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	Termine	Numero giornate corso
14.06.2024	29.06.2024	4

dalle	alle	Durata
09:00	17:00	1679 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Stiftstraße 1

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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.

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

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

Destinatari

Docenti
Elisabeth Pircher

Costo del corso
75 €

Zeit für Weiterbildung Corsi & Percorsi

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

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
Tedesco, Italiano

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

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
25.05.2024

Termine
25.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
08:30

alle
16:30

Durata
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
-

Agenzia/Ente
Centro Convegni Abbazia di Novacella

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 mir 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

Zeit für Weiterbildung
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

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

Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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