



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.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 Waldböth



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

## 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.



## Corsi & Percorsi

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

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

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

-

## Luogo

Stiftstraße 1

## Destinatari

Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

## Docenti

Peter Baumgartner

Werner Waldboth

## Costo del corso

620 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr



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

## 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

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari  
Alle Interessierte



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

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

**Docenti**  
Werner Waldboth

**Costo del corso**  
110 € Teilnahmebeitrag Einzelseminar zzgl. 2,00 EUR 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.

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:**



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

- 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

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

75 €

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

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



## Corsi & Percorsi

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

## 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 Partines 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)

# 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

-



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

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

## 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](mailto:info@schloss-goldrain.com)

# 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

## 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.



## Corsi & Percorsi

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

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

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 Waldböth

## 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



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## 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

### dalle

18:30

### Termine

06.11.2024

### alle

21:30

### Numero giornate corso

0

### Durata

180 minuti

### Descrizione durata

-

### Luogo

Stiftstraße 1

### Destinatari

Alle Interessierte

### Docenti

Thomas Fink

### Costo del corso

69 € 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

## 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

-

#### 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

## 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

### 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

## 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 Waldböth



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Destinatari  
Alle Interessierte



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

## 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](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)