



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kräuter-Workshop

Herstellung von Kräuter-Balsam, -Salben, -Likör und -Salz

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung

Wirkungsvolle Wild- und Heilkräuter in Kombination mit gesundem Genuss: Wissensvermittlung, Herstellung von Kräuterprodukten und anschließendem Geschmacks-Erlebnis.

Kräuterpädagogin Anita Waldner vermittelt Nützliches wie Kurioses rund um die Anwendung und Nutzung der verschiedenen Wildkräuter. Das Wissen um die Heilkraft der Pflanzen wurde bereits von unseren Vorfahren zum Zwecke der Vorbeugung und Genesung angewandt. Hier dürfen wir nun selbst Hand anlegen und aus Pflanzen, Blüten oder Wurzeln einen wohltuenden Balsam herstellen, feines Kräuter- oder Blütensalz mischen und nach eigenen Vorlieben einen geistreichen Kräuterlikör oder einen Magenbitter ansetzen. Den genussvollen Abschluss bildet ein schmackhaftes Kräutergericht, das nach den lehrreichen Stunden serviert wird. Die perfekte Balance von Wissen und Genuss!

Kurssprache
Deutsch, Italienisch

Beginn
16.04.2024

Ende
29.10.2024

Kurstage
29

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
12:30 Uhr

Dauer
150 Minuten

Beschreibung Zeit

Wöchentliche Veranstaltung, jeden Dienstag

Ort

Imkerstand Rabland
Imkerstand Rabland Geroldstraße

Zielgruppe

Menschen, die sich für Kräuter und Kulinarik interessieren

Referent/in

Kräuterpädagogin Kräuterpädagogin

Gebühr

30 € findet wöchentlich statt, Preis für 1 Teilnahme

Anmeldeschluss

29.10.2024



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter

Tourismusverein Partschins mit Rabland
und Töll

Detailseite zum Kurs

<https://www.merano-suedtirol.it/de/partschins-rabland-und-toell/info-service/veranstaltungen/veranstaltungen-events-in-partschins.html?eventid=D9C3EA2B71E44A809E5F72BCD9AEC582>

Ansprechperson

Tourismusverein Partschins
Tel. 0473 967157
Email info@partschins.com

Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte für Kinder der Grundschule

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Ihr wollt den Herd nicht nur den Erwachsenen überlassen und selbst Hand anlegen? Gut so! Zusammen schnipseln, selber kochen, gemeinsam essen und nebenbei Spaß haben - das erwartet dich in diesen drei Stunden!

Kurssprache

Deutsch

Beginn

08.06.2024

Ende

08.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

13:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Lana
Franz Höflerstraße 1

Zielgruppe

Kinder und Jugendliche

Referent/in

Annalena Ganner

Gebühr

39 €



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email

Ein Tag auf dem Bauernhof - Brot, Butter, Tiere für Kinder ab dem Grundschulalter

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Brot backen im Steinbackofen, Butter stampfen, Tiere füttern! Zuerst mahlen wir das Korn zu Mehl und bereiten den Teig zu. Während der Teig "geht", stampfen wir Butter. Wir verkosten die Buttermilch und bei einer Blindverkostung erfahren wir, wie vielseitig Milch schmeckt. Dann sind die Kühe dran und wir füttern und streicheln sie. Zwischendurch machen wir immer wieder Spiele und zum Schluss verkosten wir das selbstgebackene Brot und die Butter.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
08.06.2024

Ende
08.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
12:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort
Hafling

Zielgruppe
Kinder und Jugendliche

Referent/in
Sabine Weifner



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

35 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

Die Biermacherinnen - Einblick in ihre Welt der Biere

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In der Brauanlage experimentieren Andrea und Brigitte mit verschiedensten Rohstoffen und Rezepten. Die Ergebnisse sind vielfältig: Verkosten Sie Fichten-Bock, Kräuter-Ale, Holunder-Weizen, Whisky-Vanille-Stout, Hibiskus-Saison bis hin zum klassischen Hellen und Doppelbock.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

08.06.2024

Ende

08.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

16:00 Uhr

Dauer

120 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Ulten

Zielgruppe



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Brigitte Zöschg

Gebühr
25 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Bodenkultur im Genussgarten - Workshop mit Daniele Piscopiello

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung

Während einer Feldbegehung mit dem Obst- und Gemüsebauern Daniele Piscopiello lernen die Teilnehmer*innen eine optimale, schonende Bodenbearbeitung kennen. Denn ist der Boden gesund, freuen sich die Pflanzen!

Für die Bodenbearbeitung ist Fingerspitzengefühl und Wissen gefragt. Daniele Piscopiello klärt die Teilnehmer*innen über unterschiedliche Bodenarten und deren Eigenschaften auf. Sie erfahren mehr über die ideale Bodenbearbeitung und die passenden Werkzeuge. Ein besonderes Augenmerk des Praxisseminars liegt auf der natürlichen Bodenverbesserung, dem Humusaufbau, dem Mulchen und der Lebendverbauung des Bodens.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
01.06.2024

Ende
01.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
11:00 Uhr

Dauer
120 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Algund
Josefsberg 1

Zielgruppe

Erwachsene allgemein

Referent/in

Daniele Piscopiello

Gebühr

25 €

Anmeldeschluss

01.06.2024

Kursanbieter

Volkshochschule Urania Meran Gen.

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it