

Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

**BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER**
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN



LHF Kaiserhof Meran
LBS Savoy Meran
LBS Hellenstainer Brixen
LHFS Bruneck
LBS Handel und Grafik Bozen

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Deutsche Bildungsdirektion
Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Direzione Istruzione e Formazione tedesca
Direzione provinciale Formazione professionale in lingua tedesca

Kursprogramm

September – Dezember 2026



Unser Newsletter für
die Weiterbildung

Melden Sie sich an



LANDESHOTELFACHSCHULE
KAISERHOF



Lehrgang Diätetisch geschulte/r Koch/ Köchin (DGE) - Teil 1

Der Lehrgang gliedert sich in zwei Teile. Die Fachausbildung entspricht dem Curriculum der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), ist von dieser anerkannt und international zertifiziert. Die berufliche Weiterbildungsmaßnahme steht unter der wissenschaftlichen Leitung von Ärzten sowie Ernährungstherapeutinnen und -therapeuten und wird in Zusammenarbeit mit qualifiziertem Fachpersonal der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran durchgeführt.

Nach erfolgreichem Abschluss des ersten Lehrgangsteils und bestandener Prüfung erwerben Sie den anerkannten Berufstitel „**Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE**“. Das Diplom wird bei Bewerbungen bei öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel anerkannt.

Ziel: Sie qualifizieren sich als diätetisch geschulte Köchin bzw. diätetisch geschulter Koch und arbeiten unter anderem in Wellnesshotels sowie in Kur- und Pflegeeinrichtungen eng mit Ärztinnen/Ärzten und Ernährungstherapeutinnen/-therapeuten zusammen. Sie bereiten Diätgerichte nach modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zu und entwickeln selbstständig ausgewogene Speisen für ernährungsbewusste Gäste, einschließlich Personen mit speziellen Krankheitsbildern wie Diabetes, Zöliakie oder Laktoseintoleranz.

Auch in der Gemeinschaftsverpflegung können Sie die erworbenen diätetischen Fachkenntnisse kompetent und praxisnah einsetzen.

Programm: Diätetik, Anatomie, Physiologie, Biochemie, Pathophysiologie, Menüplanung, Grundlagen der Ernährung, Lebensmittelkunde, Fachpraxis/Diätküchenführung.

Voraussetzung: Lehrabschlussdiplom als Köchin bzw. Koch oder eine gleichwertige Ausbildung (Fachschule) und eine mindestens 3-jährige einschlägige Berufserfahrung nach bestandener Lehr- oder Fachschulabschlussprüfung

Zielgruppe: Köchin/Koch in der gehobenen Hotellerie, in Wellnesshotels und Restaurants sowie in Kuranstalten, Sanatorien, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Mensen)

Referent*in: Ärzte und Ernährungstherapeut/-innen und qualifiziertes Fachpersonal der Landeshotelfachschule Kaiserhof

Ort: Meran

Datum: Anfang Oktober 2026 bis Ende Jänner 2027

Dauer: 210 Stunden;
Dienstag und Donnerstag abends (online); Freitag und Samstag (in Präsenz)

Gebühr: 800,00 €

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Dienstag, 01.09.2026



Kursinformationen
finden Sie hier:





NEU!

Biohacking & Longevity

Ziel: Sie erfahren, wie Sie das Konzept der Langlebigkeit (Longevity) direkt in die Pfanne und auf den Teller bringen. Ziel ist es, die Brücke zwischen neuester Zellbiologie und gehobener Gastronomie zu schlagen: Sie wissen am Ende des Tages genau, welche Zutaten die „Healthspan“ verlängern und wie Sie diese mit einfachen, aber raffinierten Rezepten in Ihren Küchenalltag integrieren. Zudem rüsten wir Sie mit effizienten Techniken aus, um trotz der körperlichen Belastung im Betrieb Ihre eigene Vitalität langfristig zu erhalten.

Programm: Dieser Kurs ist ein aktiver Mix aus Theorie und Küchenpraxis:

- Longevity in der Profi-Küche (Praxis): Gemeinsames Zubereiten von Gerichten, die reich an sekundären Pflanzenstoffen und Sirtuin-Aktivatoren sind – schnell, gesund und gastrotauglich.
- Zell-Optimierung & Performance: Einblicke in die Ernährungswissenschaft, um Müdigkeit vorzubeugen und die Konzentration während des Service hochzuhalten.
- Bewegung & Ergonomie: Praktische Übungen direkt am Arbeitsplatz, um die Muskulatur zu lockern und Gelenke zu schonen.
- Stress-Management & Biohacking: Schnelle „Tricks“ zur Entspannung für die kurzen Pausen zwischendurch, um das Nervensystem sofort herunterzufahren.

Zielgruppe: Köchinnen und Köche (Gastronomie, Diätetik, Familienhotels), Service- und Managementpersonal sowie Beschäftigte im Lebensmittelsektor.

Referent*in: Gerd Locher – Ernährungswissenschaftler

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Samstag, 17.10.2026**

Dauer: 6 Stunden
von 9:00 - 12:30 Uhr 13:00 - 15:30 Uhr

Gebühr: 50,00 € + 25,00 € Materialspesen
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 02.10.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU! Power-Check Gastro- und Hotellerie

Fit und belastbar im Service & in der Küche Betriebliche Gesundheitsförderung für Profis

Ziel: In der Hotellerie und Gastronomie sind Höchstleistungen an der Tagesordnung. Wer täglich für das Wohl der Gäste sorgt, vergisst dabei oft das eigene Wohlbefinden. Doch nur wer selbst in Balance bleibt, kann langfristig mit Leidenschaft und Energie Spitzenqualität abliefern. Dieser Kurs ist kein theoretisches Seminar, sondern ein praxisnahes Coaching für Ihren Arbeitsalltag. Wir räumen mit Mythen auf und zeigen Ihnen, wie Sie trotz Schichtdienst und Stress Ihr Energielevel hochhalten.

Programm:

- Smarte Ernährung im Schichtbetrieb: Wie Sie Heißhungerattacken vermeiden und auch bei wenig Zeit nährstoffreich essen.
- Performance durch Bewegung: Gezielte Kurz-Übungen zur Entlastung der Wirbel und der Gelenke – direkt am Arbeitsplatz umsetzbar.
- Turbo-Erholung: Effektive Techniken zur schnellen Regeneration in den Pausen und nach Feierabend, um den Kopf frei zu bekommen.
- Die Synergie-Formel: Verstehen Sie das Zusammenspiel von Ernährung, Bewegung und mentaler Erholung für Ihre langfristige Gesundheit.

Zielgruppe: Köcheinnen und Köche, Diätköchinnen und Diätköche sowie alle Fach- und Führungskräfte aus Gastronomie und Hotellerie.

Referent*in: Gerd Locher – Ernährungswissenschaftler

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: Freitag, 23.10.2026

Dauer: 4 Stunden
von 14:30 - 18:30 Uhr

Gebühr: 40,00 €
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 09.10.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU!

Food- & Produktfotografie im Lebensmittelsektor

Ziel: Von der richtigen Lichtführung über das Styling bis hin zur Nachbearbeitung: Dieser Kurs zeigt, wie man Food und Produkte im Lebensmittelsektor wirkungsvoll in Szene setzt – ganz ohne Vorkenntnisse. Die Teilnehmer lernen, mit einfachen Mitteln am Smartphone professionelle Ergebnisse zu erzielen.

Programm: Die Teilnehmer lernen:

- Die verschiedenen Einstellungen der Smartphone-Kamera kennen
- Verschiedene Bildkompositionen gezielt einzusetzen
- Mit natürlichem und künstlichem Licht zu arbeiten
- Storytelling in der Food- und Produktfotografie
- Professionelle Bildbearbeitung direkt am Smartphone

Hinweis: Bitte eigene Produkte aus dem Lebensmittelbereich mitbringen. iPhone-Nutzer werden gebeten, ihr Apple-ID-Passwort bereitzuhalten, damit bei der Installation von Apps keine Verzögerungen entstehen.

Zielgruppe: Alle in der Gastronomie Beschäftigten, Köchinnen und Köche, Patissière und Patissier, Konditorin und Konditor, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Rezeption und im Marketing

Referent*in: Anna Schwarz Laner, Professionelle Food-Fotografin

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Freitag, 13. November 2026**

Dauer: 6 Stunden
von 9:00 - 12:00 Uhr 13:30 - 16:30 Uhr

Gebühr: 50,00 €
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 30.10.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU!

Food Content & Produkt-Videokurs für Social Media

Ziel: Dieser Kurs vermittelt die Grundlagen der Video-Content-Erstellung für Food und Produkte im Lebensmittelsektor – von der Aufnahme bis zum fertigen Clip für Instagram, TikTok & Co. Ideal für alle, die ihren Social-Media-Auftritt professionell und ansprechend gestalten möchten, auch ohne jegliche Vorkenntnisse.

Programm: Die Teilnehmer lernen:

- Die Kamera richtig zu halten und zu führen
- Storytelling für Video-Content
- Welche Arten von Reels es gibt und was sie unterscheidet
- Was bei der Erstellung von Reels besonders wichtig ist
- Schnitt und Nachbearbeitung direkt am Smartphone

Hinweis: Bitte eigene Produkte aus dem Lebensmittelbereich mitbringen. iPhone-Nutzer werden gebeten, ihr Apple-ID-Passwort bereitzuhalten, damit bei der Installation von Apps keine Verzögerungen entstehen.

Zielgruppe: Alle in der Gastronomie Beschäftigten, Köchinnen und Köche, Patissière und Patissier, Konditorin und Konditor, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Rezeption und im Marketing

Referent*in: Anna Schwarz Laner, Professionelle Food-Fotografin

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Freitag, 20. November 2026**

Dauer: 6 Stunden
von 9:00 - 12:00 Uhr 13:30 - 16:30 Uhr

Gebühr: 50,00 €
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 06.11.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:

Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

**BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER**
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

NEU! Immobilien-, Raum- & Architekturfotografie

Ziel: Dieser Kurs deckt die Fotografie von Innenräumen sowie Außenaufnahmen von Gebäuden und Architektur ab – besonders relevant für die Hotellerie und Gastronomie. Die Teilnehmer lernen, Räume und Gebäude optimal in Szene zu setzen und professionelle Ergebnisse für Webseiten, Buchungsportale und Marketingmaterialien zu erzielen.

Programm: Die Teilnehmer lernen:

- Die richtigen Kameraeinstellungen für Innen- und Außenaufnahmen
- Worauf man bei der Komposition eines Raumes achten muss
- Optimale Positionen und Perspektiven
- Storytelling in der Architektur- und Raumfotografie
- Den gezielten Einsatz von Licht
- Professionelle Bildbearbeitung

Zielgruppe: Alle in der Gastronomie Beschäftigten, Management und Rezeption.

Referent*in: Anna Schwarz Laner, Professionelle Food-Fotografin

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: Freitag, 27. November 2026

Dauer: 4 Stunden
von 14:00 - 18:00 Uhr

Gebühr: 40,00 €
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 13.11.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:





Käse trifft Tee: Genuss ohne Promille – überraschend harmonisch

Ziel: Entdecken Sie, wie Sie mit einer raffinierten Käsepräsentation und der gezielten Auswahl alkoholfreier Getränke – insbesondere hochwertiger Tees – Ihr gastronomisches Angebot auf ein neues Niveau heben. In diesem Kurs lernen Sie, Käsekultur aktiv zu fördern und Ihre Gäste mit Kompetenz, Kreativität und einem feinen Gespür für Genuss zu begeistern – ganz ohne Alkohol. Verfeinern Sie Ihr Angebot, steigern Sie Ihren Umsatz und setzen Sie neue kulinarische Akzente – mit Käse und Tee als genussvolle Botschafter Ihrer Gastlichkeit.

Programm: Einführung in die Käsekultur; Kreative Käsepräsentation in der Gastronomie; Alkoholfreie Getränkebegleitung mit Fokus auf Tee; Praxis: Käse & Getränk im harmonischen Zusammenspiel

Zielgruppe: Fachkräfte aus dem Service und der Küche in Gastronomie und Hotellerie, Lehrpersonen und Auszubildende an Hotelfachschulen;

Referent*in: Johann Baumgartner, Fa. Degust

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Donnerstag, 12.11.2026**

Dauer: 4 Stunden
von 14.30 - 18.30 Uhr

Gebühr: 40,00 € + 30,00 € Materialspesen
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Donnerstag, 29.10.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU!

Nährstoffreich trotz vegan! Pflanzlich voll versorgt

Ziel: Eine pflanzliche Küche kann abwechslungsreich, natürlich und nährstoffreich sein! Alles steht und fällt mit dem richtigen Gewusst-wie. In diesem Seminar lernen Sie, auf welche Nahrungsmittel besondere Bedeutung gegeben werden soll, um vegane Menüs vollwertig und nährstoffreich zu kreieren. Es werden gezielt bestimmte pflanzliche Lebensmittel analysiert, die die Aufnahme der kritischen Nährstoffe erhöhen. Konkrete Lebensmittellisten, Rezepte und kleine Verkostungen ergänzen das Seminar, so dass die Umsetzungen in Ihrem Betrieb auch optimal gelingen kann.

Programm:

- Vegane Kost: Welche Lebensmittel die Basis bilden und keinesfalls fehlen dürfen
- Mikro- und Makronährstoffe im Detail: Funktion, Bedarfsdeckung und Vorkommen der kritischen Nährstoffe Proteine, Omega-3-Fettsäuren, Vitamin B12, Eisen und Kalzium
- Warencheck: Die Vielfalt der vegane Ersatzprodukte im Handel wie Milchalternativen, Fette und Fleischersatzprodukte
- Rezepte und kleine Geschmacksverkostungen

Zielgruppe: Köchinnen und Köche, Diätköchinnen und Diätköche sowie alle Fach- und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Referent*in: Dr. Ivonne Daurú Malsiner, Ernährungswissenschaftlerin und Coach

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Freitag, 27.11.2026**

Dauer: 4 Stunden
von 14.30 - 18.30 Uhr

Gebühr: 40,00 € + 15,00 € Materialspesen
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 13.11.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:





NEU! Vegane Küche - Die Kunst der vollwertigen Menüplanung. So wird's gemacht!

Ziel: Vegane Speisenangebote sind in der modernen Gastronomie gefragt. Ob Fitness-Trend, Unverträglichkeiten oder der Wunsch nach Nachhaltigkeit – die Nachfrage wächst rasant. Doch wie kreiert man pflanzliche Menüs, die nicht nur schmecken, sondern auch ernährungsphysiologisch voll überzeugen?

Im Seminar werden Speisepläne erstellt, deren Nährwert und gesundheitliche Aspekt im Vordergrund stehen. Ein besonderer Fokus liegt darauf, die Zufuhr potenziell kritischer Nährstoffe wie Eiweiß und essenzieller Mikronährstoffe gezielt zu optimieren. Praxisnahe Rezepte und kleine Verkostungen runden das Seminar ab und geben Ihnen direkt umsetzbare Ideen für Ihren Betrieb an die Hand.

Programm:

- Menügestaltung: Praktische Ernährungsgrundsätze bei veganer Ernährung
- Checkliste zur gezielten und effizienten Erhöhung des Nährwertes in Speiseplänen
- Gemeinsame Erarbeitung von ausgewogenen veganen Menüs mit mediterranem und traditionellem Charakter
- Proteinreiche vegane Kost: Konkrete Rezept- und Menüideen zur Optimierung der Proteinqualität für Frühstück, Snacks und Hauptkomponenten
- Rezepte und kleine Geschmacksverkostungen

Zielgruppe: Köchinnen und Köche, Diätköchinnen und Diätköche sowie alle Fach- und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Referent*in: Dr. Ivonne Daurú Malsiner, Ernährungswissenschaftlerin und Coach

Ort: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum: **Freitag, 04.12.2026**

Dauer: 4 Stunden
von 14.30 - 18.30 Uhr

Gebühr: 40,00 € + 15,00 € Materialspesen
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung: Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist: Freitag, 20.11.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:

