



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

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

# Der verführerische Duft von Brot - professionell Brotbacken

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

## Kursbeschreibung

Ein selbst gebackenes Brot oder ein Brotbackkurs für Gäste im Restaurant oder Hotel ist ein ganz besonderes Highlight. Doch Brotbacken mag gelernt sein!

Mike Kofler, Jahrgang 1974, ist in der elterlichen Bäckerei im Passeiertal aufgewachsen. Der gelernte Bäcker und Konditor zeigt in diesem Kurs die wichtigsten Prinzipien zur Brotherstellung auf, und wie dies auch in einer Restaurant-Küche bestens gelingt. Dabei geht es von der Auswahl und den Qualitätskriterien der Zutaten über die Herstellung der Teige und das Backen bis hin zur Lagerung von Backwaren – mit vielen Tipps & Tricks vom Fachmann. Besonderer Schwerpunkt in diesem Workshop sind typische Südtiroler Brote, Sauerteige sowie regionale und alte Getreidesorten.

## Kurssprache



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**Beginn**  
13.05.2024

**Ende**  
13.05.2024

**Kurstage**  
1

**Beginnzeit**  
09:00 Uhr

**Endzeit**  
17:00 Uhr

**Dauer**  
480 Minuten

**Beschreibung Zeit**

-

**Ort**

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

**Zielgruppe**

Geschmacksprofis

**Referent/in**

Mike Kofler

**Gebühr**

266 € Teilnahmegebühr

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**

HGV - Service Genossenschaft

**Detailseite zum Kurs**

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/der-verfuhrerische-duft-von-brot-professionell-brotbacken-398>

**Ansprechperson**

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

## Leckere Sommerantipasti

**Themenbereich**

Kochen, Essen, Trinken

**Kursbeschreibung**

Antipasti sind seit Jahrhunderten ein Teil der italienischen Küche. Sie basieren immer auf Gemüse, Obst, Käse, Fisch, Meeresfrüchten aber auch Fleisch, meist mit Olivenöl und allerlei Kräutern zubereitet. Zu einem Antipasto fehlt niemals Brot; ob luftige Ciabatta, würzige Focaccia, ungesalzene Weißbrot oder deftiges Bauernbrot. Entdecken Sie die Vielfalt der verschiedenen Gerichte an Antipasti.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kurssprache

### Beginn

15.05.2024

### Ende

15.05.2024

### Kurstage

1

### Beginnzeit

09:00 Uhr

### Endzeit

17:00 Uhr

### Dauer

480 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

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

## Zielgruppe

Geschmacksprofis

## Referent/in

Helmut Bachmann

## Gebühr

281 € Teilnahmegebühr

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/leckere-sommerantipasti-399>

## 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 einen perfekten Cappuccino macht und wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!



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

## Kurssprache

Englisch, Deutsch, Italienisch

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)

# Crafting Cocktails - The art of making & shaking

## Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken



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

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

## Kursbeschreibung

Entdecken Sie die Welt der Cocktails. Lernen Sie fortgeschrittene Mixology-Techniken kennen, kreieren Sie klassische Drinks mit einem besonderen Twist und entwickeln Sie Ihre eigenen, einzigartigen Cocktail-Kreationen. Erfahren Sie mehr über fortgeschrittene Präsentationstechniken und tauchen Sie ein in sensorische Geschmackserlebnisse. Seien Sie dabei und werden Sie zum Meister der Cocktailkunst!

## Kurssprache

Beginn

14.05.2024

Ende

14.05.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

17:00 Uhr

Dauer

480 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

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

## Zielgruppe

Geschmacksprofis

## Referent/in

Mate Kende

## Gebühr

334 € Teilnahmegebühr

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

## Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/crafting-cocktails-the-art-of-making-shaking-404>

## Ansprechperson

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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.

### Contenuti:

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

-



Corsi & Percorsi  
[corsipercorsi.retecivica.bz.it](https://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

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



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

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