



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Evi Schöpf

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

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

Zielgruppe
Interessierte

Referent/in
Manfred Ziernheld

Gebühr
55 € 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

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

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Manfred Ziernheld



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Manfred Ziernheld



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

15 € Materialspeisen an den Referenten

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

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte

Referent/in

Manfred Ziernheld



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

55 € 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.

Kurssprache

Deutsch

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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.

Kurssprache

Deutsch

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

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

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

-

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

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

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

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

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

Lehrgang für naturnahes Gärtnern

Tipps für eine erfolgreiche Ernte

Themenbereich

Garten, Kräuter, Blumen

Kursbeschreibung

Unter dem Motto „Die schönste Form des Gärtnerns, ist Gärtnern mit 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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

240 € 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

-

Ort

Latsch
Goldrain, Schlossstrasse 33

Zielgruppe

Interessierte



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

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

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
-



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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

Kursanbieter
Genossenschaft Bildungshaus Schloss
Goldrain

Detailseite zum Kurs
-

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