



Sommer 2018

# Kurse & Weiterbildung

 Landwirtschaftliches Zentrum **EBENRAIN** | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach  
www.ebenrain.ch | Telefon: 061 552 21 21 | Fax: 061 552 21 55 | E-Mail: lze@bl.ch

**BASEL**   
**LANDSCHAFT**

Datum	Kurs	Kursleitung und Ort	Kosten in CHF
<b>Pflanzenbau</b>			
<b>Mai 2018</b> 19.00 – 21.30	<b>Flurgang UrDinkel</b> 02.101 An diesem Flurgang werden die Herausforderungen im Dinkelanbau und die aktuelle Marktsituation besprochen.	Leandra Guindy Ort noch offen	kostenlos
<b>Juni 2018</b> 19.00 – 21.30	<b>Flurgang Bioackerbau</b> 02.102 Flurgang durch verschiedene Kulturen, Marktsituation, Aktuelles.	Leandra Guindy Ort noch offen	kostenlos
<b>Ökologie</b>			
<b>4.7.2018</b> 13.30 – 16.30	<b>Biodiversitätsförderung im Ackerland</b> 03.101 Ackerland ist ein wichtiger Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. Der Erhalt und die Förderung der Artenvielfalt stellt eine wichtige Grundlage für die landwirtschaftliche Produktion dar. Im Kurs werden verschiedene Fördermassnahmen aufgezeigt.	Simone Wenger Ackergebiet Reinach – Aesch Neuhof Reinach und Feldbegehung	20.–
<b>Tierhaltung</b>			
<b>Juni 2018</b> 19.00 – 21.00	<b>2. Weidegang BL – Wiesenerneuerung in Grenzlagen &amp; Parasitenmanagement</b> 04.101 Ein Praxisversuch zur Wiesenerneuerung soll Aufschlüsse geben. Dazu wird das Parasiten Management beim Jungvieh thematisiert.	Fabian Dettwiler Leandra Guindy Hof Fluhberg 80, 4495 Zeglingen	kostenlos
<b>Juni 2018</b> 19.30 – 21.00	<b>3. Stallgang Baselland – Kuhsignale – Liegebereich optimieren</b> 04.102 Wie bringe ich meine Kuh zum Liegen? Dieser Frage gehen wir auf einem Praxisbetrieb nach.	Fabian Dettwiler Milchviehbetrieb noch offen	kostenlos
<b>August 2018</b> 19.30 – 21.00	<b>4. Stallgang Baselland – Ohne Antibiotika, was ist möglich?</b> 04.103 Antibiotikareduktion, was ist in der Praxis möglich? Dies wollen wir auf einem Betrieb mit Erfahrung herausfinden und diskutieren.	Fabian Dettwiler Milchviehbetrieb noch offen	kostenlos

<b>6.6.2018</b> 8.30 – 17.00	<b>Imkerei Schnupperkurs Bienenhaltung</b> 04.104 Dem Imker über die Schultern schauen und dabei die Bienen hautnah erleben. Am Schnupperkurs erhalten sie einen vertieften Einblick in die Imkerei, zur Honig- gewinnung, zur Haltung von Bienen und zur Ausbildung als Imkerin oder als Imker.	Marcel Strub Wallierhof	100.–
<b>20.9.2018</b> 19.30 – 21.30	<b>Imkerei Schnupperkurs Bienenhaltung</b> 04.105 Dem Imker über die Schultern schauen und dabei die Bienen hautnah erleben. Am Schnupperkurs erhalten sie einen vertieften Einblick in die Imkerei, zur Honig- gewinnung, zur Haltung von Bienen und zur Ausbildung als Imkerin oder als Imker.	Marcel Strub Ebenrain	kostenlos

## Landtechnik und Bauen

<b>8.5.2018</b> 9.00 – 16.30	<b>Traktorfahren für Frauen (Grundkurs für Einsteigerinnen)</b> 05.03 Möchten Sie ohne Hektik das Manövrieren mit dem Traktor – mit und ohne Anhänger – lernen? Dann sind Sie als Einsteigerin in diesem Grundkurs willkommen!	Fritz Ziörjen BZ Wallierhof, Höhen- str. 6, 4533 Riedholz, Werkstattgebäude und Gelände	190.–
<b>August 2018</b>	<b>Feldspritzentest 2018</b> 05.102 Betriebe, die den ökologischen Leistungsnachweis erfüllen wollen, müssen ihre Feldspritzen alle 4 Jahre testen lassen.	Fritz Ziörjen Beat Ochsenbein Sissach, Dittingen, Kestenholz	80.–/ 100.–

## Betriebsführung

<b>21.8.2018</b> 19.30 – 22.00	<b>Zukunft aktiv gestalten – ein Crashkurs</b> 06.101 Wer das Heft in der Betriebsentwicklung selber in die Hand nimmt, bewegt viel. Die Fähigkeiten dazu stecken in jedem von uns. Im Kurs erarbeiten wir uns eine kleine «Werkzeugkiste» für den Anfang, die den Grundstein legt und Lust für mehr macht.	Dietrich Bögli Ebenrain	45.–
-----------------------------------	--	----------------------------	------

## Garten

<b>13.3.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 4: Rosenschnitt und -pflanzung</b> 11.101 Schnitt aller Rosentypen und ökologische Pflege.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–
<b>17.4.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 5: Frühbeet/ Freiland</b> 11.102 Bodenvorbereitung/ Düngung/ Verpflanzen/ Direktsaaten/ Ökologischer Pflanzenschutz.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–
<b>29.5.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 6: Schnittblumen</b> 11.103 Auspflanzen von Setzlingen/ Direktsaaten/ Dahlien pflanzen/ Pflege/ Ernte.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–
<b>12.6.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 7: Kräutergarten</b> 11.104 Pflege/ Ernte von überwinterten Pflanzen/ Aufzucht in Gefässen und Töpfen Direktsaat von einjährigen Kräutern/ Was passt zusammen/ Anbauformen.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–
<b>21.8.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 8: Herbstsaaten</b> 11.105 Setzlinge auspflanzen/ Ökologischer Pflanzenschutz/ Ernten/ Direktsaat Gründüngungen.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–
<b>18.9.2018</b> 8.30 – 11.30	<b>Gartenkurs Modul 9: Ernten / Verwerten</b> 11.106 Lagerung/ Säfte aus Gemüse und Früchten/ Trocknen.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	80.–

## Arbeitskreise Ebenrain – gemeinsam zum Erfolg

### 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.

### 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.

Anmeldung und Details  
[www.lze.bl.ch/kurse](http://www.lze.bl.ch/kurse)





# Kurse & Weiterbildung

Landwirtschaftliches Zentrum **EBENRAIN** | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach  
www.ebenrain.ch | Telefon: 061 552 21 21 | Fax: 061 552 21 55 | E-Mail: lze@bl.ch

**BASEL**   
**LANDSCHAFT** 

Datum	Kurs	Kursleitung und Ort	Kosten in CHF
<b>Ernährung und Kochkurse</b>			
21.4.2018 9.00 - 13.00	<b>Essigherstellung – von der Frucht zur Säure</b> 09.101 Sie lernen Essig herzustellen (von 1 - 100 Liter) und kennen den ganzen Herstellungsprozess. Am Ende des Kurses haben Sie das nötige Know-how und eine Essigmutter, mit der Sie Ihre eigene Essigproduktion starten können.	Heiko Kundlacz Ebenrain	75.-
2.5.2018 18.00 - 22.00	<b>Teilzeit-Vegi-Küche</b> 09.102 Möchten auch Sie gerne Ihren Fleischkonsum etwas senken, es fehlen Ihnen aber die Ideen für feine Mahlzeiten «ohne»? Hier werden Sie erfahren auf was zu achten ist und Sie können eine Vielfalt an Rezepten mitnehmen.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.-
25.5.2018 18.00 - 22.00	<b>Zeiten des Wechsels – ein Kurs für Frauen</b> 09.103 Was und wie Sie essen hat Auswirkungen auf Ihr Wohlbefinden, auch und besonders in der Zeit der Wechseljahre. Mit dem Wissen darum können Sie selbstfürsorglich handeln und so ganz konkret etwas Gutes für sich tun.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.-
29.5.2018 18.00 - 21.30	<b>Honig – die Speise der Götter Teil 1</b> 09.104 Beim Besuch im Bienenehaus erfahren Sie viel Wissenswertes über die Entstehung und den gesundheitlichen Wert von Honig. Eine Honig-Degustation rundet diesen ersten Kursteil ab.	Maya Mohler Marcel Strub Ebenrain	75.-
12.6.2018 18.00 - 21.30	<b>Honig – die Speise der Götter Teil 2</b> 09.105 Die Verwendung von Honig in der Küche ist vielfältig. Um seinen gesundheitlichen Wert zu erhalten, gilt es einige Punkte zu beachten.	Maya Mohler Marcel Strub Ebenrain	80.-
6.6.2018 18.00 - 20.30	<b>The Taste – Geschmacksexperimente erleben</b> 09.106 Schärfen Sie Ihren Geschmackssinn mit überraschenden Experimenten. Selber zubereitete «Häpli» werden in der Gruppe getestet, verkostet und prämiert.	Anina Wepf Ebenrain	50.-

<b>13.6.2018</b> 18.00 – 22.00	<b>Tapas in aller Munde</b> 09.107 Tapas homemade – verwöhnen Sie Familie und Gäste mit den selbstgemachten Kleinigkeiten.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.–
<b>19.6.2018</b> 18.15 – 21.45	<b>Einfälle statt Abfälle</b> 09.108 Kreativ kochen mit Resten und «Liegengebliebenem»	Maya Mohler Ebenrain	85.–
<b>7.9.2018</b> 13.45 – 17.45	<b>Feines aus dem Glas – Heisseinfüllen und Sterilisieren</b> 09.109 Sie verarbeiten Früchte, Gemüse und Beeren zu verschiedenen schmackhaften Produkten und erfahren, worauf es ankommt, damit die Konserven haltbar sind.	Maya Mohler Ebenrain	100.–

Anmeldung und Details  
[www.lze.bl.ch/kurse](http://www.lze.bl.ch/kurse)

## Spezielle Angebote im Bereich Ernährung

### Themenspezifische Kochkurse

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.lze.bl.ch](http://www.lze.bl.ch)

### Für Institutionen der Kinderbetreuung

«Fourchette verte – Ama terra» (früher schnitz und drunder): 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 mit Personalverpflegung

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.



### Massgeschneiderte Weiterbildung für Ihre Belegschaft

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.

Folgen Sie uns auf Facebook unter Ernährungplus 

### Textilarbeit/Werken und Gestalten

<b>21.3.2018</b> 18.00 – 21.00	<b>Ostertisch im Jeanskleid: Tischset, Eierhut, Frühlingsvögel</b> 10.101 Schnell und unkompliziert genäht, auch für Nähanfänger geeignet. Witzig, jung und kreativ.	Gaby Ammann Ebenrain	60.–
<b>13.4. – 8.6.2018</b> 13.30 – 17.30	<b>8x Weben im Wochenrhythmus</b> 10.102 Entwerfen – Zetteln – Webstuhl einrichten – Weben. Von A-Z lernen Sie an einem Handwebstuhl zu weben.	Tabea Tscharlant Ebenrain	480.–

# EVENTS

## 23. Februar 2018

findet die 8. CH Hochstammtag am Landwirtschaftlichen Zentrum LIEBEGG statt.

## 2. September 2018, 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.

### Informatik

<b>11.4. – 9.5.2018</b> 9.00 – 11.00	<b>Computerkurs: Einführung in Word (MS Office 2010)</b> 07.101 Ein idealer Einstieg in das Textverarbeitungsprogramm Microsoft Word 2010: Sie erstellen Briefe und Berichte, fügen Grafiken, Bilder und Tabellen ein und gestalten diese nach Ihren Vorstellungen.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.-
<b>29.5. – 26.6.2018</b> 9.00 – 11.00	<b>Computerkurs: Einführung in Excel (MS Office 2010)</b> 07.102 Ein idealer Einstieg in das Kalkulations- und Grafikprogramm Microsoft Excel 2010: Sie erstellen Tabellen und Diagramme, gestalten diese nach Ihren Vorstellungen und führen einfache Berechnungen (mit Formeln) aus.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.-

### Handwerk

<b>21.9.2018</b> 18.00 – 21.00 <b>20.10.2018</b> <b>3./17.11.2018</b> 9.00 – 16.00	<b>Holzwerkstatt für Beginnende und Fortgeschrittene</b> 08.101 Machen Sie in unserer top eingerichteten Werkstatt Ihre ersten Erfahrungen in der Bearbeitung von Holz. Oder realisieren Sie, unter fachkundiger Begleitung, Ihr schon lange geplantes Projekt für ein selbstgebautes Kleinmöbel.	Peter Amann Ebenrain	415.-
--	--	-------------------------	-------

## Anmeldung

[www.lze.bl.ch](http://www.lze.bl.ch)  
[kurselze@bl.ch](mailto:kurselze@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.