

CAUSE I'M G&T
2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna
03.+04.05.2024

Masterclasses & Workshops

Kursprogramm / programma: 3. + 4.05.2024

Mit/con Christian Heiss, Stefano Urru & Giorgio Chiarello

Zielgruppe: Barkeeper / per professionisti

Freitag/Venerdì, maggio 3. Mai 2024

Luogo/Kursort: Schenna Resort, Schenna,

via vecchia/Alte Straße 14. Seminarraum Rosa & Luis

Kurs / corso 1: Der Makrokosmos der Cocktailwelt mit Christian Heiss

Eine faszinierende Reise durch die Cocktail-DNA.

Entdecke mit Christian, Barmeister und vielfach ausgezeichnetem Experten für Cocktails und Spirituosen, die Kunst der Mixologie und tauche ein in eine Welt voller Geschmackserlebnisse.

1. Cocktail DNA: Wir erforschen die faszinierende Welt der Cocktail-DNA und lernen, wie einzigartige Geschmackskombinationen entstehen.
2. Gin Klassiker Regional interpretiert: Wir entdecken die Vielfalt von Gin mit einem regionalen Twist – von traditionellen Klassikern bis zu innovativen Variationen. Praxisnahe Anleitungen, wie regionale Zutaten gekonnt in Gin-Cocktails integriert werden.
3. Praxis, Tipps und Degustation zur Verkaufsfördernden Strategien, um Cocktail-Kreationen erfolgreich auf die Karte zu platzieren.

Zielgruppe: Barkeeper (professionisti)

Uhrzeit: 9.30 – 12.30 Uhr

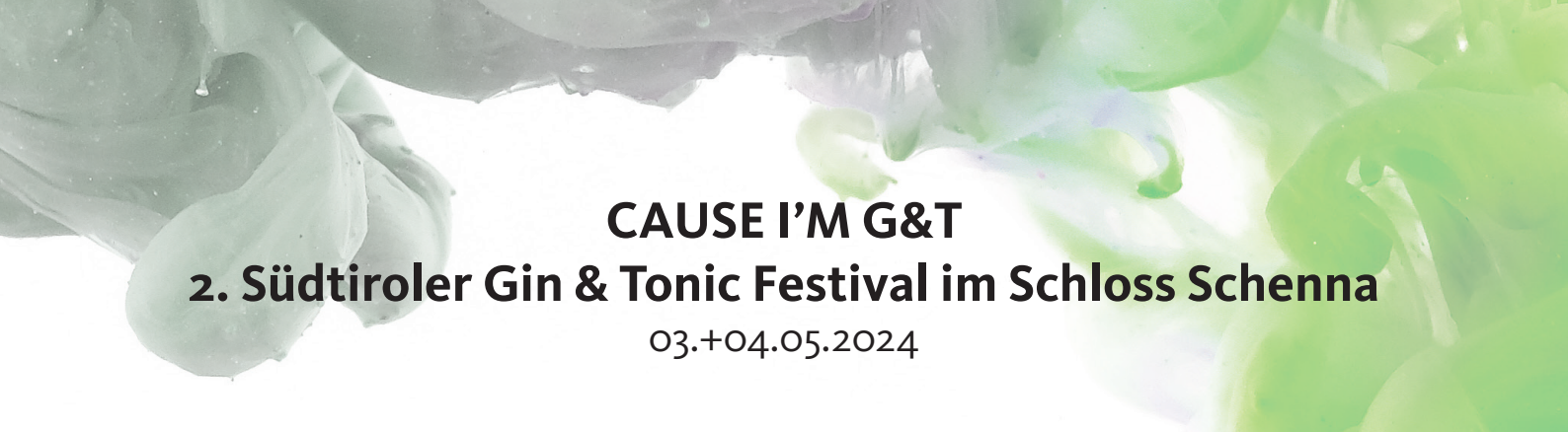
Dozent: Christian Heiss

Sprache: Deutsch

Preis: 95,00 € zzgl. MwSt.

Kursort: Schenna Resort, Schenna, via vecchia/Alte Straße 14. Seminarraum Rosa & Luis

Anmeldung: Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669, info@schenna.com



CAUSE I'M G&T

2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna

03.+04.05.2024

Kurs / corso 2: Mixology Lab (Masterclass per professionisti)

con bartender ed esperta Stefano Urru e Giorgio Chiarello, campione italiano di flair.

Preparazione di prodotti handmade, come ad esempio estrazioni tramite infusi e macerazioni, creazione di sciroppi, arie, velluti, shrup e cordiali.

Zubereitung selbstgemachter Produkte, wie Extraktionen durch Aufgüsse und Mazeration, Herstellung von Sirupen, Schäumen, Shrups und Cordials.

Il Meranese Stefano Urru è il creatore del concetto Why Not Cocktail Lab, premiato come miglior cocktail bar della regione con il Velierawards 2023, ed è stato per tre volte tra i 30 miglior bartender e mixology italiani per la rivista Bargiornale.

Giorgio Chiarello è stato sette volte campione italiano di flair e 3° classificato ai mondiali IBA nel 2022.

Orario/Uhrzeit: ore 13.30 – 16.30 Uhr (per professionisti)

Docente/Dozent: Stefano Urru + Giorgio Chiarello

Lingua/Sprache: Italiano + Inglese (Italienisch + Englisch)

Prezzo/Preis: 95,00 € zzgl. MwSt.

Luogo/Kursort: Schenna Resort, Schenna, via vecchia/Alte Straße 14. Seminarraum Rosa & Luis

Prenotazione/Anmeldung: Ufficio turistico/Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669, info@schenna.com

Tagespaket: Kurs 1 und Kurs 2 inkl. Mittagessen und Cafèpause: € 180,00 zzgl. MwSt.

Pacchetto giornaliero: Corso 1 e corso 2 incl. pranzo e pausa caffè: € 180,00 esclusa IVA



CAUSE I'M G&T

2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna

03.+04.05.2024

Mixology Lab (Workshop per appassionati)

Su richiesta e in base alla disponibilità: partecipazione possibile anche per i non professionisti. Sono richieste conoscenze di base. Durata 1 ora.

Orario/Uhrzeit: ore 15.30 – 16.30 Uhr (per appassionati)

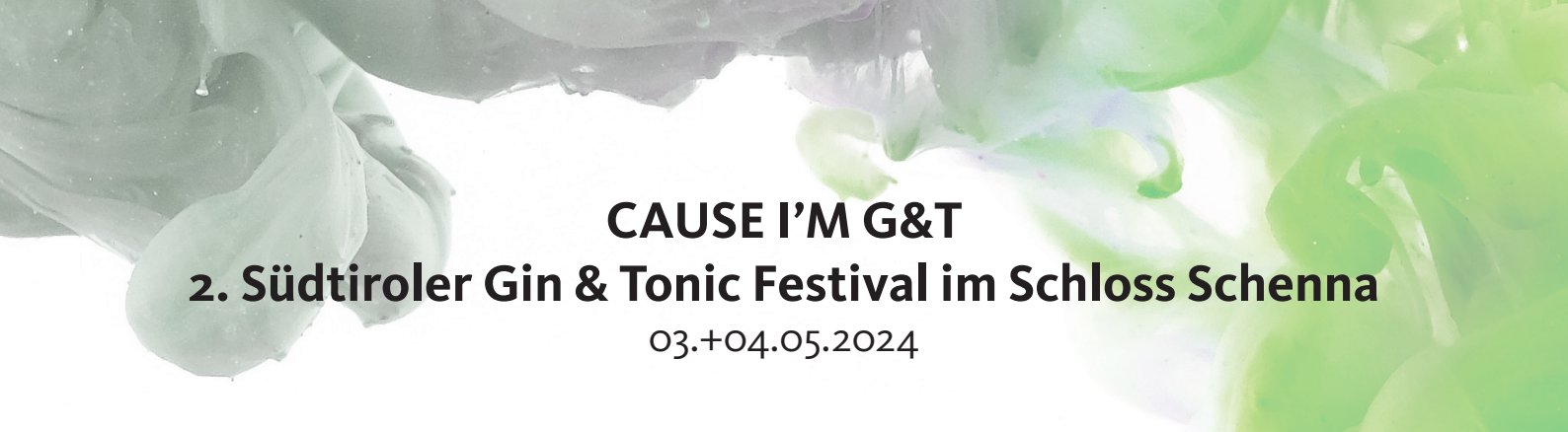
Docente/Dozent: Stefano Urru + Giorgio Chiarello

Lingua/Sprache: Italiano + Inglese (Italienisch + Englisch)

Prezzo/Preis: 25,00 €

Luogo/Kursort: Schenna Resort, Schenna, via vecchia/Alte Straße 14. Seminarraum Rosa & Luis

Prenotazione/Anmeldung: Ufficio turistico/Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669,
info@schenna.com



CAUSE I'M G&T

2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna

03.+04.05.2024

Samstag/Sabato, maggio 4. Mai 2024

Luogo/Kursort: Castel Schloss Schenna, via Castello/Schlossweg 14

Workshop für Einsteiger in die faszinierende Welt der Cocktails

Eine faszinierende Reise durch die Cocktail-DNA.

Entdecke mit Christian, Barmeister und vielfach ausgezeichnetem Experten für Cocktails und Spirituosen, die Kunst der Mixologie und tauche ein in eine Welt voller Geschmackserlebnisse.

1. Cocktail DNA:

Steig ein in die Welt der Cocktails! In diesem Workshop für Einsteiger und Laien verrät dir Christian exklusive Tipps und Tricks für unwiderstehliche Gin Cocktails.

2. Praxis und Tipps:

Entfalte zu Hause nach dem Workshop deine Kreativität! Öffne Kühlschrank und Schränke und verzaubere deine Gäste mit einem unvergesslichen Erlebnis. Dein neues Wissen wird zu einem Highlight, das sie so schnell nicht vergessen werden!

Uhrzeit: 9.00 – 10.30 Uhr

Dozent: Christian Heiss

Sprache: Deutsch

Preis: 25,00 € zzgl. MwSt.

Kursort: Schloss Schenna, Schlossweg 14

Anmeldung: Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669, info@schenna.com



CAUSE I'M G&T

2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna

03.+04.05.2024

Craft Flair Masterclass

con bartender ed esperta Stefano Urru e Giorgio Chiarello, campione italiano di flair.

Miglioramento dello stile individuale al banco bar, con l'inserimento di movimenti di craft flair composti da esercizi con shaker, barspoon, jigger paletta ghiaccio e altri strumenti di lavoro.

Verbessere deinen Stil an der Bartheke: durch die Einbeziehung handwerklicher Bewegungen, die aus Übungen mit Shaker, Barlöffel, Jigger, Eisportionierer und anderen Werkzeugen bestehen.

Orario/Uhrzeit: ore 11.00 – 14.00 Uhr (per professionisti)

Docente/Dozent: Stefano Urru + Giorgio Chiarello

Lingua/Sprache: Italiano + Inglese (Italienisch + Englisch)

Prezzo/Preis: 95,00 € zzgl. MwSt.

Luogo/Kursort: Schloss Schenna, Schlossweg 14

Prenotazione/Anmeldung: Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669, info@schenna.com

Il Meranese Stefano Urru è il creatore del concetto Why Not Cocktail Lab, premiato come miglior cocktail bar della regione con il Velierawards 2023, ed è stato per tre volte tra i 30 miglior bartender e mixology italiani per la rivista Bargiornale.

Giorgio Chiarello è stato sette volte campione italiano di flair e 3° classificato ai mondiali IBA nel 2022.



CAUSE I'M G&T

2. Südtiroler Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna

03.+04.05.2024

Craft Flair Workshop

con bartender ed esperta Stefano Urru e Giorgio Chiarello, campione italiano di flair.

Miglioramento dello stile individuale al banco bar, con l'inserimento di movimenti di craft flair composti da esercizi con shaker, barspoon, jigger paletta ghiaccio e altri strumenti di lavoro.

Verbessere deinen Stil an der Bartheke: durch die Einbeziehung handwerklicher Bewegungen, die aus Übungen mit Shaker, Barlöffel, Jigger, Eisportionierer und anderen Werkzeugen bestehen.

Orario/Uhrzeit: ore 13.00 – 14.00 Uhr (per appassionati)

Docente/Dozent: Stefano Urru + Giorgio Chiarello

Lingua/Sprache: Italiano + Inglese (Italienisch + Englisch)

Prezzo/Preis: 25,00 € zzgl. MwSt.

Luogo/Kursort: Schloss Schenna, Schlossweg 14

Prenotazione/Anmeldung: Tourismusbüro Schenna, Tel. 0473 945669, info@schenna.com