



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich  
Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie wissen müssen über Kaffee! Am Nachmittag werden Sie sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und lernen, wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

### Kurssprache

Deutsch, Italienisch, Englisch

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  
Experten im Geschmack

Referent/in  
Stefano Urru

Gebühr  
315 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
HGV - Service Genossenschaft

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

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

# Kräuter-Workshop

## Herstellung von Kräuter-Balsam, -Salben, -Likör und -Salz

### Themenbereich

Garten, Kräuter, Blumen

### Kursbeschreibung

Wirkungsvolle Wild- und Heilkräuter in Kombination mit gesundem Genuss: Wissensvermittlung, Herstellung von Kräuterprodukten und anschließendem Geschmacks-Erlebnis.

Kräuterpädagogin Anita Waldner vermittelt Nützliches wie Kurioses rund um die Anwendung und Nutzung der verschiedenen Wildkräuter. Das Wissen um die Heilkraft der Pflanzen wurde bereits von unseren Vorfahren zum Zwecke der Vorbeugung und Genesung angewandt. Hier dürfen wir nun selbst Hand anlegen und aus Pflanzen, Blüten oder Wurzeln einen wohltuenden Balsam herstellen, feines Kräuter- oder Blütensalz mischen und nach eigenen Vorlieben einen geistreichen Kräuterlikör oder einen Magenbitter ansetzen. Den genussvollen Abschluss bildet ein schmackhaftes Kräutergericht, das nach den lehrreichen Stunden serviert wird. Die perfekte Balance von Wissen und Genuss!

### Kurssprache

Deutsch, Italienisch

### Beginn

16.04.2024

### Ende

29.10.2024

### Kurstage

29

### Beginnzeit

10:00 Uhr

### Endzeit

12:30 Uhr

### Dauer

150 Minuten

### Beschreibung Zeit

Wöchentliche Veranstaltung, jeden Dienstag

### Ort

Imkerstand Rabland  
Imkerstand Rabland Geroldstraße

### Zielgruppe

Menschen, die sich für Kräuter und Kulinarik interessieren

### Referent/in

Kräuterpädagogin Kräuterpädagogin

### Gebühr

30 € findet wöchentlich statt, Preis für 1 Teilnahme

### Anmeldeschluss

29.10.2024



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

### Kursanbieter

Tourismusverein Partschins mit Rabland  
und Töll

### Detailseite zum Kurs

<https://www.merano-suedtirol.it/de/partschins-rabland-und-toell/info-service/veranstaltungen/veranstaltungen-events-in-partschins.html?eventid=D9C3EA2B71E44A809E5F72BCD9AEC582>

### Ansprechperson

Tourismusverein Partschins  
Tel. 0473 967157  
Email [info@partschins.com](mailto:info@partschins.com)

## ARBEITEN IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION & VERTEILUNG ESF1\_a1\_0098

### Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

### Kursbeschreibung

PROJEKT FINANZIERT DURCH DIE EUROPÄISCHE UNION UND DAS ESF+ PROGRAMM 2021-2027 DER AUTONOMEN PROVINZ BOZEN.

Projekt genehmigt, in Erwartung der Fördervereinbarung.

### Kurssprache

Italienisch

### Beginn

15.04.2024

### Ende

31.07.2024

### Kurstage

108

### Beginnzeit

08:30 Uhr

### Endzeit

17:00 Uhr

### Dauer

31920 Minuten

### Beschreibung Zeit

Ein Kurs für zwölf ausgewählte arbeitslose Teilnehmer nach der Anmeldung.

### Ort

Bozen  
Bruno Buozzi 6

### Zielgruppe

Menschen ohne Arbeit, arbeitslos oder inaktiv, die in der Provinz Bozen wohnhaft oder ansässig sind."

### Referent/in

Massimo Cattaruzza Dorigo



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

Anmeldeschluss  
22.03.2024

Kursanbieter  
CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

Detailseite zum Kurs  
<https://www.changecoop.it/corsi-fse-2/>

Ansprechperson

Tel.  
Email



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