



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.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
Esperti di gusto

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
322 € Quota di partecipazione

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/cocktail-lab-395>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
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 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



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-and-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

Email 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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it
Knödeltapas

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Leckere Sommerantipasti

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken



Corsi & Percorsi
corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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.

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.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

Italienisch, Englisch, 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

Zielgruppe

Esperti di gusto

Referent/in

Stefano Urru

Gebühr

315 € Quota di partecipazione

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/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zielgruppe
Experti di gusto

Referent/in
Manuel Marzari

Gebühr
283 € quota di partecipazione

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Detailseite zum Kurs

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



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it