



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Waldtracht

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

Waldtracht

Ziel: Erkennung und Prognose der Waldtracht in Südtirol

Programm: Kennenlernen der wichtigsten Honigtauerzeuger sowie deren Lebensweise, Fortpflanzung und Entwicklung. Außerdem wird auf die wichtigsten Rahmenbedingungen eingegangen, welche gegeben sein müssen, damit es im Ökosystem Wald zu einer guten Waldtracht kommt. Des Weiteren werden die Möglichkeiten aufgezeigt, die für die Erstellung einer Waldtrachtprognose nützlich sind (inklusive Waldtrachtexkursion)

Zielgruppe: Für Imker, die sich näher mit dem Thema Waldtracht auseinandersetzen wollen

Voraussetzungen: Imker/innen mit Erfahrung

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent*in: Fachberater für Imkerei Lukas Tratter

Ort: Bildungsstätte für Bienenkunde in Kaltern/Altenburg

Datum: Mi. 05.06.2024 und Do. 06.06.2024, jeweils von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr, sowie Fr. 14.06.2024 von 13:00 bis 17:00 Uhr

Am Mittwoch und am Donnerstagvormittag wird der theoretische Teil an der Bildungsstätte für Bienenkunde abgehalten mit anschließender Exkursion im Montiggler Wald, einem Laubwaldgebiet.

Außerdem findet am Freitagnachmittag, dem 14.06.2024 eine Exkursion in einen Gebirgswald in Tiers statt.

Dauer: 20 Std.

Gebühr: 120 €

Anmeldung: online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Teilnehmer: max.30



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kurssprache

Beginn

05.06.2024

Ende

14.06.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

08:00 Uhr

Endzeit

17:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Imker, die sich näher mit dem Thema Waldtracht auseinandersetzen wollen

Referent/in

Lukas Tratter

Gebühr

120 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9643>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email manuela.waldner@schule.suedtirol.it

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich

Imkerei

Kursbeschreibung

Oxymel - fachgerechte Herstellung



Corsi & Percorsi

corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Ziel: Fachgerechte Herstellung und Verarbeitung von Honig und Essig zu Oxydel

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxydel herstellen möchten

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent*in: Klaus Blasbichler - Fachberater für Imkerei

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn

Teilnehmer: max. 15

Kurssprache

Beginn

17.05.2024

Ende

17.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

17:00 Uhr

Endzeit

20:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Imker/innen, Personen die Oxydel herstellen möchten

Referent/in

Klaus Blasbichler

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Gebühr

35 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9608>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email manuela.waldner@schule.suedtirol.it

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Themenbereich

Imkerei

Kursbeschreibung

Oxymel - fachgerechte Herstellung

Ziel: Fachgerechte Herstellung und Verarbeitung von Honig und Essig zu Oxymel

Programm: Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden und verschiedene Rezepturen sowie Verwendungsmöglichkeiten

Zielgruppe: Imker/innen und Personen die Oxymel herstellen möchten

Veranstalter: Fachschule Laimburg

Referent*in: Klaus Blasbichler - Fachberater für Imkerei

Ort: Räumlichkeiten der Lebensmittelverarbeitung im Neubau der Fachschule Laimburg

Dauer: 3 Std.

Gebühr: 35 Euro

Anmeldung: online unter www.fachschule-laimburg.it (mit SPID oder Bürgerkarte)

Informationen: telefonisch unter 0471/599109 von 09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldefrist: bis 2 Wochen vor Kursbeginn



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Teilnehmer: max. 15

Kurssprache

Beginn

24.05.2024

Ende

24.05.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

17:00 Uhr

Endzeit

20:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Imker/innen, Personen die Oxymel herstellen möchten

Referent/in

Klaus Blasbichler

Gebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule Laimburg

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=9609>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email manuela.waldner@schule.suedtirol.it