

Bio - Weiterbildungsangebote 2026/27

Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG

Ausbildungslehrgang: Bodenpraktiker:in 2026/2027

Termine: 06./07.11.2026, 09./10.12.2026, 08./09.01.2027, 29./30.01.2027, 23./24.02.2027, 28./29.05.2027

Orte: Nals, Tramin, Oberbozen, Latsch

Referent:innen: Hermann Pennwieser, Wolfgang Gurgiser, Volkmar Mair, Sarah Petris-Symanczik, Hans Unterfrauner, Tanja Mimmo, Wilfried Hartl, Ewald Lardschneider, Thomas Hardtmuth, Florian Amlinger, Paolo Pistis

Modul 1: Geologie und Bodenphysik

Modul 2: Nährstoffkreisläufe – Bodenanalysen, Edaphon mit Fokus auf Mykorrhiza

Modul 3: Aufgabe der Rhizosphäre, Mikrobiom Boden – Pflanze, Wurzeln und Wasserhaushalt im Agrarökosystem

Modul 4: Düngung, Ökosystemare Bodensprache

Modul 5: Wechselwirkung Mikrobiom Boden – Pflanze – Mensch, Kompost Herstellung und Qualitätsmerkmale

Modul 6: Einsaaten, Vorstellung der Abschlussarbeiten, Diskussion

Gebühr: € 350, - (10% Ermäßigung für ARGE- und Bioland-Mitglieder)

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG

Tel. 380 756 6433 (08:30 – 12:30 Uhr)

E-Mail info@biodynamik.it

Web: www.biodynamik.it

Seminar in italienischer Sprache: CRISTALLIZZAZIONE SENSIBILE – Come visualizzare la vitalità

Termin: 28.12.2026 13.00 – 18.00 Uhr

Ort: WOB International Academy, Hauptstraße 4, Terlan (BZ)

Referent: Maurizio Peruzzi

In questo seminario, verranno analizzati la qualità e il grado di evoluzione e trasformazione dei preparati biodinamici attraverso due metodologie scientifiche di rilievo:

- Cristallizzazione Sensibile: una tecnica che consente di osservare le forze vitali e le dinamiche sottili presenti nelle sostanze, rivelando la loro struttura e coerenza interiore.
- Cromatografia Orizzontale di Pfeiffer: un metodo che permette di valutare la complessità e l'equilibrio degli elementi costitutivi, offrendo una visione approfondita dei processi di trasformazione.

Un'occasione unica per comprendere come queste tecniche possano contribuire a migliorare la qualità dei prodotti agricoli e la salute dei terreni.

Gebühr: Freiwillige Spende

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Bozen – Trient VFG

Tel. 380 756 6433 (08:30 – 12:30 Uhr)

E-Mail info@biodynamik.it

Web: www.biodynamik.it

Kurs: Einführung in die biologisch-dynamische Landwirtschaft in Theorie & Praxis

Termin: 25. – 21.01.2027, 05.05.2027, 02.10.2027

Ort: Fachschule Salern, Vahrn (BZ)

Referenten: Josef Tinzl, Klaus Visintin, Andreas Zuegg, Stefano Gasperi, Stef Jessen

In diesen fünf Tagen geben die Referenten den Teilnehmern Kenntnisse der biodynamischen Wirtschaftsweise und deren praktischen Umsetzung im Feld weiter.

Behandelte Themen:

- Geschichte der Anthroposophie und der biodynamischen Landwirtschaft
- Zusammenhang Erde – Pflanze – Tier – Mensch – Kosmos
- Das Wesen der Kuh
- Biodynamische Präparate
- Biodynamischer Kompost – Anwendung
- Ernährung
- Eurythmie

Geschlossener Kreislauf eines Hofes – Umstellung und Richtlinien

Gebühr: € 250, - (10% Ermäßigung für ARGE- und Bioland-Mitglieder)

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Bozen – Trient VFG

Tel. 380 756 6433 (08:30 – 12:30 Uhr)

E-Mail info@biodynamik.it

Web: www.biodynamik.it

Seminar: Biodynamischer Anbau, gesunde Nahrung und deren Bedeutung für die menschliche Entwicklung

Termin: 26. – 27.02.2027

Ort: Benediktinerstift Marienberg, Schlinig 1, Mals (BZ)

Referent: Armin Bauer

Der Mensch ist seinem Wesen nach ein Bürger zweier Welten – ein irdischer und geistiger – und damit der Natur und dem Kosmos zugewandt. Wir sollten eine irdische als auch eine kosmische Intelligenz für eine zukünftige menschengemäße Evolution verwenden. In der biologischen dynamischen Landwirtschaft, anthroposophischen Medizin und Pädagogik werden Zeitrhythmen berücksichtigt. Durch die Ernährung aus dem bio-dynamischen Anbau, der auch kosmische Rhythmen beinhaltet, werden wichtige Inhalte und Informationsflüsse weitergegeben, die eine gesunde Entwicklung des Menschen überhaupt möglich machen. In diesem Kurs werden wir uns diese Zusammenhänge genauer erarbeiten und mit Hilfe von konkreten Übungen für den Alltag bewusster machen.

Gebühr: Freiwillige Spende

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Bozen – Trient VFG
Tel. 380 756 6433 (08:30 – 12:30 Uhr)
E-Mail info@biodynamik.it
Web: www.biodynamik.it

Seminar in italienischer Sprache: Costruzione SUN HIVE (Weisenseifener Hängekorb)

Termin: 23. – 25.07.2027

Ort: Fohrnerhof, Kapuzinergasse 2, Lana (BZ)

Referent:innen: Julia Artico, Gianni Stoppa

Corso di tre giorni per l'allestimento della propria Sun Hive, o arnia solare, secondo il progetto dell'artista e apicoltore tedesco Günther Mancke.

Le arnie solari sono composte da due cesti intrecciati con paglia di segale, molto ricca di silicio (luce e struttura) che è di facile impiego e permette alla famiglia delle api di regolare bene temperatura e umidità. Le arnie di paglia sono leggere, molto solide e durature quando sono abitate e protette dalle intemperie (anche 40 anni). Le api beneficiano di un tale meraviglioso ambiente!

Il corso è a numero chiuso e i materiali verranno forniti dall'organizzazione.

Gebühr: Freiwillige Spende

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Bozen – Trient VFG

Tel. 380 756 6433 (08:30 – 12:30 Uhr)

E-Mail info@biodynamik.it

Web: www.biodynamik.it

Bioland Südtirol

28.10.2026, 17.00 Uhr, Hofschank Reyter - **Weinbau Stammtisch**: Liebe Bioland

Weinbäuerinnen und Weinbauern, am Mittwoch, 28. Oktober um 17:00 Uhr treffen wir uns zum nächsten gemeinsamen Bioland Weinbau-Stammtisch. Bei dieser Gelegenheit werden wir uns über die Vinifikation des Jahrgangs 2026 austauschen und gemeinsam Jungweine verkosten. Bringt dafür gerne eigene Weinproben sowie eure Analyseergebnisse und Kellernotizen mit.

Dieser erste Stammtisch mit unserer neuen Koordinatorin Sarah Lagarde bietet außerdem die Gelegenheit, einen Blick auf das kommende Winterprogramm zu werfen und gemeinsam über eure Bedürfnisse in den Bereichen Beratung, Begleitung und Weiterbildung zu sprechen. Im Anschluss lassen wir den Abend in gemütlicher Atmosphäre bei der Familie Reyter ausklingen, die uns an diesem Abend empfängt. Wer möchte, darf gerne eine Flasche Wein zur Verkostung mitbringen, noch keine Preise festgelegt

17.11.2026, Ort noch nicht fixiert - **Piwi Südtirol Seminar**: Themen:

- Rebsortenwechsel ohne Rodung: Das Potenzial der Umveredelung „Holz auf Grün nach Rösch“ für die Entwicklung und Etablierung von PIWI-Sorten, Referent: Martin Schmidt - PIWI Kollektiv / Weingut Kiefer

- Presente e futuro delle varietà PIWI per la produzione di Spumante: il progetto Spumares, Referenten: Tomas Roman, Daniela Sangiorgio & Samuel Martintoni - Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige
- PIWI KOLLEKTIV Deutschland: Erfahrungen mit Schaumweinen und erfolgreichen Vermarktungskonzepten für PIWI-Sorten, Referent: Martin Schmidt - PIWI Kollektiv / Weingut Kiefer und Vizepräsident vom Badischen Weinbauverband
- Dall'uva al perlage: l'arte della produzione di spumanti con metodo classico, Referent: Francesco Reniero, noch keine Preise festgelegt

19.11.2026, 09.00 Uhr, Fachschule Salern - Fachveranstaltung: **Fleisch aus Gras:** Referent: Johann Häusler vom Raumberg Gumpenstein Institut, noch keine Preise festgelegt

01.12.2026, Ort noch nicht fixiert - Fachworkshop: **Liquiditätsplanung im Bio-Obst- und Weinbau**, Referent: Christian Gruber vom ROI-Team, noch keine Preise festgelegt

04.12.2026, Ort noch nicht fixiert - **Kartoffelbautag**, Referent: Christian Landzettel, Berater Bioland Bayern, noch keine Preise festgelegt

27.01.-29.01.2027, Haus der Familie, Ritten - **Bioland Südtirol Seminar: Thema: Generation Bio, mehr Natur, mehr Wert!** noch keine Preise festgelegt

28.01.2027, 09:30 Uhr, Haus der Familie, Ritten - **Umstellungskurs**, kostenlos

11.03.2027 - Fachveranstaltung: **Tiergesundheit - Vorbeugen ist besser als behandeln.**

20.03.2027 – **Bienenstandbegehung**

09.04.2027 – **Flurbegehung**

14.05.2027 – **Prinzipienabend**

09.07.2027 – **Prinzipienabend**

24.07.2027 - **Erfahrungsaustausch zur Arbeit mit dem Varroa Controller**

26.07.-28.07.2027 - **Obst- und Weinbau Lehrfahrt**

13.08.2027 – **Flurbegehung**

10.09.2027 - **Prinzipienabend**

BRING - Beratungsring Berglandwirtschaft

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

ORT: Webinar

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

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?

ORT: Webinar

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

SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

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, mein SBB - Wildbienen und Bestäubung – Lebensräume rund um Haus und Hof schaffen

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, mein SBB - Streuobstwiesen

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, mein SBB - Einführung in die biologische Pilzproduktion

Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

Brotbackkurs

Ziel: Die Teilnehmer können mit Hefe arbeiten, kennen die Brotgewürze, wissen wie man verschiedene Brote formt, kennen den Unterschied der verschiedenen Mehle und die Konsistenz der verschiedenen Teige

Programm: Es werden verschiedene Brotteige zubereitet und verarbeitet und daraus wird leckeres und gesundes Brot hergestellt.

Zielgruppe: Interessierte, welche keine oder wenig Erfahrung im Brotbacken haben

Termin: Fr, 22.01.2027 von 14.00- 18.00 Uhr in der Lehrküche im Altbau

Referent*innen: Monika Bacher

Gebühr: 55 €

Anmerkung: Mitzubringen ist eine Kopfbedeckung, eine Schürze, saubere, rutschfeste Schuhe, zwei Küchentücher und eine Stofftasche zum Mitnehmen des Brotes.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Grundmodul Imkerei

Ziel: Sie festigen und erweitern ihr Wissen über die Bienenhaltung.

Programm: In diesem Kurs erhalten Sie in theoretischen und praktischen Einheiten ein fundiertes Wissen über die Bienenhaltung: Biologie der Honigbiene, Bienenhaltung und Bienenpflege, Bienenkrankheiten, Jungvolkbildung und vieles mehr.

Zielgruppe: Interessierte

Termin: Start am Mi 20.01.2027 bis Herbst 2027, 90 Stunden, theoretische und praktische Einheiten abends, halb – oder ganztags (Mittwoch)

Referent*innen: Hauptreferentin Maria Mayr Lago und verschiedene Fachreferenten

Gebühr: 380 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Spezialisierungskurs: Käseherstellung mit Fettsirtenkultur

Herstellung von Hartkäse mit Molkenkultur

In Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol

Ziel: Die Teilnehmer*innen lernen die Herstellung von einem Hartkäse aus roher Kuhmilch mit Fettsirtenkultur (Molkenkultur) nach dem Rezept eines „Berner Alp- und Hobelkäses“ kennen. Die Teilnehmer*innen stellen eine thermophilen Molkenkultur aus Molke einer Hartkäseproduktion her, und lernen deren Beurteilung und Einsatz bei der Käseherstellung kennen. Das Verständnis für die Rohmilchqualität und die Grundlagen der Mikrobiologie bei der handwerklichen Käseherstellung wird vertieft. Anhand von reifen Käsen wird das Potential und die Voraussetzungen für das Käsen mit Molkenkultur diskutiert.

Programm: Praktischen Käseherstellung; Ansatz von Molkenkultur; Beurteilung vorbereiteter Molkenkulturen, Kontrollmessungen; Qualitätskontrolle von Molkenkulturen und Möglichkeiten zur Korrektur von Abweichungen; theoretischen Grundlagen zu Milchqualität; den verschiedenen Herstellungsschritten und insbesondere der Reifung dieser Käse; Vermeidung von Käsefehlern und Qualitätssicherung; Verkostung verschiedener Käse (Gerne können eigene Käse mitgebracht werden!)

Zielgruppe: Hofkäserinnen und Hofkäser, Almsennerinnen und Almsenner sowie Interessierte mit Grundkurs und Erfahrung in der Handwerklichen Milchverarbeitung

Voraussetzung: Besuch eines Grundkurses und Erfahrung in der handwerklichen Milchverarbeitung

Referentin: Maike Oestreich (Leiterin Alpkäsereiberatung und Schulkäserei INFORAMA Berner Oberland/CH)

Ort: Schulsennerei Salern

Termin: Do. 26. und Fr. 27. November 2026, jeweils 8.30 – 12:00 und 13:00 - 16.30 Uhr

Gebühr: 90 Euro € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Anmerkung: Gilt als Hygieneschulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004

Mitzubringen sind saubere Kleidung (T-Shirt) und evtl. saubere, rutschfeste Stiefel für die Arbeiten in der Sennerei.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Joghurt und Frischkäse selbst gemacht

Herstellung von Joghurt und Frischkäse im Haushalt

In Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol

Ziel: Die Teilnehmer*innen erhalten Einblick in die Grundlagen der handwerklichen, Milchverarbeitung, lernen die wichtigsten Hygieneregeln kennen, und stellen auf einfache Weise selbst Joghurt und Frischkäse her.

Programm: Grundlagen der Milchkunde, Milchqualität und Hygiene bei der Milchverarbeitung; Herstellung von Joghurt und verschiedenen Frischkäsen aus Kuhmilch

Zielgruppe: Interessierte

Referent: Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)

Ort: Schulsennerei Salern

Termin: Freitag, 22. Jänner 2027, 8.30 – 12:00 und 13:00 – 16.30 Uhr

Gebühr: 55 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Mitzubringen sind: saubere Kleidung (T-Shirt) und evtl. saubere, rutschfeste Stiefel für die Arbeiten in der Sennerei

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Spezialisierungskurs: Handwerkliche Herstellung von Mozzarella

Herstellung von Mozzarella aus Kuhmilch

In Zusammenarbeit mit Sennereiverband Südtirol

Ziel: Die Teilnehmer*innen lernen die Herstellung von Mozzarella aus Kuhmilch nach 2 verschiedenen Prinzipien (natürliche Säuerung mit Käsereikultur / technische Säuerung mit Zitronensäure) kennen. Neben der praktischen Herstellung werden theoretische Grundlagen zu Milchqualität, den verschiedenen Herstellungsschritten und insbesondere der Lagerung und Haltbarkeit dieser Produkte vermittelt.

Programm: Herstellung von Mozzarella aus Kuhmilch mit natürlicher Säuerung mit Käsereikultur, Herstellung von Mozzarella aus Kuhmilch mit technischer Säuerung durch Zugabe von Zitronensäure; Einfluss von PH-Wert und Brühwassertemperatur auf Konsistenz und Geschmack der Endprodukte; Ansatz und Anwendung der Aufbewahrungslake; Spezielle Anforderungen an die Milchqualität; Grundlagen der Mikrobiologie und Qualitätssicherung; Produktverkostung

Zielgruppe: Hofkäsereien und Hofkäser sowie Interessierte mit Grundkurs und Erfahrung in der Handwerklichen Milchverarbeitung

Voraussetzung: Besuch eines Grundkurses und Erfahrung in der handwerklichen Milchverarbeitung

Termin: Freitag, 19. Februar 2027, 8.30 – 12:00 und 13:00 - 16.30 Uhr

Gebühr: 55 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Anmerkung: Gilt als Hygieneschulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004

Mitzubringen sind: saubere Kleidung (T-Shirt) und evtl. saubere, rutschfeste Stiefel für die Arbeiten in der Sennerei

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Herstellung von Graukäse und Butter

Handwerkliche Herstellung von Graukäse, Süß- und Sauerrahmbutter

In Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol

Ziel: Die Teilnehmer*innen lernen die Gewinnung von Rahm mit der Zentrifuge, die Herstellung von Süß- und Sauerrahmbutter, sowie die Produktion von Graukäse aus roher Kuhmilch kennen.

Die Bedeutung der Rohmilchqualität und die Grundlagen der Mikrobiologie sowie Hygiene bei der handwerklichen Käseherstellung werden besprochen. Anhand von fertigen Produkten werden Produktqualität und Qualitätssicherung besprochen.

Programm: Zentrifugieren von Milch; Rahmbehandlung; Herstellung von Süßrahmbutter; Herstellung von Sauerrahmbutter; Praktischen Durchführung aller Schritte der Graukäseherstellung;

Verschiedene Formen der Graukäsereifung; Produktverkostung

Zielgruppe: Interessierte ohne oder mit Grundkurs

Personen die auf der Alm oder am Hof Graukäse herstellen möchten

Voraussetzung: Personen mit einer Almstelle für den Sommer 2027 werden bevorzugt

Referent: Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)

Ort: Schulsennerei Salern

Termin: Do. 29. und Fr. 30. April 2027, 8.30 – 12:00 und 13:00 - 16.30 Uhr

Gebühr: 90 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Mitzubringen sind: saubere Kleidung (T-Shirt) und evtl. saubere, rutschfeste Stiefel für die Arbeiten in der Sennerei

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Schnitt und Pflege großer Obstbäume

in Zusammenarbeit mit dem Sortengarten Südtirol

Programm: An diesem Vormittag werden gemeinsam verschiedene großkronige Obstbäume (Äpfel, Birnen, Zwetschgen u.Ä.) geschnitten. Zusätzlich können Fragen zu Werkzeugen, Neupflanzung und Sortenwahl beantwortet werden.

Ort: Raum Eisacktal (genauer Ort wird noch bekannt gegeben)

Termin: Samstag, 20.02.27, 9-13 Uhr

Gebühr: 40 €

Mitzubringen sind festes Schuhwerk, Werkzeuge und Arbeitshandschuhe.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Gemmotherapie

Gemmos selbst herstellen

Ziel: Gemotherapie ist in aller Munde - Was ist das? Im Rahmen eines halbtägigen Workshops werden aus selbst geernteten Knospen Gemmos hergestellt und altes Wissen weitergegeben.

Programm: Bäume bestimmen, Knospen ernten, eigene Gemmos herstellen und mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Alle Menschen mit Freude an der Natur

Referentinnen: Ulrike Hermine Buttazoni (Kräuterpädagogin) und Helga Köhl (Kräuterfrau nach Gottfried Hochgruber)

Ort: Lehrküche im Altbau in Salern

Termin: Dienstag, 9.3.2027 von 14:00-17:00 Uhr

Gebühr: 55 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Mitzubringen ist gutes Schuhwerk für einen Spaziergang rund um Salern und saubere, rutschfeste Schuhe und eine Schürze für die Arbeit in der Küche.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Gesunder und fruchtbarer Boden

Ziel: In diesem Kurs erlernen alle Interessierten, woran man einen gesunden Boden erkennt und wie man die Bodenfruchtbarkeit steigern kann. Im zweiten Teil des Kurses werden die Grundlagen einer standortgerechten Düngung vermittelt.

Programm: Grundlagen der Düngung, Flurbegehung mit Begutachtung verschiedener Böden hinsichtlich ihrer Fruchtbarkeit

Zielgruppe: Landwirte, Hobbygärtner und alle Interessierten

Referentin: Laqua Nadine

Ort: Salern mit Flurbegehung

Termin: Freitag, den 02.04.2027 von 9-12 und 13 -16 Uhr

Gebühr: 50 €

Anmerkung: Für die Flurbegehung rund um Salern bringen Sie bitte festes Schuhwerk mit.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it

Die Welt der Wildkräuter

Kräuterwanderung mit anschließender Kräuterverarbeitung

Ziel: Rund um Salern gedeihen unzählige heilsame Kräuter, die zum Teil bereits in Vergessenheit geraten sind. Im Rahmen eines halbtägigen Kräuterworkshops haben Interessierte die Möglichkeit, gemeinsam mit zwei Kräuterfrauen die verschiedenen Wildkräuter und deren Anwendung kennenzulernen.

Programm: Wurzeln, Knospen, Blüten, Blätter sammeln, verarbeiten und Produkte mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Alle Menschen mit Freude an Kräutern.

Referentinnen: Ulrike Hermine Buttazoni (Kräuterpädagogin) und Helga Köhl (Kräuterfrau nach Gottfried Hochgruber)

Ort: Lehrküche im Altbau Salern

Termin: Dienstag, den 20.04.2027 14.00 – 18:00 Uhr

Gebühr: 60 €

Mitzubringen ist gutes Schuhwerk für einen Spaziergang rund um Salern und saubere, rutschfeste Schuhe und eine Schürze für die Arbeit in der Küche.

Anmeldung: Mit SPID, elektronischer Identitätskarte CIE oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule www.fachschule-salern.it Telefon: 0472 207613 E-Mail: fs.salern@schule.suedtirol.it