



Corsi & Percorsi  
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

Docenti  
Peter Baumgartner

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

## 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

### Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

### Docenti

Werner Waldböth

Costo del corso  
59 € Teilnahmebeitrag



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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  
-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Werner Waldboth



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



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

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

# 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:

- > Ruby-Style
- > Tawny-Style
- > Colheitas
- > Aged White Ports

## Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

## Haltbar gemacht im Glas - süß und sauer

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Gesunde Marmeladen, fantasievolle Pestos und raffinierte Chutneys: alles süße und pikante Köstlichkeiten, die sich auch als Mitbringsel gut eignen.

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
04.06.2024

Termine  
04.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
18:00

alle  
22:00

Durata  
240 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Pipenstraße 6 - St. Georgen

Destinatari

Docenti  
Karin Longariva

Costo del corso  
52 €

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Das 1 x1 des Grillens

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio  
07.06.2024

Termine  
07.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
18:00

alle  
21:00

Durata  
180 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

St. Georgen

Destinatari

Docenti

Herbert Unterhofer Schneider

Costo del corso

45 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## Geführte Heilkräuter-Bachwanderung In Zusammenarbeit mit der Kräutermanufaktur Bergila

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori



Corsi & Percorsi

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

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

## Descrizione

Entlang des alten Farnweges von Kiens bis zum Issinger Weiher, lernen wir - begleitet von altem volkskundlichen Pflanzenwissen und mythischen Geschichten - Pflanzen am Bachufer kennen. In Issing besichtigen wir den Heilkräutergarten Bergila und bereiten gemeinsam aus gesammelten Heilkräutern Köstlichkeiten zu.

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

15.06.2024

### Termine

15.06.2024

### Numero giornate corso

1

### dalle

09:30

### alle

12:30

### Durata

180 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

## Destinatari

## Docenti

Renate Trebo

## Costo del corso

35 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

# Lehrgang: Kräuterpädagogik 2024/2025

## Traditionelles heimisches Kräuterwissen

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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, Kräuterbauer:innen, Gärtner:innen, die sich eine Nebenerwerbstätigkeit aufbauen wollen, Natur- und Landschaftsführer:innen sowie Wanderführer:innen.

Detailprogramm zum Lehrgang

## Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio  
06.05.2024

Termine  
08.05.2025

Numero giornate corso  
0

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
8415 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

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.

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.



## Corsi & Percorsi

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

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

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

### Docenti

Renate De Mario

### Costo del corso

250 € Teilnahmebeitrag zzgl. Stempelgebühr 2,00 EUR

### 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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Termine per l'iscrizione

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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

15 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SÜDTIROL VHS  
SÜDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## 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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Luogo

Stiftstraße 1

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

## Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte für Kinder der Grundschule

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  
08.06.2024

Termine  
08.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
10:00

alle  
13:00

Durata  
0 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

Franz Höflerstraße 1

## Destinatari

Kinder und Jugendliche

## Docenti

Annalena Ganner

## Costo del corso

39 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜDTIROL VHS  
SÜDTIROL

## 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



## Corsi & Percorsi

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

- Norditalien, Süditalien, Mittelitalien

- Österreich

- Kellereibesichtigung

- Prüfung

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

Werner Waldboth

Peter Baumgartner

## Costo del corso

620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

## 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

## Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

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"!

### Lingua d'offerta

Inglese, Italiano, Tedesco

Inizio  
12.06.2024

Termine  
12.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
14:00

Durata  
300 minuti

Descrizione durata  
-

### Luogo

Gustelier - atelier del gusto  
Via Macello 59 59a

### Destinatari

Esperti di gusto

### Docenti

Stefano Urru

### Costo del corso

315 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione  
-



Corsi & Percorsi  
[corsi.percorsi.retecivica.bz.it](https://corsi.percorsi.retecivica.bz.it)

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

Agenzia/Ente  
Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

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

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

## Lehrgang für naturnahes Gärtnern Tipps für eine erfolgreiche Ernte

Ambito tematico  
Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione  
Unter dem Motto „Die schönste Form des Gärtnerns, ist Gärtnern mit der Natur“ erklärt Ihnen der bekannte Biogärtner in 4 Modulen einfach und verständlich die wichtigsten Themen des Biogärtnerns.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
12.04.2024

Termine  
28.09.2024

Numero giornate corso  
8

dalle  
14:00

alle  
17:00

Durata  
2520 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo  
Laces  
Coldrano, Via Castello 33

Destinatari  
Interessierte

Docenti  
Alexander Huber

Alexander Huber



Corsi & Percorsi  
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso  
240 € Kursgebühr

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Coop. Schloss Goldrain

Pagina del corso  
-

Persona da contattare  
Andrea Hanni  
Tel. 0473742433  
Email info@schloss-goldrain.com

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso  
52 €

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## LAVORARE NELLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ALIMENTARE. ESF1\_a1\_0098

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

INTERVENTO FINANZIATO DA PARTE DELL' UNIONE EUROPEA E DEL PROGRAMMA FSE+ 2021 - 2027 DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO.

Progetto approvato e in attesa di convenzione di finanziamento.

La principale finalità del progetto consiste nel reinserimento lavorativo di persone non occupate nel settore delle mense e dei servizi di ristorazione affidati in gestione alle realtà provinciali e regionali. Nello specifico, il progetto prevede lo svolgimento di attività formative di base con attività integrate di analisi delle competenze e orientamento lavorativo, mediante attività formativa, stage pratico e accompagnamento all'inserimento lavorativo.

Lingua d'offerta  
Italiano

Inizio  
15.04.2024

Termine  
31.07.2024

Numero giornate corso  
108

dalle  
08:30

alle  
17:00

Durata  
31920 minuti

### Descrizione durata

corso dedicato a dodici partecipanti disoccupati selezionati dopo l'adesione.



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

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

## Luogo

Bolzano

Bruno Buozzi 6

## Destinatari

persone inoccupate, disoccupate o inattive residenti o domiciliati in provincia di Bolzano

## Docenti

Massimo Cattaruzza Dorigo

## Costo del corso

## Termine per l'iscrizione

22.03.2024

## Agenzia/Ente

CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

## Pagina del corso

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

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Kräuter-Workshop

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

### Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

### Descrizione

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!

### Lingua d'offerta

Italiano, Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
16.04.2024

Termine  
29.10.2024

Numero giornate corso  
29

dalle  
10:00

alle  
12:30

Durata  
150 minuti

### Descrizione durata

Wöchentliche Veranstaltung, jeden Dienstag

### Luogo

Imkerstand Rabland Geroldstraße

### Destinatari

Menschen, die sich für Kräuter und Kulinarik interessieren

### Docenti

Kräuterpädagogin Kräuterpädagogin

### Costo del corso

30 € findet wöchentlich statt, Preis für 1 Teilnahme

### Termine per l'iscrizione

29.10.2024

### Agenzia/Ente

Associazione Turistica Parcines con Rablá e Tel

### Pagina del corso

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

### Persona da contattare

Tourismusverein Partschins

Tel. 0473 967157

Email [info@partschins.com](mailto:info@partschins.com)

## Ein Tag auf dem Bauernhof - Brot, Butter, Tiere für Kinder ab dem Grundschulalter

### Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Brot backen im Steinbackofen, Butter stampfen, Tiere füttern! Zuerst mahlen wir das Korn zu Mehl und bereiten den Teig zu. Während der Teig "geht", stampfen wir Butter. Wir verkosten die Buttermilch und bei einer Blindverkostung erfahren wir, wie



## Corsi & Percorsi

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

vielseitig Milch schmeckt. Dann sind die Kühe dran und wir füttern und streicheln sie. Zwischendurch machen wir immer wieder Spiele und zum Schluss verkosten wir das selbstgebackene Brot und die Butter.

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

## Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

08.06.2024

### Termine

08.06.2024

### Numero giornate corso

1

### dalle

09:00

### alle

12:00

### Durata

180 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

### Destinatari

Kinder und Jugendliche

### Docenti

Sabine Weifner

### Costo del corso

35 €

### Termine per l'iscrizione

-

### Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

### Pagina del corso

-

### Persona da contattare

Tel.

Email

## Das kleine Bier-ABC

### Ambito tematico

Cucina ed alimentazione



## Corsi & Percorsi

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

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

## 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

## Costo del corso

49 € Teilnahmebeitrag

## 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

## 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

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Werner Waldboth

Costo del corso  
200 € Teilnahmebeitrag bei Buchung beider Seminare zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

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

## 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

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Thomas Fink

Costo del corso  
69 € 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

## 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

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Paolo Tezzele

Costo del corso  
69 € 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

## Tierser Almkräuter – Wanderung, Naturerlebnisse, Herstellung

### Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

### Descrizione

Beim Sammeln von Wald -und Wiesenkräutern, erfahren wir, wie wertvoll und voller kostbarer Schätze unsere Natur ist. Wir wandern gemeinsam zum Aussichtsgipfel Völsegg Spitz (1834m). Bei der schön gelegenen Tschafonhütte werden wir gemeinsam verschiedene Produkte, wie eine Salbe, ein Mazerat oder einen Hustensaft herstellen. Zusätzlich dürfen sich alle einen individuellen Alpenkräutertee zusammenstellen. Wir stärken uns mit einer Jause, die einige mitgebrachte Spezialitäten beinhaltet und zu Mittag besteht die Möglichkeit in der Hütte einzukehren.

### Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

08.06.2024

### Termine

08.06.2024

### Numero giornate corso

1

### dalle

08:00

### alle

18:00

### Durata

180 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

### Destinatari

### Docenti

Martha Stieger

Martin Martinelli



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso  
72 €

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Lärchenführung auf dem Salten

### Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

### Descrizione

Auf dem Salten wächst der größte zusammenhängende Lärchenbestand Europas. Bei einem gemütlichen Spaziergang erfahren Sie, wie das Lärchenharz gewonnen wird und welche wohltuenden Salben und Öle daraus hergestellt werden können. Am Ende genießen wir das Beisammensein bei einer Lärchenjause.

### Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio  
05.07.2024

Termine  
05.07.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
14:00

alle  
17:00

Durata  
180 minuti

### Descrizione durata

-

Luogo

Destinatari



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Docenti

Elisabeth Unterhofer

## Costo del corso

29 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

## 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

## Destinatari

Kinder und Jugendliche



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Docenti

Miriam Zenorini

## Costo del corso

25 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Permakultur im Garten: Leidenschaftlich gärtnern im Sommer

## Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

## Descrizione

Sie erlernen im Permakultur-Garten der Kursleiterin grundlegende gärtnerische Techniken zur Beetvorbereitung, zum Säen, Pikieren, Umpflanzen und zur Stecklingsvermehrung. Sie bekommen außerdem Tipps zu einem insektenfreundlichen Garten und mit vielen praktischen Beispielen erhalten Sie eine Anleitung zum Ausprobieren im eigenen Garten.

## Lingua d'offerta

Tedesco

## Inizio

26.07.2024

## Termine

26.07.2024

## Numero giornate corso

1

## dalle

09:00

## alle

17:00

## Durata

420 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Wangen 34



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Destinatari

Docenti

Elisabeth Pircher

Costo del corso

75 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

## Kreative Sommertage: Jugendliche kochen für Jugendliche von 11 bis 15 Jahren

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Gemeinsam werden wir nicht nur leckere Gerichte zaubern, sondern auch coole Kochtricks lernen, die du zu Hause ganz einfach selber nachmachen kannst. Und das Beste daran? Die leckeren Gerichte werden wir am Ende zusammen genießen. Sei dabei und entdecke die Freude am Kochen!

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

11.07.2024

Termine

12.07.2024

Numero giornate corso

2

dalle

09:00

alle

13:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Luogo

Pipenstraße 6 - St. Georgen

## Destinatari

Kinder und Jugendliche

## Docenti

Alexandra Hitthaler

## Costo del corso

65 €

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

## Pagina del corso

-

## Persona da contattare

Tel.

Email

# Das 1x1 des Grillens

## Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

## Descrizione

Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.

## Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio  
13.06.2024

Termine  
13.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
18:00

alle  
22:00

Durata  
240 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Schwarzenbach 7

Destinatari

Docenti  
Karlheinz Ambach

Costo del corso  
52 €

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

## Das kleine 1x1 der Saatgutvermehrung im Hausgarten

Ambito tematico  
Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Saatgut selbst anbauen und sammeln, das geht? Ja, wenn einige Regeln der Natur beachtet werden. Im Kurs werden Theorie und Praxis der Saatgutvermehrung beleuchtet und viele Tipps zum Reinigen der Samen aus dem eigenen Hausgarten gegeben. Um das Erlernte im Anschluss auch gleich umsetzen zu können, bekommen die Teilnehmenden Saatgut von der Kursleiterin mit nach Hause.



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio  
30.08.2024

Termine  
30.08.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
420 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Destinatari

Docenti  
Elisabeth Pircher

Costo del corso  
75 €

Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS  
SUEDTIROL

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email

Keltern für jedermann - von der Traube zum Wein - Teil 1  
Kelterung, alkoholische Gärung, Säureabbau, Schönung, Stabilisierung

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione



## Corsi & Percorsi

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

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

### Descrizione

Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, welche die Herstellung selbst versuchen wollen, erhalten das nötige theoretisch-praktische Grundwissen dazu. Teil 2 folgt im Frühjahr 2025.

### Lingua d'offerta

Tedesco

### Inizio

13.09.2024

### Termine

29.11.2024

### Numero giornate corso

3

### dalle

19:30

### alle

22:00

### Durata

450 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

Laimburg 6

### Destinatari

### Docenti

Ulrich Pedri

### Costo del corso

119 €

### Termine per l'iscrizione

-

### Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS  
SÜEDTIROL

### Pagina del corso

-

### Persona da contattare

Tel.

Email



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

### 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

-



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

## Die Biermacherinnen - Einblick in ihre Welt der Biere

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

In der Brauanlage experimentieren Andrea und Brigitte mit verschiedensten Rohstoffen und Rezepten. Die Ergebnisse sind vielfältig: Verkosten Sie Fichten-Bock, Kräuter-Ale, Holunder-Weizen, Whisky-Vanille-Stout, Hibiskus-Saison bis hin zum klassischen Hellen und Doppelbock.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
08.06.2024

Termine  
08.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
14:00

alle  
16:00

Durata  
120 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo

Destinatari

Docenti  
Brigitte Zöschg

Costo del corso  
25 €



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Termine per l'iscrizione

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  
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



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

## 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

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



## Corsi & Percorsi

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

## Destinatari

Interessati, 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

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