



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

#### 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

-



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

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

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)

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

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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  
Esperti di gusto

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



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

-

## 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)



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Crafting Cocktails - The art of making & shaking

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### 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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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)

## 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



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

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

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)

## 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, ungesalzenes Weißbrot oder deftiges Bauernbrot. Entdecken Sie die Vielfalt der verschiedenen Gerichte an Antipasti.

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 wissen müssen über Kaffee! Außerdem werden Sie am Nachmittag sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

Kurssprache  
Englisch, Italienisch, Deutsch

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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](mailto:info@gustelier.it)

## Bunt und leicht: vegetarische & vegane Frühlingsküche

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

2023 zeichnet Gault&Millau Parvin Razavi, 44, als Newcomerin des Jahres aus und vergibt 3 Hauben für das Restaurant „&Flora“ in Wien. Die Küchenchefin ist Wienerin, in Teheran geboren, Kochbuchautorin und Autodidaktin, die ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Mit viel Kreativität bringt sie nachhaltige, schmackhaft und ästhetisch Gerichte auf den Teller. Die bunte und leichte Küche ist zum überwiegenden Teil vegetarisch und vegan, sieht Fleisch als Beilage und behält stets den ökologischen Aspekt im Auge.

In diesem Kurs geht es darum, die stark regional orientierte Küchen-Philosophie von Parvin Razavi näher kennenzulernen und gemeinsam spannende vegetarische Gerichte zuzubereiten, die sehr einfach und unkompliziert in vegane umgewandelt werden können – je nach Nachfrage der Gäste. Die Stars am Teller sind dabei die jeweiligen Gemüsesorten der Saison.

Aber das wird nicht das einzige Thema sein: Die Führung eines Küchenteams und die Herausforderungen der Gastronomie-Branche sind sicherlich auch Thema, spätestens in den Kaffeepausen.

Kurssprache  
Deutsch



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

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

**Beginn**  
08.05.2024

**Ende**  
08.05.2024

**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**

Razavi Parvin

**Gebühr**

340 € Teilnahmegebühr

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**

HGV - Service Genossenschaft

**Detailseite zum Kurs**

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/bunt-und-leicht-vegetarische-vegane-fruhlingskuche-383>

**Ansprechperson**

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

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