



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Fingerfood - kleine Häppchen ganz groß

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
Die kleinen Häppchen sind allseits beliebt - sei es, warm oder kalt. Im Kurs erhalten Sie allerhand kreative Ideen dazu.

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
16.05.2024

Termine
16.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
18:00

alle
22:00

Durata
240 minuti

Descrizione durata
-

Luogo
Peter-Mayr-Straße 9

Destinatari

Docenti
Jakob Marmsoler

Costo del corso
52 €

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

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

Erste Hilfe-Zertifizierung für Gruppenleiter:innen

Zertifizierung für Gruppenleiter:innen

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Ob die medizinische Erstversorgung, die Versorgung von Wunden oder die Verantwortung für die Gruppe im Notfall, als Gruppenleiter:in ist man in vielerlei Hinsicht gefordert, wenn es zum Unfall kommt.

Dieses Erste-Hilfe-Seminar ist durch die Autonome Provinz Bozen zertifiziert und hat eine Gültigkeit von 10 Jahren. Es wird auch als Weiterbildung für Wanderleiter:innen anerkannt.

Inhalte:

- Aktivierung des Notfallsystems, Erkennen der Umstände und Meldung eines Notfalls
- Rolle und Aufgaben des Gruppenleiters
- Erkennen eines medizinischen Notfalls, Aufrechterhaltung der Lebensfunktionen, Lagerung des Unfallopfers, Selbstschutz



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

- Erste Hilfe Einsätze, richtige Anwendung der Techniken
- Verletzungen und Krankheiten im Gelände
- Praktische Anwendungen und Übungen zu den behandelten Themen

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

Lingua d'offerta

Tedesco

Inizio

16.05.2024

Termine

16.05.2024

Numero giornate corso

1

dalle

08:00

alle

18:00

Durata

419 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Wanderleiter:innen, Natur- und Kräuterpädagog:innen, interessierte Gruppen

Docenti

Hannes Mutschlechner

Costo del corso

180 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00EUR 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

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

Oskar Zorzi

Karin Greiner

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, Kräuterbauer: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

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
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

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

Docenti
Miriam Zenorini

Costo del corso
25 €



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.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

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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.

Lingua d'offerta
Tedesco

Inizio
25.05.2024

Termine
25.05.2024

Numero giornate corso
1

dalle
14:30

alle
17:30

Durata
180 minuti

Descrizione durata
-

Luogo



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Destinatari

Docenti

Patrizia Martin

Costo del corso

40 €

Termine per l'iscrizione

25.05.2024

Agenzia/Ente

KVV Bildung Brixen

Pagina del corso

-

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

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Destinatari

Kinder und Jugendliche

Docenti

Alex Kaltenhauser

Costo del corso

52 €

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

06.06.2024

Termine

06.06.2024

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
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

Prickelnder Muttertag - Sekt & Rosé

Ambito tematico
Cucina ed alimentazione

Descrizione
Ein hoch auf die Mütter!

Wie kann man schöner feiern als mit einem guten Glas Wein und in netter Gesellschaft.
Ob prickelnd oder still, verkosten mit uns einige ungewöhnliche Weine.

Lingua d'offerta
Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio
16.05.2024

Termine
16.05.2024

Numero giornate corso
0

dalle
18:30

alle
21:30

Durata
180 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1

Destinatari

Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten

Docenti

Paolo Tezzele

Costo del corso

59 € 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

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.



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Sehen - riechen - schmecken, das will gelernt und geübt sein - an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Zeit für Weiterbildung

weiterbildung.buergernetz.bz.it

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