



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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	Ende	Kurstage
30.11.2024	30.11.2024	1
Beginnzeit	Endzeit	Dauer
10:00 Uhr	15:30 Uhr	300 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](mailto:info@schloss-goldrain.com)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

**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](mailto:info@schloss-goldrain.com)



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.

### Kursprache

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

15 € Materialspesen direkt an Referenten zu bezahlen

### 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](mailto: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

Referent/in  
Gertrud Maier

Gebühr  
60 € 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

# 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.

### Kursprache

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



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

# 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in  
Manfred Ziernheld

Gebühr  
15 € Materialspesen direkt an Referenten zu bezahlen

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter [Detailseite zum Kurs](#)  
Genossenschaft Bildungshaus Schloss  
Goldrain -

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

Beginn Ende Kurstage  
09.11.2024 09.11.2024 1

Beginnzeit Endzeit Dauer  
10:00 Uhr 15:30 Uhr 240 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  
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](mailto: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.

Kursprache  
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

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort  
Latsch  
Goldrain, Schlosstrasse 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](mailto: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.

Kursprache  
Deutsch



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**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, Schlosstrasse 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](mailto: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

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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, Schlosstrasse 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](mailto:info@schloss-goldrain.com)

## Ein gutes Stück Fleisch Tipps für die richtige Zubereitung

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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, Schlosstrasse 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](mailto:info@schloss-goldrain.com)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

### Referent/in

Gertrud Maier

### Gebühr

60 € 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](mailto: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

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

# 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.

### Kursprache

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.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

# 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

## 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.

Kursprache  
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](mailto: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.

Kursprache  
Deutsch

Beginn  
28.09.2024

Ende  
28.09.2024

Kurstage  
1

Beginnzeit  
10:00 Uhr

Endzeit  
15:30 Uhr

Dauer  
300 Minuten

Beschreibung Zeit  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort  
Latsch  
Goldrain, Schlosstrasse 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](mailto: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.

Kursprache  
Deutsch



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

<b>Beginn</b> 16.11.2024	<b>Ende</b> 16.11.2024	<b>Kurstage</b> 1
<b>Beginnzeit</b> 09:30 Uhr	<b>Endzeit</b> 17:00 Uhr	<b>Dauer</b> 390 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

Latsch  
Goldrain, Schlosstrasse 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](mailto: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.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

## Kurssprache

Deutsch

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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, Schlosstrasse 33

## Zielgruppe

Interessierte

## Referent/in

Alexander Huber

Alexander Huber

## Gebühr

240 € Kursgebühr

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Genossenschaft Bildungshaus Schloss  
Goldrain

## Detailseite zum Kurs

-

## Ansprechperson

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