

Weiter**bildung** 2026/2027



SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana

beratungsring.org



**JETZT
KOSTENLOS
DOWNLOADEN!**

**Der „Südtiroler Landwirt“:
auch als App erhältlich!**

„Weiterbildung ist wie ein guter Werkzeugkasten: Sie gibt uns das Rüstzeug, um Probleme zu lösen, Neues anzupacken und sicher in die Zukunft zu gehen. Wer sein Wissen pflegt und erweitert, stärkt sich selbst und seinen Betrieb.“



Daniel Gasser,
Landesobmann
Südtiroler Bauernbund



**SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft**

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana

beratungsring.org

Impressum

EIGENTÜMER UND HERAUSGEBER:

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

PRESSERECHTLICH VERANTWORTLICH:

Bernhard Christanell

Ermächtigung vom Landesgericht Bozen, 13.04.1984, Nr. 13

WERBEANZEIGEN:

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

FOTOS:

Florian Andergassen, Andreas Bertagnolli, 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, Philipp Hochgruber, Nicol Santer und andere

GRAFISCHES KONZEPT:

Bielov Kreativagentur, Brixen

SATZ UND DRUCK:

Athesia Druck

Hinweis: Zum Ausgleich der CO₂-Emissionen durch den Druck wird ein Beitrag an den Südtiroler Waldfonds eingezahlt. Dieser kommt zu 100% heimischen Waldverbesserungsprojekten zugute.



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
www.sbb.it/weiterbildung

Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING)

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

Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

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

Anmeldeschluss:

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

Rücktritt und Stornobedingungen:

Findet die Veranstaltung aus organisatorischen Gründen nicht statt, wird die gesamte Gebühr rückerstattet. Tritt hingegen der Teilnehmer von der Veranstaltung zurück, so gelten folgende **Bedingungen für Seminare und Lehrgänge:**

Eine Abmeldung ist bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei späterer Abmeldung oder Nichterscheinen ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Für die Kochevents der Roter Hahn Kochschule gelten eigene Rücktritts- und Stornobedingungen.

Bedingungen für Lehrfahrten:

Eine Abmeldung ist bis zu einer Woche vor Lehrfahrtsbeginn möglich. Erfolgt eine Abmeldung innerhalb der letzten Woche, so ist die halbe Gebühr zu entrichten, bei einer Abmeldung ab zwei Arbeitstagen vor Lehrfahrtsbeginn oder bei Nichterscheinen ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Falls ein Ersatz gefunden wird, fällt keine Stornogegebühr an. Ausnahmen von dieser Regelung können bei Angabe schwerwiegender Gründe gemacht werden.

Die angeführten Rücktritts- und Stornobedingungen beziehen

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

Anwesenheitspflicht:

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

Haftung:

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

Programmänderungen:

Die Veranstalter behalten sich das Recht auf eventuelle Programmänderungen vor.

Personenbezeichnungen:

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



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



Weiterbildungsveranstaltungen mit dieser Kennzeichnung zählen als Arbeitssicherheits-Auffrischkurse für landwirtschaftliche Arbeitgeber. Landwirtschaftliche Arbeitgeber, welche die Funktion des Leiters der Dienststelle für Arbeitsschutz (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 werden für die Nachhaltigkeitszertifizierung „sustainapple“ in der Südtiroler Obstwirtschaft anerkannt. Die Teilnahme an der Zertifizierung erfolgt auf freiwilliger Basis.

**DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.**

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

INHALTSVERZEICHNIS



Land- und Forstwirtschaft

- 10 Pflanzenschutzmittel-Grundausbildung
- 10 Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs
- 10 Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel
- 10 Online: Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel
- 11 Wartung landwirtschaftlicher Maschinen
- 11 Schweißarbeiten in der Landwirtschaft
- 11 Mit Begeisterung den eigenen Wald bewirtschaften
- 11 Wildbienen – Lebensräume rund um Haus und Hof schaffen
- 12 Handhabung der Motorsäge
- 12 Carving: Schnitzen mit der Motorsäge
- 13 Holzbringung mit Traktorseilwinde
- 13 **NEU:** Seilspleißen
- 13 Vinschger Berglandwirtschaftstag
- 13 20. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN

- 14 Streuobstwiesen
- 14 Schnitt und Pflege von Obstbäumen
- 14 Olivenanbau und Olivenöl
- 15 Reberziehung und Schnitt
- 15 Wie schneidet man einen Apfelbaum?
- 16 Grundlagen der mechanischen Bodenbearbeitung
- 16 Maschinen und Geräte im Weinbau
- 16 Fertigation im Obstbau
- 16 Ausbringungstechnik mit Sprühgeräten (für Einsteiger)
- 17 Fit gegen Apfelschorf
- 17 Botrytis und Essigfäule im Weinbau
- 17 Professionelle Anwendung der Rebchirurgie
- 17 Pflanzenschutzstrategie im Bioweinbau
- 18 Betriebswirtschaft im Obstbau/Weinbau
- 18 Tierische Schädlinge im Weinbau
- 18 Hagelnetze im Weinbau
- 18 Weinwirtschaft im Wandel – Trends und Perspektiven
- 19 Peronospora und Mehltau im Visier
- 19 Pflanzenschutz im Kartoffelanbau
- 19 **NEU:** Webinar: Schädlinge im Blumenkohl-anbau

- 19 **NEU:** Webinar: Pilze und Bakterien im Blumenkohl-anbau
- 20 **NEU:** Beerenanbau – Strategien zur Schädlingsbekämpfung
- 20 3. Beerenobstbautagung
- 20 **NEU:** Lehrfahrt Heidelbeerenanbau
- 20 **NEU:** Lehrfahrt Messe „Orticultura Tecnica in Campo“

VIEHWIRTSCHAFT

- 21 Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere
- 21 Online: Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere
- 21 Ausbildung für Nutztierhalter – Imker
- 22 **NEU:** Rindermast: Erfolg beginnt im Trog
- 22 Erfolg mit selektivem Trockenstellen
- 22 Tag der Fütterungstechnik
- 22 **NEU:** Infektionskrankheiten der Wiederkäuer unter der Lupe
- 23 **NEU:** Tierschutzgerechte Schädlingsbekämpfung im Stall
- 23 **NEU:** „Mortellaro“-Krankheit erkennen und richtig handeln
- 23 Die Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung
- 23 Webinar: Die tierschutzgerechte Tötung
- 24 **NEU:** Selbst ist die Frau
- 24 **NEU:** Schafe und Ziegen
- 24 Bäuerliche Fischzucht als Erwerbschance
- 24 4. Puschtra Viehwirtschaftstagung

GRÜNLAND UND ACKERBAU

- 25 **NEU:** Webinar: Bodenbearbeitung in Ackerbau und Grünland
- 25 Pflanzenschutz – Was es zu beachten gilt
- 25 **NEU:** Schadpflanzen, Krankheiten & Schädlinge im Silomaisanbau
- 26 Webinar: Die Weide im Berggebiet
- 26 2. Südtiroler Getreidefachtagung



Jagd und Fischerei

- 28 **NEU:** Waldapotheke: Kräuter destillieren
- 28 Waldapotheke: Seifen aus Nutz- und Wildtierfetten
- 28 Waldapotheke: Wundermittel Wildsalbe
- 29 **NEU:** Flurbegehung: Pflanzenkunde für Jungjäger
- 29 Exkursion: Nationalparkhaus Avimundus Schlanders
- 29 **NEU:** Wildtierfotografie für Einsteiger

- 30 **NEU:** Trophäen im Wandel der Zeit
- 30 **NEU:** Trophäenpräparation leicht gemacht
- 30 **NEU:** Waffenkunde: Alles rund um die Jagdwaffe
- 31 **NEU:** Jagdmesser selbst schleifen
- 31 **NEU:** Lockjagd für Einsteiger
- 31 **NEU:** Jagdhornblasen für Kinder
- 32 **NEU:** Vom Fang zum Genuss: Fisch fachgerecht verarbeiten
- 32 **NEU:** Angelmethode – Theorie, Techniken und Montagen



Zu- und Nebenerwerb

- 34 Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft
- 34 Drechseln für Anfänger
- 34 Hofführung: So hinterlasse ich Eindruck
- 35 **NEU:** Kleines Wein-ABC
- 35 Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Südosteuropa

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

- 36 Alles rund ums Frühstück
- 36 Mein Frühstücksbuffet
- 36 Mein Frühstückskorb
- 37 Mein Gabelfrühstück
- 37 Die Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 37 Online: Die Preisgestaltung im UaB-Betrieb
- 37 Online: Die UaB-Hofmappe
- 38 Kleine Details – große Wirkung: Außen- und Gartengestaltung
- 38 Kleine Details – große Wirkung: Einrichtung
- 39 Sauna im UaB-Betrieb
- 39 Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof
- 40 Vitalangebote am Bauernhof
- 40 Webinar: Roter Hahn – Stornoschutz
- 40 **NEU:** Wein erleben – Gäste begeistern

HOFEIGENE PRODUKTE

- 41 Direktvermarkter-Akademie
- 41 Webinar: Direktvermarktung – meine Chance!
- 42 Einführung in die biologische Pilzproduktion
- 42 Apfelsommelier aus Südtirol
- 42 Erfrischungsgetränke auf Honigbasis
- 43 **NEU:** Alles vom Tier verwerten
- 43 Fleischreifung – Fleischqualität – Grillen
- 43 **NEU:** Qualitätsfleisch vom Rind

- 43 **NEU:** Kitz zerlegen, verarbeiten und zubereiten
- 44 **NEU:** Salami, Henkel und Trockenfleisch
- 44 Essigherstellung
- 44 Joghurt- und Frischkäse herstellen
- 45 Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier
- 45 Gemüse fermentieren
- 46 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Brot-Degustation
- 46 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Brot mit Bäckereibesichtigung
- 46 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Fruchtsäfte
- 46 Lebensmittel-Sensorik: Honig
- 47 **NEU:** Lebensmittel-Sensorik: Mozzarella
- 47 Etikettierung in Theorie und Praxis
- 48 Online: Richtig etikettieren
- 48 Webinar: HACCP-Konzept online erstellen
- 48 Webinar: Lebensmittelrecht und -hygiene

BUSCHENSCHÄNKE, HOF SCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE

- 49 Backe, backe Brot
- 49 **NEU:** Südtiroler Brotspezialitäten
- 49 Schüttelbrotkurs
- 50 Lehrgang für Buschen- und Hofschänke
- 50 **NEU:** Natürlich vielseitig – Buchweizen neu entdecken
- 50 **NEU:** Frühling zum Genießen – Köstliches mit Löwenzahn
- 51 Fingerfood und Snacks aus Südtiroler Produkten
- 51 Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten
- 51 **NEU:** Schlutzer neu gedacht: Tradition kreativ genießen
- 52 **NEU:** Vegetarische Highlights für die Almküche
- 52 Schnelle Gerichte für die Alm-Speisekarte
- 52 **NEU:** Kreative Schichtdesserts selbst gemacht
- 52 Mixen mit Südtiroler Geschmack



Unternehmen Bauernhof

- 54 Der geschlossene Hof
- 54 Die Hofübergabe
- 54 Alles rund um die Pacht
- 54 Online: Die Pacht
- 55 Die Wohnungsvermietung
- 55 **NEU:** Investitionen im Betrieb – zahlen sie sich aus?
- 55 Mein Bauernhof – mein Unternehmen
- 55 **NEU:** Haftung und Versicherung in der Landwirtschaft
- 56 Webinar: Von Cross Compliance zu Konditionalitäten

- 56 Tier- und Flächenförderungen in der Landwirtschaft
- 56 Webinar: Milch-Wirtschaftlichkeit und Grundfutterqualität
- 56 Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht
- 57 Mein digitales Erbe
- 57 Bäuerinnenschule – Bäuerin als Unternehmerin
- 57 **NEU:** Online: Die Schuldenberatung



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- 60 Arbeitssicherheit für Arbeitgeber (LDA)
- 60 Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitgeber (LDA)
- 60 Online: Sichere Arbeitsmittel
- 61 Online: Rundum fit am Arbeitsplatz
- 61 Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter
- 62 Ausbildung für Anwender von Traktoren
- 62 Auffrischkurs für Anwender von Traktoren
- 62 Ausbildung für Anwender von Obsterntemaschinen
- 62 Auffrischkurs für Anwender von Obsterntemaschinen
- 63 **NEU:** Ausbildung Hydraulikbagger, Frontlader und Baggerlader
- 63 Brandschutzkurs für Brandschutzbeauftragte
- 63 Auffrischung Brandschutz für Brandschutzbeauftragte
- 64 Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 64 Auffrischkurs Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer
- 64 Erste-Hilfe-Grundausbildung
- 64 Erste-Hilfe-Auffrischkurs
- 65 Erste Hilfe bei unseren Kleinen – Lebensrettende Maßnahmen
- 65 Erste-Hilfe-Dienste für Senioren
- 66 Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer
- 66 Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer



Bauen und Energie

- 68 Bauen in der Landwirtschaft
- 68 Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft
- 68 Schindeldächer
- 68 Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel
- 69 **NEU:** Laufstall: Boden im Blick!
- 69 **NEU:** Stallbau für Aufzucht und Masttiere
- 69 Der Stall für Schafe und Ziegen
- 70 Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall

- 70 Webinar: Photovoltaik-Anlagen langfristig betreiben
- 70 Webinar: Wärmepumpe, Geo- und Kompostthermie



Digitalisierung

- 73 Dein Start in die Welt des Designs – mit Canva
- 73 **NEU:** Canva für Fortgeschrittene
- 73 **NEU:** Speisekarten und Visitenkarten mit Canva
- 73 Effizient arbeiten mit KI: Praxisnah mit ChatGPT und Co.
- 74 **NEU:** Webinar: Übersetzung mit KI in der Landwirtschaft
- 74 **NEU:** KI und Apps – was passiert mit meinen Daten?
- 74 Der digitale Stall: MyCivis und VetInfo in der Praxis
- 75 Social Media im UaB-Betrieb für Anfänger
- 75 Social Media für Direktvermarkter
- 75 Social Media im UaB-Betrieb für Fortgeschrittene
- 75 Fit fürs Posting
- 76 Reels und Videos für Social Media bearbeiten
- 76 Richtig gute Fotos machen
- 76 Foodfotografie: Genuss festhalten
- 76 Tolle Videos machen für Social Media
- 77 Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?
- 77 Webinar: Gästeverwaltungsprogramm für UaB-Betreiber
- 77 Online: Roter Hahn Gästeverwaltung
- 77 Webinar: Gästeverwaltung – HACCP, Buchhaltung und Co.



Bäuerliche Kultur, Persönlichkeit und Soziales

- 80 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Filzen – Aufbaukurs
- 80 **NEU:** Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten in modernem Design
- 80 Alte Traditionen neu erlernt: Traditionelle Buggelkörbe
- 80 Wir bauen einen Speltenzaun
- 81 Handmähen – Richtig tengeln und wetzen
- 81 Goaßlschnöllkurs
- 81 Zöpfe flechten
- 81 **NEU:** Jodeln ist einfach genial!
- 82 **NEU:** Knospen, Kräuter, Bienenzauber
- 82 **NEU:** Südtiroler Bauernküche
- 82 Online: Mama, Papa, Kind – Unterstützung für Familien
- 82 Lebensberatung für die bäuerliche Familie



LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT





Pflanzenschutzmittel-Grundausbildung

Ausbildung zum Erhalt des Befähigungsnachweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln

- DAUER:** 20 Stunden, aufgeteilt auf drei Kurstage
- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Di. 01.12.2026, Mi. 02.12.2026 und Do. 03.12.2026, 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
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Pflanzenschutzmittel-Auffrischkurs

Für die Verlängerung des Befähigungsnachweises für Ankauf und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln

- DAUER:** zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage
- ORT:** Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6
- TERMIN:** Mo. 23.11.2026 und Di. 24.11.2026, 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
- HINWEIS:** zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel

Dieses achtestündige Seminar gilt als Bildungsguthaben für die Verlängerung des Befähigungsausweises für den Ankauf und die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (insgesamt zwölf Stunden erforderlich).

- DAUER:** acht Stunden
- ORT:** Neumarkt, SBB-Bezirksbüro, Ballhausring 12
- TERMIN:** Fr. 18.12.2026, 08.00–17.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** 70 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 349, www.sbb.it/weiterbildung
- HINWEIS:** zusätzliche Termine verfügbar



Online: Teilauffrischung Pflanzenschutzmittel

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

- 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



Wartung landwirtschaftlicher Maschinen

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Fr. 26.02.2027, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Pepi Prader, Maschinentechniker

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

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

Schweißarbeiten in der Landwirtschaft

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

ORT: Pfatten, Fachschule Laimburg

TERMIN: Mi. 10.03.2027 und Fr. 12.03.2027, jeweils 08.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Lukas Zelger, Fachlehrer Fachschule Laimburg

GEBÜHR: 220 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, Fachschule Laimburg

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



Mit Begeisterung den eigenen Wald bewirtschaften

Die Teilnehmer erlernen das nötige forstliche Grundwissen im Wald mit allen Sinnen. Auf dem Programm stehen Themen wie Hiebsatz, Mischwald, Naturverjüngung, Waldkartei, Zuwachs, Vorrat, Durchforstung, um nur einige zu nennen. Ein besonderes Augenmerk legt der Referent auf die Fragen der Kursteilnehmer.

ORT: Raum Bozen

TERMIN: Sa. 28.11.2026, 09.00–17.00 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

HINWEIS: Wetterfeste Kleidung mitbringen

Wildbienen – Lebensräume rund um Haus und Hof schaffen

Von bodennistenden Arten bis zum ganzjährigen Blütenangebot: So gelingt die Wildbienenförderung.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mi. 03.03.2027, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: David Hofer, Ökologe

GEBÜHR: kostenlos

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



STIHL®

Spitzentechnik für jeden Bedarf

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

**STARK
&
leicht**



STIHL MS 500i - Die Motorsäge der Zukunft.

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



Allen Profi-Ansprüchen gewachsen
Die neuen STIHL Freischneider



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

Worauf Sie sich verlassen können!

Auf STIHL und auf seinen Kundendienst.

WIR SIND AUCH NACH DEM KAUF FÜR SIE DA!

Die Fachhändler in Ihrer Nähe:

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

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

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

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

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

Handhabung der Motorsäge

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

VORAUSSETZUNG: Volljährigkeit

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 29.01.2027, 08.30–12.30 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Forstdomäne

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Forstschule Latemar

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. 0471 999 438, 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. 09.04.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Brunner, Forstschule Latemar

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Forstschule Latemar, SBJ

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



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

TERMIN: Mo. 07.09.2026 und Di. 08.09.2026, jeweils 08.30–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Forstdomäne

GEBÜHR: 189,00 Euro inkl. MwSt.

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

neu!

Seilspleißen

Der Kurs vermittelt den Aufbau von Seilen, den Umgang mit Werkzeugen und das sichere Verflechten von Tauwerk.

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 05.02.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent Agentur Forstdomäne

GEBÜHR: 100,00 inkl. MwSt.

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

Vinschger Berglandwirtschaftstag

Vorträge rund um das Thema „Von Tiergesundheit zu Digitalisierung – Familienunternehmen Landwirtschaft“

ORT: Burgeis, Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

TERMIN: Fr. 20.11.2026, 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

20. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

Vorträge rund um das Thema „Künstliche Intelligenz und technologische Innovationen in der Berglandwirtschaft“

ORT: Brixen, Forum Brixen

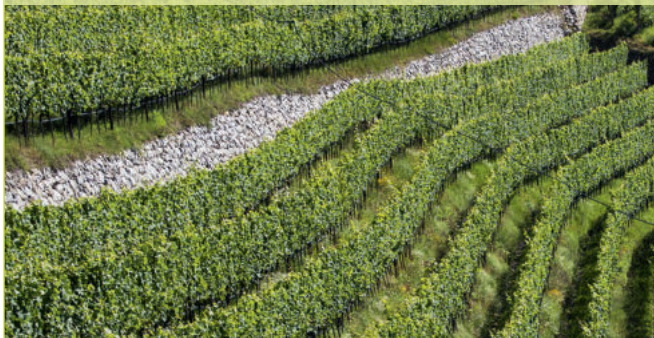
TERMIN: Do. 07.01.2027, ab 09.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

OBST- UND WEINBAU, SONDERKULTUREN



Schnitt und Pflege von Obstbäumen

Der Ast fällt nicht weit vom Stamm! Welcher Schnitt ist gefragt und wieviel Pflege ist notwendig?

ORT: Lana, SBB-Außenstelle, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Sa. 27.02.2027 und Sa. 06.03.2027,
jeweils 09.00–16.30 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Hofer, Experte

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 438, 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. 18.03.2027, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Hofer, Experte

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

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

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. 22.03.2027, ganztägig

REFERENT/EN: Johannes und Simon Pan, Experten

GEBÜHR: 115 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBj

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

Reberziehung und Schnitt

Erziehung und Schnitt von Reben bei Spalieranlagen in Theorie und Praxis

ORT: Bozen, Kellerei Bozen

TERMIN: Di 17.11.2026, 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, Bezirksbüros Beratungsring

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

Wie schneidet man einen Apfelbaum?

Anbausysteme und Schnitt für Neueinsteiger in Theorie und Praxis

ORT: Terlan, Raiffeisenhaus, Uraniasaal

TERMIN: Mi. 02.12.2026, 08.30–16.30 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Bestelle
jetzt deine
Apfelbäume
für 2027!

Geneva®

Bi-Ax



Galaval® C.O.V.

Buckeye® Simmons C.O.V.

Granny Smith

Fuji SAN civ® fuciv51

Fuji KO civ® fuciv181

Golden Reinders® C.O.V.

griba
GROW WITH US.

Dein Produkt.
Unsere Leidenschaft.

Griba. Deine Südtiroler
Qualitätsbaumschule.
Sigmundskroner Str. 5
Bozen • Tel. 0471 25 82 27

Finde alle Sorten unter: • www.griba.it
Schreibe uns an: • info@griba.it



Grundlagen der mechanischen Bodenbearbeitung

Unterstockbearbeitung im IP-Anbau in Theorie und Praxis

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Do. 12.11.2026, 13.30–16.00 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring

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: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Fr. 22.01.2027, 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, Bezirksbüros Beratungsring



Fertigation im Obstbau

Möglichkeiten und Grenzen der Fertigation im Obstbau

ORT: Terlan, Raiffeisenhaus, Uraniasaal

TERMIN: Do. 21.01.2027, 08.30–12.00 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Ausbringungstechnik mit Sprühgeräten (für Einsteiger)

Für den fachgerechten Einsatz von Sprühgeräten sind Kenntnisse über deren Funktion und Einstellung unerlässlich. Zudem müssen die Geräte während der gesamten Pflanzenschutzsaison regelmäßig gewartet und voll funktionsfähig sein. Dieser Kurs vermittelt Neueinsteigern die theoretischen und praktischen Grundlagen.

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Mi. 27.01.2027, 08.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Markus Knoll, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau; Alex Girardi, Werkstatt für Landtechnik & Sprühertests

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



Fit gegen Apfelschorf

Es werden die Grundlagen zur Biologie des Schorfpilzes vermittelt und die Funktionsweise und Ergebnisinterpretation der Sporenfallen des Südtiroler Beratungsringes vorgestellt. Zwei verschiedene Sporenfallen werden im Feld besichtigt. Den Teilnehmern wird zudem erläutert, wie aus den verschiedenen Informationen eine Schorfwarnung erstellt wird.

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Fr. 29.01.2027, 08.30–11.30 Uhr

REFERENT/EN: Josef Österreicher und 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, Bezirksbüros Beratungsring



Botrytis und Essigfäule im Weinbau

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

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Mi. 03.02.2027, 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, Bezirksbüros Beratungsring

Professionelle Anwendung der Rebchirurgie

Ein Spezialisierungskurs für alle, welche die Rebchirurgie im eigenen Betrieb und/oder überbetrieblich anwenden möchten. Voraussetzung: Volljährigkeit sowie der Nachweis über den erfolgreich absolvierten Grundkurs für Waldarbeiter (A).

ORT: Zone Überetsch, Unterland

TERMIN: Mi. 24.02. und Do. 25.02.2027, 8.00–12.00 und 13.30–16.00 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Pflanzenschutzstrategie im Bioweinbau

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und ihres optimalen Einsatzes

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Mi. 03.03.2027, 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, Bezirksbüros Beratungsring





Betriebswirtschaft im Obstbau/Weinbau

Praxisnahe betriebswirtschaftliche Kenntnisse zu Produktionskosten im integrierten und biologischen Anbau, zu Investitions- und Maschinenkosten, Pachtfragen und wirtschaftliche Bewertung von Schäden, Möglichkeiten der Buchführung, digitale Auswertungstools zur Analyse des eigenen Betriebes

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN OBSTBAU: Mi. 10.03.2027

TERMIN WEINBAU: Mi. 31.03.2027

ZEIT: jeweils 08.30–12.30 Uhr

REFERENT/EN: Berater:innen Südtiroler Beratungsring;
Felix Pichler, SBB-Betriebsberatung

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

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Tierische Schädlinge im Weinbau

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und ihres optimalen Einsatzes im Sinne eines integrierten Pflanzenschutzes

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Do. 11.03.2027, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Simon Sepp und 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

Hagelnetze im Weinbau

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

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Do. 11.03.2027, 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,
Bezirksbüros Beratungsring

Weinwirtschaft im Wandel – Trends und Perspektiven

Behandelt werden globale und regionale Trends, die Auswirkungen des Klimawandels, Veränderungen im Konsumverhalten sowie aktuelle Herausforderungen auf den Weinmärkten. Ergänzend werden die aktuellen Produktionskosten im Südtiroler Weinbau praxisnah erläutert.

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Fr. 12.03.2027, 09.00–12.00 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Peronospora und Mehltau im Visier

Lebensweise und Abwehrmöglichkeiten unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel und ihres optimalen Einsatzes im Sinne eines integrierten Pflanzenschutzes

ORT: Lana, Südtiroler Beratungsring, Andreas-Hofer-Straße 9/1

TERMIN: Fr. 19.03.2027, 09.00–12.00 Uhr

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

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

VERANSTALTER: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

ANMELDUNG: www.sbb.it/weiterbildung, Bezirksbüros Beratungsring



Pflanzenschutz im Kartoffelanbau

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

TERMIN PRÄSENZ: Di. 03.11.2026, Vahrn, Obstgenossenschaft „Melix“

TERMIN WEBINAR: Di. 12.01.2027

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Andrea Wenger, BRING

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

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

neu!



Webinar: Schädlinge im Blumenkohlanbau

In einem kurzem Online-Vortrag werden die wichtigsten Schädlinge im Blumenkohlanbau und deren Bekämpfungsmaßnahmen besprochen: Kohlschabe, Kohlweißling, Kohleule, Kohlrübenblattwespe, Kohldrehherzmücke, Kohlerdföhe, Blattläuse, Kohlmottenschildlaus.

TERMIN: Do. 05.11.2026

ZEIT: 09.00–10.30 Uhr

REFERENT/EN: Andrea Mayr, BRING

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

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

neu!



Webinar: Pilze und Bakterien im Blumenkohlanbau

In einem kurzen Online-Vortrag werden Alternaria, Adernschwärze und Bakterienweichfäule und deren Bekämpfungsmaßnahmen besprochen.

TERMIN: Mo. 16.11.2026

ZEIT: 09.00–10.30 Uhr

REFERENT/EN: Andrea Mayr, BRING

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

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

neu!



Beerenanbau – Strategien zur Schädlingsbekämpfung

Für die wichtigsten Schädlinge werden das Nützlingsmanagement und der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln besprochen.

TERMIN PRÄSENZ: Do. 22.10.2026, Schlanders, Bezirksamt für Landwirtschaft

TERMIN WEBINAR: Mo. 30.11.2026

ZEIT: jeweils 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Sarah Gruber und Erika Pitzus, BRING

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

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

3. Beerenobstbautagung

Vorträge rund um das Thema „Beerenobstanbau“

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Fr. 05.02.2027, ab 08.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Versuchszentrum Laimburg

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

neu!

Lehrfahrt

Lehrfahrt Heidelbeeranbau

Besichtigung einer Heidelbeeranlage in Verona mit Fokus auf Management des Fertigationssystems und Sortenwahl

ORT: Verona

TERMIN: Ende Juni 2027

ZEIT: halbtägig

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

neu!

Lehrfahrt

Lehrfahrt Messe „Orticultura Tecnica in Campo“

Gemeinsame Besichtigung der Messe Orticultura Tecnica in Campo in Mantua. Dort finden Feldvorführungen von verschiedenen Maschinen aus dem Bereich Gemüsebau statt.

ORT: Mantua

TERMIN: Do. 21.01.2027

ZEIT: halbtägig

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

VIEHWIRTSCHAFT



Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere

Laut DM 06/09/2023, DM 23/12/2025 und Beschluss der Landesregierung 135 vom 13/02/2026

ZIELGRUPPE: Nutztierhalter in Südtirol

DAUER: 18 Unterrichtseinheiten

TERMIN: Mi. 21.10.2026 und Do. 22.10.2026, Marling, Vereinshaus, Franz-Innerhofer-Straße 1

ZEIT: 08.00–18.00 Uhr bzw. 08.00–14.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 90 Euro inkl. MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999269, www.sbb.it/weiterbildung

HINWEIS: zusätzliche Termine; auch in italienischer Sprache verfügbar

Online: Ausbildung für Nutztierhalter – Huftiere



Laut DM 06/09/2023, DM 23/12/2025 und Beschluss der Landesregierung 135 vom 13/02/2026

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

Ausbildung für Nutztierhalter – Imker

Laut DM 06/09/2023, DM 23/12/2025 und Beschluss der Landesregierung 135 vom 13/02/2026

ZIELGRUPPE: Imker in Südtirol

DAUER: 18 Unterrichtseinheiten

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Di. 01.12.2026 und Mi. 02.12.2026, jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 30 Euro inkl. MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, BRING

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999269, www.sbb.it/weiterbildung



neu!

Rindermast: Erfolg beginnt im Trog

Rationsgestaltung, Energie- und Proteinbedarf, Futterverwertung, Zusatzstoffe sowie Effekte auf Wachstum und Gesundheit

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

TERMIN: Di. 15.12.2026

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Elias Tschurtschenthaler, BRING

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

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

Erfolg mit selektivem Trockenstellen

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

ORT: Deutschnofen, Sportzentrum, Forastraße 1

TERMIN: Do. 03.12.2026

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Chiara Perissinotto und Michael Niederstätter, 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

Tag der Fütterungstechnik

Der BRING organisiert Betriebsbesichtigungen mit dem Schwerpunkt Fütterungstechnik. Hierbei sollen die Teilnehmer einen praxisbezogenen, herstellerunabhängigen Überblick über verschiedene Fütterungssysteme erhalten. Landwirte berichten über ihre Erfahrungen mit dem am Betrieb vorhandenen System.

ORT: Raum Naturns

TERMIN: Do. 26.11.2026

ZEIT: 09.30–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Niederstätter, 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!

Infektionskrankheiten der Wiederkäuer unter der Lupe

Neue, wenig bekannte und alte zurückkehrende infektiöse Krankheiten der Wiederkäuer fordern die Landwirtschaft immer wieder neu heraus. Dieser Kurs gibt einen Überblick über die wichtigsten Krankheiten – um diese besser zu erkennen und zu verstehen. Zudem soll der Fokus auch auf die vorbeugenden Maßnahmen und den gesetzlichen Rahmen gelegt werden.

ORT: Brixen, Obstgenossenschaft „Melix“

TERMIN: Mi. 10.03.2027

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Erica De Monte, 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!

Tierschutzgerechte Schädlingsbekämpfung im Stall

Tiergerechte Bekämpfungslösungen für Schädner, Marder, Vögel, Fliegen und Mücken im Stall und auf der Weide. Prophylaxemanagement, Hygiene, Biosicherheit und Aufzeichnung

ORT: Sterzing, SBB-Außenstelle, Jaufenpass-Straße 109

TERMIN: Di. 06.04.2027

ZEIT: 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Melanie Reger, BRING

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

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

neu!

„Mortellaro“-Krankheit erkennen und richtig handeln

Dieser Kurs vermittelt praxisnahe Strategien zum Umgang mit der Dermatitis Digitalis - Mortellar'sche Krankheit. Die Teilnehmer lernen, die Erkrankung frühzeitig zu erkennen, wirksam zu versorgen und durch gezielte Maßnahmen sowie optimiertes Herdenmanagement langfristig zu kontrollieren.

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

TERMIN: Mo. 01.02.2027

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Stefan Jud, 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

Die Schlachtung am Hof von Geflügel zur Direktvermarktung

Meldungen an das Sanitätsamt, Datenbank und Salmonellenplan; Stallhygiene, Biosicherheit und Tierwohl; strukturelle Anforderungen, Einrichtungen, Hygiene und Tierschutz während der Schlachtung

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Fr. 29.01.2027

ZEIT: 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

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

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

HINWEIS: Am Ende des Kurses findet ein Test statt.

Webinar: Die tierschutzgerechte Tötung



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

TERMIN: Di. 10.11.2026

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Melanie Reger und Erica De Monte, BRING

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

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

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



neu!

Selbst ist die Frau

Ein Klauenpflegekurs für Frauen: Vermittelt werden Grundlagen der funktionellen Klauenpflege, Anatomie, infektiöse und nicht-infektiöse Klauenerkrankungen, Anlegen von Verbänden usw. Am Nachmittag besteht die Möglichkeit, die erlernte Theorie direkt in die Praxis umzusetzen.

ORT: Partschins

TERMIN: Mo. 08.02.2027

ZEIT: 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Stefan Winkler und Melanie Reger, BRING

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

neu!

Fachkurs Schaf- und Ziegenhaltung

Dieser Kurs vermittelt fundiertes Wissen über die Anatomie, artgerechte Haltung und Gesundheit von Schafen und Ziegen sowie die korrekte Führung und Verwaltung digitaler Register.

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Fr. 12.02.2027

ZEIT: 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

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

VERANSTALTER: BRING, Verband der Südtiroler Kleintierzüchter

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

Bäuerliche Fischzucht als Erwerbschance

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

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

TERMIN: Mi. 17.03.2027, 09.00–17.00 Uhr und Do. 18.03.2027,
7.30–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

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

4. Puschtra Viehwirtschaftstagung

Vorträge rund um das Thema „Antibiotikareduktion in der Milchviehhaltung: Chancen und Grenzen des selektiven Trockenstellens“

ORT: Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft
Dietenheim

TERMIN: Fr. 30.10.2026, ab 08.30 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Fachschule Dietenheim,
SBB-Bezirk Pustertal

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich

GRÜNLAND UND ACKERBAU



Pflanzenschutz – Was es zu beachten gilt

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

ORT: Mals, Sparkassensaal Tartsch (Grundschule)

TERMIN: Mo. 15.03.2027

ZEIT: 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Prünster, BRING

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

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



neu!



Webinar: Bodenbearbeitung in Ackerbau und Grünland

Die Bodenbearbeitung kann mit unterschiedlichsten Geräten und Maschinen erfolgen. Welche Anbaustrategien können mit den jeweiligen Geräten an meinem Betrieb umgesetzt werden?

TERMIN: Di. 26.01.2027

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Alexander Helfer, BRING

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

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

neu!



Schadpflanzen, Krankheiten & Schädlinge im Silomaisanbau

Kennenlernen der verschiedenen Schadpflanzen, Krankheiten und Schädlinge im Silomais. Bekämpfungsstrategien und Pflegemaßnahmen werden ebenso besprochen wie die Rahmenbedingungen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln.

TERMIN PRÄSENZ: Di. 23.02.2027, Brixen, Obstgenossenschaft
Melix

TERMIN WEBINAR: Do. 25.03.2027

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Franziska Mairhofer, BRING

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

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





Webinar: Die Weide im Berggebiet

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

TERMIN: Fr. 26.02.2027

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

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

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

2. Südtiroler Getreidefachtagung

Vorträge rund um das Thema „Weizenanbau im Berggebiet“

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Fr. 22.01.2027, ab 09.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

VERANSTALTER: BRING, Meraner Mühle

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

HINWEIS: Anmeldung erforderlich



JAGD UND FISCHEREI

27





neu!

Waldapotheke: Kräuter destillieren

Traditionelles Kräuterwissen trifft auf praktische Destillierkunst: Stellen Sie aus ausgewählten Waldkräutern natürliche Hydrolate und Pflanzenessenzen selbst her.

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: noch festzulegen

REFERENT/EN: Barbara Hoflacher, Heilpraktikerin

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband, Forstschule Latemar

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

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 sieden gemeinsam tierisch starke Seifen.

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Sa. 16.01.2027, 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



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: Fr. 15.01.2027, 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

neu!

Flurbegehung: Pflanzenkunde für Jungjäger

Vorbereitung auf die Jungjägerprüfung: Die wichtigsten Pflanzenarten sicher erkennen und bestimmen lernen

ORT: Raum Meran

TERMIN: Sa. 12.06.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Nadia Kollmann, Wanderleiterin

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

HINWEIS: zusätzliche Termine im Raum Bozen und Raum Eisacktal verfügbar

Exkursion: Nationalparkhaus Avimundus Schlanders

Ornithologischer Abend – Vorbereitung auf die Jägerprüfung: 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. 04.02.2027, 19.00–22.00 Uhr

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

GEBÜHR: 25 Euro + MwSt. + 3 Euro Eintrittsgebühr vor Ort

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Wildtierfotografie für Einsteiger

Von derameratechnik bis zum perfekten Moment: Grundlagen der Wildtierfotografie in Theorie und Praxis

ORT: Villnöß

TERMIN: Winter 2027

REFERENT/EN: Burkhard Kaser und Serafin Locher, Jagdaufseher

GEBÜHR: 105 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

HINWEIS: eigene Kamera mitbringen





neu!

Trophäen im Wandel der Zeit

Tradition, Handwerk und neue Ideen rund um die Verarbeitung und Verwendung von Trophäen

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mi. 13.01.2027, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Eduard Weger, Bezirksjägermeister Bozen

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Jagdverband, Forstschule Latemar

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Trophäenpräparation leicht gemacht

Schritt für Schritt zur eigenen Trophäenpräparation

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 05.03.2027, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Florian Reichegger, Forstschule Latemar

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Forstschule Latemar, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Waffenkunde: Alles rund um die Jagdwaffe

Sicherer Umgang, richtige Lagerung und fachgerechte Pflege von Jagdwaffen

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Mo. 03.05.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent der Agentur Landesdomäne

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Forstschule Latemar, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung



neu!

Jagdmesser selbst schleifen

Praxistipps für präzise Schärfe und optimale Pflege von Jagdmessern

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 23.04.2027, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent der Agentur der Landesdomäne

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Forstschule Latemar, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Lockjagd für Einsteiger

Einführung in die Lockjagd: Grundlagen akustischer, optischer und olfaktorischer Lockmittel, Ausrüstung und praktische Übungen

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 28.05.2027, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent der Agentur Landesdomäne

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Forstschule Latemar, Südtiroler Jagdverband

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Jagdhornblasen für Kinder

Schnuppernachmittag: Vom einfachen Verständigungsmittel zum Musikinstrument. Ein spannender Einblick in die Tradition des Jagdhornblasens für junge Musikbegeisterte.

ORT: Graun im Vinschgau, Erlebnisschule Langtaufers

TERMIN: Fr. 28.05.2027, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Fink, Musikschullehrer

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Südtiroler Jagdverband

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

HINWEIS: eigenes Instrument mitbringen





neu!

Vom Fang zum Genuss: Fisch fachgerecht verarbeiten

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer, den eigenen Fang fachgerecht und hygienisch weiterzuverarbeiten. Schritt für Schritt werden die wichtigsten Arbeitstechniken zur Verarbeitung von Süßwasserfischen erklärt und praktisch demonstriert.

ZIELGRUPPE: Fischer, Jungfischer und alle Interessierten

ORT: Fischzucht Schiefer, Passeier

TERMIN: Winter 2027

REFERENT/EN: Fischzucht Schiefer, Passeier

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fischereiverband Südtirol

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

neu!

Angelmethode – Theorie, Techniken und Montagen

In diesem Seminar werden die gängigsten Angelmethode praxisnah in der Theorie sowie anhand von Anschauungsmaterial vorgestellt und erklärt. Die Teilnehmer erhalten einen umfassenden Einblick in verschiedene Fischereitechniken, Tipps zur passenden Ausrüstung sowie den fachgerechten Aufbau unterschiedlicher Montagen.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Do. 03.12.2026, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferenten Fischereiverband Südtirol

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fischereiverband Südtirol

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung



ZU- UND NEBENERWERB

33





Webinar: Zu- und Nebenerwerbe in der Landwirtschaft

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

TERMIN: Mi. 25.11.2026, 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



DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Drechseln für Anfänger

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

ORT: Winterschule Ulten

1. TERMIN: Mo. 09.11.2026, Di. 10.11.2026 und Mi. 11.11.2026

2. TERMIN: Mo. 25.01.2027, Di. 26.01.2027 und Mi. 27.01.2027

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, Bauer und bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 190 Euro + MwSt. + Materialspeisen

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, 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: Do. 17.12.2026, 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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kleines Wein-ABC

Genuss beginnt mit Wissen: Lernen Sie die faszinierende Welt des Weins kennen – von der Weinherstellung bis hin zur Kunst der richtigen Verkostung, begleitet von ausgewählten Kostproben.

ORT: Albeins, Kircherhof, Margarethenplatz 3

TERMIN: Do. 18.02.2027, 18.30–21.30 Uhr

REFERENT/EN: Manuela Secco, Südtiroler Weinakademie

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Südtiroler Weinakademie

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

Lehrfahrt

Clublehrfahrt „Roter Hahn“ nach Südosteuropa

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: 6 Tage

TERMIN: April 2027

GEBÜHR: noch festzulegen

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

Gemeinsam über Grenzen hinweg.

In Momenten wie diesen wird sichtbar, was uns verbindet: Vertrauen, Partnerschaft und der Blick in eine gemeinsame Zukunft.

Mit Dank an den Südtiroler Bauernbund.



Reisebüro für Gruppen- und Individualreisen.
www.primus.bz | www.silbernagl.it



URLAUB AUF DEM BAUERNHOF



Mein Frühstücksbuffet

Vom Hof auf den Frühstückstisch: Nach einem Überblick und Erfahrungsaustausch gibt eine Bäuerin Tipps zur Zubereitung eines regionalen bäuerlichen Frühstücksbuffets. Im Anschluss bereiten die Teilnehmer gemeinsam ausgewählte Speisen zu.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

TERMIN: Mi. 10.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; eine Bäuerin und UaB-Betreiberin

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt.

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

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

Alles rund ums Frühstück

Praxisseminar mit wertvollen Tipps

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

1. TERMIN: Do. 26.11.2026, Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

2. TERMIN: Do. 21.01.2027, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; Martina Gögele, Fachlehrerin und Köchin

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach und Tisens

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

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: Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

TERMIN: Do. 11.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; Verena Andergassen, Bäuerin und UaB-Betreiberin

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt.

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

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



Mein Gabelfrühstück

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

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

TERMIN: Fr. 12.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Kevin Huck, SBB-Marketing; eine Bäuerin und UaB-Betreiberin

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt.

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

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

Die Preisgestaltung im UaB-Betrieb

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

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

TERMIN PRÄSENZ: Mi. 13.01.2027, Schlanders, SBB-Bezirksbüro, Dr.-Heinrich-Vögele-Straße 10

TERMIN WEBINAR: Do. 11.03.2027

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

Online: Die Preisgestaltung im UaB-Betrieb



Haupt- und Nebensaison, Frühstück, Sauna, hofeigene Produkte ... Wie finde ich meinen richtigen Preis? In diesem Onlinekurs erhalten Sie Einblicke in die Preisgestaltung im UaB Betrieb.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

TERMIN: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

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



FACHMARKT FÜR HAUS, HOF & GARTEN

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



Unsere Eigenmarken:



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

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 „Natur im Garten“-Schaugartens

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Pfatten, Fachschule Laimburg

TERMIN: Di. 13.04.2027, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Maria Gantioler, Landschaftsarchitektin;
Helga Salchegger, Landschaftsplanerin

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Fachschule Laimburg

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, 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. 27.01.2027, 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

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: Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN: Mi. 17.02.2027, 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

Lehrgang

Spezialisierungslehrgang Urlaub auf dem Bauernhof

Der Lehrgang, der auf dem Grundlehrgang der Fachschulen für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung aufbaut, ist ein Muss für alle, die ihren UaB-Betrieb auf Spitzenniveau bringen wollen. Renommierte Referenten erklären, worauf es beim UaB wirklich ankommt. Das Programm ist sehr praxisorientiert und reicht von der Produktverarbeitung und -präsentation über Einrichtungstipps im Innen- und Außenbereich bis hin zum Auftritt des UaB-Betriebs im Internet. Besichtigungen ausgewählter Spitzenbetriebe runden das Programm ab.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

VORAUSSETZUNGEN: Abschluss des UaB-Grundlehrgangs an einer Fachschule für Land-, Hauswirtschaft und Ernährung oder Zulassung über ein persönliches Aufnahmegespräch

DAUER: 120,5 Stunden, aufgeteilt auf 20 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: Di. 10.11.2026–Di. 23.03.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 500 Euro + MwSt.

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



Vitalangebote am Bauernhof

In diesem Lehrgang erforschen Sie den Bauernhof als Kraftquelle für Ihre Gäste und Sie selbst.

DAUER: 78,5 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 Reinigungsmittel, der Wald und seine Schätze, Sauna, Hofbesichtigung

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

TERMIN: Mo. 18.01.2027–Fr. 30.04.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 400 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschulen

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 365, 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: Mi. 24.02.2027, 10.00–11.30 Uhr

REFERENT/EN: Walter Rier, SBB-Marketing;
Christian Oberleiter, Europäische Reiseversicherung

GEBÜHR: kostenlos

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

neu!

Wein erleben – Gäste begeistern

Entdecken Sie die Trends im Weintourismus und erfahren Sie, wie Weinbergführungen und Verkostungen professionell, lebendig und gästeorientiert gestaltet werden.

ZIELGRUPPE: UaB-Betreiber

ORT: Kaltern, St. Quirinus, Oberplanitzing 4b

TERMIN: Mi. 03.03.2027, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Manuela Secco, SBB-Marketing

GEBÜHR: 45 Euro + MwSt.

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



HOFEIGENE PRODUKTE



Webinar: Direktvermarktung – meine Chance!



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

TERMIN: Mi. 02.12.2026, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

ZIELGRUPPE: bäuerliche Direktvermarkter und zukünftige Einsteiger in die Direktvermarktung

DAUER: 116 Stunden, aufgeteilt auf 16 Kurstage

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

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

TERMIN: Do. 19.11.2026–Di. 23.03.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 500 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

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

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Fr. 13.11.2026–Fr. 05.03.2027, 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

Einführung in die biologische Pilzproduktion

Im 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: Mo. 01.02.2027 und Di. 02.02.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 130 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

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 Laimburg

TERMIN: Do. 11.03.2027, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Klaus Blasbichler, Fachlehrer

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschule Laimburg

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



neu!

Alles vom Tier verwerten

In diesem Praxisseminar stellen Sie Leberkäse, Leberstreichwurst im Glas, Cotechino, Schuglwurst und andere Produkte aus „unedlen“ Fleischteilen und Innereien her.

1. TERMIN: Do. 12.11.2026, 09.00–16.00 Uhr, Bruneck, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

2. TERMIN: Fr. 04.12.2026, Tisens, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Winnischhofer, Metzger

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, Fachschulen Dietenheim und Tisens

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

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. 12.02.2027, 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

neu!

Qualitätsfleisch vom Rind

In diesem Kurs lernen Sie Management, Fütterung und Haltung von Kälbern, Ochsen und Altkühen mit dem Ziel, hochwertiges Qualitätsfleisch zu produzieren. Mit Betriebsbesichtigung.

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5 (Theorie), anschließend Betriebsbesichtigung

TERMIN: Fr. 20.11.2026, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Elias Tschurtschenthaler, BRING

GEBÜHR: 50 Euro + MwSt.

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

neu!

Kitz zerlegen, verarbeiten und zubereiten

In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie man ein Kitz zerlegt und daraus Spezialitäten herstellt.

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

TERMIN: Di. 23.03.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Simon Staffler, Fachlehrer

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

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



neu!

Salami, Henkel und Trockenfleisch

In diesem Praxisseminar lernen Sie, gereifte Fleischwaren mit und ohne Pökelsalz herzustellen.

ORT: Algund, Schnalshuberhof, Oberplars 2

TERMIN: Di. 26.01.2027, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Thomas Winnischhofer, Metzger

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. 0471 999 368, www.sbb.it/weiterbildung

Essigherstellung

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

ORT: Pfatten, Fachschule Laimburg

TERMIN: Do. 18.03.2027, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Klaus Blasbichler, Fachlehrer

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Fachschule Laimburg

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



Joghurt- und Frischkäseherstellen

In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie man in der eigenen Küche Milch zu Joghurt und Frischkäse veredeln kann.

ORT: Burgeis, Fachschule für Landwirtschaft Fürstenburg

TERMIN: Di. 19.01.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Elisabeth Haid und Christian Peer, Fachlehrer

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

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

Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier

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

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

DAUER: 120 Stunden, aufgeteilt auf 16 Kurstage

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

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

TERMIN BASISSCHULUNG: Mi. 04.11.2026–Do. 10.12.2026

TERMIN AUFBAUSCHULUNG: Do. 21.12.2026–Mi. 10.03.2027

TERMIN PRÜFUNG: Mi. 24.03.2027 und Do. 25.03.2027

ZEIT: jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: Basisschulung: 650 Euro + MwSt., Aufbauschulung: 650 Euro + MwSt., Prüfung: 340 Euro + MwSt.

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

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

Gemüse fermentieren

In diesem Praxiskurs erfahren Sie, wie man Gemüse ohne Hitzeeinwirkung in Gläsern haltbar machen kann. Sie lernen die traditionelle Herstellung von Sauerkraut, die Herstellung von Fermenten sowie die Zubereitung von Gerichten aus fermentiertem Gemüse.

1. TERMIN: Fr. 09.10.2026, Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

2. TERMIN: Do. 13.05.2027, Bruneck, Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

ZEIT: jeweils 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Hager von Strobele, Sachbuchautorin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Fachschulen Salern und Dietenheim

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



neu!

Lebensmittel-Sensorik: Brot-Degustation

Knusprige Kruste, lockere Krume, verführerischer Duft: Auch für die Beschreibung des Brotes gibt es eine eigene Sprache! Welche es ist, wie sie angewandt wird und welche Geheimnisse unser täglich Brot noch versteckt, lernen Sie in diesem Seminar.

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

TERMIN: Mi. 17.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Benjamin Profanter, Profanter-Naturbackstube

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lebensmittel-Sensorik: Brot mit Bäckereibesichtigung

Brotherstellung hautnah erleben: Dabei geht es in diesem Seminar – aber nicht nur! Hier lernen Sie auch, welches Brot zu welchen Speisen und Getränken passt, und erleben knusprige Wow-Momente!

ORT: Brixen, Profanter-Naturbackstube, Ignaz-Seidner-Straße 28

TERMIN: Di. 23.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Benjamin Profanter, Profanter-Naturbackstube

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lebensmittel-Sensorik: Fruchtsäfte

Direktsaft, Saft aus Fruchtkonzentrat, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk: In diesem Seminar erfahren Sie, dass Saft nicht gleich Saft ist und wie Sie Säfte optisch und sensorisch beschreiben.

ORT: Pfatten, Fachschule Laimburg

TERMIN: Fr. 19.02.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Klaus Blasbichler, Fachlehrer

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO,
Fachschule Laimburg

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lebensmittel-Sensorik: Honig

Das flüssige Gold: Entdecken Sie die vielfältige Welt des Honigs und lernen Sie, wie man in der Praxis die verschiedenen Honigsorten voneinander unterscheidet.

ORT: Kaltern, Altenburg, Bildungsstätte für Bienenkunde

TERMIN: Do. 21.01.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Andreas Platzer, Fachlehrer

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Lebensmittel-Sensorik: Mozzarella

Zart, frisch und vielseitig: Mozzarella ist weit mehr als nur eine Pizza-Zutat. Erfahren Sie, wie der beliebte Frischkäse hergestellt wird, und lernen Sie neue Mozzarella-Sorten kennen.

ORT: Vahrn, Brimi Südtirol, Brennerstraße 2

TERMIN: Mi. 18.11.2026, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Markus Plankl, Brimi-Forschung und Entwicklung

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 455, 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 lernen Sie marketingrelevante Aspekte kennen, Sie erhalten wertvolle Tipps zur Gestaltung Ihrer eigenen Etiketten und erarbeiten einen individuellen Entwurf für Ihre hofeigenen Produkte.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mi. 17.02.2027, 09.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

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

Arbeite bei uns!

(m/w/d)

- > Betriebs-Mechatroniker
- > Maschinenfürher Produktion
- > Lehrberuf zur Molkereifachkraft
- > Disponent Transporte & Logistik

0472 271 300 | hr@brimi.it

Details zu den Stellen sowie Angaben zur Lohntransparenz in der jeweiligen Stellenbeschreibung online auf unserer Website: brimi.it/jobs





Online: Richtig etikettieren

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

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

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

TERMIN: Do. 26.11.2026, 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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar

ungerer

kühlen
klimatisieren
einrichten



KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHREN LANDWIRTSCHAFT- LICHEN BETRIEB

Mit neuestem
Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.



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



Webinar: Lebensmittel- recht 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. 853/2004 und laut Beschluss der Landesregierung Nr. 542/2014.

TERMIN: Do. 18.02.2027, 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

BUSCHENSCHÄNKE, HOFSCHÄNKE UND ALMSCHÄNKE



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Südtiroler Brotspezialitäten

Vom Vinschger Paarl bis zum Pusterer Breatl: Südtirols Brotvielfalt selbst herstellen.

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

TERMIN: Do. 11.03.2027, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Christian Passler, Fachlehrer

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Backe, backe Brot

Vom Korn zum fertigen Laib: Entdecken Sie die Kunst des Brotbackens mit regionalem Korn.

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

TERMIN: Do. 25.02.2027, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Christian Passler, Fachlehrer

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Schüttelbrotkurs

Erlernen Sie unter Anleitung eines Bäckermeisters die Herstellung von original Südtiroler Schüttelbrot.

ORT: Villanders, Niki Back, Kalchgrube 17

TERMIN: Di. 13.04.2027, 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



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: 93 Stunden, aufgeteilt auf 18 Kurstage

INHALT: Kommunikation, Lebensmittelrecht und -hygiene, Rechtliches im Buschen- und Hofschank, Betriebswirtschaft, Kostenrechnung, bäuerliche Gastwirtschaft unter der Marke „Roter Hahn“, Brot, Speisekarte als Erfolgsfaktor, Social Media, Geschichte der bäuerlichen Ess- und Gastkultur, Fleischverarbeitung, Kochen im Schankbetrieb, Speck und Würste, Heimische Süßspeisen, Käse, der professionelle Service im Schankbetrieb, Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln, Hausgemachtes erfolgreich anbieten, Besichtigung Schaugarten, Betriebsbesichtigung, Konzept „Klein aber fein – Zu Tisch ohne Angestellte“

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. 11.11.2026–Mi. 24.03.2027, jeweils 08.00–17.00 Uhr (mit Ausnahmen)

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 400 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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Natürlich vielseitig – Buchweizen neu entdecken

Gartenlust trifft auf Kochkunst: Aus einem besonderen Korn entstehen unkomplizierte, köstliche Gerichte, die natürlich, bekömmlich und perfekt für den Alltag sowie zum Genießen mit Familie und Gästen sind.

ORT: Bozen, Gustelier, Schlachthofstraße 59

TERMIN: Montag, 23.11.2026, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Monika Stocker Schwembacher, Aus.unserer.Hand-Bäuerin; Margit Mair, Regioexpertin

GEBÜHR: 65 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBO, Südtiroler Gastwirtinnen in HGV, SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

ANMELDUNG: Südtiroler Gastwirtinnen, E-Mail: gastwirtinnen@hgv.it

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Frühling zum Genießen – Köstliches mit Löwenzahn

Gartenlust trifft auf Kochkunst: Den Löwenzahn als wertvolle Zutat der Natur entdecken und in köstliche Gerichte verwandeln. Leichte, kreative Rezepte, die den Frühling auf den Teller bringen.

ORT: Gasthof Zum Hirschen, Unsere Liebe Frau im Walde/St.Felix

TERMIN: Di. 13.04.2027, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Francesca Dallachiesa, Aus.unserer.Hand-Bäuerin; Ingrid Mocatti, Köchin

GEBÜHR: 65 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBO, Südtiroler Gastwirtinnen in HGV, SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

ANMELDUNG: Südtiroler Gastwirtinnen, E-Mail: gastwirtinnen@hgv.it

Fingerfood und Snacks aus Südtiroler Produkten

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Mo. 14.12.2026, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Jolanda Hinteregger, Aus.unserer.Hand-Bäuerin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

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

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

Bohnen, Erbsen, Linsen: Kochen mit Hülsenfrüchten

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

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

TERMIN: Do. 18.03.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Hanna Thuile, Ernährungstherapeutin

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBB-Abteilung Innovation & Energie, SBO, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

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

neu!

Schlutzer neu gedacht: Tradition kreativ genießen

Lernen Sie, wie traditionelle Schlutzer und Teigtaschen mit kreativen Ideen neu interpretiert werden. Praxisnahe Tipps, regionale Zutaten und moderne Variationen sorgen für frischen Genuss in der Küche.

ORT: Algund, Thalguterauhaus, Hans-Gamper-Platz 3

TERMIN: Mi. 14.04.2027, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Sabina Waibl, Aus.unserer.Hand-Bäuerin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO

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



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Vegetarische Highlights für die Almküche

Entdecken Sie kreative und schmackhafte vegetarische Gerichte für die Almspeisekarte. Mit regionalen Zutaten, neuen Rezeptideen und praktischen Tipps bringen Sie frischen Wind in Ihre Almküche.

ORT: Völs am Schlern, Hofer Alpl, Schlernstraße 47

TERMIN: Fr. 23.04.2027, 09.00–14.00 Uhr

REFERENT/EN: Lukas Hofer, Koch

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Schnelle Gerichte für die Alm-Speisekarte

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

ORT: Völs am Schlern, Hofer Alpl, Schlernstraße 47

TERMIN: Fr. 09.04.2027, 09.00–14.00 Uhr

REFERENT/EN: Lukas Hofer, Koch

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Kreative Schichtdesserts selbst gemacht

Leckere Desserts im Glas einfach selbst kreieren und stilvoll schichten.

ORT: Kaltern, Niederbacher GmbH – Gastrotec Academy,
Handwerkerzone 14

TERMIN: Fr. 16.04.2027, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Barbara Prast, Kochbuchautorin

GEBÜHR: 80 Euro + MwSt.

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Mixen mit Südtiroler Geschmack

Von Südtiroler Zutaten zum Lieblingsdrink! Erleben Sie bei einer Betriebsführung die Welt der Brennkunst und entdecken Sie die Vielfalt Südtiroler Zutaten. Lernen Sie, wie regionale Produkte und hochwertige Destillate zu kreativen Cocktails und alkoholfreien Mocktails verarbeitet werden.

ORT: Mölten, Produktion Schwarz-Brennerei,
Handwerkerzone Moos 6

TERMIN: Do. 08.04.2027, 15.00–19.00 Uhr

REFERENT/EN: Hannes Mairamhof, Drinkbar Catering und Profi-Bar-keeper; Manuel Schwarz, Hofbrennerei Schwarz Brennerei, Mölten

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

UNTERNEHMEN BAUERNHOF

53



Kosten

Fixe Kosten

Abschreibung Gebäude

Abschreibung Einrichtung

Entgangene Zinsen Investition

Versicherungen (Richtwert 0,07% auf Bauforderungen)

Kreditrate

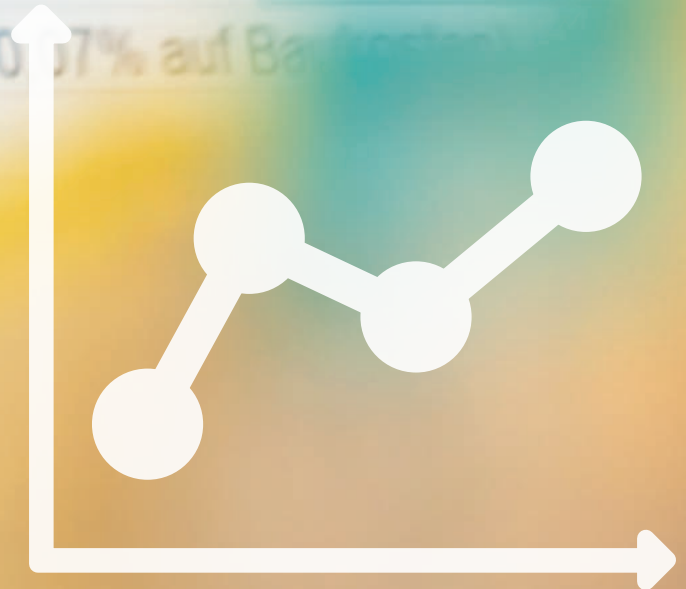
Werbekosten

Mitglieds

Fixe Ste

Buchha

Sn



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:** Di. 23.03.2027, 09.00–12.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Verena Steger, SBB-Rechtsberatung
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

Die Hofübergabe

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

- 1. TERMIN:** Mi. 20.01.2027 und Do. 21.01.2027, Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8
- 2. TERMIN:** Di. 16.03.2027 und Mi. 17.03.2027, Neumarkt, SBB-Bezirksbüro, Ballhausring 12
- ZEIT:** 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



Alles rund um die Pacht

Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte, Chancen und Risiken

- ORT:** Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
- TERMIN:** Mi. 24.02.2027, 09.00–13.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung; Hermann Stuppner, SBB-Betriebsberatung
- GEBÜHR:** 30 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER + ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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



neu!

Investitionen im Betrieb – zahlen sie sich aus?

Finanzierung richtig planen und gestalten, Business- und Finanzierungsplan

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

TERMIN: Mi. 24.03.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Christoph Rainer, Garfidi Kreditgarantie Südtirol; Felix Pichler, SBB-Betriebsberatung

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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



neu!

Haftung und Versicherung in der Landwirtschaft

Wo besteht ein Haftungsrisiko, und wie versichere ich mich dahingehend?

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

TERMIN: Do. 28.01.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999 438, 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. 16.12.2026, 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

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: 27,5 Stunden, aufgeteilt aus fünf Kurstage

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

TERMIN: Mi. 17.02.2027–Do. 18.03.2027, 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



Webinar: Von Cross Compliance zu Konditionalitäten

Im Kurs werden theoretische Aspekte der Konditionalitäten angeführt und anhand praktischer Beispiele besprochen.

TERMIN: Mi. 17.02.2027

ZEIT: 09.00–11.30 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



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. 17.03.2027, 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



Tier- und Flächenförderungen in der Landwirtschaft

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

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

TERMIN: Do. 04.02.2027, 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

Webinar: Die Alm aus rechtlicher Sicht

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

TERMIN: Mi. 03.03.2027, 09.00–13.00 Uhr

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

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

Mein digitales Erbe

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

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

TERMIN: Di. 06.04.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Lorenz Mair, SBB-Rechtsberatung

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

neu!

Online: Die Schuldenberatung

Der Onlinekurs bietet Orientierung zu Schulden, finanziellen Risiken und passenden Beratungsangeboten. Anonym, leicht verständlich und praxisnah, hilft er, die eigene Situation besser einzuschätzen und erste Schritte aus der Schuldenfalle zu planen.

DAUER: eine Stunde, freie Zeiteinteilung

ZEITRAUM: ganzjährig, ab Winter 2026

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Caritas Schuldenberatung, SBB-Betriebsberatung, SBO, SBB-Rechtsberatung

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



Lehrgang

Bäuerinnenschule – Bäuerin als Unternehmerin

In dieser Ausbildung erhalten Sie praxisnahes Wissen rund um das vielseitige Tätigkeitsfeld der Bäuerin am Hof. Laut Beschluss der Landesregierung Nr. 1538 vom 22.10.2012

ZIELGRUPPE: Frauen, die auf einem Hof leben und aktiv in die Bewirtschaftung des Haushalts und des landwirtschaftlichen Betriebes eingebunden sind

DAUER: 233 Stunden

INHALT: Rechts- und Wirtschaftskunde, Betriebswirtschaft, Bodenkunde, bäuerlicher Hausgarten, Sonderkulturen: Beeren- und Steinobst, Landmaschinenkunde, Zu- und Nebenerwerb, Grundlagen der Hygienebestimmungen, Reinigung und Wäschepflege, Textilverarbeitung, Dekoration und Floristik, Küchenführung und Tischkultur, Kommunikation und Konfliktmanagement, Bräuche und Traditionen

ORT: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach (Wahlmodule an der Fachschule Laimburg)

TERMIN: Do. 19.11.2026–Do. 13.05.2027, jeweils donnerstags und freitags

ZEIT: jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 800 Euro (inkl. MwSt.) + Stempelmarke (16 Euro)

VERANSTALTER: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, SBO

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

HINWEIS: Entspricht laut Dekret Nr. 13166 vom 18. September 2015 der geforderten beruflichen Qualifikation für die Gewährung der Ersteinberufungsprämie.

„Zuaglost“ – der „Südtiroler Landwirt“-Podcast



**Jederzeit & überall
bequem anhören!**
zuaglost.podigee.io

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ

59



Arbeitssicherheit für Arbeitgeber (LDA)

Laut Art. 34 und 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 17.04.2025 Nr. 59.

Die Ausbildung besteht aus drei Kursen: 1. Grundausbildung Arbeitgeber; 2. Ausbildung Leiter der Dienststelle für Arbeitsschutz (LDA); 3. LDA spezifisch Land-, Forst- und Viehwirtschaft.

Die ersten beiden Kurse sind für alle Sektoren gültig, der dritte ist sektorenspezifisch auf die Landwirtschaft ausgerichtet.

DAUER: 40 Stunden, aufgeteilt auf fünf Kurstage

TERMIN PRÄSENZ: Mo. 30.11.2026–Do. 10.12.2026, Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN WEBINAR: Mo. 25.01.2026–Di. 02.02.2027

ZEIT: jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar; auch einzeln buchbar

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

DAUER: acht Stunden

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

TERMIN: Mo. 14.12.2026, 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 85 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar



Online: Sichere Arbeitsmittel

Dieser sechsstündige Onlinekurs gilt als Auffrischkurs für Arbeitgeber und Leiter der Dienststelle für Arbeitsschutz (LDA) im Bereich Arbeitssicherheit (insgesamt acht Stunden erforderlich) und als Auffrischung Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer. Laut Art. 34 und 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 17.04.2025 Nr. 59

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





Online: Rundum fit am Arbeitsplatz

Dieser zweistündige Onlinekurs gilt als Auffrischkurs für Arbeitgeber und Leiter der Dienststelle für Arbeitsschutz (LDA) im Bereich Arbeitssicherheit (insgesamt acht Stunden erforderlich). Laut Art. 34 des G.v.D. Nr. 81/2008 und des Staat-Regionen-Abkommens vom 17.04.2025 Nr. 59

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

Arbeitssicherheit für Familienbetriebe ohne Arbeiter

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

DAUER: vier Stunden

ORT: Lana, SBB-Außenstelle, Zollstraße 6

TERMIN: Mi. 02.12.2026, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitskräfte

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar





Ausbildung für Anwender von Traktoren

Laut Art. 73,5 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59 – für Traktoren mit Reifen

DAUER: acht Stunden

VORAUSSETZUNGEN: A1- oder B-Führerschein

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Fr. 06.11.2026, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 140 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar; auch in italienischer Sprache verfügbar

Auffrischkurs für Anwender von Traktoren

Laut Art. 73,5 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59

DAUER: vier Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Mi. 04.11.2026, 08.30–12.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar; auch in italienischer Sprache verfügbar

Ausbildung für Anwender von Obsterntemaschinen

Laut Art. 73,5 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59; höhenverstellbare Bühnen, die in der Landwirtschaft eingesetzt werden

DAUER: acht Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Di. 03.11.2026, 08.30–17.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 140 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar; auch in italienischer Sprache verfügbar

Auffrischkurs für Anwender von Obsterntemaschinen

Laut Art. 73,5 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59; höhenverstellbare Bühnen, die in der Landwirtschaft eingesetzt werden

DAUER: vier Stunden

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Do. 15.10.2026, 08.30–12.30 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Safety Park

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar; auch in italienischer Sprache verfügbar

neu!

Ausbildung Hydraulikbagger, Frontlader und Baggerlader

Laut Art. 73,5 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59

DAUER: 16 Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

ORT: Pfatten, Safety Park, Frizzi Au 3

TERMIN: Mi. 10.02.2027 und Do. 11.02.2027,
jeweils 08.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Sicherheitsfachkräfte

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
+39 0471 999 335, 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: Di. 15.12.2026, 08.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 75 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 269, www.sbb.it/weiterbildung

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

Auffrischung Brandschutz 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: Di. 15.12.2026, 13.00–15.00 Uhr

REFERENT/EN: Hansjörg Elsler, Brandinspektor

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 269, www.sbb.it/weiterbildung

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar





Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59 Dauer: zwölf Stunden, aufgeteilt auf zwei Kurstage

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

TERMIN: Do. 25.02.2027, 13.30–17.30 Uhr und Fr. 26.02.2027, 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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken; auch in italienischer Sprache verfügbar

Auffrischkurs Arbeitssicherheit für Arbeitnehmer

Spezifische Ausbildung laut Art. 37 Ges. vertr. Dekrets Nr. 81/2008, des Staat-Regionen-Abkommens vom 17.04.2025 N. 59 und Beschluss der Landesregierung Nr. 418 vom 22.05.2026

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

TERMIN: Mo. 22.02.2027, 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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken; auch in italienischer Sprache verfügbar

Erste-Hilfe-Grundausbildung

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

DAUER: neun Stunden (zwölf Unterrichtseinheiten)

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

TERMIN: Fr. 27.11.2026, 08.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferenten Weißes Kreuz

GEBÜHR: noch festzulegen

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 438, 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: Mo. 16.11.2026, 14.00–18.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: noch festzulegen

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

HINWEIS: zusätzliche Termine in allen Bezirken verfügbar

JAHRESMITGLIEDSCHAFT 2027



EIN SATZ

„Immer an deiner Seite!“

Deine Mitgliedschaft macht Einsatz möglich.

INFOLINE 0471 444 310 · werde-mitglied.it

Erste-Hilfe-Dienste 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: Bruneck, SBB-Bezirksbüro, St.-Lorenzner-Straße 8/A

TERMIN: Di. 19.01.2027, 13.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SV

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 438, www.sbb.it/weiterbildung

Erste Hilfe bei unseren Kleinen – Lebensrettende Maßnahmen

Erste Hilfe leisten können, wenn eine Notfallsituation bei unseren Kleinen eintritt: In diesem Kurs werden Tipps und Tricks im alltäglichen Leben bzw. bei Kindernotfällen vermittelt.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Fr. 18.12.2026, 14.30–18.30 Uhr

REFERENT/EN: Notmed GmbH

GEBÜHR: 60 Euro + MwSt.

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





Online: Allgemeine Ausbildung für Arbeitnehmer

Allgemeine Ausbildung laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59

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

HINWEIS: auch in italienischer Sprache verfügbar



Online: Spezifische Ausbildung für Arbeitnehmer

Spezifische Ausbildung laut Art. 37 des G.v.D. Nr. 81/2008 und Staat-Regionen-Abkommen vom 17.04.2025 Nr. 59 + Landesdekret

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

HINWEIS: auch in italienischer Sprache verfügbar



BAUEN UND ENERGIE

67



Bauen in der Landwirtschaft

Was, wo und wie können Sie zukünftig als Landwirt noch bauen? In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die aktuellen Bestimmungen zu Baumöglichkeiten, Genehmigungs- und Planungsverfahren, Landschaftsschutz sowie die wichtigsten baurechtlichen Neuerungen einschließlich des „Salva Casa“-Dekrets.

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

TERMIN: Do. 04.02.2027, 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

Lehrgang

Sanieren, Renovieren und Bauen in der Landwirtschaft

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

DAUER: 38,5 Stunden, aufgeteilt auf sechs Kurstage

INHALT: Raumordnung, rechtliche und steuerliche Aspekte, Förderungen, landschafts- und bedarfsgerechtes Bauen bei Wohn- und Wirtschaftsgebäuden, Baumanagement, Bau- und Haustechnik, Finanzierung, Versicherung am Hof, Holzhausbau

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

TERMIN: Do. 19.11.2026–Do. 17.12.2026, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 250 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

Schindeldächer

Von der Materialauswahl über das Spalten und Decken der Schindeln bis zur Förderung

ORT: Ulten

TERMIN: Frühjahr 2027

REFERENT/EN: Richard Berger, Außergrubhof;
Barbara Brugger, Verwaltungsamt für Raum und Landschaft

GEBÜHR: 100 Euro + MwSt.

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

Farminar: Mein neues Wirtschaftsgebäude – Stall und Stadel

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

TERMIN: Fr. 05.03.2027, 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



neu!

Laufstall: Boden im Blick!

Die Beschaffenheit des Bodens im Laufstall spielt eine zentrale Rolle für das Tierwohl und die Tiergesundheit. Nach einer kurzen Einführung werden dazu passend zwei Betriebe besucht.

ORT: Raum Pustertal

TERMIN: Di. 02.03.2027

ZEIT: 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Stefan Jud und Annalena Wild, 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!

Stallbau für Aufzucht und Masttiere

Erklärung von verschiedenen Stallsystemen und Planung der Stallsysteme mit den Stallmaßen laut Tierwohldekret des Abteilungsdirektors

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Mi. 14.04.2027

ZEIT: 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Tobias Kerschbaumer, BRING

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

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

Der Stall für Schafe und Ziegen

*Erklärung von interessanten Stallbauvorschlägen;
Erklärung der aktuellen Stallmaße laut Tierwohldekret des
Abteilungsdirektors; einfache Planungsbeispiele*

ORT: Bozen, Haus der Tierzucht, Galvanistraße 38

TERMIN: Fr. 11.12.2026

ZEIT: 09.00–11.00 Uhr

REFERENT/EN: Michael Kuppelwieser, BRING

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

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



NIEDERSTÄTTER ACADEMY

**Weil ein guter Kranfahrer
auf der Baustelle den
Unterschied macht.**


Niederstätter
FEEL FREE TO BUILD



Webinar: Photovoltaik-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: Fr. 20.11.2026, 10.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

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



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: Fr. 04.12.2026, 10.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

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

Workshop Kuhsignale – Tierwohl im Stall

Den Stall mit den Augen einer Kuh sehen. Kühe erzählen ständig etwas über ihre Gesundheit, ihre Milchleistung und ihr Wohlbefinden. Nachmittag am Praxisbetrieb.

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

TERMIN: Mo. 19.10.2026

ZEIT: 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Josef Gräber, BRING

GEBÜHR: 20 Euro inkl. MwSt. für BRING-Mitglieder, 60 Euro inkl. MwSt. für Nicht-BRING-Mitglieder

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

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



DIGITALISIERUNG



» ICH LÖSE MEINE DIGITALEN PROBLEME SELBST. «

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

» UNSERE AKTUELLEN DIGGY-TREFFS

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



SBB-Weiterbildungs-
genossenschaft



Volkshochschule
Südtirol

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Dein Start in die Welt des Designs – mit Canva

Von der Idee zum Design – die ersten grafischen Schritte mit einem Online-Design-Programm

ZIELGRUPPE: Anfänger

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

TERMIN: Do. 21.01.2027, 09.00–13.00 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

neu!

Canva für Fortgeschrittene

Ein professionelles Markenkit mit Farben, Schriften und Logos bildet die Grundlage für einen einheitlichen Markenauftritt. Im Seminar erarbeiten Sie Vorlagen für Newsletter, Social Media und Event-Flyer, ergänzt durch den Einsatz von KI-gestützter Bildbearbeitung, Canva-Apps sowie Videoschnitt für Kurzvideos und Reels – praxisnah anhand eigener Projekte.

VORAUSSETZUNG: Canva-Grundkenntnisse und Canva-Pro-Account

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

TERMIN: Do. 25.02.2027, 09.00–12.30 Uhr

REFERENT/EN: Nadine Stenico, Social-Media-Mangerin

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

neu!

Speisekarten und Visitenkarten mit Canva

Im Kurs lernen Sie, wie Sie mit dem Online-Design-Programm Canva ansprechende Speisekarten und Visitenkarten selbst gestalten können.

VORAUSSETZUNGEN: Canva-Grundkenntnisse und Canva-Pro-Account

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

TERMIN: Mi. 03.02.2027, 09.00–11.30 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

Effizient arbeiten mit KI: Praxisnah mit ChatGPT und Co.

Von der 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: Do. 14.01.2027, 09.00–13.00 Uhr

REFERENT/EN: Lisa Stragenegg, Social-Media-Managerin

GEBÜHR: 125 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

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

neu!



Webinar: Übersetzung mit KI in der Landwirtschaft

Von der KI-gestützten Übersetzung von E-Mails und Gästekommunikation bis zur Entwicklung mehrsprachiger Textvorlagen bietet das Seminar einen umfassenden Überblick über moderne Sprachtechnologien. Gleichzeitig werden die Chancen und Grenzen von KI bei Webseiten, Broschüren und Werbetexten sowie die Bedeutung von Markenkommunikation, Storytelling und kultureller Anpassung beleuchtet.

TERMIN: Mo. 14.12.2026, 19.30–21.00 Uhr

REFERENT/EN: Eleonora Dellantonio, Social-Media-Managerin

GEBÜHR: 70 Euro + MwSt.

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

neu!

KI und Apps – was passiert mit meinen Daten?

Künstliche Intelligenz und digitale Tools verändern die Landwirtschaft und werfen neue Datenschutzfragen auf. Sie erhalten praxisnahe Tipps, worauf Sie beim Einsatz von Apps und KI achten sollen, und wie Sie rechtlich auf der sicheren Seite bleiben.

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

TERMIN: Mo. 25.01.2027, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Astrid Rauch, Himmel Advisors S.r.l. GmbH

GEBÜHR: 90 Euro + MwSt.

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

Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft Südtirol

Damit am Hof nichts liegen bleibt!

Mit der LHG-App
Rechnungen, Lieferscheine und
Feuchtigkeitssensoren im Blick.

Jetzt neu:
Digitaler Hofkalender
Bestellungen für Pflanzenschutzmittel
und Blattdünger

Zum Download

n-project.com

Der digitale Stall: MyCivis und VetInfo in der Praxis

Bei dieser Weiterbildung wird auf die digitalen Stallregister der verschiedenen Tierarten auf VetInfo eingegangen und werden die wichtigsten Funktionen besprochen.

1. TERMIN: Do. 17.12.2026, Vahrn, Fachschule Salern

2. TERMIN: Mo. 18.01.2027, Burgeis, Fachschule Fürstenburg

3. TERMIN: Fr. 19.03.2027, Bruneck, Fachschule Dietenheim

4. TERMIN: Do. 08.04.2027, Bozen, Haus der Tierzucht

ZEIT: jeweils 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten, BRING

GEBÜHR: kostenlos

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

HINWEIS: Laptop und VetInfo-Zugangsdaten mitbringen

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

TERMIN: Mi. 18.11.2026, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent, SBB-Marketing

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

Social Media für Direktvermarkter

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: Direktvermarkter

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mo. 15.02.2027, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent, SBB-Marketing

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 365, 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 schalten und Ihre Präsenz in den Social Media optimieren.

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

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

TERMIN: Fr. 11.12.2026, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Fachreferent, SBB-Marketing

GEBÜHR: 30 Euro + MwSt.

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

Fit fürs Posting

Schnell und einfach zur perfekten Bildbearbeitung für Social Media

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Mi. 09.12.2026, 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

Reels und Videos für Social Media bearbeiten

Kreative Reels & Videos ganz einfach mit Canva gestalten.

VORAUSSETZUNGEN: Canva-Grundkenntnisse und Account

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

TERMIN: Do. 04.03.2027, 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

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. 03.03.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Kathrin Larcher, Fotografin

GEBÜHR: 105 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ

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

Foodfotografie: Genuss festhalten

Mit dem Smartphone kulinarische Kunstwerke teilen.

ZIELGRUPPE: Buschen- und Hofschank-Betreiber

ORT: Kaltern, Luggin Steffelehof, Heppenheimerstraße 11

TERMIN: Mi. 20.01.2027, 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

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: Albeins, Kircherhof, Margarethenplatz 3

TERMIN: Di. 23.02.2027, 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



Webinar: Gästeverwaltung – Was gibt es Neues?

Aufbauseminar: Wichtige Programmänderungen und Neuerungen

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

TERMIN: Di. 02.03.2027, 20.00–22.00 Uhr

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

GEBÜHR: 35 Euro + MwSt.

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



Webinar: Gästeverwaltungsprogramm 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. 16.11.2026, Di. 17.11.2026 und Do. 19.11.2026

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

REFERENT/EN: Werner Messner, EDV-Trainer

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

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

HINWEIS: zusätzliche Termine verfügbar



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



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: Mo. 15.02.2027, 20.00–22.00 Uhr

REFERENT/EN: Walter Rier, SBB-Marketing

GEBÜHR: 35 Euro + MwSt.

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



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

BÄUERLICHE KULTUR, PERSÖNLICHKEIT UND SOZIALES

79





neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Filzen – Aufbaukurs

Bei diesem zweitägigen Kurs vertiefen und üben Sie Techniken zum Filzen von Schafwolle und stellen Sie eine Einkaufstasche (Shopper) aus Filz her.

ORT: Winterschule Ulten, Textilwerkstatt, Gründerzentrum Schmiedhof in Kuppelwies

TERMIN: Di. 19.01.2027 und Mi. 20.01.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Referent/en: Renata Sichan

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Körbe flechten in modernem Design

Dieser Kurs führt Schritt für Schritt in die traditionelle Handwerkskunst des Korbflechtens ein. Im Mittelpunkt steht ein Spiralkorb, der ein echter Hingucker ist, aber auch im Alltag praktisch genutzt werden kann.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Do. 25.02.2027 und Fr. 26.02.2027, jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, Bauer und bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 120 Euro + MwSt., Materialspesen: 25 Euro

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

Lehrgang

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Alte Traditionen neu erlernt: Traditionelle Bugglkörbe

Bei diesem fünftägigen Praxislehrgang stellen Sie unter Anleitung des Experten Ihren eigenen Bugglkorb aus gespaltenem Haselnussholz her.

ORT: Winterschule Ulten

TERMIN: Mo. 01.03.2027–Di. 02.03.2027 und Mo. 08.03.2027–Mi. 10.03.2027, jeweils 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Erhard Paris, Bauer und bäuerlicher Handwerker

GEBÜHR: 220 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Wir bauen einen Speltenzaun

Sie lernen in der Praxis, wie man einen Speltenzaun aufbaut, und erfahren, welche Kriterien zu erfüllen sind, damit der Speltenzaun vom Land gefördert wird.

ORT: Feldthurns, Garn, Birkenweg 1

TERMIN: Fr. 19.03.2027, 09.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Norbert Gamper, bäuerlicher Handwerker; Julian Fink, Tischler

GEBÜHR: 95 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

Handmähen – Richtig tengeln und wetzen

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

ORT: Sarnthein, Riedlerhof, Riedelsberg 10

TERMIN: Sa. 05.06.2027, 14.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Florian Spiess, Wettkampfmäher

GEBÜHR: 40 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

Goaßlschnöllkurs

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

ORT: Villanders, Sportzone

TERMIN: Sa. 03.04.2027, Sa. 10.04.2027 und Sa. 17.04.2027,
jeweils 14.00–16.00 Uhr

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

GEBÜHR: 55 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SV

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

HINWEIS: bei Bedarf Goaßl gegen Leihgebühr von 30 Euro
inkl. MwSt.

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: Mo. 09.11.2026, 15.00–17.00 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

Jodeln ist einfach genial!

In diesem Wochenendkurs lernen Sie mit Markus Prieth, Sänger und Musiker von Opas Diandl, das Jodeln in traditioneller Weise und in moderner Interpretation.

ORT: Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8

TERMIN: Sa. 09.01.2027 und So. 10.01.2027,
jeweils 10.00–17.00 Uhr

REFERENT/EN: Markus Prieth, Musiker und Musikvermittler

GEBÜHR: 110 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, SV

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



neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Knospen, Kräuter, Bienenzauber

Sie entdecken die Welt der Heilpflanzen, tauchen in die Gemmotherapie ein und lernen die wertvollen Gesundheits-schätze aus dem Bienenstock kennen. Außerdem erfahren Sie, welche Pflanzen keinesfalls in der Hausapotheke fehlen sollten. Praktische Anregungen und einfache Rezepturen laden zum Ausprobieren und Selbermachen ein.

- ORT:** Bozen, SBB-Seminarraum, Leegtorweg 8
- TERMIN:** Fr. 15.01.2027, 09.00–16.00 Uhr
- REFERENT/EN:** Hildegard Schweigkofler, Kräuterpädagogin und Kneipp-Gesundheitstrainerin
- GEBÜHR:** 85 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 368, www.sbb.it/weiterbildung



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

neu!

DEIN WISSEN.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

Südtiroler Bauernküche

Eine Bäuerin zeigt, wie's geht: Bei dieser Weiterbildungsreihe nach dem Kochbuch „Von Generation zu Generation. Südtiroler Bauernküche“ lernen Sie, alte Gerichte zu kochen. Anschließend gemeinsame Verkostung.

- 1. TERMIN:** Fr. 23.10.2026, Niederrasen, Moarhof, Obergoste 11
- 2. TERMIN:** Fr. 30.10.2026, Morter, Niederwieshof, Vorhöfe 16
- 3. TERMIN:** Fr. 19.02.2027, Steinegg, Gschlierhof, Pyramidenstr. 27
- REFERENT/EN:** Aus.unserer.Hand-Bäuerinnen
- ZEIT:** jeweils 17.00–21.00 Uhr
- GEBÜHR:** 60 Euro + MwSt.
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO, SV
- ANMELDUNG:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. 0471 999368 oder auf www.sbb.it/weiterbildung



Lehrgang

Lebensberatung für die bäuerliche Familie

Das Leben auf dem Hof ist schön, aber manchmal auch herausfordernd. Diese Ausbildung bildet ehrenamtliche Berater aus.

- ZIELGRUPPE:** Verständnisvolle und offene Bäuerinnen und Bauern sowie Interessierte, die mit der bäuerlichen Welt vertraut sind
- DAUER:** 74,5 Stunden, aufgeteilt auf 15 Kurstage
- ORT:** Brixen, Jugendhaus Kassianeum, Brunogasse 2
- TERMIN:** Fr. 27.11.2026–Sa. 12.06.2027, 09.00–18.00 Uhr
- REFERENT/EN:** verschiedene Fachreferenten
- GEBÜHR:** kostenlos
- VERANSTALTER:** SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBO
- ANMELDUNG:** Südtiroler Bäuerinnenorganisation, Tel. +39 0471 999 460, lebensberatung@baeuerinnen.it



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

„Zuaglost“ – der „Südtiroler Landwirt“-Podcast



Jederzeit & überall
bequem anhören!
zuaglost.podigee.io