



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

Gustelner - 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](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

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

## 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)

## 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.



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)

# 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

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

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

Referent/in

Manuel Marzari

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

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

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

Zielgruppe  
Experti di gusto

Referent/in  
Stefano Urru

Gebühr  
315 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

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

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>



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