

# Weiter**bildung** 2025/2026



SBB-Weiterbildungs-  
genossenschaft

**BRING**  
Beratungsring Berglandwirtschaft  
Consulenza per l'agricoltura montana

**beratungsring.org**

Lächeln inklusive -  
weil's einfach  
läuft.



**SmartFarmer.**  
das neue digitale Betriebsheft.

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



*„Bildung verfällt nicht – sie begleitet uns ein Leben lang. Weiterbildung legt das Fundament für persönliches und berufliches Wachstum und öffnet Türen zu neuen Chancen. Sie ist immer eine lohnende Investition.“*



**Daniel Gasser,**  
Landesobmann  
Südtiroler Bauernbund



**SBB-Weiterbildungs-  
genossenschaft**

**BRING**  
Beratungsring Berglandwirtschaft  
Consulenza per l'agricoltura montana

**berateringsring.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, Burkhard Kaser, Sylvia Hochgruber und andere

### GRAFISCHES KONZEPT:

Bielov Kreativagentur, Brixen

### SATZ UND DRUCK:

Athesia Druck



Autonome Provinz Bozen  
Provincia autonoma di Bolzano  
Provincia autonoma de Bulsan

**SÜDTIROL • ALTO ADIGE**



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

Die angeführten Rücktritts- und Stornobedingungen beziehen

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

#### **Anwesenheitspflicht:**

Für alle Veranstaltungen gilt Anwesenheitspflicht. Die Mindestanwesenheit beträgt 90 % der Seminar- bzw. 75 % der Lehrgangsdauer. Der jeweilige Veranstalter bestätigt auf Nachfrage die regelmäßige Anwesenheit mittels Teilnahmebestätigung. Diese Bescheinigung ist bis zur Frist von einem Jahr kostenlos erhältlich. Danach wird eine Bearbeitungsgebühr von 10,00 Euro erhoben.

#### **Haftung:**

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

#### **Programmänderungen:**

Die Veranstalter behalten sich das Recht auf eventuelle Programmänderungen vor.

#### **Personenbezeichnungen:**

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



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung finden im Internet statt – entweder in Form eines Onlinekurses, den die Teilnehmer auf der Lernplattform [www.lernen.sbb.it](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 (LDA) selbst ausüben, müssen in einem Zeitraum von fünf Jahren nach Beendigung der Erstausbildung Auffrischkurse im Gesamtumfang von acht 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.

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.

# INHALTSVERZEICHNIS



## Land- und Forstwirtschaft, Jagd

- 10 *Wartung landwirtschaftlicher Maschinen*
- 10 *Schweißarbeiten in der Landwirtschaft und deren Anbau*
- 10 **NEU:** *Pflanzenschutz – Was es zu beachten gilt*
- 11 *Pflanzenschutzmittel-Grundausbildung*
- 11 *Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs*
- 11 *Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel*
- 11 *Online: Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel*
- 12 *Leguminosen und deren Anbau*
- 12 **NEU:** *Webinar: Informationen für Waldbesitzer*
- 12 **NEU:** *Mit Begeisterung den eigenen Wald bewirtschaften*
- 12 *Holzbringung mit Traktorseilwinde*
- 13 *Handhabung der Motorsäge*
- 13 *Carving: Schnitzen mit der Motorsäge*
- 14 **NEU:** *Waldapotheke: Seifen aus Nutz- und Wildtierfetten*
- 14 *Waldapotheke: Wundermittel Wildsalbe*
- 14 **NEU:** *Wildbienenhotel selbst gebaut*
- 15 *Rehkitzrettung in der Praxis*
- 15 **NEU:** *Exkursion: Nationalparkhaus Avimundus Schlanders*
- 15 **NEU:** *Jagdhornbläserkurs für Anfänger*
- 16 *Webinar: Betriebskontrolle – so bin ich vorbereitet (CC)*
- 16 *Vinschger Berglandwirtschaftstag*
- 16 *19. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung*
- 16 *Lehrfahrt Weidehaltung*

### OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN

- 17 *Streuobstwiesen*
- 17 **NEU:** *Schnitt und Pflege von Obstbäumen*
- 17 *Wie schneidet man einen Apfelbaum?*
- 18 *Fertigation im Obstbau*
- 18 **NEU:** *Fit gegen Apfelschorf*
- 18 *Worauf ist beim Umveredeln von Apfelbäumen zu achten?*
- 18 *Reberziehung und Schnitt*
- 19 *Grundlagen der mechanischen Bodenbearbeitung*
- 19 **NEU:** *Maschinen und Geräte im Weinbau*
- 19 *Botrytis und Essigfäule im Weinbau*
- 19 *Pflanzenschutzstrategie im Bioweinbau*
- 20 *Professionelle Anwendung der Rebchirurgie*

- 20 *Hagelnetze im Weinbau*
- 20 *Mehltau im Weinbau*
- 20 *Peronospora im Weinbau*
- 21 *Die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge im Gemüsebau*
- 21 **NEU:** *Tierische Schädlinge im Weinbau*
- 21 **NEU:** *Pflanzenschutz im Kartoffelanbau*
- 22 *Schnittkurs bei Heidelbeeren und Johannisbeeren*
- 22 **NEU:** *Substratanbau bei Beerenobst*
- 22 *Olivenanbau und Olivenöl*
- 22 *3. Steinobstbautagung*

### VIEHWIRTSCHAFT

- 23 **NEU:** *Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere*
- 23 **NEU:** *Online: Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere*
- 23 **NEU:** *Erfolg mit selektivem Trockenstellen*
- 24 *Klauenpflege beim Rind selbst gemacht*
- 24 **NEU:** *Schafe und Ziegen gezielt füttern*
- 24 **NEU:** *Pferdetransporte und Verletzungen*
- 25 *Bäuerliche Fischzucht als Erwerbchance*
- 25 *Geflügelhaltung als Erwerbszweig*
- 25 *Kleinbäuerliche Hühnerhaltung*
- 25 *Webinar: Die tierschutzgerechte Tötung*
- 26 **NEU:** *Automatisierte Fütterungssysteme*
- 26 **NEU:** *Klassische Fütterungssysteme mit Futtermischwagen*
- 26 *3. Puschtra Viehwirtschaftstagung*
- 27 *3. Geflügelfachtagung*
- 27 *Fachtagung für Schaf- und Ziegenhalter*

### GRÜNLAND UND ACKERBAU

- 28 **NEU:** *Gewässerschutzmaßnahmen im Großraum Bruneck*
- 28 *Verwühlte Erde*
- 28 **NEU:** *Webinar: Ampfer – Unkrautpflanze Nr. 1*



## Zu- und Nebenerwerb

- 30 *Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft*
- 30 *Drechseln für Anfänger*
- 30 *Hofführung: So hinterlasse ich Eindruck*

- 31 Traditionelle Bugglkörbe
- 31 Landwirt-Leserreise nach Argentinien und Chile
- 31 Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Island

#### **URLAUB AUF DEM BAUERNHOF**

- 32 Der Gast am Hof – Angebote, die begeistern
- 32 Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 32 Online: Die Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 33 Alles rund ums Frühstück
- 33 **NEU:** Mein Frühstücksbuffet
- 33 **NEU:** Mein Frühstückskorb
- 33 **NEU:** Mein Gabelfrühstück
- 34 Investitionen im UaB-Betrieb – zahlen sie sich aus?
- 34 Kleine Details – große Wirkung: Außen- und Gartengestaltung
- 34 Kleine Details – große Wirkung: Einrichtung
- 34 Online: Die UaB-Hofmappe
- 35 Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- 35 Sauna im UaB-Betrieb
- 36 Vitalangebote am Bauernhof
- 36 Webinar: Roter Hahn – Stornoschutz

#### **HOFEIGENE PRODUKTE**

- 37 Direktvermarkter-Akademie
- 37 Direktvermarktung – wie geht das?
- 38 **NEU:** Einführung in die biologische Pilzproduktion
- 38 Apfelsommelier aus Südtirol
- 38 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Auffrischung für Apfelsommeliers
- 38 Direktsaftherstellung
- 39 **NEU:** Bier zuhause brauen
- 39 Brauwerkstatt
- 39 **NEU:** Erfrischungsgetränke auf Honigbasis
- 39 Fleisch und Wurst zwischen Tradition und Neuem
- 40 **NEU:** Fleischreifung – Fleischqualität – Grillen
- 40 Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken
- 40 **NEU:** Lamm zerlegen und verarbeiten
- 41 Obst- und Gemüseverarbeitung
- 41 Gemüse fermentieren
- 41 Essigherstellung
- 41 **NEU:** Bergkäse professionell herstellen
- 42 **NEU:** Bauernbrot backen im Bauernofen
- 42 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Honig
- 42 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Brot
- 42 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Joghurt in seiner Vielfalt

- 43 Joghurt und Frischkäse herstellen
- 43 Etikettierung in Theorie und Praxis
- 43 Webinar: Gut verpackt, besser verkauft!
- 44 Online: Richtig etikettieren
- 44 Webinar: HACCP-Konzept online erstellen
- 44 Webinar: Lebensmittelrecht und -hygiene

#### **BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE**

- 45 Backe, backe Brot
- 45 Schüttelbrotkurs
- 45 Glutenfrei backen
- 46 Lehrgang für Buschen- und Hofschänke
- 46 Klein aber fein – zu Tisch ohne Angestellte
- 46 Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten
- 47 **NEU:** Fingerfood und Snacks aus Südtiroler Produkten
- 47 **NEU:** Cock- und Mocktails aus Südtiroler Zutaten
- 47 **NEU:** Aroma & Rebe – vom Weinglas in den Kochtopf
- 47 **NEU:** Erntefrisch & leicht – Sommergerichte aus dem eigenen Garten
- 48 Desserts im Glas
- 48 Süßes zum Frühstück geht immer
- 48 **NEU:** Schnelle Gerichte für die Alm-Speisekarte
- 48 **NEU:** So bereite ich ein Almfrühstück zu



## **Unternehmen Bauernhof**

- 50 Der geschlossene Hof
- 50 Die Hofübergabe
- 50 Alles rund um die Pacht
- 51 Die Wohnungsvermietung
- 51 Online: Die Pacht
- 51 Mein Bauernhof – mein Unternehmen
- 51 Jährliche Tier- und Flächenförderungen
- 52 Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht
- 52 Webinar: Milch-Wirtschaftlichkeit und Grundfutterqualität
- 52 **NEU:** Wo die Liebe hinfällt, gibt es einiges zu regeln



## **Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

- 54 Arbeitssicherheit für Arbeitgeber
- 54 Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber (LDA)
- 54 Online: Sichere Arbeitsmittel

- 54 Online: Rundum fit am Arbeitsplatz
- 55 Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter
- 55 Ausbildung für Anwender von Traktoren
- 55 Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 55 Online: Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 56 **NEU:** Traktor-Intensiv-Training (Aufbauschulung)
- 56 Ausbildung für Anwender von Hebebühnen
- 56 Online: Ausbildung für Anwender von Hebebühnen
- 57 Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 57 Online: Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen
- 58 **NEU:** Baggerkurs
- 58 Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 58 Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 58 Erste Hilfe bei unseren Kleinen – Lebensrettende Maßnahmen
- 59 **NEU:** Erste Hilfe für Senioren
- 59 Erste-Hilfe-Grundausbildung
- 59 Erste-Hilfe-Auffrischkurs
- 60 Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 60 Auffrischkurs Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 60 Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer
- 60 Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer



## Bauen und Energie

### BAUEN

- 62 Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel
- 62 Bauen in der Landwirtschaft
- 62 Belüftungsheu – von der Wiese in den Stadel
- 63 Holzhausbau
- 63 Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft
- 64 **NEU:** Webinar: Einfache Stallbauweise und Finanzierung
- 64 **NEU:** Stallbelüftung sorgt für Frischluft
- 64 **NEU:** Schindeldächer und Holzzäune
- 65 **NEU:** Webinar: Tierwohlparameter für Neu- und Umbau von Ställen
- 65 **NEU:** Von Stall zu Stall im Pustertal

### ENERGIE

- 66 Webinar: Energiekosten senken im Kuhstall
- 66 **NEU:** Webinar: PV-Anlagen langfristig betreiben
- 66 **NEU:** Webinar: Wärmepumpe, Geo- und Kompostthermie



## Digitalisierung

- 69 **NEU:** Dein Start in die Welt des Designs – mit Canva
- 69 Der UaB-Betrieb im Internet
- 69 Webinar: mein SBB
- 69 **NEU:** Effizient arbeiten mit KI: Praxisnah mit ChatGPT & Co.
- 70 Richtig gute Fotos machen
- 70 **NEU:** Fotokurs: Genuss festhalten
- 71 **NEU:** Fit fürs Posting – Fotos bearbeiten leicht gemacht
- 71 Tolle Videos machen für Social Media
- 71 **NEU:** Reels und Videos für Social Media schneiden
- 72 Social Media im UaB-Betrieb für Anfänger
- 72 Social Media im UaB-Betrieb für Fortgeschrittene
- 72 **NEU:** Social Media für Direktvermarkter
- 72 Social Media: So kommuniziere ich richtig
- 73 Online: Roter Hahn Gästeverwaltung
- 73 Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber
- 73 Webinar: Gästeverwaltung – HACCP, Buchhaltung und Co.
- 73 Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?
- 75 Digitales Stallregister (Rinder und Schafe)
- 75 **NEU:** Das digitale Stallregister für Schweine
- 75 Geflügeldatenbank verwalten
- 75 **NEU:** Digitales Stallregister (Pferde)



## Bäuerliche Kultur, Persönlichkeit und Soziales

- 78 Alte Traditionen neu erlernt: Muas und Ofenplent
- 78 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Einblicke in das Imkern am Hof
- 78 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Filzen
- 79 Goaßlbaukurs
- 79 Goaßlschnöllkurs
- 79 **NEU:** Handmähen – richtig wetzen und tengeln
- 80 Traditionell Zäune bauen
- 80 **NEU:** Säumen mit Pferden, Maultieren und Eseln
- 80 **NEU:** Zöpfe flechten
- 81 Ahnenforschung
- 81 **NEU:** Lebenserinnerungen festhalten
- 81 **NEU:** Achtsamkeit und Resilienz: meine kleinen Momente
- 81 **NEU:** Umgang mit Hochsensibilität
- 82 **NEU:** Kräuterschätze entdecken
- 82 **NEU:** Wandern in den Dolomiten – Besonderes entdecken
- 82 Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien



# 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. 20.03.2026

**2. TERMIN:** Fr. 17.04.2026

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Prader Pepi, Maschinentechniker

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

## Schweißarbeiten in der Landwirtschaft

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

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

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

**TERMIN:** Mi. 11.03.2026 und Fr. 13.03.2026, jeweils 8.00–16.30 Uhr

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

**GEBÜHR:** 220 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



neu!

Pflanzen-  
schutz  
3h

## Pflanzenschutz – Was es zu beachten gilt

*Im Rahmen dieses Kurses werden aktuelle Vorschriften im Bereich Pflanzenschutz wie Lagerung, Aufzeichnung, korrekte Verwendung, Behandlung durch Dritte sowie aktuelle Pflanzenschutzmittel besprochen.*

**1. TERMIN:** Mo. 02.03.2026, Brixen, Melix-Obstgenossenschaft

**2. TERMIN:** Di. 17.03.2026, Bruneck, Fachschule Dietenheim

**3. TERMIN:** Di. 31.03.2026, Tartsch, Sparkassensaal (Grundschule)

**ZEIT:** jeweils 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)

## 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. 03.12.2025, Do. 04.12.2025 und Fr. 05.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- 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:** Fr. 19.12.2025, 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Norbert Egger, Fachreferent
- GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar

## 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:** Mi. 26.11.2025 und Do. 27.11.2025, jeweils von 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)





neu!

## Webinar: Informationen für Waldbesitzer

*Worauf müssen Waldbesitzer bei der Bewirtschaftung ihres Waldes achten? Was ist im Fall von Schadflächen oder waldbaulichen Maßnahmen zu tun, und welche Förderungen gibt es? Dieses kostenlose Webinar gibt die Antworten darauf.*

**TERMIN:** Mi. 28.01.2026, 20.00–22.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** kostenlos

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

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

## Leguminosen und deren Anbau

*Bei diesem Halbtagesseminar werden die verschiedenen Hülsenfrüchte vorgestellt, die für Südtirol geeignet sind, und es wird deren Anbau erklärt.*

**TERMIN PRÄSENZ:** : Fr. 07.11.2025, Bozen, SBB-Hauptsitz, 09.00–13.00 Uhr

**TERMIN WEBINAR:** Mi. 11.02.2026, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** kostenlos

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft SBJ

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

neu!

## Mit Begeisterung den eigenen Wald bewirtschaften

*Die Teilnehmer erlernen das nötige forstliche Grundwissen im Wald mit allen Sinnen.*

**ORT:** Sarntal

**TERMIN:** Sa. 15.11.2025 und Sa. 22.11.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Heinz Weger, Waldarbeitsinstruktor

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

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

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

**HINWEIS:** Wetterfeste Kleidung mitbringen

## 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.*

**VORAUSSETZUNGEN:** Volljährigkeit, Befähigungsnachweis für die Verwendung von Traktoren

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

**1. TERMIN:** Do. 14.05.2026 und Fr. 15.05.2026

**2. TERMIN:** Mo. 14.09.2026 und Di. 15.09.2026

**ZEIT:** jeweils 08.30–17.00 Uhr.

**REFERENT/EN:** Fachreferent Agentur Landesdomäne

**GEBÜHR:** 189,00 Euro inkl. MwSt.

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



## Handhabung der Motorsäge

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

**VORAUSSETZUNGEN:** Volljährigkeit

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

**1. TERMIN:** Fr. 05.12.2025

**2. TERMIN:** Sa. 07.02.2026

**ZEIT:** jeweils 08.30–12.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Fachreferent Agentur Landesdomäne

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

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

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

## Carving: Schnitzen mit der Motorsäge

Schnitzen mit der Motorsäge: Wassertröge, Bänke und vieles mehr

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

**TERMIN:** Fr. 27.02.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

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

## Spitzentechnik für jeden Bedarf

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

STARK  
&  
leicht



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

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



Allen Profi-Ansprüchen gewachsen  
Die neuen STIHL Freischneider



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

Worauf Sie sich verlassen können!  
Auf STIHL und auf seinen Kundendienst.  
**WIR SIND AUCH NACH DEM KAUF FÜR SIE DA!**

### Die Fachhändler in Ihrer Nähe:

AGROCENTER BOZEN OHG Kardaun, Tel. 0471 981471, [www.agrocenter.it](http://www.agrocenter.it)

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

LANDGÜT 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)

neu!

## Waldapotheke: Seifen aus Nutz- und Wildtierfetten

*In diesem praxisnahen Seminar tauchen Sie ein in die Welt der handgemachten Seifen: Sie lernen die Grundlagen rund um Fette, Lauge und Ätznatron, entwickeln eigene Rezepturen, entdecken drei bewährte Lieblingsrezepte und siedeln tierisch starke Seifen.*

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

**TERMIN:** Di. 18.11.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Barbara Hoflacher, Heilpraktikerin

**GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtirol Jagdverband, Forstschule Latemar

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



## Waldapotheke: Wundermittel Wildsalbe

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

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

**TERMIN:** Mo. 17.11.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Barbara Hoflacher, Heilpraktikerin

**GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Wildbienenhotel selbst gebaut

*In diesem Seminar lernen die Teilnehmer praxisnah, wie sie ein artenreiches und funktionales Wildbienenhotel selbst bauen können. Gleichzeitig erfahren sie Wissenswertes über heimische Wildbienen, ihre Lebensraumansprüche und wie wir durch gezielte Maßnahmen ein artenreiches Südtirol erhalten und fördern können.*

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

**TERMIN:** Fr. 28.11.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** David Hofer, Biologe

**GEBÜHR:** kostenlos

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



## Rehkitzrettung in der Praxis

*In diesem Seminar lernen Sie, welche Maßnahmen und Methoden – von sehr einfachen bis hin zu technikgestützten – die Landwirte bei der Rehkitzrettung unterstützen können.*

**ORT:** Pustertal

**TERMIN:** Mi. 06.05.2026, 09.00–11.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Markus Kaiser, Jagdaufseher

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

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

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



neu!

## Exkursion: Nationalparkhaus Avimundus Schlanders

*Hansjörg Götsch, Verbandsjagdaufseher in Pension, bereitet angehende Jäger auf den theoretischen Teil der Jägerprüfung vor. Jungjäger können ihr Wissen zu den Vogelarten erweitern und vertiefen.*

**ORT:** Schlanders, Nationalparkhaus Avimundus

**TERMIN:** Do. 12.03.2026, 19.00–21.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hansjörg Götsch, Kurator der Ausstellung Avimundus und Vogelexperte

**GEBÜHR:** 8 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Jagdhornbläserkurs für Anfänger

*In diesem Tagesseminar erlernen Sie die Grundlagen des Jagdhornspielens. Behandelt werden u.a. Themen wie Ansatz, Atmung, Artikulation, Tonbildung und Instrumentenpflege.*

**ORT:** Raum Bozen

**TERMIN:** Sa. 07.02.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Norbert Fink, Musiklehrer

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

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

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

**HINWEIS:** Der Kurs richtet sich sowohl an Anfänger als auch an Fortgeschrittene. Das Instrument ist selbst mitzubringen.



## Webinar: Betriebskontrolle – so bin ich vorbereitet (CC)

Anhand von praktischen Beispielen werden Missstände und deren Lösungen sowie Best-practice-Modelle aufgezeigt.

**1. TERMIN:** Di. 11.11.2025

**2. TERMIN:** Di. 10.02.2026

**ZEIT:** jeweils 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Alexander Alber, BRING

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

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

## Vinschger Berglandwirtschaftstag

Vorträge rund um das Thema „Zukunftsfähiges Grünland“

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

**TERMIN:** Fr. 14.11.2025, ab 09.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

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

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

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

## 19. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

Vorträge rund um das Thema „Die Zukunft der Produktqualität – was kommt auf uns zu?“

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

**TERMIN:** Fr. 09.01.2026, ab 09.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft  
Salern

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

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

### Lehrfahrt

## Lehrfahrt Weidehaltung

Wandelnde Wachstumsbedingungen erfordern eine Anpassung von Management und Bewirtschaftung von Almflächen, um einen Verlust der Produktivität durch zunehmende Verbuschung zu vermeiden. Bei dieser erneuten Lehrfahrt zur Stalanzer Alm ins Oberinntal werden tiefgreifende Einblicke in die Fortschritte auf den Almweiden im Vergleich zum Almsommer 2025 und die nächsten Schritte in der Weideführung gewährt.

**ORT:** Bezirk Landeck (Tirol), Österreich

**TERMIN:** Sommer 2026

**ZEIT:** ganztägig

**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

## OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN



neu!

### Schnitt und Pflege von Obstbäumen

*Der Ast fällt nicht weit vom Stamm! Welcher Schnitt ist bei welchem Obst gefragt und wie viel Pflege ist notwendig?*

- ORT:** Lana, SBB-Außenstelle, Andreas-Hofer-Straße 9/1
- TERMIN:** Sa. 28.02.2026 und Sa. 07.03.2026, jeweils 09.00–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol
- GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

### Streuobstwiesen

*Streuobstwiesen sind wunderschöne Landschaftselemente und liefern schmackhaftes Obst, Brennholz sowie Futter und Streu für Tiere. Zugleich sind sie wichtiger Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. In diesem Seminar werden Grundkenntnisse zur Anlage und Pflege der Obstbäume vermittelt.*

- ORT:** Gargazon, Apfellehrpfad
- TERMIN:** Do. 19.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

### Wie schneidet man einen Apfelbaum?

*Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie und Praxis*

- ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus (Uraniasaal)
- TERMIN:** Do. 27.11.2025, 08.30–16.30 Uhr
- REFERENT/EN:** Jürgen Christanell, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring



## Fertigation im Obstbau

*Möglichkeiten und Grenzen der Fertigation im Obstbau*

**ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus (Uraniasaal)

**TERMIN:** Do. 22.01.2026, 08.30–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Bernhard Botzner, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring

## Fit gegen Apfelschorf

*Vermittlung der Grundlagen zur Biologie des Schorfpilzes. Vorgestellt werden die Funktionsweise und Ergebnisinterpretation der Sporenfallen des Beratungsrings. Zwei verschiedene Sporenfallen werden im Feld besichtigt. Wie wird aus verschiedenen Informationen eine Schorfwarnung erstellt?*

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

**TERMIN:** Do. 29.01.2026, 08.30–11.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Josef Österreicher, Michael Unterthurner, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), 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. 19.02.2026, 8.30–12.00 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring

## Reberziehung und Schnitt

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

**ORT:** Bozen, Kellerei Bozen

**TERMIN:** Di. 28.10.2025, 8.30–15.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Weinbauberater 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring

**HINWEIS:** zusätzliche Termine in weiteren Betrieben und Kellereien im Herbst 2025.



## Grundlagen der mechanischen Bodenbearbeitung

*Unterstockbearbeitung im IP-Anbau in Theorie und Praxis*

**TERMIN:** Do. 13.11.2025, 13.30–16.00 Uhr

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

**REFERENT/EN:** Eugen Tumler, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring

neu!

## Maschinen und Geräte im Weinbau

*Vermittlung von Grundlagen zur Auswahl, Nutzung und Pflege von Weinbaumaschinen mit Fokus auf moderne Entwicklungen und praxisnahe Tipps. Am Nachmittag spannende Werksführung bei einem Südtiroler Landmaschinenhersteller.*

**ORT:** Terlan, Raiffeisenhaus (Uraniasaal)

**TERMIN:** Fr. 16.01.2026, 08.30–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Simon Sepp, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), 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. 04.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring



## 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. 25.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring





## Professionelle Anwendung der Rebchirurgie

*Der Spezialisierungskurs richtet sich an Interessierte, welche die Rebchirurgie im eigenen Betrieb und/oder überbetrieblich anwenden möchten. Teilnahmevoraussetzung: Volljährigkeit & Nachweis Grundkurs Waldarbeiter (A).*

**ORT:** Zone Überetsch, Unterland

**TERMIN:** Mi. 04.03. + Do.05.03.2026, 8.00–12.00 und 13.30–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Florian Sinn, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), 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. 12.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), 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. 19.03.2026, 09.00–12.00 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring

## Peronospora im Weinbau

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

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

**TERMIN:** Do. 19.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung), Bezirksbüros Beratungsring



## Die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge im Gemüsebau

*Es wird auf die in der Praxis am häufigsten auftretenden Schaderreger und Schädlinge im Anbau von Kohlgemüse, Kartoffeln, Salat, Tomaten und Kürbisgewächsen eingegangen – Erkennung, vorbeugende Maßnahmen, Einsatz natürlicher Gegenspieler und Pflanzenschutzmaßnahmen für den biologischen und integrierten Anbau.*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht

**TERMIN:** Mi. 26.11.2025

**ZEIT:** 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

neu!

## Pflanzenschutz im Kartoffelanbau

*Maßnahmen zum Pflanzenschutz: Schädlinge und Schaderreger erkennen, vorbeugen, verstehen und behandeln im integrierten und im biologischen Anbau.*

**ORT:** Bruneck, Fachschule Dietenheim

**TERMIN:** Mo. 19.01.2026

**ZEIT:** 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Andrea Wenger, BRING

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

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

neu!

## Tierische Schädlinge 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. 12.03.2026, 14.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Simon Sepp, Florian Ungerer,  
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/weiterbildung, Bezirksbüros  
Beratungsring

## 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



inderst  
landhandel

Unsere hauseigenen Marken:

imf  
fruit & wine

frutty

flori

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





## Schnittkurs bei Heidelbeeren und Johannisbeeren

*Es werden gemeinsam die Schnitttechniken bei den Beerenobstkulturen Heidelbeeren und/oder Johannisbeeren besprochen und gemeinsam an einigen Pflanzen durchgeführt.*

**ORT:** Vinschgau

**TERMIN:** Fr. 20.02.2026

**ZEIT:** 09.00-12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Elias Wilhelm, 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:** Schere für den Schnitt mitnehmen

neu!

## Substratanbau bei Beerenobst

*Es wird über den Substratanbau gesprochen v.a. bei Erdbeeren und Heidelbeeren, aber evtl. auch Himbeeren/Brombeeren.*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht

**TERMIN:** Di. 16.12.2025

**ZEIT:** 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sarah Gruber, BRING und Víctor Marí Almirall, Versuchszentrum Laimburg

**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)

## Olivenanbau und Olivenöl

*Nach einer Einführung in die agrartechnischen Grundlagen des Olivenanbaus lernen Sie die wichtigsten Aspekte der Pflege und des Schnitts von Olivenbäumen sowie Klassifikation und Qualitätsmerkmale des Olivenöles kennen. Anschließend gemeinsame Verkostung und Diskussion. Die Busfahrt von Bozen nach San Massimo ist für die Kursteilnehmer inklusive.*

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

**TERMIN:** Mo. 23.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## 3. Steinobstbautagung

*Fachvorträge rund um das Thema Steinobstanbau*

**ORT:** Nals, Lichtenburg

**TERMIN:** Do 05.02.2026, 8.30–12.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

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

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

**ANMELDUNG:** Bezirksbüros Beratungsring

**HINWEIS:** Eine Anmeldung ist für Nicht-Mitglieder des Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau erforderlich.

## VIEHWIRTSCHAFT



neu!

### Online: Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere



Mit anschließender Prüfung. Laut DM 06/09/2023 und Beschluss der Landesregierung 882 von 15/10/2024

- ZIELGRUPPE:** Nutztierhalter in Südtirol
- DAUER:** 18 Unterrichtseinheiten, freie Zeiteinteilung
- TERMIN:** ganzjährig
- GEBÜHR:** 60 Euro inkl. MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 269, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

neu!

### Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere

Mit anschließender Prüfung. Laut DM 06/09/2023 und Beschluss der Landesregierung 882 von 15/10/2024

- ZIELGRUPPE:** Nutztierhalter in Südtirol
- DAUER:** 18 Unterrichtseinheiten
- ORT:** Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim
- TERMIN:** Mo. 20.10.2025 und Di. 21.10.2025, 08.00–18.00 Uhr und 08.00–14.30 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 90 Euro inkl. MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 269, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

neu!

### Erfolg mit selektivem Trockenstellen

Gezielte Fütterung rund um die Trockenstehphase, Verbesserung der Eutergesundheit, selektives Trockenstellen, Antibiotikareduktion, Viertelgemelksproben.

- 1. TERMIN:** Do. 27.11.2025, Sankt Kassian, Feuerwehrhalle, Berto 23, Abtei
- 2. TERMIN:** Do. 12.02.2026, Brixen, Melix-Obstgenossenschaft
- ZEIT:** jeweils 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:** Zellzahldaten der Milchleistungsprüfungen, Ergebnisse Viertelgemelksproben mitbringen



## Klauenpflege beim Rind selbst gemacht

*3-tägiger Kurs: Grundzüge der funktionellen Klauenpflege in Theorie und Praxis; weitere Inhalte: Einflussfaktoren auf Klauengesundheit, Arbeitssicherheit und Werkzeugkunde.*

**ORT:** Prags

**TERMIN:** Do. 26.02.2026 + Fr. 27.02.2026 + 3. Termin nach Absprache

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING

**GEBÜHR:** 70 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 190 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, Stiefel oder Schuhe mit Stahlkappe und PSA: Handschuhe, Gehörschutz, Augenschutz mitbringen.

neu!

## Schafe und Ziegen gezielt füttern

*Im Rahmen eines Fachvortrages werden Maßnahmen zur gezielten Fütterung von Schafen und Ziegen sowohl für die Milchproduktion als auch für die Mast aufgezeigt. Anschließend wird ein Betrieb besichtigt.*

**ORT:** Kastelbell-Tschars

**TERMIN:** Do. 12.03.2026

**ZEIT:** 09.00–12.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Egon Telser, 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)

## Ihr professioneller Partner für die Stalleinrichtung vor Ort



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



**EUROAGRAR**

„lokal kaufen macht Freude“

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

neu!

## Pferdetransporte und Verlegungen

*Fahrzeuge, Führerscheine, Gewichte, Eintragungen, Dokumente für Verlegung, Exporte, Importe, BDN Meldungen*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht

**TERMIN:** Fr. 28.11.2025

**ZEIT:** 09.00–11.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

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

**VERANSTALTER:** BRING, Südtiroler Haflinger Pferdezuchtverband

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

## Bäuerliche Fischzucht als Erwerbchance

*Zucht von Saiblingen, Forellen und Flusskrebse auf dem Bauernhof sowie Schlachtung und Zerlegung von Fischen; mit Exkursion*

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

**TERMIN:** Di. 17.03.2026 und Mi. 18.03.2026

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Markus Payr, Fischzüchter

**GEBÜHR:** 160 Euro + MwSt.

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

## Geflügelhaltung als Erwerbszweig

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

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

**TERMIN:** Fr. 21.11.2025 und Sa. 22.11.2025

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Anton Koller, Landwirtschaftskammer Steiermark

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

## Kleinbäuerliche Hühnerhaltung

*Tier- und leistungsgerechte Haltung von Legehennen, Stallbau, Hygienevorschriften und gesetzliche Rahmenbedingungen; mit Betriebsbesichtigung des Burgstallhofes in Aldein*

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

**TERMIN:** Do. 15.01.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Chiara Perissinotto, BRING

**GEBÜHR:** 50 Euro + MwSt.

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

## 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:** Di. 14.10.2025

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

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



neu!

## Automatisierte Fütterungssysteme

Der BRING organisiert Betriebsbesichtigungen zum Thema Fütterungstechnik. Dabei erhalten die Teilnehmer einen praxisnahen, herstellerunabhängigen Überblick über verschiedene Systeme, ergänzt durch Erfahrungsberichte der Landwirte.

**ORT:** Mühlbach

**TERMIN:** Fr. 07.11.2025

**ZEIT:** 09.30-15.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten, BRING

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

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

neu!

## Klassische Fütterungssysteme mit Futtermischwagen

Der BRING organisiert Betriebsbesichtigungen zum Thema Fütterungstechnik. Dabei erhalten die Teilnehmer einen praxisnahen, herstellerunabhängigen Überblick über verschiedene Systeme, ergänzt durch Erfahrungsberichte der Landwirte.

**ORT:** Ritten

**TERMIN:** Fr. 14.11.2025

**ZEIT:** 09.30-15.00 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

## Entmistungs- und Futteranschieberoboter



**Barn-E PRO in  
Edelstahlausführung  
für planbefestigte Böden  
mit Sammelbehälter bis  
550l**



**Nano und EVO  
für saubere  
Spaltenböden**

**Planung, Beratung,  
Verkauf und Montage**

**EUROAGRAR**

„lokal kaufen macht Freude“

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

## 3. Puschtra Viehwirtschaftstagung

Vorträge rund um das Thema „Stellschrauben für eine wirtschaftliche Milchproduktion“

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

**TERMIN:** Fr. 24.10.2025, ab 08.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft  
Dietenheim, SBB-Bezirk Pustertal

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

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich



### 3. Geflügelfachtagung

Vorträge rund um das Thema „Tierschutz und Tierwohl in der Geflügelhaltung“ mit Messe verschiedener Experten und Anbieter im Geflügelbereich.

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

**TERMIN:** Fr. 17.10.2025, ab 08.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

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

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich

### Fachtagung für Schaf- und Ziegenhalter

Vorträge rund um das Thema „Schaf- und Ziegenhaltung“

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

**TERMIN:** Fr. 06.02.2026, ab 09.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**VERANSTALTER:** BRING, Verband der Südtiroler Kleintierzüchter

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

**HINWEIS:** Anmeldung erforderlich



## GRÜNLAND UND ACKERBAU



### Verwühlte Erde

*Schädlinge wie Wühlmause und Engerlinge bereiten im Grünland immer wieder Probleme. Nach der theoretischen Einführung folgt die Praxisanwendung der unterschiedlichen Regulierungsmaßnahmen auf der Wiese.*

- 1. TERMIN:** Di. 21.10.2025, Toblach
- 2. TERMIN:** Mi. 08.04.2026, Sarntal
- 3. TERMIN:** Do. 30.04.2026, St. Leonhard i.P.
- ZEIT:** jeweils 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:** Festes Schuhwerk, eventuell Regenschutz mitbringen

neu!

## Gewässerschutzmaßnahmen im Großraum Bruneck

*Steigende Nitratwerte im Grundwasser machen den Großraum Bruneck zum Nitrat-Beobachtungsgebiet. Für den Acker(futter)bau werden Bewirtschaftungs- und Düngungsmaßnahmen für eine Trendumkehr aufgezeigt.*

- ORT:** Bruneck, Fachschule Dietenheim
- TERMIN:** Mi. 25.02.2026
- ZEIT:** 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](http://www.bring.bz.it)

neu!

## Webinar: Ampfer – Unkrautpflanze Nr. 1

*Eine Verunkrautung mit den unterschiedlichen Ampferarten kann im Grünland zu beträchtlichen Folgen im Pflanzenbestand und Grundfutterqualität führen. Was sind die Ursachen und wie kann einer Verunkrautung vorgebeugt und reguliert werden?*

- TERMIN:** Do. 29.01.2026
- ZEIT:** 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)



# ZU- UND NEBENERWERB





## Webinar: Zu- und Neben- erwerbe in der Landwirtschaft

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

**TERMIN:** Mi. 26.11.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Walter Rier, SBB-Marketing;  
Andreas Kompatscher, Bezirksamt für Landwirtschaft Ost

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

## Drechseln für Anfänger

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

**ORT:** Winterschule Ulten, ehemaliges Grundschulgebäude  
Kuppelwies

**1. TERMIN:** Mo. 24.11.2025, Di. 25.11.2025 und Mi. 26.11.2025

**2. TERMIN:** Mo. 26.01.2026, Di. 27.01.2026 und Mi. 28.01.2026

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 190 Euro + MwSt.

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

## 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

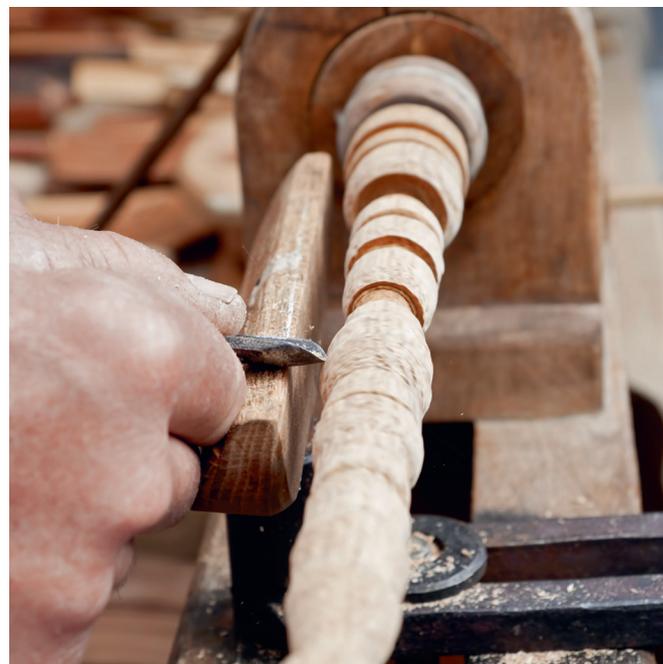
**TERMIN:** Mi. 17.12.2025, 09.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



## Traditionelle Buggkörbe

Bei diesem Praxisseminar stellen Sie unter Anleitung des Experten Ihren eigenen Buggkorb aus gespaltenem Haselnussholz her.

- DAUER:** 28 Stunden, aufgeteilt auf vier Tage
- ORT:** Winterschule Ulten, ehemaliges Grundschulgebäude Kuppelwies
- TERMIN:** Mo. 02.03.2026 – Di. 10.03.2026
- ZEIT:** jeweils Montag und Dienstag, 09.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Erhard Paris, Bauer, bäuerlicher Handwerker
- GEBÜHR:** 220 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



### Lehrfahrt

## Landwirt-Leserreise nach Argentinien und Chile

Erkundung vielfältiger Landwirtschaftsstrukturen (u. a. Viehzucht, Weinbau, Obstbau), touristischer Sehenswürdigkeiten und landschaftlicher Höhepunkte in Argentinien und Chile, kombiniert mit Einblicken in die Kultur und Geschichte der beiden Länder

- DAUER:** ca. 15 Tage
- TERMIN:** Mitte Jänner–Anfang Februar 2027
- GEBÜHR:** noch festzulegen
- VERANSTALTER:** Südtiroler Landwirt, SBB-Weiterbildungsgenossenschaft
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

### Lehrfahrt

## Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Island

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:** sechs Tage
- ORT:** Island
- TERMIN:** Mai 2026
- GEBÜHR:** noch festzulegen
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 +39 0471 999 438, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## URLAUB AUF DEM BAUERNHOF



## Der Gast am Hof – Angebote, die begeistern

*Von der gemütlichen Unterkunft über eine durchdachte Außengestaltung bis zu kleinen Gesten und gemeinsamen Aktivitäten mit den Gästen. In diesem Seminar lernen Sie Angebote am Hof kennen, die den Gast begeistern.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Fr. 16.01.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Preisgestaltung im UaB-Betrieb

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

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**TERMIN PRÄSENZ:** Fr. 12.12.2025, Vahrn, SBB-Bezirksbüro,  
Konrad-Lechner-Straße 4/A

**TERMIN WEBINAR:** Do. 05.03.2026

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

## Online: Die Preis- gestaltung 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## Alles rund ums Frühstück

*Praxisseminar mit wertvollen Tipps*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**1. TERMIN:** Do. 27.11.2025, Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

**2. TERMIN:** Fr. 09.01.2026, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

**ZEIT:** jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Kevin Huck, SBB-Marketing;  
Marlene Gamper, Fachlehrerin

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Mein Frühstücksbuffet

*Eine Bäuerin gibt im Rahmen dieses Seminars praktische Tipps, wie Sie ein bäuerliches Frühstücksbuffet zubereiten.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**ORT:** Jenesien, Föhnerhof, Glaningerweg 19

**TERMIN:** Winter 2025/2026

**REFERENT/EN:** Bäuerin und UaB-Betreiberin

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

neu!

## Mein Frühstückskorb

*Wie gestalte ich einen Frühstückskorb? In diesem praxisorientierten Seminar gibt eine Bäuerin Einblick, worauf bei der Zubereitung eines Frühstückskorbs zu achten ist.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**ORT:** Jenesien, Föhnerhof, Glaningerweg 19

**TERMIN:** Winter 2025/2026

**REFERENT/EN:** Bäuerin und UaB-Betreiberin

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

neu!

## Mein Gabelfrühstück

*In diesem Praxisseminar erhalten Sie wertvolle Anregungen einer Bäuerin, wie ein gelungenes Gabelfrühstück aussieht.*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**ORT:** Jenesien, Föhnerhof, Glaningerweg 19

**TERMIN:** Winter 2025/2026

**REFERENT/EN:** Bäuerin und UaB-Betreiberin

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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



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

**TERMIN:** Do. 22.01.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Kleine Details – große Wirkung: Außen- und Gartengestaltung

*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; mit Besichtigung des Schaugartens „Natur im Garten“*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

**ORT:** Pfatten, Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg, Laimburg 22

**TERMIN:** Mi. 11.03.2026, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 100 Euro + MwSt.

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

## 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. 21.01.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## 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 – 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 19 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. 13.11.2025 – Do. 26.03.2026, jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 400 Euro + MwSt.

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

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

**TERMIN:** Di. 03.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## Vitalangebote am Bauernhof

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

**DAUER:** 79 Stunden, aufgeteilt auf 13 Kurstage

**INHALT:** Kneipplehre, Wickel und Auflagen, Brauchtum, Wasseranwendungen, Kräuterkunde, Lebensordnung, rechtliche und steuerliche Aspekte, Müsli und Trockenfrüchte, Bewegung und Entspannung, Resilienz, Naturkosmetik und Putzmittel, der Wald und seine Schätze, Sauna, Hofbesichtigung

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

**TERMIN:** Mo. 10.11.2025 – Mo. 02.03.2026,  
jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 400 Euro + MwSt.

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

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

## Webinar: Roter Hahn – Stornoschutz

*Wie biete ich den Gästen die Reiserücktrittsversicherung an, welche Leistungen bringt die europäischen Reiseversicherung, wie erfolgt die Schadensabwicklung?*

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

**TERMIN:** Mo. 09.02.2026, 10.00–11.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Walter Rier, SBB-Marketing; Susanne Rohrer, Europäische Reiseversicherung

**GEBÜHR:** kostenlos

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

*Weitere Kurse und Seminare  
zum Urlaub am Bauernhof  
finden sich im Kapitel  
Digitalisierung ab Seite 67.*



## HOFEIGENE PRODUKTE



### Direktvermarktung – wie geht das?

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

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

**TERMIN:** Do. 18.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

### Lehrgang

## Direktvermarkter-Akademie

*Durch den Besuch dieser fundierten Ausbildung eignen Sie sich ein 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. Besichtigungen ausgewählter Spitzenbetriebe runden das Programm ab. Am Ende des Lehrgangs steht ein persönliches Beratungsgespräch für den eigenen Betrieb mit Experten des Südtiroler Bauernbundes.*

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

**INHALT:** Rechtliche Grundlagen, operative Betriebsführung, Lebensmittelkunde und -technologie in Theorie und Praxis, Sensorik, Innovation, Kreativität, Bodenkunde, Marketing, Produktpräsentation und -verkauf, Direktvermarktung und Digitalisierung, Etikettierung, Steuern, Hygiene, Arbeitsrecht u.v.m.

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

**TERMIN:** Di. 18.11.2025 – Di. 24.03.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 400 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



neu!

## Einführung in die biologische Pilzproduktion

*In diesem praxisnahen Seminar mit Exkursion lernen Sie alles für einen erfolgreichen Start in die biologische Frischpilzproduktion. Es werden unterschiedliche Produktionsmöglichkeiten vorgestellt – von Low Budget zu Hightech, und Sie erhalten einen Überblick über Investitionen, Hygienemaßnahmen, Vermarktungsoptionen und Verarbeitung.*

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

**TERMIN:** Do. 05.02.2026, 09.00–18.00 Uhr und  
Fr. 06.02.2026, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 115 Euro + MwSt.

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

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

Lehrgang

## Apfelsommelier aus Südtirol

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

**DAUER:** 76 Stunden, aufgeteilt auf 12 Kurstage

**INHALTE:** Qualitätskontrolle, Sortenlehre, biologischer Anbau, Züchtungsmethoden, Sensorik, Pflanzenschutz, Gesundheit und Ernährung, Food Pairing, Rhetorik und Apfelverkostung

**ORT:** Terlan, Haus des Apfels, Jakobistraße 1/A

**TERMIN:** Fr. 21.11.2025 – Fr. 20.03.2026, jeweils 08.30–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedenen Fachreferenten

**GEBÜHR:** 650 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Lebensmittel-Sensorik: Auffrischung für Apfelsommeliers

*Die Vertiefung von Textur und Aroma-Attributen steht im Mittelpunkt dieser sensorische Auffrischung.*

**VORAUSSETZUNGEN:** Abgeschlossene Ausbildung zum Apfelsommelier

**ORT:** Pfatten, Versuchszentrum Laimburg, Laimburg 6

**TERMIN:** Do. 27.11.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Elisa Maria Vanzo, Versuchszentrum Laimburg

**GEBÜHR:** kostenlos

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

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

## Direktsaftherstellung

*Sie lernen die fachgerechte Herstellung von qualitativ hochwertigem Direktsaft in Theorie und Praxis: Auswahl des Obstes, Geräte für die Verarbeitung, Pasteurisation und Pasteurisationstechniken*

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

**TERMIN:** Do. 26.02.2026, 09.00–18.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Bier zuhause brauen

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie Sie Bier zuhause selbst herstellen können, Sie erhalten einen Einblick in die Sensorik und üben das Erkennen von Qualitätsmerkmalen.*

**ORT:** Pfatten, Fachschule Laimburg

**TERMIN:** Di. 24.03.2026, 09.00–18.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Brauwerkstatt

*In diesem Praxisseminar in der Hofbauerei Guggenbräu erleben Sie das Herstellen von Bier vom Anbau der Rohstoffe bis zum Brauen. In der Kursgebühr sind das Mittagessen sowie Bierkostproben enthalten.*

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

**TERMIN:** Fr. 08.05.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Matthias Volgger, Diplom-Biersommelier; Katrin Stuefer, Hofbauerei Guggenbräu

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Erfrischungsgetränke auf Honigbasis

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie man aus Honig innovative Erfrischungsgetränke, Honiglimonadenkonzentrat, Oximel, Kombucha aus Kräutertee und Honig u.a. herstellen kann.*

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

**TERMIN:** Di. 17.03.2026, 09.00–17.00 Uhr

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

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

## Fleisch und Wurst zwischen Tradition und Neuem

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

**ORT:** Bruneck, Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

**TERMIN:** Do. 19.03.2026, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



neu!

## Fleischreifung – Fleischqualität – Grillen

*Sie erhalten einen Einblick in die Faktoren der Fleischqualität, erfahren das Wichtigste zu Begriffen wie Dry-Aging und Nassreifung und lernen richtig zu grillen. Das beim Seminar gegrillte Fleisch wird anschließend gemeinsam verkostet.*

**ORT:** Olang, Meatery, Florianiplatz 1

**TERMIN:** Fr. 13.03.2026, 09.00–14.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Thomas Mair, Fleischsommelier

**GEBÜHR:** 105 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

## Lamm zerlegen und verarbeiten

*In diesem Praxisseminar lernen Sie verschiedene Möglichkeiten, wie man ein Lamm zerlegt und daraus Spezialitäten herstellt.*

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

**TERMIN:** Fr. 21.11.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Simon Staffler, Fachlehrer für Metzger

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

## Fleischzerlegung mit neuen Schnitttechniken

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

**1. TERMIN:** Mi. 19.11.2025, Vahrn, Fachschule für Land- und  
Hauswirtschaft Salern

**2. TERMIN:** Do. 26.02.2026, Tisens, Fachschule für  
Hauswirtschaft und Ernährung, Tisens

**3. TERMIN:** Mi. 18.03.2026, Bruneck, Fachschule für  
Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

**ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT:** Thomas Winnischhofer, Metzger

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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





## Obst- und Gemüseverarbeitung

*Sie lernen die Grundlagen der Obst- und Gemüseverarbeitung kennen und erfahren, wie man Obst und Gemüse haltbar macht und zu geschmackvollen, hochwertigen Produkten veredelt.*

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

**TERMIN:** Do. 12.03.2026 und Fr. 13.03.2026, 09.00–16.30 Uhr

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

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

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

## Gemüse fermentieren

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

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

**TERMIN:** Fr. 28.11.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Irene Hager von Strobele, Sachbuchautorin

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

## Essigherstellung

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

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

**TERMIN:** Di. 03.03.2026, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

neu!

## Bergkäse professionell herstellen

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie Sie in Ihrer eigenen Hofkäserei hochwertigen Bergkäse mit seinem typischen würzigen Aroma selbst herstellen können.*

**ZIELGRUPPE:** bereits aktiv praktizierende Käser und Käserinnen

**1. TERMIN:** Do. 13.11.2025, Burgeis, Fachschule für Landwirtschaft Fürstenburg

**2. TERMIN:** Fr. 14.11.2025, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

**ZEIT:** jeweils 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 100 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Bauernbrot backen im Bauernofen

*In diesem Praxisseminar lernen Sie unter fachkundiger Anleitung, in einem gemauerten Bauernofen köstliche Brotlaibe zu backen.*

**ORT:** Truden, Naturparkhaus Trudner Horn, Am Kofl 2

**TERMIN:** Fr. 21.11.2025, 13.30–16.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Angelika Maria Gschnell, Sachbuchautorin und Kräuterpädagogin

**GEBÜHR:** 50 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Lebensmittel-Sensorik: Honig

*Honig ist nicht gleich Honig! Welche Unterschiede es gibt und wie man diese erkennt, erfahren Sie in diesem Praxiskurs.*

**ORT:** Kaltern/Altenburg, Bildungsstätte für Bienenkunde

**TERMIN:** Mi. 21.01.2026, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Andreas Platzer, Fachlehrer

**GEBÜHR:** kostenlos

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

neu!

## Lebensmittel-Sensorik: Brot

*Brot gibt es in allen Formen und Varianten. Doch was macht gutes Brot aus, und anhand welcher Kriterien kann man die Qualität von Brot festmachen? Ein Bäckermeister klärt auf.*

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

**TERMIN:** noch festzulegen

**REFERENT/EN:** Fachexperte

**GEBÜHR:** kostenlos

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

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

neu!

## Lebensmittel-Sensorik: Joghurt in seiner Vielfalt

*Ein praxisorientierter Sensorik-Workshop zur Beurteilung von Farbe, Geruch, Geschmack und Textur verschiedener Joghurtarten.*

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

**TERMIN:** Mi. 17.12.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Andreas Österreicher, diplomierter Käsesommelier

**GEBÜHR:** kostenlos

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

## Joghurt und Frischkäse herstellen

*In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie man auf dem eigenen Hof Milch zu Joghurt und Frischkäse veredeln kann.*

**ORT:** Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Salernerstraße 26

**TERMIN:** Di. 10.03.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Martin Tschurtschenthaler, Fachlehrer Salern; Bertram Stecher, Fachberater Hof- und Almkäsereien, Sennereiverband

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

## 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 erhalten Sie marketingtechnische Informationen und lernen mithilfe eines Grafikprogramms Ihre eigene Etikette zu gestalten.*

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

**TERMIN:** Mi. 11.03.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.

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



## Webinar: Gut verpackt, besser verkauft!



*Mehr als Hülle: Von der Materialwahl zum Design – in diesem Webinar erfahren Sie, wie die richtige Verpackung Ihr Produkt in der Direktvermarktung sichtbarer und attraktiver im Verkauf macht.*

**TERMIN:** Di. 10.02.2026, 17.00–20.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Janine Gamper, SBB-Marketing, Lukas Luggin, SBB-Abteilung Innovation & Energie

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

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



## Online: Richtig etikettieren

*Nach einer theoretischen Einführung in die aktuelle Gesetzeslage und die grundlegenden Regeln im Bereich der Lebensmitteletikettierung lernen Sie, welche rechtlich relevanten Infos Sie für Ihre Produkte auf der Etikette berücksichtigen müssen.*

**DAUER:** eine Stunde, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.

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



## Webinar: HACCP-Konzept online erstellen

*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:** Do. 27.11.2025

**2.TERMIN:** Do. 15.01.2026

**3.TERMIN:** Do. 26.02.2026

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

**ungerer**

kühlen  
klimatisieren  
einrichten



KÜHLANLAGEN

## DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHREN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.



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

**TERMIN:** Mi. 25.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE



DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Schüttelbrotkurs

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

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

**TERMIN:** Mi. 18.03.2026, 14.00–18.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Backe, backe Brot

*Sie lernen, mit regionalem Korn traditionelle Südtiroler Brotspezialitäten zu backen.*

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

**TERMIN:** Fr. 20.02.2026, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Christian Passler, Fachlehrer

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

## Glutenfrei backen

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

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

**TERMIN:** Do. 22.01.2026, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Erica Rizzoli, Aus.unserer.Hand-Bäuerin

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

## 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:** 87,5 Stunden, aufgeteilt auf 16 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, Lebensmittelhygiene, Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln, der professionelle Service im Schankbetrieb, die innovative Speisekarte, Besichtigung Schaugarten, 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. 19.11.2025 – Mi. 25.03.2026, jeweils von 08.00-17.00 Uhr (mit Ausnahmen)

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 380 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## 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:** 18 Stunden, aufgeteilt auf fünf Kurstage

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

**TERMIN:** Februar–März 2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten

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

**1. TERMIN:** Do. 13.11.2025, Bruneck, Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

**2. TERMIN:** Di. 24.02.2026, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

**ZEIT:** jeweils 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** kostenlos

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

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

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. Anschließend gibt es eine gemeinsame Verkostung.*

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

**TERMIN:** Fr. 19.12.2025, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** noch festzulegen

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Aroma & Rebe – vom Weinglas in den Kochtopf

*Gartenlust trifft auf Kochkunst: Erleben Sie, wie Wein in der Küche für besondere Aromen sorgt – mit kreativen Ideen, die sowohl am Herd als auch im Glas überzeugen.*

**ORT:** Bozen, Gustelner, Schlachthofstraße 59

**TERMIN:** Mi. 29.10.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Katharina Martini, Aus.unserer.Hand-Bäuerin,  
sowie ein Koch

**GEBÜHR:** 65 Euro + MwSt.

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

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Cock- und Mocktails aus Südtiroler Zutaten

*Sie erhalten im Rahmen einer Betriebsführung exklusive Einblicke in das Handwerk der Brennkunst und erleben hautnah, wie hochwertige Destillate entstehen und diese kreativ in coolen Cocktails und alkoholfreien Mocktails neu in Szene gesetzt werden können.*

**ORT:** Mölten, Schwarz Brennerei, Möltnerstraße 29

**TERMIN:** Mi. 25.03.2026, 15.00–19.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hannes Mairamhof, Profi-Barkeeper;  
Manuel Schwarz, Brennmeister

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Erntefrisch & leicht – Sommer- gerichte aus dem eigenen Garten

*Gartenlust trifft auf Kochkunst: Mit saisonalen Zutaten aus dem eigenen Garten kochen: unkomplizierte, leckere leichte und bekömmliche Gerichte für Familie und Gäste.*

**ORT:** Bozen, Gustelner, Schlachthofstraße 59

**TERMIN:** Mi. 13.05.2026, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Antonia Egger, Landesbäuerin, sowie ein Koch

**GEBÜHR:** 65 Euro + MwSt.

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

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



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. 04.02.2026, 14.00–18.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

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

**TERMIN:** Fr. 06.03.2026, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Christian Passler, Fachlehrer

**GEBÜHR:** 80 Euro + MwSt.

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Schnelle Gerichte für die Alm-Speisekarte

*Lernen Sie, mit einfachen Rezepten schnell köstliche Almgerichte zuzubereiten – ideal für Almausschänke und für alle, die gerne kochen.*

**ORT:** Völs am Schlern, Tuff Alm

**TERMIN:** Fr. 10.04.2026, 09.00–14.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Hannes Haselrieder, Koch

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## So bereite ich ein Almfrühstück zu

*Lernen Sie, wie Sie mit regionalen Produkten ein herzhaftes und genussvolles Almfrühstück zubereiten.*

**ORT:** Völs am Schlern, Hofer Alpl, Schlernstraße 47

**TERMIN:** Fr. 21.11.2025, 08.30–12.00 Uhr

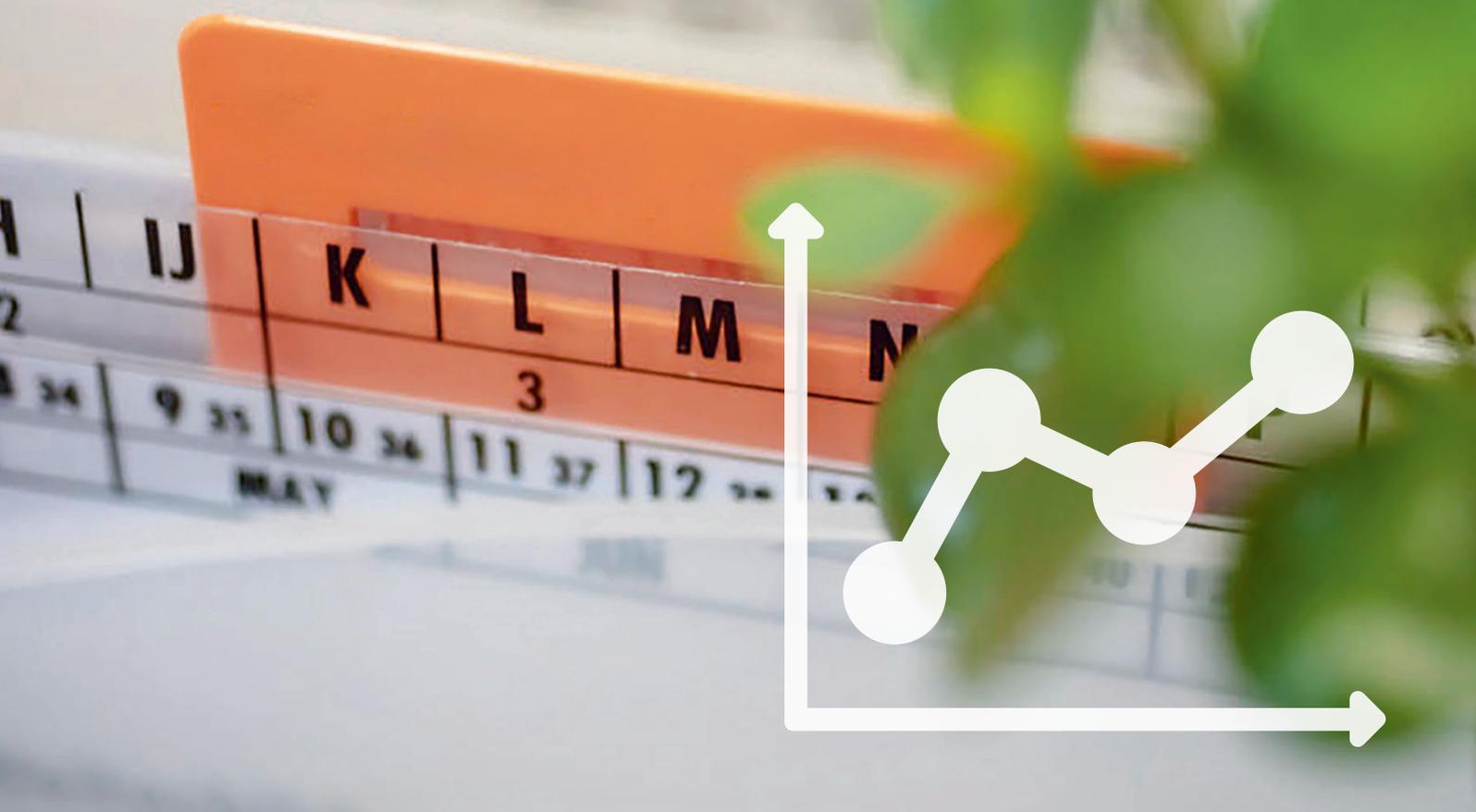
**REFERENT/EN:** Lukas Hofer, Fabian Goller, Köche

**GEBÜHR:** 95 Euro + MwSt.

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

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

# 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:** Do. 19.03.2026, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Evelyn Gallmetzer, SBB Bozen

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

## Die Hofübergabe

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

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

**TERMIN:** Di. 20.01.2026 und Mi. 21.01.2026,  
jeweils 08.30–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt., für jedes weitere Familienmitglied  
42,00 Euro + MwSt.

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

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

## Alles rund um die Pacht

*Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte, Chancen und Risiken*

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

**TERMIN:** Di. 24.02.2026, 09:00–13:00 Uhr

**REFERENT/EN:** Alexander Golser, SBB Bezirk Neumarkt;  
Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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





## Die Wohnungsvermietung

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

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

**TERMIN:** Mi. 10.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

### Lehrgang

## Mein Bauernhof – mein Unternehmen

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

**ZIELGRUPPE:** Junglandwirte und Interessierte

**DAUER:** 28,5 Stunden, aufgeteilt aus fünf Kurstage

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

**TERMIN:** Fr. 23.01.2026 – Fr. 27.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Jährliche Tier- und Flächenförderungen

*In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die jährliche Tier- und Flächenförderungen.*

**TERMIN PRÄSENZ:** Do. 29.01.2026, Bozen, SBB-Hauptsitz

**TERMIN WEBINAR:** Do. 19.03.2026

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



## Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht

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

**TERMIN:** Mi. 04.03.2026, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Andreas Mayr, SBB-Bezirksleiter Bozen

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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



## 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. 18.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



neu!

## Wo die Liebe hinfällt, gibt es einiges zu regeln

*In diesem Seminar erhalten Sie einen kurzen Einblick in das Familienrecht (Eheschließung, eheähnliche Lebensgemeinschaft, Ehegüterrecht, Trennung und Scheidung, Kindschaftsrechte).*

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

**TERMIN:** Mi. 25.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

# 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. 01.12.2025–Di. 09.12.2025, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Do. 29.01.2026–Fr. 06.02.2026
- 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

AS  
Auffrischung  
Arbeitgeber  
8h

## Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber (LDA)

Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 17.04.2025 Nr. 59; Theorie- und Praxismodul, gilt als Auffrischung für Leiter der Dienststelle (LDA)

- DAUER:** acht Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage
- ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3 und Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mi. 17.12.2025, 13.15–17.15 Uhr und Do. 18.12.2025, 13.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitskräfte
- GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

## 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## Online: Rundum fit am Arbeitsplatz

Dieser vierstündige Onlinekurs gilt als Auffrischkurs für Arbeitgeber im Bereich Arbeitssicherheit (insgesamt acht Stunden erforderlich). Laut Art. 34 G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 21.12.2011

- ZIELGRUPPE:** landwirtschaftliche Arbeitgeber
- DAUER:** zwei Stunden, freie Zeiteinteilung
- ZEITRAUM:** ganzjährig
- GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)





## Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter

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

- DAUER:** acht Stunden
- TERMIN PRÄSENZ:** Di. 09.12.2025, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN WEBINAR:** Fr.06.02.2026
- ZEIT:** jeweils 08.00-17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitskräfte
- GEBÜHR:** 63 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

## Ausbildung für Anwender von Traktoren

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

- DAUER:** acht Stunden
- VORAUSSETZUNGEN:** A1- oder B-Führerschein
- ORT:** Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3
- TERMIN:** Fr. 05.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- 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. 17.11.2025, 08.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)





neu!

## Traktor-Intensiv-Training (Aufbauschulung)

*Im Traktor-Intensiv-Training lerne Sie in praktischen Übungen, wie sich der Traktor in kritischen Situationen verhält und wie man im Ernstfall richtig reagiert.*

**VORAUSSETZUNGEN:** A1- bzw. B-Führerschein

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

**TERMIN:** Fr. 03.04.2026, 08.30–12.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 150 Euro + MwSt.

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



## 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. 21.11.2025, 08.30–17.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 115 Euro + MwSt.

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar

## 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

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

## Auffrischkurs für Anwender von Hebebühnen

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

- DAUER:** vier Stunden
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mo. 17.11.2025, 13.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte
- GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 335, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)
- HINWEIS:** auch in italienischer, slowakischer, rumänischer und polnischer Sprache verfügbar





neu!

## Baggerkurs

*Arbeitssicherheitskurs für Fahrer von Erdbewegungsmaschinen*

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

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

**TERMIN:** Di. 31.03.2026 und Mi. 01.04.2026

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** noch festzulegen

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

## Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

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

**DAUER:** vier Stunden

**ORT:** Marling, Vereinshaus, Franz-Innerhofer-Straße 1

**TERMIN:** Mi. 17.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

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

## Auffrischung Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte

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

**DAUER:** zwei Stunden

**ORT:** Marling, Vereinshaus, Franz-Innerhofer-Straße 1

**TERMIN:** Mi. 17.12.2025, 13.00–15.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 37 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,  
Tel. +39 0471 999 269, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

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

## Erste Hilfe bei unseren Kleinen – Lebensrettende Maßnahmen

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

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

**TERMIN:** Fr. 23.01.2026, 08.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Fachreferent Notmed GmbH

**GEBÜHR:** 60 Euro + MwSt.

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

neu!

## Erste Hilfe für Senioren

*In diesem Seminar werden die Dienstleistungen des Weißen Kreuzes, Begleitdienste, die Rettungskette sowie Notruf/Hausnotruf und Telenotruf vorgestellt. Im zweiten Teil werden Sturzprävention und Stürze im Alter behandelt.*

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

**TERMIN:** Di. 27.01.2026, 13.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Christian Wenter, ehem. Primar Geriatrie Krankenhaus Meran; Reinhard Mahlkecht, Leiter der Sozialen Dienste Weißes Kreuz

**GEBÜHR:** kostenlos

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

## 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:** Mo. 24.11.2025, 08.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Weißes Kreuz Fachreferenten,

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

**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:** Di. 11.11.2025, 14.00–18.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

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

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

# Wofür? Dafür!

JAHRESMITGLIEDSCHAFT 2026

werbe.company

Für mich. Für dich. Für uns.  
Seit 60 Jahren.

Jetzt Mitglied werden!

INFOLINE 0471 444 310  
[werde-mitglied.it](http://werde-mitglied.it)





## Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

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

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

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

**TERMIN:** Do. 26.02.2026, 08.00–12.00 Uhr und  
Fr. 27.02.2026, 08.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

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

**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:** SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

**TERMIN:** Mo. 02.02.2026, 08.00–15.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Sicherheitsfachkräfte

**GEBÜHR:** 58 Euro + MwSt.

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

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

## 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

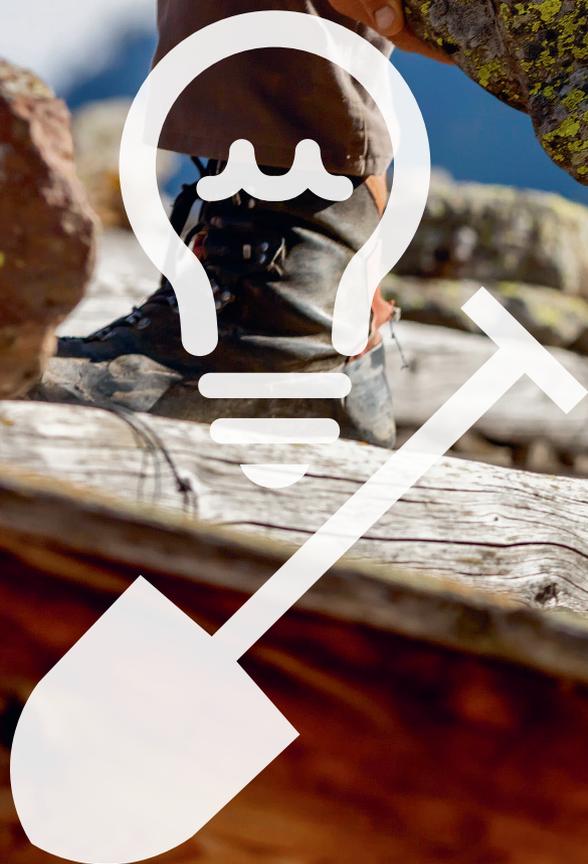
**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

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



# BAUEN UND ENERGIE



## BAUEN



## Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel

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

**TERMIN:** Do. 26.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Bauen in der Landwirtschaft

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

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

**TERMIN:** Mo. 02.02.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Belüftungsheu – von der Wiese in den Stadel

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

**ORT:** Raum Bozen

**TERMIN:** Di. 28.04.2026, 13.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

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

## Holzhausbau

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

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

**TERMIN:** Fr. 30.01.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Matthias Piazzi, Zimmerei Piazzi

**GEBÜHR:** 90 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

### 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:** Mi. 19.11.–Mo. 15.12.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



**holzius**  
VOLLHOLZHAUS

### Zuhause umgeben vom eigenem Wald.

Wir realisieren Ihr Haus, Aufstockung oder Ihre Ferienwohnungen aus naturbelassenen, leim- und metallfreien Vollholzelementen. Sie besitzen eigenes Bauholz? Wir unterstützen Sie gerne von der Erstellung der Holzliste, der Holzbauplanung, der Trocknung des Holzes bis zur Umsetzung Ihres Bauvorhabens. [www.holzius.com](http://www.holzius.com)

neu!



## Webinar: Einfache Stallbauweise und Finanzierung

Anhand praktischer Beispiele werden einfache und kostengünstige Lösungen im Stallbau aufgezeigt und Möglichkeiten der Finanzierung dargelegt.

**TERMIN:** Do. 30.10.2025

**ZEIT:** 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Alexander Alber und Julian Kerschbaumer, 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!

## Stallbelüftung sorgt für Frischluft

Die Vorteile der Stallbelüftung; Planung einer Schlauch-Rohrbelüftung; Nachmittag am Betrieb.

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht (Theorie), Mölten (Praxis)

**TERMIN:** Mi. 25.03.2026

**ZEIT:** 09.30–14.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michael Kuppelwieser, BRING

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

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

**HINWEIS:** Stallbekleidung und Stiefel mitnehmen



neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Schindeldächer und Holzzäune

In diesem Seminar erhalten Sie Informationen von den Materialien bis zu den Förderungen bei Schindeldächern und Holzzäunen.

**ORT:** Bozen

**TERMIN:** Frühjahr 2026

**REFERENT/EN:** Fachreferent

**GEBÜHR:** noch festzulegen

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

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

neu!



## Webinar: Tierwohlparameter für Neu- und Umbau von Ställen

*Es werden die Tierwohlkriterien vorgestellt, welche eingehalten werden müssen, um eine Investitionsförderung zu erhalten.*

**TERMIN:** Di. 17.02.2026

**ZEIT:** 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Josef Gräber, 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!

Lehrfahrt

## Von Stall zu Stall im Pustertal

*Gemeinsam werden bei dieser Lehrfahrt mehrere Ställe (Neu- und Umbauten) besichtigt. Vor Ort gibt es praktische Einblicke, Impulse für den eigenen Betrieb und Zeit für Austausch.*

**ORT:** Pustertal

**TERMIN:** Fr. 03.04.2026

**ZEIT:** 09.00–12.00 Uhr

**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: Energiekosten senken im Kuhstall

*Sie erhalten wertvolle Informationen zu Energiesparmaßnahmen im Stall und bei der Milchaufbereitung, u.a. durch Milchvorkühlung, Wärmerückgewinnung und Drehzahlregelung für Milchpumpen*

**TERMIN:** Do. 29.01.2026, 10.00–11.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.

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

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



neu!

## Webinar: Wärmepumpe, Geo- und Kompostthermie

*Sie erfahren alles Wichtige über Wärmepumpeneinbau bei bereits bestehenden Gebäuden und im Neubau, über Geothermie und Kompostthermie. Es geht u. a. um Förderung, die Eignung von Gebäuden, die Dimensionierung der Anlage, das Zusammenspiel mit Heizkörpern bzw. Flächenheizung, Photovoltaik und darum, wie die Wärme aus der Kompostierung als Wärmequelle genutzt werden kann.*

**TERMIN:** Mi. 03.12.2025, 10.00–11.30 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.

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

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



## ENERGIE

neu!

## Webinar: PV-Anlagen langfristig betreiben

*Sie erfahren alles Wichtige über Degradation, Überwachung, Instandhaltung und Wartung von PV-Anlagen, wie Anlagen langfristig effizient betrieben werden können und welche Möglichkeiten es für Nachrüstung von Batterien, Erweiterung von Anlagen oder Nutzung des Stroms für Fahrzeuge und Maschinen gibt.*

**TERMIN:** Mi. 12.11.2025, 10.00–11.15 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 25 Euro + MwSt.

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

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





# 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)



Volkshochschule  
Südtirol

AUTONOME PROVINZ  
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA  
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

neu!

## Dein Start in die Welt des Designs – mit Canva

*Von der Idee zum Design – Social Media-Beiträge, Speisekarten, Einladungen, Gutscheine & Co. mit Canva gestalten*

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

**TERMIN:** Di. 09.12.2025, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Evelyn Gafriller, Südtiroler Landwirt

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

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



## Webinar: mein SBB

*Sie erhalten eine kompakte Einführung in das Dienstleistungs- und Kommunikationsportal des Südtiroler Bauernbundes (elektronische Fakturierung, Bereich Arbeiter/Löhne, usw.). Die wichtigsten Funktionen und neuen Menüpunkte werden vorgestellt – darunter auch die digitale Unterschrift, der Bereich Betriebsdaten, der Photovoltaik-Rechner usw.*

**TERMIN:** Di. 25.11.2025, 14.00–15.30 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Der UaB-Betrieb im Internet

*Wer ist der richtige Partner für meine Webseite? Worauf muss beim Inhalt der Webseite geachtet werden? Was ist Suchmaschinenoptimierung und wie erleichtern Software-Lösungen meine Arbeit?*

**ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber

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

**TERMIN:** Di. 28.01.2026, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 45 Euro + MwSt.

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

neu!

## Effizient arbeiten mit KI: Praxisnah mit ChatGPT & Co.

*Von Theorie zur Praxis: KI clever nutzen, Zeit sparen und produktiver arbeiten*

**ZIELGRUPPE:** Direktvermarkter-, UaB-, Hof- und Buschenschankbetreiber

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

**TERMIN:** Mi. 28.01.2026, 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 125 Euro + MwSt.

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

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

## Richtig gute Fotos machen

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

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

**TERMIN:** Mi. 12.11.2025, 09.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 105 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

neu!

## Fotokurs: Genuss festhalten

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

**ZIELGRUPPE:** Buschen- und Hofschank-Betreiber

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

**TERMIN:** Mi. 10.12.2025, 09.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Anna Schwarz Laner, Food-Fotografin

**GEBÜHR:** 105 Euro + MwSt.

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

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



neu!

## Fit fürs Posting – Fotos bearbeiten leicht gemacht

*Schnell und einfach zur perfekten Bildbearbeitung für Social Media*

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

**TERMIN:** Mi. 14.01.2026, 09.00–12.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Evelyn Gafriller, Südtiroler Landwirt

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

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

## Tolle Videos machen 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:** Lüsen, Grossplonerhof, Huben 6

**TERMIN:** Do. 29.01.2026, 09.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 105 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Reels und Videos für Social Media schneiden

*Der Einstieg in Reels & Videos: einfach schneiden und gestalten – mit Exkurs zu Canva*

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

**TERMIN:** Mi. 25.02.2026, 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.

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

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



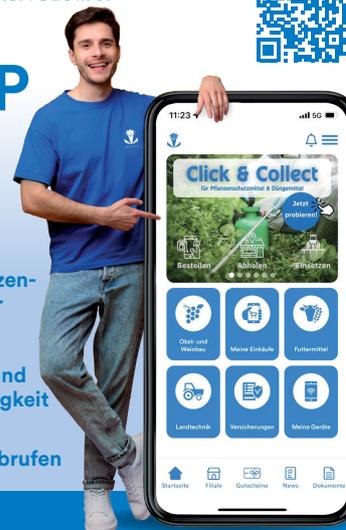
Landwirtschaftliche  
Hauptgenossenschaft Südtirol

Jetzt  
downloaden!



## LHG-APP

- Rechnungen digital abrufen
- Wetterwarnungen aktivieren
- Click & Collect für Pflanzenschutzmittel und Dünger
- Q-Track verbinden
- LHG-Sensor verbinden und in Echtzeit Bodenfeuchtigkeit anzeigen
- LHG-Gutschein digital abrufen



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

## 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 oder keiner Erfahrung im Bereich Social Media bzw. ohne eigenes Unternehmensprofil
- ORT:** Schlanders, SBB-Bezirksbüro, Dr. Heinrich-Vögele-Straße 10
- TERMIN:** Mi. 03.12.2025, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Nadine Messner, SBB-Marketing
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## Social Media im UaB-Betrieb für Fortgeschrittene

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

- ZIELGRUPPE:** UaB-Betreiber mit Kenntnissen im Bereich Social Media bzw. mit eigenem Unternehmensprofil
- ORT:** Schlanders, SBB-Bezirksbüro, Dr. Heinrich-Vögele-Straße 10
- TERMIN:** Mi. 11.02.2026, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Nadine Messner, SBB-Marketing
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

neu!

## Social Media für Direktvermarkter

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

- ZIELGRUPPE:** Direktvermarkter
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mo. 26.01.2026, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Nadine Messner, SBB-Marketing
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, [www.sbb.it/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

## 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. 12.03.2026, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



## Webinar: Gästeverwaltungs- programm für UaB-Betreiber

*Eine zentrale Plattform, auf der viele Verwaltungsaufgaben im UaB-Betrieb mühelos erledigt werden. Ein Zimmerplan, professionelle E-Mail-Vorlagen, die Ausstellung von Rechnungen, die direkte Datenübermittlung über mehrere Schnittstellen machen das Programm zu einem starken Gesamtpaket.*

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

**TERMIN:** Mo. 10.11.2025, Di. 11.11.2025 und Do. 13.11.2025

**ZEIT:** jeweils 19.30–22.00 Uhr bzw. 09.00–11.30 Uhr

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

**GEBÜHR:** 110,00 Euro + MwSt. (zzgl. jährliche Lizenzgebühr)

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

**HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar



## 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. 21.01.2026, 20.00–22.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 35 Euro + MwSt.

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



## Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?

*AufbauSeminar: Wichtige Programmänderungen und Neuerungen*

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

**TERMIN:** Mo. 02.02.2026, 19.30–21.30 Uhr

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

**GEBÜHR:** 35 Euro + MwSt.

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

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



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

## Digitales Stallregister (Rinder und Schafe)

*Einsicht/Ausdruck Stallsituation; Erstellen eines elektronischen Begleitdokumentes (ex rosa Modell) zu einem anderen Betreiber und Schlachthof; Eingang und Ausgang melden; Behandlungsüberprüfung im digitalen Behandlungsregister; Einsicht Antibiotikaeinsatz am Betrieb.*

**ORT:** Burgeis, Fachschule Fürstenburg

**TERMIN:** Do. 11.12.2025

**ZEIT:** 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)

**HINWEIS:** SPID-Zugang, Vetinfo-Zugangsdaten, Laptop oder Tablet mitbringen

neu!

## Das digitale Stallregister für Schweine

*Einsicht/Ausdruck Stallsituation in der Schweinedatenbank; Aktuelle Tieranzahl richtigstellen; Erstellen eines elektronischen Begleitdokumentes (ex rosa Modell) zu: einem anderen Betrieb, Schlachthof, Alm; Eingang und Ausgang melden.*

**ORT:** Bruneck, Fachschule Dietenheim

**TERMIN:** Fr. 16.01.2026

**ZEIT:** 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)

**HINWEIS:** Aktiver Account in der Schweinedatenbank, SPID-Zugang, Vetinfo-Zugangsdaten, Laptop oder Tablet mitbringen

## Geflügeldatenbank verwalten

*Einsicht/Ausdruck Stallsituation in der Geflügeldatenbank; Erstellen eines elektronischen Begleitdokumentes (ex rosa Modell) zu: einem anderen Betrieb, Schlachthof; Eingang und Ausgang melden; Salmonellenproben eintragen.*

**ORT:** Brixen, Melix-Obstgenossenschaft

**TERMIN:** Mo. 02.02.2026

**ZEIT:** 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:** Aktiver Account in der Geflügeldatenbank, SPID-Zugang, Vetinfo-Zugangsdaten, Laptop oder Tablet mitbringen

neu!

## Digitales Stallregister (Pferde)

*Einsicht/Ausdruck Stallsituation in der Equidendatenbank; Erstellen eines elektronischen Begleitdokumentes (ex rosa Modell) zu: einem anderen Betreiber, Schlachthof, Alm; Eingang und Ausgang melden.*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht

**TERMIN:** Di. 14.04.2026

**ZEIT:** 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:** Aktiver Account in der Pferdedatenbank, SPID-Zugang, Vetinfo-Zugangsdaten, Laptop oder Tablet mitbringen



# 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 bäuerlichen 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)

# BÄUERLICHE KULTUR, PERSÖNLICHKEIT UND SOZIALES



DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Alte Traditionen neu erlernt: Muas und Ofenplent

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

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

**TERMIN:** Fr. 16.01.2026, 09.00–13.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 55 Euro + MwSt.

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

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Alte Traditionen neu erlernt: Einblicke in das Imkern am Hof

*Ein Altbauer und passionierter Imker zeigt, wie's geht: Sie erhalten einen Einblick in die Arbeiten während eines Imkerjahres und in die Honiggewinnung.*

**ORT:** Innichen, Gadenhof, Elzenbachstraße 1

**TERMIN:** Fr. 15.05.2026, 14.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Josef Jud, Imker

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

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

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

neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Alte Traditionen neu erlernt: Filzen

*Bei diesem zweitägigen Kurs erhalten Sie eine Einführung in das Filzen von Schafwolle und Sie stellen selbst eine Sitzunterlage und Filzpatschen her.*

**ORT:** Winterschule Ulten, Textilwerkstatt,  
Gründerzentrum Schmiedhof in Kuppelwies

**TERMIN:** Di. 20.01.2026 und Mi. 21.01.2026,  
jeweils 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Renata Sichan, Wollmanufaktur Bergauf

**GEBÜHR:** 120 Euro + MwSt.

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

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



## Goaßlbaukurs

*Sie bauen sich unter fachkundiger Anleitung ihre eigene Goaßl zum Goaßlschnölln.*

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

**TERMIN:** Sa. 07.02.2026 und So. 08.02.2026,  
jeweils 08.00–17.00 Uhr

**ZEIT:** jeweils 08.00–17.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 170 Euro + MwSt. (plus 100 Euro inkl. MwSt.  
Materialspesen)

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

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

## Goaßlschnöllkurs

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

**ORT:** Villanders

**TERMIN:** Sa. 07.03.2026, Sa. 14.03.2026 und Sa. 21.03.2026

**ZEIT:** jeweils 14.00–16.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Verein „Mir Flonderer Goasslschnöll e.O.“

**GEBÜHR:** 55 Euro + MwSt.

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

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

neu!

## Handmähen – richtig wetzen und tengeln

*Sie lernen die richtige Pflege und Wartung der Sense,  
um beim Handmähen erfolgreich zu sein.*

**ORT:** Sarnthein, Almschank Tengler

**TERMIN:** Sa. 06.06.2026, 14.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Florian Spiess, Wettkampfmäher

**GEBÜHR:** 40 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



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. 14.11.2025, 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)



neu!

DEIN WISSEN.  
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

## Säumen mit Pferden, Maultieren und Eseln

*Dieser Kurs führt in das Handwerk des Säumens ein und vermittelt in Theorie und Praxis die wichtigsten Grundlagen für das Säumen. Wesentliche Teile sind: Packsattel- und Geschirrkunde, Sicherheit, Packtechniken, Tipps für das Gelände und zur Ausbildung der Tragetiere.*

**ORT:** Bozen, Haus der Tierzucht und Viehversteigerungsanlage,  
Luigi-Galvani-Str. 38

**TERMIN:** Fr. 17.04.2026, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten

**GEBÜHR:** 100 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

neu!

## Zöpfe flechten

*In diesem Kurs erlernen Sie die Grundtechniken des Flechtens, von der schnellen Alltagsfrisur über den Fischgrätenzopf bis hin zu stylischen Zopffrisuren für jeden Anlass.*

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

**TERMIN:** Do. 05.02.2026, 15.00–17.30 Uhr

**REFERENT/EN:** Melanie Weiss, Friseurin

**GEBÜHR:** 35 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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



## Ahnenforschung

*Bei diesem Seminar lernen Sie, wie man einen Stammbaum und eine Ahnentafel erstellt, woher man Informationen über die eigenen Vorfahren erhält, welche Internetseiten man für die Ahnenforschung verwenden kann und wie man den digitalen Stammbaum mit seinen Verwandten teilen kann.*

**VORAUSSETZUNG:** PC-Kenntnisse

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

**TERMIN:** Mi. 14.01.2026, 14.30–17.30 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/weiterbildung](http://www.sbb.it/weiterbildung)

neu!

## Lebenserinnerungen festhalten

*Unter Anleitung einer Journalistin und Schreibtherapeutin und eines jungen Buchautors lernen Sie in diesem Praxisseminar, wie man seine Lebenserinnerungen niederschreibt und so für die Nachwelt festhält.*

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

**TERMIN:** Di. 02.12.2025, 13.30–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Michaela Falkensteiner, Kommunikationsberaterin;  
Markus Zwerger, Buchautor

**GEBÜHR:** 50 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

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

neu!

## Achtsamkeit und Resilienz: meine kleinen Momente

*In diesem Seminar geht es darum, wie Sie Ihre Widerstandskraft im Alltag stärken können. Sie lernen, mit Belastungen besser umzugehen, die eigene Balance zu finden und auch in stürmischen Zeiten handlungsfähig zu bleiben.*

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

**TERMIN:** Mi. 04.02.2026, 09.00–13.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Vanessa Martini, Mentaltrainerin

**GEBÜHR:** 65 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

neu!

## Umgang mit Hochsensibilität

*Durch achtsame Kommunikation lernen Sie mit neuen Sichtweisen Missverständnisse zu reduzieren und Konflikte auf eine respektvolle und konstruktive Weise zu lösen. Durch die bewusste Wahl der Worte und einen einfühlsamen Tonfall können Sie Ihre Botschaften klarer und verständlicher vermitteln. Dies fördert das Vertrauen und schafft eine positive Gesprächsatmosphäre.*

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

**TERMIN:** Mi. 26.11.2025, 09.00–17.00 Uhr

**REFERENT/EN:** Monika Steger, Ausbildungsleiterin und Organisatorin des Lehrgangs zum Telefonseelsorger

**GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.

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



neu!

## Kräuterschätze entdecken

*Wald, Wiese, Garten und Feld liefern wertvolle Kräuter, die für ein ganzheitliches Wohlbefinden gut einsetzbar sind. In diesem Tagesseminar lernen Sie spezielle praktische Tipps, um lebendige Kräuterräume zum Wohlfühlen zu schaffen und Würze, Duft und Heilkraft ins Leben zu bringen.*

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

**TERMIN:** Mi. 28.01.2026, 09.00–16.00 Uhr

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

**GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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



neu!

## Wandern in den Dolomiten – Besonderes entdecken

*Dreitägige geführte Wanderung vom Pragser Wildsee zur Senneshütte und Plätzwiese*

**VORAUSSETZUNGEN:** mindestens 12 Teilnehmer, Kondition für 5–6 Gehstunden und 600–800 Höhenmeter

**ORT:** Niederdorf

**TERMIN:** Fr. 19.06.2026 – So. 21.06.2026

**REFERENT/EN:** Wanderführer ALPIN GLOBO

**GEBÜHR:** 475,00 Euro inkl. MwSt. (EZ-Zuschlag für die Hotelnacht: 35,00 Euro)

**VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, GLOBO ALPIN

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

**HINWEIS:** Anmeldeschluss am Montag, 13.04.2026



## 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.*

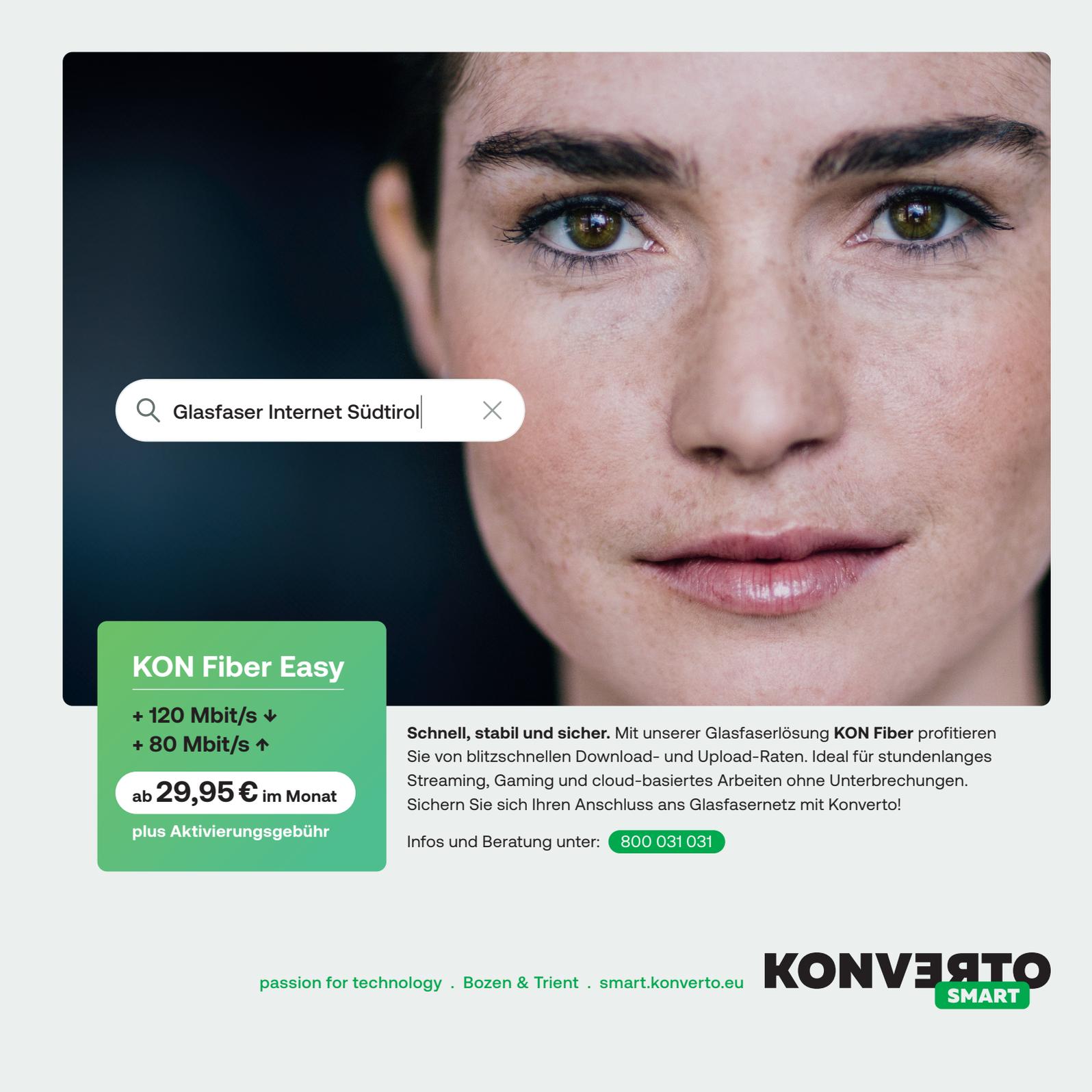
**DAUER:** eine Stunde, freie Zeiteinteilung

**ZEITRAUM:** ganzjährig

**GEBÜHR:** 22 Euro + MwSt.

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

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



🔍 Glasfaser Internet Südtirol | ✕

## KON Fiber Easy

+ 120 Mbit/s ↓

+ 80 Mbit/s ↑

ab **29,95 €** im Monat

plus Aktivierungsgebühr

**Schnell, stabil und sicher.** Mit unserer Glasfaserlösung **KON Fiber** profitieren Sie von blitzschnellen Download- und Upload-Raten. Ideal für stundenlanges Streaming, Gaming und cloud-basiertes Arbeiten ohne Unterbrechungen. Sichern Sie sich Ihren Anschluss ans Glasfasernetz mit Konverto!

Infos und Beratung unter: **800 031 031**



**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)