ARBEITEN IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION & VERTEILUNG
ESF1_a1_0098

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
PROJEKT FINANZIERT DURCH DIE EUROPÄISCHE UNION UND DAS ESF+ PROGRAMM 2021-2027 DER AUTONOMEN PROVINZ BOZEN.

Projekt genehmigt, in Erwartung der Fördervereinbarung.

Kurssprache
Italienisch

Beginn
15.04.2024

Ende
31.07.2024

Kurstage
108

Beginnzeit
08:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
31920 Minuten

Beschreibung Zeit
Ein Kurs für zwölf ausgewählte arbeitslose Teilnehmer nach der Anmeldung.

Ort
Bozen
Bruno Buozzi 6

Zielgruppe
Menschen ohne Arbeit, arbeitslos oder inaktiv, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind."

Referent/in
Massimo Cattaruzza Dorigo

Gebühr

Anmeldeschluss
22.03.2024

Kursanbieter
CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

Detailseite zum Kurs
https://www.changecoop.it/corsi-fse-2/

Ansprechperson

Tel.
Email

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	Ende	Kurstage
16.04.2024	29.10.2024	29
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
10:00 Uhr	12:30 Uhr	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

Lehrgang: Alpines Waldbaden - Natur tut gut

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Waldbaden - das heißt eintauchen in die angenehme Atmosphäre des Waldes, schwimmen in wohltuender Stille, sich umspülen lassen vom harzigen Duft, in die Tiefe des Inneren sinken, Geist und Gefühle frei treiben lassen. Dort wo es würzig riecht, das Licht milde schimmert, die Luft klar ist, sich die Wipfel im Wind wiegen und der Boden unter den Füßen federt, dort fühlen wir uns wohl.

Dass ein Aufenthalt im Wald mehr leistet, als nur die Lungen mit Sauerstoff zu füllen oder Heilmittel von Bäumen zu spenden, begeistert mittlerweile Wissenschaftler aus aller Welt und wird im Rahmen der Naturtherapien seit einigen Jahrzehnten wissenschaftlich untersucht.

Absolvent:innen mit der Zusatzqualifikation "Alpines Waldbaden - Natur tut gut" begeistern Menschen jeden Alters und unabhängig von ihrer gesundheitlichen Verfassung für das Waldbaden. Sie leiten an, wie man die Waldnatur mit allen Sinnen in sich aufnimmt, wie man im Wald wieder zu sich findet und Kraft tankt.

Der Lehrgang richtet sich an Menschen, die in folgenden Bereichen tätig sind und dieses Wissen in ihrem Beruf einbinden wollen: Gesundheit und Gesundheitsförderung, Prävention, Erwachsenenbildung, Wellness, Tourismus, Urlaub am Bauernhofbetriebe, Pflege, soziale, therapeutische, beratende und pädagogische Berufe, Menschen, die das Wissen für die eigene Gesunderhaltung und für die Familie nutzen wollen.

Video 1 - Waldbaden

Video 2 - Waldbaden

Am Do. 11. Januar 2024 um 19.00 Uhr findet im Bildungshaus Kloster Neustift ein kostenloser Infoabend zum Lehrgang statt, bei dem die Lehrgangsleiter:innen Karin Greiner und Martin Kiem Inhalte, Aufbau und Ziele des Lehrgangs vorstellen. Eine Teilnahme ist sowohl vor Ort als auch Online per Zoom möglich. Anmeldung unter diesem Link möglich.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
20.03.2024

Ende
07.11.2024

Kurstage
14

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
5850 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

Referent/in
Karin Greiner

Martin Kiem

Oskar Zorzi

Gebühr
1890 € Teilnahmebeitrag inkl. Seminarunterlagen zzgl. 2,00EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lehrgang: Kräuterpädagogik 2024/2025
Traditionelles heimisches Kräuterwissen

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Traditionelles heimisches Kräuterwissen

Der Lehrgang Kräuterpädagogik ist eine fachlich pädagogische Ausbildung mit Abschlussprüfung im Bereich Wildkräuter und Wildobst zur späteren Wissensweitergabe und -umsetzung.

Die Ausbildung wird zum 11. Mal im Bildungshaus Kloster Neustift in Zusammenarbeit mit der Gundermann-Naturerlebnisschule angeboten.

Kräuterpädagog:innen sind Naturbotschafter ihrer Region. Sie befassen sich mit den einheimischen nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen sowie deren Vorkommen und Anwendung. Sie vermitteln traditionelle Kräuterkunde und berücksichtigen dabei die heutigen wissenschaftlichen Erkenntnisse und setzen sich nachhaltig für Artenvielfalt und Lebensräume ein.

Im Lehrgang werden Artenkenntnis, kulturgeschichtliche, biologische und botanische Grundlagen des Kräuterwissens praxisnah vermittelt. Dabei stehen ökologische Zusammenhänge, das Wissen um Pflanzengemeinschaften sowie genaue Artenkenntnis von wild wachsenden Nahrungs- und Heilpflanzen im Vordergrund. Wichtig ist, die Pflanzen an unterschiedlichen Standorten immer wieder zu besuchen und sicher zu erkennen. Daher finden an allen Seminartagen Kräuterwanderungen statt, wobei frisch geerntetes Sammelgut gemeinsam verarbeitet und genossen wird.

Die zukünftigen Kräuterpädagog:innen erlernen das Führen von Gruppen und bekommen Möglichkeiten gezeigt, sich selbst zu vermarkten oder miteinander zu kooperieren.

Der Lehrgang richtet sich an Interessierte aus sozialen, medizinischen und pädagogischen Berufen, aus den Bereichen Hotelmanagement und Landwirtschaft sowie Hofübernehmende, Urlaub auf dem Bauerhof-Betreiber:innen, Kräuterbäuer:innen, Gärtner:innen, die sich eine Nebenerwerbstätigkeit aufbauen wollen, Natur- und Landschaftsführer:innen sowie Wanderführer:innen.

Detailprogramm zum Lehrgang

Kurssprache
Deutsch

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
06.05.2024

Ende
08.05.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
8415 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

Referent/in
Karin Greiner

Gebühr
2190 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Tierser Almkräuter – Wanderung, Naturerlebnisse, Herstellung

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Beim Sammeln von Wald -und Wiesenkräutern, erfahren wir, wie wertvoll und voller kostbarer Schätze unsere Natur ist. Wir wandern gemeinsam zum Aussichtsgipfel Völsegg Spitz (1834m). Bei der schön gelegenen Tschafonhütte werden wir gemeinsam verschiedene Produkte, wie eine Salbe, ein Mazerat oder einen Hustensaft herstellen. Zusätzlich dürfen sich alle einen individuellen Alpenkräutertee zusammenstellen. Wir stärken uns mit einer Jause, die einige mitgebrachte Spezialitäten beinhaltet und zu Mittag besteht die Möglichkeit in der Hütte einzukehren.

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Beginn
08.06.2024

Ende
08.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
08:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Tiers

Zielgruppe

Referent/in
Martin Martinelli

Martha Stieger

Gebühr
72 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Erlebnis Bio-Bauernhof - Hofbesichtigung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Der Vintlerhof ist ein bio-sozialer Bauernhof mit Äckern (Gemüse, Getreide, Obst, Weinreben), Wiesen, Wald und Tieren (Esel, Schafe, Schweine, Hühner, Hasen, Enten). Er ist bio-zertifiziert, jedoch gehen die Bauersleute noch einen Schritt weiter und arbeiten komplett ohne Spritzmittel. An diesem Nachmittag haben Sie die Gelegenheit den Hof mit allen Sinnen zu erleben.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

27.07.2024

Ende

27.07.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:30 Uhr

Endzeit

11:00 Uhr

Dauer

90 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Brixen

Zielgruppe

Referent/in

Miriam Zenorini

Gebühr

15 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Keller- und Weinbergbegleitung
Fortbildung für Wanderleiter:innen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Die Fortbildungen "Weinland Südtirol" sowie "Keller- und Weinbergbegleitung" geben Einblicke in die klimatischen und geologischen Besonderheiten, die Geschichte, die Weingesetzgebung sowie in den Entstehungsprozess des Weines vom Weinberg bis in den Keller.

Sie richten sich in erster Linie an Wanderleiter:innen, die ihr Wissen rund um das Thema Wein vertiefen möchten, um Gäste durch die Weinberge und auf den Weinlehrpfaden zu führen und ihnen das Weinland Südtirol sowie seine Weine näher zu bringen. Angesprochen sind aber auch Weininteressierte, die ihr Wissen rund um den Südtiroler Wein vertiefen möchten.

Dieses Seminar wird als Pflichtfortbildung für im Sonderverzeichnis eingetragene Wanderleiter:innen anerkannt.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
25.11.2024

Ende
25.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
419 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
200 € Teilnahmebeitrag bei Buchung beider Seminare zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Lehrgang für naturnahes Gärtnern
Tipps für eine erfolgreiche Ernte

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Unter dem Motto „Die schönste Form des Gärtnerns, ist Gärtnern mir der Natur“ erklärt Ihnen der bekannte Biogärtner in 4 Modulen einfach und verständlich die wichtigsten Themen des Biogärtnerns.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
12.04.2024

Ende
28.09.2024

Kurstage
8

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
2520 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Alexander Huber

Alexander Huber

Gebühr
240 € Kursgebühr

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson
Andrea Hanni
Tel. 0473742433
Email info@schloss-goldrain.com

Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte

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
07.06.2024

Ende
07.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Brixen
Peter-Mayr-Straße 9

Zielgruppe
Kinder und Jugendliche

Referent/in
Alex Kaltenhauser

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr
52 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Haltbar gemacht im Glas - süß und sauer

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Gesunde Marmeladen, fantasievolle Pestos und raffinierte Chutneys: alles süße und pikante Köstlichkeiten, die sich auch als Mitbringsel gut eignen.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
04.06.2024

Ende
04.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Bruneck
Pipenstraße 6 - St. Georgen

Zielgruppe

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Karin Longariva

Gebühr
52 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Das 1x1 des Grillens

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
13.06.2024

Ende
13.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Auer
Schwarzenbach 7

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Referent/in
Karlheinz Ambach

Gebühr
52 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Das kleine 1x1 der Saatgutvermehrung im Hausgarten

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Saatgut selbst anbauen und sammeln, das geht? Ja, wenn einige Regeln der Natur beachtet werden. Im Kurs werden Theorie und Praxis der Saatgutvermehrung beleuchtet und viele Tipps zum Reinigen der Samen aus dem eigenen Hausgarten gegeben. Um das Erlernte im Anschluss auch gleich umsetzen zu können, bekommen die Teilnehmenden Saatgut von der Kursleiterin mit nach Hause.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
30.08.2024

Ende
30.08.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
420 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort
Wangen

Zielgruppe

Referent/in
Elisabeth Pircher

Gebühr
75 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Das kleine Wein-ABC

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie wird Wein richtig gelagert und wie wird Wein richtig verkostet.

Sehen - riechen - schmecken, das will gelernt und geübt sein - an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Kurssprache
Deutsch

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
20.09.2024

Ende
20.09.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Kaminabend: Zigarre & Destillate
Ein Seminar am Kamin für Genießer:innen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Eine gute Zigarre und der passende Wein oder ein Destillat gelten als Traumpaar. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie dieses Seminar in der Kaminhalle im Kloster Neustift!

Kurssprache
Deutsch

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
21.11.2024

Ende
21.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Paolo Tezzele

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Das kleine Bier-ABC

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und reichhaltig. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Beginn
06.06.2024

Ende
06.06.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Verschiedene Referent/innen der Sommeliervereinigung Südtirol

Gebühr
49 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica “latte art”!

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache
Deutsch, Englisch, 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
Esperti di gusto

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
315 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397

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

Herbstliche Cocktails aus Südtiroler Zutaten
Regionale Aromen mit Kräutern, Beeren & Verjuice

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Ein mit Liebe zubereiteter Cocktail bringt Menschen zusammen. Gemeinsam bereiten wir einfache Drinks mit und ohne Alkohol zu. Nicht fehlen dürfen hausgemachte saisonale Limonaden und Bowlen für die herbstlichen Monate. Erleben Sie die regionalen Aromen des Herbstes aus Kräutern, Beeren und Verjuice.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

02.10.2024

Ende

02.10.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

18:30 Uhr

Endzeit

21:30 Uhr

Dauer

180 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe

Alle Interessierte

Referent/in

Hannes Andergassen

Gebühr

59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Das 1 x1 des Grillens

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
07.06.2024

Ende
07.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
18:00 Uhr

Endzeit
21:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Bruneck
St. Georgen

Zielgruppe

Referent/in
Herbert Unterhofer Schneider

Gebühr
45 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

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	Ende	Kurstage
08.06.2024	08.06.2024	1
Beginnzeit	**Endzeit**	**Dauer**
09:00 Uhr	12:00 Uhr	180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Hafling

Zielgruppe
Kinder und Jugendliche

Referent/in
Sabine Weifner

Gebühr
35 €

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Geführte Heilkräuter-Bachwanderung
In Zusammenarbeit mit der Kräutermanufaktur Bergila

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Entlang des alten Farnweges von Kiens bis zum Issinger Weiher, lernen wir - begleitet von altem volkskundlichen Pflanzenwissen und mythischen Geschichten - Pflanzen am Bachufer kennen. In Issing besichtigen wir den Heilkräutergarten Bergila und bereiten gemeinsam aus gesammelten Heilkräutern Köstlichkeiten zu.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
15.06.2024

Ende
15.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:30 Uhr

Endzeit
12:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Kiens

Zielgruppe

Referent/in
Renate Trebo

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

Wein im Dunkeln

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bei diesem spannenden Weinseminar wird der wichtigste unserer Sinne ausgeschaltet. In völliger Dunkelheit erfahren sie viel Wissenswertes über Wein und Aromen und werden feststellen, dass es ohne Licht schwierig ist, selbst die scheinbar banalsten Dinge richtig zu erkennen.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
11.09.2024

Ende
11.09.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Weinland Südtirol
Fortbildung für Wanderleiter:innen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Die Fortbildungen "Weinland Südtirol" sowie "Keller- und Weinbergbegleitung" geben Einblicke in die klimatischen und geologischen Besonderheiten, die Geschichte, die Weingesetzgebung sowie in den Entstehungsprozess des Weines vom Weinberg bis in den Keller.

Sie richten sich in erster Linie an Wanderleiter:innen, die ihr Wissen rund um das Thema Wein vertiefen möchten, um Gäste durch die Weinberge und auf den Weinlehrpfaden zu führen und ihnen das Weinland Südtirol sowie seine Weine näher zu bringen. Angesprochen sind aber auch Weininteressierte, die ihr Wissen rund um den Südtiroler Wein vertiefen möchten.

Dieses Seminar wird als Pflichtfortbildung für im Sonderverzeichnis eingetragene Wanderleiter:innen anerkannt.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
18.11.2024

Ende
18.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
419 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Portwein Verkostung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Hier erfahren Sie alles über die Entstehung sowie die vielen Arten von Portwein - natürlich wird der Lernerfolg durch Verkostungen abgesichert.

Wir besprechen und verkosten folgenden Portweine:

> Ruby-Style

> Tawny-Style

> Colheitas

> Aged White Ports

Kurssprache
Deutsch

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
12.12.2024

Ende
12.12.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Interessierte, Portweinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Referent/in
Bruno J. Resi

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Erlebnis Bauernhof - Spiel, Spaß und ja, dreckig werden
für Kinder der Grundschule

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Wir dürfen mit Wasser und Erde spielen, mit Naturmaterialien kreativ sein und einmal so richtig dreckig werden.

Kurssprache
Deutsch

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
08.06.2024

Ende
08.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
11:00 Uhr

Dauer
120 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Brixen

Zielgruppe
Kinder und Jugendliche

Referent/in
Miriam Zenorini

Gebühr
25 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Permakultur im Garten: Leidenschaftlich gärtnern im Sommer

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Sie erlernen im Permakultur-Garten der Kursleiterin grundlegende gärtnerische Techniken zur Beetvorbereitung, zum Säen, Pikieren, Umpflanzen und zur Stecklingsvermehrung. Sie bekommen außerdem Tipps zu einem insektenfreundlichen Garten und mit vielen praktischen Beispielen erhalten Sie eine Anleitung zum Ausprobieren im eigenen Garten.

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Beginn
26.07.2024

Ende
26.07.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
420 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Ritten
Wangen 34

Zielgruppe

Referent/in
Elisabeth Pircher

Gebühr
75 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Kreative Sommertage: Jugendliche kochen
für Jugendliche von 11 bis 15 Jahren

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Gemeinsam werden wir nicht nur leckere Gerichte zaubern, sondern auch coole Kochtricks lernen, die du zu Hause ganz einfach selber nachmachen kannst. Und das Beste daran? Die leckeren Gerichte werden wir am Ende zusammen genießen. Sei dabei und entdecke die Freude am Kochen!

Kurssprache

Deutsch

Beginn

11.07.2024

Ende

12.07.2024

Kurstage

2

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

13:00 Uhr

Dauer

480 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Bruneck
Pipenstraße 6 - St. Georgen

Zielgruppe

Kinder und Jugendliche

Referent/in

Alexandra Hitthaler

Gebühr

65 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 €

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Lärchenführung auf dem Salten

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Auf dem Salten wächst der größte zusammenhängende Lärchenbestand Europas. Bei einem gemütlichen Spaziergang erfahren Sie, wie das Lärchenharz gewonnen wird und welche wohltuenden Salben und Öle daraus hergestellt werden können. Am Ende genießen wir das Beisammensein bei einer Lärchenjause.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
05.07.2024

Ende
05.07.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
14:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Jenesien

Zielgruppe

Referent/in
Elisabeth Unterhofer

Gebühr
29 €

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Aufbauseminar der Südtiroler Weinakademie

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Das "Aufbauseminar 1 – Weinland Italien" beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten Italiens sowie der italienischen Weinwirtschaft, mit Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Ein Exkurs in die internationale Weinwelt beschließt das Seminar. Abgerundet wird dieses Ausbildungsprogramm durch Vorträge von Experten, diverse Degustationen und Fachgespräche.

Nach positiv abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende "Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International" der Weinakademie Österreich einzusteigen.

Themen:

- Verkostungstraining
- Weinwirtschaft und Weinbau
- Vinifizierung
- Norditalien, Süditalien, Mittelitalien
- Österreich
- Kellereibesichtigung
- Prüfung

Voraussetzungen:

Es kann jeder am Seminar teilnehmen. Zur Prüfung werden nur jene zugelassen, die bereits ein positiv abgeschlossenes Basisseminar oder eine Sommelierausbildung besucht haben.

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Beginn
14.06.2024

Ende
29.06.2024

Kurstage
4

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
1679 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

Referent/in
Peter Baumgartner

Werner Waldboth

Gebühr
620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Keltern für jedermann - von der Traube zum Wein - Teil 1
Kelterung, alkoholische Gärung, Säureabbau, Schönung, Stabilisierung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung
Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, welche die Herstellung selbst versuchen wollen, erhalten das nötige theoretisch-praktische Grundwissen dazu. Teil 2 folgt im Frühjahr 2025.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
13.09.2024

Ende
29.11.2024

Kurstage
3

Beginnzeit
19:30 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
450 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Pfatten
Laimburg 6

Zielgruppe

Referent/in
Ulrich Pedri

Gebühr
119 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Das kleine Bier-ABC

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und reichhaltig. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!

Kurssprache
Deutsch

Beginn
23.01.2025

Ende
23.01.2025

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Ingrid Faccinelli

Gebühr
49 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

L'abc del vino

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bastano tre ore per acquisire i rudimenti e una panoramica di insieme sull'argomento del vino: una serata riservata ai principianti assoluti fatta di spiegazioni e degustazioni senza il timore di fare domande fuori luogo.

Scoprite come il vino viene prodotto, qual è la temperatura giusta per bere il vino, qual è il bicchiere giusto e anche come viene degustato il vino: cosa vedo e sento.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
13.09.2024

Ende
13.09.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
19:00 Uhr

Endzeit
22:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Peter Baumgartner

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Das vertiefende Wein-ABC

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen Ihr Wissen vertiefen? Dann sind Sie hier richtig! Unkompliziert und lebendig gestaltet erfahren Sie in diesem Seminar Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein. Als leicht fortgeschrittene:r Weinliebhaber:in schulen Sie vor allem Ihre Sinne und lernen das Einschätzen von Weinen.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
17.10.2024

Ende
17.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Bier & Käse

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Dass Bier ein hervorragender Begleiter zu Käse ist, werden wir bei dieser Verkostung einmal mehr entdecken. Die enorme Aromenvielfalt unterschiedlicher Bierstile bietet sich an, um mit verschiedenen hochwertigen Käsesorten kombiniert zu werden. Die Aromen ergänzen sich oder gleichen aus, je nach Wahl von Bier und Käse lassen sich tolle Geschmackskombinationen kreieren. Ein genüssliches Erlebnis!

Kurssprache
Deutsch

Beginn
10.10.2024

Ende
10.10.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Hubert Stockner

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Schokolade & Wein

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Wein & Schokolade, ein einzigartiges Duo, das man einfach probieren muss! Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihre Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
06.11.2024

Ende
06.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Thomas Fink

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

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
-

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort
Ulten

Zielgruppe

Referent/in
Brigitte Zöschg

Gebühr
25 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Blindsensorik-Verkostung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie wird Wein richtig gelagert und wie wird Wein richtig verkostet.

Sehen - riechen - schmecken, das will gelernt und geübt sein - an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Kurssprache
Deutsch

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
13.06.2024

Ende
13.06.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Mein Kräuterjahr: Sommer

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung
Das Interesse an der einheimischen Pflanzenwelt ist seit einigen Jahren wieder in allen Altersgruppen geweckt und es tritt vermehrt der Wunsch auf, das traditionelle Wissen aufleben zu lassen und mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verknüpfen, um es zu Hause in der eigenen Familie anzuwenden.

Die Weiterbildung „Mein Kräuterjahr“ setzt sich zum Ziel, Interessierte mit der Welt der Kräuter und Wildkräuter rund um den Jahreskreis vertraut zu machen. Sie lernen altüberliefertes sowie neuzeitliches Wissen über Pflanzen unserer Heimat, aus freier Natur und aus dem Garten, mit Anwendungen für Körper, Geist und Seele rund um den Jahreskreis.

Kräuter und Wildkräuter sind eng an den Lauf der Jahreszeiten gebunden. Auch unsere Südtiroler Bräuche und die kirchlichen Feste sind fest im Jahreskreis verwurzelt, diese alten Rituale erinnern uns an unseren Ursprung und an den Rhythmus der Natur. Dieses Wissen machen wir uns zunutze und erkunden die heilkräftigen Kräuter in der entsprechenden Jahreszeit.

Sie lernen Wildkräuter zu bestimmen und zu erkennen, Kräutersalben, Tinkturen und aromatische Elixiere für die Gesunderhaltung der eigenen Familie zuzubereiten und werden in die Kunst des abendländischen Naturheilwissens eingeführt. Sie kochen mit Kräutern und Wildkräutern und tauchen mit allen Sinnen in die Magie des Kräuterbrauchtums ein.

Inhalte:

- pflanzenbasierte Hautpflege
- Venenpflege und Kräuteranwendungen für den Bewegungsapparat
- Kräuterbrauchtum: Räuchern für Johanni (23.06.24)
- Kräuterbrauchtum für Hoch unser Frauen (15.08.24)

Die Weiterbildung ist neben theoretischen Inputs sehr praktisch aufgebaut, sodass das erworbene Wissen auch gleich angewandt und umgesetzt werden kann.

Das Seminar „Mein Kräuterjahr: Sommer“ kann einzeln oder in Kombination mit den Seminaren Frühling, Herbst und Winter gebucht werden.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
07.06.2024

Ende
08.06.2024

Kurstage
2

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
839 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Alle Interessierte

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Renate De Mario

Gebühr
250 € Teilnahmebeitrag zzgl. Stempelgebühr 2,00 EUR

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email