



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

#### 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



Corsi & Percorsi  
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

### Agenzia/Ente

Associazione Turistica Partschins 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)

## 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

Zeit für Weiterbildung  
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	Termine	Numero giornate corso
20.09.2024	20.09.2024	0
dalle	alle	Durata
18:30	21:30	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

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

Interessate, 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

## 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

### 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

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

-

## Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio	Termine	Numero giornate corso
25.11.2024	25.11.2024	1
dalle	alle	Durata
09:00	17:00	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

-

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)

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.

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

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

Zeit für Weiterbildung  
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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

**Destinatari**  
Alle Interessierte

**Docenti**  
Hannes Andergassen

**Costo del corso**  
59 € Teilnahmebeitrag

**Termine per l'iscrizione**  
-

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

**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**  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Luogo

Wangen 34

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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

## 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

## 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

Costo del corso  
49 € 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

## 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

Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Destinatari  
Alle Interessierte

Docenti  
Hubert Stockner

Costo del corso  
59 € Teilnahmebeitrag

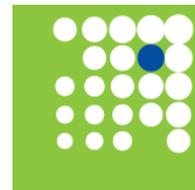
Termine per l'iscrizione  
-

Agenzia/Ente  
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso  
-

Persona da contattare

Tel.  
Email



Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it