



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Geführte Heilkräuter-Bachwanderung In Zusammenarbeit mit der Kräutermanufaktur Bergila

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso
-

Persona da contattare

Tel.
Email

Erlebnis Bio-Bauernhof - Hofbesichtigung

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

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

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
27.07.2024

Termine
27.07.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:30

alle
11:00

Durata
90 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Destinatari

Docenti
Miriam Zenorini

Costo del corso
15 €



Corsi & Percorsi

corsipercorsi.retecivica.bz.it

Termine per l'iscrizione

-

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Docenti

Martin Martinelli

Martha Stieger

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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Luogo

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Destinatari

Docenti

Elisabeth Unterhofer

Costo del corso

29 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 €

Termine per l'iscrizione
-

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Docenti
Karin Greiner

Martin Kiem

Oskar Zorzi

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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

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

Detailprogramm zum Lehrgang

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

06.05.2024

Termine

08.05.2025

Numero giornate corso

0

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

8415 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Personen aus Gesundheit, Tourismus, soziale und pädagogische Berufe

Docenti

Karin Greiner

Costo del corso

2190 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 Stempelgebühr

Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Agenzia/Ente
Centro Convegni Abbazia di Novacella

Persona da contattare

Tel.
Email

Pagina del corso

-



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it