



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

# Innovative Snacks für den Barbereich

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

## Kursbeschreibung

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

## Inhalte:

Poké Bowl

Taboulé

Weißwurst-Chorizo-Spieß

Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme

Tortillas

Knödeltapas

## Kurssprache

### Beginn

27.05.2024

### Ende

27.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

15:00 Uhr

### Endzeit

19:00 Uhr

### Dauer

240 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung  
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

## Zielgruppe

Geschmacksprofi

## Referent/in

Christian Walder



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

## Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

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

# Cocktail Lab

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

## Kursbeschreibung

Basato sul concetto "ZeroWaste" porteremo il professionista alla scelta di ingredienti utilizzabili al 100%, creando prodotti Home Made che porteranno i nostri Bar Keeper a sfruttare tecniche di cucina per produrre i propri ingredienti fatti in casa, con la quale verranno poi realizzati i drink. Si produrranno gli ingredienti sotto elencati con prodotti naturali, sfruttando un ingrediente per creare più prodotti annullando completamente lo scarto.

## Kurssprache

### Beginn

24.05.2024

### Ende

24.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

17:00 Uhr

### Dauer

480 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Via Macello 59 Via Macello 59

## Zielgruppe

Experti di gusto



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in  
Stefano Urru

Gebühr  
322 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs  
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/cocktail-lab-395>

Ansprechperson  
Gustelier atelier del gusto  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Kurssprache  
Deutsch

Beginn  
27.05.2024

Ende  
27.05.2024

Kurstage  
1

Beginnzeit  
10:00 Uhr

Endzeit  
14:00 Uhr

Dauer  
240 Minuten

Beschreibung Zeit  
-



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

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

## Ort

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung  
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

## Zielgruppe

Geschmacksprofis

## Referent/in

Hannes Andergassen

## Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

## Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

# Espresso, Cappuccino e Latte Art

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

## Kursbeschreibung

In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie über Kaffee wissen müssen! Außerdem werden Sie am Nachmittag sehen, wie man Cappuccino perfekt macht und lernen, wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

## Kurssprache

Deutsch, Englisch, Italienisch



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

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

**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)

## Dolci innovativi – vegani e senza glutine

**Themenbereich**  
Kochen, Essen, Trinken

**Kursbeschreibung**  
Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.



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

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

#### Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

#### Kurssprache

Deutsch

#### Beginn

22.05.2024

#### Ende

22.05.2024

#### Kurstage

1

#### Beginnzeit

09:00 Uhr

#### Endzeit

17:00 Uhr

#### Dauer

480 Minuten

#### Beschreibung Zeit

-

#### Ort

Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

#### Zielgruppe

Experti di gusto

#### Referent/in

Manuel Marzari

#### Gebühr

283 € quota di partecipazione

#### Anmeldeschluss

-

#### Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

#### Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

#### Ansprechperson

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

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