



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

ARBEITEN IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION & VERTEILUNG

ESF1_a1_0098

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

PROJEKT FINANZIERT DURCH DIE EUROPÄISCHE UNION UND DAS ESF+ PROGRAMM 2021-2027 DER AUTONOMEN PROVINZ BOZEN.

Projekt genehmigt, in Erwartung der Fördervereinbarung.

Kurssprache

Italienisch

Beginn

15.04.2024

Ende

31.07.2024

Kurstage

108

Beginnzeit

08:30 Uhr

Endzeit

17:00 Uhr

Dauer

31920 Minuten

Beschreibung Zeit

Ein Kurs für zwölf ausgewählte arbeitslose Teilnehmer nach der Anmeldung.

Ort

Bozen

Bruno Buozzi 6

Zielgruppe

Menschen ohne Arbeit, arbeitslos oder inaktiv, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind."

Referent/in

Massimo Cattaruzza Dorigo

Gebühr

Anmeldeschluss

22.03.2024

Kursanbieter

CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

Detailseite zum Kurs

<https://www.changecoop.it/corsi-fse-2/>

Ansprechperson

Tel.

Email



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 €

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

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.

Kurssprache
Deutsch

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 €



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

Das kleine 1x1 der Saatgutvermehrung im Hausgarten

Themenbereich
Garten, Kräuter, Blumen

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

75 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

-

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Ort

Brixen
Peter-Mayr-Straße 9

Zielgruppe

Kinder und Jugendliche

Referent/in

Alex Kaltenhauser

Gebühr

52 €

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

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.

Kurssprache
Deutsch

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs

Ansprechperson

Tel.
Email

Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte für Kinder von 6 bis 10 Jahren

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
31.05.2024

Ende
31.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
15:00 Uhr

Endzeit
18:00 Uhr

Dauer
180 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Bruneck
Pipenstraße 6 - St. Georgen

Zielgruppe
Kinder und Jugendliche

Referent/in
Karin Longariva

Gebühr
39 €



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

39 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in
Herbert Unterhofer Schneider

Gebühr
45 €

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe

Kinder und Jugendliche

Referent/in

Sabine Weifner

Gebühr

35 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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

Deutsch, Englisch, Italienisch

Beginn

12.06.2024

Ende

12.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

14:00 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

Via Macello 59 59a

Zielgruppe

Experti 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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Zielgruppe

Referent/in
Ulrich Pedri

Gebühr
119 €

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email