



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Berge verbinden - Auf dem Milchsteig zur Fane Alm

Wanderung mit Infos zur Südtiroler Milchwirtschaft führt zur Fane Alm, dem schönsten Almendorf Südtirols.

Themenbereich

Mitwelt, Frieden, Eine Welt

Kursbeschreibung

Eine gemeinsame Wanderung, ein Austausch zwischen „einheimischen“ und „neuen“ Südtiroler:innen über unsere Erfahrungen in den Bergen, in der Natur, im Bereich der Kultur.

Treffpunkt: Zugbahnhof Bozen um 8:45 Uhr (Abfahrt mit dem Zug nach Franzensfeste um 9:02 Uhr), Bahnhof Franzensfeste um 9:45 Uhr (Abfahrt mit dem Zug nach Mühlbach um 9:51 Uhr, Zugbahnhof Mühlbach um 10:00 Uhr)

Mitbringen: Eine Jause, Wasser, Sitzunterlage, gute Schuhe, Regenschutz, Südtirol Pass / Abo+ bzw. Ticket

Infos: Der Wanderweg ist auch für Kinder geeignet, aber nicht für Kinderwagen

Wegbeschreibung: Wir fahren mit dem Zug und Bus bis nach Vals. Von dort wandern wir dann auf dem „Milchsteig“ zum Almendorf Fane. An diesem schönen Ort essen wir unsere Mittagsjause.

Anmeldung: erforderlich! Die Plätze sind begrenzt.

Anmeldung über E-Mail (Betreff: „Fane Alm“. Bitte auch Name und Telefonnummer angeben)

Kurssprache

Italienisch, Deutsch

Beginn

09.06.2024

Ende

09.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

17:00 Uhr

Dauer

480 Minuten

Beschreibung Zeit

Anmeldung: erforderlich! Die Plätze sind begrenzt.

Anmeldung über E-Mail (Betreff: „Fane Alm“. Bitte auch Name und Telefonnummer angeben)

Ort

Zielgruppe



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in

Referenten verschiedene

Gebühr

Anmeldeschluss

09.06.2024

Kursanbieter

14.3. Amt für Weiterbildung

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

GRUNKURS MILCHVERARBEITUNG AUF DER ALM

In Zusammenarbeit m

Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

Kursbeschreibung

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.

Voraussetzung: Almpersonal mit einer fixen Almstelle für den darauffolgenden Sommer

Referent*in: Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol) Martin Tschurtschenthaler (Fachlehrer Salern)

Ort: Salern

Dauer: 37,5 Stunden

Gebühr: 207,50 € (plus eine Stempelmarke zu 16 € für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung)

Veranstalter: Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

Anmeldung: Mit Spid oder Bürgerkarte auf der Homepage der Schule



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Informationen: 0472 207613 oder E-Mail fs.salern@schule.suedtirol.it

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

Kurssprache

Beginn
13.05.2024

Ende
17.05.2024

Kurstage
0

Beginnzeit
08:30 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
0 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe

Betreiberinnen und Betreiber von kleineren Almkäsereien und Almen

Referent/in

Martin Tschurtschenthaler

Gebühr

207.5 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Fachschule für Land- und Hauswirtschaft
Salern

Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=8559>

Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email fs.salern@schule.suedtirol.it



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Naturfotografie

Themenbereich
Umwelt, Ökologie

Kursbeschreibung

Dieser Workshop richtet sich an alle Natur- und Fotografiebegeisterten, von Anfängern, die sich der Welt der Naturfotografie nähern wollen, bis hin zu jenen, die schon länger fotografieren und ihre Kenntnisse auf diesem Gebiet vertiefen wollen.

Der Vormittag ist der praktischen Naturfotografie im Gelände gewidmet. Auf der Fane Alm beschäftigen wir uns mit der Motivsuche, dem richtigen Blickwinkel und der Komposition. Wir lernen, welche Ausrüstung für welchen Zweck geeignet ist und wie man sie einsetzen kann. Um diese Jahreszeit blüht auf der Fane-Alm die Behaarte Primel. Weiter Tal einwärts finden wir andere Frühlingsblumen. Mit etwas Glück findet sich ein attraktiver Schmetterling, vielleicht ein Vogel. Je nach Licht können auch Landschaftsdetails interessant sein.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen begeben wir uns ins Bildungshaus und widmen uns dem theoretischen Teil, der Gelegenheit zu Diskussion und Fragen bietet.

Ausrüstung:

- Fotoausrüstung: Von der Profi-Ausrüstung bis zum Smartphone ist alles erlaubt. Wer ein Makro-Objektiv besitzt, bitte mitnehmen. Ebenso andere Objektive und Stativ. Große Teleobjektive werden nicht benötigt.

Achtung: Akkus und Speicherkarten nicht vergessen! Beschreibung der Kamera von Vorteil.

- Wanderkleidung, Feste Schuhe, Regenschutz, Proviant.

Anmerkung: Je nach Wetterbedingungen kann der Ort der praktischen Naturfotografie kurzfristig geändert werden. Die Teilnehmer:innen werden in diesem Fall rechtzeitig informiert.

Dieses Seminar wird als Pflichtfortbildung für im Sonderverzeichnis eingetragene Wanderleiter:innen anerkannt.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
08.06.2024

Ende
08.06.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
419 Minuten

Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi

corsiiepercorsi.retecivica.bz.it

Ort

Vahrn

Stiftstraße 1

Zielgruppe

Alle Interessierte

Referent/in

Josef Hackhofer

Gebühr

95 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs

-

Ansprechperson

Tel.

Email

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it