



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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"!

### Kursprache

Italienisch, Deutsch, Englisch

### Beginn

12.06.2024

### Ende

12.06.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

14:00 Uhr

### Dauer

300 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

Via Macello 59 59a

### Zielgruppe

Esperti di gusto

### Referent/in

Stefano Urru

### Gebühr

315 € Quota di partecipazione

### Anmeldeschluss

-

### Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

### Detailseite zum Kurs

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

### Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

# Kräuter-Workshop

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

### Themenbereich

Garten, Kräuter, Blumen

### Kursbeschreibung

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

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

### Kurssprache

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



## Corsi & Percorsi

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

## Kursanbieter

Tourismusverein Partschins mit Rabland und Töll

## Ansprechperson

Tourismusverein Partschins

Tel. 0473 967157

Email [info@partschins.com](mailto:info@partschins.com)



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

## Detailseite zum Kurs

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