



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

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, 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



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/leckere-sommerantipasti-399>

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

Knödeltapas

Kurssprache



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
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

Fruchtaufstriche

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Fruchtaufstriche sind süße, streichfähige Zubereitungen aus gekochten Früchten und Zucker, ideal als Brotaufstrich oder Dessertzutat. In diesem Kurs lernen Sie die Grundsätze und Techniken zur Zubereitung von Fruchtaufstrichen kennen. Sie erhalten praktische Anleitungen, wie Sie die Früchte am besten verarbeiten und konservieren können.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache
Deutsch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
03.05.2024

Ende
03.05.2024

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

Martina Gögele

Gebühr

197 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/fruchtaufstriche-402>

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!



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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



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

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

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

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

Zeit für Weiterbildung
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

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"!



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kurssprache

Englisch, Italienisch, Deutsch

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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