

Weiter**bildung** 2022/23



SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana

beratungsring.org



Hofer Fliesen, Böden & Bad

Dein Partner



TOLLES TEAM, TOLLE JOBS!

- > Fachkräfte
- > Lehrlinge
- > Praktikanten
- > Quereinsteiger

Meldet euch!
T 0471 654 148

*„Aufgeschlossen sein für Neues,
um auf aktuelle Entwicklungen
und sich rasch ändernde Rahmen-
bedingungen vorbereitet zu sein,
gleichzeitig jedoch auf bewährte
bäuerliche Traditionen und Werte
setzen – durch Weiterbildung“*



Leo Tiefenthaler,
Obmann des Südtiroler
Bauernbundes



**SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft**

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana

beratungsring.org

Impressum

EIGENTÜMER UND HERAUSGEBER:

Südtiroler Bauernbundgenossenschaft, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5, 39100 Bozen

PRESSERECHTLICH VERANTWORTLICH:

Bernhard Christanell

Ermächtigung vom Landesgericht Bozen, 13.04.1984, Nr. 13

WERBEANZEIGEN:

Südtiroler Bauernbund, Anzeigenabteilung,
Tel.: +39 0471 999 465, anzeigen@sbb.it

FOTOS:

Andreas Bertagnolli, Roter Hahn, Südtiroler Bauernbund, BRING, Südtiroler Beratungsring für
Obst- und Weinbau, shutterstock, pixabay, Südtiroler Landesarchiv, Südtiroler Apfelkonsortium,
Forstschule Latemar, Frieder Blickle, Birgit Siegel und andere

GRAFISCHES KONZEPT:

Bielov Kreativagentur, Brixen

SATZ UND DRUCK:

Athesia Druck

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

Deutsche Kultur



**Weiterbildung
in Südtirol**

Mit finanzieller Unterstützung der Südtiroler
Landesregierung, Abteilung Deutsche Kultur



SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5 – 39100 Bozen
Tel.: +39 0471 999 335 – Fax: +39 0471 999 329
E-Mail: weiterbildung@sbb.it
www.sbb.it/weiterbildung

Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING)

Galvanistraße 38 – 39100 Bozen
Tel.: +39 0471 063 890 – Fax: +39 0471 063 895
E-Mail: info@bring.bz.it
www.bring.bz.it/veranstaltungen

Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

Andreas-Hofer-Straße 9/1 – 39011 Lana
Tel.: +39 0473 040 070 – Fax: +39 0473 980 079
E-Mail: info@beratungsring.org
www.beratungsring.org

Anmeldeschluss:

eine Woche vor Veranstaltungsbeginn (falls in der Broschüre nicht anders angegeben)

Rücktritt und Stornobedingungen:

Findet die Veranstaltung aus organisatorischen Gründen nicht statt, wird die gesamte Gebühr rückerstattet. Tritt hingegen der Teilnehmer von der Veranstaltung zurück, so gelten folgende **Bedingungen für Seminare und Lehrgänge:** Eine Abmeldung ist bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei späterer Abmeldung oder Nichterscheinen ist die gesamte Gebühr zu entrichten.

Bedingungen für Lehrfahrten:

Eine Abmeldung ist bis zu einer Woche vor Lehrfahrtsbeginn möglich. Erfolgt eine Abmeldung innerhalb der letzten Woche, so ist die halbe Gebühr zu entrichten, bei einer Abmeldung ab zwei Arbeitstagen vor Lehrfahrtsbeginn oder bei Nichterscheinen ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Falls ein Ersatz gefunden wird, fällt keine Stornogebühr an.

Ausnahmen von dieser Regelung können bei Angabe schwerwiegender Gründe gemacht werden.

Anwesenheitspflicht:

Für alle Veranstaltungen gilt Anwesenheitspflicht. Die Mindestanwesenheit beträgt 90 % der Seminar- bzw.

75 % der Lehrgangsdauer. Der jeweilige Veranstalter bestätigt auf Nachfrage die regelmäßige Anwesenheit mittels Teilnahmebestätigung. Diese Bescheinigung ist bis zur Frist von einem Jahr kostenlos erhältlich. Danach wird eine Bearbeitungsgebühr von 10,00 Euro erhoben.

Haftung:

Die Veranstalter übernehmen keine Haftung für Verluste, Diebstähle oder Unfälle.

Programmänderungen:

Die Veranstalter behalten sich das Recht auf eventuelle Programmänderungen vor.



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung finden im Internet statt – entweder in Form eines Onlinekurses, den die Teilnehmer auf der Lernplattform www.lernen.sbb.it ortsunabhängig, zeitlich flexibel und autonom absolvieren, oder in Form eines Online-Webinars mit festgelegten Terminen und Uhrzeiten. PC-Kenntnisse sind Voraussetzung für die Teilnahme.



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung zählen als Arbeitssicherheits-Auffrischkurse für landwirtschaftliche Arbeitgeber. Landwirtschaftliche Arbeitgeber, welche die Funktion des Leiters der Dienststelle für Arbeitsschutz selbst ausüben, müssen in einem Zeitraum von fünf Jahren nach Beendigung der Erstausbildung Auffrischkurse im Gesamtumfang von zehn Stunden nachweisen können.



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung zählen als Arbeitssicherheits-Auffrischkurse für landwirtschaftlichen Arbeitnehmer. Die Auffrischung muss fünf Jahre nach erfolgter Erstausbildung in einem Gesamtumfang von sechs Stunden absolviert werden.



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung werden im angeführten Umfang für die Verlängerung des Befähigungsnachweises zu Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln anerkannt. Anwender von Pflanzenschutzmitteln müssen in einem Zeitraum von fünf Jahren nach Beendigung der Erstausbildung spezifische Weiterbildungen im Gesamtumfang von zwölf Stunden nachweisen können, um die Verlängerung des Befähigungsnachweises zu erhalten.

**DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.**

Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung richten sich an die gesamte Bevölkerung. Sie beinhalten bäuerliches Wissen, das über Generationen hinweg im Bauernstand weitergegeben wurde. Dadurch sollen bäuerliche Leistungen aufgezeigt und der Wert der Landwirtschaft stärker ins Bewusstsein der nicht-bäuerlichen Gesellschaft gerückt werden.

Beratungsdienst für Junglandwirte

Junglandwirte, die um eine Existenzgründungsbeihilfe in Kombination mit dem so genannten Beratungsdienst angesucht haben, verpflichten sich, drei Jahre lang landwirtschaftliche Beratungsdienste im Ausmaß von insgesamt 75 Stunden in Anspruch zu nehmen. Die Junglandwirte haben in diesem Zusammenhang die Möglichkeit, je nach Interesse aus einer breiten Palette an Beratungsdiensten und Weiterbildungsveranstaltungen auszuwählen. Dazu zählen alle Veranstaltungen dieser Broschüre (mit Ausnahmen).

**Informationen zur Betriebsberatung für Junglandwirte gibt es beim
Amt für bäuerliches Eigentum (Tel.: +39 0471 415 016 oder +39 0471 415 072).**

INHALTSVERZEICHNIS



Land- und Forstwirtschaft

- 10 **NEU:** Arten und Vielfalt am Hof
- 10 Wartung landwirtschaftlicher Maschinen
- 10 Der fruchtbare Boden als Grundlage guten Ertrages
- 11 Landwirt-Leserreise in den Oman
- 11 Pflanzenschutzmittel – Grundausbildung
- 11 Pflanzenschutzmittel – Auffrischkurs
- 11 Online: Pflanzenschutzmittel – Auffrischkurs
- 12 Online: Biologische Landwirtschaft

OBST- UND WEINBAU SONDERKULTUREN

- 13 Streuobstwiesen
- 13 Fertigation im Obstbau
- 13 Ökosystem Obstwiese: Was ist möglich und was ist sinnvoll?
- 14 Umveredeln von Apfelbäumen
- 14 Wie schneidet man einen Apfelbaum?
- 14 Mehrachsen-Systeme im Obstbau
- 14 Bedarfsorientierte Bewässerung im Obstbau
- 15 Mehltau im Weinbau
- 15 Peronospora im Weinbau
- 15 Botrytis und Essigfäule im Weinbau
- 15 Reberziehung und Schnitt
- 16 Neuanlagen im Steillagenweinbau
- 16 Hagelnetze im Weinbau
- 16 Interessiert am Kirschenanbau?
- 17 Interessiert am Marillenanbau?
- 17 Wie schneidet man einen Marillenbaum?
- 17 Unkrautfrei ohne Herbizid
- 17 Kartoffelanbau: von der Pflanzvorbereitung bis zur Lagerung
- 18 Beerenanbau in Südtirol
- 18 1. Beerenobstbautagung
- 18 **NEU:** Schnitttechnik für Heidelbeeren
- 18 **NEU:** Boden(be)leben im Gemüsebau
- 19 **NEU:** Gut geplant durchs Anbaujahr: Kräuter- und Gemüsebau
- 19 **NEU:** Pflanzenschutz bei Flächenkulturen

VIEHWIRTSCHAFT

- 20 Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall
- 20 Webinar: Kuhsignale auf der Weide
- 21 Webinar: Mein Biobetrieb – Fokus Wiederkäuer
- 21 Klauenpflege beim Rind selbst gemacht
- 21 **NEU:** Webinar: Die Tötung von Nutztieren nach EU-Recht
- 21 Webinar: Heumilchproduktion
- 22 Lahmheit erkennen, beheben und vorbeugen
- 22 Lehrfahrt Rieder Messe Oberösterreich
- 22 Lehrfahrt Fleischproduktion
- 23 Webinar: Cross Compliance – rund um meinen Betrieb
- 23 Praxistag Weide und Weidemanagement
- 23 Schafe richtig scheren
- 23 **NEU:** Webinar: Eutergesundheit bei kleinen Wiederkäuern
- 24 Klauenpflege bei Schaf/Ziege selbst gemacht
- 24 Workshop: Einflüsse der Fütterung auf den Stoffwechsel
- 24 **NEU:** Webinar: Optimierte Kitz- und Lämmermast
- 25 **NEU:** Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung
- 25 Mastgeflügelhaltung
- 25 **NEU:** Webinar: Grundlagen der Putenhaltung
- 26 Wissenswertes zur Pferdereproduktion
- 26 Vinschger Berglandwirtschaftstag
- 26 16. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

GRÜNLAND UND ACKERBAU

- 27 **NEU:** Bewirtschaftung und Düngung meiner Wiese
- 28 **NEU:** Nachhaltiger Einsatz von Wirtschaftsdüngern im Grünland
- 28 **NEU:** Grundfutterqualität steigern – Kraftfutter sparen
- 28 **NEU:** Silomaisanbau in Südtirol
- 28 Webinar: Getreideanbau und alternative Ackerkulturen
- 29 **NEU:** Zeigerpflanzen – was wir von ihnen lernen
- 29 **NEU:** Giftpflanzen auf der Weide – erkennen und handeln
- 29 **NEU:** Workshop Silage: von der Wiese bis zum Futtertisch
- 29 **NEU:** Webinar: Auswirkungen des Klimawandels
- 30 Handhabung der Motorsäge
- 30 **NEU:** Borkenkäferkalamitäten – was ist zu tun?



Zu- und Nebenerwerb

- 32 Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft
- 32 Praxisseminar Drechseln
- 32 Traditionelle Bugglkörbe
- 32 Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Mallorca

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

- 33 Alles rund ums Frühstück
- 33 Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!
- 33 Außengestaltung – der erste Eindruck zählt
- 34 **NEU:** Büromanagement im UaB-Betrieb
- 34 Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis
- 34 **NEU:** Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?
- 34 Die Familie als Gast im UaB-Betrieb
- 35 **NEU:** Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- 35 Online: Die UaB-Hofmappe
- 35 Planen und Einrichten für die Winter- und Nebensaison
- 36 Praxisseminar: Verpflegung im UaB-Betrieb
- 36 Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 36 Vitalangebote am Bauernhof

HOFEIGENE PRODUKTE

- 37 Direktvermarkter-Akademie
- 37 Webinar: Direktvermarktung – wie geht das?
- 38 Apfelsommelier aus Südtirol
- 38 Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier
- 39 **NEU:** Essigherstellung
- 39 **NEU:** Lebensmittelrecht und -hygiene
- 39 Webinar: HACCP
- 40 Lehrgang Fleischvermarktung
- 40 **NEU:** Bäuerliche Qualitätsfleischverarbeitung und -veredelung
- 40 Fruchtverarbeitung
- 41 Etikettierung in Theorie und Praxis
- 41 Online: Etikettierung
- 42 Hofeigene Produkte im UaB-Betrieb
- 42 Konservierungsmethoden: eine Übersicht
- 42 Das Einmaleins der Fermentierung
- 43 Lehrfahrt nach Wieselburg
- 43 Vom Bauernhof: Nektare, Sirupe, Säfte
- 43 **NEU:** Der Honig aus der Apfelwiese

- 44 **NEU:** Workshop Milchverarbeitung
- 44 Webinar: Im Trend – plastikfrei und nachhaltig verkaufen
- 44 Brauwerkstatt
- 44 **NEU:** Stadel tours

BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE

- 45 Bandnudeln, Teigtaschen & Co.
- 45 Frühstück und Brunch im Buschenschank
- 45 Backe, backe Brot
- 46 **NEU:** Kochkurs mit Milchprodukten
- 46 Lehrgang für Buschen- und Hofschänke
- 47 **NEU:** Kastanie – die beschte Kescht
- 47 Rhabarber: Das Gemüse mit Sti(e)l
- 48 **NEU:** Roter Hahn-Kochschule



Unternehmen Bauernhof

- 52 Der geschlossene Hof
- 52 **NEU:** Die gemeinsame Agrarpolitik 2023–2027
- 52 Die Hofübergabe
- 52 Webinar: Die Hofübergabe
- 53 **NEU:** Die Schuldenfalle vermeiden
- 53 Die Interessentschaft
- 53 Die Wohnungsvermietung
- 54 Grenzen, Abstände und Durchgangsrechte
- 54 Kleinbetriebe: klein, aber oho ...
- 54 Leihe, Pacht und Verkauf von Kulturgrund
- 55 Mein Bauernhof – mein Unternehmen
- 55 Rentabilität von Pachtflächen
- 55 **NEU:** Risiken absichern in der Milchwirtschaft
- 56 Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht
- 56 Webinar: Milch – Rentabilität und Grundfutterqualität
- 56 **NEU:** Innovationsreise Waldland



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- 58 Arbeitssicherheit für Arbeitgeber
- 58 Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber
- 58 **NEU:** Die Risikobewertung
- 58 Rechtliche Neuerungen

- 59 **NEU:** Unfallrisiken und persönliche Schutzausrüstung
- 59 Online: Risiken erkennen – Gesundheit schützen
- 59 Online: Rundum fit am Arbeitsplatz
- 59 Meine Pflichten als Arbeitgeber
- 60 Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter
- 60 Ausbildung für Anwender von Traktoren
- 60 Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 60 Online: Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 61 Ausbildung für Anwender von Hebebühnen
- 61 Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 61 Online: Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 62 **NEU:** Ausbildung für Anwender von Raupentraktoren
- 62 Erste-Hilfe-Grundausbildung
- 62 Erste-Hilfe-Auffrischkurs
- 63 Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 63 **NEU:** Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 64 Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 64 Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer
- 64 Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer
- 64 Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer



Bauen und Energie

BAUEN

- 66 Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadl
- 66 Heizung und Lüftung im Wohnbau
- 66 Holzhausbau
- 67 **NEU:** Nachhaltiges Bauen und Sanieren – Nische oder die Zukunft?
- 67 Stallbau für Rinder: tiergerecht und einfach
- 67 **NEU:** Bedarfsberechnung Heubelüftung und Wirtschaftsdüngerlager
- 68 Webinar: Stallbau für Schafe und Ziegen
- 68 **NEU:** Lehrfahrt Umbaumöglichkeiten bestehender Ställe
- 68 Neue Regeln für Raum und Landschaft
- 68 Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft

ENERGIE

- 69 Erträge aus Photovoltaik sichern
- 69 Energiesparmaßnahmen am Hof
- 69 Stromerzeugung aus Wasserkraft



Digitalisierung

- 73 **NEU:** Webinar: Textverarbeitung mit Word
- 73 **NEU:** Webinar: Tabellenkalkulation mit Excel
- 73 **NEU:** Webinar: Bürokommunikation mit Outlook
- 73 Der UaB-Betrieb im Internet
- 74 Ein Fotokurs für alle Fälle
- 74 Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber
- 74 Online: Roter Hahn Gästeverwaltung
- 75 Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber
- 75 Webinar: Aufbau-seminar Gästeverwaltungsprogramm
- 76 Google Ads für Anfänger
- 76 Mein Betrieb – durch die Linse
- 76 Mein digitaler Arbeitsplatz
- 76 **NEU:** Mein Onlineauftritt in der Direktvermarktung
- 77 Webinar: Mein Online Shop
- 77 Online: Fit im Internet
- 77 Online: IT-Security
- 77 **NEU:** Social Media im UaB-Betrieb
- 78 Soziale Medien als Kommunikationsmittel
- 78 Webinar: SPID-Zugang selbst einrichten
- 78 Webinar: „mein SBB“



Bäuerliche Kultur, Persönlichkeit und Soziales

- 80 Die Kurrentschrift
- 80 **NEU:** Die Zeit richtig nutzen
- 80 Lehrmeister Natur: Bäuerliche Hausapotheke
- 80 Lehrmeister Natur: Seifen sieden
- 81 Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien
- 81 Webinar: Heute schon an morgen denken
- 81 Pflege zu Hause
- 81 Traditionell Zäune bauen
- 82 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten
- 82 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Strohhüte machen
- 82 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Maienpfeifen machen



LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT



neu! **Lehrgang**

Arten und Vielfalt am Hof

Dieser Lehrgang zeigt auf, wie man die Artenvielfalt und Biodiversität am Hof steigern kann.

DAUER: 22 Stunden, aufgeteilt auf fünf Kurstage

INHALT: Nachhaltigkeitsstrategien, Biodiversität, Förderungen, Begrünungsmanagement, Praxisbeispiele für Grünland, Obst- und Weinbau

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Do. 13.04.2023–Do. 27.04.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, Bioland Südtirol, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it,

Wartung landwirtschaftlicher Maschinen

Praxisseminar: Ölen, Schmieren, Arbeiten an der Elektronik, „Einwintern“ der Maschinen

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

1. TERMIN: Fr. 25.11.2022

2. TERMIN: Fr. 10.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Pepi Prader, Maschinentechniker

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



Der fruchtbare Boden als Grundlage guten Ertrages

Die verschiedenen Bodentypen, die Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit, Bodenchemie und -biologie, Versauerung und Maßnahmen dagegen, Bodentests zum Selbermachen – für Grünlandwirtschaft, Obst- und Weinbau

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Di. 29.11.2022 und Mi. 30.11.2022, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Hans Unterfrauner, Bodenexperte

GEBÜHR: 140 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Landwirt-Leserreise in den Oman

Erkundung von Landwirtschaftsstrukturen und touristischen Sehenswürdigkeiten im Oman, kombiniert mit Einblicken in die Kultur des Landes

TERMIN: So. 05.02.2023–Mi. 15.02.2023

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

ANMELDESCHLUSS: Mo. 24.10.2022



Pflanzenschutz- mittel – Auffrischkurs

Für die Verlängerung des Befähigungsnachweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln – gültig auch als Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber und Arbeitnehmer

DAUER: zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 23.11.2022 und Do. 24.11.2022,
jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Pflanzenschutzmittel – Grundausbildung

Ausbildung zum Erhalt des Befähigungsnachweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln

DAUER: 20 Stunden, aufgeteilt auf drei Kurstage

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 05.12.2022, Di. 06.12.2022 und Mi. 07.12.2022,
jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Online: Pflanzenschutz- mittel – Auffrischkurs

Zählt als Teil der Fortbildung für die Verlängerung des Befähigungsausweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln sowie als Teil der Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber und Arbeitnehmer

ZIELGRUPPE: berufliche Verwender von Pflanzenschutzmitteln

DAUER: vier Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it





Online: Biologische Landwirtschaft

Dieser Onlinekurs ist ein Einstiegsseminar in die BIO-Landwirtschaft und bietet Ihnen grundlegende Informationen zur biologischen Wirtschaftsweise sowohl im Obst- und Weinbau als auch in der Viehwirtschaft.

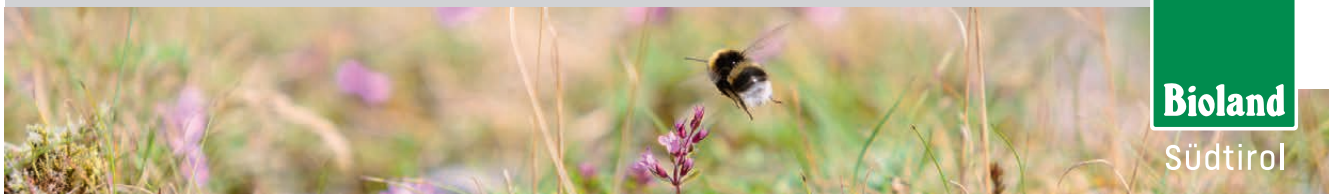
DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Bioland Südtirol

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



Bioland
Südtirol

➔ Bioland Seminar 2023

Donnerstag, 26. Jänner und Freitag, 27. Jänner 2023

Haus der Familie, Ritten

Vorträge und Praxisberichte zur biologischen Landwirtschaft mit den Schwerpunkten Viehwirtschaft, Obstbau, Gemüsebau, Imkerei, Kreislaufwirtschaft, allgemeine Trends

➔ Bioland Umstellungskurs 2023

Dienstag, 7. Februar 2023, 8:30 - 13:00 Uhr (Theorie Teil)

Online

Infos und Anmeldungen unter
weiterbildung@bioland-suedtirol.it
oder 0471 1964 100



OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN



Fertigation im Obstbau

Möglichkeiten und Grenzen der Fertigation im Obstbau

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 25.01.2023, 08.30–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Bernhard Botzner und Meinrad Zöschg, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Streuobstwiesen

Dieses praxisnahe Seminar soll dazu beitragen, Bäuerinnen und Bauern sowie Interessierte für die ökologische, ökonomische und kulturelle Bedeutung von Streuobstwiesen zu sensibilisieren sowie einen Beitrag zu deren Erhalt zu leisten.

ORT: Gargazon, Apfellehrpfad Gargazon

TERMIN: Di. 07.03.2023 und Di. 21.03.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Ökosystem Obstwiese: Was ist möglich und was ist sinnvoll?

Vorstellung bisher gesammelter Erfahrungen und Anleitung zur praktischen Umsetzung von Maßnahmen zur ökologischen Aufwertung

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 07.06.2023, 08.30–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Philip Hillebrand, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 100 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring



Umveredeln von Apfelbäumen

Wann das Umveredeln sinnvoll ist und was man bei dieser Praxis beachten muss

ZIELGRUPPE: Obstbauern, die eine Umveredelung ihrer Apfelanlage planen

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Fr. 13.01.2023, 08.30–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Zublasing, Missian

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Wie schneidet man einen Apfelbaum?

Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie und Praxis

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Di. 06.12.2022, 08.30–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Jürgen Christanell und Josef Österreicher, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 100 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Mehrachsen-Systeme im Obstbau

Vorstellung verschiedener Erziehungssysteme

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 07.12.2022, 08.30–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Jürgen Christanell und Josef Österreicher, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Bedarfsorientierte Bewässerung im Obstbau

Die Arbeit mit Tensiometer, Watermark und Smart Land

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 16.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Bernhard Botzner, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring



Mehltau im Weinbau

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und deren optimaler Einsatz im Sinne eines integrierten Pflanzenschutzes

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 22.03.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Paul Hafner, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Peronospora im Weinbau

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und deren optimaler Einsatz im Sinne eines integrierten Pflanzenschutzes

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 22.03.2023, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Manuela Unich, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Botrytis und Essigfäule im Weinbau

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und agronomischen Maßnahmen

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 23.02.2023, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Gregor Trafoier, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Reberziehung und Schnitt

Erziehung und Schnitt von Reben bei Spalieranlagen in Theorie und Praxis

ORT: Eppan, Kellerei St. Michael-Eppan

TERMIN: Di. 15.11.2022, 08.30–15.30 Uhr

REFERENT/EN: Florian Sinn und Raffael Peer, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 100 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring



Neuanlagen im Steillagenweinbau

Planung der Neuanlage, Vermessung, maschinengerechte Gestaltung, Arbeitssicherheit, Gerüstbau, Terrassen und Wendebereiche

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Di. 22.11.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Paul Hafner, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Hagelnetze im Weinbau

Verschiedene Hagelnetzsysteme, wichtige Aspekte bei der Erstellung von Anlagen, Einflüsse auf die Traubenqualität (mit Besichtigung Raum Terlan)

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Fr. 03.03.2023, 08.30–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Weitgruber, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Interessiert am Kirschenanbau?

Informationen für einen erfolgreichen Kirschenanbau für Neueinsteiger

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 09.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Andreas Walzl, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring





Interessiert am Marillenanbau?

*Informationen für einen erfolgreichen Marillenanbau
für Neueinsteiger*

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Mi. 18.01.2023, 08.30–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Eugen Tumler, Südtiroler Beratungsring für
Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Wie schneidet man einen Marillenbaum?

*Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie
und Praxis*

ORT: Latsch, VI.P-Gebäude

TERMIN: Do. 24.08.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Eugen Tumler, Südtiroler Beratungsring für
Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
100 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Unkrautfrei ohne Herbizid

Unterstockbearbeitung im IP-Anbau in Theorie und Praxis

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 10.11.2022, 13.30–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Eugen Tumler und Christian Dallemulle,
Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

GEBÜHR: 40 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
90 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Kartoffelanbau: von der Pflanz- vorbereitung bis zur Lagerung

*Arbeitsschritte im Kartoffelanbau von der Vorbereitung,
über die Pflanzung bis hin zur Ernte und Lagerung*

TERMIN WEBINAR: Do. 03.11.2022

TERMIN PRÄSENZ: Do. 01.12.2022, Bozen, Haus der Tierzucht,
Galvanistraße 38

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Melanie Graf, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt.
für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890,
www.bring.bz.it





Beerenanbau in Südtirol

Allgemeine Informationen zum Anbau (Pflanzabstände, Sorten, Erziehungssysteme, mechanische Pflegemaßnahmen) von Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere und Johannisbeere

- ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38
- TERMIN:** Mi. 23.11.2022, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Christof Malleier, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

1. Beerenobstbautagung

Vorträge rund um das Thema Beerenobstanbau

- ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38
- TERMIN:** Fr. 03.02.2023, ab 09.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- VERANSTALTER:** BRING
- INFO:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it
- HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

neu!

Schnitttechnik für Heidelbeeren

Schnitt von Heidelbeeren in der Praxis

- ORT:** Vinschgau
- TERMIN:** Do. 23.02.2023, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Christof Malleier, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Boden(be)leben im Gemüsebau

Bodenbeschaffenheit, Zwischenfrüchte, Gründüngung, Bodenbearbeitung und weitere anbautechnische Möglichkeiten

- 1. TERMIN:** Di. 07.03.2023, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim
- 2. TERMIN:** Mi. 12.04.2023, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Andrea Wenger, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Gut geplant durchs Anbaujahr: Kräuter- und Gemüsebau

Workshop zur individuellen Anbauplanung im Kräuter- und Gemüsebau, mit Informationen zu technischen Anbaudaten

1. TERMIN: Mo. 05.12.2022, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

2. TERMIN: Di. 20.12.2022, Schlanders, Bezirksamt für Landwirtschaft Schlanders, Schlandersburgstraße 6

ZEIT: jeweils 10.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Pflanzenschutz bei Flächenkulturen

Gesetzliche Grundlagen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln (Lagerung, PSA, Transport, Aufzeichnungen, Abstandsregelungen, Gewässerschutz;); Vorführung der Einstellungen der Feldspritze durch den Maschinenring

1. TERMIN: Frühjahr, Vinschgau

2. TERMIN: Frühjahr, Eisacktal

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder und Maschinenring-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, Maschinenring

ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



FLORI Gewächshäuser:
aus robustem Alu und
in verschiedenen Größen

EIGEN
PRODUKTION

**FACHMARKT FÜR
HAUS, HOF & GARTEN**

inderst
landhandel

Gerne beraten wir Sie in unseren 9 Abteilungen:

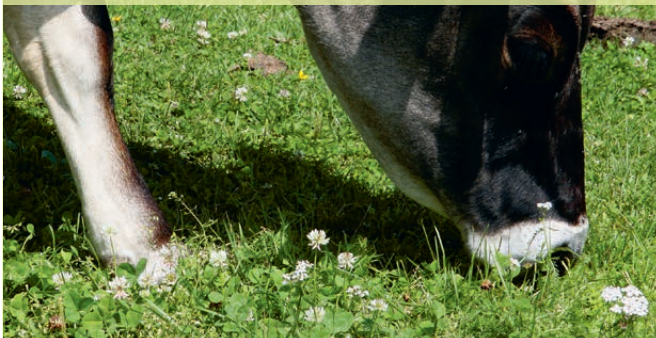
Garten | Obst- und Weinbau | Önologie | Selbstgemacht |
Wassershop | Werkzeug | Haus & Dekor | Arbeitskleidung | Tiershop



Neuwiesenweg 2, I-39020 Marling (BZ) | T +39 0473 060 620 | info@inderst.it | www.inderst.it



VIEHWIRTSCHAFT



neu!

Webinar: Kuhsignale auf der Weide



Rinder senden ständig Signale, welche Informationen über Gesundheit, Wohlbefinden, Ernährung und Leistungsfähigkeit geben. Lernen Sie die Tiere auf der Weide bewusst zu beobachten und deren Signale zu deuten.

TERMIN: Mi. 08.03.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall

Die Kuh sendet ständig Signale, welche Informationen über Gesundheit, Wohlbefinden, Ernährung und Leistungsfähigkeit geben.

1. TERMIN: Di. 11.10.2022, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

2. TERMIN: Fr. 10.03.2023, Vahrn, Melix Obstgenossenschaft, Brennerstraße 13

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Josef Gräber, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Arbeitskleidung mitbringen

Entmistungs- und Futteranschieberoboter



Für planbefestigte Böden mit
Sammelbehälter bis 550l



für saubere
Spaltenböden

Planung, Beratung,
Verkauf und Montage

EUROAGRAR
„lokal kaufen macht Freude“

Kopernikus Str. 13 | 39100 BOZEN | 0471 201885
info@euroagr.it | www.euroagr.it



Webinar: Mein Biobetrieb – Fokus Wiederkäuer

Überblick über die neue EU-Bio-Verordnung und deren Auswirkungen auf den Bio-Betrieb. Schwerpunktthemen der Weiterbildung sind Haltung, Weide und Vorsorgemaßnahmen.

TERMIN: Mi. 08.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Klauenpflege beim Rind selbst gemacht

Grundzüge der funktionellen Klauenpflege in Theorie und Praxis; weitere Inhalte: Einflussfaktoren auf Klauengesundheit, Arbeitssicherheit und Werkzeugkunde

ORT: Pfätsch

TERMIN: Do. 03.11.2022, Fr. 04.11.2022 + 3. Termin nach Absprache

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 70 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 160 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Arbeitskleidung mitbringen

neu!



Webinar: Die Tötung von Nutztieren nach EU-Recht

Übermittlung der notwendigen Fachkenntnisse für die tierschutzgerechte Tötung von Nutztieren durch Dritte bei Hausschlachtungen für den persönlichen Gebrauch oder bei Entsorgungen.

TERMIN: Do. 20.10.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Voraussetzung zur Teilnahme ist ein elektronisches Gerät mit funktionierender Kamera. Am Ende des Kurses findet ein Test im Onlinemodus statt.



Webinar: Heumilchproduktion

Rationsgestaltung nach Vorgaben des Heumilchregulativs, praktische Rationsbeispiele, Führung des Heumilch-Betriebsheftes

TERMIN: Di. 21.03.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Niederstätter, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



Lehrfahrt

Lehrfahrt Rieder Messe Oberösterreich

Die Rieder Messe ist eine der bedeutendsten Messen rund um die Themen Landtechnik, Tierzucht und Tierschau, Automatisierung und Digitalisierung in der Landwirtschaft. Den Besuchern wird eine Kombination aus Ausstellungsbereich, Live-Präsentationen, Tierschauen, Kompetenzzentren und Sonderbereichen geboten.

TERMIN: Do. 08.09.2023

GEBÜHR: 30 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder und Mitglieder des Rinderzuchtverbandes, 60 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, Südtiroler Rinderzuchtverband

ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Lahmheit erkennen, beheben und vorbeugen

Wissenswertes zu Lahmheit und Lahmheitsbeurteilung bei Rindern; Einfluss von Haltung und Fütterung; Praxisteil am Nachmittag mit Lahmheitsbeurteilung und funktioneller Klauenpflege zur Ursachenbehebung

ORT: Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

TERMIN: Mo. 14.11.2022, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Arbeitskleidung mitbringen

Lehrfahrt

Lehrfahrt Fleischproduktion

Besichtigung mehrerer Betriebe in Nordtirol

TERMIN: Mi. 19.10.2022

GEBÜHR: 30 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder und KOVIEH-Mitglieder, 60 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, KOVIEH

ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



Webinar: Cross Compliance – rund um meinen Betrieb

Überblick über die Auflagen der Cross Compliance: Umweltschutz, Lebensmittelsicherheit, Tier- und Pflanzengesundheit, Tierschutz; praktische Besprechung am Betrieb

1. TERMIN: Mi. 16.11.2022

2. TERMIN: Di. 14.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Alexander Alber, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Praxistag Weide und Weidemanagement

Praxistag auf einem Bio-Betrieb mit mehreren Kurzvorträgen zum Thema Weide: Fütterung, Pflanzenbestand, Weidemanagement, Klauenpflege

ORT: Bozen und Umgebung (genauer Ort noch festzulegen)

TERMIN: Fr. 28.04.2023, 09.30–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!



Webinar: Eutergesundheit bei kleinen Wiederkäuern

Anatomie des Euters, Mastitiserscheinungen, Erreger, Risikofaktoren für Milch und Masthaltung

TERMIN: Do. 13.04.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Erica De Monte, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Schafe richtig scheren

Sie erlernen das richtige Fangen, Fixieren sowie die speziellen Techniken des Scherens und die Wartung des Werkzeugs von Grund auf.

ORT: Burgeis

TERMIN: Sa. 22.10.2022, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING- und Kleintierzuchtverband-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, Verband Südtiroler Kleintierzüchter

ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Klauenpflege bei Schaf/Ziege selbst gemacht

Grundzüge der funktionellen Klauenpflege in Theorie und Praxis; weitere Inhalte: Einflussfaktoren auf Klauengesundheit, Arbeitssicherheit und Werkzeugkunde

1. TERMIN: Fr. 18.11.2022, Innichen

2. TERMIN: Mo. 13.03.2023, St. Leonhard im Passeier

ZEIT: jeweils 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Arbeitskleidung mitbringen

Workshop: Einflüsse der Fütterung auf den Stoffwechsel

Rationsgestaltung, Rationskontrolle mit pH-Wert-Messung im Urin, RFD-Messung, Praxis

1. TERMIN: Mo. 17.10.2022, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

2. TERMIN: Di. 18.04.2023, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Webinar: Optimierte Kitz- und Lämmermast

Allgemeines über die Anatomie, Rationsgestaltung und Fleischqualität

TERMIN: Mi. 04.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Egon Telser, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



neu!

Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung

Fachkenntnisse für die Direktvermarktung von Geflügel, welche die Vorschriften zur Haltung von Geflügel und die tierschutzgerechte Schlachtung durch den Betriebsleiter am Hof bis hin zur Verarbeitung beinhalten.

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Di. 17.01.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Am Ende des Kurses findet ein Test statt.

Mastgeflügelhaltung

Masthühner, Puten, Wassergeflügel: Aufzucht, Fütterung, Haltung, Stallbau, Impfungen, Hygienevorschriften, Betriebswirtschaft

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 23.03.2023 und Fr. 24.03.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Anton Koller, Landwirtschaftskammer Steiermark

GEBÜHR: 110 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Webinar: Grundlagen der Putenhaltung

Grundbedürfnisse und Verhalten der Puten, Stallbau, Einrichtungen, Auslaufgestaltung, hygienische Maßnahmen und Fütterung, Schlachtung und Vermarktung

TERMIN: Mo. 23.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Chiara Perissinotto, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



Ihr professioneller Partner für die Legehennen Einrichtung vor Ort



**Planung, Beratung,
Verkauf und Montage**

EUROAGRAR
„lokal kaufen macht Freude“

Kopernikus Str. 13 | 39100 BOZEN | 0471 201885
info@euroagr.it | www.euroagr.it





Vinschger Berglandwirtschaftstag

Vorträge rund um das Thema „Landwirtschaft ohne Nutztiere?“

ORT: Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft
Fürstenburg

TERMIN: Fr. 11.11.2022, ab 09.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft
Fürstenburg, SBB Bezirk Vinschgau

INFO: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Anmeldung nur für Junglandwirte erforderlich

Wissenswertes zur Pferdereproduktion

*Fruchtbarkeit bei Hengst und Stute, der richtige
Besamungszeitpunkt, typische Pferdekrankheiten und deren
Behandlung*

ORT: Jenesien, Tierklinik Salten, Saltenweg 1B

TERMIN: Fr. 27.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Alessandro Botte, Tierarzt

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING- und Haflinger
Pferdezuchtverband-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-
Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, Südtiroler Haflinger Pferdezuchtverband

ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

16. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

Aktuelle Vorträge zur Südtiroler Berglandwirtschaft

ORT: Brixen, Forum Brixen, Romstraße 9

TERMIN: Fr. 13.01.2023, ab 09.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING

INFO: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

HINWEIS: Anmeldung nur für Junglandwirte erforderlich

GRÜNLAND UND ACKERBAU



neu!

Bewirtschaftung und Düngung meiner Wiese

Extensive oder intensive Grünlandbestände. Gülle oder Festmist. Was ist für meinen Betrieb ideal? Was muss ich beachten? Wiesenbestände langfristig und nachhaltig führen und Verunkrautungen vorbeugen

TERMIN WEBINAR: Fr. 28.10.2022

TERMIN PRÄSENZ: Do. 19.01.2023, St. Martin/Passeier, Dorfhaus, Dorfplatz 1

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Prünster, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



GEKKO

BERGTALENT

BERGMÄHEN 

Unser Besten. Gold getestet.



www.koeppel.com/berg →

ATRA

TAURUS

Wir beraten Sie gerne

 **KÖPPL GmbH Motorgerätefabrik**
Hauptstr. 118 · 94163 Saldenburg
+49 9907 8910-0
info@koeppel.com

📞 kk1896-koeppel 📱 Koeppel_GmbH

www.koeppel.com · www.koeppl.com

Köppel STARK. INNOVATIV. SEIT 1896.



neu!

Nachhaltiger Einsatz von Wirtschaftsdüngern im Grünland

Die Nährstoffe der Wirtschaftsdünger aufgrund einer korrekten Handhabung wie Lagerung, Aufbereitung mit oder ohne Zusatzstoffe sowie einer optimalen Ausbringung, effizient und nachhaltig ausnutzen.

TERMIN PRÄSENZ: Di. 13.12.2022, Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

TERMIN WEBINAR: Mo. 20.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Alexander Helfer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



neu!

Silomaisanbau in Südtirol

Grundlegende Informationen zum Standort, Anbau, Sortenwahl, Düngung und Pflanzenschutz im Silomaisanbau werden vorgestellt.

TERMIN PRÄSENZ: Mo. 28.02.2023, Sterzing, SBB-Außenstelle, Jaufenpasstraße 109

TERMIN WEBINAR: Do. 06.04.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Mairhofer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Grundfutterqualität steigern – Kraftfutter sparen

Eine optimale Grundfutterqualität ist Grundvoraussetzung für eine gute Milchleistung und Tiergesundheit. Was muss auf dem Feld umgesetzt werden und was ist in der Fütterung zu beachten?

TERMIN PRÄSENZ: Do. 24.11.2022, Schlanders, Bezirksamt für Landwirtschaft Schlanders, Schlandersburgstraße 6

TERMIN WEBINAR: Fr. 17.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



Webinar: Getreideanbau und alternative Ackerkulturen

Thema dieser Weiterbildung sind der Anbau von Getreide und Körnerleguminosen (Lupine, Ackerbohne, Soja) sowie andere alternative Kulturen z. B. Hanf. Es werden Kulturführung, Anbau, Ernte, Bodenbearbeitung und Unkrautmanagement besprochen.

TERMIN: Mi. 14.12.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Martin Unterweger, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



neu!

Zeigerpflanzen – was wir von ihnen lernen

Grundlegende Informationen zum Standort, Anbau, Sortenwahl, Düngung und Pflanzenschutz im Silomaisanbau werden vorgestellt.

TERMIN WEBINAR: Mo. 06.02.2023

TERMIN PRÄSENZ: Fr. 31.03.2023, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Mairhofer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Giftpflanzen auf der Weide – erkennen und handeln

Der Kurs gibt einen Überblick über Vorkommen, Erkennen und Management der Giftpflanzen auf der Weide. Zudem werden tiergesundheitliche Auswirkungen auf die Tiere, Auswirkungen von Vergiftungen und mögliche Behandlungen besprochen.

1. TERMIN: Do. 27.10.2022, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

2. TERMIN: Fr. 25.11.2022, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



neu!

Workshop Silage: von der Wiese bis zum Futtertisch

Theorie: Grünlandbestand, Silierprozess, Silagequalität, Silagesignale, Dürrfutterbereitung, Dürrfutter und Grassilagen in der Fütterung. Praxis: Wiesenbegehung, Dürrfutter- und Silagebeurteilung, Dichtemessung, Einsatz in der Fütterung

1. TERMIN: Mo. 03.04.2023, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

2. TERMIN: Fr. 21.04.2023, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

ZEIT: jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 50 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu!

Webinar: Auswirkungen des Klimawandels

Es werden Risiken und Chancen der Landwirtschaft mit Fokus Grünland und Ackerbau beleuchtet und mögliche Anpassungsstrategien besprochen. Zudem werden die Themen Treibgasemissionen und die Rolle der Landwirtschaft behandelt.

TERMIN: Fr. 27.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



Handhabung der Motorsäge

Wartung, Reinigung, (Sicherheits-) Einstellungen an der Säge, Schutzausrüstung, richtiges Feilen

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Mo. 17.10.2022, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Landesdomäne

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Forstschule Latemar

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Borkenkäferkalamitäten – was ist zu tun?

Ausbreitung, Prävention, Bekämpfung, Besichtigung der Schadholzflächen im Latemarwald

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 21.10.2022, 08.30–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferenten Abteilung Forstwirtschaft

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Forstschule Latemar

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

STIHL®

Spitzentechnik für jeden Bedarf

„Die weltweit erste Motorsäge mit elektronisch gesteuerter Einspritzung ist da!“

**STARK
&
leicht**



STIHL MS 500i - Die Motorsäge der Zukunft.

- Das beste Leistungsgewicht
- Überragendes Beschleunigungsverhalten
- Optimale Motorleistung unter allen Einsatzbedingungen dank Injection
- Einzigartiges Startverhalten bei jedem Wetter und in jeder Höhenlage
- Einfacher Startvorgang ohne Starthebel



Allen Profi-Ansprüchen gewachsen
Die neuen STIHL Freischneider



Mit den starken Blasgeräten von
STIHL lassen Sie kein Heu und
kein Laub liegen!

Worauf Sie sich verlassen können!

Auf STIHL und auf seinen Kundendienst.

WIR SIND AUCH NACH DEM KAUF FÜR SIE DA!

Die Fachhändler in Ihrer Nähe:

AGROCENTER BOZEN OHG Kardaun, Tel. 0471 981471, www.agrocenter.it

ILLMER KARL GMBH Lana, Tel. 0473 561271, www.illmer.it

LANDGUT KG Ritten, Tel. 0471 359016, www.landgut.it

RADMÜLLER OHG Vintl, Tel. 0472 868175, www.radmueller.eu

SARTEUR GMBH St. Ulrich/Gröden, Tel. 0471 796170, www.sarteur.com

ZU- UND NEBENERWERB





Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft

Diese Informationsveranstaltung gibt Ihnen einen Überblick über potentielle Zu- und Nebenerwerbe am Bauernhof sowie über aktuelle Investitionsförderungen in der Landwirtschaft.

TERMIN: Fr. 02.12.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Walter Rier, SBB-Marketing; Claudio Sordini, Amt für ländliches Bauwesen

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Praxisseminar Drechseln

Unter fachkundiger Anleitung des Experten fertigen Sie Hohlgefäße in Querholz an.

ORT: Winterschule Ulten

TERMIN: Di. 24.01.2023 und Mi. 25.01.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Traditionelle Bugglkörbe

Praxisseminar: Unter Anleitung des Experten stellen Sie „Bugglkörbe“ aus gespaltenem Haselnussholz her.

ORT: Winterschule Ulten

TERMIN: Mo. 13.03.2023, Di. 14.03.2023 und Mi. 15.03.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 170 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

Lehrfahrt

Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Mallorca

Sie erkunden Landwirtschaft und Tourismus in Form von Exkursionen und Betriebsbesichtigungen.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, bäuerliche Direktvermarkter, Handwerker und Schankbetriebe, die Mitglieder der Dachmarke „Roter Hahn“ sind

DAUER: vier Tage

TERMIN: Frühjahr 2023

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF



Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!

*Zusatzangebote steigern die Attraktivität des UaB-Betriebes:
Grillfeiern, Verkostungen, Wanderungen, Hofführungen & Co.*

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN: Mo. 06.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Sandra Knoflach, SBB-Marketing

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Alles rund ums Frühstück

*In diesem Praxisseminar erhalten Sie wertvolle Tipps zur
Organisation eines Frühstücks. Anschließend bereiten Sie
selbst ein schmackhaftes bäuerliches Frühstück zu.*

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

1. TERMIN: Di. 29.11.2022, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Frankenberg

2. TERMIN: Di. 28.02.2023, Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach

ZEIT: jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschule
für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Außengestaltung – der erste Eindruck zählt

*Wie die Außengestaltung von UaB-Betrieben im
ländlichen Raum unter Berücksichtigung der traditionellen
bäuerlichen Kultur und der zeitgenössischen Lebens- und
Wirtschaftsweise gelingen kann*

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

TERMIN: Fr. 16.12.2022, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Christian Sölva, Landschaftsarchitekt

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

neu!

Büromanagement im UaB-Betrieb

Ordnung schaffen heißt Zukunft schaffen – Einblick in die Büroorganisation

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

VORAUSSETZUNG: PC-Kenntnisse

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 30.01.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Michaela Trompedeller, Organisationsberaterin

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis

In diesem Marketing-Seminar erhalten Sie vielfältige Anregungen und praxisnahe Tipps, wie Sie Ihre Gäste von der Anfrage bis zur Abreise begeistern.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 12.12.2022, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Sandra Knoflach, SBB-Marketing

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

neu!

Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?

Viele UaB-Betreiber stellen sich die Frage, ob sich eine Investition in den eigenen UaB-Betrieb vor dem Hintergrund gestiegener Baukosten noch lohnt. Hier erfahren Sie, was Sie bei diesen Überlegungen berücksichtigen müssen.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 13.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Felix Pichler, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Die Familie als Gast im UaB-Betrieb

Sie erhalten einen Einblick, wie Sie das Angebot für Familien optimieren können und erarbeiten Projektideen und Thementage für Kinder.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 23.01.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Daniela Klotz, Sozialpädagogin

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof

Aufbauend auf die UaB-Grundlehrgänge der Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft zeigt Ihnen dieser Lehrgang Wege auf, um im Bereich der bäuerlichen Beherbergung qualitativ hochwertig und nachhaltig erfolgreich auf dem Markt zu bestehen.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, die den UaB-Grundlehrgang an einer Land- und Hauswirtschaftsschule besucht haben

DAUER: 104 Stunden, aufgeteilt auf 16 Kurstage

INHALT: Genuss am Bauernhof – unser Alleinstellungsmerkmal, Marketing und Qualitätsmanagement, Planen und Einrichten, Rhetorik, Kostenrechnung, die Kraft der Bilder, Produktpräsentation und Verkaufsgespräch, Qualitätssicherung: Hygiene und HACCP, Etikettierung, Obst- und Gemüseverarbeitung, Verpflegung und Frühstück im UaB-Betrieb, der UaB-Betrieb im Internet, das digitale Ablagesystem, Social Media, IT-Sicherheit – Authentifizierungsverfahren, Betriebsbesichtigungen, Wahlmodule: Bürokommunikation mit Outlook und HACCP-Konzept

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Di. 17.01.2023–Do. 30.03.2023,
jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



Online: Die UaB-Hofmappe

Sie erhalten allgemeine Informationen rund um die Erstellung der UaB-Hofmappe am PC.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

TERMIN: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Planen und Einrichten für die Winter- und Nebensaison

Licht, Wärme und Wohlbefinden im Innenraum

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 30.11.2022, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Christa Mair, Architektin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



Praxisseminar: Verpflegung im UaB-Betrieb

Nach einer theoretischen Einführung erhalten Sie praktische Tipps zur Gestaltung von Lunchpaketen, Marenden und gemeinsamen Abendessen mit den Gästen.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Di. 14.02.2023, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin;
Sandra Knoflach, SBB-Marketing

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Lehrgang

Vitalangebote am Bauernhof

Wasser, Bewegung, Ernährung, Kräuter – das Leben am Bauernhof birgt eine Vielzahl an Schätzen. In diesem Lehrgang erforschen Sie den Bauernhof als Kraftquelle für Ihre Gäste und Sie selbst.

DAUER: 61 Stunden, aufgeteilt auf zehn Kurstage

INHALT: Kneipplehre, Wickel und Auflagen, Brauchtum, Wasseranwendungen, Kräuterkunde, Lebensordnung, rechtliche und steuerliche Aspekte, vollwertige Ernährung, Bewegung, Naturkosmetik und Putzmittel, der Wald und seine Schätze, Exkursion

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Do. 20.10.2022 – Di. 20.12.2022, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 300 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Preisgestaltung im UaB-Betrieb

Haupt- und Nebensaison, Frühstück, Sauna, hofeigene Produkte ... Welcher Preis ist angemessen?

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

1. TERMIN: Mo. 28.11.2022, Schlanders, SBB-Bezirksbüro,
Dr. Heinrich Vögele Straße 10

2. TERMIN: Mi. 08.03.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz,
Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

ZEIT: jeweils 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; Felix Pichler,
SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



HOFEIGENE PRODUKTE



Webinar: Direktvermarktung – wie geht das?



Informationsveranstaltung rund um die bäuerliche Direktvermarktung: Lizenz- und Steuerwesen, rechtliche Rahmenbedingungen, Betriebswirtschaft

TERMIN: Fr. 04.11.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Walter Rier, SBB-Marketing; Felix Pichler, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Lehrgang

Direktvermarkter-Akademie

Durch den Besuch dieser fundierten Ausbildung eignen Sie sich umfangreiches Fachwissen rund um die bäuerliche Direktvermarktung in Theorie und Praxis an. Der Lehrgang bildet die Grundlage für nachhaltigen Erfolg in der Direktvermarktung.

DAUER: 196 Stunden, aufgeteilt auf 20 Kurstage

INHALT: rechtliche Grundlagen, Bodenkunde, Lebensmittelkunde und -technologie in Theorie und Praxis, Labor, Marketing und Management, operative Betriebsführung, Produktpräsentation und Verkauf, Direktvermarktung und Digitalisierung, Etikettierung, Steuern und Arbeitsrecht, Coaching am eigenen Betrieb

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 23.11.2022–Fr. 21.04.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBj

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



Lehrgang

Apfelsommelier aus Südtirol

Sie erhalten eine praxisnahe Ausbildung, die Sie zum Fachexperten und -berater rund um den Apfel macht – mit Prüfung.

DAUER: 80 Stunden, aufgeteilt auf 13 Kurstage

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Fr. 28.10.2022 – Fr. 27.01.2023, jeweils 08.00–17.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 525 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Apfelkonsortium

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it



Lehrgang

Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier

Sie erhalten eine praxisnahe Ausbildung, die Sie zum hochqualifizierten Fachberater beim Anbieten bzw. Verkauf von Käse macht, und lernen viele Verwendungsmöglichkeiten von Käse kennen. Die Ausbildung ist in Basis- und Aufbauschulung gegliedert. Abschließend besteht die Möglichkeit, die Prüfung zum diplomierten Käsesommelier des WIFI zu absolvieren.

ZIELGRUPPE: bäuerliche Käseproduzenten, Beschäftigte in Gastronomie und Handel sowie Interessierte

DAUER: 112 Stunden, aufgeteilt auf Basis- und Aufbauschulung

INHALT: Käseherstellung und -technologie, Käse aus Südtirol, Käse aus Italien, Käse aus Österreich, Käse aus Frankreich, Käse aus der Schweiz, Käse aus der Welt, Käse in der Ernährung, Kochen mit Käse, Käse und Getränke, Käsepräsentation und -beratung, aktiver Verkauf, Käsekalkulation

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN BASISSCHULUNG: Di. 08.11.2022–Di. 13.12.2022

TERMIN AUFBAUSCHULUNG: Di. 10.01.2023–Di. 14.03.2023

TERMIN PRÜFUNG: Di. 28.03.2023 und Di. 04.04.2023

ZEIT: jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: Basisschulung: 450 Euro + MwSt., Aufbauschulung: 450 Euro + MwSt., Prüfung: 280 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Sennereiverband Südtirol, WIFI Tirol, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

neu!

Essigherstellung

Herstellung von hochwertigen Essigen mit verschiedenen Verfahren, Rohware und Grundweine, biochemische Grundlagen der Essigherstellung, Verkostung von Essigproben, einfache analytische Verfahren, Herstellung einfacher und funktioneller Essiganlagen

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Fr. 24.02.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT: Klaus Hagmann, Essig-Experte

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



neu!

Lebensmittelrecht und -hygiene

Sie erhalten einen Überblick über das geltende Lebensmittelrecht sowie die wichtigsten Maßnahmen und Vorkehrungen zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene in Ihrem Betrieb.

TERMIN PRÄSENZ: Mi. 16.11.2022, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN WEBINAR: Do. 16.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



Webinar: HACCP

In diesem Webinar erhalten Sie die notwendigen Informationen, wie ein betriebliches HACCP umgesetzt werden muss.

1. TERMIN: Mi. 23.11.2022

2. TERMIN: Do. 23.02.2023

3. TERMIN: Do. 20.04.2023

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Lehrgang

Lehrgang Fleischvermarktung

Theoretische und praktische Inhalte rund um die Direktvermarktung von heimischem Qualitätsfleisch

DAUER: 50 Stunden, aufgeteilt auf acht Kurstage

INHALT: Fleischverarbeitung in der Praxis, Rechtliches, Hygiene, Verkauf, Sensorik, Verwendung unedler Fleischteile, Tierrassen und ihre Fleischqualität, Tiergesundheit, Haltung und Fütterung, Wirtschaftlichkeit, Betriebsbesichtigung

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 15.03.2023–Fr. 12.05.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 180 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Fruchtverarbeitung

In diesem Praxisseminar bereiten Sie aus verschiedenen Früchten hochwertige Fruchtaufstriche und Chutneys zu.

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Mi. 16.11.2022, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Bäuerliche Qualitätsfleischverarbeitung und -veredelung

Kursreihe: Verarbeitung von Rind-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch

ORT: Brixen, Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „E. Hellenstainer“; Olang, Meatingpoint by Meatery

TERMIN: Oktober 2022–März 2023, jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Mair, Fleischsommelier; Simon Staffler, Metzger

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

PROJEKTCODE: FSE30774

HINWEIS: Projekt gefördert im Rahmen des Operationellen Programms ESF 2014–2020 der Autonomen Provinz Bozen

ESF | FSE
Europäischer Sozialfonds
Fondo Sociale Europeo



EUROPEAN UNION

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE





Etikettierung in Theorie und Praxis

Sie erhalten Informationen über die grundlegenden Regeln und geltenden Gesetze im Bereich der Lebensmittel-etikettierung. Im zweiten Teil des Seminars lernen Sie marketingtechnische Überlegungen kennen und erhalten wertvolle Tipps zur Gestaltung Ihrer eigenen Etiketten.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 27.02.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Walter Rier und Hannes Knollseisen,
SBB-Marketing

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Online: Etikettierung

Nach einer theoretischen Einführung in die aktuelle Gesetzeslage und die grundlegenden Regeln im Bereich der Lebensmitteletikettierung fassen Sie alle rechtlich relevanten Infos Ihrer Produkte auf Etiketten zusammen.

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Regalsysteme Lagertechnik Betriebsausstattung

SERVICE:

Lokalaugenschein – Aufmaß – Montage



Anfrage an bm@tophaus.com

- Lebensmittelregale
- verzinkte Regale
- lackierte Regale
- Reifenregale
- Palettenregale
- Kragarmregale
- Werkbänke

Lokal-
augenschein
& Regale
auf Maß!



TopHaus

BOZEN | BRIXEN | LANA | RASEN | LAVIS | TRIENT | PERGINE V. | CASTEL IVANO



Lehrgang

Hofeigene Produkte im UaB-Betrieb

Praxisorientierter Lehrgang rund um die Produktion, Verabreichung und Verkauf hofeigener Produkte im UaB- und Schankbetrieb

DAUER: 50 Stunden, aufgeteilt auf neun Kurstage

INHALT: Bauernhof spüren mit hofeigenen Produkten, rechtliche und steuerliche Bestimmungen, Qualitätssicherung und HACCP, Etikettierung in Theorie und Praxis, Produktpräsentation und Verkaufsgespräch, Preisgestaltung, Obst- und Gemüseverarbeitung, Betriebsbesichtigungen

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Dezember 2022–Februar 2023

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 240 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Konservierungsmethoden: eine Übersicht

In diesem Seminar erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Konservierungsmethoden wie Zuckern, Salzen, Einlegen usw., die mit sensorischen Übungen veranschaulicht werden.

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Mi. 21.12.2022, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Das Einmaleins der Fermentierung

In einem zweitägigen Praxis-Workshop erleben Sie hautnah, wie man Lactofermente aus Obst und Gemüse herstellt.

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: April 2023

REFERENT/EN: Lorenza Conterno, Versuchszentrum Laimburg

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

ungerer

kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE
LÖSUNG FÜR IHREN
LANDWIRTSCHAFT-
LICHEN BETRIEB**

Mit neuestem
Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it

Lehrfahrt nach Wieselburg

Besuch der „Ab-Hof-Messe“, Europas größte Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung

TERMIN: Sa. 04.03.2023

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

Vom Bauernhof: Nektare, Sirupe, Säfte

Hofigene Produkte im Fokus: Herstellung und Verarbeitung, Sensorik und Kulinarik, Qualität und Genuss; mit Betriebsbesichtigungen

ZIELGRUPPE: bäuerliche Produzenten sowie Interessierte

INHALT: Herstellung und Verarbeitung, Verkostung, Sensorik, Exkursion

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Do. 19.01.2023, Mo. 06.03.2023 und Mo. 13.03.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten und bäuerliche Produzenten

GEBÜHR: 150 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

neu!

Der Honig aus der Apfelwiese

In dieser Exkursion erleben Sie, wie das Zusammenspiel zwischen Imkerei und Obstbau funktionieren kann.

ORT: Lana, Kammerhof, Feldgatterweg 19/1

TERMIN: Mi. 19.04.2023, 09.30–15.30 Uhr

REFERENT: Andreas Hillebrand, Imker

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it





neu!

Workshop Milchverarbeitung

Anwendung von Käsekokulturen in der handwerklichen Milchverarbeitung

1. TERMIN: Do. 17.11.2022, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

2. TERMIN: Fr. 18.11.2022, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Insa Petersen, Fachberaterin für Kleinkäsereien

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Webinar: Im Trend – plastikfrei und nachhaltig verkaufen

Ressourcenschonend in Verpackung, Vertrieb und Marketing – wie Sie als bäuerlicher Direktvermarkter umweltfreundlich wirtschaften können, erfahren Sie in diesem Webinar.

TERMIN: Mi. 15.02.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Janine Gamper, SBB-Marketing

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Brauwerkstatt

In diesem Praxisseminar erhalten Sie einen Einblick in das Herstellen von Bier vom Anbau der Rohstoffe bis zum Brauen.

ORT: Afing, Guggenbergerhof, Afinger Weg 31

TERMIN: Fr. 05.05.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Kathrin Stuefer und Matthias Volgger, Guggenbräu

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

Stadel tours

Im Rahmen mehrerer Hofbesichtigungen lernen Sie erfolgreiche bäuerliche Direktvermarkter und deren Philosophie kennen.

ORT: Vinschgau/Burggrafenamt/Eisacktal/Wipptal

TERMIN: November 2022–April 2023

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE



Bandnudeln, Teigtaschen & Co.

Gemeinsam bereiten Sie aus regionalen Zutaten Getreide- und Nudelgerichte zu.

ORT: Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

TERMIN: Mi. 25.01.2023, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Rita Mairhofer, Kochbuchautorin

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

Frühstück und Brunch im Buschenschank

*Über neue Gästegruppen und das verlängerte Frühstück –
Tipps zur Gestaltung der ersten Mahlzeit des Tages;
mit Kaffeeexkurs*

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach

TERMIN: Do. 09.02.2023, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin;
Patrick Linser, Kaffeeexperte Alps Coffee

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

Backe, backe Brot

*Mit regionalem Korn traditionelle Südtiroler Brotspezialitäten
backen*

ORT: Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

TERMIN: Do. 26.01.2023, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Mike Kofler, Bäcker

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kochkurs mit Milchprodukten

Gemeinsam mit dem Koch bereiten Sie verschiedene Gerichte aus Milchprodukten zu.

ORT: Bruneck, Landeshotelfachschule, Josef-Ferrari-Straße 40

TERMIN: Fr. 24.03.2023, 09.00–14.00 Uhr

REFERENT/EN: Bernhard Aichner, Koch

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Lehrgang

Lehrgang für Buschen- und Hofschänke

Dieser praxisorientierte Lehrgang gewährt Ihnen einen umfassenden Einblick in die wesentlichen Punkte der bäuerlichen Gastronomie.

ZIELGRUPPE: Buschen- und Hofschänkbetreiber sowie Interessierte

DAUER: 85 Stunden, aufgeteilt auf 13 Kurstage

INHALT: Rechtliches rund um Buschen- und Hofschank, Betriebswirtschaft, bäuerliche Gastwirtschaft unter der Marke „Roter Hahn“, Kommunikation, Geschichte der bäuerlichen Gast- und Esskultur, Fleischverarbeitung, Speck und Würste, Brot, Säfte und Fruchtaufstriche, heimische Süßspeisen, Käse, Wein, Lebensmittelhygiene, Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln, der professionelle Service im Schankbetrieb, die innovative Speisekarte, Betriebsbesichtigung

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5, Brixen, Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „E. Hellenstainer“ und Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Mi. 11.01.2023–Mi. 29.03.2023, jeweils 09.00–17.30 Uhr (mit Ausnahmen)

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 270 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „E. Hellenstainer“, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kastanie – die beschte Kescht

Gartenlust trifft auf Kochkunst: auch mal herzhaft – die Edelkastanie im Herbstmenü

ORT: Albeins, Kircherhof, Margarethenplatz 3

TERMIN: Mi. 12.10.2022, 18.00–22.00 Uhr

REFERENT/EN: Elisabeth Pichler, Bäuerin; Wolfgang Schmidl, Koch

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, Frauen im HGV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Rhabarber: Das Gemüse mit Sti(e)l

Gartenlust trifft auf Kochkunst: sauer, fruchtig und süß – Rhabarber findet in der Küche vielerlei Verwendung.

ORT: Jenesien, Gasthof zum Hirschen, Schran 9c

TERMIN: Mi. 27.04.2023, 18.00–22.00 Uhr

REFERENT/EN: Antonia Egger, Landesbäuerin; Maria Theresia Lutz, Köchin

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, Frauen im HGV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



ROTER HAHN-KOCHSCHULE



Roter Hahn-Kochschule

In ungezwungener Atmosphäre am Föhrnerhof, begleitet von den besten Köchinnen und Köchen, bereiten Sie traditionelle Gerichte in einer Gruppe von Kochbegeisterten zu und lernen diese mit heimischen Zutaten neu zu interpretieren. Anschließend genießen Sie gemeinsam am Tisch ein 3-Gänge-Menü.

ORT: Föhrnerhof, Glaninger Weg 19, 39100 Bozen

BESCHREIBUNG: Der Föhrnerhof wird zum Ort, wo Kochbegeisterte, Genießer und Feinschmecker zusammentreffen, um gemeinsam ungezwungen und in gemütlicher Atmosphäre zu kochen. Dabei werden Sie von den besten Köchinnen und Köchen durch das Kochevent geführt und erhalten Inspiration für neue Rezeptideen, köstliche Gerichte und die Verwendung lokaler Zutaten. Alle arbeiten bei der Zubereitung für ein traditionelles, modern interpretiertes 3-Gänge-Menü mit. Die Roter Hahn-Kochschule wird zum Treffpunkt für Genussmenschen, die aus der eigenen Küche entfliehen und sich für ein paar Stunden etwas Gutes gönnen. Am großen Tisch werden die zubereiteten Gerichte gemeinsam verspeist.

ZEITRAUM: wöchentliche Termine abends oder mittags ab Januar 2023

REFERENT/IN: verschiedene Köchinnen und Köche

DAUER: 5–6 Stunden

SCHWERPUNKTTHEMEN: „Rund um den Knödel“, „Frisch aus dem Gemüsegarten“, „Genuss aus der Pfanne“, „Kochen mit der Natur“, „Heiß auf Fleisch“

PREIS: je nach Dauer und Programm

INFORMATION: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 349, weiterbildung@sbb.it





JETZT
KOSTENLOS
DOWN-
LOADEN!



Südtiroler
LANDWIRT

Der „Südtiroler Landwirt“ -
Auch als App erhältlich!



JETZT BEI
Google Play



Laden im
App Store



UNTERNEHMEN BAUERNHOF



Bewertung / Methode 6-3-5
Bewertung des Unternehmens nach der Methode 6-3-5
Bewertung des Unternehmens nach der Methode 6-3-5
Bewertung des Unternehmens nach der Methode 6-3-5

Unternehmen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Unternehmen 1																														
Unternehmen 2																														
Unternehmen 3																														
Unternehmen 4																														
Unternehmen 5																														
Unternehmen 6																														
Unternehmen 7																														
Unternehmen 8																														
Unternehmen 9																														
Unternehmen 10																														
Unternehmen 11																														
Unternehmen 12																														
Unternehmen 13																														
Unternehmen 14																														
Unternehmen 15																														
Unternehmen 16																														
Unternehmen 17																														
Unternehmen 18																														
Unternehmen 19																														
Unternehmen 20																														
Unternehmen 21																														
Unternehmen 22																														
Unternehmen 23																														
Unternehmen 24																														
Unternehmen 25																														
Unternehmen 26																														
Unternehmen 27																														
Unternehmen 28																														
Unternehmen 29																														
Unternehmen 30																														



Der geschlossene Hof

Das Höfegesetz: Merkmale des geschlossenen Hofes, Hofschließung und -auflösung, Höfekommission, Übertragung des Hofes, Vorkaufsrechte, baurechtliche Aspekte

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 14.12.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Evelyn Gallmetzer, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

neu!

Die gemeinsame Agrarpolitik 2023–2027

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die im Rahmen der GAP vorgesehenen EU-Förderungen.

1. TERMIN: Do. 26.01.2023, Bruneck, SBB-Bezirksbüro,
St.-Lorenzner-Straße 8/A

2. TERMIN: Mi. 01.03.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Crepaz, SBB-Förderungen

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Die Hofübergabe

Wirtschaftliche, rechtliche und steuerliche Aspekte, soziale Absicherung, Zusammenleben der Generationen

1. TERMIN: Mi. 23.11.2022 und Do. 24.11.2022, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

2. TERMIN: Do. 15.12.2022 und Fr. 16.12.2022, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

ZEIT: jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt., für jedes weitere Familienmitglied 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Webinar: Die Hofübergabe

Wirtschaftliche, rechtliche und steuerliche Aspekte, soziale Absicherung, Zusammenleben der Generationen

DAUER: acht Stunden, aufgeteilt auf vier Abende

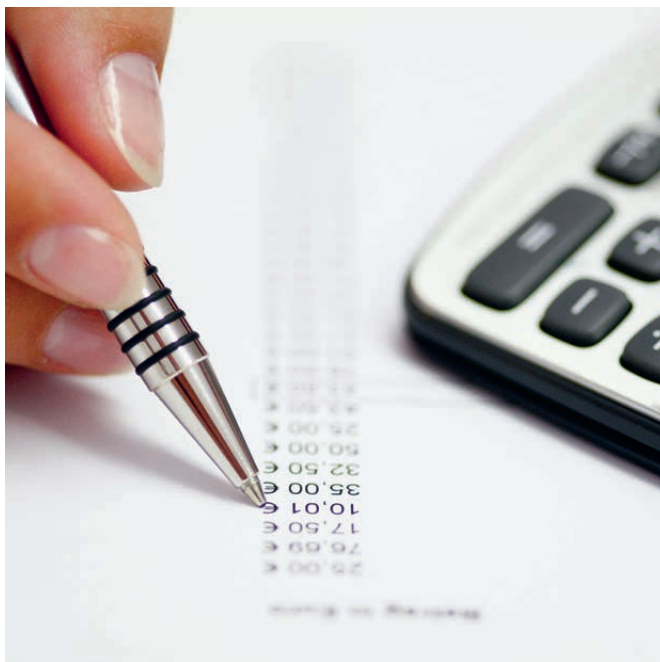
TERMIN: Mi. 18.01.2023 – Mi. 08.02.2023, jeweils 19.30–21.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt., für jedes weitere Familienmitglied 30 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Die Schuldenfalle vermeiden

Sie erfahren, wie Sie sinnvoll Investitionen tätigen, ohne in die Schuldenfalle zu tappen.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 30.11.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Josef Fauster, Finanzierungsberater

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Die Interessentschaft

Was ist eine Interessentschaft und welche Befugnisse hat sie? Wie unterscheidet sie sich vom normalen Miteigentümer? Antworten auf diese Fragen und Informationen zur Verwaltung der Interessentschaft und zu den Aufgaben des Präsidenten erhalten Sie in dieser Veranstaltung.

ORT: Vahrn, SBB-Bezirksbüro, Konrad-Lechner-Straße 4/A

TERMIN: Do. 17.11.2022, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Die Wohnungsvermietung

Unterschiedliche Vertragsformen, Rechte und Pflichten des Mieters/Vermieters, Gebietsabkommen, Mietstreitigkeiten usw.

ORT: Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

TERMIN: Mi. 07.12.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Julia Frei, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Grenzen, Abstände und Durchgangsrechte

Was sind Grenzen? Wie stellt man Grenzen fest? Welche Eigenschaften haben Durchgangsrechte? Antworten auf diese und viele weitere Fragen erhalten Sie in diesem Seminar.

ORT: Vahrn, SBB-Bezirksbüro, Konrad-Lechner-Straße 4/A

TERMIN: Do. 12.01.2023, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Kleinbetriebe: klein, aber oho ...

Dieses Tagesseminar zeigt Möglichkeiten auf, wie sich kleine Betriebe zukunftsfähig entwickeln können.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 02.02.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Werner Micheletti, SBB-Innovation & Energie; Hermann Stuppner, SBB- Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Leihe, Pacht und Verkauf von Kulturgrund

Unterschiedliche Grundnutzungsmöglichkeiten und deren Merkmale, Rechte und Pflichten der Beteiligten, steuerliche Bestimmungen usw.

ORT: Schlanders, SBB-Bezirksbüro, Dr.-Heinrich-Vögele-Straße 10

TERMIN: Mi. 11.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Julia Frei, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Mein Bauernhof – mein Unternehmen

ZIELGRUPPE: Junglandwirte und Interessierte

DAUER: 37 Stunden, aufgeteilt auf sechs Kurstage

INHALT: der digitale Arbeitsplatz, Betriebswirtschaft, Investitions- und Finanzierungsplanung, steuerliche und soziale Aspekte, Förderungen, Arbeitssicherheit und Arbeitsrecht, Persönlichkeitsbildung, Betriebsbesichtigung

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 18.01.2023–Do. 23.02.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Rentabilität von Pachtflächen

Wirtschaftliche und baurechtliche Seite, Chancen und Risiken

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Fr. 03.03.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung; Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft Südtirol

Hier wächst deine Zukunft.

Werde Teil unseres Teams.

**Wir fördern
Nachwuchskräfte** m/w/d

Bewirb dich! jobs@ca.bz.it



neu!

Risiken absichern in der Milchwirtschaft

Sie erhalten einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten, wie Sie sich und Ihren Betrieb auf potentielle Risiken vorbereiten und sich zusätzlich absichern können.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 02.03.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Crepaz, SBB-Förderungen; Manfred Pechlaner, Hagelschutzkonsortium

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it





Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht

Eigentumsrecht bei Almen, Weiderechte, Almpacht und Vorkaufsrecht, Almschank, Landschaftsschutz, Prämien

TERMIN: Di. 17.01.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung; Andreas Mayr, SBB-Bezirksleiter Bozen

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Webinar: Milch – Rentabilität und Grundfutterqualität

Die verschiedenen Kosten, die bei der Milchproduktion anfallen, worauf es bei der landwirtschaftlichen Buchführung ankommt, Überblick über die wichtigsten Betriebskennzahlen und deren Bedeutung für die Milchwirtschaft, Einfluss der Grundfutterqualität auf die Wirtschaftlichkeit

TERMIN: Do. 09.03.2023, 09.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Prünster, BRING; Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Lehrfahrt **neu!**

Innovationsreise Waldland

Lehrfahrt zu innovativen landwirtschaftlichen Betrieben in Niederösterreich

ZIELGRUPPE: Jungbäuerinnen und Jungbauern, Hofübernehmer, an alternativen Erwerbsmöglichkeiten interessierte bäuerliche Betriebe

DAUER: zwei Tage

TERMIN: Frühjahr 2023

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ





Arbeitssicherheit für Arbeitgeber

Grundausbildung laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 21.12.2011

- DAUER:** 32 Stunden, aufgeteilt auf vier Kurstage
- TERMIN PRÄSENZ:** Mo. 12.12.2022–Di. 20.12.2022, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Do. 12.01.2023–Mi. 18.01.2023
- ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 190 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber

Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 21.12.2011

- DAUER:** zehn Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage
- TERMIN PRÄSENZ:** Do. 12.01.2023 und Fr. 13.01.2023, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Mo. 27.02.2023 und Di. 28.02.2023
- ZEIT:** jeweils 08.00–15.00 Uhr bzw. 13.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!



Die Risikobewertung

Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 21.12.2011

- DAUER:** zwei Stunden
- TERMIN WEBINAR:** Do. 15.12.2022
- TERMIN PRÄSENZ:** Fr. 14.04.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- ZEIT:** jeweils 13.00–15.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Rechtliche Neuerungen

Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 21.12.2011

- DAUER:** zwei Stunden
- TERMIN WEBINAR:** Do. 15.12.2022
- TERMIN PRÄSENZ:** Fr. 14.04.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- ZEIT:** jeweils 10.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

neu!



Unfallrisiken und persönliche Schutzausrüstung

Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 21.12.2011

- DAUER:** sechs Stunden
- TERMIN WEBINAR:** Fr. 16.12.2022
- TERMIN PRÄSENZ:** Do. 13.04.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- ZEIT:** jeweils 08.00–15.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkraft
- GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Online: Risiken erkennen – Gesundheit schützen

Auffrischung Arbeitssicherheit laut Art. 34 und 37 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

- ZIELGRUPPE:** landwirtschaftliche Arbeitgeber und Arbeitnehmer
- DAUER:** sechs Stunden, freie Zeiteinteilung
- ZEITRAUM:** ganzjährig
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Online: Rundum fit am Arbeitsplatz

Auffrischung Arbeitssicherheit laut Art. 34 und 37 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

- ZIELGRUPPE:** landwirtschaftliche Arbeitgeber
- DAUER:** vier Stunden, freie Zeiteinteilung
- ZEITRAUM:** ganzjährig
- GEBÜHR:** 20 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Meine Pflichten als Arbeitgeber

Rechtliche Grundlagen des Arbeitsverhältnisses, Aus- und Weiterbildung, Anmeldung von Mitarbeitern

- DAUER:** vier Stunden
- TERMIN WEBINAR:** Di. 31.01.2023
- TERMIN PRÄSENZ:** Mo. 03.04.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- ZEIT:** jeweils 08.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Roberto Pivetti, SBB-Arbeitsberatung/Löhne; Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it





Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter

Für Familienbetriebe, die keine Arbeiter beschäftigen, aber eine GlobalGap-Zertifizierung anstreben

DAUER: acht Stunden

TERMIN PRÄSENZ: Di. 20.12.2022, Lana, SBB-Außenstelle

TERMIN WEBINAR: Mi. 18.01.2023

ZEIT: jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Ausbildung für Anwender von Traktoren

Laut Art. 73 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 – für Traktoren mit Reifen

DAUER: acht Stunden

VORAUSSETZUNG: A1- oder B-Führerschein

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Fr. 25.11.2022, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar

Auffrischkurs für Anwender von Traktoren

Laut Art. 73 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012

DAUER: vier Stunden

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 01.12.2022, 08.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 35 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Online: Auffrischkurs für Anwender von Traktoren

Laut Art. 73 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 und Landesregierungsbeschluss Nr. 1493/2016

DAUER: vier Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it





Ausbildung für Anwender von Hebebühnen

Laut Art. 73 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 – für Hebebühnen ohne Stabilisatoren

DAUER: acht Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Di. 06.12.2022, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar

Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen

Laut Art. 73 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 81/2008 und gemäß Abkommen der Staat-Regionen-Konferenz vom 22.02.2012

DAUER: vier Stunden

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Di. 29.11.2022, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 35 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Online: Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen



Laut Art. 73 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 – für Hebebühnen ohne Stabilisatoren

DAUER: vier Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

neu!

Ausbildung für Anwender von Raupentraktoren

Laut Art. 73 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 – für Traktoren mit Raupen

DAUER: acht Stunden

VORAUSSETZUNG: A1- oder B-Führerschein

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Fr. 24.02.2023, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park, SBj

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

Erste-Hilfe-Grundausbildung

Für Erste-Hilfe-Beauftragte laut Dekret des Landeshauptmanns Nr. 25 vom 13.06.2005

DAUER: zwölf Unterrichtseinheiten

ORT: Bozen, Weißes Kreuz, Lorenz-Böhler-Straße 3

TERMIN: Di. 29.11.2022, 08.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

SETZE DEIN PLUS



EIN ZEICHEN FÜR ALLE

**2023
JAHRESMITGLIEDSCHAFT**

**INFOLINE 0471 444 310
werde-mitglied.it**

Erste-Hilfe-Auffrischkurs

Laut Dekret des Landeshauptmanns Nr. 25 vom 13.06.2005

DAUER: vier Stunden

ORT: Bozen, Weißes Kreuz, Lorenz-Böhler-Straße 3

TERMIN: Mi. 30.11.2022, 08.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

Laut G.v.D. Nr. 81/2008 und Dekret vom 02.09.2021

DAUER: vier Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Mi. 25.01.2023, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!

Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

Laut G.v.D. Nr. 81/2008 und Dekret vom 02.09.2021

DAUER: zwei Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Do. 24.11.2022, 13.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar





Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer

Allgemeine Ausbildung laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

ZIELGRUPPE: Arbeitnehmer

DAUER: vier Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it



Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

DAUER: sechs Stunden

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 06.10.2022, 08.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 55 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

DAUER: zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 12.10.2022, 08.00–12.00 Uhr und Do. 13.10.2022, 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer

Spezifische Ausbildung laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

ZIELGRUPPE: Arbeitnehmer in der Landwirtschaft

DAUER: acht Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it





BAUEN UND ENERGIE





BAUEN

Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadl

Worauf es ankommt: konzeptionelle Planung, Projektsteuerung, Finanzierung, Förderungen, Steuerliches, Raumordnung, Tiergesundheit – Schwerpunkt Milchvieh

TERMIN: Frühjahr 2023

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

Heizung und Lüftung im Wohnbau

Eine Entscheidungshilfe: Heizen mit Holz, Gas oder Öl? Boden- oder Wandheizung? Lüftungsanlage ja oder nein?

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 30.01.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Peter Erlacher, Bauexperte

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

Holzhausbau

Der Baustoff Holz, die wichtigsten Holzhaussysteme, Wärme-, Schall- und Brandschutz; mit Exkursion

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 23.01.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Peter Erlacher, Bauexperte

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

neu!

Nachhaltiges Bauen und Sanieren – Nische oder die Zukunft?

Sie erhalten Informationen über die Bedeutung von regionalem Holz beim Bauen und Sanieren sowie über die Förderung nachhaltiger Sanierung. Unterschiede und Eigenschaften der verschiedenen Baumaterialien runden das Seminar ab.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Jänner 2023

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, Plattform Land

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

neu!

Bedarfsberechnung Heubelüftung und Wirtschaftsdüngerlager

Informationen zur Auslegung des benötigten Futterlagers und einer auf die tägliche Einfuhrmenge angepassten Heubelüftungsanlage; gesetzliche Grundlagen für die Dimensionierung der Wirtschaftsdüngerlager

TERMIN WEBINAR: Fr. 16.12.2022

TERMIN PRÄSENZ: Fr. 24.03.2023, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Hannes Klocker, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Stallbau für Rinder: tiergerecht und einfach

Tierwohl ist in aller Munde. Wie Sie Ihren Rinderstall tiergerecht um- oder neu bauen erfahren Sie in diesem Kurs.

TERMIN WEBINAR: Di. 25.10.2022

TERMIN PRÄSENZ: Mi. 29.03.2023, Vahrn, Melix Obstgenossenschaft, Brennerstraße 13

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Julian Kerschbaumer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Ihr professioneller Partner für die Stalleinrichtung vor Ort



- Windschutzsysteme und Rolll Tore
- flexible Liegeboxen
- Heu und Mobilkräne
- Komplett einrichtung



EUROAGRAR
„lokal kaufen macht Freude“

Kopernikus Str. 13 | 39100 BOZEN | 0471 201885
info@euroagr.it | www.euroagr.it



Webinar: Stallbau für Schafe und Ziegen

Ein neuer Schaf- oder Ziegenstall sollte so gebaut werden, dass sich die Tiere und die Betreuer wohlfühlen.

TERMIN: Mi. 15.03.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Kuppelwieser, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 30 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

neu! **Lehrfahrt**

Lehrfahrt Umbaumöglichkeiten bestehender Ställe

Lehrfahrt durch Südtirol: Besichtigung von gelungenen Umbaulösungen

DAUER: ganztägig

1. TERMIN: März 2023, Raum Pustertal

2. TERMIN: März 2023, Raum Vinschgau

GEBÜHR: 30 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 60 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Neue Regeln für Raum und Landschaft

Was, wo und wie können Sie zukünftig als Landwirt noch bauen? In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die neuen Bestimmungen bezüglich Baumöglichkeiten, Genehmigungs- und Planungsverfahren, Landschaftsschutzbestimmungen usw.

TERMIN PRÄSENZ: Mi. 01.02.2023, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN WEBINAR: Do. 23.02.2023

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Florian Mair, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

Lehrgang

Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft

Sie erhalten kompakte und umfassende Fachinformationen rund um das Bauen in der Landwirtschaft.

DAUER: 32 Stunden, aufgeteilt auf fünf Kurstage

INHALT: Raumordnung, rechtliche und steuerliche Aspekte, Förderungen, Landschafts- und bedarfsgerechtes Bauen bei Wohn- und Wirtschaftsgebäude, Baumanagement, Bau- und Haustechnik, Finanzierung, Baukostenversicherung

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mo. 06.02.2023–Mo. 20.2.2023, jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 200 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

ENERGIE



Erträge aus Photovoltaik sichern

Photovoltaik-Anlagen wirtschaftlich rentabel betreiben: Kontrolle und Überwachung der Anlage, Speicherung des erzeugten Stroms, Kombination mit anderen Technologien, Nutzung des Stroms zum Antrieb von Maschinen und Geräten

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Di. 29.11.2022, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Klammsteiner, Energieberater

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Energiesparmaßnahmen am Hof

Sie erfahren, wie Sie Ihren Betrieb energieeffizienter und damit wirtschaftlicher machen können.

ZIELGRUPPE: Milchviehbetriebe

ORT: St. Leonhard i.P.

TERMIN: Di. 08.11.2022, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation und Energie, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Stromerzeugung aus Wasserkraft

Konzessionen und Gewässerschutz, Technik der Stromerzeugung, steuerliche Bestimmungen, Wirtschaftlichkeit von Wasserkraftwerken, auch in Bezug auf die Kombination mit Beregnungsanlagen

ORT: Vahrn, SBB-Bezirksbüro, Konrad-Lechner-Straße 4/A

TERMIN: Di. 14.03.2023, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Der direkte Draht
zur Landwirtschaft

Der „Südtiroler Landwirt“ steht für glaubwürdige und verlässliche Information sowie zielgenaue und flächendeckende Kontaktmöglichkeiten. Damit ist der „Südtiroler Landwirt“ die ideale Werbeplattform für Sie!

60.000 Leser, alle 14 Tage!

Tel. +39 0471 999465 • www.sbb.it/werbung

 Südtiroler
LANDWIRT

DIGITALISIERUNG



» ICH LÖSE MEINE DIGITALEN PROBLEME SELBST. «

Die DIGGY-Treffs in ganz Südtirol helfen dir,
deine digitalen Kompetenzen zu verbessern.

» UNSERE AKTUELLEN DIGGY-TREFFS

- « Bozen
- « Bruneck
- « Sterzing
- « Schlanders
- « Neumarkt
- « Brixen
- « Meran
- « und in deiner Nähe (siehe diggy.bz.it)



SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft



Volkshochschule
Südtirol

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

neu!



Webinar: Textverarbeitung mit Word

In diesem Kurs lernen Sie das Textverarbeitungsprogramm Word mit all seinen Möglichkeiten kennen, vom Text schreiben und formatieren bis zum Serienbrief. Durch das „Blended-Learning“-Format erhalten Sie maximale Flexibilität und können die Inhalte in Ruhe von zu Hause aus erarbeiten. Einzelne Präsenzstunden via Zoom mit den Referenten unterstützen Sie beim Bewältigen der Inhalte.

TERMIN: Di. 22.11.2022, Mi. 30.11.2022 und Mi. 07.12.2022, jeweils 19.30–20.30 Uhr

REFERENT/EN: Barbara Misslinger, EDV-Trainerin

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

neu!



Webinar: Büro-kommunikation mit Outlook

In diesem Kurs geht es um spezielle Funktionen von Outlook, welche die Arbeit mit den täglichen E-Mail-Nachrichten erleichtern und beschleunigen. Durch das „Blended-Learning“-Format erhalten Sie maximale Flexibilität und können die Inhalte in Ruhe von zu Hause aus erarbeiten. Einzelne Präsenzstunden via Zoom mit den Referenten unterstützen Sie beim Bewältigen der Inhalte.

TERMIN: Di. 14.03.2023, Di. 21.03.2023 und Di. 28.03.2023, jeweils 19.30–20.30 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

neu!



Webinar: Tabellenkalkulation mit Excel

Sie erlernen das Erstellen und Bearbeiten von Tabellen, die Auswertung und Berechnungen von großen Datenmengen, das Erstellen von Diagrammen und die Anwendung von Pivot-Tabellen. Durch das „Blended-Learning“-Format erhalten Sie maximale Flexibilität und können die Inhalte in Ruhe von zu Hause aus erarbeiten. Einzelne Präsenzstunden via Zoom mit den Referenten unterstützen Sie beim Bewältigen der Inhalte.

TERMIN: Di. 10.01.2023, Di. 17.01.2023 und Di. 24.01.2023, jeweils 19.30–20.30 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Der UaB-Betrieb im Internet

Webseite, Suchmaschinenoptimierung und Gästeverwaltung: Sie erhalten konkrete Tipps, wie Sie Ihren Betrieb im Internet optimal präsentieren und verwalten.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 01.02.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Sandra Knoflach und Kevin Huck, SBB-Marketing

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Ein Fotokurs für alle Fälle

In diesem Seminar erhalten Sie Tipps, wie Sie mit dem Smartphone oder der Digitalkamera tolle Schnappschüsse machen – ohne großen Aufwand und lange Vorbereitungszeit.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mi. 15.03.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Konrad Faltner, Fotografie- und Videoexperte

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Online: Roter Hahn Gästeverwaltung



Sie erhalten einen Einblick in das Roter-Hahn-Gästeverwaltungsprogramm.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber

Das Roter Hahn Gästeverwaltungsprogramm enthält folgende Funktionen: Zimmerplan, Gästekorrespondenz, Erfassung von Zusatzleistungen an die Gäste (z. B. Produktverkauf), Ausstellung von Rechnungen, Führung von HACCP-Listen sowie Lagerbuchhaltung, Datenübermittlung an die Quästur und an das ASTAT, TIC-Web-Freimeldung, Meldung ortstaxenpflichtiger Nächtigungen, Gästekartei und Statistiken

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, die Mitglied der Dachmarke Roter Hahn sind

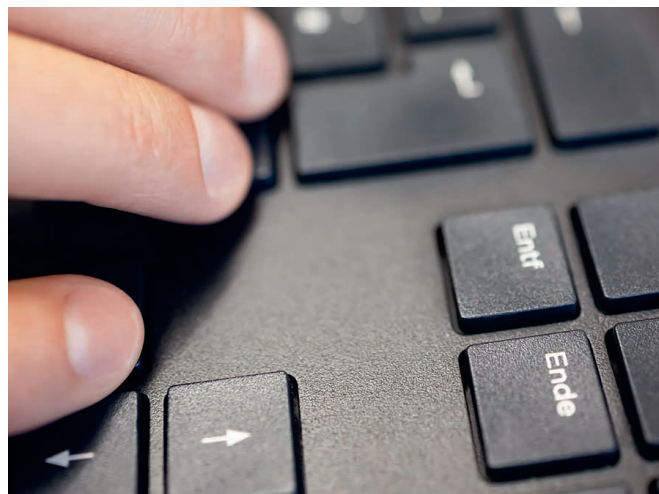
ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 15.12.2022, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 105,00 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühren von 85,00 Euro + MwSt.)

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it





Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber

Das Roter Hahn Gästeverwaltungsprogramm enthält folgende Funktionen: Zimmerplan, Gästekorrespondenz, Erfassung von Zusatzleistungen an die Gäste (z. B. Produktverkauf), Ausstellung von Rechnungen, Führung von HACCP-Listen sowie Lagerbuchhaltung, Datenübermittlung an die Quästur und an das ASTAT, TIC-Web-Freimeldung, Meldung ortsstapenpflichtiger Nöchtigungen, Gästekartei und Statistiken

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, die Mitglied der Dachmarke Roter Hahn sind

TERMIN: Fr. 11.11.2022, Di. 15.11.2022 und Fr. 18.11.2022, jeweils 19.00–21.30 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 105,00 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühren von 85,00 Euro + MwSt.)

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar



Webinar: Aufbauseminar Gästeverwaltungsprogramm

In diesem Webinar vertiefen Sie ausgewählte Funktionen des Gästeverwaltungsprogramms.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, die Mitglied der Dachmarke Roter Hahn sind

VORAUSSETZUNGEN: UaB-Betreiber die bereits Nutzer des Roter-Hahn-Gästeverwaltungsprogramms sind

DAUER: 14 Stunden, aufgeteilt auf sieben Abende

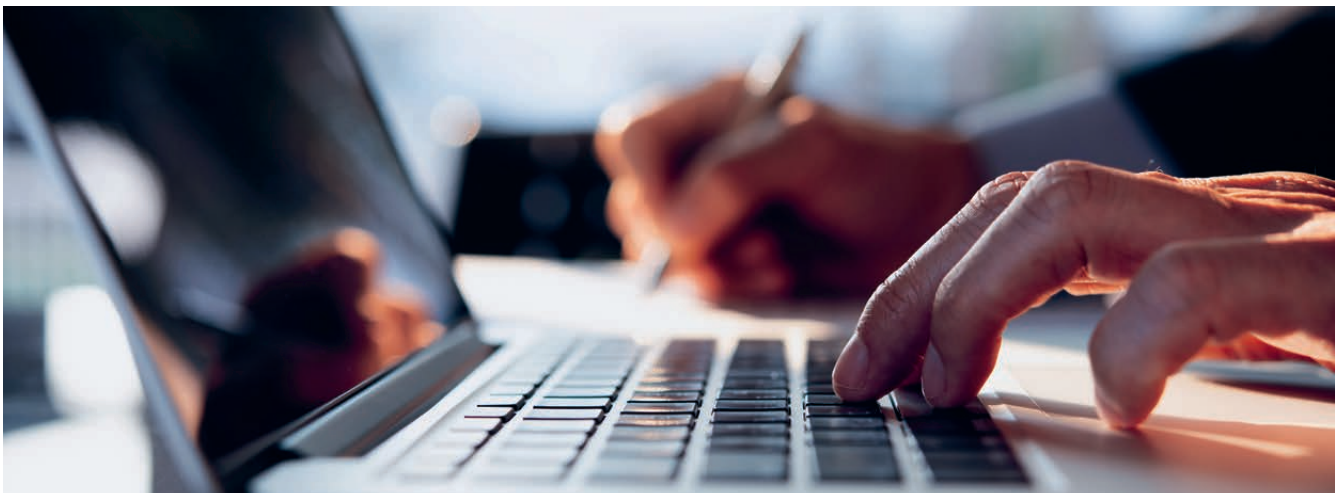
TERMIN: Mo. 09.01.2023–Di. 24.01.2023, jeweils 19.30–21.30 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer; Walter Rier, SBB-Marketing

GEBÜHR: 30,00 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar



Google Ads für Anfänger

Anzeigen selbst schalten und gezielt Kunden ansprechen

VORAUSSETZUNGEN: Grundwissen zu sozialen Netzwerken, Google-Konto

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Di. 31.01.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Trienbacher, Marketing Experte

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

Mein Betrieb – durch die Linse

In diesem Seminar lernen Sie, mit der eigenen Kamera aussagekräftige Bilder Ihres Hofes, Ihrer Produkte und Gerichte und Ihrer Ferienwohnungen zu machen.

ORT: Vahrn, Griesserhof, Griessweg 5

TERMIN: Mi. 15.03.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Ingrid Heiss, Fotografin

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Mein digitaler Arbeitsplatz

Die Digitalisierung wirkt sich auf die Arbeit aus: PEC, SPID, Sicherheit am PC, elektronische Fakturierung, Cloudsysteme, OneNote, soziale Medien, digitale Ablagesysteme

ORT: Bozen, C-Link, Sparkassenstraße 6/5

TERMIN: Do. 24.11.2022, Di. 29.11.2022 und Mo. 05.12.2022,
jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

neu!

Mein Onlineauftritt in der Direktvermarktung

Webseite, soziale Medien, Suchmaschinenoptimierung, Alleinstellungsmerkmal: Sie erhalten konkrete Tipps, wie Sie Ihren Betrieb im Internet optimal präsentieren.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 23.03.2023, 09.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Jutta Zeisset, Social-Media-Expertin und Autorin

GEBÜHR: 130 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Webinar: Mein Online Shop

Was braucht es für einen eigenen Online-Shop? Sie erfahren alles, was Sie wissen müssen: verschiedene Möglichkeiten zur Umsetzung eines Online-Shops, rechtliche Rahmenbedingungen, Gestaltung und marketingtechnische Aspekte, Kunden- und Reklamationsbearbeitung, Logistik, Verpackung, Bezahlssystem

TERMIN: Di. 21.03.2023, 09.00–15.30 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; Felix Zanandrea, PUR Südtirol

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Online: Fit im Internet

Sie lernen, Internetrecherchen richtig durchzuführen und E-Mails, Online-Dienste und neue Medien sinnvoll zu nutzen. Außerdem erhalten Sie wichtige Informationen über die Sicherheit im Internet.

ZIELGRUPPE: Einsteiger

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Online: IT-Security

Mit einem guten IT-Sicherheitskonzept schützen Sie Ihren PC, Ihr Tablet und Ihr Smartphone vor Viren und anderen elektronischen Schadmechanismen. Dieser Onlinekurs zeigt Ihnen, worauf es ankommt.

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

neu!

Social Media im UaB-Betrieb

Einführung und Einblick in Social Media: Facebook und Instagram mit Praxisbeispielen

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Di. 24.01.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Soziale Medien als Kommunikationsmittel

Wie erreiche ich meine Zielgruppe am besten? In diesem Seminar lernen Sie verschiedene sozialen Medien kennen und erfahren wie Sie diese am besten einsetzen, um Ihre Zielgruppe zu erreichen. Außerdem erfahren Sie, wie Sie mit Ihrem eigenen Smartphone kurze Videos für Ihre Social-Media-Plattform drehen.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

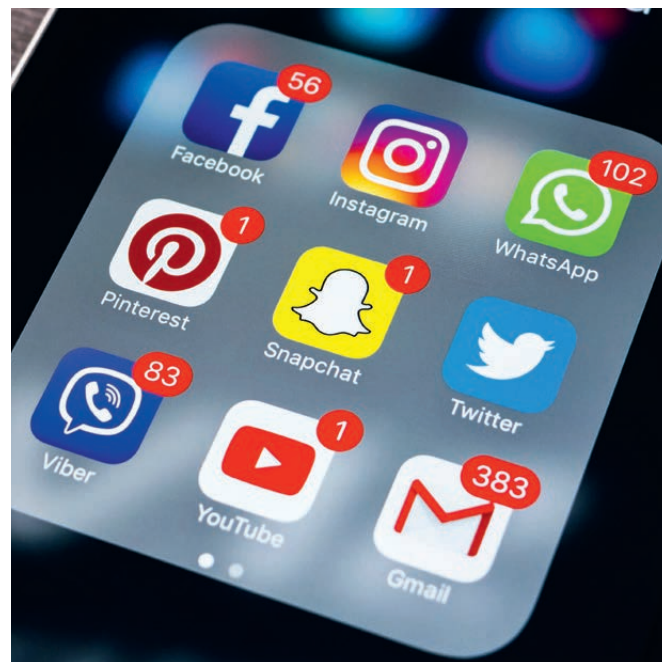
TERMIN: Do. 09.02.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Katja Ebner und Evelyn Gafriller, „Südtiroler Landwirt“

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it



Webinar: SPID-Zugang selbst einrichten



Was ist ein SPID? Wozu braucht man SPID? In anderthalb Stunden erhalten Sie Antworten auf diese Fragen und richten Ihren eigenen SPID-Zugang ein.

TERMIN: Fr. 02.12.2022, 19.30–21.00 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Webinar: „mein SBB“



Sie erhalten eine allgemeine Einführung in das neue Dienstleistungs- und Kommunikationsportal des SBB.

TERMIN: Di. 20.12.2022, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Vanessa Malfertheiner, SBB-Steuerberatung; Karin Calliari, SBB-Direktion

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it

BÄUERLICHE KULTUR, PERSÖNLICHKEIT UND SOZIALES





Die Kurrentschrift

Sie erhalten eine Einführung in die Schriftenkunde und lernen Schriftstücke aus dem 19. und 20. Jahrhundert lesen – mit Exkursion ins Südtiroler Landesarchiv.

- ORT:** Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8; Südtiroler Landesarchiv
- TERMIN:** Mo. 23.01.2023 und Mo. 30.01.2023, jeweils 09.00–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Gustav Pfeifer, Südtiroler Landesarchiv
- GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, SV
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Die Zeit richtig nutzen

Schlüssel zum erfolgreichen Tag, Entscheidungen treffen, Ziele setzen und im Auge behalten, Planung, Praxisbeispiele

- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mi. 07.12.2022, 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Michaela Trompedeller, Office-Managerin
- GEBÜHR:** 60 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lehrmeister Natur: Bäuerliche Hausapotheke

In diesem praxisnahen Seminar lernen Sie die Heilkraft heimischer Kräuter kennen und nehmen dabei einige Rezepte zum Pflegen und Heilen mit nach Hause.

- ORT:** Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8
- TERMIN:** Fr. 27.01.2023, 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Hildegard Schweigkofler, Kräuterpädagogin
- GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lehrmeister Natur: Seifen sieden

Sie lernen, Naturseifen aus Kräuterölauszügen und duftenden Hydrolaten im Kaltsiedeverfahren herzustellen und lassen somit ein uraltes Handwerk wieder aufleben.

- ORT:** Nals, Bacherhof
- TERMIN:** Do. 16.02.2023, 09.00–17.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Jutta Tappeiner, Kräuterpädagogin
- GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it



Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien

Dieser Onlinekurs gibt einen allgemeinen Überblick über die verschiedenen finanziellen Leistungen auf Staats- und Landesebene: Mutterschaft, Familiengeld & Co.

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 20 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Sozialberatung, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it



Webinar: Heute schon an morgen denken

Sie erhalten einen Gesamtüberblick über die soziale Absicherung in der Landwirtschaft.

TERMIN: Mo. 30.01.2023, 19.00–21.00 Uhr

REFERENT/EN: Maximilian Thurner und Dominik Verant, SBB-Sozialberatung

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Pflege zu Hause

Die Pflegesituation in Südtirol, rechtliche Rahmenbedingungen, die medizinische Seite, Pflege in der Praxis, die richtige Ernährung, die Begleitung von schwerkranken Angehörigen

ORT: Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN: Do. 09.03.2023, Do. 16.03.2023 und Do. 23.03.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

Traditionell Zäune bauen

Nach einer theoretischen Einführung zu geschichtlicher Entwicklung, Verbreitung und Förderungen im Bereich der traditionellen Zäune stellen Sie gemeinsam mit dem Experten einen Speltenzaun auf.

ORT: Feldthurns, Bühlerhof, Garn 12

TERMIN: Mi. 26.10.2022, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Gamper, Bühlerhof; Richard Furggler, Heimatpflegeverband

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten

Altbäuerinnen und Altbauern zeigen, wie's geht: Sie lernen ein altes Handwerk in der Praxis kennen, indem Sie selbst einen Korb flechten.

ORT: Gebrack/Ritten, Ronacherhof

TERMIN: Sa. 19.11.2022 und Sa. 26.11.2022

ZEIT: 09.00–16.00 Uhr bzw. 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Peter Messner, Ronacherhof

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Strohhüte machen

Altbäuerinnen und Altbauern zeigen, wie's geht: Sie lernen ein altes Handwerk in der Praxis kennen, indem Sie selbst einen Strohhut herstellen.

ORT: Schenna, Obereggerhof

TERMIN: Sa. 14.01.2023 und Sa. 21.01.2023, jeweils 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Gufler und Anton Kaufmann, Obereggerhof

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Maienpfeifen machen

Altbäuerinnen und Altbauern zeigen, wie's geht: Sie lernen ein altes Handwerk in der Praxis kennen, indem Sie selbst eine Maienpfeife machen.

ORT: Montan, Planitzerhof

TERMIN: Sa. 13.05.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Johann Weissensteiner, Planitzerhof

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

passion for technology

KONVERTO

Wir machen's einfach.

Schnelle und sichere Internetanbindung: **fantastisch**. Klare und deutliche Telefongespräche via Internet: **traumhaft**. Die Gelassenheit, die eigenen Daten in Sicherheit zu wissen: **unbezahlbar**. Das alles jetzt dank der vier neuen Produkte von KONVERTO für Private und für kleine und mittlere Unternehmen. **Jetzt anrufen und gleich unter der kostenlosen Nummer bestellen: 800 031 031**

KONVERTO AG Bruno-Buozzi-Str. 8, Bozen
Info Center 800 031 031 info@konverto.eu konverto.eu

KON FIBER

KON VOICE

KON SECURE

KON BACKUP



Viel mehr als eine Bank,

**... weil meine Raiffeisenkasse
eine Genossenschaft ist. Und bleibt.**

Als Genossenschaftsbanken sind wir seit jeher mit den Bürgern und Betrieben aus unseren Gemeinden eng verbunden. Wir wissen, wem wir täglich verpflichtet sind, unser Bestes zu geben. Als finanzieller Weggefährte – ein Leben lang. www.raiffeisen.it



Raiffeisen
Meine Bank