



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)

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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)

## 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  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Ort

Via Macello 59 Via Macello 59

## Zielgruppe

Experti 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)

# 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

Englisch, Deutsch, Italienisch

## Beginn

12.06.2024

## Ende

12.06.2024

## Kurstage

1

## Beginnzeit

09:00 Uhr

## Endzeit

14:00 Uhr

## Dauer

300 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

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)

# 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



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

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

**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**  
Esperti di gusto

**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)