

SOMMER 2022

KURSE UND WEITERBILDUNG



EBENRAIN – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach
Telefon 061 552 21 21 | ebenrain@bl.ch | www.ebenrain.ch

**BASEL
LANDSCHAFT** 

Datum	Kurs	Kursleitung und Ort	Kosten in CHF
Pflanzenbau			
25.3.2022 9.00–11.30	Agroforst und Permakultur 02.05 Bäume oder andere mehrjährige Gehölze in Reihen, dazwischen Ackerbau, Spezialkulturen oder Futterbauflächen – so sehen Agroforst-Systeme aus. Anmeldung unter: www.liebegg.ch .	Manon Puelacher Möhlin AG	50.–
26.4.2022 19.00–21.30	Infoanlass Agroforstsysteme 02.101 Unter Agroforstsystemen versteht man eine Kombination von Bäumen und einer landwirtschaftlichen Unterkultur. Am Infoanlass werden die Stärken und Herausforderungen dieses Systems an Beispielen aus Theorie und Praxis besprochen.	Manon Puelacher Ebenrain	keine
4.5.2022 8.30–12.00	Exkursion Kompostherstellung und -verwendung 02.102 Besichtigung einer Kompostieranlage und eines Landwirtschaftsbetriebs mit langjähriger Kompostanwendung.	Manon Puelacher Läufelfingen	45.–
24.5.2022 19.00	Flurgang Untersaat 02.103 Am Flurgang werden wir einige Beispiele von Untersaaten besichtigen und die Gelegenheit haben, uns zu den Herausforderungen bei der Umsetzung einer Untersaat auszutauschen.	Manon Puelacher wird noch bekannt gegeben	keine
18.10.2022 9.00–17.00	Meinen Boden verstehen und verbessern – Bodenkunde für die Landwirtschaft 02.104 Die Stärken und Schwächen meiner Böden besser erkennen und sie gezielt verbessern können.	Manon Puelacher Ebenrain	117.–

Tierhaltung

24.5.2022 20.00–21.30	9. Stallgang zum Stallbau 04.101 An der frischen Luft bequem liegen.	Fabian Dettwiler Gutsbetrieb Ebenrain	keine
9.6.2022 8.30–17.00	Imkerei Schnupperkurs Bienenhaltung 04.102 Dem Imker über die Schultern schauen und dabei die Bienen hautnah erleben. Am Schnupperkurs erhalten Sie einen vertieften Einblick in die Imkerei, zur Honiggewinnung, zur Haltung von Bienen und zur Ausbildung als Imkerin oder als Imker.	Marcel Strub Wallierhof	115.–
21.9.2022 19.00–21.30	Informationsabend zur Grundausbildung Bienenhaltung 04.103 Die Bienenhaltung ist mehr als eine naturnahe Tätigkeit und erfordert vorher grundsätzliche Abklärungen. Am Informationsabend erfahren Sie viel über die Ausbildung zur Imkerin oder zum Imker und erhalten wertvolle Auskünfte zur Bienenhaltung.	Marcel Strub Ebenrain	keine

Informatik

24.5.-28.6.2022 9.00–11.00	Computerkurs: Einführung ins Word (MS Office 2016) 07.101 Sie erstellen und gestalten Briefe, Berichte und Dokumente. Das Programm Word von MS Office bietet eine riesige Vielfalt an Möglichkeiten.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.–
1.6.–29.6.2022 9.00–11.00	Computerkurs: Einführung ins Excel (MS Office 2016) 07.102 Sie erstellen und gestalten Tabellen, Buchhaltungen, Diagramme und Rechnungen. Das Programm Excel von MS Office bietet Ihnen eine riesige Vielfalt an tollen Instrumenten.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.–

EVENTS

8. und 9. Juni 2022, Bio Ackerbautag in Holzikon AG, www.bioackerbautag.ch

Die vielfältigen Themen beinhalten unter anderem Ackerkulturen, Ölsaaten, Maschinendemonstrationen und Pouletmast. Neben den neuen Sorten sowie der Anbautechnik der verschiedenen Kulturen und dem Feldgemüse, werden auch klimarelevante Themen behandelt.

Weitere Informationen: www.bioackerbautag.ch

4. September 2022, 10–17 Uhr Ebenraintag

Am Ebenraintag präsentiert sich der Ebenrain der Bevölkerung. Nebst der Darstellung eines landwirtschaftlichen Themas umfasst der Ebenraintag einen umfangreichen Bauernmarkt sowie ein attraktives Rahmenprogramm für Gross und Klein.

Arbeitskreise Ebenrain – gemeinsam zum Erfolg

Arbeitskreis Mutterkühe

Ziel des Arbeitskreises ist, die Mutterkuhhaltung und deren Fleischproduktion zu analysieren, diskutieren und optimieren. Interessierte melden sich bei Fabian Dettwiler.

Arbeitskreis Kuhsignale

Zentrale Frage, die wir in diesem Arbeitskreis diskutieren: Wie können wir für unsere Kühe noch bessere Voraussetzungen schaffen, um täglich leistungsfähig, kostengünstig und zufrieden Milch zu produzieren? Interessierte melden sich bei Fabian Dettwiler.

Arbeitskreis Bäuerinnen

In diesem Arbeitskreis treffen sich Bäuerinnen und pflegen den Erfahrungsaustausch zu Themen wie Generationenwechsel- und Konflikte, Familie & Betrieb unter einen Hut, Rolle der Bäuerin etc. Die Themen richten sich nach den Bedürfnissen der Teilnehmerinnen. Interessierte melden sich bei Dietrich Bögli.

Arbeitskreis Bodenfruchtbarkeit

Im Arbeitskreis Bodenfruchtbarkeit werden unter anderem Erfahrungen zum Thema Kompostieren, zur Beurteilung des Bodens und zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Feldbau ausgetauscht. Die Treffen werden auf den Betrieben stattfinden und bieten eine gute Gelegenheit, sich vertieft mit dem Thema Bodenfruchtbarkeit zu befassen. Interessierte melden sich bei Leandra Guindy oder Manon Puelacher.

Arbeitskreis Biomilch

Im Arbeitskreis Biomilch tauschen die interessierten Landwirte und Landwirtinnen ihre Erfahrungen rund um die Biomilchproduktion aus. An den 3–4 mal im Jahr stattfindenden Abendanlässen werden Themen wie Eutergesundheit, Futtermittelkonservierung oder Kälbergesundheit diskutiert. Die Treffen finden auf den Betrieben statt und bieten den Teilnehmenden Austauschmöglichkeiten in vertrautem Rahmen. Interessierte melden sich bei Leandra Guindy.

Arbeitskreis Pensionspferdehaltung

Der Arbeitskreis bietet Betriebsleitern Austauschmöglichkeiten in vertrautem Kreis zum Betriebszweig Pensionspferdehaltung. Zweimal im Jahr tauscht man Erfahrungen und Wissen zu einem ausgewählten Thema wie Weidemanagement, Fütterung, Versicherung etc. aus. Die Treffen finden jeweils auf einem Mitgliederbetrieb statt und enden in geselligem Beisammensein. Interessierte melden sich bei Céline Dettwiler.

Anmeldung

www.ebenrain.ch
ebenrain@bl.ch

061 552 21 21

Bitte beachten Sie: Bis spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn anmelden. Ihre Anmeldung ist verbindlich und wird nach Anmeldeschluss bestätigt. Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss oder bei unentschuldigtem Fernbleiben stellen wir das ganze Kursgeld in Rechnung. Versicherung ist Sache der Kursteilnehmenden. Die Teilnehmerzahl ist meist begrenzt. Kursanmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Wir bitten um frühzeitige Anmeldung.



SOMMER 2022

KURSE UND WEITERBILDUNG



EBENRAIN – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach
Telefon 061 552 21 21 | ebenrain@bl.ch | www.ebenrain.ch

BASEL
LANDSCHAFT 

Datum	Kurs	Kursleitung und Ort	Kosten in CHF
Ernährung und Kochkurse			
14.5.2022 9.00–13.00	Essig selber machen – Traditionelle Herstellung mit modernen Methoden 09.101 Der Kurs bietet Einsteigerinnen und Einsteigern das nötige Wissen und eine Essigmutter für die Herstellung des eigenen Essigs. Während des Kurses stellen wir Kräuternessig her und besprechen, worauf beim Produktionsablauf zu Hause zu achten ist.	Heiko Kundlacz Ebenrain	75.–
8.6.2022 18.00–22.00	Kulinarische Reise nach Schweden 09.102 Die Schwedische Küche bietet mehr als Köttbullar und Knäckebrot. Wir kochen und backen typische Gerichte mit regionalen Zutaten und tauchen ein in Schwedens Landschaft und Geschichten.	Maya Mohler Ebenrain	85.–
14.6.2022 18.00–21.00	Familienküche – schnell, gesund und fein 09.103 Im hektischen Familienalltag ausgewogen, kindgerecht und nachhaltig kochen? Das geht – wir helfen mit Tipps, Tricks und Blitz-Rezepten.	Anina Beck Ebenrain	80.–
25.6.2022 9.00–13.00	Grundlagen der Fermentation 09.104 Sie bekommen einen Überblick über die Geschichte der Fermentation und lernen einige Fermentationsmethoden und -produkte kennen.	Udo Wiechert Ebenrain	85.–
12.8.2022 18.00–22.00	Tapas in aller Munde 09.105 Tapas homemade – verwöhnen Sie Familie und Gäste mit den selbstgemachten Kleinigkeiten.	Michaela Picker Ebenrain	90.–
19.8.2022 9.15–15.45	Die (zu) grosse Ernte haltbar machen 09.106 Sie möchten überzähliges Obst und Gemüse haltbar machen oder einfach mehr übers «Einmachen» erfahren. In diesem Kurs lernen Sie die Basics zu den verschiedenen Konservierungsmethoden kennen.	Maya Mohler Meret Franke Ebenrain	180.–

15.9.2022 13.45–17.45	Hafer – unscheinbarer Superfood 09.107 Hafer enthält mehr Nährstoffe und Vitamine als andere Getreide. In diesem Kurs lernen Sie das zarte Korn und seine vielfältige Verwendung in der Alltagsküche kennen.	Maya Mohler Ebenrain	85.–
24.9.2022 10.00–15.00	Vegetarisch kochen – köstlich und ausgewogen 09.108 Mehr als nur ein Trend, weltweit ernähren sich immer mehr Menschen vegetarisch. Sie möchten mehr dazu erfahren, dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig.	Michaela Picker Ebenrain	90.–

Spezielle Angebote im Bereich Ernährung

Für Gruppen: Der private Kochevent

Sind Sie eine Gruppe von 10–12 Personen, die zu einem bestimmten Thema zusammen kochen möchten? Wir bieten Ihnen dafür den perfekten Rahmen: Eine gut ausgestattete Küche, professionelle Begleitung und angenehme Atmosphäre. Mögliche Themen finden Sie unter www.ebenrain.ch

Für Institutionen der Kinderbetreuung: Zertifizieren Sie Ihren Betrieb

«Fourchette verte – Ama terra»: Die Auszeichnung für eine ausgewogene, leckere und nachhaltige Verpflegung. Wir begleiten und unterstützen Kindertagesstätten und -heime, Tagesfamilien und Anbieter von Mittagstischen auf dem Weg zur Zertifizierung.



Für Institutionen und Firmen: Ideen für die etwas andere Mitarbeitenden-Weiterbildung

Planen Sie eine Weiterbildung für Ihre Mitarbeitenden zum Thema ausgewogene Ernährung? Möchten Sie dabei theoretische und praktische Inhalte miteinander verknüpfen? Rufen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

Für Institutionen und Firmen mit Personalverpflegung: Stellen Sie die Verpflegung in den Mittelpunkt

Wir begleiten und unterstützen Sie in der Überprüfung und / oder Optimierung des Verpflegungsangebotes in Ihrer Unternehmung. Auf Wunsch begleiten wir Sie auch bei der Zertifizierung «Fourchette verte», das nationale Label für eine ausgewogene und schmackhafte Ernährung.



Folgen Sie uns auf Facebook unter Ernährungplus 

Anmeldung und Details
www.ebenrain.ch

Textilarbeit / Werken und Gestalten

29.4.–24.6.2022 13.30–17.30	Weben im Wochenrhythmus – Kurs A 10.101 A Sie richten den Webstuhl selber ein und weben nach eigenem Wunsch einen Teppich, einen Schal, einen Tischläufer etc. oder ein Stück Stoff zur Weiterverarbeitung. Verschiedene Webstühle stehen zur Verfügung.	Tabea Tscharland Ebenrain	480.–
19.8.–30.9.2022 13.30–17.30	Weben im Wochenrhythmus – Kurs B 10.101 B Sie richten den Webstuhl selber ein und weben nach eigenem Wunsch einen Teppich, einen Schal, einen Tischläufer etc. oder ein Stück Stoff zur Weiterverarbeitung. Verschiedene Webstühle stehen zur Verfügung.	Tabea Tscharland Ebenrain	420.–

Garten

10.5.2022 8.45–11.45	Gemüsebaumodul 3: Gemüsegarten pflegen 11.101 Gesundes Gemüse muss bis zur Ernte begleitet werden.	Meret Franke Ebenrain Kursgarten	70.–
31.5.2022 8.45–11.45	Verwunschene Staudengärten 11.102 Lernen Sie die Verwendungsmöglichkeiten von Stauden kennen und lassen Sie sich von ihrem Charme verzaubern.	Meret Franke Ebenrain Kursgarten	70.–
21.6.2022 8.45–11.45	Gemüsebaumodul 4: Ernten und Verarbeiten 11.103 Sommerzeit ist Erntezeit.	Meret Franke Ebenrain Kursgarten	70.–
23.8.2022 8.45–11.45	Naturgarten 11.104 Der Hausgarten dient der Erholung, dem Naturerlebnis, der Selbstversorgung – er kann aber auch einen wichtigen Beitrag zu mehr Biodiversität im Siedlungsraum leisten.	Meret Franke Ebenrain Kursgarten	70.–
6.9.2022 8.45–11.45	Gemüsebaumodul 5: Wintergemüse 11.105 Der Garten wird das ganze Jahr genutzt und Sie können auch in den Wintermonaten frisches Gemüse ernten.	Meret Franke Ebenrain Kursgarten	70.–
18.10.2022 8.45–11.45	Beerengarten Herbst 11.106 Beeren sorgen für Abwechslung auf dem Speiseplan und sind sehr gesund.	Sabine Bader Ebenrain Kursgarten	70.–

Anmeldung

www.ebenrain.ch
ebenrain@bl.ch

061 552 21 21

Bitte beachten Sie: Bis spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn anmelden. Ihre Anmeldung ist verbindlich und wird nach Anmeldeschluss bestätigt. Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss oder bei unentschuldigtem Fernbleiben stellen wir das ganze Kursgeld in Rechnung. Versicherung ist Sache der Kursteilnehmenden. Die Teilnehmerzahl ist meist begrenzt. Kursanmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Wir bitten um frühzeitige Anmeldung.