



Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 Termine Numero giornate corso

27.07.2024 27.07.2024

dalle alle Durata
09:30 11:00 90 minuti

Descrizione durata

 \cap

Luogo

Destinatari

Docenti

Miriam Zenorini

Costo del corso

15€

Termine per l'iscrizione

-





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROI

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





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lingua d'offerta

Tedesco

Termine Inizio Numero giornate corso 14

20.03.2024 07.11.2024

dalle alle Durata 09:00 17:00 5850 minuti

Descrizione durata

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

Docenti

Karin Greiner

Martin Kiem

Oskar Zorzi

Costo del corso

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

Termine per l'iscrizione

Agenzia/Ente Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Persona da contattare

Tel.

Email

Pagina: 3/15 Data di stampa: 18.05.2024





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 Nahrungsund 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 Bauerhof-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





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio Termine Numero giornate corso

06.05.2024 08.05.2025

dalle alle Durata
09:00 17:00 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 Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella -

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.





Zeit für Weiterbildung 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 Termine Numero giornate corso

dalle alle Durata
09:00 17:00 839 minuti

Descrizione durata

_

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Alle Interessierte

Pagina: 6/15 Data di stampa: 18.05.2024





Docenti

Renate De Mario

Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

250 € Teilnahmebeitrag zzgl. Stempelgebühr 2,00 EUR

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

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





Zeit für Weiterbildung 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 Termine Numero giornate corso

14.06.2024 29.06.2024

dalle alle Durata
09:00 17:00 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

_

Agenzia/Ente Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Persona da contattare

Tel.

Email

Pagina: 8/15 Data di stampa: 18.05.2024





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Numero giornate corso Inizio Termine

08.06.2024 08.06.2024

dalle alle Durata 09:00 11:00 120 minuti

Descrizione durata

Luogo

Destinatari

Kinder und Jugendliche

Docenti

Miriam Zenorini

Costo del corso

Termine per l'iscrizione

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

Pagina del corso

Persona da contattare

Tel.





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kräuterwanderung

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Bei dieser Wanderung lernen Sie die wichtigsten Kräuter und Unkräuter am Wegesrand kennen. Die Referentin gibt Tipps zur Ernte und Verarbeitung, auch erfahren Sie mehr über die Anwendung der Pflanzen.

180 minuti

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio	Termine	Numero giornate corso
25.05.2024	25.05.2024	1,(())
dalle	alle	Durata

17:30

Descrizione durata

-

14:30

Luogo

Destinatari

Docenti

Patrizia Martin

Costo del corso

40 £

Termine per l'iscrizione

25.05.2024

Agenzia/Ente Pagina del corso KVW Bildung Brixen -

Persona da contattare

Tel. Email





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kräuterwissen bei Wanderungen professionell vermitteln Fortbildung für Wanderleiter:innen und weitere Interessierte

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Fortbildung für Wanderleiter:innen und weitere Interessierte

Bei dieser Weiterbildung geht es darum, die Grundkenntnisse wie Pflanzen-Familien, Inhaltsstoffe einiger Kräuter kennenzulernen. Einige Pflanzen werden intensiver im Bereich ihrer Wirkung auf unserer Gesundheit erklärt. Bei einer leichten und nahegelegenen Praxiswanderungen, werden wir einige diese Pflanzen sammeln und bei einem kleinen Workshop für unseren Eigenbedarf verarbeiten.

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

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio Termine Numero giornate corso 25.05.2024 1

dalle alle Durata
08:30 16:30 315 minuti

Descrizione durata

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Alle Interessierte

Docenti

Martin Martinelli

Costo del corso

95 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr und 15,00 EUR Materialspesen direkt an Ref. zu bezahlen

Termine per l'iscrizione





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente

Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Persona da contattare

Tel. Email

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 Termine Numero giornate corso

07.06.2024 07.06.2024

dalle alle Durata
14:00 17:00 180 minuti

Descrizione durata

. .

Luogo

Peter-Mayr-Straße 9

Destinatari

Kinder und Jugendliche

Docenti

Alex Kaltenhauser

Costo del corso

52 \$

Termine per l'iscrizione

-





Zeit für Weiterbildung weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente

Pagina del corso

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS SUEDTIROL

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 Termine Numero giornate corso

06.06.2024 06.06.2024

dalle alle Durata 18:30 21:30 180 minuti

Descrizione durata

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Alle Interessierte

Docenti

Verschiedene Referent/innen der Sommeliervereinigung Südtirol





weiterbildung.buergernetz.bz.it

Zeit für Weiterbildung

Costo del corso 49 € Teilnahmebeitrag

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

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 Termine Numero giornate corso

13.06.2024 13.06.2024

dalle alle Durata
18:30 21:30 180 minuti

Descrizione durata

. .

Luogo

Stiftstraße 1





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

Pagina del corso

Centro Convegni Abbazia di Novacella

-

Persona da contattare

Tel. Email

Pagina: 15/15 Data di stampa: 18.05.2024