



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie wissen müssen über Kaffee! Am Nachmittag werden Sie sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und lernen, wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

Kurssprache

Englisch, Deutsch, Italienisch

Beginn
12.06.2024

Ende
12.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
14:00 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe
Experten im Geschmack

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
315 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detaillierte Kursseite
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Kontaktperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it



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

Italienisch, Deutsch

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

Kursanbieter

Tourismusverein Partschins mit Rabland
und Töll

Ansprechperson

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



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Detailseite zum Kurs

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