



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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.

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

Referent/in

Werner Waldboth

Peter Baumgartner

Gebühr

620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

Bauernkrapfen, Kirchtagskrapfen, Festtagskrapfen... Südtiroler Tradition in der Küche

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Krapfen sind ein typisches Gebäck der traditionellen Küche Südtirols. Mit Marmelade, Mohn oder Kastanien gefüllt werden diese bei verschiedenen Anlässen und Festen aufgetischt.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

09.11.2024

Ende

09.11.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

240 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Evi Schöpf

Gebühr
55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

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

Bauernkrapfen, Kirchtagskrapfen, Festtagskrapfen... Südtiroler Tradition in der Küche

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Krapfen sind ein typisches Gebäck der traditionellen Küche Südtirols. Mit Marmelade, Mohn oder Kastanien gefüllt werden diese bei verschiedenen Anlässen und Festen aufgetischt.

Kurssprache
Deutsch



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
09.11.2024

Ende
09.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Evi Schöpf

Gebühr
55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

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

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!



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Hubert Stockner

Gebühr
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.
Email

Blindsensorik-Verkostung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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 Waldböth

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 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

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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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!

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

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

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



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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Alle Interessierte

Referent/in
Werner Waldboth

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

Ein gutes Stück Fleisch Tipps für die richtige Zubereitung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Ob Rind, Wild, Geflügel oder Schwein: Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel, enthält besonders viel Eiweiß und lässt sich in unzähligen Varianten braten, grillen oder überbacken. Aber wie koche ich Fleisch richtig?

Kurssprache
Deutsch

Beginn
19.10.2024

Ende
19.10.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
285 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Manfred Ziernheld

Gebühr
15 € Materialspesen direkt an Referenten zu bezahlen

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

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

Ein gutes Stück Fleisch Tipps für die richtige Zubereitung

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Ob Rind, Wild, Geflügel oder Schwein: Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel, enthält besonders viel Eiweiß und lässt sich in unzähligen Varianten braten, grillen oder überbacken. Aber wie koche ich Fleisch richtig?

Kurssprache
Deutsch

Beginn
19.10.2024

Ende
19.10.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
285 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Manfred Ziernheld

Gebühr
15 € Materialspesen direkt an Referenten zu bezahlen

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

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

Fisch-Kochkurs Wie eine frische Meeresbrise

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Der Fisch-Kochkurs zeigt, wie man die gesunden Meeresbewohner geschmackvoll zubereiten und liebevoll präsentieren kann.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
30.11.2024

Ende
30.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Manfred Ziernheld

Gebühr

55 € Kursgebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

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

Fisch-Kochkurs

Wie eine frische Meeresbrise

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Der Fisch-Kochkurs zeigt, wie man die gesunden Meeresbewohner geschmackvoll zubereiten und liebevoll präsentieren kann.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

30.11.2024

Ende

30.11.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Manfred Ziernheld

Gebühr
15 € Materialspesen an den Referenten

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

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

Flicken statt wegwerfen Flickwerkstatt für alle

Themenbereich
Hauswirtschaft, Haushalt

Kursbeschreibung
Wer das Flicken beherrscht, kann Wäsche und Kleider lange in gutem Zustand erhalten, spart damit Geld und leistet überdies einen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt.

Kurssprache
Deutsch



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
16.11.2024

Ende
16.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
390 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Mirjam Prenner

Gebühr
50 € Kursgebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

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

Flicken statt wegwerfen Flickwerkstatt für alle

Themenbereich
Hauswirtschaft, Haushalt

Kursbeschreibung
Wer das Flicken beherrscht, kann Wäsche und Kleider lange in gutem Zustand erhalten, spart damit Geld und leistet überdies einen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
16.11.2024

Ende
16.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
390 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Mirjam Prenner

Gebühr
50 € Kursgebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

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

Gesund, gut, Brot
Vollkornbrote selber backen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursbeschreibung

Brot selber backen ist gar nicht schwer! Wir backen aus verschiedenen Getreidesorten mit vielerlei Zutaten schmackhafte Vollkornbrote und erfahren Wissenswertes über das Brotbacken.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

23.11.2024

Ende

23.11.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Latsch

Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Gertrud Maier

Gebühr

55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Andrea Hanni

Tel. 0473742433

Email info@schloss-goldrain.com



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gesund, gut, Brot Vollkornbrote selber backen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Brot selber backen ist gar nicht schwer! Wir backen aus verschiedenen Getreidesorten mit vielerlei Zutaten schmackhafte Vollkornbrote und erfahren Wissenswertes über das Brotbacken.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
28.09.2024

Ende
28.09.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Gertrud Maier

Gebühr
55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

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

Gesund, gut, Brot Vollkornbrote selber backen

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Brot selber backen ist gar nicht schwer! Wir backen aus verschiedenen Getreidesorten mit vielerlei Zutaten schmackhafte Vollkornbrote und erfahren Wissenswertes über das Brotbacken.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
23.11.2024

Ende
23.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Gertrud Maier

Gebühr
55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)



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

Gesund, gut, Brot Vollkornbrote selber backen

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Brot selber backen ist gar nicht schwer! Wir backen aus verschiedenen Getreidesorten mit vielerlei Zutaten schmackhafte Vollkornbrote und erfahren Wissenswertes über das Brotbacken.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

28.09.2024

Ende

28.09.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Gertrud Maier



Corsi & Percorsi
corsierpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in

Hannes Andergassen

Gebühr

59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

Hülsenfrüchte

Kichererbsen & Co bringen Farbe in die Küche

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Hülsenfrüchte erfahren derzeit eine Renaissance, denn sie bieten als pflanzliche Eiweißquelle eine wertvolle Alternative zu Fleisch und sind äußerst nahrhaft und gesund.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

12.10.2024

Ende

12.10.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

285 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Latsch

Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Referent/in

Gertrud Maier

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Andrea Hanni

Tel. 0473742433

Email info@schloss-goldrain.com

Hülsenfrüchte

Kichererbsen & Co bringen Farbe in die Küche

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Hülsenfrüchte erfahren derzeit eine Renaissance, denn sie bieten als pflanzliche Eiweißquelle eine wertvolle Alternative zu Fleisch und sind äußerst nahrhaft und gesund.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

12.10.2024

Ende

12.10.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

285 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Latsch

Goldrain, Schlossstrasse 33



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Gertrud Maier

Gebühr
55 € Kursgebühr (inkl. Imbiss)

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

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

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

Beginn
21.11.2024

Ende
21.11.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
18:30 Uhr

Endzeit
21:30 Uhr

Dauer
180 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
Paolo Tezzele

Gebühr
69 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 Waldböth

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

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Peter Baumgartner

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:



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

- 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

Referent/in

Renate De Mario

Gebühr

250 € Teilnahmebeitrag zzgl. Stempelgebühr 2,00 EUR

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

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.

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 €



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

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Interessierte, Portweinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Referent/in

Bruno J. Resi

Gebühr

69 € 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

Weihnachtsbäckerei Vollwertig und köstlich

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne selbst gebackene Kekse? In diesem Kurs erfahren Sie alles über gesunde, wohlschmeckende und vollwertige Weihnachtsbäckerei.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
07.12.2024

Ende
07.12.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:30 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Gertrud Maier

Gebühr
60 € Kursgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

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

Weihnachtsbäckerei Vollwertig und köstlich

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne selbst gebackene Kekse? In diesem Kurs erfahren Sie alles über gesunde, wohlschmeckende und vollwertige Weihnachtsbäckerei.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
07.12.2024

Ende
07.12.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:30 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
300 Minuten

Beschreibung Zeit
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Gertrud Maier

Gebühr
60 € Kursgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Referent/in
Werner Waldböth

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Vahrn

Stiftstraße 1

Zielgruppe

Alle Interessierte

Referent/in

Werner Waldboth

Gebühr

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

Würzig, aromatisch und scharf Gerichte aus der asiatischen Küche

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig, schmackhaft und aromatisch die asiatische Küche schmeckt. Die Gerichte sind schnell zubereitet und einfach nachzukochen.

Kurssprache

Deutsch

Beginn

16.11.2024

Ende

16.11.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

10:00 Uhr

Endzeit

15:30 Uhr

Dauer

240 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Manfred Ziernheld

Gebühr

55 € Kursgebühr

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

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

Würzig, aromatisch und scharf Gerichte aus der asiatischen Küche

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung
Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig, schmackhaft und aromatisch die asiatische Küche schmeckt. Die Gerichte sind schnell zubereitet und einfach nachzukochen.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
16.11.2024

Ende
16.11.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
15:30 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Manfred Ziernheld

Gebühr
55 € Kursgebühr



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Andrea Hanni

Tel. 0473742433

Email info@schloss-goldrain.com



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it