



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Keller- und Weinbergbegleitung Fortbildung für Wanderleiter:innen

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Die Fortbildungen "Weinland Südtirol" sowie "Keller- und Weinbergbegleitung" geben Einblicke in die klimatischen und geologischen Besonderheiten, die Geschichte, die Weingesetzgebung sowie in den Entstehungsprozess des Weines vom Weinberg bis in den Keller.

Sie richten sich in erster Linie an Wanderleiter:innen, die ihr Wissen rund um das Thema Wein vertiefen möchten, um Gäste durch die Weinberge und auf den Weinlehrpfaden zu führen und ihnen das Weinland Südtirol sowie seine Weine näher zu bringen. Angesprochen sind aber auch Weininteressierte, die ihr Wissen rund um den Südtiroler Wein vertiefen möchten.

Dieses Seminar wird als Pflichtfortbildung für im Sonderverzeichnis eingetragene Wanderleiter:innen anerkannt.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
25.11.2024

Termine  
25.11.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
419 minuti

Descrizione durata  
-

### Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Werner Waldböth

Costo del corso  
110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Termine per l'iscrizione  
-



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

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

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Lehrgang: Alpines Waldbaden - Natur tut gut

### Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

### Descrizione

Waldbaden - das heißt eintauchen in die angenehme Atmosphäre des Waldes, schwimmen in wohltuender Stille, sich umspülen lassen vom harzigen Duft, in die Tiefe des Inneren sinken, Geist und Gefühle frei treiben lassen. Dort wo es würzig riecht, das Licht milde schimmert, die Luft klar ist, sich die Wipfel im Wind wiegen und der Boden unter den Füßen federt, dort fühlen wir uns wohl.

Dass ein Aufenthalt im Wald mehr leistet, als nur die Lungen mit Sauerstoff zu füllen oder Heilmittel von Bäumen zu spenden, begeistert mittlerweile Wissenschaftler aus aller Welt und wird im Rahmen der Naturtherapien seit einigen Jahrzehnten wissenschaftlich untersucht.

Absolvent:innen mit der Zusatzqualifikation "Alpines Waldbaden - Natur tut gut" begeistern Menschen jeden Alters und unabhängig von ihrer gesundheitlichen Verfassung für das Waldbaden. Sie leiten an, wie man die Waldnatur mit allen Sinnen in sich aufnimmt, wie man im Wald wieder zu sich findet und Kraft tankt.

Der Lehrgang richtet sich an Menschen, die in folgenden Bereichen tätig sind und dieses Wissen in ihrem Beruf einbinden wollen: Gesundheit und Gesundheitsförderung, Prävention, Erwachsenenbildung, Wellness, Tourismus, Urlaub am Bauernhofbetriebe, Pflege, soziale, therapeutische, beratende und pädagogische Berufe, Menschen, die das Wissen für die eigene Gesunderhaltung und für die Familie nutzen wollen.

Video 1 - Waldbaden

Video 2 - Waldbaden

Am Do. 11. Januar 2024 um 19.00 Uhr findet im Bildungshaus Kloster Neustift ein kostenloser Infoabend zum Lehrgang statt, bei dem die Lehrgangsleiter:innen Karin Greiner und Martin Kiem Inhalte, Aufbau und Ziele des Lehrgangs vorstellen. Eine Teilnahme ist sowohl vor Ort als auch Online per Zoom möglich. Anmeldung unter diesem Link möglich.

Detailprogramm zum Lehrgang



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

20.03.2024

### Termine

07.11.2024

### Numero giornate corso

14

### dalle

09:00

### alle

17:00

### Durata

5850 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

Stiftstraße 1

### Destinatari

Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

### Docenti

Oskar Zorzi

Martin Kiem

Karin Greiner

### Costo del corso

1890 € Teilnahmebeitrag inkl. Seminarunterlagen zzgl. 2,00EUR Stempelgebühr

### Termine per l'iscrizione

-

### Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

### Pagina del corso

-

### Persona da contattare

Tel.

Email



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

# Lehrgang: Kräuterpädagogik 2024/2025

## Traditionelles heimisches Kräuterwissen

### Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

### Descrizione

Traditionelles heimisches Kräuterwissen

Der Lehrgang Kräuterpädagogik ist eine fachlich pädagogische Ausbildung mit Abschlussprüfung im Bereich Wildkräuter und Wildobst zur späteren Wissensweitergabe und -umsetzung.

Die Ausbildung wird zum 11. Mal im Bildungshaus Kloster Neustift in Zusammenarbeit mit der Gundermann-Naturerlebnisschule angeboten.

Kräuterpädagog:innen sind Naturbotschafter ihrer Region. Sie befassen sich mit den einheimischen nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen sowie deren Vorkommen und Anwendung. Sie vermitteln traditionelle Kräuterkunde und berücksichtigen dabei die heutigen wissenschaftlichen Erkenntnisse und setzen sich nachhaltig für Artenvielfalt und Lebensräume ein.

Im Lehrgang werden Artenkenntnis, kulturgeschichtliche, biologische und botanische Grundlagen des Kräuterwissens praxisnah vermittelt. Dabei stehen ökologische Zusammenhänge, das Wissen um Pflanzengemeinschaften sowie genaue Artenkenntnis von wild wachsenden Nahrungs- und Heilpflanzen im Vordergrund. Wichtig ist, die Pflanzen an unterschiedlichen Standorten immer wieder zu besuchen und sicher zu erkennen. Daher finden an allen Seminartagen Kräuterwanderungen statt, wobei frisch geerntetes Sammelgut gemeinsam verarbeitet und genossen wird.

Die zukünftigen Kräuterpädagog:innen erlernen das Führen von Gruppen und bekommen Möglichkeiten gezeigt, sich selbst zu vermarkten oder miteinander zu kooperieren.

Der Lehrgang richtet sich an Interessierte aus sozialen, medizinischen und pädagogischen Berufen, aus den Bereichen Hotelmanagement und Landwirtschaft sowie Hofübernehmende, Urlaub auf dem Bauernhof-Betreiber:innen, Kräuterbäuer:innen, Gärtner:innen, die sich eine Nebenerwerbstätigkeit aufbauen wollen, Natur- und Landschaftsführer:innen sowie Wanderführer:innen.

Detailprogramm zum Lehrgang

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
06.05.2024

Termine  
08.05.2025

Numero giornate corso  
0

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
8415 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

Docenti

Karin Greiner

Costo del corso

2190 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 Stempelgebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## Mein Kräuterjahr: Sommer

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Das Interesse an der einheimischen Pflanzenwelt ist seit einigen Jahren wieder in allen Altersgruppen geweckt und es tritt vermehrt der Wunsch auf, das traditionelle Wissen aufleben zu lassen und mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verknüpfen, um es zu Hause in der eigenen Familie anzuwenden.



## Corsi & Percorsi

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

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

Die Weiterbildung „Mein Kräuterjahr“ setzt sich zum Ziel, Interessierte mit der Welt der Kräuter und Wildkräuter rund um den Jahreskreis vertraut zu machen. Sie lernen altüberliefertes sowie neuzeitliches Wissen über Pflanzen unserer Heimat, aus freier Natur und aus dem Garten, mit Anwendungen für Körper, Geist und Seele rund um den Jahreskreis.

Kräuter und Wildkräuter sind eng an den Lauf der Jahreszeiten gebunden. Auch unsere Südtiroler Bräuche und die kirchlichen Feste sind fest im Jahreskreis verwurzelt, diese alten Rituale erinnern uns an unseren Ursprung und an den Rhythmus der Natur. Dieses Wissen machen wir uns zunutze und erkunden die heilkräftigen Kräuter in der entsprechenden Jahreszeit.

Sie lernen Wildkräuter zu bestimmen und zu erkennen, Kräutersalben, Tinkturen und aromatische Elixiere für die Gesunderhaltung der eigenen Familie zuzubereiten und werden in die Kunst des abendländischen Naturheilwissens eingeführt. Sie kochen mit Kräutern und Wildkräutern und tauchen mit allen Sinnen in die Magie des Kräuterbrauchtums ein.

### Inhalte:

- pflanzenbasierte Hautpflege
- Venenpflege und Kräuteranwendungen für den Bewegungsapparat
- Kräuterbrauchtum: Räuchern für Johanni (23.06.24)
- Kräuterbrauchtum für Hoch unser Frauen (15.08.24)

Die Weiterbildung ist neben theoretischen Inputs sehr praktisch aufgebaut, sodass das erworbene Wissen auch gleich angewandt und umgesetzt werden kann.

Das Seminar „Mein Kräuterjahr: Sommer“ kann einzeln oder in Kombination mit den Seminaren Frühling, Herbst und Winter gebucht werden.

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

07.06.2024

### Termine

08.06.2024

### Numero giornate corso

2

### dalle

09:00

### alle

17:00

### Durata

839 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Alle Interessierte



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

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

Docenti  
Renate De Mario

Costo del corso  
250 € Teilnahmebeitrag zzgl. Stempelgebühr 2,00 EUR

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Aufbauseminar der Südtiroler Weinakademie

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Das "Aufbauseminar 1 – Weinland Italien" beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten Italiens sowie der italienischen Weinwirtschaft, mit Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Ein Exkurs in die internationale Weinwelt beschließt das Seminar. Abgerundet wird dieses Ausbildungsprogramm durch Vorträge von Experten, diverse Degustationen und Fachgespräche.

Nach positiv abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende "Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International" der Weinakademie Österreich einzusteigen.

### Themen:

- Verkostungstraining
- Weinwirtschaft und Weinbau
- Vinifizierung
- Norditalien, Süditalien, Mittelitalien
- Österreich
- Kellereibesichtigung
- Prüfung



## Corsi & Percorsi

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

Voraussetzungen:

Es kann jeder am Seminar teilnehmen. Zur Prüfung werden nur jene zugelassen, die bereits ein positiv abgeschlossenes Basisseminar oder eine Sommelierausbildung besucht haben.

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

14.06.2024

### Termine

29.06.2024

### Numero giornate corso

4

### dalle

09:00

### alle

17:00

### Durata

1679 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

## Docenti

Peter Baumgartner

Werner Waldboth

## Costo del corso

620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Herbstliche Cocktails aus Südtiroler Zutaten Regionale Aromen mit Kräutern, Beeren & Verjuice

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Ein mit Liebe zubereiteter Cocktail bringt Menschen zusammen. Gemeinsam bereiten wir einfache Drinks mit und ohne Alkohol zu. Nicht fehlen dürfen hausgemachte saisonale Limonaden und Bowlen für die herbstlichen Monate. Erleben Sie die regionalen Aromen des Herbstes aus Kräutern, Beeren und Verjuice.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
02.10.2024

Termine  
02.10.2024

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata  
-

### Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Hannes Andergassen

Costo del corso  
59 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Erlebnis Bio-Bauernhof - Hofbesichtigung

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Der Vintlerhof ist ein bio-sozialer Bauernhof mit Äckern (Gemüse, Getreide, Obst, Weinreben), Wiesen, Wald und Tieren (Esel, Schafe, Schweine, Hühner, Hasen, Enten). Er ist bio-zertifiziert, jedoch gehen die Bauersleute noch einen Schritt weiter und arbeiten komplett ohne Spritzmittel. An diesem Nachmittag haben Sie die Gelegenheit den Hof mit allen Sinnen zu erleben.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
27.07.2024

Termine  
27.07.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:30

alle  
11:00

Durata  
90 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Destinatari

Docenti  
Miriam Zenorini

Costo del corso  
15 €



Corsi & Percorsi

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

Termine per l'iscrizione

-

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

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## L'abc del vino

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Bastano tre ore per acquisire i rudimenti e una panoramica di insieme sull'argomento del vino: una serata riservata ai principianti assoluti fatta di spiegazioni e degustazioni senza il timore di fare domande fuori luogo.

Scoprite come il vino viene prodotto, qual è la temperatura giusta per bere il vino, qual è il bicchiere giusto e anche come viene degustato il vino: cosa vedo e sento.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

13.09.2024

Termine

13.09.2024

Numero giornate corso

0

dalle

19:00

alle

22:00

Durata

0 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Alle Interessierte



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**Docenti**  
Peter Baumgartner

**Costo del corso**  
59 € Teilnahmebeitrag

**Termine per l'iscrizione**  
-

**Agenzia/Ente**  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

**Pagina del corso**  
-

**Persona da contattare**

Tel.  
Email

## Wein im Dunkeln

**Ambito tematico**  
Cucina ed alimentazione

**Descrizione**  
Bei diesem spannenden Weinseminar wird der wichtigste unserer Sinne ausgeschaltet. In völliger Dunkelheit erfahren sie viel Wissenswertes über Wein und Aromen und werden feststellen, dass es ohne Licht schwierig ist, selbst die scheinbar banalsten Dinge richtig zu erkennen.

**Lingua d'offerta**  
Tedesco

**Inizio**  
11.09.2024

**Termine**  
11.09.2024

**Numero giornate corso**  
0

**dalle**  
18:30

**alle**  
21:30

**Durata**  
180 minuti

**Descrizione durata**  
-

**Luogo**

Stiftstraße 1



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

## Docenti

Werner Waldboth

## Costo del corso

59 € Teilnahmebeitrag

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Das vertiefende Wein-ABC

## Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

## Descrizione

Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen Ihr Wissen vertiefen? Dann sind Sie hier richtig! Unkompliziert und lebendig gestaltet erfahren Sie in diesem Seminar Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein. Als leicht fortgeschrittene:r Weinliebhaber:in schulen Sie vor allem Ihre Sinne und lernen das Einschätzen von Weinen.

## Lingua d'offerta

Tedesco

## Inizio

17.10.2024

## Termine

17.10.2024

## Numero giornate corso

0

## dalle

18:30

## alle

21:30

## Durata

180 minuti

## Descrizione durata

-



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

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

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Alle Interessierte

## Docenti

Werner Waldboth

## Costo del corso

69 € Teilnahmebeitrag

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Das kleine Wein-ABC

## Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

## Descrizione

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie wird Wein richtig gelagert und wie wird Wein richtig verkostet.

Sehen - riechen - schmecken, das will gelernt und geübt sein - an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

## Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
20.09.2024

Termine  
20.09.2024

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Docenti

Werner Waldboth

Costo del corso

59 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## Portwein Verkostung

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Hier erfahren Sie alles über die Entstehung sowie die vielen Arten von Portwein - natürlich wird der Lernerfolg durch Verkostungen abgesichert.

Wir besprechen und verkosten folgenden Portweine:



## Corsi & Percorsi

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

> Ruby-Style

> Tawny-Style

> Colheitas

> Aged White Ports

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

12.12.2024

### Termine

12.12.2024

### Numero giornate corso

0

### dalle

18:30

### alle

21:30

### Durata

180 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Interessierte, Portweinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

## Docenti

Bruno J. Resi

## Costo del corso

69 € Teilnahmebeitrag

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte

### Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Ihr wollt den Herd nicht nur den Erwachsenen überlassen und selbst Hand anlegen? Gut so! Zusammen schnipseln, selber kochen, gemeinsam Essen und nebenbei Spaß haben - das erwartet dich in diesen drei Stunden!

### Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

07.06.2024

### Termine

07.06.2024

### Numero giornate corso

1

### dalle

14:00

### alle

17:00

### Durata

180 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

Peter-Mayr-Straße 9

### Destinatari

Kinder und Jugendliche

### Docenti

Alex Kaltenhauser

### Costo del corso

52 €

### Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Das kleine Bier-ABC

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und reichhaltig. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
23.01.2025

Termine  
23.01.2025

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata  
-

### Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Ingrid Faccinelli



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso  
49 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Weinland Südtirol Fortbildung für Wanderleiter:innen

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Die Fortbildungen "Weinland Südtirol" sowie "Keller- und Weinbergbegleitung" geben Einblicke in die klimatischen und geologischen Besonderheiten, die Geschichte, die Weingesetzgebung sowie in den Entstehungsprozess des Weines vom Weinberg bis in den Keller.

Sie richten sich in erster Linie an Wanderleiter:innen, die ihr Wissen rund um das Thema Wein vertiefen möchten, um Gäste durch die Weinberge und auf den Weinlehrpfaden zu führen und ihnen das Weinland Südtirol sowie seine Weine näher zu bringen. Angesprochen sind aber auch Weininteressierte, die ihr Wissen rund um den Südtiroler Wein vertiefen möchten.

Dieses Seminar wird als Pflichtfortbildung für im Sonderverzeichnis eingetragene Wanderleiter:innen anerkannt.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
18.11.2024

Termine  
18.11.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
419 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Stiftstraße 1



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**Destinatari**  
Alle Interessierte

**Docenti**  
Werner Waldboth

**Costo del corso**  
110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

**Termine per l'iscrizione**  
-

**Agenzia/Ente**  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

**Pagina del corso**  
-

**Persona da contattare**

Tel.  
Email

## Schokolade & Wein

**Ambito tematico**  
Cucina ed alimentazione

**Descrizione**  
Wein & Schokolade, ein einzigartiges Duo, das man einfach probieren muss! Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihre Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine.

**Lingua d'offerta**  
Tedesco

**Inizio**  
06.11.2024

**Termine**  
06.11.2024

**Numero giornate corso**  
0

**dalle**  
18:30

**alle**  
21:30

**Durata**  
180 minuti

**Descrizione durata**  
-

**Luogo**  
Stiftstraße 1



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Thomas Fink

Costo del corso  
69 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Kaminabend: Zigarre & Destillate

### Ein Seminar am Kamin für Genießer:innen

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

Descrizione  
Eine gute Zigarre und der passende Wein oder ein Destillat gelten als Traumpaar. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie dieses Seminar in der Kaminhalle im Kloster Neustift!

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
21.11.2024

Termine  
21.11.2024

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo  
Stiftstraße 1



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

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

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Paolo Tezzele

Costo del corso  
69 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Erlebnis Bauernhof - Spiel, Spaß und ja, dreckig werden für Kinder der Grundschule

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

Descrizione  
Wir dürfen mit Wasser und Erde spielen, mit Naturmaterialien kreativ sein und einmal so richtig dreckig werden.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
08.06.2024

Termine  
08.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
11:00

Durata  
120 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo



## Corsi & Percorsi

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

## Destinatari

Kinder und Jugendliche

## Docenti

Miriam Zenorini

## Costo del corso

25 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Blindsensorik-Verkostung

## Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

## Descrizione

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie wird Wein richtig gelagert und wie wird Wein richtig verkostet.

Sehen - riechen - schmecken, das will gelernt und geübt sein - an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

## Lingua d'offerta

Tedesco

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
13.06.2024

Termine  
13.06.2024

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Docenti

Werner Waldböth

Costo del corso

59 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## Das kleine Bier-ABC

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und reichhaltig. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio  
06.06.2024

Termine  
06.06.2024

Numero giornate corso  
0

dalle  
18:30

alle  
21:30

Durata  
180 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Verschiedene Referent/innen der Sommeliervereinigung Südtirol

Costo del corso  
49 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Bier & Käse

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Dass Bier ein hervorragender Begleiter zu Käse ist, werden wir bei dieser Verkostung einmal mehr entdecken. Die enorme Aromenvielfalt unterschiedlicher Bierstile bietet sich an, um mit verschiedenen hochwertigen Käsesorten kombiniert zu werden.



## Corsi & Percorsi

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

Die Aromen ergänzen sich oder gleichen aus, je nach Wahl von Bier und Käse lassen sich tolle Geschmackskombinationen kreieren. Ein genüssliches Erlebnis!

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

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

10.10.2024

### Termine

10.10.2024

### Numero giornate corso

0

### dalle

18:30

### alle

21:30

### Durata

180 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Alle Interessierte

## Docenti

Hubert Stockner

## Costo del corso

59 € Teilnahmebeitrag

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email