



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

Peter Baumgartner

Werner Waldboth

## Gebühr

620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

## 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

-



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

## 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

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

# 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 Waldböth

Gebühr  
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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.



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Kurssprache

Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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

Zielgruppe

Referent/in

Karlheinz Ambach

Gebühr

52 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

## Das kleine 1x1 der Saatgutvermehrung im Hausgarten

Themenbereich

Garten, Kräuter, Blumen



Corsi & Percorsi  
[corsiiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## 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

-

## Ort

Wangen

## Zielgruppe

## Referent/in

Elisabeth Pircher

## Gebühr

75 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

## 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

## 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](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Ort  
Ulten

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Zielgruppe

Referent/in  
Brigitte Zöschg

Gebühr  
25 €

Anmeldeschluss  
-

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



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

**Beginn**  
08.06.2024

**Ende**  
08.06.2024

**Kurstage**  
1

**Beginnzeit**  
09:00 Uhr

**Endzeit**  
12:00 Uhr

**Dauer**  
180 Minuten

**Beschreibung Zeit**

-

**Ort**  
Hafling

**Zielgruppe**  
Kinder und Jugendliche

**Referent/in**  
Sabine Weifner

**Gebühr**  
35 €

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

**Detailseite zum Kurs**

-

**Ansprechperson**

Tel.  
Email

## Ein Wildkräutertag auf dem Salten - sammeln und genießen

**Themenbereich**  
Garten, Kräuter, Blumen

### Kursbeschreibung

Die Natur stellt uns eine Vielfalt an essbaren, wohlschmeckenden Wildgemüse und Wildkräutern zur Verfügung. Sie sind Lieferanten von hochwertigen Mineralstoffen, Vitaminen und Nährstoffen. Mit den frisch gesammelten Kräutern, Blüten und Wildgemüse bereiten wir ein schmackhaftes Mittagessen, Getränke und eine Jause zu. Am Nachmittag stellen wir eine immunstärkende Kräutertinktur her.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn  
01.06.2024

Ende  
01.06.2024

Kurstage  
1

Beginnzeit  
09:30 Uhr

Endzeit  
16:30 Uhr

Dauer  
420 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort  
Jenesien

Zielgruppe

Referent/in  
Elisabeth Unterhofer

Gebühr  
92 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

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.



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://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 SÜDTIROL VHS  
SÜDTIROL

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## Erlebnis Bio-Bauernhof - Hofbesichtigung

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## 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

## 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

### Gebühr

35 €

### 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

## 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

Referent/in  
Karin Longariva

Gebühr  
52 €



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter  
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## 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



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

# 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

-

### Ort

Vahrn  
Stiftstraße 1

### Zielgruppe

Alle Interessierte

### Referent/in

Paolo Tezzele



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

### 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Referent/in

Ulrich Pedri

Gebühr

119 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

## 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

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

## Ort

Brixen  
Peter-Mayr-Straße 9

## Zielgruppe

Kinder und Jugendliche

## Referent/in

Alex Kaltenhauser

## Gebühr

52 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

## Detailseite zum Kurs

-

## Ansprechperson

Tel.  
Email

# 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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!



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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 SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## Kräuter-Workshop

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

Themenbereich  
Garten, Kräuter, Blumen



Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Kursbeschreibung

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

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

## Kurssprache

Deutsch, Italienisch

### Beginn

16.04.2024

### Ende

29.10.2024

### Kurstage

29

### Beginnzeit

10:00 Uhr

### Endzeit

12:30 Uhr

### Dauer

150 Minuten

## Beschreibung Zeit

Wöchentliche Veranstaltung, jeden Dienstag

## Ort

Imkerstand Rabland  
Imkerstand Rabland Geroldstraße

## Zielgruppe

Menschen, die sich für Kräuter und Kulinarik interessieren

## Referent/in

Kräuterpädagogin Kräuterpädagogin

## Gebühr

30 € findet wöchentlich statt, Preis für 1 Teilnahme

## Anmeldeschluss

29.10.2024

## 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](mailto: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  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Kursanbieter  
Genossenschaft Bildungshaus Schloss  
Goldrain

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson  
Andrea Hanni  
Tel. 0473742433  
Email [info@schloss-goldrain.com](mailto:info@schloss-goldrain.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.

Detailprogramm zum Lehrgang



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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  
Martin Kiem

Karin Greiner

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 Bauernhof-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

## 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.



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

L'abc del vino

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

## 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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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  
-

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.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache  
Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## Portwein Verkostung

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

## Zielgruppe

Interessierte, Portweinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

## Referent/in

Bruno J. Resi

## Gebühr

69 € 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

## 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

### Zielgruppe

Alle Interessierte

### Referent/in

Thomas Fink

### Gebühr

69 € 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

## 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.

### 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

Martha Stieger

Martin Martinelli

### Gebühr

72 €

### 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

## 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

Referent/in  
Werner Waldböth

Gebühr  
59 € 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

## 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

-

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  
110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

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"!

Kurssprache  
Italienisch, Englisch, Deutsch

|                         |                      |                      |
|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Beginn<br>12.06.2024    | Ende<br>12.06.2024   | Kurstage<br>1        |
| Beginnzeit<br>09:00 Uhr | Endzeit<br>14:00 Uhr | Dauer<br>300 Minuten |

Beschreibung Zeit  
-

Ort  
Via Macello 59 59a

Zielgruppe  
Esperti di gusto



Corsi & Percorsi  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](http://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Referent/in

Stefano Urru



Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

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](mailto:info@gustelier.it)