



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

# 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

### Zielgruppe

Alle Interessierte

### Referent/in

Werner Waldboth

### Gebühr

110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

### 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 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

Referent/in  
Werner Waldboth



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.retecvica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

### Gebühr

69 € Teilnahmebeitrag

### Anmeldeschluss

-

### Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

### 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in  
Hannes Andergassen

Gebühr  
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Bildungshaus Kloster Neustift

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.

### Kursprache

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Zielgruppe

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

## Referent/in

Werner Waldboth

## Gebühr

59 € Teilnahmebeitrag

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

<b>Beginn</b> 18.11.2024	<b>Ende</b> 18.11.2024	<b>Kurstage</b> 1
<b>Beginnzeit</b> 09:00 Uhr	<b>Endzeit</b> 17:00 Uhr	<b>Dauer</b> 419 Minuten

### Beschreibung Zeit

-

### Ort

Vahrn  
Stiftstraße 1

### Zielgruppe

Alle Interessierte

### Referent/in

Werner Waldboth

### Gebühr

110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

### Anmeldeschluss

-

### Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

### Detailseite zum Kurs

-

### Ansprechperson

Tel.

Email

## Portwein Verkostung

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

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:



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

> 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

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it



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

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

### Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter  
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

Ansprechperson

Tel.  
Email

## L'abc del vino

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

### 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



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

## 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.

### Kursprache

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

### Zielgruppe

Alle Interessierte



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in  
Werner Waldboth

Gebühr  
69 € Teilnahmebeitrag

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  
-

Ort  
Vahrn  
Stiftstraße 1



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe  
Alle Interessierte

Referent/in  
Hubert Stockner

Gebühr  
59 € Teilnahmebeitrag

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zielgruppe  
Alle Interessierte

Referent/in  
Thomas Fink

Gebühr  
69 € Teilnahmebeitrag

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.

Kursprache  
Deutsch

Beginn  
26.07.2024

Ende  
26.07.2024

Kurstage  
1

Beginnzeit  
09:00 Uhr

Endzeit  
17:00 Uhr

Dauer  
420 Minuten

Beschreibung Zeit  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecvica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort  
Ritten  
Wangen 34

Zielgruppe

Referent/in  
Elisabeth Pircher

Gebühr  
75 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Detailseite zum Kurs  
-

Ansprechperson

Tel.  
Email

## 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.

Kurssprache  
Deutsch



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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

## 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

Italienisch, Deutsch

#### 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

## 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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**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

**Zielgruppe**  
Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

**Referent/in**  
Werner Waldboth

Peter Baumgartner

**Gebühr**  
620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**  
Bildungshaus Kloster Neustift

**Detailseite zum Kurs**

-

**Ansprechperson**

Tel.  
Email

## Blindsensorik-Verkostung

**Themenbereich**  
Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

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 Waldboth

## 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