlichen Holzmaterialien. In diesem Workshop lernen Sie verschiedene Techniken und Materialien kennen, um Ihren traditionellen Adventskranz neu zu interpretieren. Entdecken Sie die Vielfalt von Holz und nutzen Sie Ihre Fantasie, um einen modernen Adventskranz zu gestalten.

Zielgruppe: Alle, die Freude am Gestalten haben. Kenntnisse in der Holzbearbeitung sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
02.11.2024/1x	Sa 08:45-16:00	Hurni, Daniela	85.00/100.00	70.00	WIP	57-S705H

* 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
07.10.2024/4x	Mo 08:20-16:10 Di-Do 08:00-16:00	Hurni, Daniela	Ferienkurs	275.00/405.00	90.00	WIP	57-S700H
21.10.2024/9x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S557H
23.10.2024/9x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S701H
24.10.2024/9x	Do 18:00-21:10	Liniger, Sacha		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S602H
15.01.2025/8x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela		245.00/360.00	120.00	WIP	57-S702H
03.04.2025/9x	Do 18:00-21:10	Hurni, Daniela		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S703F
05.05.2025/9x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha		275.00/405.00	90.00	WIP	57-S603F

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
22.08.2024/7x	Do 18:00-21:10	Hurni, Daniela	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S704H
06.01.2025/7x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S555H
16.01.2025/7x	Do 18:00-21:10	Liniger, Sacha	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S600H
08.05.2025/7x	Do 18:00-21:10	Liniger, Sacha	215.00/315.00	60.00	WIP	57-S601F

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



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
20.08.2024/21x	Di 18:00-21:10	Liniger, Sacha	1180.00/1415.00	100.00	WIP	57-S551H
25.02.2025/18x	Mi 18:00-21:10	Liniger, Sacha	1015.00/1215.00	100.00	WIP	57-S551F

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



Kursleitende

Alle Kursleitenden, welche 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.

Auskunft und Anmeldung

Stadt Zürich
Fachschule Viventa
Wipkingerplatz 4
8037 Zürich

+41 44 413 50 00
viventa@zuerich.ch
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 unter «Allgemeine Geschäftsbedingungen»).



Kursorte



Kursort	Schulhaus	Adresse	Tram	Bus
1 WIP	Wipkingen	Wipkingenplatz 4, 8037 Zürich	4, 8, 13, 17	33, 46, 72, 83
6 WEN	Wengi	Kernstrasse 11, 8004 Zürich	2, 3, 8	32



Ferienplan und unterrichtsfreie Tage

Schuljahresbeginn	Montag, 19.08.2024	
Knabenschiessen	Montag, 09.09.2024	ganzer Tag frei
Herbstferien	Montag, 07.10.2024 bis Freitag, 18.10.2024	
Weihnachtsferien	Freitag, 20.12.2024 ab 12.00 bis Freitag, 03.01.2025	
Sportferien	Montag, 10.02.2025 bis Freitag, 21.02.2025	
Ostern	Donnerstag, 17.04.2025 bis Montag, 21.04.2025	Gründonnerstag frei
Frühlingsferien	Montag, 21.04.2025 bis Freitag, 02.05.2025	
Ostermontag	Montag, 21.04.2025	
Sechseläuten	Montag, 28.04.2025	
Tag der Arbeit	Donnerstag, 01.05.2025	
Auffahrt + Auffahrtsbrücke	Mittwoch, 28.05.2025 ab 16.00 bis Freitag, 30.05.2025	nach Auffahrt frei
Pfingstmontag	Montag, 09.06.2025	ganzer Tag frei
Sommerferien	Montag, 14.07.2025 bis Freitag, 15.08.2025	



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
stadt-zuerich.ch/fsv-portal

Fachschule Viventa
einzigartig, vielfältig wie du

