



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.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

-

### Ort

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

### Zielgruppe

Geschmacksprofis

### Referent/in

Hannes Andergassen

### Gebühr

182 € 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/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

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  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
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)

## 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  
-

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 Gastronomiebranche sind sicherlich auch Thema, spätestens in den Kaffeepausen.

Kurssprache  
Deutsch



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
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)