

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
Pflanzenbau			
21.3.2017	Futterbau 02.101 Optimierungsmöglichkeiten der Futterproduktion mit aktuellen Erkenntnissen und grundlegenden Bewirtschaftungsfragen.	Leandra Guindy Ebenrain	45.-
27.3.2017 oder 19.4.2017	Landi Reba: Flurgang Ackerbau 02.102 Beim Flurgang Ackerbau wird besprochen, wie sich die aktuellen Kulturen präsentieren und entwickelt haben. Massnahmen zur weiteren Bestandesführung und mögliche Herausforderungen werden diskutiert. Kurstag je nach Witterung und Vegetation.	Leandra Guindy Leimenhof, Wenslingen	keine
Ökologie			
17.5.2017	Information und Flurbegehung: Der Weg zur artenreichen Wiese 03.101 Auf geeigneten Standorten können extensive Wiesen mit Ansaaten aufgewertet oder neu angelegt werden. Wie geht das?	Marion Sattler Dittingen	keine
Tierhaltung			
21.4.2017	Futterkonservierung für die Pferdehaltung 04.101 Die Ansprüche des Pferdes an Raufutter sind hoch. Um diesen Bedürfnissen gerecht zu werden, befassen wir uns mit den verschiedenen Raufutterarten, der optimalen Futterkonservierung und der Beurteilung der Qualität.	Céline Dettwiler Neuer Fichtenhof, 4242 Laufen	45.-
13.6.2017	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	100.-

Spätsommer	Weidegang 04.103 An diesem Abend informieren wir Sie über aktuelle Themen zur Weideführung und zur Weidehaltung von Milchkühen.	Fabian Dettwiler noch offen	25.–
21.9.2017	Informationsabend zur Grundausbildung Bienenhaltung 04.104 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 Auskünfte zur Bienenhaltung.	Marcel Strub Ebenrain	keine

Anmeldung und Details
www.lze.bl.ch/kurse

Landtechnik und Bauen

9.5.2017	Traktorfahren für Frauen (Grundkurs für Einsteigerinnen) 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 Ebenrain	190.–
29.3.2017 30.3.2017 31.3.2017	Obst- und Weinbaugebläsespritzentest 05.101 Betriebe, die den Ökologischen Leistungsnachweis erfüllen wollen, müssen ihre Spritzen alle 4 Jahre testen lassen.	Fritz Ziörjen Sissach, Wintersingen, Aesch	80.– oder 100.–
23.8.2016 – 1.9.2016	Feldspritzentest 2016 05.102 Eine Feldspritze sollte alle vier Jahre kontrolliert werden. Betriebe, die den Ökologischen Leistungsnachweis erfüllen wollen, müssen ihre Feldspritzen alle 4 Jahre testen lassen.	Fritz Ziörjen Sissach Ebenrain, Dittingen, Hessigkofen, Selzach	80.– oder 100.–
13.9.2017	Frauen stapeln hoch! Fahren mit Hebefahrzeugen (Hoflader) 05.103 Wollen Sie künftig ohne Probleme Silo-Grossballen, Heu oder anderes sicher aufladen und verschieben? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig.	Fritz Ziörjen BZ Wallierhof	190.–

Informatik

29.3.2017 – 10.5.2017	Computerkurs: Einführung in Word (MS Office 2010) 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.–
24.5.2017 – 21.6.2017	Computerkurs: Einführung in Excel (MS Office 2010) 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

3.5.2017 – 14.6.2017	Holzwerkstatt für Einsteiger und Fortgeschrittene 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	380.–
-------------------------	--	-------------------------	-------

Garten

15.3.2017	Rosenschnitt und -pflanzung 11.101 Schnitt aller Rosentypen, Wahl gesunder Sorten, Pflanzung am geeigneten Standort, Pflege mit natürlichen Mitteln.	Lisa Ritter Ebenrain	65.–
23./30.3.2017 (2 × ½ Tag)	Gartenboden, Kompost, Düngung 11.102 Die wichtigsten Grundkenntnisse und die direkte Anwendung auf Proben aus dem eigenen Garten garantieren einen spürbaren Kurserfolg.	Stefan Schärer Ebenrain	120.–
4.4.2017– 27.6.2017 (11 × ½ Tag)	Gartenpraxis «Frühjahr und Sommer» 11.103 Sammeln von praktischen Erfahrungen und vielen dazugehörigen Info's im vielseitigen Schulgarten, unter kundiger Anleitung durch den Ebenraingärtner.	Stefan Schärer Ebenrain	295.–
27.4.2017– 22.6.2017 (8 × ½ Tag)	Der Biogarten 11.104 Im eigenen Garten ist manches möglich – Selbstversorgung, Erholung, Natur. Im Ebenraingarten lässt sich's erlernen, wie das alles gelingt und sich zu einem Ganzen zusammenfügt.	Stefan Schärer Ebenrain	475.–

15.8.2017–
30.10.2017
(10 × ½ Tag)

Gartenpraxis «Sommer und Herbst 11.105

In kleiner Gruppe wird im vielfältigen Ebenraingarten (mit Gewächshaus) all das getan, was von August bis November gerade aktuell ist. Lernerfolg garantiert!

Stefan Schärer
Ebenrain

270.–

Arbeitskreise Ebenrain – gemeinsam zum Erfolg

29. März 2017 Informationsanlass

Die Weiterbildung in Arbeitskreisen erfreut sich bei Landwirtinnen und Landwirten in der Schweiz zunehmender Beliebtheit. An diesem Abend informieren wir über die Arbeitsweise in Arbeitskreisen und möchten auf Grund der Interessen neue Gruppen bilden.

Arbeitskreis Biomilch

Im Arbeitskreis Biomilch tauschen die interessierten Landwirte und Landwirtinnen ihre Erfahrungen rund um die Bio-milchproduktion aus. An den 3–4 mal im Jahr stattfindenden Abendanlässen werden Themen wie Eutergesundheit, Futterkonservierung oder Kälbergesundheit diskutiert.

Die Treffen finden auf den Betrieben statt und bieten den Teilnehmenden Austauschmöglichkeiten in vertrautem Rahmen.

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 Mitgliedbetrieb statt und enden in geselligem Beisammensein.

Sommer 2017



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
Ernährung			
25.3.2017 1.4.2017 5.4.2017	Schoggihasen selber giessen – Kurs A–C 09.05–09.07 Mit dem Fachmann Schoggihasen giessen und den Umgang mit Schokolade üben.	Urs Habisreutinger Ebenrain	90.–
29.4.2017 6.5.2017 24.5.2017 13.9.2017 20.9.2017 4.10.2017	Pralinékurs – Schoggiköstlichkeiten selbst gemacht – Kurs A–F 09.101–9.106 Unter professioneller Leitung werden Sie in die Welt der Pralinéherstellung eingeführt und stellen vier verschiedene Sorten Schoggiköstlichkeiten her. Verschiedene Verpackungsmöglichkeiten und viele Tipps rund um die Aufbewahrung runden den Kurs ab.	Urs Habisreutinger Ebenrain	90.–
5.5.2017	Teilzeit-Vegi-Küche 09.107 Möchten auch Sie gerne Ihren Fleischkonsum etwas senken, es fehlen Ihnen aber die gluschtigen vegetarischen Gerichte dazu? Hier werden Sie erfahren worauf zu achten ist und eine Vielfalt an Rezepten mitnehmen.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.–
6./20.6.2017	Honig – die Speise der Götter 09.108 Von der Entstehung bis zur Verwendung in der Küche, erfahren Sie viel wissenswertes über den Bienenhonig. Ein Besuch im Bienenhaus, die Degustation regionaler Honigsorten und die Zubereitung verschiedener Gerichte machen diesen Kurs einzigartig.	Maya Mohler Ebenrain	150.–
14.6.2017	Tapas in aller Munde 09.109 Tapas homemade – verwöhnen Sie Familie und Gäste mit den selbstgemachten Kleinigkeiten.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.–
19.8.2017 25.11.2017	Essigherstellung – von der Frucht zur Säure – Kurs A & B 09.110 & 09.111 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	62.–

6.9.2017	Spätsommerliches Buffet 09.112 Eine Fülle an Früchten und Gemüsen bietet sich in dieser Jahreszeit für ein Buffet an. Das späte Frühstück, der lockere Brunch, der entspannte Nachmittags-treff oder auch die stilvolle Abendeinladung lassen sich so stressfrei geniessen.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.-
22.9.2017	Backen mit UrDinkel 09.113 Sie lernen die typischen Eigenheiten des UrDinkels kennen. Unter anderem weihen wir Sie ins Geheimnis des Brühstücks ein, der Basis eines jeden UrDinkel-Hefeteiges.	Maya Mohler Ebenrain	95.-

Spezielle Angebote im Bereich Ernährung

Anmeldung und Details
www.lze.bl.ch/kurse

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

Für Institutionen der Kinderbetreuung

«Fourchette verte – Ama terra» (früher schnitz und drunder): Die Auszeichnung für eine ausgewogene, kindergerechte 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 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

31.3.2017 13.5.2017	Offene Nähwerkstatt 1&2 10.101 & 10.102 In Kleingruppen von 8 Teilnehmenden einen ganzen Tag nähen, nähen, nähen!	Gaby Ammann Ebenrain	120.- 150.-
28.4.2017– 23.6.2017	Weben im Wochenrhythmus 10.103 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.-

3. September 2017 Ebenraintag Sissach

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.

Ausbildungs- und Beratungsangebot

Landwirtschaftliche Betriebsleiter/innen-Schule

Nach wenigen Jahren Praxis können sich jüngere und ältere Landwirtinnen und Landwirte an der Betriebsleiterschule weiterbilden. Die Betriebsleiterschule ist Voraussetzung zum Ablegen der Berufs- bzw. der Meisterprüfung. Das Bildungszentrum Wallierhof bietet in Koordination mit dem LZE die entsprechenden Kurse an.

Informationen erhalten Sie unter www.lze.bl.ch > **Bildung und Beratung** > **Landw. Ausbildung** > **Betriebsleiterschule**

Direktzahlungs-Kurs (ehemals Spezialkurse Landwirtschaft SpeLa / SpeLa+)

Der Kurs richtet sich an Personen ohne landwirtschaftliche Grundausbildung, die künftig einen landwirtschaftlichen Betrieb führen möchten und die Berechtigung für den Bezug von Direktzahlungen erwerben wollen.

Detaillierte Informationen zu den Kursinhalten, Terminen, Kosten, Anforderungen und Bedingungen sowie Anmeldeformalitäten finden Sie unter: www.lze.bl.ch > **Bildung und Beratung** > **Einführungskurs Landwirtschaft / Direktzahlungskurs**

Das Berufsbild der Bäuerin mit Fachausweis (Bäuerin FA)

Die Ausbildungen zur Bäuerin mit Fachausweis sowie zur «Dipl. Bäuerin HFP» (höhere Fachprüfung) vermitteln praktische und unternehmerische Kompetenzen für Haushalt und Betrieb sowie Kenntnisse der haus- und betriebswirtschaftlichen Organisation.

Mehr Informationen zur Ausbildung zur Bäuerin mit Fachausweis oder höheren Fachprüfung finden Sie unter: www.landfrauen.ch oder www.wallierhof.ch

Beratungsangebot für die Landwirtschaft

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain bietet ein breites Angebot an Beratungen in verschiedenen Fachbereichen.

Detaillierte Informationen dazu finden Sie im Beratungsflyer «Beratungen und Dienstleistungen Landwirtschaft» unter www.lze.bl.ch > **Bildung und Beratung** > **Beratung**

Anmeldung

www.lze.bl.ch/kurse
lze@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.