



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kochkurs für Kinder - einfache Gerichte für Kinder der Grundschule

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
08.06.2024

Termine
08.06.2024

Numero giornate corso
1

dalle
10:00

alle
13:00

Durata
0 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Franz Höflerstraße 1

Destinatari

Kinder und Jugendliche

Docenti

Annalena Ganner

Costo del corso
39 €

Termine per l'iscrizione
-

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso
-

Persona da contattare

Tel.
Email



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

dalle

09:00

Termine

29.06.2024

alle

17:00

Numero giornate corso

4

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

Peter Baumgartner

Werner Waldböth

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
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

Docenti
Werner Waldböth

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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

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.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

Wein im Dunkeln

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione



Corsi & Percorsi

corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

dalle

18:30

Termine

17.10.2024

alle

21:30

Numero giornate corso

0

Durata

180 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Alle Interessierte

Docenti

Werner Waldböth

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 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

Destinatari
Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Docenti
Werner Waldböth



Corsi & Percorsi

corsiiepercorsi.retecivica.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

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Inizio

12.12.2024

Termine

12.12.2024

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

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

Haltbar gemacht im Glas - süß und sauer

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Gesunde Marmeladen, fantasievolle Pestos und raffinierte Chutneys: alles süße und pikante Köstlichkeiten, die sich auch als Mitbringsel gut eignen.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

04.06.2024

Termine

04.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

18:00

alle

22:00

Durata

240 minuti

Descrizione durata

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Luogo

Pipenstraße 6 - St. Georgen

Destinatari

Docenti

Karin Longariva

Costo del corso

52 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

Das 1 x1 des Grillens

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
07.06.2024

Termine
07.06.2024

Numero giornate corso
1

dalle
18:00

alle
21:00

Durata
180 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

St. Georgen

Destinatari

Docenti

Herbert Unterhofer Schneider

Costo del corso

45 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

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.



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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
-

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.
Email

Erlebnis Bio-Bauernhof - Hofbesichtigung

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione



Corsi & Percorsi

corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Docenti

Martin Kiem

Karin Greiner

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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.

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

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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

Ein Tag auf dem Bauernhof - Brot, Butter, Tiere für Kinder ab dem Grundschulalter

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Brot backen im Steinbackofen, Butter stampfen, Tiere füttern! Zuerst mahlen wir das Korn zu Mehl und bereiten den Teig zu. Während der Teig "geht", stampfen wir Butter. Wir verkosten die Buttermilch und bei einer Blindverkostung erfahren wir, wie vielseitig Milch schmeckt. Dann sind die Kühe dran und wir füttern und streicheln sie. Zwischendurch machen wir immer wieder Spiele und zum Schluss verkosten wir das selbstgebackene Brot und die Butter.

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
08.06.2024

Termine
08.06.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
12:00

Durata
180 minuti

Descrizione durata

Luogo

Destinatari
Kinder und Jugendliche

Docenti
Sabine Weifner



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

35 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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
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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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.

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

-



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
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

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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
-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

LAVORARE NELLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ALIMENTARE. ESF1_a1_0098

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
INTERVENTO FINANZIATO DA PARTE DELL' UNIONE EUROPEA E DEL PROGRAMMA FSE+ 2021 - 2027 DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO.

Progetto approvato e in attesa di convenzione di finanziamento.

La principale finalità del progetto consiste nel reinserimento lavorativo di persone non occupate nel settore delle mense e dei servizi di ristorazione affidati in gestione alle realtà provinciali e regionali. Nello specifico, il progetto prevede lo svolgimento di attività formative di base con attività integrate di analisi delle competenze e orientamento lavorativo, mediante attività formativa, stage pratico e accompagnamento all'inserimento lavorativo.

Lingua d'offerta
Italiano



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio	Termine	Numero giornate corso
15.04.2024	31.07.2024	108
dalle	alle	Durata
08:30	17:00	31920 minuti

Descrizione durata

corso dedicato a dodici partecipanti disoccupati selezionati dopo l'adesione.

Luogo

Bolzano
Bruno Buozzi 6

Destinatari

persone inoccupate, disoccupate o inattive residenti o domiciliati in provincia di Bolzano

Docenti

Massimo Cattaruzza Dorigo

Costo del corso

Termine per l'iscrizione

22.03.2024

Agenzia/Ente

CHANGE SOCIETA' COOPERATIVA

Pagina del corso

<https://www.changecoop.it/corsi-fse-2/>

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Docenti

Martha Stieger

Martin Martinelli

Costo del corso

72 €

Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

Pagina del corso
-

Persona da contattare

Tel.
Email

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Lingua d'offerta

Italiano, Inglese, Tedesco

Inizio
12.06.2024

Termine
12.06.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
14:00

Durata
300 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Gustelier - atelier del gusto
Via Macello 59 59a

Destinatari

Esperti di gusto

Docenti

Stefano Urru

Costo del corso

315 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Termine per l'iscrizione

Agenzia/Ente
Albergatori Pubblici Esercenti Service -
Cooperativa

Pagina del corso
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

Persona da contattare
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

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
-

Luogo
Laces
Coldrano, Via Castello 33

Destinatari
Interessierte

Docenti
Alexander Huber

Alexander Huber



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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
07.06.2024

Termine
07.06.2024

Numero giornate corso
1

dalle
14:00

alle
17:00

Durata
180 minuti

Descrizione durata
-

Luogo

Peter-Mayr-Straße 9

Destinatari
Kinder und Jugendliche

Docenti
Alex Kaltenhauser



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso

52 €

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

-

Luogo

Destinatari



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Docenti

Elisabeth Unterhofer

Costo del corso

29 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

Pagina del corso

-

Persona da contattare

Tel.

Email

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

Inizio

08.06.2024

Termine

08.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

09:00

alle

11:00

Durata

120 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Destinatari

Kinder und Jugendliche



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Docenti

Miriam Zenorini

Costo del corso

25 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SÜEDTIROL VHS
SÜEDTIROL

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Kreative Sommertage: Jugendliche kochen für Jugendliche von 11 bis 15 Jahren

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Gemeinsam werden wir nicht nur leckere Gerichte zaubern, sondern auch coole Kochtricks lernen, die du zu Hause ganz einfach selber nachmachen kannst. Und das Beste daran? Die leckeren Gerichte werden wir am Ende zusammen genießen. Sei dabei und entdecke die Freude am Kochen!

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

11.07.2024

Termine

12.07.2024

Numero giornate corso

2

dalle

09:00

alle

13:00

Durata

480 minuti

Descrizione durata

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Luogo

Pipenstraße 6 - St. Georgen

Destinatari

Kinder und Jugendliche

Docenti

Alexandra Hitthaler

Costo del corso

65 €

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente

VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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

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!



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Blindsensorik-Verkostung

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Costo del corso

59 € 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 1x1 des Grillens

Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

Descrizione

Wann ist die richtige Hitze erreicht und wann der exakte Garzeitpunkt? Wie und womit würzen wir das Fleisch und welche Beilagen passen dazu? Auf diese und weitere Fragen erhalten Sie im Kurs "praktische" Antworten.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

13.06.2024

Termine

13.06.2024

Numero giornate corso

1

dalle

18:00

alle

22:00

Durata

240 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schwarzenbach 7

Destinatari

Docenti

Karlheinz Ambach

Costo del corso

52 €

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

Das kleine 1x1 der Saatgutvermehrung im Hausgarten

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Saatgut selbst anbauen und sammeln, das geht? Ja, wenn einige Regeln der Natur beachtet werden. Im Kurs werden Theorie und Praxis der Saatgutvermehrung beleuchtet und viele Tipps zum Reinigen der Samen aus dem eigenen Hausgarten gegeben. Um das Erlernte im Anschluss auch gleich umsetzen zu können, bekommen die Teilnehmenden Saatgut von der Kursleiterin mit nach Hause.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio
30.08.2024

Termine
30.08.2024

Numero giornate corso
1

dalle
09:00

alle
17:00

Durata
420 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Destinatari

Docenti
Elisabeth Pircher

Costo del corso
75 €



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

Keltern für jedermann - von der Traube zum Wein - Teil 1

Kelterung, alkoholische Gärung, Säureabbau, Schönung, Stabilisierung

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione

Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, welche die Herstellung selbst versuchen wollen, erhalten das nötige theoretisch-praktische Grundwissen dazu. Teil 2 folgt im Frühjahr 2025.

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio
13.09.2024

Termine
29.11.2024

Numero giornate corso
3

dalle
19:30

alle
22:00

Durata
450 minuti

Descrizione durata

Luogo

Laimburg 6

Destinatari

Docenti
Ulrich Pedri



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Costo del corso
119 €

Termine per l'iscrizione
-

Agenzia/Ente
VOLKSHOCHSCHULE SUEDTIROL VHS
SUEDTIROL

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

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