



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

Termine

29.06.2024

Numero giornate corso

4

dalle

09:00

alle

17:00

Durata

1679 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Stiftstraße 1



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Destinatari

Basisseminar-Absolventen / Weininteressierte

Docenti

Peter Baumgartner

Werner Waldboth

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

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



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Bauernhofbetriebe, Pflege, soziale, therapeutische, beratende und pädagogische Berufe, Menschen, die das Wissen für die eigene Gesunderhaltung und für die Familie nutzen wollen.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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 Lehrgangsteilnehmer: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

Docenti

Martin Kiem

Oskar Zorzi

Karin Greiner

Costo del corso

1890 € Teilnahmebeitrag inkl. Seminarunterlagen zzgl. 2,00EUR 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

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.

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,



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Kräuterbauer:innen, Gärtner:innen, die sich eine Nebenerwerbstätigkeit aufbauen wollen, Natur- und Landschaftsführer:innen sowie Wanderführer:innen.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

-

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

Mein Kräuterjahr: Sommer

Ambito tematico

Giardinaggio, erbe aromatiche e spezie, fiori

Descrizione

Das Interesse an der einheimischen Pflanzenwelt ist seit einigen Jahren wieder in allen Altersgruppen geweckt und es tritt vermehrt der Wunsch auf, das traditionelle Wissen aufleben zu lassen und mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verknüpfen, um es zu Hause in der eigenen Familie anzuwenden.

Die Weiterbildung „Mein Kräuterjahr“ setzt sich zum Ziel, Interessierte mit der Welt der Kräuter und Wildkräuter rund um den Jahreskreis vertraut zu machen. Sie lernen altüberliefertes sowie neuzeitliches Wissen über Pflanzen unserer Heimat, aus freier Natur und aus dem Garten, mit Anwendungen für Körper, Geist und Seele rund um den Jahreskreis.

Kräuter und Wildkräuter sind eng an den Lauf der Jahreszeiten gebunden. Auch unsere Südtiroler Bräuche und die kirchlichen Feste sind fest im Jahreskreis verwurzelt, diese alten Rituale erinnern uns an unseren Ursprung und an den Rhythmus der Natur. Dieses Wissen machen wir uns zunutze und erkunden die heilkräftigen Kräuter in der entsprechenden Jahreszeit.

Sie lernen Wildkräuter zu bestimmen und zu erkennen, Kräutersalben, Tinkturen und aromatische Elixiere für die Gesunderhaltung der eigenen Familie zuzubereiten und werden in die Kunst des abendländischen Naturheilwissens eingeführt. Sie kochen mit Kräutern und Wildkräutern und tauchen mit allen Sinnen in die Magie des Kräuterbrauchtums ein.

Inhalte:

- pflanzenbasierte Hautpflege
- Venenpflege und Kräuteranwendungen für den Bewegungsapparat
- Kräuterbrauchtum: Räuchern für Johanni (23.06.24)
- Kräuterbrauchtum für Hoch unser Frauen (15.08.24)

Die Weiterbildung ist neben theoretischen Inputs sehr praktisch aufgebaut, sodass das erworbene Wissen auch gleich angewandt und umgesetzt werden kann.

Das Seminar „Mein Kräuterjahr: Sommer“ kann einzeln oder in Kombination mit den Seminaren Frühling, Herbst und Winter gebucht werden.

Lingua d'offerta

Tedesco



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Inizio	Termine	Numero giornate corso
07.06.2024	08.06.2024	2
dalle	alle	Durata
09:00	17:00	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

-

Agenzia/Ente

Centro Convegni Abbazia di Novacella

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



Corsi & Percorsi

corsipercorsi.retecivica.bz.it

und nahegelegenen Praxiswanderungen, werden wir einige diese Pflanzen sammeln und bei einem kleinen Workshop für unseren Eigenbedarf verarbeiten.

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

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

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



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecvica.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
corsipercorsi.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 Waldboth



Corsi & Percorsi

corsipercorsi.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