

Weiter**bildung** 2023/24



**SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft**

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana

beratungsring.org

Nicht warten - lernen Sie jetzt gleich:

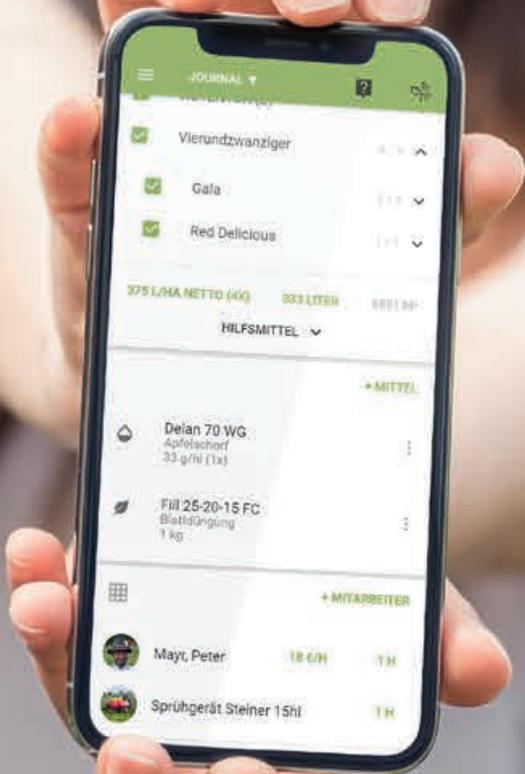
SmartFarmer - das neue **digitale Betriebsheft** im Obst- und Weinbau

SmartFarmer ist das einfache, moderne Betriebsheft mit den meisten Möglichkeiten und exzellenter Kundenzufriedenheit - fragen Sie Ihre Kollegen!

Besuchen Sie unverbindlich unseren beliebten Online-Kurs unter kurs.smartfarmer.it - jederzeit und überall, ohne Anmeldung. Nach nur einer Stunde kommen Sie mit SmartFarmer bestens zurecht.

Überzeugen Sie sich: Gleich gratis im vollen Umfang beginnen unter www.smartfarmer.it und wenn es Sie überzeugt, sind sie ab nur 159,- Euro dabei!

Keine Lust auf Eintippen? Dann können Sie auf den bekannten und bewährten **Betriebsheftservice** von Dr. Stefan Gritsch vertrauen - perfekt zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse! www.betriebsheftservice.com



www.smartfarmer.it
0471-1660116



Smart
Farmer

*„Weiterbildung hört nie auf.
Sie ist der Schlüssel, der uns
die Türen zu neuen Horizonten
öffnet und uns auf zukünftige
Herausforderungen vorbereitet.
Investieren wir in unsere Bildung,
investieren wir in unsere Zukunft.“*



Leo Tiefenthaler,
Landesobmann
Südtiroler Bauernbund



**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:

Florian Andergassen, Andreas Bertagnoll, Roter Hahn, Südtiroler Bauernbund, Südtiroler Landwirt, BRING, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, shutterstock, pixabay, Südtiroler Landesarchiv, Südtiroler Apfelkonsortium, Forstschule Latemar, Frieder Blickle, Birgit Siegel, Tiberio Sorvillo, Armin Huber 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
 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.

Für die Kochevents der Roter Hahn Kochschule gelten eigene Rücktritts- und Stornobedingungen.

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.

Die angeführten Rücktritts- und Stornobedingungen beziehen

sich auf die Veranstaltungen der SBB-Weiterbildungsgenossenschaft. Die Rücktritts- und Stornobedingungen bei Veranstaltungen anderer Anbieter können von den vorliegenden Bedingungen abweichen.

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.

Personenbezeichnungen:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern vornehmlich die männliche Form (generisches Maskulinum) verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.



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 landwirtschaftliche 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 vor 2023 um eine Existenzgründungsbeihilfe in Kombination mit dem so genannten Beratungsdienst angesucht haben, haben sich verpflichtet, 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 *Wartung landwirtschaftlicher Maschinen*
 - 10 *Der fruchtbare Boden als Grundlage guten Ertrages*
 - 10 *Bäuerliche Fischzucht als Erwerbsschance*
 - 10 *Landwirt-Leserreise nach Vietnam*
 - 11 *Pflanzenschutzmittel-Grundausbildung*
 - 11 *Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs 12 h*
 - 11 **NEU:** *Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs 8 h*
 - 11 *Online: Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs 4 h*
 - 12 *Online: Biologische Landwirtschaft*
 - 12 **NEU:** *Webinar: Artenvielfalt auf Feld und Wiese*
 - 12 **NEU:** *Wald und Wiese nachhaltig bewirtschaften*
 - 12 *Holzbringung mit Traktorseilwinde*
 - 13 *Borkenkäfer – was ist zu tun?*
 - 13 *Vinschger Berglandwirtschaftstag*
 - 13 *Webinar: Betriebskontrolle – so bin ich vorbereitet*
 - 13 *17. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung*
 - 14 *Handhabung der Motorsäge*
- OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN**
- 15 *Streuobstwiesen*
 - 15 *Fertigation im Obstbau*
 - 15 *Mehrrachsen-Systeme im Obstbau*
 - 16 *Umveredeln von Apfelbäumen*
 - 16 *Wie schneidet man einen Apfelbaum?*
 - 17 **NEU:** *Einsaaten im Obstbau*
 - 17 **NEU:** *Einsaaten im Weinbau*
 - 17 *Bedarfsorientierte Bewässerung im Obstbau*
 - 17 *Reberziehung und Schnitt*
 - 18 *Mehltau im Weinbau*
 - 18 *Peronospora im Weinbau*
 - 18 *Botrytis und Essigfäule im Weinbau*
 - 18 *Neuanlagen im Steillagenweinbau*
 - 19 *Hagelnetze im Weinbau*
 - 19 *Webinar: Kartoffelanbau – von der Pflanzung bis zur Lagerung*

- 19 *Unkrautfrei ohne Herbizid*
- 19 *Webinar: Boden(be)leben im Gemüsebau*
- 20 **NEU:** *Gemüseanbau: optimale Nährstoffversorgung der Pflanzen*
- 20 *Einstieg in den Beerenobstanbau: Praxisvorführung*
- 21 *Gut geplant durchs Anbaujahr: Kräuter- und Gemüsebau*
- 21 **NEU:** *Schädlinge und Schaderreger im Gemüsebau*
- 21 **NEU:** *Schnitttechnik bei Johannisbeeren*
- 22 *Pflanzenschutz bei Flächenkulturen*
- 22 *Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt*

VIEHWIRTSCHAFT

- 23 **NEU:** *Webinar: Meine vitale Kuh*
- 23 **NEU:** *Schaf und Ziege: Fütterung, Stallbau, Parasitenmanagement*
- 23 **NEU:** *Webinar: Erfolgreiche Mast*
- 24 **NEU:** *Workshop: Welche Informationen stecken in der Kuhmilch?*
- 24 *Klauenpflege bei Schaf und Ziege*
- 24 *Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung*
- 24 **NEU:** *Einfluss der Fütterung auf die Klauengesundheit*
- 25 *Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall*
- 25 *Webinar: Kuhsignale auf der Weide*
- 25 *Die tierschutzgerechte Tötung von Nutztieren nach EU-Recht*
- 26 *Mastgeflügelhaltung*
- 26 **NEU:** *Alles rund um das Ei*
- 26 **NEU:** *Fruchtbarkeitsmanagement bei kleinen Wiederkäuern*
- 26 **NEU:** *Webinar: Kuhgebundene Kälberaufzucht im Milchviehstall*
- 27 **NEU:** *1. Puschtra Viehwirtschaftstagung*
- 27 *Fachtagung für Schaf- und Ziegenhalter*
- 27 *2. Geflügelfachtagung*

GRÜNLAND UND ACKERBAU

- 28 **NEU:** *Lebensräume und Strukturelemente im Grünland*
- 28 *Webinar: Nachhaltige Düngung im Grünland*
- 28 **NEU:** *Webinar: Düngung von Wiese und Ackerfutterbau*
- 29 *Landwirtschaft klimafit*
- 29 **NEU:** *Hoher Futterertrag durch Wechselwiesen*
- 29 *Workshop Silage: von der Wiese bis zum Futtertisch*

- 30 **NEU:** Grundfutter – Fundament für Gesundheit und Leistung
- 30 Grundlagen des Silomaisanbaus
- 30 **NEU:** Welches Gras wächst da in meiner Wiese?



Zu- und Nebenerwerb

- 32 Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft
- 32 Drechseln für Anfänger
- 32 Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand
- 32 Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Portugal

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

- 33 Alles rund ums Frühstück
- 33 Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!
- 33 **NEU:** Fit im Büro
- 34 **NEU:** Kleine Details – große Wirkung: Einrichtung
- 34 **NEU:** Kleine Details – große Wirkung: Außengestaltung
- 34 Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis
- 34 Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?
- 35 Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- 35 Online: Die UaB-Hofmappe
- 35 Praxisseminar: Verpflegung im UaB-Betrieb
- 36 Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 36 **NEU:** Online: Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 36 **NEU:** Sauna im UaB-Betrieb

HOFEIGENE PRODUKTE

- 37 Direktvermarkter-Akademie
- 37 Webinar: Direktvermarktung – wie geht das?
- 38 Apfelsommelier aus Südtirol
- 38 Essigherstellung
- 38 Webinar: Lebensmittel- recht und -hygiene
- 38 Webinar: HACCP – Gefahren ermitteln und beherrschen
- 39 Lehrgang Fleischvermarktung
- 39 **NEU:** Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken
- 39 **NEU:** Workshop Geflügelzerlegung und -verarbeitung
- 40 **NEU:** Herstellung von Fleischkonserven
- 40 **NEU:** Fleisch und Wurst zwischen Tradition und Neuem
- 40 Etikettierung in Theorie und Praxis
- 40 Online: Etikettierung
- 41 **NEU:** Obst- und Gemüseverarbeitung

- 41 Hofeigene Produkte im UaB-Betrieb
- 42 Konservierungsmethoden: eine Übersicht
- 42 Das Einmaleins der Fermentierung
- 42 Vom Bauernhof: Nektare, Sirupe, Säfte
- 43 Workshop Milchverarbeitung
- 43 Brauwerkstatt
- 43 **NEU:** Gib dem Leben einen Gin
- 43 Stadel Touren

BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE

- 44 Frühstück und Brunch im Buschenschank
- 45 **NEU:** Schüttelbrotkurs
- 45 Backe, backe Brot
- 45 **NEU:** Glutenfrei backen
- 46 **NEU:** Joghurt und Frischkäse herstellen
- 46 Lehrgang für Buschen- und Hofschänke
- 47 Bandnudeln, Teigtaschen & Co.
- 47 **NEU:** Apfel: Die Paradiesfrucht einmal anders
- 47 **NEU:** Spargel: Den Frühlingsklassiker neu erleben

ROTER HAHN KOCHSCHULE

- 48 Köstliches vom Berg
- 48 Kochen mit der Natur
- 49 Aus dem Gemüsegarten
- 49 Genuss aus der Pfanne
- 49 Fleisch – von Kopf bis Fuß



Unternehmen Bauernhof

- 52 Der geschlossene Hof
- 52 Die Hofübergabe
- 52 **NEU:** Jährliche Flächen- und Tierförderungen
- 53 Webinar: Die Hofübergabe
- 53 **NEU:** Mein digitales Erbe
- 53 Die Schuldenfalle vermeiden
- 54 Die Wohnungsvermietung
- 54 Grenzen, Abstände und Durchgangsrechte
- 54 Kleinbetriebe: klein, aber oho ...
- 55 Leihe, Pacht und Kauf von Kulturgrund
- 55 Rentabilität von Pachtflächen
- 55 **NEU:** Online: Die Pacht

- 56 *Mein Bauernhof – mein Unternehmen*
- 56 *Webinar: Milch-Rentabilität und Grundfutterqualität*
- 56 *Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht*

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- 58 *Arbeitssicherheit für Arbeitgeber*
- 58 *Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber*
- 58 *Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter*
- 59 *Unfallrisiken und persönliche Schutzausrüstung*
- 59 *Online: Risiken erkennen – Gesundheit schützen*
- 59 *Rechtliche Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit*
- 60 *Online: Rundum fit am Arbeitsplatz*
- 60 *Webinar: Meine Pflichten als Arbeitgeber*
- 60 *Ausbildung für Anwender von Traktoren*
- 61 *Auffrischkurs für Anwender von Traktoren*
- 61 *Online: Auffrischkurs für Anwender von Traktoren*
- 61 *Ausbildung für Anwender von Hebebühnen*
- 62 **NEU:** *Online: Ausbildung für Anwender von Hebebühnen*
- 62 *Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen*
- 62 *Online: Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen*
- 62 *Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte*
- 63 *Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte*
- 63 *Erste-Hilfe-Grundausbildung*
- 63 *Erste-Hilfe-Auffrischkurs*
- 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 *Holzhausbau*
- 67 *Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel*
- 67 *Heizung und Lüftung im Wohnbau*
- 67 *Workshop Stallbau für Rinder: tiergerecht und einfach*
- 68 **NEU:** *Farminar: Futterqualität und Heubelüftung*
- 68 *Webinar: Neue Regeln für Raum und Landschaft*
- 68 **NEU:** *Der Laufstall für behornte Rinder*
- 69 *Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft*
- 69 **NEU:** *Bauen mit Rundholz in der Berglandwirtschaft*
- 69 **NEU:** *Pflastern*

ENERGIE

- 70 *Erträge aus bestehenden Photovoltaikanlagen sichern*
- 70 *Energiesparen im Milchviehbetrieb*
- 70 *Stromerzeugung aus Wasserkraft*

Digitalisierung

- 73 **NEU:** *Richtig gute Fotos machen*
- 73 *Webinar: „mein SBB“*
- 73 *Soziale Medien als Kommunikationsmittel*
- 73 *Social Media im UaB-Betrieb*
- 74 *Der UaB-Betrieb im Internet*
- 74 *Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber*
- 74 *Online: Roter Hahn Gästeverwaltung*
- 75 *Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber*
- 75 *Webinar: Aufbauseminar Gästeverwaltungsprogramm*
- 76 **NEU:** *Workshop Digitalisierung in der Berglandwirtschaft*
- 76 **NEU:** *Webinar: Digitalisierung in der Berglandwirtschaft*

Bäuerliche Kultur, Persönlichkeit und Soziales

- 78 *Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien*
- 78 **NEU:** *Webinar: Bauernversicherung, Zusatzrente & Co.*
- 78 **NEU:** *Ahnenforschung*
- 78 **NEU:** *Positives Selbstmanagement*
- 79 **NEU:** *Webinar: Meine erste Wohnung*
- 79 *Lehrmeisterin Natur: Die bäuerliche Hausapotheke*
- 79 **NEU:** *Lehrmeisterin Natur: Naturkosmetik*
- 80 **NEU:** *Sarner stricken*
- 80 *Traditionell Zäune bauen*
- 80 **NEU:** *Goaßlbaukurs*
- 82 *Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten*
- 82 **NEU:** *Alte Traditionen neu erlernt: Bauernkrapfen backen*
- 82 **NEU:** *Alte Traditionen neu erlernt: Patschen stricken*



LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT



Wartung landwirtschaftlicher Maschinen

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Haus- und Landwirtschaft Salern

1. TERMIN: Fr. 17.11.2023

2. TERMIN: Fr. 23.02.2024

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Pepi Prader, Maschinentechniker

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, 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: Do. 07.03.2024 und Fr. 08.03.2024, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Hans Unterfrauner, Bodenexperte

GEBÜHR: 145 Euro + MwSt.

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

Bäuerliche Fischzucht als Erwerbschance

Zucht von Saiblingen, Forellen und Flusskrebse auf dem Bauernhof; mit Exkursion

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

TERMIN: Mo. 11.03.2024, Di. 12.03.2024 und Mi. 13.03.2024, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

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

Lehrfahrt

Landwirt-Leserreise nach Vietnam

Erkundung von Landwirtschaftsstrukturen (u. a. Reis, Kautschuk, Aquakultur, Gemüse) und touristischen Sehenswürdigkeiten in Vietnam, kombiniert mit Einblicken in die Kultur und Geschichte des Landes

DAUER: zwölf bis vierzehn Tage

TERMIN: November 2024

GEBÜHR: noch festzulegen

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

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:** Di. 05.12.2023, Mi. 06.12.2023 und Do. 07.12.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 160 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Pflanzenschutzmittel- Auffrischungskurs 12 h

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:** Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN:** Do. 16.11.2023 und Fr. 17.11.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!

Pflanzenschutzmittel- Auffrischungskurs 8 h

Dieser achtstündige Kurs gilt als Bildungsguthaben für die Verlängerung des Befähigungsausweises für den Ankauf und die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (insgesamt zwölf Stunden erforderlich).

- DAUER:** acht Stunden
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** noch festzulegen
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it



Online: Pflanzenschutzmittel- Auffrischungskurs 4 h

Dieser vierstündige Online-Kurs gilt als Bildungsguthaben für die Verlängerung des Befähigungsausweises für den Ankauf und die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (insgesamt zwölf Stunden erforderlich) und für die Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber.

- ZIELGRUPPE:** berufliche Verwender von Pflanzenschutzmitteln
- DAUER:** vier Stunden, freie Zeiteinteilung
- ZEITRAUM:** ganzjährig
- GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, www.sbb.it





Online: Biologische Landwirtschaft

Dieser Online-Kurs 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: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Bioland Südtirol

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



neu!

Webinar: Artenvielfalt auf Feld und Wiese

Bedeutung von Biodiversität; Maßnahmen zum Erhalt der Biodiversität: Strukturelemente, Nutzung; Biodiversität vs. Produktivität

TERMIN: Di. 19.12.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Wald und Wiese nachhaltig bewirtschaften

In diesem halbtägigen Praxisseminar lernen Sie unterschiedliche Ökosysteme (Wald, Waldrand, Hecke, Wiese) und Bewirtschaftungsformen kennen. Besonderer Wert wird auf das Gleichgewicht zwischen Wirtschaftlichkeit und Naturerhaltung gelegt.

ORT: Truden

TERMIN: Mi. 08.05.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Rainer Ploner, Forstinspektorat Bozen; Leo Hilpold, Amt für Natur

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Holzbringung mit Traktorseilwinde

Der Teilnehmer lernt Maschinen und Ausrüstungen für die Holzurückung mit dem Traktor kennen und zu bedienen, Gefährdungsbereiche zu erkennen und die Traktorbringung bestandsschonend, sicher und effizient durchzuführen.

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Mo. 06.05.2024 und Di. 07.05.2024, jeweils 08.30–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Landesdomäne

GEBÜHR: 169 Euro inkl. MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: Forstschule Latemar, Tel. +39 0471 612 444, Forstschule.Latemar@provinz.bz.it



Borkenkäfer – was ist zu tun?

Ausbreitung, Prävention, Bekämpfung, Besichtigung der Schadholzflächen im Latemarwald

- ORT:** Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130
- TERMIN:** Fr. 13.10.2023, 08.30–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Fachreferenten Abteilung Forstwirtschaft
- GEBÜHR:** 42 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it



Webinar: Betriebskontrolle – so bin ich vorbereitet

Überblick über die Auflagen der Cross Compliance: Wechselwirkung zwischen EU und Landwirtschaft mit Geboten und Verboten

- 1. TERMIN:** Mo. 13.11.2023
- 2. TERMIN:** Do. 15.02.2024
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Alexander Alber, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

Vinschger Berglandwirtschaftstag

Vorträge rund um das Thema „Weide im Berggebiet“

- ORT:** Burgeis, Fachschule Fürstenburg
- TERMIN:** Fr. 10.11.2023, 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:** keine Anmeldung erforderlich

17. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

Aktuelle Vorträge zur Südtiroler Berglandwirtschaft

- ORT:** Brixen, Forum Brixen, Romstraße 9
- TERMIN:** Fr. 12.01.2024, 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

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
- Übertreffendes 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

Handhabung der Motorsäge

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

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

1. TERMIN: Fr. 01.12.2023

2. TERMIN: Fr. 23.02.2024

ZEIT: jeweils 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Landesdomäne

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Forstschule Latemar

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



OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN



Streuobstwiesen

Dieses Seminar soll über die ökologische, ökonomische und kulturelle Bedeutung von Streuobstwiesen informieren. Die Teilnehmer erhalten einen Überblick über die Arbeitsvorgänge im extensiven Obstbau, sei es bei der Neupflanzung als auch beim Erhalt der Altbäume.

ORT: Gargazon, Apfellehrpfad

TERMIN: Mi. 20.03.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

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

Fertigation im Obstbau

Möglichkeiten und Grenzen der Fertigation im Obstbau

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 25.01.2024, 08.30–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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: Do. 07.12.2023, 8.30–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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: Do. 18.01.2024, 8.30–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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

Wie schneidet man einen Apfelbaum?

Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie und Praxis

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 30.11.2023, 08.30–16.30 Uhr

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

GEBÜHR: 55 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 110 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

Nah am Produkt. Nah am Kunden.

Deine Südtiroler Qualitätsbaumschule.



Tel. 0471 25 82 27 · Sigmundskroner Str. 5 · Bozen

Einige unserer beliebtesten Sorten:



Galaval® C.O.V.

Granny Smith



Fuji SAN civ® fuciv51
Fuji Zhen® Atzec C.O.V.

Golden Reinders® C.O.V.



griba
GROW WITH US.

Finde alle Sorten unter:

www.griba.it



neu!

Einsaaten im Obstbau

1. KURSTAG: Vorstellung der bisher gesammelten Erfahrungen und Anleitung zur praktischen Umsetzung von ökologischen Maßnahmen in der Obstwiese mit Schwerpunkt auf Einsaaten. Was ist möglich und was ist sinnvoll? Welche sind die Herausforderungen?

2. KURSTAG: Im Juni werden die besprochenen Maßnahmen in der Praxis besichtigt und diskutiert.

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 07.03.2024 und Do. 06.06.2024,
jeweils 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 55 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
110 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it, Bezirksbüros Beratungsring

neu!

Einsaaten im Weinbau

1. KURSTAG: Vorstellung der bisher gesammelten Erfahrungen und Anleitung zur praktischen Umsetzung von ökologischen Maßnahmen im Weinbau mit Schwerpunkt auf Einsaaten. Was ist möglich und was ist sinnvoll? Welche sind die Herausforderungen?

2. KURSTAG: Im April werden die besprochenen Maßnahmen in der Praxis besichtigt und diskutiert.

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 19.10.2023 und Do. 18.04.2024,
jeweils 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 55 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
110 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. 01.02.2024, 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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

Reberziehung und Schnitt

*Erziehung und Schnitt von Reben bei Spalieranlagen
in Theorie und Praxis*

ORT: St. Pauls/Eppan, Kellerei St. Pauls

TERMIN: Di. 07.11.2023, 8.30–15.30 Uhr

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

GEBÜHR: 55 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,
110 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: Do. 21.03.2024, 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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



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: Do. 21.03.2024, 14.00–17.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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



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. 22.02.2024, 14.00–17.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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: Do. 23.11.2023, 9.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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



Hagelnetze im Weinbau

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

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Do. 29.02.2024, 08.30–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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

Webinar: Kartoffelanbau – von der Pflanzung bis zur Lagerung

Arbeitsschritte im Kartoffelanbau, die wichtigsten Schädlinge und Krankheitserreger und Problematiken im Anbaujahr 2023

TERMIN: Di. 07.11.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Melanie Graf, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

Unkrautfrei ohne Herbizid

Unterstockbearbeitung im IP-Anbau in Theorie und Praxis

ORT: Terlan, Haus des Apfels

TERMIN: Fr. 17.11.2023, 13.30–16.00 Uhr

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

GEBÜHR: 45 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

Webinar: Boden(be)leben im Gemüsebau

Bodenbeschaffenheit, Zwischenfrüchte, Gründüngung, Bodenbearbeitung, Ansätze zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit

TERMIN: Di. 13.02.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Andrea Wenger, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



neu!

Gemüseanbau: optimale Nährstoffversorgung der Pflanzen

Die wichtigsten Nährstoffe, ihre Dynamiken im Boden und ihre Verfügbarkeiten für die Pflanze mit dem Ziel, die Düngung zu optimieren

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Mi. 15.11.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Andrea Wenger, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

Einstieg in den Beerenobst-anbau: Praxisvorführung

Allgemeine Informationen zum Anbau (Pflanzabstände, Sorten, Erziehungssysteme, mechanische Pflegemaßnahmen) von Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren; Besichtigung der einzelnen Kulturen vor Ort

ORT: Latsch/Martell

TERMIN: Di. 07.05.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Christof Malleier, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

HINWEIS: Wetterfeste Kleidung mitnehmen



→ Bioland Seminar 2024

Donnerstag, 25. Jänner und Freitag, 26. Jänner 2024

Haus der Familie, Ritten

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

→ Bioland Umstellungskurs 2024

Dienstag, 20. Februar 2024, 8:30 - 13:00 Uhr

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



Gut geplant durchs Anbaujahr: Kräuter- und Gemüsebau

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Mo. 27.11.2023, 10.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 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

neu!

Schädlinge und Schaderreger im Gemüsebau

Wichtigste Schädlinge und Schaderreger bei Blumenkohl und anderen Kohlgewächsen, Kartoffel, Salat, Rote Beete, Karotte, Zwiebel und Tomate und vorbeugende Maßnahmen

ORT: Sterzing, Milchhof Sterzing, Jaufenstraße 108

TERMIN: Mo. 30.10.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Melanie Graf, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Schnitttechnik bei Johannisbeeren

Verschiedene Schnittmethoden bei Schwarzen und Roten Johannisbeeren; Erklärung der verschiedenen Erziehungstechniken und Möglichkeiten

ORT: Mittelvinschgau

TERMIN: Do. 14.03.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Christof Malleier, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

HINWEIS: Wetterfeste Kleidung mitnehmen





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: Do. 04.04.2024, Prad/Eyrs

2. TERMIN: Do. 09.05.2024, Bruneck

ZEIT: jeweils 08.30–11.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder und Maschinenring-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

VERANSTALTER: BRING, Maschinenring

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



Lehrgang

Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt

In diesem Lehrgang lernen Sie, Kulturpflanzen zu vermehren und damit zu erhalten.

DAUER: 66 Stunden, aufgeteilt auf elf Kurstage

INHALT: Saatgutnetzwerk und -bezugsquellen, Botanik, Bodenkunde, Pflanzen- und Saatgutschutz, vom Samen zur Pflanze, alte Kulturpflanzen in der Küche, seltene und unbekannte Kulturpflanzen, Südtiroler Kulturpflanzen, von der Pflanze zum Samen, alte Obstsorten, Betriebsbesichtigungen

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

TERMIN: März–Oktober 2024

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Salern, Sortengarten Südtirol, Bioland Verband Südtirol, Versuchszentrum Laimburg

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

VIEHWIRTSCHAFT



neu!

Schaf und Ziege: Fütterung, Stallbau, Parasitenmanagement

*Workshop: Anatomie, Fütterung, Tränkesysteme, Parasitenzyklus verstehen und vorbeugende Maßnahmen;
Nachmittag: Betriebsbesichtigung mit Rationskontrolle und Besprechung der Stallbaumaße*

1. TERMIN: Do. 04.01.2024, Schlanders, SBB-Bezirksbüro, Dr.-Heinrich-Vögele-Straße 10 (Theorie); Naturns (Praxis)

2. TERMIN: Di. 16.01.2024, Villnöss, Restaurant Viel Nois, St. Peter 77 (Theorie); Villnöss (Praxis)

ZEIT: jeweils 08.30–15.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 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

neu!

Webinar: Meine vitale Kuh

Rationsgestaltung in allen Laktationsphasen, Nährstoffrichtwerte und Bedarfswerte, Rationsbeurteilung, Fütterungscontrolling u. v. m.

TERMIN: Fr. 05.01.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Dietmar Gamper, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



neu!

Webinar: Erfolgreiche Mast

Mästen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen mit verschiedenen Mastformen; die Fütterung steht im Vordergrund.

TERMIN: Di. 05.12.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Elias Tschurtschenthaler, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



neu!

Workshop: Welche Informationen stecken in der Kuhmilch?

Beurteilung der Milch Inhaltsstoffe, Tankmilch und Modell 20, Rückschlüsse auf die Fütterung und Tiergesundheit, Viertelgemelksproben; Nachmittag am Betrieb

- 1. TERMIN:** Fr. 13.10.2023, Vahrn, Melix Obstgenossenschaft
- 2. TERMIN:** Mo. 11.03.2024, St. Walburg Ulten, Gasthof Kirchsteiger, St. Walburg 179
- ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** 20 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
- HINWEIS:** Saubere Stiefel, Overall, Kappe sowie Ergebnisse der Milchleistungsprüfung und Tankmilchproben mitnehmen.

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:** Fr. 19.01.2024, 09.00–13.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 20 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
- HINWEIS:** Am Ende des Kurses findet ein Test statt.

Klauenpflege bei Schaf und Ziege

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

- ORT:** Völlan
- TERMIN:** Fr. 24.11.2023, 13.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it
- HINWEIS:** Arbeitsbekleidung und Sicherheitsschuhe mitnehmen

neu!

Einfluss der Fütterung auf die Klauengesundheit

Zusammenhänge zwischen Fütterung und Stoffwechselerkrankungen und deren Folgen auf die Klauengesundheit verstehen; Fütterungsfehler anhand Veränderungen an Schlachthofklauen erkennen und dessen Ursachen besprechen; Optimierungsmaßnahmen erarbeiten

- 1. TERMIN:** Do. 30.11.2023, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- 2. TERMIN:** Fr. 01.12.2023, Prad, BRING-Bezirksbüro, Kiefernainweg 108
- ZEIT:** jeweils 08.30–13.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 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. Nachmittag an einem Betrieb

- 1. TERMIN:** Di. 17.10.2023, Mölten
- 2. TERMIN:** Di. 27.02.2024, Kastellbell-Tschars
- ZEIT:** jeweils 09.00–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Josef Gräber, BRING
- GEBÜHR:** 20 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
- HINWEIS:** Arbeitskleidung mitbringen

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:** Do. 18.01.2024, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Irene Holzmann, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it

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@euroagrار.it | www.euroagrار.it

Die tierschutzgerechte Tötung von Nutztieren nach EU-Recht

Notwendige Fachkenntnisse für die tierschutzgerechte Tötung von Nutztieren durch Dritte bei Hausschlachtungen für den persönlichen Gebrauch oder bei Entsorgungen

- TERMIN PRÄSENZ:** Di. 21.11.2023, Bruneck, Fachschule Dietenheim
- 1. TERMIN ONLINE:** Do. 07.12.2023
- 2. TERMIN ONLINE:** Do. 11.04.2024
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** 20 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
- HINWEIS:** Test am Ende des Kurses.



Mastgeflügelhaltung

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

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

TERMIN: Di. 05.03.2024 und Mi. 06.03.2024, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Anton Koller, Landwirtschaftskammer Steiermark

GEBÜHR: 115 Euro + MwSt.

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

neu!

Alles rund um das Ei

Aufbau und Eigenschaften des Eies, die Qualität aufrechterhalten und verbessern; Beschreibung der Einflussfaktoren auf die Eiqualität

TERMIN WEBINAR: Di. 12.12.2023

TERMIN PRÄSENZ: Do. 22.02.2024, Vahrn, Obstgenossenschaft Melix, Brennerstraße 13

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Chiara Perissinotto, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Fruchtbarkeitsmanagement bei kleinen Wiederkäuern

Kritische Punkte für eine gute Fruchtbarkeit der kleinen Wiederkäuer: Vor- und Nachteile der saisonalen Decksaison, Rassenunterschiede, Management, Planung der Geburtssaison

ORT: Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

TERMIN: Di. 19.03.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Webinar: Kuhgebundene Kälberaufzucht im Milchviehstall

Vorstellung der Vor- und Nachteile der kuhgebundenen (Mutter und/oder Amme) Kälberaufzucht in Milchviehbetrieben; Voraussetzungen (auch baulich), Umsetzungsmöglichkeiten, Beispielbetriebe

TERMIN: Mo. 26.02.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



neu!

1. Puschtra Viehwirtschaftstagung

Vorträge rund um das Thema „Das Potential des Ackerfutterbaus nutzen“

ORT: Bruneck, Fachschule Dietenheim

TERMIN: Fr. 27.10.2023, ab 08.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Fachschule Dietenheim

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

Fachtagung für Schaf- und Ziegenhalter

Vorträge rund um das Thema „Schaf- und Ziegenhaltung“

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Fr. 09.02.2024, ab 09.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Verband der Südtiroler Kleintierzüchter

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

2. Geflügelfachtagung

Vorträge rund um die Themen „Geflügelgesundheit und Krankheitsprävention“

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Fr. 20.10.2023, ab 08.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Fachschule Salern

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

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





GRÜNLAND UND ACKERBAU



neu!

Lebensräume und Strukturelemente im Grünland

In dieser Flurbegehung wird aufgezeigt, wie man mit einfachen Maßnahmen und ohne zusätzlichen Aufwand am landwirtschaftlichen Betrieb kleine, aber wertvolle Lebensräume und Strukturelemente für die Tier- und Pflanzenwelt schaffen kann.

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Fr. 03.05.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Lukas Neuwirth

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

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

Webinar: Nachhaltige Düngung 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: Mi. 21.02.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Alexander Helfer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Webinar: Düngung von Wiese und Ackerfutterbau



Welche Düngemittel dürfen verwendet werden und welche sind die rechtlichen Vorgaben? Bei diesem Kurs werden aktuelle Düngemittel, Nährstoffe, Pflanzenbedarf und gesetzlichen Neuerungen vorgestellt.

TERMIN: Mo. 05.02.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Prünster, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



Landwirtschaft klimafit

Ursachen und Bedeutung der Erderwärmung im Grünland und Ackerbau, Risiken, Chancen und mögliche Anpassungsstrategien

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Mo. 25.03.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

gebühr: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

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

ORT: Vahrn, Obstgenossenschaft Melix, Brennerstraße 13

TERMIN: Mi. 27.03.2024, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

gebühr: 20 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

HINWEIS: Silageprobe vom eigenen Betrieb mitnehmen

neu!

Hoher Futterertrag durch Wechselwiesen

Mit Wechselwiesen oder Leguminosen können höhere Futtererträge erzielt werden. Um dies zu erreichen, sind aber entsprechende Standortbedingungen sowie angepasste Bewirtschaftungsmaßnahmen Voraussetzung.

ORT: Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

TERMIN: Mo. 11.12.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Prünster, BRING

gebühr: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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



neu!

Grundfutter – Fundament für Gesundheit und Leistung

Workshop; Theorie zu den Themen Grünland (Wiesenbestände, Bewirtschaftung, Sanierung, Ernte, Trocknung) und Fütterung. Am Nachmittag Praxis auf einem Hof: sensorische Bewertung des eigenen Grundfutters, Rationskontrolle

ORT: Plaus, Pixnerhaus, Gröbenweg 1

TERMIN: Di. 12.03.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: 20 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

HINWEIS: Eigene Grundfuttermittel zur sensorischen Bewertung und festes Schuhwerk mitnehmen

Grundlagen des Silomaisanbaus

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

1. TERMIN: Mi. 06.03.2024, Bruneck, Fachschule Dietenheim

2. TERMIN: Fr. 22.03.2024, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Mairhofer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

neu!

Welches Gras wächst da in meiner Wiese?

Gräser bilden die Grundlage unseres Grünlandes. Lernen Sie die Hauptarten kennen und erkennen. Die Gräser werden in der Praxisübung am Feld besprochen.

1. TERMIN: Mi. 03.04.2024, Reischach

2. TERMIN: Mo. 15.04.2024, Welsberg-Taisten

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Mairhofer, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

HINWEIS: Gutes Schuhwerk, bei Bedarf wetterfeste Kleidung mitnehmen



ZU- UND NEBENERWERB

31





Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft

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

TERMIN: Mi. 29.11.2023, 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

Lehrgang

Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand

Grundkurs für die Ausbildung zur Bäuerin als Botschafterin oder als Hof- und Gartenführerin

DAUER: 85,5 Stunden, aufgeteilt auf zwölf Kurstage

INHALT: Das bäuerliche Produkt, Qualitätsmanagement, Betriebswirtschaft, Steuerrecht, Rhetorik & Marketing, Büromanagement, Brauchtum, Landwirtschaft in der Praxis

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Mi. 08.11.2023–Mi. 07.02.2024, jeweils 09.00–17.15 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

ANMELDUNG: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Tel. +39 0471 440 990, fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Drechseln für Anfänger

Bei diesem Praxisseminar lernen Sie drechseln und fertigen unter fachkundiger Anleitung Gefäße aus Querholz an.

ORT: Winterschule Ulten

1. TERMIN: Mo. 11.12.2023, Di 12.12.2023 und Mi. 13.12.2023

2. TERMIN: Mo. 04.03.2024, Di 05.03.2024 und Mi. 06.03.2024

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt. (zzgl. 45 Euro inkl. MwSt. Materialspesen)

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

Lehrfahrt

Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Portugal

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: fünf Tage

TERMIN: März 2024

GEBÜHR: noch festzulegen

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

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF



Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!

*Zusatzangebote steigern die Attraktivität des UaB-Betriebes:
Mit Erlebnissen und Begegnungen werden Erinnerungen geschaffen.*

- ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber
- ORT:** Vahrn, SBB-Bezirksbüro, Konrad-Lechner-Straße 4/A
- TERMIN:** Di. 28.11.2023, 13.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Kevin Huck, SBB-Marketing
- GEBÜHR:** 26 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

Alles rund ums Frühstück

In diesem Praxisseminar erhalten UaB-Betreiber wertvolle Tipps zur Zubereitung eines schmackhaften bäuerlichen Frühstücks.

- ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber
- TERMIN:** Do. 30.11.2023, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg, 09.00–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Marlene Gamper, Fachlehrerin; Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin
- GEBÜHR:** 90,00 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

neu!

Fit im Büro

Büroarbeit schnell, effizient und entspannt abwickeln

- ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Di. 19.12.2023, 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Silvia Schroffenegger, Organisationsberaterin
- GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it

neu!

Kleine Details – große Wirkung: Einrichtung

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie mit kleinen Anpassungen zusätzliches Wohlbefinden und Wärme im Innenraum erzeugen.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

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

TERMIN: Do. 07.12.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Christa Mair, Architektin

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

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

neu!

Kleine Details – große Wirkung: Außengestaltung

Die Außengestaltung ist eine wichtige Visitenkarte für UaB-Betriebe. In diesem Seminar erfahren Sie, wie der Außenbereich mit wenig Aufwand deutlich aufgewertet werden kann.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

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

TERMIN: Do. 07.12.2023, 14.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Christa Mair, Architektin

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis

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

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

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

TERMIN: Mi. 10.01.2024, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?

Viele stellen sich die Frage, ob sich eine Investition in den eigenen UaB-Betrieb vor dem Hintergrund gestiegener Baukosten und Zinsen 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: Mi. 31.01.2024, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof

Der Lehrgang, der auf dem Grundlehrgang der Fachschulen für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung aufbaut, ist ein Muss für alle, die ihren UaB-Betrieb auf Spitzenniveau bringen wollen.

Renommierte Referenten erklären, worauf es beim UaB wirklich ankommt. Das Programm ist sehr praxisorientiert und reicht von der Produktverarbeitung und -präsentation über Einrichtungstipps im Innen- und Außenbereich bis zum Auftritt des UaB-Betriebs im Internet. Besichtigungen ausgewählter Spitzenbetriebe runden das Programm ab.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber, die den UaB-Grundlehrgang an einer Fachschule für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung besucht haben

DAUER: 100 Stunden, aufgeteilt auf 16 Kurstage

INHALT: Genuss am Bauernhof – unser Alleinstellungsmerkmal, Marketing und Qualitätsmanagement, Innen- und Außengestaltung, Rhetorik, die Kraft der Bilder, Produktpräsentation und Verkaufsgespräch, Qualitätssicherung: Hygiene und HACCP, Etikettierung, Obst-, Gemüse- und Milchverarbeitung, Brot backen, der UaB-Betrieb im Internet, Social Media, Daten- und Konsumentenschutz, Einzelberatung, Betriebsbesichtigungen

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

TERMIN: Di. 16.01.2024–Do. 21.03.2024, 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: 22 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, 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: Fr. 02.02.2024, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

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





neu!

Online: Preisgestaltung im UaB-Betrieb

Haupt- und Nebensaison, Frühstück, Sauna, hofeigene Produkte, ... Welcher Preis ist angemessen? In diesem Online-Kurs erhalten Sie Einblicke in die Preisgestaltung im UaB-Betrieb.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

TERMIN: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

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

Preisgestaltung im UaB-Betrieb

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

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

TERMIN PRÄSENZ: Mi. 13.12.2023, Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

TERMIN WEBINAR: Mi. 06.03.2024

ZEIT: jeweils 09.00–13.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

neu!

Sauna im UaB-Betrieb

In diesem Seminar erfahren Sie, welche Möglichkeiten eine Sauna für den UaB-Betrieb birgt und was es bei der Umsetzung zu beachten gilt.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

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

TERMIN: Mo. 15.01.2024, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Andreas Kofler und Patrik Holzknacht, Saunacoaches

GEBÜHR: 50 Euro + Mwst.

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

Weitere Kurse und Seminare zum Urlaub am Bauernhof finden sich im Kapitel Digitalisierung ab Seite 71.



HOFEIGENE PRODUKTE



Webinar: Direktvermarktung – wie geht das?



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

TERMIN: Fr. 17.11.2023, 09.00–12.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Lehrgang

Direktvermarkter-Akademie

Sie wollen in die Direktvermarktung einsteigen, doch wissen nicht, wie am besten vorgehen? Durch den Besuch dieser fundierten Ausbildung eignen Sie sich umfangreiches Fachwissen rund um die bäuerliche Direktvermarktung in Theorie und Praxis an. Top-Referenten und Fachexperten vermitteln Ihnen das nötige Rüstzeug, um in der Direktvermarktung nachhaltig erfolgreich zu sein.

DAUER: 120 Stunden, aufgeteilt auf 19 Kurstage

INHALT: Rechtliche Grundlagen, operative Betriebsführung, Lebensmittelkunde und -technologie in Theorie und Praxis, Bodenkunde, Labor, Marketing und Management, Produktpräsentation und -verkauf, Direktvermarktung und Digitalisierung, Etikettierung, Steuern und Arbeitsrecht u. a.

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

TERMIN: Mo. 13.11.2023–Mi. 10.04.2024, jeweils 08.30–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



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. 27.10.2023–Fr. 16.02.2024, jeweils 08.00–17.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedenen Fachreferenten

GEBÜHR: 550 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Apfelkonsortium

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

Essigherstellung

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

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

TERMIN: Fr. 23.02.2024, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Klaus Hagmann, Destillateur und Essigexperte

GEBÜHR: 55 Euro + MwSt.

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

Webinar: Lebensmittelrecht und -hygiene



Sie erhalten einen Überblick über das Lebensmittelrecht und die Lebensmittelhygiene in Ihrem Betrieb. Dieses Webinar dient als Grundlage zur Erstellung des eigenen HACCP-Konzepts sowie der vorgeschriebenen Inhalte für die Hygieneschulung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und laut Beschluss der Landesregierung Nr. 542/2014.

1. TERMIN: Mi. 29.11.2023

2. TERMIN: Mi. 28.02.2024

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Webinar: HACCP – Gefahren ermitteln und beherrschen



Betriebe, welche Lebensmittel verarbeiten, müssen ein Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen umsetzen. In diesem Webinar erhalten Sie die notwendigen Informationen, wie ein betriebliches HACCP-Konzept umgesetzt wird. Sie erstellen unter fachlicher Anleitung über ein Webportal Ihr eigenes HACCP-Konzept.

1. TERMIN: Do. 30.11.2023

2. TERMIN: Do. 29.02.2024

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

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

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

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

Lehrgang Fleischvermarktung

Sie lernen theoretische und praktische Inhalte rund um die Direktvermarktung von heimischem Qualitätsfleisch und Fleischprodukten.

DAUER: 50 Stunden, aufgeteilt auf acht Kurstage

INHALT: Tierrassen und ihre Fleischqualität, Tiergesundheit, Haltung und Fütterung, Fleischverarbeitung in der Praxis, Gesetzesvorschriften, Hygiene, Sensorik, Verwendung unedler Fleishteile, Verkauf, Wirtschaftlichkeit und Betriebsbesichtigungen

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

1. TERMIN: Do. 16.11.2023–Do. 01.02.2024

2. TERMIN: Mi. 20.03.2024–Mi. 22.05.2024

ZEIT: jeweils 09.00–17.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 190 Euro + MwSt.

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

Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken

Sie lernen, wie man beim Zerlegen des Rinds mit modernen Schnitten eine höhere Wertschöpfung erreichen kann.

ORT: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Di. 19.03.2024, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Winnischhofer, Metzger und Mitarbeiter Versuchszentrum Laimburg

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

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

Workshop Geflügelzerlegung und -verarbeitung

Sie erfahren die Rechts- und Hygienevorschriften und lernen die Zerlegung von Hähnchen und Truthühnern sowie die Weiterverarbeitung zu Pâté und anderen Produkten.

ORT: Bozen, NOI Techpark, A.-Volta-Straße 13

TERMIN: Di. 23.01.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedenen Fachreferenten

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Herstellung von Fleischkonserven

Sie lernen theoretische und praktische Aspekte der Sterilisation von Fleischprodukten zur längerfristigen Haltbarmachung.

ZIELGRUPPE: bäuerliche Fleischproduzenten und Interessierte

ORT: Pfatten, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

TERMIN: Do. 19.10.2023, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Elena Venir, Lebensmitteltechnologin

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

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

HINWEIS: Italienischer Kurs mit deutscher Übersetzungshilfe

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Fleisch und Wurst zwischen Tradition und Neuem

In diesem Praxisseminar lernen Sie, Kochschinken von der Schulter, Kaminwürzen, Hauswürste, Leberkäse, Streichwurst u.a. herzustellen.

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Mo. 18.03.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Winnischhofer, Metzger und Mitarbeiter Versuchszentrum Laimburg

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

Etikettierung in Theorie und Praxis

Sie erhalten im ersten Teil Informationen über die grundlegenden Regeln und geltenden Gesetze im Bereich der Lebensmitteletikettierung. 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: Fr. 01.03.2024, 09.00–16.00 Uhr

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

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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: 22 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Obst- und Gemüseverarbeitung

Sie lernen, Obst und Gemüse haltbar zu machen und zu geschmackvollen, hochwertigen Produkten zu veredeln.

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Di. 24.10.2023 und Do. 26.10.2023, jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 115 Euro + MwSt.

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

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

Lehrgang

Hofeigene Produkte im UaB-Betrieb

Möchten Sie Ihren Gästen hofeigene Qualitätsprodukte anbieten, Ihre Produktpalette erweitern, sicher sein, alle rechtlichen Bestimmungen zu kennen und auch noch Tipps für das Verkaufsgespräch erhalten? Dann ist dieser praxisorientierte Lehrgang genau das Richtige für Sie!

ZIELGRUPPE: UaB- und Schankbetreiber

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-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Di. 21.11.2023–Mi. 14.02.2024, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 250 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: Do. 29.02.2024, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Das Einmaleins der Fermentierung

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Haus- und Landwirtschaft Salern

TERMIN: Di. 10.10.2023 und Di. 31.10.2023, jeweils 09.00–16.00 Uhr

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

HINWEIS: Italienischer Kurs mit deutscher Übersetzungshilfe



kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHREN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.



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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Vom Bauernhof: Nektare, Sirupe, Säfte

In diesem Praxisseminar lernen Sie, worauf es bei der Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten ankommt.

ZIELGRUPPE: bäuerliche Produzenten und Interessierte

INHALT: Verarbeitung von Obst und Herstellung der Produkte, Sensorik und Kulinarik, Betriebsbesichtigungen

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TERMIN: Di. 06.02. 2024, Di., 20.02.2024 und Di. 27.02.2024, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

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

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



Workshop Milchverarbeitung

Anwendung von Käseereikulturen in der handwerklichen Milchverarbeitung

- ZIELGRUPPE:** Bäuerliche Produzenten sowie Interessierte, die bereits selbst Käse und andere Milchprodukte herstellen
- 1. TERMIN:** Do. 16.11.2023, Vahrn, Fachschule für Landwirtschaft Salern
- 2. TERMIN:** Fr. 17.11.2023, Burgeis, Fachschule für Landwirtschaft Fürstenburg
- ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Insa Petersen, Molkereifachfrau; Bertram Stecher, Sennereiverband Südtirol
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

neu!

Gib dem Leben einen Gin

In diesem Seminar erhalten die Teilnehmer einen Einblick in die Herstellung und die unterschiedlichen Arten von Gin sowie in das Erkennen von Qualitätsmerkmalen.

- ORT:** Marling, Destillerie Unterthurner, Anselm-Pattis-Straße 14
- TERMIN:** Mi. 29.11.2023, 14.00–18.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Stephan Unterthurner, Destillateur
- GEBÜHR:** 55 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Brauwerkstatt

In diesem Praxisseminar erhalten Sie einen Einblick in die Herstellung von Bier vom Anbau der Rohstoffe bis zum Brauen, in die Sensorik und in das Erkennen von Qualitätsmerkmalen.

- ORT:** Afing, Guggenbergerhof, Afinger Weg 31
- TERMIN:** Fr. 10.05.2024, 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Matthias Volgger und Kathrin Stuefer, bäuerliche Bierproduzenten
- GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

Stadeltouren

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

- ZIELGRUPPE:** Bäuerliche Direktvermarkter
- ORT:** Pustertal, Burggrafenamt, Eisacktal
- TERMIN:** November 2023–April 2024
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation und Energie
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it

BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE



Frühstück und Brunch im Buschenschank

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

ORT: Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach

TERMIN: Di. 20.02.2024, 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin;
Patrick Linser, Kaffeexperte

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

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

AROMA
mmmh Caffè

Kaffeewissen

AUSWAHL UNSERER FORTBILDUNGEN:

- _ Coffeeseum-Schnupperkurs
01.06. - 19.10. donnerstags um 9:30 Uhr
- _ Kleine Kaffee-Reise
- _ Große sensorische Kaffee-Reise
- _ Filter-Kaffee-Zubereitung
- _ Mein Siebträger, meine Mühle und ich
- _ Mein neuer Vollautomat ...

♥ **KURSE UND
FÜHRUNGEN**

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung: 0471 725 651

Völs am Schlern – www.caroma.info

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Schüttelbrotkurs

In diesem Seminar lernen Sie von einem Bäckermeister, wie man selbst Schüttelbrot herstellt.

ORT: Villanders, Niki Back, Kalchgrube 17

TERMIN: Mo. 04.03.2024, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Obexer, Bäckermeister

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Backe, backe Brot

Mit regionalem Korn traditionelle Südtiroler Brotspezialitäten backen

ORT: Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

TERMIN: Di. 30.01.2024, 13.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Mike Kofler, Bäcker

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Glutenfrei backen

In diesem Seminar lernen Sie, wie man verschiedene Brotteige glutenfrei herstellt.

ORT: Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

TERMIN: Di. 20.02.2024, 13.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Erica Rizzoli, Bäuerin-Dienstleisterin

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

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



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Joghurt und Frischkäse herstellen

In diesem Seminar lernen Sie, wie man zuhause selbst Joghurt und Frischkäse herstellen kann.

ORT: Vahrn, Fachschule für Haus- und Landwirtschaft Salern

TERMIN: Fr. 08.03.2024, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Bertram Stecher, Sennereiverband Südtirol

GEBÜHR: 90 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: 87 Stunden, aufgeteilt auf 14 Kurstage

INHALT: Rechtliches rund um den Buschen- und Hofschänk, 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 Schänkbetrieb, die innovative Speisekarte, Betriebsbesichtigung

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

TERMIN: Mi. 10.01.2024–Mi. 10.04.2024
jeweils 08.00–17.00 Uhr (mit Ausnahmen)

REFERENT/EN: verschiedenen Fachreferenten

GEBÜHR: 285 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

Bandnudeln, Teigtaschen & Co.

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

ORT: Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

TERMIN: Sa. 02.03.2024, 10.00–14.00 Uhr

REFERENT/EN: Annalena Ganner, Kochbuchautorin

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

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



neu!

Apfel: Die Paradiesfrucht einmal anders

Gartenlust trifft auf Kochkunst: Auf den Spuren der verbotenen Frucht ist die Versuchung groß – der Apfel überrascht herzhaft im Herbstmenü.

ORT: Bozen, Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung (HGV),
Schlachthofstraße 59

TERMIN: Fr. 10.11.2023, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Patrizia Prantl, Bäuerinnen-Dienstleisterin;
Markus Prenn, Koch

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO,
Südtiroler Gastwirtinnen

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

neu!

Spargel: Den Frühlingsklassiker neu erleben

Gartenlust trifft auf Kochkunst: Das Gourmetgemüse mit dem besonderen Extra weckt Frühlingsgefühle und schmeckt sogar als Dessert.

ORT: Bozen, Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung (HGV),
Schlachthofstraße 59

TERMIN: Mi. 20.03.2024, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Ruth Waschgler, Bäuerinnen-Dienstleisterin;
Florian Patauner, Koch

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO,
Südtiroler Gastwirtinnen

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



ROTER HAHN KOCHSCHULE



DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Köstliches vom Berg

Für Puristen: Zutaten aus über 1.500 Metern

DAUER: fünf Stunden

INHALT: 100% Bergbauernhof – Sie verwandeln kostbare Zutaten aus der Höhe in schmackhafte Gerichte.

ORT: Bozen, Föhrnerhof, Glaningerweg 19

ZEITRAUM: Oktober 2023–Juni 2024

REFERENT/EN: verschiedene Köchinnen und Köche

GEBÜHR: 130,00 Euro inkl. MwSt.

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kochen & genießen am Bauernhof

Buchen Sie einen Abend für sich und Ihre Lieben und holen Sie sich neue Inspiration für Ihren Kochalltag.

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 Zutaten zu 100% aus Südtirol neu zu interpretieren. Anschließend genießen Sie gemeinsam am Tisch ein 4-Gänge-Menü.

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kochen mit der Natur

Für Experimentierfreudige: alles aus Wald und Wiese

DAUER: fünf Stunden

INHALT: Sie zaubern überraschende Gerichte aus allem, was die Wälder und Wiesen rings um Südtirols Bauernhöfe hergeben.

ORT: Bozen, Föhrnerhof, Glaningerweg 19

ZEITRAUM: Oktober 2023–Juni 2024

REFERENT/EN: verschiedene Köchinnen und Köche

GEBÜHR: 130,00 Euro inkl. MwSt.

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

Aus dem Gemüsegarten

Für Veggies: bunt und nachhaltig

DAUER: fünf Stunden

INHALT: Sie erleben ein kreatives, vegetarisches Kochevent, bei dem Zutaten je nach Saison eingesetzt werden.

ORT: Bozen, Föhrnerhof, Glaningerweg 19

ZEITRAUM: Oktober 2023–Juni 2024

REFERENT/EN: verschiedene Köchinnen und Köche

GEBÜHR: 130,00 Euro inkl. MwSt.

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

Genuss aus der Pfanne

Für Nostalgiker: alles aus einem Topf – wie es früher war

DAUER: fünf Stunden

INHALT: Sie lernen, wie alte Rezepte innovativ interpretiert werden, und entdecken traditionelle Gerichte neu.

ORT: Bozen, Föhrnerhof, Glaningerweg 19

ZEITRAUM: Oktober 2023–Juni 2024

REFERENT/EN: verschiedene Köchinnen und Köche

GEBÜHR: 130,00 Euro inkl. MwSt.

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

Fleisch – von Kopf bis Fuß

Für bewusste Feinschmecker: Fleisch neu entdecken

DAUER: fünf Stunden

INHALT: Sie bereiten mit bekannten und auch weniger bekannten Fleischteilen köstliche Fleischgerichte zu.

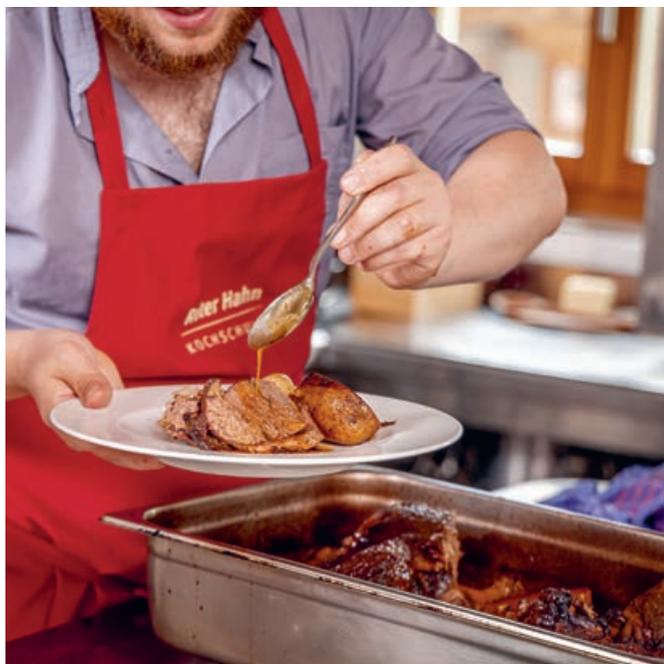
ORT: Bozen, Föhrnerhof, Glaningerweg 19

ZEITRAUM: Oktober 2023–Juni 2024

REFERENT/EN: verschiedene Köchinnen und Köche

GEBÜHR: 130,00 Euro inkl. MwSt.

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





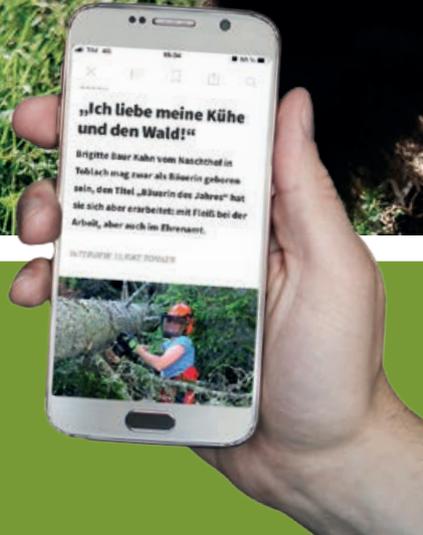
JETZT
KOSTENLOS
DOWN-
LOADEN!

 Südtiroler
LANDWIRT

Der „Südtiroler Landwirt“ -
Auch als App erhältlich!

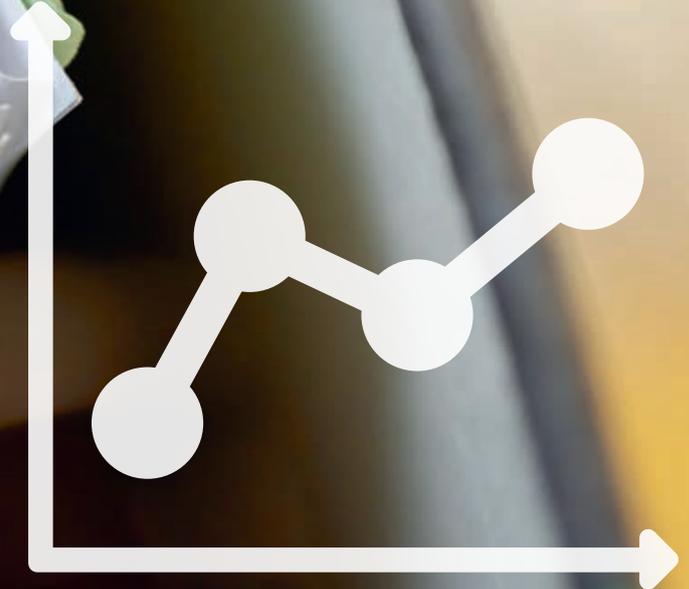
JETZT BEI
 Google Play

 Laden im
App Store



UNTERNEHMEN BAUERNHOF

51



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. 06.12.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Evelyn Gallmetzer, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

Die Hofübergabe

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

1. TERMIN: Do. 16.11.2023 und Fr. 17.11.2023, Vahrn,
SBB-Bezirksbüro, Konrad-Lechner-Straße 4/A

2. TERMIN: Di. 19.12.2023 und Mi. 20.12.2023, Bozen,
SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

ZEIT: jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt., für jedes weitere Familienmitglied
42 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV

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



neu!

Jährliche Flächen- und Tierförderungen

In diesem Seminar erhalten Sie eine Übersicht über die jährlichen Flächen- und Tierförderungen.

TERMIN PRÄSENZ: Di. 23.01.2024, Bozen, SBB-Hauptsitz,
Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN WEBINAR: Di. 06.02.2024

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Crepaz, SBB-Förderungen

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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



Webinar: Die Hofübergabe

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

- DAUER:** acht Stunden, aufgeteilt auf vier Vormittage
- TERMIN:** Mi. 10.01.2024–Mi. 31.01.2024, jeweils 09.00–11.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 42 Euro + MwSt., für jedes weitere Familienmitglied 32 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it

neu!

Mein digitales Erbe

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über das digitale Erbe – mit spannenden Informationen zu Erbrecht, Vertragsklauseln zum digitalen Erbe, Daten- und Urheberrecht, Kryptowährungen u.v.m.

- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Di. 30.01.2024, 09.00–11.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Evelyn Gallmetzer, SBB-Rechtsberatung
- GEBÜHR:** 26 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it



5%

auf landwirtschaftliche Produktionsmittel

15%

auf Geräte und Artikel für Hof, Haus und Garten

30%

auf Versicherungen

365

Tage Zahlungsziel auf alle Einkäufe auf Rechnung



Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft Südtirol

www.lhg.bz.it

Die Schuldenfalle vermeiden

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

- ORT:** Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN:** Di. 28.11.2023, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Josef Fauster, Finanzierungsberater
- GEBÜHR:** 26 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it



Die Wohnungsvermietung

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

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

TERMIN: Mi. 13.12.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Julia Frei, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Mi. 08.11.2023, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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. 22.02.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Astrid Weiss, SBB-Innovation & Energie; Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



Leihe, Pacht und Kauf von Kulturgrund

Unterschiedliche Grundnutzungsverträge und deren Merkmale, Kaufvorvertrag und Kaufvertrag, Rechte und Pflichten der Vertragsparteien, steuerliche Bestimmungen.

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

TERMIN: Mi. 24.01.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Julia Frei, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Rentabilität von Pachtflächen

Wirtschaftliche und baurechtliche Seite, Chancen und Risiken

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

TERMIN: Di. 06.02.2024, 09.00–13.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!



Online: Die Pacht

In diesem Online-Kurs erhalten Sie eine allgemeine Einführung und einen Überblick über die wichtigsten Aspekte bei der Pacht.

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

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





Lehrgang

Mein Bauernhof – mein Unternehmen

In diesem Lehrgang lernen Sie, wie Sie als Unternehmer Ihren Betrieb erfolgreich und professionell führen. Fachexperten und Top-Unternehmer aus der Landwirtschaft erklären, worauf es in der Praxis ankommt.

ZIELGRUPPE: Junglandwirte und Interessierte

DAUER: 32 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: Di. 23.01.2024–Di. 12.03.2024, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

Webinar: Milch-Rentabilität und Grundfutterqualität

Die verschiedenen Erlöse und Kosten in der Milchproduktion, 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: Mi. 13.03.2024, 09.00–13.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht

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

TERMIN: Mi. 28.02.2024, 09.00–13.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + 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. 04.12.2023–Di. 12.12.2023, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Mo. 29.01.2024–Di. 06.02.2024
- 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:** Mo. 08.01.2024 und Di. 09.01.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Di. 27.02.2024 und Mi. 28.02.2024
- 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



Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter

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

- DAUER:** acht Stunden
- TERMIN PRÄSENZ:** Di. 12.12.2023, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Di. 06.02.2024
- ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Unfallrisiken und persönliche Schutzausrüstung

AS
Auffrischung
Arbeitgeber
6h

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

ZIELGRUPPE: landwirtschaftliche Arbeitgeber

DAUER: sechs Stunden

TERMIN PRÄSENZ: Di. 09.01.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN WEBINAR: Di. 27.02.2024

ZEIT: jeweils 08.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Paul Nicolodi, Sicherheitsfachkraft

GEBÜHR: 42 Euro + MwSt.

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

Rechtliche Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit

AS
Auffrischung
Arbeitgeber
4h

Sie erhalten einen Überblick über die Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

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

DAUER: vier Stunden

TERMIN PRÄSENZ: Mo. 08.01.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN WEBINAR: Mi. 28.02.2024

ZEIT: jeweils 13.00–17.00 Uhr

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

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

Online: Risiken erkennen – Gesundheit schützen

online

AS
Auffrischung
Arbeitgeber
6h

AS
Auffrischung
Arbeitnehmer
6h

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: 32 Euro + MwSt.

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





Online: Rundum fit am Arbeitsplatz

Dieser vierstündige Onlinekurs ist als Auffrischkurs für Arbeitgeber im Bereich Arbeitssicherheit gültig (insgesamt zehn Stunden erforderlich).

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: 22 Euro + MwSt.

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



Webinar: Meine Pflichten als Arbeitgeber

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

DAUER: vier Stunden

TERMIN: Mi. 21.02.2024, 08.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Stephen Gallmetzer Kaufmann, SBB-Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz; Roberto Pivetti, SBB-Arbeitsberatung/Löhne

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

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

VORAUSSETZUNGEN: A1- oder B-Führerschein

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Di. 05.12.2023, 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-Seminarraum, Leegtorweg 8
- TERMIN:** Do. 16.11.2023, 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:** 22 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, 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:** Fr. 24.11.2023, 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



neu!



Online: Ausbildung für Anwender von Hebebühnen

Laut Art. 73 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 22.02.2012 und Beschluss der Landesregierung Nr. 1493/2016 – für Hebebühnen ohne Stabilisatoren

DAUER: acht Stunden (jeweils vier Stunden online und in Präsenz)

TERMIN ONLINE-KURS: ganzjährig, freie Zeiteinteilung

TERMIN PRÄSENZ: Di. 02.04.2024, Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3, 08.30.-12.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar; das Theorie-Modul findet online statt, das Praxismodul in Präsenz

Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen

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

DAUER: vier Stunden

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Do. 16.11.2023, 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 und Landesregierungsbeschluss Nr. 1493/2016 – für Hebebühnen ohne Stabilisatoren

DAUER: vier Stunden, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: auch in slowakischer, rumänischer und polnischer Sprache verfügbar

Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

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

DAUER: vier Stunden

ORT: Schlanders, Basis Vinschgau, Kortscherstraße 97

TERMIN: Fr. 01.12.2023, jeweils 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

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

DAUER: zwei Stunden

ORT: Marling, Vereinshaus

TERMIN: Di. 14.11.2023, 13.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 35 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Erste-Hilfe-Grundausbildung

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

DAUER: acht Stunden (zwölf Unterrichtseinheiten)

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

TERMIN: Di. 05.12.2023, 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

Erste-Hilfe-Auffrischungskurs

Laut Dekret des Landeshauptmanns Nr. 25 vom 13.06.2005

DAUER: vier Stunden

ORT: Lana, Weißes Kreuz, Meranerstraße 6

TERMIN: Di. 14.11.2023, 14.00–18.00 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

SETZE
DEIN
PLUS



EIN
ZEICHEN
FÜR
ALLE

2024
JAHRESMITGLIEDSCHAFT

INFOLINE 0471 444 310
werde-mitglied.it





Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

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

DAUER: zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

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

TERMIN: Do. 12.10.2023, 08.00–12.00 Uhr und Fr. 13.10.2023, 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, 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: 22 Euro + MwSt.

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

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: 43 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, 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: Di. 17.10.2023, 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



BAUEN UND ENERGIE





BAUEN



Holzhausbau

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

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

TERMIN: Mi. 31.01.2024, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT: Peter Erlacher, Bauexperte

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



Aus dem Wald in Ihr Zuhause.

Wir realisieren Ihr Haus oder Ihre Ferienwohnungen aus leim- und metallfreien Vollholzelementen aus PEFC-zertifiziertem Holz. Sie besitzen eigenes Bauholz? Wir unterstützen Sie gerne bei der Erstellung der Holzliste, der Holzbauplanung, der Trocknung des Holzes bis zur Umsetzung Ihres Bauvorhabens.

www.holzhaus.com

holzhaus
VOLLHOLZHAUS



Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel

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

TERMIN: 20.03.2024, 10.00–15.30 Uhr

REFERENT/EN: Josef Gräber, BRING; Florian Mair, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 42 Euro + MwSt.

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

Heizung und Lüftung im Wohnbau

Eine Entscheidungshilfe: Heizen mit Holz, Fernwärme oder Wärmepumpe?

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

TERMIN: noch festzulegen

REFERENT/EN: Peter Erlacher, Bauexperte

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

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

Workshop Stallbau für Rinder: tiergerecht und einfach

Einfacher und kostengünstiger Umbau – und Neubaulösungen mit Einbezug der gängigen Maße im Stallbau; mit Betriebsbesichtigung

1. TERMIN: Di. 24.10.2023, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

2. TERMIN: Mo. 18.12.2023, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

ZEIT: jeweils 09.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Julian Kerschbaumer, BRING

GEBÜHR: 20 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

HINWEIS: Arbeitsbekleidung mitnehmen

Ihr professioneller Partner für die Stalleinrichtung vor Ort



- Windschutzsysteme und Rolltore
- flexible Liegeboxen
- Heu und Mobilkräne
- Komplett Einrichtung
- Güllepumpen-Mixer
- Separatoren



EUROAGRAR
„lokal kaufen macht Freude“

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



neu!



Farminar: Futterqualität und Heubelüftung

Sie begleiten virtuell unsere Experten auf einen Bauernhof und sehen, wie energieeffiziente Heubelüftung bei maximalem Erhalt der Futterqualität funktionieren kann.

TERMIN: Mo. 01.04.2024, 08.30–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

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



Webinar: 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: Fr. 19.01.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Florian Mair, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



neu!

Der Laufstall für behornte Rinder

Was bei der Planung eines Stalles für behornte Rinder zu beachten ist (Laufgänge, Rundgänge, Fressplatzbreite am Futtertisch, erhöhte Fressstände usw.)

1. TERMIN: Mi. 31.01.2024, Deutschnofen, Sportcenter,
Forasträße, 1

2. TERMIN: Do. 18.04.2024, St. Martin/Passeier, Dorfhaus,
Dorfplatz 1

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Kuppelwieser, BRING

GEBÜHR: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt.
für Nicht-BRING-Mitglieder

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

HINWEIS: Eventuell eigenen Stallgrundriss mitnehmen



neu!

Bauen mit Rundholz in der Berglandwirtschaft

Einfache und kostengünstige Neubaulösungen mit Einbezug der gängigen Maße im Stallbau mit dem hofeigenen Rundholz

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Di. 09.04.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

gebühr: kostenlos für BRING-Mitglieder, 40 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

VERANSTALTER + ANMELDUNG: BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.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: Fr. 17.11.2023–Di. 12.12.2023, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

gebühr: 210 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

Pflastern

Praktischer Pflasterkurs mit Naturstein und verschiedenen Verlegemustern

ORT: Pfatten, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

TERMIN: Frühjahr 2024

REFERENT/EN: Fachexperte

gebühr: 85 Euro + MwSt.

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





ENERGIE

Erträge aus bestehenden Photovoltaikanlagen sichern

Sie erfahren, wie Sie 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: Fr. 01.12.2023, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Klammsteiner, Energieberater

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

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

Energiesparen im Milchviehbetrieb

Sie erfahren, wie Sie Ihren Betrieb energieeffizienter gestalten und dadurch umweltfreundlicher und wirtschaftlicher arbeiten können.

ZIELGRUPPE: Milchviehbetriebe

ORT: St. Leonhard in Passeier, Niedersteinhof, Schlattach 6

TERMIN: Mi. 15.11.2023, 09.30–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, 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: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

TERMIN: Do. 14.03.2024, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

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

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)

neu!

Richtig gute Fotos machen

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

ORT: Vahrn, Griesserhof, Griessweg 5

TERMIN: Mi. 28.02.2024, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Max Schweitzer, Fotograf

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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. Wichtige Tools wie das Rechnungsportal und die Mitarbeitermeldungen werden erläutert sowie Neuerungen wie die digitale Unterschrift vorgestellt.

TERMIN: Do. 30.11.2023, 18.30–20.30 Uhr

REFERENT/EN: Karin Calliari, SBB-Direktion

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

Soziale Medien als Kommunikationsmittel

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: Mo. 18.03.2024, 09.00–17.00 Uhr

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

GEBÜHR: 42 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

Social Media im UaB-Betrieb

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

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN: Do. 11.01.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Nadine Messner, SBB-Marketing

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, 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: Fr. 23.02.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Nadine Messner und Kevin Huck, SBB-Marketing

GEBÜHR: 42 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, 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 999 455, www.sbb.it

Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber

Eine zentrale Plattform, auf der viele Verwaltungsaufgaben im UaB-Betrieb mühelos erledigt werden – nicht nur eine enorme Erleichterung, sondern auch zeitsparend. Ein Zimmerplan, professionelle E-Mail-Vorlagen, die Ausstellung von Rechnungen, die direkte Datenübermittlung an Quästur und ASTAT sowie die automatische TIC-Web-Freimeldung und viele weitere Funktionen machen das Programm zu einem starken Gesamtpaket.

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

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

1. TERMIN: Di. 07.11.2023

2. TERMIN: Mo. 29.01.2024

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 110 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühren von 85 Euro + MwSt.)

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





Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber

Eine zentrale Plattform, auf der viele Verwaltungsaufgaben im UaB-Betrieb mühelos erledigt werden – nicht nur eine enorme Erleichterung, sondern auch zeitsparend. Ein Zimmerplan, professionelle E-Mail-Vorlagen, die Ausstellung von Rechnungen, die direkte Datenübermittlung an Quästur und ASTAT sowie die automatische TIC-Web-Freimeldung und viele weitere Funktionen machen das Programm zu einem starken Gesamtpaket.

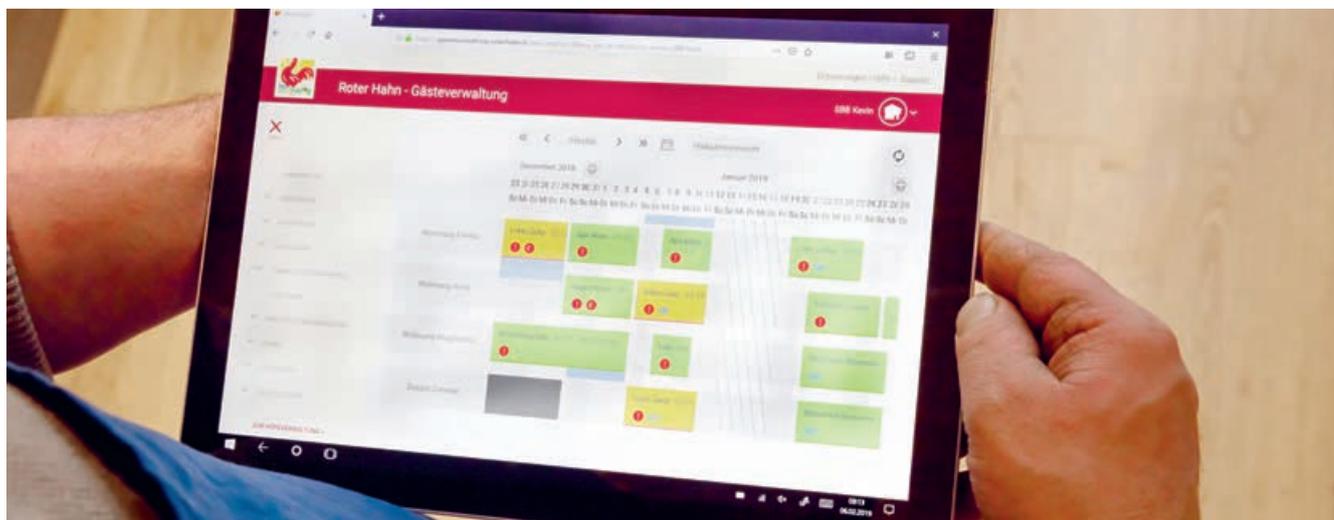
- ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber, die Mitglied der Dachmarke Roter Hahn sind
- TERMIN:** Mo. 13.11.2023, Mi. 15.11.2023 und Fr. 17.11.2023, jeweils 19.00–21.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer
- GEBÜHR:** 110 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühren von 85 Euro + MwSt.),
- VERANSTALTER + 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 bereits Nutzer des Roter Hahn Gästeverwaltungsprogramms sind
- DAUER:** acht Stunden, aufgeteilt auf vier Abende bzw. Vormittage
- 1. TERMIN:** Mo. 06.11.2023, Mo. 13.11.2023, jeweils 19.30–21.30 Uhr
- 2. TERMIN:** Mo. 26.02.2024, Mo. 04.03.2024, jeweils 09.00–11.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer; Walter Rier, SBB-Marketing
- GEBÜHR:** 32 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, www.sbb.it



neu!

Workshop Digitalisierung in der Berglandwirtschaft

Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, unter Anleitung am PC die einzelnen Online-Dienste der Berglandwirtschaft umzusetzen und für ihren eigenen Betrieb zu testen. Besprochen werden MyCivis, das digitale Behandlungsregister, ClassyFarm, online-Tierbewegungen u. a.

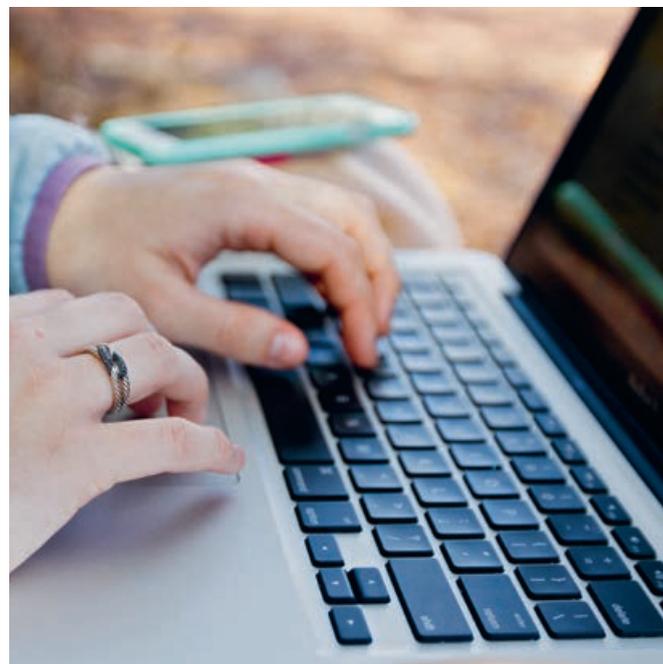
- 1. **TERMIN:** Mi. 25.10.2023, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38
- 2. **TERMIN:** Mi. 29.11.2023, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern
- 3. **TERMIN:** Mi. 20.12.2023, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38
- 4. **TERMIN:** Fr. 26.01.2024, Sterzing, Milchhof Sterzing, Jaufenstraße 108
- 5. **TERMIN:** Mo. 19.02.2024, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg
- 6. **TERMIN:** Fr. 08.03.2024, Bruneck, Fachschule Dietenheim
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it
- HINWEIS:** mitnehmen: Laptop, Zugangsdaten Vetinfo und SPID

neu!

Webinar: Digitalisierung in der Berglandwirtschaft

Die Veranstaltung gibt einen Überblick über die aktuellen und geplanten Digitalisierungsschritte für landwirtschaftliche Betriebe in Südtirol. Thematisiert und am PC vorgezeigt werden MyCivis, Classyfarm, das digitale Behandlungsregister, online-Tierbewegungen u. a.

- 1. **TERMIN:** Mi. 18.10.2023
- 2. **TERMIN:** Mi. 24.01.2024
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, www.bring.bz.it



BÄUERLICHE KULTUR, PERSÖNLICHKEIT UND SOZIALES





Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien

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

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Sozialberatung, SBO

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



neu!

Webinar: Bauernversicherung, Zusatzrente & Co.

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

TERMIN: Di. 20.02.2024, 19.00–21.00 Uhr

REFERENT: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, SV

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

neu!

Ahnenforschung

In diesem Seminar lernen Sie, wie man einen Stammbaum und eine Ahnentafel erstellt, woher man Informationen über die eigenen Vorfahren erhält und wie man den digitalen Stammbaum mit seinen Verwandten teilen kann.

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

TERMIN: Mi. 17.01.2024, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Margareth Lun, Historikerin

GEBÜHR: 42 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

neu!

Positives Selbstmanagement

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

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

TERMIN: Mo. 15.04.2024, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT: Helga Niederstätter, Gesundheitstrainerin

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!



Webinar: Meine erste Wohnung

Sie erhalten einen allgemeinen Überblick über Kredite und den geförderten Wohnbau.

TERMIN: Di. 12.03.2024, 19.00–22.00 Uhr

REFERENT/EN: Stefania Bonsignori, Amt für Wohnbauförderung; Experte im Bankensektor

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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



DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lehrmeisterin Natur: Die bäuerliche Hausapotheke

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

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

TERMIN: Di., 16.01.2024, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Hildegard Schweigkofler, Kräuterpädagogin und Kneipp-Gesundheitstrainerin

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lehrmeisterin Natur: Naturkosmetik

Sie lernen, aus wertvollen Kräutern hochwertige Pflegeprodukte selbst herzustellen.

ORT: Nals, Bacherhof, Gebreidweg 10 a

TERMIN: Do. 19.04.2024, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Jutta Tappeiner, Kräuterexpertin und Buchautorin

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt. (zzgl. 10 Euro inkl. MwSt. Materialspesen)

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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





neu!

 DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Sarner stricken

Sie fertigen unter fachkundiger Anleitung einen Sarner an.

VORAUSSETZUNG: Strickkenntnisse

DAUER: zwölf Stunden, aufgeteilt auf sechs Abende

ORT: Eppan, Haus am Michaelsplatz

TERMIN: Mo. 06.11.2023–Mo. 22.01.2024,
jeweils 19.30–21.30 Uhr

REFERENT/EN: Christl Ortler

GEBÜHR: 105 Euro + MwSt. (zzgl. Materialspesen)

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

 DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

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, Garnerstraße 21

TERMIN: Fr. 10.11.2023, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Gamper, Bühlerhof

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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



neu!

 DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Goaßlbaukurs

Sie bauen unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene Goaßl zum Goaßlschnölln.

ORT: Lana, Kapuzinerkloster, Franziskussaal

TERMIN: Sa. 11.11.2023 und So. 12.11.2023,
jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Egon Zemmer und Jürgen Schwienbacher

GEBÜHR: 170 Euro + MwSt. (zzgl. 100 Euro inkl. Mwst.
Materialspesen)

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

Meld di, mir freien ins!

Tolles Team
Tolle Jobs

Mir suachen di zur
Verstärkung unseres Teams!

Fachkräfte,
Lehrlinge,
Praktikanten,
Quereinsteiger

jobs@hofer.it | T 0471654148
Barbian | Sigmundskron
www.hofer.it/jobs

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten

Ein Altbauer zeigt, wie's geht: Sie lernen ein altes Handwerk in der Praxis kennen, indem Sie selbst einen Korb flechten.

ORT: Ritten, Klobenstein, Ronacherhof, Gebrack 6

1. TERMIN: Sa. 18.11.2023 und So. 19.11.2023

2. TERMIN: Sa. 13.01.2024 und So. 14.01.2024

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

REFERENT/EN: Peter Messner, Ronacherhof

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Bauernkrapfen backen

Eine Altbäuerin zeigt, wie's geht: Sie lernen das Eisacktaler Krapfenrezept kennen und erhalten Tipps und Tricks, wie die Krapfen gut gelingen.

ORT: Vahrn

TERMIN: Sa. 03.02.2024, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Theresia Agreiter Larcher, Landespräsidentin der Seniorenvereinigung im SBB

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Patschen stricken

Eine Altbäuerin zeigt, wie's geht: Sie lernen ein altes Handwerk kennen, indem Sie selbst Hauspatschen stricken.

VORAUSSETZUNG: Strickenkenntnisse

ORT: Vahrn

TERMIN: Di. 21.11.2023 und Di. 28.11.2023,
jeweils 17.00–20.00 Uhr

REFERENT/EN: Theresia Agreiter Larcher, Landespräsidentin der Seniorenvereinigung des SBB

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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



Wir ...



**... sind Mitglieder bei den Raiffeisenkassen.
Und damit Teil starker Genossenschaftsbanken.**

Wir reden und entscheiden mit. Wir stehen für Vielfalt und Wachstum und leisten somit unseren Beitrag lokal vor Ort. Mit uns wird Zukunft gebaut. Und darum geht es auch bei der Mitgliedschaft. www.raiffeisen.it



Raiffeisen
Meine Bank