

# Weiter**bildung** 2024/2025



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](http://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](http://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](http://www.betriebsheftservice.com)



[www.smartfarmer.it](http://www.smartfarmer.it)  
0471-1660116



Smart  
Farmer

*„Weiterbildung hält uns fit für die Zukunft. Sie ist der Grundstein für unser persönliches und berufliches Wachstum, schafft Perspektiven und eröffnet neue Chancen. Weiterbildung ist immer ein Gewinn!“*



*Daniel Gasser,  
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, Ivo Corrà 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](mailto:weiterbildung@sbb.it)  
[www.sbb.it/weiterbildung](http://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](mailto:info@bring.bz.it)  
[www.bring.bz.it/veranstaltungen](http://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](mailto:info@beratungsring.org)  
[www.beratungsring.org](http://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 Stornogeühr 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](http://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 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, Jagd

- 10 *Wartung landwirtschaftlicher Maschinen*
- 10 **NEU:** *Wartung landwirtschaftlicher Geräte*
- 10 **NEU:** *Schweißarbeiten in der Landwirtschaft*
- 10 *Ein fruchtbarer Boden für eine gute Ernte*
- 11 *Bäuerliche Fischzucht als Erwerbchance*
- 11 **NEU:** *Schlachtung und Verarbeitung von Fischen und Krustentieren*
- 11 *Pflanzenschutzmittel-Grundausbildung*
- 11 *Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs*
- 12 *Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel*
- 12 *Online: Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel*
- 12 *Webinar: Bewirtschaftung in der Förderperiode 2023–2027*
- 12 *Vinschger Berglandwirtschaftstag*
- 13 **NEU:** *Webinar: Rehkitzrettung in der Praxis*
- 13 **NEU:** *Waldapotheke: Wundermittel Wildsalbe*
- 13 **NEU:** *Wald und Wild: Wie kann ich meinen Wald aufwerten?*
- 13 *Holzbringung mit Traktorseilwinde*
- 14 *Handhabung der Motorsäge*
- 14 **NEU:** *Carving: Kunstwerke schaffen mit der Kettensäge*

### OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN

- 15 *Streuobstwiesen*
- 15 **NEU:** *Olivenanbau und Olivenöl*
- 15 *Fertigation im Obstbau*
- 16 *Worauf ist beim Umveredeln von Apfelbäumen zu achten?*
- 16 *Wie schneidet man einen Apfelbaum?*
- 17 *Einsaaten im Weinbau*
- 17 *Reberziehung und Schnitt*
- 17 *Mehltau im Weinbau*
- 17 *Peronospora im Weinbau*
- 18 *Botrytis und Essigfäule im Weinbau*
- 18 *Neuanlagen im Steillagenweinbau*
- 18 *Hagelnetze im Weinbau*
- 18 **NEU:** *WeinWelt im Wandel – Trends und Perspektiven*
- 19 **NEU:** *Pflanzenschutzstrategie im Bioweinbau*
- 19 **NEU:** *Professionelle Anwendung der Rebchirurgie*
- 19 *Unkrautfrei ohne Herbizid*

- 19 *Webinar: Kartoffelanbau: Von Pflanzvorbereitung bis Ernte*
- 20 **NEU:** *Gemüseanbau für Neueinsteiger*
- 20 **NEU:** *Schädlinge und Nützlinge im Gemüsebau*
- 20 **NEU:** *Nährstoffversorgung und Zwischenfrüchte im Gemüsebau*
- 21 **NEU:** *Lehrfahrt Gemüsebau*
- 21 **NEU:** *Webinar: Standortnutzung & Ertragsermittlung im Gemüsebau*
- 21 *Schnittlehrgang im Beerenobstanbau*
- 21 *Einstieg in den Beerenobstanbau: Praxisvorführung*
- 22 *2. Beerenobstbautagung*
- 22 *Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt*

### VIEHWIRTSCHAFT

- 23 *Workshop: Welche Informationen stecken in der Kuhmilch?*
- 23 *Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall*
- 24 **NEU:** *Lehrfahrt Melkroboter*
- 24 **NEU:** *Erfolg mit Kälbern, Kälberaufzucht – Kälbermast*
- 24 **NEU:** *Problemklauen fachgerecht schneiden bzw. pflegen*
- 24 *Einfluss der Fütterung auf die Klauengesundheit*
- 25 **NEU:** *Lehrfahrt Fütterung*
- 25 *Webinar: Die tierschutzgerechte Tötung*
- 25 *Alles rund um das Ei*
- 25 **NEU:** *Kleinbäuerliche Hühnerhaltung*
- 26 *Mastgeflügelhaltung*
- 26 *Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung*
- 26 *2. Puschtra Viehwirtschaftstagung*

### GRÜNLAND UND ACKERBAU

- 27 *Landwirtschaft schafft Lebensräume*
- 27 *Welches Gras wächst da in meiner Wiese?*
- 27 **NEU:** *Webinar: Nährstoffbedarf der Wiesen*
- 28 **NEU:** *Unkraut vergeht nicht*
- 28 *Webinar: Trockenheit in der Landwirtschaft*
- 28 *Verwühlte Erde*
- 28 **NEU:** *Silomais in der Rationsgestaltung*
- 29 **NEU:** *Workshop: Silomais in der Fütterung*
- 29 **NEU:** *Webinar: Die Weide im Berggebiet*
- 30 **NEU:** *Leguminosen und deren Anbau*
- 30 **NEU:** *1. Südtiroler Getreidefachtagung*



## Zu- und Nebenerwerb

- 32 Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft
- 32 Drechseln für Anfänger
- 32 Traditionelle Bugglkörbe
- 33 **NEU:** Hofführung: So hinterlasse ich Eindruck
- 33 Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Südafrika
- 33 Aus unserer Hand. Südtiroler Bäuerinnen

### URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

- 34 Alles rund ums Frühstück
- 34 Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!
- 34 Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis
- 35 **NEU:** UaB: Machen Sie aus Gästen Fans!
- 35 Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?
- 35 Kleine Details – große Wirkung: Einrichtung
- 35 Kleine Details – große Wirkung: Außengestaltung
- 36 Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 36 Online: Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 36 **NEU:** Texte schreiben, die auch wirklich gelesen werden
- 36 Online: Die UaB-Hofmappe
- 37 Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- 37 Sauna im UaB-Betrieb

### HOFEIGENE PRODUKTE

- 38 Direktvermarkter-Akademie
- 38 Webinar: Direktvermarktung – wie geht das?
- 39 Etikettierung in Theorie und Praxis
- 39 Online: Etikettierung
- 39 Webinar: HACCP – Gefahren ermitteln und beherrschen
- 39 Webinar: Lebensmittelrecht und -hygiene
- 40 **NEU:** Alles rund um den Apfel
- 40 Apfelsommelier aus Südtirol
- 41 **NEU:** Webinar: Zeitmanagement für Direktvermarkter
- 41 Vom Bauernhof: Nektare, Sirupe, Säfte
- 41 **NEU:** Fruchtsaftherstellung für Profis
- 41 Brauwerkstatt
- 42 Hofeigene Produkte im UaB-Betrieb
- 42 Aus Obst und Gemüse das Beste machen
- 43 Gemüse fermentieren
- 43 **NEU:** Fermentieren von Hülsenfrüchten

- 43 Konservierungsmethoden: Eine Übersicht
- 44 Essigherstellung
- 44 **NEU:** Bergkäse herstellen mit Sirtenmagenlab
- 45 Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier
- 45 Lehrgang Fleischvermarktung
- 46 Fleisch und Wurst zwischen Tradition und Neuem
- 46 Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken
- 46 Fleischprodukte haltbar machen mit dem Autoklav
- 46 **NEU:** Powerriegel und andere Energiesnacks

### BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE

- 47 Backe, backe Brot
- 47 Glutenfrei backen
- 47 Schüttelbrotkurs
- 48 Lehrgang für Buschen- und Hofschänke
- 48 **NEU:** Klein, aber fein – zu Tisch ohne Angestellte
- 48 **NEU:** Süßes zum Frühstück geht immer
- 49 **NEU:** So gelingt der perfekte Kaffee
- 49 Bandnudeln, Teigtaschen & Co.
- 50 **NEU:** Die Kartoffel: Ein kulinarisches Abenteuer
- 50 **NEU:** Kräuter: Geschmackvolle Gerichte aus dem Garten
- 50 Joghurt und Frischkäse herstellen
- 51 **NEU:** Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten
- 51 **NEU:** Desserts im Glas
- 51 **NEU:** Fingerfood und Snacks aus Südtiroler Produkten
- 51 **NEU:** Essen posten mit dem Smartphone



## Unternehmen Bauernhof

- 54 Der geschlossene Hof
- 54 Die Hofübergabe
- 54 Jährliche Tier- und Flächenförderungen
- 54 Die Schuldenfalle vermeiden
- 55 Die Wohnungsvermietung
- 55 Kleinbetriebe: Klein, aber oho ...
- 55 Alles rund um die Pacht
- 55 Online: Die Pacht
- 56 Mein Bauernhof – mein Unternehmen
- 56 Webinar: Milch-Wirtschaftlichkeit und Grundfutterqualität
- 56 Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht



## Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- 58 Arbeitssicherheit für Arbeitgeber
- 58 Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber
- 58 **NEU:** Online: Sichere Arbeitsmittel
- 58 Online: Rundum fit am Arbeitsplatz
- 59 Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter
- 59 Webinar: Meine Pflichten als Arbeitgeber
- 59 Ausbildung für Anwender von Traktoren
- 59 Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 60 Online: Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 60 Online: Ausbildung für Anwender von Hebebühnen
- 60 Ausbildung für Anwender von Hebebühnen
- 61 Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 61 Online: Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 61 Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 61 Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 62 Erste-Hilfe-Grundausbildung
- 62 Erste-Hilfe-Auffrischkurs
- 62 Erste Hilfe bei unseren Kleinen
- 63 Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 63 Auffrischkurs Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 63 Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer
- 63 Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer



## Bauen und Energie

### BAUEN

- 66 Webinar: Bauen in der Landwirtschaft
- 66 Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft
- 66 Heizung und Lüftung im Wohnbau
- 67 Holzhausbau
- 67 **NEU:** Mein barrierefreier Hof
- 68 Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel
- 68 Bauen mit Rundholz in der Berglandwirtschaft
- 68 **NEU:** Rinderhaltung: Mein neuer Laufstall
- 69 **NEU:** Farminar: Wie viel Technik brauche ich in meinem Stall?
- 69 Farminar: Futterqualität und Heubelüftung
- 69 Pflastern

### ENERGIE

- 70 Webinar: Photovoltaik-Anlagen wirtschaftlich rentabel betreiben
- 70 Energiesparen im Milchviehbetrieb
- 70 **NEU:** Wasserkraft: Modernisierung von bestehenden Anlagen



## Digitalisierung

- 73 Richtig gute Fotos machen
- 73 **NEU:** Richtig gute Fotos machen – Aufbauseminar
- 73 **NEU:** Social Media im UaB-Betrieb für Anfänger
- 73 **NEU:** Social Media im UaB-Betrieb für Fortgeschrittene
- 74 Social Media: So kommuniziere ich richtig
- 74 **NEU:** Video-Posts für Social Media
- 74 Der UaB-Betrieb im Internet
- 74 Online: Roter Hahn Gästeverwaltung
- 75 Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber
- 75 **NEU:** Webinar: Gästeverwaltung – Spezialfunktionen
- 75 **NEU:** Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?
- 76 **NEU:** Webinar: Gästeverwaltung – HACCP, Buchhaltung und Co.
- 76 Buchungsportal: Booking.com für Einsteiger
- 76 Buchungsportal: Airbnb für Einsteiger
- 76 Webinar: mein SBB
- 77 Workshop myCIVIS und Vetinfo
- 77 **NEU:** Workshop zur Geflügel- und Salmonellendatenbank
- 77 **NEU:** Sensorik am Rind



## Bäuerliche Kultur, Persönlichkeit und Soziales

- 80 Die bäuerliche Hausapotheke
- 80 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Stricken für Anfänger
- 80 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Frigelesupp und Ofenplent
- 80 Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten
- 81 Ahnenforschung
- 81 Goaßlbaukurs
- 81 **NEU:** Goaßlschnölkurs
- 81 Sarner stricken
- 82 Traditionell Zäune bauen
- 82 Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien
- 82 Webinar: Bauernversicherung & Co.
- 82 Webinar: Meine erste Wohnung



# LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, JAGD





## Wartung landwirtschaftlicher Maschinen

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

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**1. TERMIN:** Fr. 21.03.2025

**2. TERMIN:** Fr. 04.04.2025

**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

neu!

## Wartung landwirtschaftlicher Geräte

*In diesem Praxisseminar erfahren Sie, wie man landwirtschaftliche Geräte wie Elektroschere, Fadenmäher u.a. richtig wartet.*

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

**TERMIN:** Frühjahr 2025

**REFERENT/EN:** Fachlehrer, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

**GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

## Schweißarbeiten in der Landwirtschaft

*Theoretische und praktische Einführung in die Schweißtechnik und praktische Durchführung von Schweißarbeiten*

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

**TERMIN:** Frühjahr 2025

**REFERENT/EN:** Fachlehrer, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

**GEBÜHR:** noch festzulegen

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

## Ein fruchtbarer Boden für eine gute Ernte

*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. 13.03.2025 und Fr. 14.03.2025, 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 Saiblings, Forellen und Flusskrebse auf dem Bauernhof; mit Exkursion*

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

**TERMIN:** Mo. 24.02.2025, Di. 25.02.2025 und Mi. 26.02.2025, 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

## 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:** Mi. 04.12.2024, Do. 05.12.2024 und Fr. 06.12.2024, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 168 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!

## Schlachtung und Verarbeitung von Fischen und Krustentieren

*Sie erfahren Hygienevorschriften und lernen die Zerlegung und Verarbeitung.*

**ORT:** Bruneck, b.local, Europastraße 9

**TERMIN:** Sa. 08.03.2025, 15.00–18.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Thomas Gantioler, Chefkoch

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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



## Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs

*Für die Verlängerung des Befähigungsnachweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln – gilt auch als Teil (fünf Stunden) der Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber und Arbeitnehmer*

**DAUER:** zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

**ORT:** Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

**TERMIN:** Di. 19.11.2024 und Mi. 20.11.2024, jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar





## Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel

*Dieses achtstündige Seminar gilt als Bildungsguthaben für die Verlängerung des Befähigungsausweises für den Ankauf und die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (insgesamt zwölf Stunden erforderlich). Das Seminar gilt auch als Teil (fünf Stunden) der Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber und Arbeitnehmer.*

**DAUER:** acht Stunden

**ORT:** Neumarkt, SBB-Bezirksbüro, Ballhausring 12

**TERMIN:** Mi. 18.12.2024, 08.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar



## Online: Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel

*Dieser vierstündige Onlinekurs gilt als Bildungsguthaben für die Verlängerung des Befähigungsausweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (insgesamt zwölf Stunden erforderlich) und für die Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber und Arbeitnehmer (zwei Stunden).*

**ZIELGRUPPE:** berufliche Verwender von Pflanzenschutzmitteln

**DAUER:** vier Stunden, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)



## Webinar: Bewirtschaftung in der Förderperiode 2023–2027

*In diesem Webinar lernen Sie anhand von praktischen Beispielen die Anforderungen an die Bewirtschaftung in verschiedenen Bereichen kennen.*

**1. TERMIN:** Di. 29.10.2024

**2. TERMIN:** Di. 04.03.2025

**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](http://www.bring.bz.it)

## Vinschger Berglandwirtschaftstag

*Vorträge rund um das Thema „Kälber – Rund um die Geburt“*

**ORT:** Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

**TERMIN:** Fr. 22.11.2024, 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

neu!



## Webinar: Rehkitzrettung in der Praxis

*Rehgeißen legen ihre Kitze häufig im hohen Gras ab. Für Landwirte ist es schwierig, diese beim Mähen rechtzeitig zu erkennen. In diesem Webinar erfahren Sie, welche Maßnahmen und Methoden – von sehr einfachen bis hin zu technikgestützten – die Landwirte bei der Rehkitzrettung unterstützen können.*

**TERMIN:** Mi. 14.05.2025, 19.00–22.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Südtiroler Jagdaufseher

**GEBÜHR:** 35 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Wald und Wild: Wie kann ich meinen Wald aufwerten?

*In dieser Flurbegehung erfahren Sie, welche Maßnahmen dazu beitragen, den Lebensraum Wald zu verbessern und die heimischen Tier- und Pflanzenarten zu fördern.*

**ORT:** in einem Südtiroler Jagdrevier

**TERMIN:** Mi. 07.05.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Rainer Ploner, Forstinspektorat Bozen

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Waldapotheke: Wundermittel Wildsalbe

*Wildsalben sind bekannt für ihre heilende Wirkung. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Wildtierfette richtig gewonnen und zu hochwirksamen Schmerz-, Wund- und Hautheilsalben verarbeitet werden.*

**ORT:** Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

**TERMIN:** noch festzulegen

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** noch festzulegen

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://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. 12.05.2025 und Di. 13.05.2025, jeweils 08.30–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Fachreferent Agentur Forstdomäne

**GEBÜHR:** 169 Euro inkl. MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** Forstschule Latemar, +39 0471 612 444, [Forstschule.Latemar@provinz.bz.it](mailto:Forstschule.Latemar@provinz.bz.it)



**STIHL®**

## Spitzentechnik für jeden Bedarf

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

**STARK  
&  
leicht**



### STIHL MS 500i - Die Motorsäge der Zukunft.

- Das beste Leistungsgewicht
- 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](http://www.agrocenter.it)

ILLMER KARL GMBH Lana, Tel. 0473 561271, [www.illmer.it](http://www.illmer.it)

LANDGUT KG Ritten, Tel. 0471 359016, [www.landgut.it](http://www.landgut.it)

RADMÜLLER OHG Vintl, Tel. 0472 868175, [www.radmueller.eu](http://www.radmueller.eu)

SARTEUR GMBH St. Ulrich/Gröden, Tel. 0471 796170, [www.sarteur.com](http://www.sarteur.com)

## Handhabung der Motorsäge

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

**ORT:** Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

**1. TERMIN:** Sa. 16.11.2024

**2. TERMIN:** Sa. 15.02.2025

**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](http://www.sbb.it)

neu!

## Carving: Kunstwerke schaffen mit der Kettensäge

*Schnitzen mit der Motorsäge: Wassertröge, Bänke und vieles mehr*

**ORT:** Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

**TERMIN:** Termin: Fr. 21.02.2025, 08.30-17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt. (zzgl. Materialspesen)

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
SBJ, Forstschule Latemar

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN



neu!

### Olivenanbau und Olivenöl

*Sie erhalten eine Einführung in die Welt der Olivenöle, lernen agrartechnische Grundlagen des Olivenanbaus, Grundlagen der Pflege und des Schnitts von Olivenbäumen sowie Klassifikation und Qualitätsmerkmale des Olivenöles kennen. Abschließend gemeinsame Verkostung und Diskussion.*

**ORT:** San Massimo (VR), PANeOLIO, Str. Bresciana 61

**TERMIN:** Do. 27.03.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Johannes und Simon Pan, Paneolio Team

**GEBÜHR:** 115 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

### 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:** Di. 18.03.2025, 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](http://www.sbb.it)

### Fertigation im Obstbau

*Möglichkeiten und Grenzen der Fertigation im Obstbau*

**ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus, Margarete-Maultasch-Platz 3

**TERMIN:** Do. 23.01.2025, 08.30–12.00 Uhr

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

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

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau  
**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring





## Worauf ist beim Umveredeln von Apfelbäumen zu achten?

*Theoretischer Teil mit anschließender Besichtigung von umveredelten Anlagen.*

**ZIELGRUPPE:** Obstbauern, die eine Umveredelung ihrer Apfelanlage planen

**ORT:** Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Str. 9/1

**TERMIN:** Do. 13.02.2025, 08.30–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 110 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring

## Wie schneidet man einen Apfelbaum?

*Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie und Praxis*

**ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus, Margarete-Maultasch-Platz 3

**TERMIN:** Do. 28.11.2024, 08.30–16.30 Uhr

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

**GEBÜHR:** 60 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 120 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://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.,  
Gala Buckeye®

Granny Smith



Fuji SAN-CIV® FUCIV51<sup>pb</sup>  
Fuji Zhen® Aztec C.O.V.  
Fuji KO-CIV® FUCIV181

Golden Reinders® C.O.V.,  
Golden Delicious, Klon B' LB®



  
GROW WITH US.

Finde alle Sorten unter:

[www.griba.it](http://www.griba.it)





## Einsaaten im Weinbau

*In diesem zweitägigen Kurs werden praktische Anleitungen zur Umsetzung ökologischer Maßnahmen im Weinbau mit Fokus auf Einsaaten gegeben. Anfang Mai werden die besprochenen Maßnahmen in der Praxis besichtigt und diskutiert.*

**DAUER:** sechs Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

**ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus, Margarete-Maultasch-Platz 3

**TERMIN:** Do. 17.10.2024 und Do. 08.05.2025,  
jeweils 09.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 60 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,  
120 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://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:** St. Pauls/Eppan, Kellerei St. Pauls

**TERMIN:** Do. 20.03.2025, 09.00–12.00 Uhr

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

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

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring

## Reberziehung und Schnitt

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

**ORT:** Bozen, Kellerei Bozen

**TERMIN:** Di. 29.10.2024, 08.30–15.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Weinbauberater im Südtiroler Beratungsring für  
Obst- und Weinbau

**GEBÜHR:** 60 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder,  
120 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring

**HINWEIS:** Zusätzliche Termine in weiteren Betrieben und  
Kellereien im November und Dezember 2024



## Peronospora im Weinbau

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

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

**TERMIN:** Do. 20.03.2025, 14.00–17.00 Uhr

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

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

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring



## Botrytis und Essigfäule im Weinbau

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

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

**TERMIN:** Mi. 05.02.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Tina Marcinczak, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**GEBÜHR:** 50 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

## Neuanlagen im Steillagenweinbau

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

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

**TERMIN:** Do. 14.11.2024, 09.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 50 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

## Hagelnetze im Weinbau

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

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

**TERMIN:** Do. 13.03.2025, 08.30–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 50 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!

## WeinWelt im Wandel – Trends und Perspektiven

*Umfassender Überblick über die aktuellen globalen und lokalen Entwicklungen im Weinbau und in der Weinwirtschaft*

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

**TERMIN:** Di. 18.02.2025, 09.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 50 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!



## Pflanzenschutzstrategie im Bioweinbau

*Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und deren optimaler Einsatz*

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

**TERMIN:** Mi. 19.02.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Tina Marcinczak, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**GEBÜHR:** 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 110 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring

neu!



## Professionelle Anwendung der Rebchirurgie

*Der Spezialisierungskurs für die professionelle Anwendung der Rebchirurgie richtet sich an Interessierte, welche diese Methode im eigenen Betrieb und/oder überbetrieblich anwenden möchten.*

**DAUER:** 13 Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

**ORT:** Zone Überetsch, Unterland

**TERMIN:** Mi. 05.03.2025 und Do.06.03.2025, jeweils 08.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 470 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 800 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring



## Unkrautfrei ohne Herbizid

*Unterstockbearbeitung im IP-Anbau in Theorie und Praxis*

**ORT:** Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Str. 9/1

**TERMIN:** Do. 14.11.2024, 13.30–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 50 Euro inkl. MwSt. für Beratungsring-Mitglieder, 110 Euro inkl. MwSt. für Nicht-Mitglieder

**VERANSTALTER:** Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

**ANMELDUNG:** [www.sbb.it](http://www.sbb.it), Bezirksbüros Beratungsring

## Webinar: Kartoffelanbau: Von Pflanzvorbereitung bis Ernte

*Arbeitsschritte im Kartoffelanbau, die wichtigsten Schädlinge und Krankheitserreger, Problematiken im Anbaujahr 2024, Strategie in der Bekämpfung der Krautfäule*

**TERMIN:** Mo. 02.12.2024, 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](http://www.bring.bz.it)



neu!

## Gemüseanbau für Neueinsteiger

*Was muss im Gemüsebau berücksichtigt werden? Düngung, Pflanzenschutz, verschiedene Gemüsekulturen und deren spezielle Bedürfnisse im Anbau, Mischkulturen*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**TERMIN:** Fr. 15.11.2024, 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](http://www.bring.bz.it)

neu!

## Schädlinge und Nützlinge im Gemüsebau

*Beschreibung der wichtigsten Schädlinge, Nützlingseinsatz bei verschiedenen Gemüsekulturen*

**TERMIN WEBINAR:** Di. 05.11.2024

**TERMIN PRÄSENZ:** Mi. 18.12.2024, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Andrea Mayr, 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](http://www.bring.bz.it)

## FACHMARKT FÜR HAUS, HOF & GARTEN

Gerne beraten wir Sie in unseren 9 Abteilungen:

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



Unsere haus eigenen Marken:



Inderst GmbH • Neuwiesenweg 2, I-39020 Marling (BZ)  
T +39 0473 060 620 • [info@inderst.it](mailto:info@inderst.it) • [www.inderst.it](http://www.inderst.it)

neu!

## Nährstoffversorgung und Zwischenfrüchte im Gemüsebau

*Nährstoffverfügbarkeit und -mobilisierung im Gemüseacker, Anbau von Zwischenfrüchten, Düngen und Kompostieren*

**1. TERMIN:** Di. 21.01.2025, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim

**2. TERMIN:** Do. 13.03.2025, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**ZEIT:** jeweils 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Bodenanalyse und eine kleine Bodenprobe mitnehmen

neu! **Lehrfahrt**

## Lehrfahrt Gemüsebau

*Lehrfahrt zum Betrieb Smarties.bio in Chioggia, einem jungen Saatgutunternehmen, das sich besonders der Forschung und der Entwicklung im professionellen Gartenbau widmet. Das Unternehmen baut verschiedene Gemüsekulturen an, mit dem Ziel traditionelle Sorten weiterzuentwickeln und das Sortenspektrum in der modernen Landwirtschaft zu erweitern. Der Fokus liegt bei dieser Lehrfahrt im Besonderen auf Radicchio und verschiedene Kohlarten.*

**DAUER:** ganztägig

**TERMIN:** Fr. 11.10.2024, Chioggia (VE)

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

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

**Lehrgang**

## Schnittlehrgang im Beerenobstanbau

*Es werden die Schnitttechniken bei einer oder verschiedenen Beerenobstkulturen erklärt und gezeigt.*

**ORT:** Vintl

**TERMIN:** Do. 20.02.2025, 09.00–11.00 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

neu!



## Webinar: Standortnutzung & Ertragsermittlung im Gemüsebau

*Planung der Gemüsefläche, Ertragsermittlung und Kostenrechnung, Möglichkeiten zur Verkürzung der Anbaudauer, neue und alternative Gemüsekulturen*

**TERMIN:** Mo. 24.02.2025, 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

*Besichtigung von Betrieben mit verschiedenen Beerenobstkulturen und theoretische Hintergründe*

**ORT:** Latsch/Martell

**TERMIN:** Fr. 09.05.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sarah Gruber, 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





## 2. Beerenobstbautagung

Vorträge rund um das Thema „Beerenobstanbau“

**ORT:** Terlan, Raffeisenhaus, Margarete-Maultasch-Platz 3

**TERMIN:** Fr. 07.02.2025, ab 08.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING

**INFO:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, [www.bring.bz.it](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich



### Lehrgang

## Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt

*Dieser Lehrgang vermittelt Bäuerinnen und Bauern das nötige Handwerkzeug, um Kulturpflanzen zu vermehren und zu erhalten. Die Inhalte reichen von der Botanik bis zur Verwendung der alten Gemüse- und Obstsorten in der Küche – für eine Vielfalt in Beet und Feld.*

**DAUER:** 64 Stunden, aufgeteilt auf zwölf 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 2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

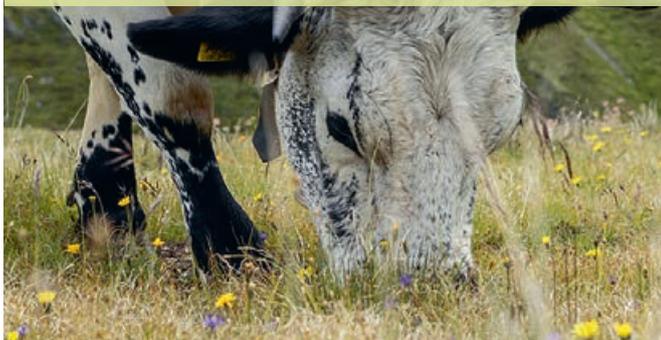
**GEBÜHR:** 160 Euro + MwSt.

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

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)



## VIEHWIRTSCHAFT



### Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall

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

- 1. TERMIN:** Di. 15.10.2024, Wipptal
- 2. TERMIN:** Mo. 17.03.2025, Abtei
- ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 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](http://www.bring.bz.it)
- HINWEIS:** Stallbekleidung und Stiefel mitbringen

### Workshop: Welche Informationen stecken in der Kuhmilch?

*Interpretation der verschiedenen Milchhaltsstoffe, fütterungstechnische Voraussetzungen für gute Milchhaltsstoffe, Interpretation bakteriologische Untersuchung und Antibiogramm; Nachmittag am Betrieb*

- 1. TERMIN:** Do. 07.11.2024, Deutschnofen, Noppbräu, Manee 6
- 2. TERMIN:** Di. 08.04.2025, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim
- 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](http://www.bring.bz.it)
- HINWEIS:** Arbeitsbekleidung und Milchwerte mitnehmen

### Ihr professioneller Partner für die Stalleinrichtung vor Ort



- Windschutzsysteme und Rolltore
- flexible Liegeboxen
- Heu und Mobilkräne
- Komplettinrichtung
- Güllepumpen-Mixer
- Separatoren



**EUROAGRAR**  
„lokal kaufen macht Freude“

Kopernikus Str. 13 | 39100 BOZEN | 0471 201885  
[info@euroagr.it](mailto:info@euroagr.it) | [www.euroagr.it](http://www.euroagr.it)

**neu!** **Lehrfahrt**

## Lehrfahrt Melkroboter

*Es werden Südtiroler Betriebe mit Melkrobotern verschiedener Hersteller besichtigt.*

**DAUER:** ganztägig

**TERMIN:** Fr. 21.03.2025, Raum Brixen

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

70 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890,

[www.bring.bz.it](http://www.bring.bz.it)

**neu!**

## Erfolg mit Kälbern, Kälberaufzucht – Kälbermast

*Workshop: Management Aufzucht-kälber oder Mastkälber: Tränkemanagement, Fütterung, Kälberkrankheiten, von der Geburt bis zum Abtränken*

**1. TERMIN:** Mo. 21.10.2024, Plaus, Pixnerhaus, Gröbenweg 1 (Theorie), Naturns (Praxis)

**2. TERMIN:** Do. 28.11.2024, Vahrn, Melix Obstgenossenschaft, Brennerstraße 13 (Theorie), Brixen (Praxis)

**ZEIT:** jeweils 09.00–15.00 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Etiketten der Milchaustauscher mitnehmen

**neu!**

## Problemklauen fachgerecht schneiden bzw. pflegen

*Problemklauen sind immer eine Herausforderung für jeden Klauenpfleger. In diesem Seminar erlernen Sie die fachgerechte Vorgangsweise bei der Pflege von Roll-, Rehe-, Scheren- bzw. Spreizklauen.*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**TERMIN:** Fr. 07.02.2025, 09.00–13.00 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** saubere Arbeitsbekleidung (Arbeitsoverall,

Gummistiefel) mitnehmen

## Einfluss der Fütterung auf die Klauengesundheit

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

**1. TERMIN:** Do. 16.01.2025, U.L. Frau im Walde

**2. TERMIN:** Mo. 03.02.2025, Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**ZEIT:** jeweils 08.30–12.30 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](http://www.bring.bz.it)

neu!

Lehrfahrt

## Lehrfahrt Fütterung

*Es werden Betriebe in Südtirol mit unterschiedlichen Fütterungstechniken besichtigt. Hauptthemen der Lehrfahrt sind das optimale Fütterungsmanagement sowie die ideale Arbeitsweise in der Fütterung. Des Weiteren werden Themen wie Futterqualität und Futtermittel aufgegriffen.*

**DAUER:** ganztägig

**1. TERMIN:** Fr. 18.10.2024, Südtirol (Osten)

**2. TERMIN:** Fr. 08.11.2024, Südtirol (Westen)

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

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



## Webinar: Die tierschutzgerechte Tötung

*Notwendige Fachkenntnisse für die tierschutzgerechte Tötung von Nutztieren nach EU-Recht durch Dritte bei Hausschlachtungen für den persönlichen Gebrauch oder bei Entsorgungen*

**TERMIN:** Do. 10.10.2024, 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:** Am Ende des Kurses findet ein Online-Test statt.

## Alles rund um das Ei

*Aufbau und Eigenschaften der Eier, deren Qualität aufrechterhalten und verbessern; Beschreibung der Einflussfaktoren auf die Eiqualität*

**ORT:** Schlanders, Bezirksamt für Landwirtschaft Schlanders,  
Schlandersburgstraße 6

**TERMIN:** Do. 23.01.2025, 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!

## Kleinbäuerliche Hühnerhaltung

*Tier- und leistungsgerechte Haltung von Legehennen, Stallbau, Hygienevorschriften und gesetzliche Rahmenbedingungen, mit Betriebsbesichtigung*

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

**TERMIN:** Fr. 14.03.2025, 09.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Lukas Luggin, SBB-Innovation & Energie;  
Chiara Perissinotto, BRING

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

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





## Mastgeflügelhaltung

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

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

**TERMIN:** Do. 14.11.2024 und Fr. 15.11.2024,  
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](http://www.sbb.it)

## Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung

**Meldungen am Sanitätsamt und in der Datenbank; Biosicherheit und Tierwohl; strukturelle Anforderungen, Hygiene und Tierschutz bei der Schlachtung**

**ZIELGRUPPE:** erfahrene Geflügelhalter, die schon schlachten oder mit der Hofschlachtung anfangen möchten, sowie Metzger, die noch keine Erfahrung mit Geflügel haben

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

**TERMIN:** Fr. 17.01.2025, 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Am Ende des Kurses findet ein Test statt.



## 2. Puschtra Viehwirtschaftstagung

**Vorträge rund um das Thema  
„Kusignale – erkennen, verstehen, handeln“**

**ORT:** Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft  
Dietenheim

**TERMIN:** Fr. 25.10.2024, ab 08.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Fachschule Dietenheim

**INFO:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, [www.bring.bz.it](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

## GRÜNLAND UND ACKERBAU



### Welches Gras wächst da in meiner Wiese?

*Gräser bilden die Grundlage unseres Grünlandes.  
Die verschiedenen Gräser werden besprochen und das  
Erkennen in Praxisübungen am Feld geübt.*

**ORT:** St. Jakob/Ahrntal

**TERMIN:** Mi. 30.04.2025, 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  
mitbringen

### Landwirtschaft schafft Lebensräume

*In diesem praxisorientierten Kurs mit ausgedehnter  
Flurbegleitung 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:** Di. 13.05.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Lukas Neuwirth, Ökologe

**GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.

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

neu!

### Webinar: Nährstoff- bedarf der Wiesen



*Welche Nährstoffe sind wichtig und wie hoch ist  
der Nährstoffbedarf meiner Wiese? Wie können  
Wirtschaftsdünger optimal und effizient eingesetzt werden?  
Was muss futterbaulich und gesetzlich beachtet werden?*

**TERMIN:** Mo. 27.01.2025, 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!

## Unkraut vergeht nicht

*Unkrautregulierung im Grünland wird aufgrund verschiedenster Vorgaben immer schwieriger. Deshalb sind Vorbeugung und mechanische Bewirtschaftung das A und O, um eine Verunkrautung zu verhindern. Aber es gibt auch verschiedene Maßnahmen, um eine bestehende Verunkrautung zu regulieren.*

**ORT:** St. Walburg Ulten, Gasthof Kirchsteiger

**TERMIN:** Fr. 11.04.2025, 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](http://www.bring.bz.it)

## Webinar: Trockenheit in der Landwirtschaft

*Trockenheit und steigende Temperaturen sind nur einige der Auswirkungen des Klimawandels. Es werden Risiken und Chancen der Landwirtschaft mit Fokus Grünland und Ackerbau beleuchtet und mögliche Anpassungsstrategien besprochen.*

**TERMIN:** Do. 27.03.2025, 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](http://www.bring.bz.it)

## Verwühlte Erde

*Wühlmaus, Maulwurf & Co: Grünlandschädlinge kennen – Strategien zur Vorbeugung & Regulierung erlernen; Kombination aus theoretischen Hintergrundwissen & praktischer Demonstration von Maßnahmen im Feld*

**ORT:** Sterzing, SBB-Außenstelle, Jaufenpassstraße 109 (Theorie), Sterzing (Praxis)

**TERMIN:** Do. 03.04.2025, 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](http://www.bring.bz.it)

neu!

## Silomais in der Rationsgestaltung

*Maissilage ist nicht gleich Maissilage. Welchen Einfluss hat der Anbau? Was ist in der Rationsgestaltung bei unterschiedlichen Qualitäten zu beachten? Gemeinsame sensorische Prüfung von Maissilagen*

**ORT:** Vahrn, Obstgenossenschaft „Melix“, Brennerstraße 13

**TERMIN:** Mi. 11.12.2024, 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Maissilage vom eigenen Betrieb mitbringen



neu!

## Workshop: Silomais in der Fütterung

*Theorie: Einflüsse Anbau, Rationsgestaltung, Umgang mit verschiedenen Qualitäten; Praxis: Silokontrolle, Verdichtungsmessung, Kontrolle Mischraktion, Kotwaschen, sensorische Prüfung von Maissilagen*

**ORT:** Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Str., 8/A (Theorie), Bruneck (Praxis)

**TERMIN:** Di. 26.11.2024, 09.00–15.00 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Maissilage vom eigenen Betrieb mitbringen

neu!

## Webinar: Die Weide im Berggebiet

*Unterschiedliche Weidesysteme und Weidestrategien an verschiedenen Standorten (Gunstlagen, Hangneigung, rauere Lagen) mit Fokus auf ungünstigere Standorte, extensivere Weidesysteme, Weideverhalten unterschiedlicher Tierarten, Weidepflege und Weidemanagement*

**TERMIN:** Di. 15.04.2025, 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](http://www.bring.bz.it)



**Bioland**  
Südtirol

### → Bioland Seminar 2025

**Donnerstag, 30. Jänner und Freitag, 31. Jänner 2025**

Haus der Familie, Ritten

Vorträge und Praxisberichte zur biologischen Landwirtschaft mit diesjährigem Schwerpunkt der Bioland Familie als Wertegemeinschaft

### → Bioland Umstellungskurs 2025

**Dienstag, 18. Februar 2025, 8:30 - 13:00 Uhr (Theorieteil)**

Infos und Anmeldungen unter  
[beratung@bioland-suedtirol.it](mailto:beratung@bioland-suedtirol.it)  
oder 0471 1964 110



neu!

## Leguminosen und deren Anbau

Bei diesem Halbtagesseminar werden verschiedene Hülsenfrüchte vorgestellt, die für Südtirol geeignet sind, und praktische Tipps zum Anbau gegeben.

**TERMIN PRÄSENZ:** Mi. 06.11.2024, 09.00–13.00 Uhr, Bruneck, Fachschule für Haus- und Landwirtschaft Dietenheim

**TERMIN WEBINAR:** Mi. 12.02.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** kostenlos

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## 1. Südtiroler Getreidefachtagung

Vorträge rund um das Thema „Qualitätsparameter bei Getreide“

**ORT:** Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

**TERMIN:** Sa. 01.02.2025, ab 09.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Meraner Mühle



# 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. 20.11.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Walter Rier, SBB-Marketing; Markus Joos, Bezirksamt für Landwirtschaft Schlanders

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Drechseln für Anfänger

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

**ORT:** Winterschule Ulten

**1. TERMIN:** Mo. 25.11.2024, Di., 26.11.2024 und Mi. 27.11.2024

**2. TERMIN:** Mo. 27.01.2025, Di. 28.01.2025 und Mi. 29.01.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Erhard Paris, bäuerlicher Handwerker

**GEBÜHR:** 168 Euro + MwSt.

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



DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Traditionelle Bugglkörbe

*Praxisseminar: Unter Anleitung des Experten stellen Sie Ihren eigenen Bugglkorb aus gespaltenem Haselnussholz her.*

**DAUER:** 28 Stunden, aufgeteilt auf vier Tage

**ORT:** Winterschule Ulten

**TERMIN:** Mo. 10.03.2025–Di.18.03.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Erhard Paris, bäuerlicher Handwerker

**GEBÜHR:** 190 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Hofführung: So hinterlasse ich Eindruck

*In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie eine Hofführung richtig planen, durchführen und evaluieren, einen guten ersten Eindruck hinterlassen, authentisch präsentieren und Ihre Gäste ins Geschehen einbeziehen.*

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

**TERMIN:** Do. 06.02.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Karl Kirchler, Handelsfachwirt

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

Lehrfahrt

## Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Südafrika

*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:** noch festzulegen

**TERMIN:** Do. 13.03.2025–Di. 25.03.2025

**GEBÜHR:** noch festzulegen

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

Lehrgang

## Aus unserer Hand. Südtiroler Bäuerinnen

*Grundkurs für die Ausbildung zur Bäuerin als Referentin und zur Anbieterin für bäuerliche Buffets*

**DAUER:** 85,5 Stunden, aufgeteilt auf zwölf Kurstage

**INHALT:** das bäuerliche Produkt, Qualitätsmanagement, Betriebswirtschaft, Steuerrecht, Rhetorik & Marketing, Büromanagement, Brauchtum, Social Media, Landwirtschaft in der Praxis

**ORT:** Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

**TERMIN:** Mi. 06.11.2024–Mi. 05.02.2025, jeweils 09.00–17.15 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 95 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](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)



## URLAUB AUF DEM BAUERNHOF



### Angebote am Hof – meine Gäste sind begeistert!

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

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Mi. 27.11.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Kevin Huck, SBB-Marketing

**GEBÜHR:** 30 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 bäuerlichen Frühstücks.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**1. TERMIN:** Di. 03.12.2024, Tisens, Fachschule für  
Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg

**2. TERMIN:** Do. 30.01.2025, Bozen, Fachschule für  
Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Marlene Gamper, Fachlehrerin

**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

### Der Gast am Hof – ein stimmiges Erlebnis

*Die Gäste von der Anfrage bis zur Abreise begeistern:  
Von der Präsentation im Internet, über die Ausstattung bis  
zum kulinarischen Angebot*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Mi. 15.01.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Kevin Huck, SBB-Marketing

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

neu!

## UaB: Machen Sie aus Gästen Fans!

*Der Faktor Mensch spielt bei der Stammkundenbindung eine zentrale Rolle. Erfahren Sie, wie Sie als GastgeberIn durch Empathie und zwischenmenschliche Erlebnisse den entscheidenden Unterschied machen.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Mo. 03.02.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Julia Winkler, Tourismusberaterin

**GEBÜHR:** 225 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:** Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

**TERMIN:** Mi. 22.01.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

## 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:** Mi. 11.12.2024, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Synne Marienfeld, Innenarchitektin

**GEBÜHR:** 110 Euro + MwSt.

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

## Kleine Details – große Wirkung: Außengestaltung

*In diesem Seminar erfahren Sie, wie der Außenbereich mit wenig Aufwand deutlich aufgewertet werden kann. Ein Schwerpunkt wird dabei auf Ruheplätze, Nischen und den Bauerngarten gelegt.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Do. 06.02.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Lukas Neuwirth, Ökologe;  
Christian Sölva, Landschaftsarchitekt

**GEBÜHR:** 100 Euro + MwSt.

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





## Online: Preisgestaltung im UaB-Betrieb

*Haupt- und Nebensaison, Frühstück, Sauna, hofeigene Produkte ... Wie finde ich meinen richtigen Preis? In diesem Onlinekurs 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 999 365, 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 999 365, www.sbb.it

## Preisgestaltung im UaB-Betrieb

*Haupt- und Nebensaison, Frühstück, Sauna, hofeigene Produkte ... Wie finde ich meinen richtigen Preis?*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**TERMIN PRÄSENZ:** Mi. 04.12.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

**TERMIN WEBINAR:** Mi. 12.03.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

neu!

## Texte schreiben, die auch wirklich gelesen werden

*Welche Texte kommen auf meiner Webseite oder in den Social Media bei meinen Gästen an? Wie gestalte ich sie so, dass sie spannend wirken und Lust auf meinen Betrieb machen?*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Di. 14.01.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Verena Baumgartner, Social Media-Managerin

**GEBÜHR:** 125 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:** 113 Stunden, aufgeteilt auf 18 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, Frühstück, der UaB-Betrieb im Internet, Social Media, Daten- und Konsumentenschutz, Einzelberatung, Betriebsbesichtigungen

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

**TERMIN:** Do. 21.11.2024–Do. 27.03.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 350 Euro + MwSt.

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

## 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. Zudem lernen Sie, wie und welche Kräuter sich besonders gut für die Sauna eignen.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**ORT:** Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

**TERMIN:** Mo. 20.01.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 90 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:** Mi. 04.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

### Lehrgang

## Direktvermarkter-Akademie

*Sie wollen in die Direktvermarktung einsteigen, wissen jedoch 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. Am Ende des Lehrgangs hat jeder Teilnehmer die Möglichkeit, ein persönliches Beratungsgespräch mit Experten des Bauernbundes für den eigenen Betrieb in Anspruch zu nehmen.*

**DAUER:** 120 Stunden, aufgeteilt auf 18 Kurstage

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

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

**TERMIN:** Mo. 11.11.2024–Mi. 19.03.2025,  
jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 350 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://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:** Mi. 12.03.2025, 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



## 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 umgesetzt wird. Sie erstellen unter fachlicher Anleitung über ein Webportal Ihr eigenes HACCP-Konzept.*

**1. TERMIN:** Fr. 22.11.2024

**2. TERMIN:** Do. 23.01.2025

**3. TERMIN:** Do. 06.03.2025

**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



## 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 im Online-Etikettierungsprogramm zusammen.*

**DAUER:** eine Stunde, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.

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

## Webinar: Lebensmittelrecht und -hygiene

*Sie erhalten einen Überblick über das geltende Lebensmittelrecht und die Lebensmittelhygiene in Ihrem Betrieb. Dieses Webinar behandelt die vorgeschriebenen Inhalte für die Hygieneschulung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und laut Beschluss der Landesregierung Nr. 542/2014.*

**1. TERMIN:** Do. 21.11.2024

**2. TERMIN:** Mi. 05.03.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–11.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

**neu!** Lehrgang

## Alles rund um den Apfel

*Von der Vielfalt der Sorten bis zur gesunden Ernährung: Dieser viertägige Lehrgang, der die Basis und die Voraussetzung für die Ausbildung zum Apfelsommelier ist, bietet einen umfassenden Einblick in die Welt des Apfels.*

- DAUER:** 22 Stunden, aufgeteilt auf vier Kurstage
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Fr. 11.10.2024–Do. 31.10.2024, jeweils 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 180 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Apfelkonsortium
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)
- HINWEIS:** Dieser Lehrgang ist Voraussetzung für die Zulassung zum Lehrgang „Apfelsommelier aus Südtirol“.

Lehrgang

## Apfelsommelier aus Südtirol

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

- VORAUSSETZUNGEN:** abgeschlossener Lehrgang „Alles rund um den Apfel“ oder Ausbildung zum Apfelbotschafter/Genussbotschafter, Berufserfahrung
- DAUER:** 69 Stunden, aufgeteilt auf 13 Kurstage
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Fr. 15.11.2024–Fr. 07.03.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 550 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Apfelkonsortium
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)



neu!



## Webinar: Zeitmanagement für Direktvermarkter

Bei diesem Webinar lernen Direktvermarkter, wie sie Produktion, Verarbeitung der Lebensmittel, Bürokratie, Verkauf, Logistik und Marketing bestmöglich unter einen Hut bekommen.

**TERMIN:** Mi. 12.02.2025, 19.00–21.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sebastian Girmann, Gartenbauexperte und Direktvermarkter

**GEBÜHR:** 40 Euro zzgl. MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

**ORT:** Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

**TERMIN:** Do. 23.01.2025, Fr. 31.01.2025 und Fr. 07.02.2025, 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

neu!

## Fruchtsaftherstellung für Profis

Sie lernen die Voraussetzungen für die professionelle Produktion von Fruchtsäften, die Kriterien der Rohstoffauswahl, Pressverfahren sowie die Pasteurisation und Abfüllung von Fruchtsäften.

**ZIELGRUPPE:** Dieser technologische Kurs richtet sich an Hersteller und Direktvermarkter von Säften aus Äpfeln, Trauben und Beeren.

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

**TERMIN:** Di. 12.11.2024, 08.30–17.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Klaus Blasbichler, Fachlehrer

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Brauwerkstatt

In diesem Praxisseminar erhalten Sie einen Einblick in das Herstellen von Bier vom Anbau der Rohstoffe bis zum Brauen, in die Sensorik und in das Erkennen von Qualitätsmerkmalen. Im Seminarpreis sind auch die Verköstigung der Teilnehmer sowie Bierkostproben enthalten.

**ORT:** Afing, Guggenbergerhof, Afinger Weg 31

**TERMIN:** Fr. 09.05.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Matthias Volgger und Katrin Stuefer, bäuerliche Bierproduzenten

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

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



## 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. 26.11.2024–Di. 11.02.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 265 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Aus Obst und Gemüse das Beste machen

*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. 12.11.2024 und Mi. 13.11.2024, 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](http://www.sbb.it)



## Gemüse fermentieren

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie man Gemüse ohne Hitzeeinwirkung in Gläsern haltbar machen kann.*

- ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern
- TERMIN:** Fr. 11.04.2025, 09.00–13.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Irene Hager von Strobele, Autorin und Kräuterexpertin
- GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Fermentieren von Hülsenfrüchten

*In diesem Praxis-Workshop erleben Sie hautnah, wie man Erbsen, Bohnen und Linsen ohne Hitzezufuhr in Gläsern haltbar machen kann. Das Seminar dauert zwei halbe Tage.*

- 1. TERMIN:** Di. 25.03.2025 und Do. 27.03.2025, Bozen, NOI-Techpark, A.-Volta-Straße 13
- 2. TERMIN:** Di. 22.04.2025 und Do. 24.04.2025, Algund, Frühmesserhaus, St.-Kassian-Weg 16
- ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Lorenza Conterno, Versuchszentrum Laimburg
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)
- HINWEIS:** italienischer Kurs mit deutscher Übersetzungshilfe

## Konservierungsmethoden: Eine Übersicht

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

- ORT:** Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
- TERMIN:** Mi. 15.01.2025, 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](http://www.sbb.it)

ungerer

kühlen  
klimatisieren  
einrichten

KÜHLANLAGEN

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

Mit neuestem  
Know-how,  
fachmännisch &  
zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | [info@ungerer.it](mailto:info@ungerer.it) | [www.ungerer.it](http://www.ungerer.it)



DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## 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:** Pfatten, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

**TERMIN:** Do. 13.03.2025, 08.30–15.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Klaus Blasbichler, Fachlehrer

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Bergkäse herstellen mit Sirtenmagenlab

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, mit Sirtenmagenlab aus Kälbermägen Hartkäse herzustellen.*

**ZIELGRUPPE:** aktiv praktizierende Käser und Käserinnen

**1. TERMIN:** Do. 13.02.2025, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**2. TERMIN:** Fr. 14.02.2025, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Peter Schneider, Molkereifachmann; Bertram Stecher, Sennereiverband Südtirol

**GEBÜHR:** 100 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Arbeite bei uns!

(m/w)

- > Betriebs-Mechatroniker
- > Maschinenführer Produktion
- > Lehrberuf zur Molkereifachkraft
- > Technischer Einkäufer (Voll- oder Teilzeit)

0472 271 300 | [hr@brimi.it](mailto:hr@brimi.it)[www.brimi.it/jobs](http://www.brimi.it/jobs)

## Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier

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

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

**DAUER:** 120 Stunden, aufgeteilt auf 16 Kurstage

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

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

**TERMIN BASISSCHULUNG:** Di. 29.10.2024–Di. 10.12.2024

**TERMIN AUFBAUSCHULUNG:** Mi. 15.01.2025–Mi. 05.03.2025

**ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr

**TERMIN PRÜFUNG:** Mi. 19.03.2025 und Do. 20.03.2025

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** Basisschulung: 500 Euro + MwSt., Aufbauschulung: 500 Euro + MwSt., Prüfung: 294 Euro + MwSt.

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

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

## 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. 14.11.2024–Mi. 22.01.2025

**2. TERMIN:** Fr. 14.02.2025–Di. 13.05.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 250 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



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

**1. TERMIN:** Mo. 21.10.2024

**2. TERMIN:** Mo. 10.03.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken

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

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**1. TERMIN:** Di. 10.12.2024

**2. TERMIN:** Di. 08.04.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Fleischprodukte haltbar machen mit dem Autoklav

*Sie lernen, wie man Fleischprodukte wie z.B. Ragù oder Saure Suppe durch Sterilisation konservieren kann, damit sie bei Raumtemperatur über Monate haltbar sind.*

**ZIELGRUPPE:** bäuerliche Fleischproduzenten und Interessierte

**ORT:** Pfatten, Versuchszentrum Laimburg, neues Gebäude  
Stadelhof

**TERMIN:** Do. 24.10.2024, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ,  
SBB-Innovation & Energie, Versuchszentrum Laimburg

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

**HINWEIS:** italienischer Kurs mit deutscher Übersetzungshilfe

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Powerriegel und andere Energiesnacks

*In diesem Praxisseminar zeigt Ihnen eine Bäuerin die Herstellung von Powerriegeln und anderen Energiesnacks, die man gut in die Schule, zur Arbeit, zum Sport oder auf den Berg mitnehmen kann.*

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**TERMIN:** Fr. 28.02.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Elisabeth Pichler Schroffenegger,  
Bäuerinnen-Dienstleisterin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

## BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE



## Backe, backe Brot

*Mit regionalem Korn traditionelle  
Südtiroler Brotspezialitäten backen*

**ORT:** Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

**TERMIN:** Di. 10.12.2024, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Klaus Patauner, Bäcker

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Glutenfrei backen

*In diesem Seminar lernen Sie, wie man verschiedene Teige  
für Brot und Süßwaren glutenfrei herstellt.*

**ORT:** Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

**TERMIN:** Mi. 04.12.2024, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Erica Rizzoli, Bäuerin-Dienstleisterin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Schüttelbrotkurs

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

**ORT:** Villanders, Niki Back, Kalchgrube 17

**TERMIN:** Do. 06.03.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Marion Aichner und Manfred Obexer,  
Niki Back GmbH

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Lehrgang

## Lehrgang für Buschen- und Hofschänke

*Dieser praxisorientierte Lehrgang gewährt Ihnen einen umfassenden Einblick in die wesentlichen Punkte der bäuerlichen Gastronomie. Gleichzeitig ist der Besuch des Lehrgangs Voraussetzung für den Erhalt der Lizenz zur Führung eines bäuerlichen Schankbetriebes.*

**ZIELGRUPPE:** Buschen- und Hofschankbetreiber sowie Interessierte

**DAUER:** 87 Stunden, aufgeteilt auf 15 Kurstage

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

**ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5; Brixen, Berufsbildungszentrum Gastronomie und Kulinarik „Emma Hellenstainer“; Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**TERMIN:** Mi. 20.11.2024–Mi. 19.03.2025, jeweils 08.00-17.00 Uhr (mit Ausnahmen)

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 330 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Berufsbildungszentrum Gastronomie und Kulinarik „Emma Hellenstainer“, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

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

## neu! Lehrgang

## Klein, aber fein – zu Tisch ohne Angestellte

*Kurzlehrgang zu einem vielversprechenden Konzept für Bäuerinnen und Bauern, die Freude am Kochen und Bewirten haben und sich ein erfolgreiches Standbein am Hof aufbauen wollen, ohne zusätzliche Arbeitskräfte zu beschäftigen*

**ZIELGRUPPE:** Buschen- und Hofschankbetreiber sowie Interessierte

**DAUER:** 26 Stunden, aufgeteilt auf fünf Kurstage

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

**TERMIN:** Di. 04.02.2025–Di. 18.03.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr (mit Ausnahmen)

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 160 Euro + MwSt.

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

## neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Süßes zum Frühstück geht immer

*Lernen Sie von einem erfahrenen Bäcker, mit welchem köstlichen Gebäck Sie sich oder Ihren Gästen den Morgen versüßen können.*

**ORT:** Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

**TERMIN:** Do. 13.03.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Klaus Patauner, Bäcker

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## So gelingt der perfekte Kaffee

Entdecken Sie die Kunst des perfekten Kaffees – von der Bohne bis zur Tasse.

**ORT:** Brixen, Berufsbildungszentrum Gastronomie und Kulinarik „Emma Hellenstainer“, Fischzuchtweg 9

**TERMIN:** Do. 06.03.2025, 08.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Christine Kaufmann, Fachlehrerin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + 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. 25.01.2025, 09.30–13.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Annalena Ganner, Kochbuchautorin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.



**CAROMA**

**Coffeeseum**

# kaffeewissen

**AUSWAHL UNSERER FORTBILDUNGEN:**

- Coffeeseum Besuch mit kleiner Kaffeereise: bis 17.10., donnerstags um 9:30 Uhr
- Große sensorische Kaffee-Reise
- Filter-Kaffee-Zubereitung
- Mein Siebträger, meine Mühle und ich

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung: 0471 725 651

Kurse & Führungen



**CAROMA** Völs am Schlern  
Schaurösterei · Coffeeseum · Kaffeeladen · Schulungszentrum



neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Die Kartoffel: Ein kulinarisches Abenteuer

*Gartenlust trifft auf Kochkunst: Auf den Spuren einer wahren Power-Knolle, die sich durch ihren tollen Geschmack und ihre Vielseitigkeit auszeichnet.*

**ORT:** Bozen, Gustelietal, Schlachthofstraße 59

**TERMIN:** Mi. 20.11.2024, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Martina Maria Irsara, Bäuerin Dienstleisterin;  
Reinhard Steger, Koch

**GEBÜHR:** 53 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO,  
Südtiroler Gastwirtinnen im HGV

**ANMELDUNG:** Südtiroler Gastwirtinnen, gastwirtinnen@hgv.it

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Kräuter: Geschmackvolle Gerichte aus dem Garten

*Gartenlust trifft auf Kochkunst: Eine Entdeckungsreise durch die vielfältige und bunte Welt der Kräuter*

**ORT:** Albeins/Brixen, Kircherhof, Margarethenplatz 3

**TERMIN:** Mi. 21.05.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Jutta Tappeiner, Bäuerin Dienstleisterin;  
Wolfgang Schmidl, Koch

**GEBÜHR:** 53 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO,  
Südtiroler Gastwirtinnen im HGV

**ANMELDUNG:** Südtiroler Gastwirtinnen, gastwirtinnen@hgv.it

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 Land- und Hauswirtschaft Salern

**TERMIN:** Mi. 19.03.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Bertram Stecher, Sennereiverband Südtirol

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten

*In diesem Praxisseminar kochen und verkosten Sie gesunde und schmackhafte Gerichte mit Leguminosen.*

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**1. TERMIN:** Mo. 16.12.2024

**2. TERMIN:** Mo. 10.02.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hanna Thuile, Ernährungstherapeutin

**GEBÜHR:** kostenlos

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
SBB-Innovation & Energie, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Desserts im Glas

*Kreative Köstlichkeiten im Glas: Lernen Sie, wie man verschiedene Desserts in Gläsern zubereitet.*

**ORT:** Lana, Meraner Mühle, Industriestraße 7

**TERMIN:** Mi. 05.02.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Annalena Ganner, Kochbuchautorin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Fingerfood und Snacks aus Südtiroler Produkten

*In diesem Praxisseminar zeigt Ihnen eine Bäuerin die Herstellung von Häppchen aus Südtiroler Lebensmitteln, die bei jeder Veranstaltung gut ankommen.*

**ORT:** Algund, Frühmesserhaus, St.-Kassian-Weg 16

**TERMIN:** Do. 13.02.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Monika Stocker Schwembacher,  
Bäuerinnen-Dienstleisterin

**GEBÜHR:** 75 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Essen posten mit dem Smartphone

*„Food-Fotografie“ leicht gemacht: Mit dem Smartphone kulinarische Kunstwerke teilen.*

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

**TERMIN:** Frühjahr 2025

**REFERENT/EN:** Foodbloggerin

**GEBÜHR:** noch festzulegen

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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





# Roter Hahn Kochschule

## Mehr als ein Kochkurs

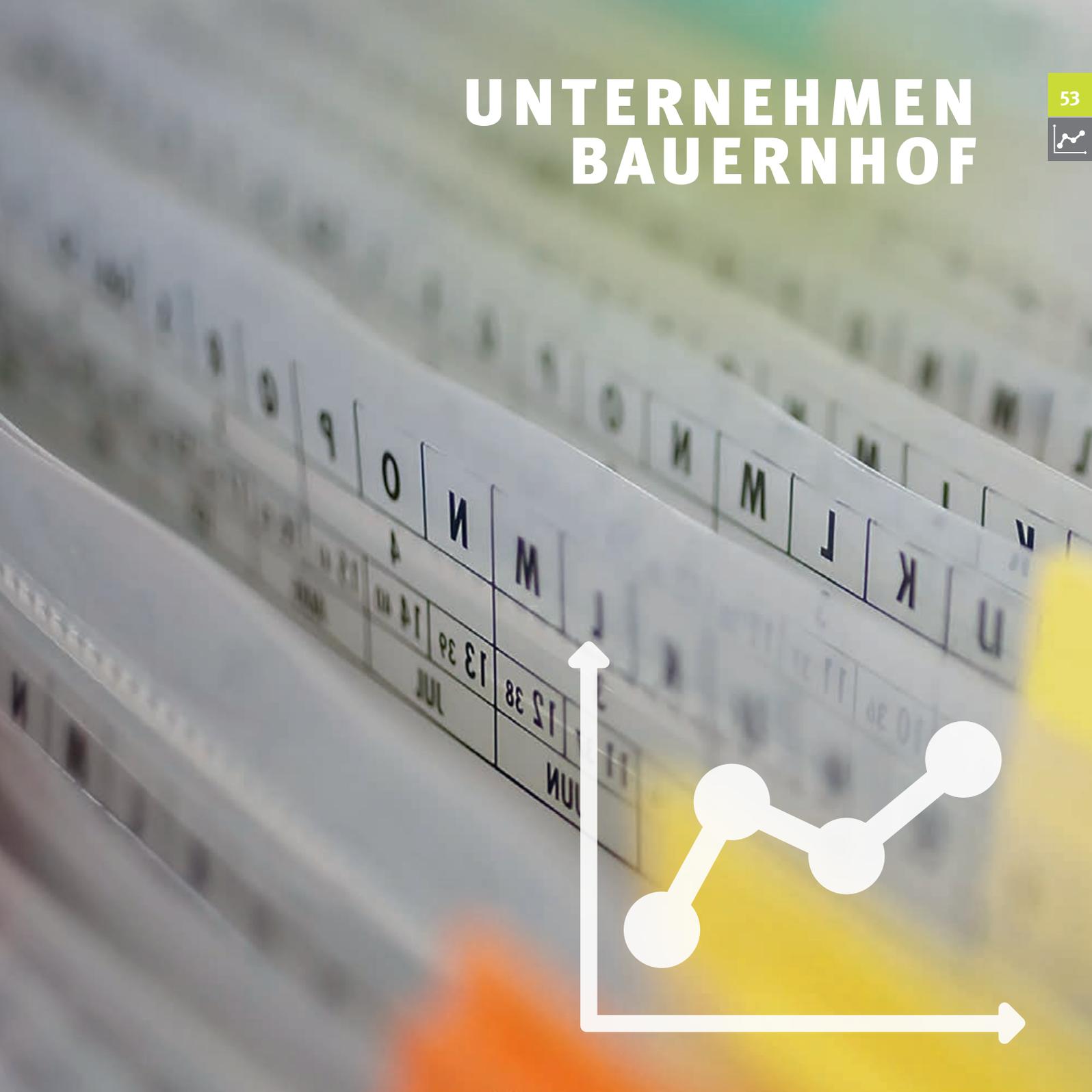
Koche und genieße gemeinsam mit erfahrenen Köchinnen und Köchen ein 4-Gänge-Menü aus saisonalen Produkten von Südtirols Bauernhöfen und exklusiven Weinen im bauerlichen Ambiente der Roter Hahn Kochschule.



**Ein Erlebnis,  
das bleibt!**

Buche ein Kochevent  
für Dich, Deine  
Lieben und Dein Team  
unter [roterhahn.it](http://roterhahn.it)

# UNTERNEHMEN BAUERNHOF



## 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. 18.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Evelyn Gallmetzer, SBB-Rechtsberatung

**GEBÜHR:** 30 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:** Mi. 18.12.2024 und Fr. 20.12.2024,  
Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

**2. TERMIN:** Di. 14.01.2025 und Mi. 15.01.2025,  
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

## Jährliche Tier- und Flächenförderungen

*In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die jährlichen Flächen- und Tierförderungen.*

**TERMIN PRÄSENZ:** Mi. 22.01.2025, Bozen, SBB-Hauptsitz,  
Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

**TERMIN WEBINAR:** Mi. 12.02.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–11.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michael Crepaz, SBB-Förderungen

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

## Die Schuldenfalle vermeiden

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

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

**TERMIN:** Do. 28.11.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Josef Fauster, Finanzierungsberater

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

**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:** Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

**TERMIN:** Fr. 13.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michael Heidenberger, SBB-Rechtsberatung

**GEBÜHR:** 30 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-Seminarraum, Leegtorweg 8

**TERMIN:** Mi. 26.02.2025, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

## Alles rund um die Pacht

*Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte, Chancen und Risiken*

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

**TERMIN:** Do. 16.01.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michael Heidenberger, SBB-Rechtsberatung; Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB

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

## Online: Die Pacht

*In diesem Onlinekurs erhalten Sie eine allgemeine Einführung und einen Überblick über die wichtigsten Aspekte der Pacht.*

**DAUER:** eine Stunde, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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 erklären, worauf es in der Praxis ankommt.

**ZIELGRUPPE:** Junglandwirte und Interessierte

**DAUER:** 31 Stunden, aufgeteilt auf sechs Kurstage

**INHALT:** Betriebswirtschaft, Investitions- und Finanzierungsplanung, steuerliche und soziale Aspekte, Förderungen, Betriebsbesichtigung u.v.m.

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

**TERMIN:** Di. 14.01.2025–Di. 18.02.2025, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

## Webinar: Milch-Wirtschaftlichkeit und Grundfutterqualität

*Kosten und Erlöse in der Milchproduktion, die landwirtschaftliche Buchführung, Betriebsvergleiche, Überblick über die wichtigsten Betriebskennzahlen und deren Bedeutung für die Milchwirtschaft, Einfluss der Grundfutterqualität auf die Wirtschaftlichkeit.*

**TERMIN:** Mi. 19.03.2025, 09.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + 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. 26.02.2025, 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

# Testen Sie unsere App!

Download now!



Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft Südtirol



n-project.com

# 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. 09.12.2024–Di. 17.12.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Mi. 29.01.2025–Do. 06.02.2025
- ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 200 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; Theorie- und Praxismodul*

- DAUER:** zehn Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage
- ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3; Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mi. 18.12.2024 und Do. 19.12.2024, jeweils 08.00–15.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!

## Online: Sichere Arbeitsmittel



*Dieser sechsstündige Onlinekurs gilt als Auffrischkurs für Arbeitgeber im Bereich Arbeitssicherheit (insgesamt zehn Stunden erforderlich) und als Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer. 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:** 35 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it

## Online: Rundum fit am Arbeitsplatz



*Dieser vierstündige Onlinekurs gilt als Auffrischkurs für Arbeitgeber im Bereich Arbeitssicherheit (insgesamt zehn Stunden erforderlich). Laut Art. 34 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:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it





## Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter

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

**DAUER:** acht Stunden

**TERMIN PRÄSENZ:** Di. 17.12.2024, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

**TERMIN WEBINAR:** Do. 06.02.2025

**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

## Webinar: Meine Pflichten als Arbeitgeber

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

**DAUER:** vier Stunden

**TERMIN:** Mi. 26.02.2025, 08.00–12.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 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. 12.11.2024, 08.30–17.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar

## Auffrischkurs für Anwender von Traktoren

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

**DAUER:** vier Stunden

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

**TERMIN:** Mo. 18.11.2024, 08.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 37 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + 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:** 25 Euro + MwSt.

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



## Online: Ausbildung für Anwender von Hebebühnen

Laut Art. 73 des 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 ONLINEKURS:** ganzjährig, freie Zeiteinteilung

**TERMIN PRÄSENZ:** noch festzulegen

**ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar; das Theoriemodul findet online statt, das Praxismodul in Präsenz

## 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. 08.11.2024, 08.30–17.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 110 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar





## 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-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5

**TERMIN:** Mo. 18.11.2024, 13.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 37 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + 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:** 25 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, 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 – Brandrisiko 1 gering

**DAUER:** vier Stunden

**ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

**TERMIN:** Mi. 13.11.2024, 08.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hansjörg Elsler, Brandinspektor

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 269, 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 – Brandrisiko 1 gering

**DAUER:** zwei Stunden

**ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

**TERMIN:** Mi. 27.11.2024, 13.00–15.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hansjörg Elsler, Brandinspektor

**GEBÜHR:** 35 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 269, 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:** neun Stunden (zwölf Unterrichtseinheiten)

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

**TERMIN:** Do. 20.11.2024, 08.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

## Erste-Hilfe-Auffrischkurs

Laut Dekret des Landeshauptmanns Nr. 25 vom 13.06.2005

**DAUER:** vier Stunden

**ORT:** Lana, Weißes Kreuz, Meranerstraße 6

**TERMIN:** Do. 14.11.2024, 08.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

JAHRESMITGLIEDSCHAFT 2025

JEDER  
AUGENBLICK  
ZÄHLT!

JETZT NUTZEN,  
WEIL'S NUTZT!

INFOLINE 0471 444 310  
werde-mitglied.it



werbe.company

## Erste Hilfe bei unseren Kleinen

*Erste Hilfe leisten können, wenn eine Notfallsituation bei  
unseren Kleinen (Säuglingsalter bis Jugendalter) eintritt.  
Tipps und Tricks für Erste Hilfe Maßnahmen im alltäglichen  
Leben bzw. bei Kindernotfällen werden vermittelt.*

**DAUER:** vier Stunden

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

**1. TERMIN:** Do. 16.01.2025

**2. TERMIN:** Do. 14.02.2025

**ZEIT:** jeweils 13.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 60 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.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-Seminarraum, Leegtorweg 8
- TERMIN:** Do. 10.10.2024, 08.00–12.00 Uhr und Fr. 11.10.2024, 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

## Auffrischkurs 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:** Fr. 07.02.2025, 08.00–15.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 58 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:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, 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:** 45 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, www.sbb.it





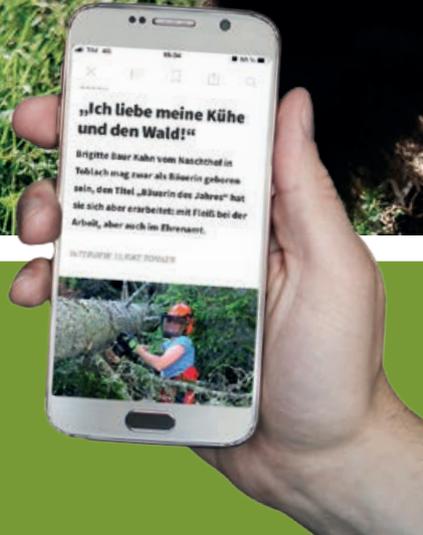
JETZT  
KOSTENLOS  
DOWN-  
LOADEN!

 Südtiroler  
**LANDWIRT**

Der „Südtiroler Landwirt“ -  
Auch als App erhältlich!

JETZT BEI  
 Google Play

 Laden im  
App Store





# BAUEN UND ENERGIE





## BAUEN

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 Wirtschaftsgebäuden, Baumanagement, Bau- und Haustechnik, Finanzierung, Versicherung am Hof

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

**TERMIN:** Di. 19.11.2024–Do. 05.12.2024, 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

### Webinar: Bauen in der Landwirtschaft

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

**TERMIN:** Di. 21.01.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Florian Mair, SBB-Betriebsberatung

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

**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:** Di. 21.01.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Norbert Klammsteiner, Energieberater

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

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

## Holzhausbau

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

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

**TERMIN:** Di. 26.11.2024, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Stefan Gamper, Architekt

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 335, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Mein barrierefreier Hof

*Die Schulung vermittelt viel praxisorientiertes Wissen rund um die Bedürfnisse von Gästen mit Behinderungen und der Generation 65+. Zudem wird ein barrierefreier Hof besichtigt.*

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

**TERMIN:** Mi. 13.11.2024, 09.30–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachexperten,  
Sozialgenossenschaft Independent

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 335, [www.sbb.it](http://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.holzius.com](http://www.holzius.com)

**holzius**  
VOLLHOLZHAUS



## Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel

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

**TERMIN:** Do. 27.03.2025, 10.00–15.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 335, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

## Bauen mit Rundholz in der Berglandwirtschaft

Vorstellung der Maße im Rahmen des Tierwohldekrets; Bauweisen mit Rundholz im Stallbau und dessen Konstruktionsweise; Praxiserfahrung durch zwei erfahrene Zimmermänner; Lastenberechnung durch den Statiker

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern (Theorie), Brixen (Praxis)

**TERMIN:** Mi. 23.10.2024, 09.00–15.30 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Stallbekleidung und Stiefel mitbringen

## Entmüllungs- und Futteranschieberoboter



Für planbefestigte Böden mit  
Sammelbehälter bis 550l



für saubere  
Spaltenböden

Planung, Beratung,  
Verkauf und Montage

**EUROAGRAR**  
„lokal kaufen macht Freude“

Kopernikus Str. 13 | 39100 BOZEN | 0471 201885  
[info@euroagr.it](mailto:info@euroagr.it) | [www.euroagr.it](http://www.euroagr.it)

neu!

## Rinderhaltung: Mein neuer Laufstall

Unter Einbezug der gängigen Stallmaße und Integration des Bestandes werden einfache Umbaumöglichkeiten aufgezeigt.

**1. TERMIN:** Di. 18.02.2025, Lana, SBB-Außenstelle,  
Zollstraße 6 (Theorie), U.L. Frau im Walde (Praxis)

**2. TERMIN:** Di. 25.03.2025, Vahrn Melix Obstgenossenschaft,  
Brennerstraße 13 (Theorie), Villanders (Praxis)

**ZEIT:** jeweils 09.00–15.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michael Kuppelwieser, 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](http://www.bring.bz.it)

**HINWEIS:** Stallbekleidung, Stiefel und Bestandspläne vom  
eigenen Betrieb mitbringen.

neu!



## Farminar: Wie viel Technik brauche ich in meinem Stall?

*Automatisierung im Stall; Roboter im Bereich der Melktechnik / Fütterung / Entmistung.*

**TERMIN:** Mi. 13.11.2024, 09.00–15.00 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



## 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:** Fr. 08.04.2025, 08.30–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

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

## Pflastern

*In diesem praxisorientierten Seminar erlernen Sie die Grundlagen und Techniken der Verlegung von Zementpflaster. Unter fachkundiger Anleitung erhalten Sie Einblicke in die Vorbereitung des Untergrunds, das präzise Setzen der Pflastersteine sowie das Verfugen und Verdichten der Fläche.*

**ORT:** Deutschnofen, Gärtnerei Lutz & Lintner, Daumstraße 1

**TERMIN:** Mo. 10.03.2025 und Di, 11.03.2025,  
jeweils 08.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Florian Lintner, Gartenbauexperte

**GEBÜHR:** 140 Euro + MwSt.

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





## Webinar: Photovoltaik-Anlagen wirtschaftlich rentabel betreiben

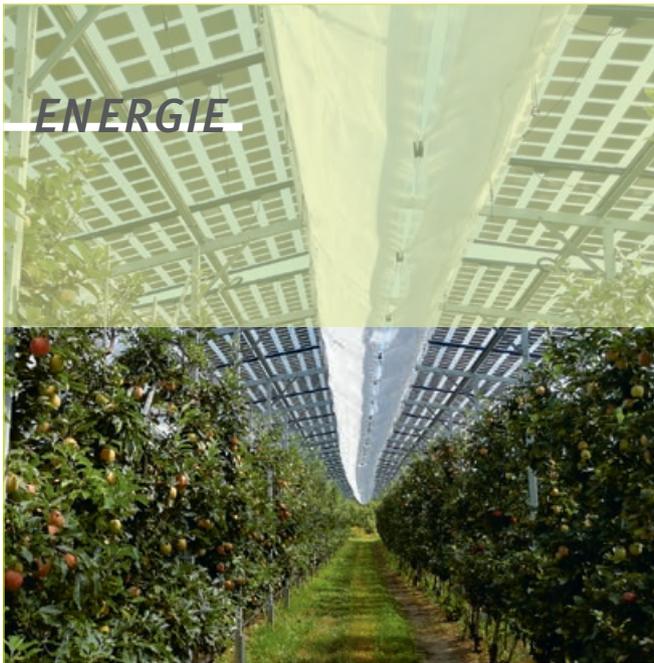
*Sie erfahren alles Wichtige über Kontrolle und Überwachung der Anlage, Speicherung des erzeugten Stroms, Kombination mit anderen Technologien und Nutzung des Stroms zum Antrieb von Maschinen und Geräten.*

**TERMIN:** Mo. 02.12.2024, 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](http://www.sbb.it)



## Energiesparen im Milchviehbetrieb

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

**ORT:** Außerratschings, Keldererhof, Jaufenpassstraße 8/B

**TERMIN:** Fr., 09.05.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 55 Euro + MwSt.

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

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

neu!

## Wasserkraft: Modernisierung von bestehenden Anlagen

*Technik der Stromerzeugung, steuerliche Bestimmungen, Wirtschaftlichkeit von bestehenden Wasserkraftwerken, auch in Bezug auf die Kombination mit Beregnungsanlagen*

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

**TERMIN:** Mi. 19.03.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 53 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it](http://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)

## Richtig gute Fotos machen

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

**ORT:** Vahrn, Griesserhof, Griessweg 5

**TERMIN:** Mi. 13.11.2024, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Max Schweitzer, Fotograf

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

## Richtig gute Fotos machen – Aufbauseminar

*Im Aufbauseminar vertiefen Sie das Wissen rund um das Fotografieren mit Ihrer Kamera und erfahren, mit welchen Kniffen die besten Schnapshots auf Ihrem Hof gelingen.*

**ORT:** Vahrn, Griesserhof, Griessweg 5

**TERMIN:** Mi. 19.03.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Max Schweitzer, Fotograf

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

## Social Media im UaB-Betrieb für Anfänger

*In diesem Seminar erhalten Sie einen allgemeinen Überblick über die Welt der Social Media und erfahren, wie Sie diese für Ihren Betrieb nutzen können.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber mit wenig bis keine Erfahrung im Bereich Social Media bzw. ohne eigenes Unternehmensprofil

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

**TERMIN:** Mo. 09.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Nadine Messner, SBB-Marketing

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

neu!

## Social Media im UaB-Betrieb für Fortgeschrittene

*In diesem Seminar vertiefen Sie Ihr Wissen und erfahren Sie, wie Sie effektive Kampagnen erstellen und Ihre Präsenz in den sozialen Medien optimieren.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber mit Kenntnissen im Bereich Social Media bzw. mit eigenem Unternehmensprofil

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

**TERMIN:** Mi. 12.02.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Nadine Messner, SBB-Marketing

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

## Social Media: So kommuniziere ich richtig

*Wie erreiche ich meine Zielgruppe am besten? In diesem Seminar lernen Sie verschiedene Social Media und ihre Einsatzmöglichkeiten kennen und erfahren, wie Sie mit Ihrem eigenen Smartphone kurze Videos für Ihre Social-Media-Plattform drehen.*

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

**TERMIN:** Do. 23.01.2025, 09.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!

## Video-Posts für Social Media

*In diesem Seminar lernen Sie die grundlegenden Techniken zur Produktion von Videos für Social Media kennen. Anhand von Praxisbeispielen erlernen Sie für Ihren UaB-Betrieb, Buschenschank- oder Direktvermarktungsbetrieb Videos zu erstellen und auf den verschiedenen Plattformen zu posten.*

**ORT:** Vahrn, Griesserhof, Griessweg 5

**TERMIN:** Do. 20.02.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Max Schweitzer, Fotograf

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

**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:** Mi. 26.02.2025, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 45 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 999 365, 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 Freimeldung und viele weitere Funktionen machen das Programm zu einem starken Gesamtpaket.

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

**TERMIN PRÄSENZ:** Mo. 18.11.2024, Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5, 09.00–17.00 Uhr

**TERMIN WEBINAR:** Mo. 04.11.2024, Mi. 06.11.2024 und Fr. 08.11.2024, jeweils 19.30–22.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer

**GEBÜHR:** 110,00 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühren von 85,00 Euro + MwSt.)

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar

neu!

## Webinar: Gästeverwaltung – Spezialfunktionen

*Aufbaseminar: Stornierungen, unterschiedliche An- und Abreisen, spezielle Buchungen, Fehler in der täglichen ASTAT-Meldung, spezielle Rechnungswünsche usw.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber, die bereits Nutzer des Roter Hahn-Gästeverwaltungsprogramms sind

**TERMIN:** Mo. 16.12.2024, 19.30–21.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer

**GEBÜHR:** 32 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)



neu!

## Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?

*Aufbaseminar: Wichtige Programmänderungen und Neuerungen*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber, die bereits Nutzer des Roter Hahn-Gästeverwaltungsprogramms sind

**TERMIN:** Do. 23.01.2025, 19.30–21.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer

**GEBÜHR:** 32 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)



neu!



## Webinar: Gästeverwaltung – HACCP, Buchhaltung und Co.

*Aufbauseminar: spezielle Leistungen, HACCP und buchhalterische Fragen*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber, die bereits Nutzer des Roter Hahn-Gästeverwaltungsprogramms sind

**TERMIN:** Mi. 19.02.2025, 20.00–22.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Walter Rier, SBB-Marketing

**GEBÜHR:** 32 Euro + MwSt.

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

## Buchungsportal: Booking.com für Einsteiger

*In diesem Seminar erhalten Sie praktische Hilfestellungen bei der Eingabe der Daten im Zuge der Einrichtung Ihres Unternehmensprofils.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Di. 03.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

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

## Buchungsportal: Airbnb für Einsteiger

*In diesem Seminar erhalten Sie praktische Hilfestellungen bei der Eingabe der Daten im Zuge der Einrichtung Ihres Unternehmensprofils.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Mo. 16.12.2024, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Werner Messner, EDV-Trainer

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

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



## Webinar: mein SBB

*Sie erhalten eine allgemeine Einführung in das Dienstleistungs- und Kommunikationsportal des SBB. Es werden die wichtigsten Tools, wie das Rechnungsportal, die Mitarbeitermeldungen sowie die digitale Unterschrift, vorgestellt.*

**TERMIN:** Mi. 27.11.2024, 19.00–20.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Karin Calliari, SBB-Direktion

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

## Workshop myCIVIS und Vetinfo

*Dieser Workshop bietet Rinder- und Ziegenhaltern die Möglichkeit, von Grund auf mit My Civis und Vetinfo zu arbeiten: Tierbewegungen, Nottötung/Schlachtung eintragen, Behandlungsregister und ClassyFarm*

- 1. TERMIN:** Mi. 29.01.2025, Bruneck, SBB-Bezirksbüro
- 2. TERMIN:** Fr. 18.04.2025, Bozen, Haus der Tierzucht
- 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](http://www.bring.bz.it)
- HINWEIS:** Laptop bzw. Tablet, Zugangsdaten Vetinfo und SPID mitnehmen.

neu!

## Workshop zur Geflügel- und Salmonellendatenbank

*Die wichtigsten Punkte zum Arbeiten in der Geflügeldatenbank und Salmonellendatenbank auf Vetinfo werden erklärt.*

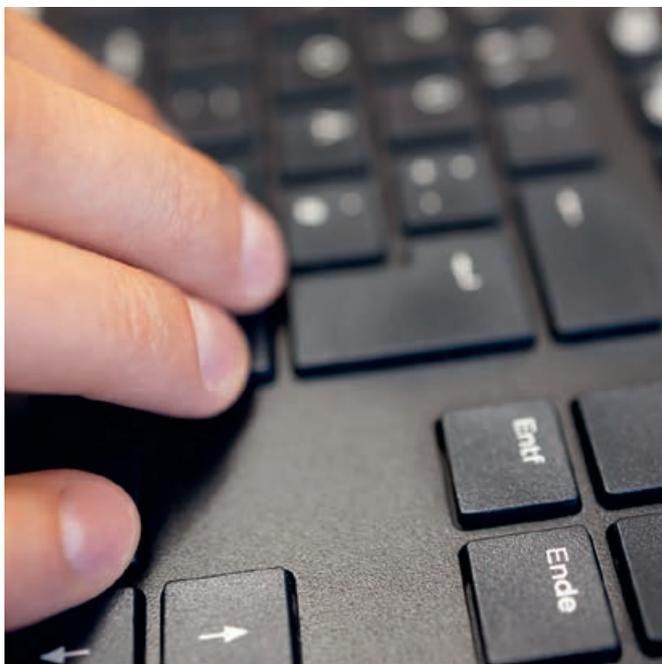
- 1. TERMIN:** Di. 03.12.2024, Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg
- 2. TERMIN:** Mi. 12.03.2025, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim
- ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sarah Gruber, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, [www.bring.bz.it](http://www.bring.bz.it)
- HINWEIS:** Laptop bzw. Tablet, Zugangsdaten Vetinfo und SPID mitnehmen.

neu!

## Sensorik am Rind

*Im Theorieteil soll ein Überblick über verschiedene am Markt verfügbare Systeme gegeben werden. Im Praxisteil wird ein Betrieb besucht, der von der täglichen Arbeit mit einem Sensorsystem berichten kann.*

- ORT:** Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim (Theorie), Bruneck (Praxis)
- TERMIN:** Mo. 17.02.2025, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Nina Hegele, BRING
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** BRING, Tel. +39 0471 063 890, [www.bring.bz.it](http://www.bring.bz.it)



# „Zuaglost“ – der „Südtiroler Landwirt“-Podcast



**Jederzeit & überall  
bequem anhören!**  
[zuaglost.podigee.io](https://zuaglost.podigee.io)

# BÄUERLICHE KULTUR, PERSÖNLICHKEIT UND SOZIALES



DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Die bäuerliche Hausapotheke

*Diese praxisnahe Seminar führt die Teilnehmer durch die Welt der modernen Kräuterküche, der wissenschaftlich fundierten Hausmittelapotheke und der pflegenden Naturkosmetik und zielt darauf ab, das passende Kraut zur richtigen Zeit zu finden.*

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

**TERMIN:** Mo. 13.01.2025, 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.

## Alte Traditionen neu erlernt: Stricken für Anfänger

*Eine Altbäuerin zeigt, wie's geht: Sie lernen Maschen anzuschlagen und links, rechts, Reismuster und Patentmuster zu stricken.*

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

**TERMIN:** Fr. 22.11.2024 und Do. 28.11.2024,  
jeweils 14.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 45 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: Frigelesupp und Ofenplent

*Eine Altbäuerin zeigt, wie's geht: Sie lernen, alte Gerichte zu kochen, die es in keinem Gasthaus gibt.*

**ORT:** Signat/Ritten, Baumannhof, Oberleitach 6

**TERMIN:** Sa. 11.01.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Mali Höller, Kochbuchautorin

**GEBÜHR:** 55 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

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:** Klobenstein/Ritten, Ronacherhof, Gebrack 16

**1. TERMIN:** Sa. 09.11.2024 und So. 10.11.2024

**2. TERMIN:** Sa. 18.01.2024 und So. 19.01.2025

**ZEIT:** jeweils 08.30–17.00 Uhr (Samstag) und  
08.30–12.00 Uhr (Sonntag)

**REFERENT/EN:** Peter Messner, Altbauer vom Ronacherhof

**GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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



## Ahnenforschung

*Bei 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.*

**VORAUSSETZUNG:** PC-Kenntnisse

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

**TERMIN:** Mo. 10.02.2025, 14.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Margareth Lun, Historikerin, SBB-Weiterbildung

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Goaßlbaukurs

*Sie bauen bei diesem zweitägigen Wochenendkurs unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene Goaßl zum Goaßlschnölln.*

**ORT:** Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

**TERMIN:** noch festzulegen

**ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Egon Zemmer und Jürgen Schvienbacher,  
Goaßlbauer

**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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Goaßlschnöllkurs

*Sie lernen an drei Nachmittagen unter fachkundiger Anleitung von Referenten des Vereins „Mir Flonderer Goaßlschnöllner e.O.“ das Goaßlschnölln.*

**ORT:** Villanders

**TERMIN:** Sa. 22.03.2025, Sa. 29.03.2025 und Sa. 05.04.2025,  
jeweils 14.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Egon Hofer und Martina Prast vom Verein  
„Mir Flonderer Goaßlschnöllner“

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Sarner stricken

*Die Teilnehmer können bereits stricken und fertigen unter fachkundiger Anleitung einen Sarner an.*

**VORAUSSETZUNGEN:** Strickkenntnisse

**DAUER:** zwölf Stunden, aufgeteilt auf sechs Abende

**ORT:** Eppan, Haus am Michaelsplatz

**TERMIN:** Mo. 04.11.2024–Mo. 10.02.2025,  
jeweils 19.30–21.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Cristl Ortler, Strickerin

**GEBÜHR:** 110 Euro + MwSt. (zzgl. Materialspesen)

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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



## Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien

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

**DAUER:** eine Stunde, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, SBB-Sozialberatung

**ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 269, 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. 08.11.2024, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Norbert Gamper, Bühlerhof; Margareth Lun, Historikerin, SBB-Weiterbildung

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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



## Webinar: Meine erste Wohnung

*Sie erhalten einen allgemeinen Überblick über Kredite, geförderten Wohnbau und das ländliche Bauwesen.*

**TERMIN:** Mi. 12.03.2025, 19.00–22.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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



## Webinar: Bauernversicherung & Co.

*Sie erhalten einen Überblick über die soziale Absicherung in der Landwirtschaft.*

**TERMIN:** Do. 20.02.2025, 19.00–20.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Julia Kröss und Marion Siessl, SBB-Sozialberatung/Patronat

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO, 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**.

Non-stop online: **einmalig**. Die Gelassenheit, die eigenen Daten in Sicherheit zu wissen: **unbezahlbar**.

Das alles dank der Lösungen von KONVERTO für Privatpersonen und Unternehmen.

**Jetzt anrufen unter der kostenlosen Nummer: 800 031 031**

KONVERTO AG Bruno-Buozzi-Str. 8, Bozen  
Info Center 800 031 031 [info@konverto.eu](mailto:info@konverto.eu) [konverto.eu](http://konverto.eu)

KON FIBER

KON VOICE

KON SECURE

KON BACKUP



**Raiffeisen**  
Mehr Nähe. Mehr Bank.

# Nähe lernt nie aus.

## Lernen, ein Leben lang.

Ob in Seminaren, Vorträgen oder Informationsveranstaltungen: Weiterbildung ist entscheidend für die persönliche Entwicklung und eröffnet neue Perspektiven. Aus diesem Grund unterstützen wir zahlreiche Weiterbildungsinitiativen aktiv.

[www.raiffeisen.it](http://www.raiffeisen.it)