

Bio - Weiterbildungsangebote 2025/26

Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Bozen – Trient VFG

Seminar: L'importanza della presenza animale in un'azienda biodinamica: come introdurre gli avicoli e gli animali di bassa corte (in ital. Sprache)

Evoluzione del rapporto uomo – animale: dal rispetto alla redenzione

Riconoscere l'animale come essere senziente è la base per garantire il suo benessere e quello dell'intero organismo agricolo.

Al centro: gli avicoli, con particolare attenzione alla gallina ovaioia.

Verranno affrontati aspetti di etologia e sistemi di allevamento rispettosi dei bisogni dell'animale.

Argomenti pratici:

- Strutture e gestione del pascolo
- Alimentazione adeguata
- Riconoscimento delle principali malattie
- Normativa sulla vendita delle uova
- Adempimenti burocratici per avviare un allevamento

Un incontro utile per chi vuole allevare in modo consapevole, sostenibile e in sintonia con la natura.

Termin: 04.12.2025 17:00 – 21:00 Uhr, 05.12.2025 09:00 - 17:00 Uhr

Ort: Ansitz Dornach, Salurn

Referent: Marcello Volanti

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

Seminar: Der Obstbaum im Rhythmus der Sternbilder Von kosmischen Einflüssen auf Vegetationsstadien – Vortrag und Planetariumssimulation

Termin: 20.02.2026 14:00 – 17:30 Uhr

Ort: Vereinshaus und Planetarium Südtirol in Gummer

Vortrag „Der Obstbaum im Rhythmus der Konstellationen“ – Einblicke in den Zusammenhang zwischen Sternbildern und Vegetationszyklen.

Allgemeines Video des Planetariums – Faszinierende Eindrücke aus der Welt der Sterne.

Spezielle Planetariums-Simulation – Mit den einzelnen Sternbildern und den jeweiligen Vegetationszeitpunkten am Planetariumshimmel. Dabei wird die Verbindung visionärer Sternbilder zu den Entwicklungsstadien der Pflanzen erläutert.

Referent:innen: Klaus Oberhofer, Sabrina Bernhard

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

Seminar: Einführungskurs in die biologisch-dynamische Landwirtschaft

Dieser Kurs richtet sich an Landwirte und an Personen die einen Einblick in die biodynamische Landwirtschaft haben möchten. 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

Termin: 24. – 26.02., 29.04. und 03.10.2026

Ort: Schloss Rechtental, Söll 12, Tramin

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

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, E-Mail info@biodynamik.it, [Flyer](#), [Anmeldungslink](#)

Seminar: Mikrobiom und Mensch

Die Bedeutung der Mikroorganismen für die Gesundheit von Mensch und Natur

Die neuesten Erkenntnisse der Mikrobiomforschung haben einen tiefgreifenden Wandel im medizinischen und wissenschaftlichen Denken ausgelöst: Nicht das bloße Vorhandensein von Viren und Bakterien ist problematisch, sondern ihr *Fehlen* – der Verlust mikrobieller Vielfalt wird zunehmend mit chronischen Erkrankungen in Verbindung gebracht.

Dieses Seminar eröffnet neue Perspektiven für eine nachhaltige Gesundheitskultur: Es geht um mehr als Landwirtschaft – es geht um das Überwinden von Monokulturen auf allen Ebenen, sei es in Boden und Wald, in der Gesellschaft oder im Denken.

Ausgehend von einem anthroposophisch orientierten Verständnis von Natur und Mensch beleuchten wir das Wesen der Mikroorganismen und ihren tiefgreifenden Einfluss auf unser Leben.

Termin: 28.02.2026, 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Bildungshaus Lichtenburg, Nals

Referent: Thomas Hardtmuth

Veranstalter + Anmeldung: Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Bozen – Trient VFG, Tel. 380 756 6433, E-Mail info@biodynamik.it, [Flyer](#), [Anmeldungslink](#)

Seminar: La Vita del Terreno – come rigenerare terreni poco fertili e vitali (in ital. Sprache)

Obiettivo della formazione

Acquisire conoscenze sul microbioma del suolo, fondamentale per la fertilità, la salute di piante, animali e uomo. Imparare tecniche per ripristinare la biodiversità microbica, rigenerare la vitalità del terreno e migliorare qualità e resa delle colture.

Programma del corso

- Lezione teorica (8 h) e pratica in campo (8 h)
- Vita nel suolo: i 4 gruppi microbici e le loro funzioni
- Analisi microbiologica: quando, come e perché farla
- Interpretazione dati e valutazione fertilità
- Rigenerazione: inoculi mirati e Tè di Compost

- Preparazione e utilizzo del Tè di Compost
- Casi reali di rigenerazione del suolo

Perché partecipare: Il suolo è un ecosistema vivo e resiliente. Conoscere e preservare la sua microbiologia significa garantire piante più sane, maggiore resistenza agli stress e produzioni di qualità.

Termin: 06. – 07.03.2026, 09:00 – 17:00 Uhr

Ort: Ansitz Dornach, Salurn

Referent: Anna Strohmenger

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

Flurbegehungen

Sechs Flurbegehungen zu verschiedenen Biodynamik-relevanten Themen

Termine: 11.03., 25.03., 08.04., 22.04., 13.05., 27.05.2026 jeweils 14.00 – 18.00 Uhr, 10.06.2026 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, E-Mail info@biodynamik.it

Präparatetag (Frühjahr)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: 29.04.2026, 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 2026 (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, E-Mail info@biodynamik.it

Präparatetag (Herbst)

Herstellung der biodynamischen Präparate

Termin: 03.10.2026 09:00 – 15:00 Uhr

Ort: folgt

Referenten: verschiedene Fachreferenten

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

Bioland Südtirol

Bioland Einstiegskurs 2026

Datum: Mittwoch, 28.1.2026 mit Beginn um 14:00 Uhr

Ort: Haus der Familie, Ritten, Bildungszentrum, Lichtenstern 1-7, I - 39054 Oberbozen

Inhalt: Bioland-Mitglieder und Interessierte an der Bio-Landwirtschaft erhalten einen umfangreichen Einblick in die Welt des Bio-Anbaus. Vertreter des Bioland-Verbandes stellen den Verband und dessen Leistungen für die Mitglieder und Interessierte vor. Vorgestellt werden auch Zahlen zum Bio-Anbau in Südtirol und die Bioland-Richtlinien. PraktikerInnen und langjährige Bioland-Mitglieder geben zudem einen Einblick in ihre Betriebe und erläutern ihre Motivation, ihre Betriebe nach den Bioland-Richtlinien zu bewirtschaften. Der Bioland Einstiegskurs endet mit einem gemeinsamen Abendessen und der Möglichkeit zum Netzwerken.

Teilnahmegebühr: kostenlos

BIOLAND SÜDTIROL SEMINAR 2026

Datum: 29. + 30. Jänner 2026 im Bildungshaus Lichtenstern am Ritten

Motto: „Mehr Bio auf dem Teller!“

Das Bioland Südtirol Seminar 2026 ist wiederum der Treffpunkt für die Bio-Szene in Südtirol. Bioland-Mitglieder, Interessierte an der Bio-Landwirtschaft, Vertreter aus Politik, Verarbeitung und Vermarktung sowie die landwirtschaftlichen Schulen und weiteren Stakeholdern diskutieren darüber, wie insgesamt mehr biologisch produzierte Lebensmittel in Südtirol und darüber hinaus zum Einsatz kommen können. Die verschiedenen Bereiche Obst- und Weinbau, Viehhaltung, Imkerei, Gemüsebau und Sonderkulturen sind vertreten und liefern Fachinformationen. Ebenso ist der Gastronomie- und Tourismusbereich mit dabei, passend zum Seminarmotto „Mehr Bio auf dem Teller“.

Ort: Haus der Familie, Ritten, Bildungszentrum, Lichtenstern 1-7, I - 39054 Oberbozen

Teilnahmegebühr: Bioland-Mitglieder: 30 € ganztags, 20 € halbtags

Nicht-Mitglieder: 55 € ganztags, 40 € halbtags

Bei zwei Tagen: 45 € Mitglieder, 65 € Nicht-Mitglieder

Kosten für Übernachtung und Verpflegung werden über das Haus der Familie separat verrechnet.

Anmeldung und Informationen:

Veranstalter

Gen. Bioland Südtirol landw. Ges

Industriezone 1/5, 39011 Lana

Tel. 0471 1964100

E-Mail: info@bioland-suedtirol.it

www.bioland-suedtirol.it

BRING - Beratungsring Berglandwirtschaft

Mein Weg zum Bio Betrieb

Was bedeutet BIO? Unterschiede EU Bio und Verbands Bio; wichtigste Infos zur Tierhaltung;

Umstellungszeiten und Kontrolle

TERMIN: Spätsommer/Herbst 2026

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

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: Spätsommer/Herbst 2026

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

Artenvielfalt auf Feld und Wiese

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

TERMIN: Spätsommer/Herbst 2026

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

Wildbienenhotel selbst gebaut

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

ORT: Welschnofen, Forstschule Latemar, Karerseestraße 130

TERMIN: Fr. 28.11.2025, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: David Hofer, Biologe

GEBÜHR: kostenlos

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 438, [mein SBB - Wildbienenhotel – selbst gebaut](#)

Streuobstwiesen

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

ORT: Gargazon, Apfellehrpfad

TERMIN: Do. 19.03.2026, 09.00–16.00 Uhr

REFERENT/EN: Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol

GEBÜHR: 53 Euro + MwSt.

VERANSTALTER + ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,

Tel. +39 0471 999 438, [mein SBB - Streuobstwiesen](#)

Einführung in die biologische Pilzproduktion

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

ORT: Bozen, SBB-Hauptsitz, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 5
TERMIN: Do. 05.02.2026, 09.00–18.00 Uhr und
Fr. 06.02.2026, 09.00–13.00 Uhr
REFERENT/EN: verschiedene Fachreferenten
GEBÜHR: 115 Euro + MwSt.
VERANSTALTER: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft, SBJ, SBO
ANMELDUNG: SBB-Weiterbildungsgenossenschaft,
Tel. +39 0471 999 368, [mein SBB - Einführung in die biologische Pilzproduktion](#)

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

Fütterung und Fruchtbarkeit bei der Milchkuh

Ziel: Sie lernen die Besonderheiten der Wiederkäuerverdauung und Fütterung kennen, ebenso fütterungsbedingte Krankheiten. Zusammenhänge zwischen Fütterung und Fruchtbarkeit können sie verstehen.

Programm: Verdauung der Wiederkäuer, Hinweise zur Fütterung, fütterungsbedingte Krankheiten, Aufgaben von Gebärmutter und Eierstock, Fruchtbarkeit und Zyklus, Hinweise auf Behandlungsmethoden mit Schulmedizin, Homöopathie und Pflanzenheilkunde.

Zielgruppe: Bauern und Bäuerinnen

Referent*in: Dr. Elisabeth Stöger (Tierärztin)

Ort: Fürstenburg Burgeis

Datum: Do 19.03.2026

Dauer: 6 Stunden, 9.00 - 16.00 Uhr

Gebühr: 50,00 € (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, 23.01.2026 von 14.00- 18.00 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 21.01.2026 bis Herbst 2026, 90 Stunden, theoretische und praktische Einheiten abends, halb – oder ganztags (Mittwoch)

Referent*innen: 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

Aufbaukurs Milchverarbeitung

in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol

Ziel: Neben der Vertiefung der Grundlagen der Milchverarbeitung lernen die Teilnehmer*innen die Herstellung neuer Produkte kennen

Programm: Wiederholung und Vertiefung der Inhalte in den Bereichen Milchkunde, Milchqualität und Hygiene; praktische Herstellung von Sauermilchprodukten, Frisch-, Weich- und Schnittkäse sowie Butter und Graukäse

Zielgruppe: Interessierte mit Grundkurs

Voraussetzungen: Besuch des Grundkurses

Referent*innen: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol), Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern), Leonore Schmidt (Fachlehrerin Salern)

Termine: Di. 03.02 bis Fr. 06.02.2026 täglich von 8.30 - 17.00 Uhr

Gebühr: 179 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

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

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.

Referent*innen: Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol

Ort / Datum: Samstag, 07.02.26, 9-12 Uhr, Raum Eisacktal (genauer Ort wird noch bekannt gegeben)

Gebühr: 35 €

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

Pflanzung und Pflege hochstämmiger Obstbäume

in Zusammenarbeit mit dem Sortengarten Südtirol

Programm: Bei diesem praktischen Kurs geht es um die Neupflanzung hochstämmiger Obstbäume: Standortwahl, Pflanzung, Düngung, Pflanzschnitt, Sortenwahl. Gemeinsam werden Bäume gepflanzt und geschnitten.

Zielgruppe: Teilnehmer des Kurses „Schnitt und Pflege großer Obstbäume“ sowie alle Interessierten

Referent*innen: Manfred Hofer, Sortengarten Südtirol

Ort / Datum: Salern, Samstag, den 18.04.2026

Gebühr: 40 €

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 Sauer Milchprodukten, 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 2026 wird bevorzugt

Referent*innen: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol), Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern), Leonore Schmidt (Fachlehrerin Salern)

Termine: Mo. 04.05 bis Fr. 08. 05.2026 täglich von 8.30 - 17.00 Uhr

Gebühr: 207,5 € plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

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