

# Bio - Weiterbildungsangebote 2023/24

## Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG

### **Seminar: Das Miterleben des Jahreslaufes zwischen Himmel und Erde**

Als in und an der Natur tätige Menschen sind wir Jahr für Jahr einverwoben in das Naturgeschehen des Jahreslaufes. Das findet seit Menschengedenken jeweils einen Höhepunkt in den Jahresfesten Michaeli, Weihnachten, Ostern und Johanni.

Rudolf Steiner hat in verschiedener Weise auf die Bedeutung des seelisch-geistigen Miterlebens des Jahreszeitgeschehens hingewiesen. Für zwei Tage soll Ausgangspunkt für diesen "Übungsweg" die vier kosmischen Imaginationen von Oktober 1923 sein. Aus den hier geschilderten kosmisch-irdischen Gesetzmäßigkeiten kann uns Hilfe erwachsen für unsere eigenständige Urteilsbildung aus einem vertieften Empfinden der Naturprozesse.

Eurythmisches Üben wird uns im Erleben helfen, uns diesen großen Fragen anzunähern.

Termin: 27. – 28.10.2023 09:00 – 17:00 Uhr

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

Referenten: Florian Amlinger, Stef Jessen

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

### **Corso base di agricoltura biodinamica (in ital. Sprache)**

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

Termine: Teil 1 09. – 11.11.2023, Teil 2 20. – 22.02.2024

Ort: Villa S. Ignazio, Via delle Laste 22, Trento

Referenten: Michele Dallago, Barbara Tapfer, Claudio Elli, Fabio Fioravanti, Stefano Gasperi, Michele Codogno, Marco Mittempergher

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

Termine: Teil 1 21. – 23.11.2023, Teil 2 29. – 31.01.2024

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

Referenten: Klaus Visintin, Michael Werner, Arnold Lochmann, Martin von Mackensen, Georg Meißner, Andreas Zuegg, Stefano Gasperi

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

## **Ausbildungslehrgang Bodenpraktiker/in**

Mit dieser Weiterbildung in 6 Modulen wird der schonende, bewusste und nachhaltige Umgang mit dem Boden wieder ins Zentrum der Landwirtschaft gerückt. Der Kurs soll in den Teilnehmern das Interesse am Organismus Boden wieder neu wecken, wobei in allen Modulen der gegenseitige Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen Wissenschaftlern und Praktikern im Vordergrund steht und viel Raum für Diskussionen geboten wird. Die Teilnehmer erhalten eine fachliche und praxisorientierte Weiterbildung im Fachbereich Bodenbewirtschaftung. Sie lernen den Boden zu beobachten, zu beurteilen, zu interpretieren und ihre Kenntnisse in der Gruppe zu präsentieren. Zudem erhalten sie das notwendige Wissen über Bodenbearbeitung, Bodenfruchtbarkeit, Fruchtfolge und Düngung. Sie bekommen so eine notwendige fachliche und methodische Zusatzqualifikation für ihre Tätigkeit als Bodenpraktiker.

Termine: 17. – 18.11.2023, 14. – 15.12.2023, 12. – 13.01.2024, 02. – 03.02.2024, 26. – 27.02.2024, 07. – 08.06.2024, jeweils 08:30 – 18:00 Uhr

Orte: Tramin, Nals, Ritten, Goldrain

Referenten: Volkmar Mair, Wolfgang Gurgiser, Hermann Pennwieser, Hans Unterfrauner, Jürgen Kurt Friedel, Tanja Mimmo, Ewald Lardschneider, Wilfried Hartl, Florian Amlinger, Paolo Pistis

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

## **Seminar: Humusbilanzierung für den eigenen Betrieb**

Teil 1 – Einführung: Im Seminar wird die neue Humustheorie vorgestellt und der Frage nach stabilen Humusverbindungen im Boden nachgegangen. Die Humusbilanzierung wird als Recheninstrument vorgestellt. Vor- und Nachteile verschiedener humusaufbauender Maßnahmen wie Fruchtfolge, Zufuhr von Ernterückständen, Gründüngung und Kompost werden diskutiert. Die Teilnehmer\*innen erfahren, wie sie sich die für die Humusbilanzierung benötigten Bodendaten verschaffen, wie man die Bodenart mit der Fingerprobe bestimmt und welche Informationen aus Bodenkarten sie noch für ihren Betrieb nutzen können.

Teil 2 – Rechenseminar: Auf Basis der Kenntnisse aus dem Einführungsseminar werden gemeinsam mit den Referent\*innen Humusbilanzen von Feldstücken der Teilnehmer\*innen im HuBi-Tool und/oder anhand von Hilfstabellen errechnet. Dabei tauchen erfahrungsgemäß einige Detailfragen zur korrekten Berechnung oder Eingabe der eigenen Fruchtfolge und der am Betrieb verwendeten organischen Dünger, oder der Gründüngung auf. Im Webinar werden alle anfallenden Detailfragen anhand der eigenen Beispiele geklärt und Herausforderungen gelöst. Nach dem Seminar sind Sie sattelfest in der Berechnung Ihrer betrieblichen Humusbilanzierung.

Termin: Teil 1 01.12.2023 14:00 – 18:00 Uhr, Teil 2 03.12.2023 09:00 – 13:00 Uhr

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

Referenten: Eva Erhard, Wilfried Hartl

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: 28.12.2023 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Bergerhof, Nationalstr. 14/A, Gargazon (BZ)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

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

## **Seminar: Zentrale Gesichtspunkte der Betriebsübergabe**

Termin: 25. – 26.01.2024 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Fachschule Salern, Salernstr. 26, Vahrn (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

## **Seminar: Dinamizzazione - La biodinamica è scienza, non magia (in ital. Sprache)**

Le radici scientifiche delle pratiche biodinamiche. Cosa succede davvero nel 500 mentre è interrato?

Il segreto è l'acqua: l'elemento meno studiato. Cosa vuoi dire dinamizzare alla luce della fisica

quantistica: cosa succede ogni volta che dinamizziamo i preparati. Spazio alle domande

Termin: 27.01.2024 14:00 – 18:00 Uhr

Ort: Scuola „Rudolf Steiner“, Via Conci 86, Trient

Referent: Marina Mariani

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

## **Seminar: Insetto in natura – Come può passare da “necessario” a “dannoso”?** **(in ital. Sprache)**

Termin: 21.02.2024 18:00 – 22:00 Uhr

Ort: Villa S. Ignazio, Via delle Laste 22, Trento

Referent: Claudio Elli

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: 06.03.2024, 20.03.2024, 03.04.2024, 17.04.2024, 15.05.2024 jeweils 14.00 – 18.00 Uhr,  
05.06.2024 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: 01.05.2024 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Crozzolhof in Buchholz (Salurn)

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: 05.10.2024 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: Crozzolhof in Buchholz (Salurn)

Referenten: verschiedene Fachreferenten

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

## **Bioland Südtirol**

### **Bioland Seminar**

TERMIN: 25. und 26. Januar 2024

ORT: Haus der Familie in Brixen

### **Pflanzenheilkunde bei Nutztieren**

TERMIN: 28. Februar 2024 in der FS Fürstenburg und am 29. Februar 2024 in der FS Dietenheim.

REFERENTIN: Frau Dr. Elisabeth Stöger, Tierärztin aus Kärnten.

### **Bioland Gemüsebautag**

TERMIN: 18.04.2024

ORT: Lana auf dem Betrieb von Mittersteiner Günther

REFERENT: Korbinian Bogner, Gemüsebauberater Bioland Deutschland

## **BRING Beratungsring Berglandwirtschaft**

### **Webinar: Artenvielfalt auf Feld und Wiese**

Bedeutung von Biodiversität; Maßnahmen zum Erhalt der Biodiversität: Strukturelemente, Nutzung;  
Biodiversität vs. Produktivität

TERMIN: Di. 19.12.2023, 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

### **Webinar: Kuhsignale auf der Weide**

Rinder senden ständig Signale, welche Informationen über Gesundheit, Wohlbefinden, Ernährung  
und Leistungsfähigkeit geben. Lernen Sie die Tiere auf der Weide bewusst zu beobachten und deren  
Signale zu deuten.

TERMIN: Do. 18.01.2024, 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

## **Webinar: Mein Biobetrieb – Fokus Wiederkäuer**

Überblick über die neue EU-Bio-Verordnung und deren Auswirkungen auf den Bio-Betrieb. Schwerpunktthemen der Weiterbildung sind Haltung, Weide und Vorsorgemaßnahmen.

TERMIN: Fr. 05.04.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Irene Holzmann, BRING

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

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

## **SBB-Weiterbildungsgenossenschaft**

### **Online: Biologische Landwirtschaft**

Dieser Online-Kurs ist ein Einstiegsseminar in die BIO-Landwirtschaft und bietet Ihnen grundlegende Informationen zur biologischen Wirtschaftsweise sowohl im Obst- und Weinbau als auch in der Viehwirtschaft.

DAUER: ganzjährig

GEBÜHR: 22 Euro + MwSt.

VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Bioland Südtirol

ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, Tel. +39 0471 999 455, [www.sbb.it](http://www.sbb.it)

### **Wald und Wiese nachhaltig bewirtschaften**

In diesem halbtägigen Praxisseminar lernen Sie unterschiedliche Ökosysteme (Wald, Waldrand, Hecke, Wiese) und Bewirtschaftungsformen kennen. Besonderer Wert wird auf das Gleichgewicht zwischen Wirtschaftlichkeit und Naturerhaltung gelegt.

ORT: Truden

TERMIN: Mi. 08.05.2024, 09.00–12.00 Uhr

REFERENT/EN: Rainer Ploner, Forstinspektorat Bozen; Leo Hilpold, Amt für Natur

GEBÜHR: 26 Euro + MwSt.

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

## **Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim**

### **"Hausmittel und Heilpflanzen beim Wiederkäuer"**

In Zusammenarbeit mit Bioland

TERMIN: 29. Februar 2024

ORT: Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim

REFERENT/IN: Tierärztin Dr. Elisabeth Stöger.

## **Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg**

### **Pflanzenheilkunde bei Nutztieren**

(Heilpflanzen und Hausmittel für Tiere)

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger

Termin: Mittwoch, 28.02.2024, 9.00 - 17.00 Uhr

# Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

## Salerner Gartenseminare

Vortragsreihe ab 14.11.2023, immer Dienstagabend zu folgenden Themen:

- **Bodenbearbeitung, Düngung, Kompost** (27.02.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Jungpflanzen selbst ziehen** (05.03.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Fruchtfolge und Mischkultur** (12.03.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Faszination Hochbeet** (19.03.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Kräuter im Hausgarten** (26.03.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Biologischer Pflanzenschutz im Hausgarten** (09.04.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)
- **Saatgutvermehrung** (23.04.2024 von 19:00 – 21:00 Uhr)

GEBÜHR: erster Abend 30 Euro, jeder weitere Abend 10 Euro

ORT: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

Anmeldung und detailliertere Informationen: [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it)

Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)

## Vegan Kochen

ZIEL: In diesem Kochkurs lernen die Teilnehmer die Vielfalt der veganen Küche kennen.

PROGRAMM: Einfache, schnelle, vielseitige und leckere vegane Gerichte werden zubereitet und verkostet.

ZIELGRUPPE: Interessierte

REFERENT/IN: Monika Bacher Fachlehrerin

ORT/DATUM: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, 18.00- 21.00 Uhr Lehrküche im Altbau

GEBÜHR: 55 Euro

ANMERKUNG: Mitzubringen ist eine Kopfbedeckung, eine Schürze, saubere, rutschfeste Schuhe und zwei Küchentücher.

ANMELDUNG: online unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)

Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)

## Schnitt und Pflege großer Obstbäume

In Zusammenarbeit mit 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.

ZIELGRUPPE: Interessierte

REFERENT/IN: Manfred Hofer SORTENGARTEN SÜDTIROL

ORT/DATUM: 03.02.2024, 9:00-13:00 Uhr, in Gufidaun

GEBÜHR: 40 Euro

ANMELDUNG: online unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)

Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)

## Brotbackkurs

ZIEL: Die Teilnehmer können mit Hefe und Sauerteig 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

REFERENT/IN: Monika Bacher Fachlehrerin

ORT/DATUM: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, 23.02.2024, 13.00 -17.00 Uhr  
Lehrküche Altbau Salern  
GEBÜHR: 55 Euro  
ANMELDUNG: online unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)  
Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)

### **Verarbeitung von Schafmilch und Ziegenmilch**

ZIEL: Sie erwerben Grundlagen der Milchkunde, Hygiene und Milchverarbeitung, können verschiedene Milchprodukte herstellen und wissen über die Besonderheiten von Schafmilch und Ziegenmilch in der Zusammensetzung und Verarbeitung Bescheid.  
PROGRAMM: Die Grundlagen der Milchkunde, Milchqualität und der Hygienebestimmungen bei der handwerklichen Milchverarbeitung werden vermittelt. Dabei werden insbesondere auf die Besonderheiten der Schafmilch und Ziegenmilch eingegangen. Die Herstellung von Sauermilchprodukten, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse sowie Hartkäse aus Schafmilch bzw. Ziegenmilch werden erlernt.  
ZIELGRUPPE: Personen mit besonderem Interesse an der Verarbeitung von Schafmilch und Ziegenmilch  
REFERENT/IN: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol), Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)  
ORT/DATUM: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Dienstag, 19. März bis Donnerstag, 21. März 2024, täglich von 8.30 - 17.00 Uhr  
GEBÜHR: 140 Euro  
ANMERKUNGEN: 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: online unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)  
Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)

### **Grundkurs Milchverarbeitung auf der Alm**

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/IN: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol), Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)  
ORT/DATUM: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Montag, 13. Mai bis Freitag, 17. Mai 2024, täglich von 8.30 - 17.00 Uhr  
GEBÜHR: 207,5 Euro  
ANMERKUNGEN: 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: online unter [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it) (mit SPID oder Bürgerkarte)  
Tel: 0472 207613 oder E-Mail: [fs.salern@schule.suedtirol.it](mailto:fs.salern@schule.suedtirol.it)