

Bio - Weiterbildungsangebote 2024/25

Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG

Seminar: Tè di compost (in ital. Sprache)

La vita nel suo suolo - Vitalità e fertilità del suolo - Valutazione dell'indice della fertilità microbiologica di un terreno e sua relazione con la salute delle Piante - Ripristino della fertilità microbiologica in un terreno "stanco" attraverso l'allestimento del compost e la produzione di fermentati microbiologici in Azienda Agricola - Risultati di esperienze e successi riscontrati in Aziende Agricole viticole-fruttifere-orticole

Termin: 09.11.2024 09:00 - 17:00 Uhr

Ort: Villa S. Ignazio, Trient

Referentin: Anna Strohmenger

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Seminar: Zentrale Gesichtspunkte der Betriebsübergabe

Termin: 16. – 17.11.2024 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Schloss Goldrain, Schlosstr. 33, Goldrain (BZ)

Für die Zukunft eines Betriebes ist eine Übergabe in neue Hände irgendwann nötig und wir wollen diesen Prozess ausleuchten. Einige zentralen Fragen stellen sich dabei:

Wie sieht eine Übergabe für die Abgebenden und wie für die Übernehmenden aus und wer hat dabei welche Aufgaben?

Welche Bedeutung haben dabei die wirtschaftlichen, sozialen, juristischen und kulturellen Aspekte?

Soll die Übergabe mit einem harten Schnitt, oder in mehreren Schritten über eine gewisse Zeit erfolgen und welche Konsequenzen hat das jeweils?

Wie kann man sich für eine Übernahme so vorbereiten, damit man der Verantwortung, dem Druck in der neuen Situation gewachsen ist?

Was braucht es innerlich, um den eigenen Betrieb loszulassen und wie entwickelt man eine Perspektive und das Vertrauen in seine Zukunft?

In diesem Seminar wird es Input und Gelegenheit für Gespräche geben.

Referent: Michael Werner

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Präparatetag (Winter)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: 30.12.2024 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Rainergut, Pallauser Str. 18, Sarns, Brixen (BZ)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Seminar: Homöopathie in der (biodynamischen) Landwirtschaft

Einführung in die Kombination der biodynamischen Präparate und der Homöopathie bei Pflanzen

Termin: 24.01.2025 18:00 – 21:00 Uhr, 25.01.2025 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Schloss Rechtental, Söll 12, Tramin (BZ)

Referent: Samuel Rees

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Seminar: Sovesci (in ital. Sprache)

La pratica del sovescio rappresenta una delle tecniche principali per favorire la miglior fertilità organica del terreno, ed è una delle pratiche più utilizzate anche in agricoltura biodinamica.

In questo incontro vedremo come gestire al meglio i sovesci in base ai diversi contesti produttivi.

È importante gestire correttamente questa tecnica per vivificare al meglio il suolo e favorire un sano e armonico sviluppo della pianta.

Valuteremo inoltre quanti e quali tipi di sovescio si possono realizzare per soddisfare differenti esigenze e necessità (con un focus su tempistiche e modalità operative).

Termin: 14.02.2025 18:00 – 21:00 Uhr, 15.02.2025 09:00 - 17:00 Uhr

Ort: Villa S. Ignazio, Trient

Referentin: Anna Strohmenger

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Einführungskurs in die biologisch-dynamische Landwirtschaft

Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, Kompost und Boden, die biodynamischen Präparate, der Mensch wird zur Grundlage gemacht – Individualitäts- und Organismusgedanke in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die Umsetzung biodynamischer Prinzipien auf dem Hof

Termin: 29. – 31.01.2024

Ort: Fachschule Salern, Salernstr. 26, Vahrn (BZ)

Referenten: Klaus Visintin, Georg Meißner, Andreas Zuegg, Stefano Gasperi

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Seminar: Die Wirkung der biologisch-dynamischen Präparate

Es werden zwei Ansätze zur Untersuchung der Präparatewirkung vorgestellt. Erstens, Exakt-Versuche mit Wiederholungen und Statistik an Universitäten, die sich auf die Messung von Effekten wie der Förderung des Pflanzenwachstums durch das Mikrobiom im Boden konzentrieren. Dabei wird untersucht, ob biodynamische Präparate das Wachstum fördernder Mikroorganismen im Boden erhöhen. Zweitens, bildschaffende Methoden zur Beurteilung von Lebendigem und zur Schulung der qualitativen Wahrnehmung. Sein Ziel ist es, Verständnis und Begeisterung für die Präparate zu fördern.

Termin: 15.03.2025, 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Cusanus-Akademie, Seminarstr. 3, Brixen (BZ)

Referent: Klaus Jürgen Fritz

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Vertiefungskurs biologisch-dynamische Landwirtschaft

Dieser Kurs richtet sich an Landwirte, die sich die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft schon angeeignet haben und sie vertiefen möchten. In einem dreitägigen Kurs wird das Verständnis des landwirtschaftlichen Kurses Rudolf Steiners von 1924 erweitert. Die

Anthroposophie wird als Grundlage genommen. Aber es wird auch ergründet, ob sie heute noch, in der Sprache von Damals, verstanden werden kann. Ein tieferer Blick wird auch auf die Wirkung der biodynamischen Präparate gelegt. Gleichzeitig wird mit Übungen die Wahrnehmung des Umfelds geschult. Alles wird mit Eurythmie als Zwischenpausen umrahmt.

Termin: 30.05. – 01.06.2025

Ort: Schloss Rechtenal, Söll 12, 39040 Tramin (BZ)

Referenten: Armin Bauer, Edith Lammets van Bueren, Markus Buchmann

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Flurbegehungen

Sechs Flurbegehungen zu verschiedenen Biodynamik-relevanten Themen

Termine: 05.03.2025, 19.03.2025, 02.04.2025, 16.04.2025, 21.05.2025 jeweils 14.00 – 18.00 Uhr, 04.06.2025 05.00 – 10.00 Uhr

Ort: verschiedene biologisch-(dynamische) Betriebe

Referenten: verschiedene Fachreferenten

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 7566433, info@biodynamik.it

Präparatetag (Frühjahr)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: 07.05.2025, 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Crozzolhof in Buchholz, Salurn (BZ)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Präparatetag (Sommer)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: Juni 2025 (genaues Datum folgt), 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Neumarkt (BZ)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Präparatetag (Herbst)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: 04.10.2025 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Crozzolhof in Buchholz, Salurn (BZ)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, info@biodynamik.it

Bioland Südtirol

Bioland Südtirol Seminar 2025

Thema: "Die Bioland Familie-eine Wertegemeinschaft"

Datum: Donnerstag, 30.01. und Freitag, 31.01.2025

Ort: Haus der Familie am Ritten

Bioland Umstellungskurs 2025

Datum: Dienstag, 18.02.2025, vormittags

Ort: Hybrid, Online und im Bioland Büro in Lana

Bioland Südtirol Weinbautagung

Datum: Dienstag, 11.03.25

Ort: Schloss Rechtenthal

Gemüsebauseminar-Market Gardening

Datum: 28.02.25

Ort: Fachschule Salern

Tiergesundheit bei kleinen und großen Wiederkäuern

Referentin: Frau Dr. Elisabeth Stöger

Datum: 12.03.25

Ort: Fachschule Dietenheim

Young farmers tour

Datum: 28.-30-04-25

Ort: Irland

Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte die Bioland Beratung unter +39 0471 1964110 oder beratung@bioland-suedtirol.it

BRING - Beratungsring Berglandwirtschaft

Webinar: Die Weide im Berggebiet

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

TERMIN: Di. 15.04.2025, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

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

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

SBB-Weiterbildungsgenossenschaft

Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt

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

DAUER: 64 Stunden, aufgeteilt auf zwölf Kurstage

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

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

TERMIN: März–Oktober 2025

ZEIT: jeweils 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten

GEBÜHR: 160 Euro + MwSt.

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

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

Landwirtschaft schafft Lebensräume

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

ORT: Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

TERMIN: Di. 13.05.2025, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Lukas Neuwirth, Ökologe

GEBÜHR: 63 Euro + MwSt.

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

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

Gesunde Schafe, gesunde Ziegen – was Tierhalter wissen sollten

Ziel: Sie lernen die häufigsten Erkrankungen bei Schafen und Ziegen kennen. Sie wissen über die Fütterung und Verdauung als Grundlage der Tiergesundheit Bescheid. Sie erfahren, wie Stoffwechselstörungen und ihre Folgen vermieden werden können. Sie können Lämmer und Kitze am Beginn ihres Lebens optimal versorgen und wissen über Clostridien Bescheid.

Programm: Anatomie von Schaf und Ziege, Fütterung und Verdauung, Jungtieraufzucht, Erkrankungen bei Schafen und Ziegen, praktische Beurteilung der Tiergesundheit am Tier.

Zielgruppe: Interessierte Schaf- und Ziegenbauern und -bäuerinnen

Referent*in: Dr. Stöger Elisabeth

Ort: Fürstenburg Burgeis

Datum: Do 13.03.2025

Dauer: 7 Stunden, 9.00 - 17.00 Uhr

Gebühr: 55,00 € (Sollten Sie eine Teilnahmebestätigung wünschen, dann bringen Sie bitte eine Stempelmarke zu 16,00 € mit.)

Anmeldung: Fachschule Fürstenburg, T. 0473 836500, fs.fuerstenburg-kortsch@schule.suedtirol.it

Frist: 2 Wochen vor Kursbeginn

Anmerkungen: Bringen Sie bitte saubere Arbeitsbekleidung (Arbeitsoverall, Gummistiefel) mit.

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, 17.01.2025 von 13.00- 17.00 Uhr in der Lehrküche im Altbau

Referent*innen: Monika Bacher

Gebühr: 55 Euro

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 22.01.2025 bis Herbst 2025, 90 Stunden, theoretische und praktische Einheiten abends, halb – oder ganztags (Mittwoch)

Referent*innen: verschiedene Fachreferenten

Gebühr: 408 € 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

Imkerei Schnupperkurs Frühjahr

Ziel: Sie erhalten einen ersten Einblick in die Imkerei

Programm: Theorie und Praxis zu den grundlegenden Bereichen der Imkerei, wie Bienenhaltung und Bienenpflege, das Imkern im Jahreslauf, Krankheiten und vieles mehr.

Termin: Mi 09.04., Do 10.04., Fr 11.04.2025 von 18.00-21.00 Uhr und Sa 12.04.2025 von 9.00-12.00 Uhr

Referent*innen: Günther Galiano

Gebühr: 80,00 Euro

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 – Die wunderbare Heilkraft der Knospen!

Ziel: Entdecken Sie die Kraft der Gemmo - Mazerate als wertvolle Präparate Ihrer Hausapotheke! Die Gemmotherapie strebt danach, das Gleichgewicht im Körper wiederherzustellen, Entgiftungsprozesse zu unterstützen, das Immunsystem zu stärken und spezifische Gesundheitsprobleme zu behandeln.

Programm:

VORMITTAG: Bestimmungstheorie – Worauf kommt es bei der Winterbestimmung an?

NACHMITTAG: Einführung in die Gemmotherapie mit Herstellung eines Muttermazerats

Termin: Mi, 26.03.25 von 9:00 – 12:00 und von 13.00 – 16:00 Uhr

Referent*innen: Adelheid Theresia Plattner

Gebühr: 60 €

Mitzubringen sind eine Lupe und ein altes kleines Glas

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

Pflanzen Kosmetik – Du darfst auf meine Haut!

Die natürliche Alternative für deine Körperpflege

Ziel: Schritt für Schritt in die Welt der eigenen Kosmetikherstellung einzutauchen, ist eine spannende Reise! Mit einfachen Zutaten aus Ihrer Küche, Kühlschrank, Ihrem Garten und der Pflanzenwelt lernen Sie wundervolle Produkte herzustellen.

Programm: Unsere Haut, was ist eigentlich Pflanzen Kosmetik, Detox im Bad, Grundlagen zur Herstellung von Pflanzen Kosmetik für den Eigenbedarf.

Zielgruppe: Gesundheits-, umweltbewusste und kreative Personen

Termine: Mi, 02.04.25 Termin 1: 14:00 bis 17:00 Uhr oder Termin 2: 18:00 bis 21:00 Uhr

Referent*innen: Adelheid Theresia Plattner

Gebühr: 50 €

Mitzubringen ist eine Küchenschürze

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

Destillate – Die faszinierende Welt der Pflanzenhydrolate

Von himmlischen Düften zu wunderbaren Pflanzenwasser

Ziel: Sie erlernen Schritt für Schritt die Herstellung eines hochwertigen Hydrolates, bestehen aus dem Kondenswasser, das als Beiprodukt bei der Herstellung von ätherischen Ölen entsteht. In den Hydrolaten sind noch viele wertvolle Substanzen der Ursprungspflanzen enthalten, weshalb sie sich sehr vielseitig einsetzen lassen: In der Hautpflege, als Raumduft, kulinarisch in der Küche und als Kompressen bei Schmerzen.

Programm: Gemeinsames Sammeln von Pflanzen, Schritt für Schritt Herstellung eines hochwertigen Hydrolats aus Pflanzenmaterial und Wasser.

Zielgruppe: alle Naturfreunde

Referent*innen: Adelheid Theresia Plattner

Termin: Mittwoch, 04.06.2025 von 09:00 – 12:00 Uhr

Gebühr: 43 €

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

Grundkurs Milchverarbeitung auf der Alm

in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol

Ziel: Sie erwerben Grundlagen der Milchkunde und Milchverarbeitung, können verschiedene Milchprodukte herstellen und wissen über die wichtigsten Hygieneregeln auf der Alm Bescheid.

Programm: Die Grundlagen der Milchkunde, Milchqualität und Milchhygiene, Melktechnik und der Hygienebestimmungen bei der Milchverarbeitung auf der Alm werden vermittelt. Ebenso wird auf die Reinigung und Desinfektion bei der Milchverarbeitung eingegangen. Die Herstellung von Sauermilchprodukten, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse, sowie die Rahmgewinnung und die Herstellung von Butter und Graukäse werden erlernt.

Zielgruppe: Almpersonal, Betreiberinnen und Betreiber von kleineren Almkäsereien und Almen

Voraussetzung: Almpersonal mit einer fixen Almstelle für den Sommer 2024 wird bevorzugt

Referent*innen: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol)

Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)

Termine: Mo. 05.05 bis Fr. 09. 05.2025 täglich von 8.30 - 17.00 Uhr

Gebühr: 207,5 €

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

Mitzubringen sind: eine Kopfbedeckung, saubere Kleidung (T-Shirt) und evtl. 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