

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
Spezialkulturen			
ab 3.2.2018 (12 x ½ Tag)	Rebbaukurs 2018 01.01 Kennenlernen und Üben der wichtigsten Arbeiten zur Traubenproduktion und Pflege des Rebstockes im Jahresablauf, um sie selbständig ausführen zu können.	Andreas Buser Ebenrain	600.-
ab 20.2.2018	Moderner Steinobstbau 2018/2019 (Modul BF18) gemeinsamer Kurs der kant. Obstfachstellen AG und BL 01.02 Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen, Kirschen- und Zwetschgenanlagen zu planen, zu erstellen und fachgerecht zu managen. Der Kurs vermittelt das Fachwissen für eine professionelle und zukunftsorientierte Steinobstproduktion (IP und Bio).	Othmar Eicher Daniel Schnegg Franco Weibel Landwirtschaftliches Zentrum Frick und Steinobstzentrum Breitenhof, Wintersingen	1425.-
Pflanzenkunde			
28.9.2017	Startanlass Arbeitskreis Bodenfruchtbarkeit – Zusammen erfolgreich 02.01 Mit offenen Landwirten/innen, die sich zusammen weiterentwickeln wollen, soll ein Arbeitskreis zum Thema Bodenfruchtbarkeit gegründet werden. Hierzu laden wir zum unverbindlichen Startanlass ein.	Leandra Guindy Treffpunkt: Cafeteria Ebenrain Gutsbetrieb Ebenrain	keine
Ökologie			
9.11.2017	Pflege von Hecken mit Bewirtschaftungsvereinbarung 03.01 Hecken müssen gepflegt werden, sonst wachsen sie in den Himmel. In Theorie und Praxis lernen Sie, wie die Vorschriften zur Heckenpflege sinnvoll umgesetzt werden.	Susanne Kaufmann Leimestübli Wenslingen	55.-

Tierhaltung

25.1.2018	GMF – Einführung und Überlegungen zu Fütterung und Wirtschaftlichkeit 04.01 Mit dem Beitrag für die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion soll die effiziente Nutzung von Grünland gefördert werden. Für welche Betriebe und Produktionsstrategien macht die Beteiligung wirtschaftlich und von der Tierhaltung her Sinn?	Ralf Keller Ebenrain	45.–
April 2018	4. Kleinwiederkäuertagung 04.02 An der 4. KWK-Tagung steht die Vermarktung und der Genuss von Schaf- oder Ziegenfleisch im Vordergrund. Hierzu treffen wir uns ausnahmsweise Abends auf dem Kienberghof.	Fabian Dettwiler/ Ronny Schweizer Dieter Imhof Kienberghof 4450 Sissach	80.–
22.11.2017	2. Stallgang Baselland 04.03 An diesem Abend erhalten Sie Informationen zur neuen AP 18–21 sowie zum Stierenangebot der Firma Selectstar SA.	Fabian Dettwiler noch offen	keine
13./15.11.2017	Homöopathie im Rindviehstall – Grundkurs 04.04 Was ist Homöopathie? Wie wirkt Homöopathie? Wann und wo ist deren Anwendung sinnvoll?	Fabian Dettwiler Ebenrain	380.–
1.12.2017	Wie optimiere ich ältere Milchviehställe? 04.05 Ob Anbinde- oder Laufstall, die Stalleinrichtung ist in die Jahre gekommen. Mit Christian Manser, Kuhsignaletrainer, schauen wir uns auf zwei Praxisbetrieben die Möglichkeiten für tier- und landwirtgerechte Lösungen an.	Fabian Dettwiler Betriebe werden noch bekannt gegeben	175.–
6.12.2017	Homöopathie: Möglichkeiten im Bereich der Stoffwechselfgesundheit 04.06 Zum Thema Stoffwechselfgesundheit bieten wir einen Vertiefungstag an, um die gezielte Verbesserung der Gesundheit und Behandlung von Problemen im Rindviehstall zu schulen und die Grundkenntnisse zu vertiefen.	Fabian Dettwiler Ebenrain	190.–
19.1.2018	Theoriekurs: Schmerzhaftes Eingriffe bei Kalb und Lamm/ Tierarzneimittel-einsatz 04.07 An einem Kurstag erhalten Sie die notwendigen theoretischen Kenntnisse zur fachgerechten Durchführung von schmerzhaften Eingriffen bei Jungtieren und zum Tierarzneimittelsinsatz.	Fabian Dettwiler Dr. med. vet. Andrea Köppli Ebenrain	100.–

Landtechnik und Bauen

16.11.2017	Exkursion kostengünstige Rindviehställe 05.01 Ganztägige Exkursion in die Kantone Baselland und Solothurn. Besichtigung von neu erstellten Ställen für Milchvieh und Mutterkühe.	Christoph Gysin Mathieu Bezençon Kantone Baselland und Solothurn	60.–
27.2.–20.3.2018	Metallwerkstatt für Einsteiger und Fortgeschrittene 05.02 In der gut eingerichteten Werkstatt können Sie erste Erfahrungen im Schweißen und in der Metallbearbeitung machen. Oder Sie realisieren ihr schon lange geplantes Projekt. z. B. herstellen einer Feuerschale, Rosenbogen etc.	Fritz Ziörjen Ebenrain	240.–
8.5.2018	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 BZ Wallierhof Höhenstrasse 46 4533 Riedholz Werkstattgebäude und Gelände	190.–

Betriebsführung

21.11.2017	Zukunft aktiv gestalten 06.01 Wer das Heft in der Betriebsentwicklung selber in die Hand nimmt, bewegt viel. Dafür gibt es viele Beispiele. Im Kurs bekommen Sie die Werkzeuge. Sie analysieren die Ausgangslage, setzen konkrete Ziele und planen die Umsetzung auf ihrem Betrieb. Dieser Infoanlass ist kostenlos.	Dietrich Bögli Bettina Springer Ort noch offen	keine
23.1.2018	Gewinn für Natur und «Buur» – gesamtbetriebliche Planung der Ökoflächen 06.02 Durch geschickte gesamtbetriebliche Planung der Ökoflächen (BFF) können gleichzeitig Mehrwerte für Natur und Betrieb geschaffen werden. Am Vormittag zeigen die Referenten Möglichkeiten auf. Nachmittags erfolgt die Anwendung direkt am eigenen Betrieb.	Dietrich Bögli Ebenrain	120.–
2.3.2018	Bim Buur in d'Schuel, Neueinsteigerkurs 06.03 Der Informationsanlass bringt allen interessierten Bäuerinnen und Bauern das Angebot «Bim Buur in d'Schuel» näher und soll zum Mitmachen anregen. Für Neueinsteiger 2018 ist dieser Kurs obligatorisch.	Céline Dettwiler Katrin Itin Ebenrain	keine

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

Arbeitskreise Ebenrain – gemeinsam zum Erfolg

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, 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 Mitgliederbetrieb statt und enden in geselligem Beisammensein.

Arbeitskreis Bodenfruchtbarkeit

Der Arbeitskreis Bodenfruchtbarkeit startet am 28. September 2017. Wir tauschen Erfahrungen aus zum Kompostieren, diskutieren über Nutzen und Kosten von Gründüngungen und befassen uns mit anderen Massnahmen zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Ackerbau.

Arbeitskreis Mutterkuh

Diesen Herbst startet auch der Arbeitskreis Mutterkuh. Interessierte Mutterkuhhalter können sich bei Fabian Dettwiler melden (061 552 21 54).

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.



Datum	Kurs	Kursleitung und Ort	Kosten in CHF
Ernährung und Kochkurse			
18.11.2017 29.11.2017 2.12.2017	Pralinéskurs – Schoggiköstlichkeiten selbst gemacht – Kurs A–C 09.01–09.03 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.–
20.10.2017	Wir machen Sauerkraut im Glas 09.04 Sie machen Ihr eigenes Sauerkraut und lernen die Grundlagen zum Einsäuern von Gemüse kennen.	Maya Mohler Ebenrain	75.–
17.11.2017	Milchprodukte selbst gemacht 09.05 Sie lernen die Zubereitung folgender Milchprodukte aus Rohmilch kennen und können diese im Kurs degustieren oder mit nach Hause nehmen. Joghurt, Sauermilch, Quark, Ricotta, Ziger, Paneer, Mascarpone, Frischkäse, Butter.	Maya Mohler Ebenrain	165.–
13.12.2017	Geschenkideen aus der Küche 09.06 Weihnachten steht schon bald wieder vor der Tür. Mit Handgemachtem und liebevoll Verpacktem liegen Sie voll im Trend.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	105.–
24.1.2018	Gedörnte Früchtchen haben's in sich 09.07 Im Winter gespeicherte Sommersonne zu geniessen, das ist nur einer der Gründe Dörrfrüchte in die Alltagsküche zu integrieren. Daneben schmecken sie natürlich köstlich, enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und stammen bestenfalls vom Bauern um die Ecke.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	90.–
2.2.2018	Backen mit UrDinkel 09.08 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.–

7.3.2018	Alles Käse?! 09.09 Käse – ein Stück Schweizer Kultur. Mehr als 450 verschiedene Käsesorten werden in der Schweiz hergestellt, kaum vorstellbar, was da in der Küche so alles möglich ist.	Michaela Picker-Bailer Ebenrain	95.–
----------	--	------------------------------------	------

Zwätschge-Gnuss am 21. September 2017

Im Rahmen der Baselbieter Genusswoche 2017 öffnet die LZE-Cafeteria ihre Türen für alle und hält feine Zwetschgenmenüs für Sie bereit. Zur Auswahl stehen: Pouletbrüstli im Speckmantel und Zwetschgen Chutney, Ofenkartoffeln und Mediterranes Gemüse, Zwetschgen-Pfifferling-Ragout mit Semmelknödel. Oder Sie bedienen sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet. Zum Dessert gibt es ein feines Zwetschgen-Thymian-Mousse.

Folgende Preise gelten: Fleischmenü: CHF 18.– / Vegimenü: CHF 18.– / Salatteller: CHF 14.–

Anmeldung bis: Montag, 18. September 2017

Anmeldung und Details
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.

Für Institutionen der Kinderbetreuung

«Fourchette verte – Ama terra» (früher «schnitt 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

20.10.2017 19.1.2018 16.3.2018	Offene Nähwerkstatt 1/3/5 10.01/10.03/10.05 In Kleingruppen von 8 Teilnehmenden einen ganzen Morgen nähen, nähen, nähen!	Gaby Ammann Ebenrain	60.–
25.11.2017 3.2.2018 14.4.2018	Offene Nähwerkstatt 2/4/6 10.02/10.04/10.06 In Kleingruppen von 8 Teilnehmenden einen ganzen Tag nähen, nähen, nähen!	Gaby Ammann Ebenrain	120.–
27.10.– 15.12.2017 19.1.–23.3.2018	8×Weben im Wochenrhythmus Kurs A/B 10.07 A 10.07 A / 10.07 B Entwerfen – Zetteln – Webstuhl einrichten – Weben. Von A–Z lernen Sie an einem Handwebstuhl zu weben.	Tabea Tscharlant Ebenrain	480.–

Garten

21.11.2017	Schnitt von Sträuchern 11.01 Wer im Garten gerne dank richtigem Schnitt harmonisch aufgebaute, reich blühende Sträucher hätte, ist an diesem praktisch ausgerichteten Kurs goldrichtig.	Stefan Schärer Lisa Ritter Ebenrain	65.-
------------	---	---	------

Gartenpraxis 11.02

Erfolg im Garten beginnt mit einer guten Planung schon im Winter! Und schon ab Februar/März gilt es, diese Planung im Garten umzusetzen. Das Profiteam des Ebenrain-Kursgartens vermittelt Ihnen in diesem modularen Kurs das nötige Theorie- und Praxiswissen. So können Sie Schritt für Schritt die Fähigkeit und die Sicherheit erlangen, in Ihrem Hausgarten Gemüse und/oder Zierpflanzen mit viel Freude und Erfolg anzubauen. Modul 1 mit Thema Gartenplanung findet statt am 16. Januar 2018. Die weiteren Module beginnen ab März (Detailprogramm wird noch ausgeschrieben).

EVENTS

23. November 2017, 19.00 Uhr **ErnährungPlus-Podium: «Nachhaltige Ernährung – Luxusthema oder existenziell?»**
Aula LZE. Eintritt frei

17. Januar 2018 **8. Nordwestschweizer Obstbautagung, Eiken**

Informatik

9.1.- 6.2.2018	Computerkurs: Einstieg in Word (MS Office 2010) 07.01 Der Einstieg in das Programm Word einfach gemacht: Sie schreiben Texte und formatieren diese, fügen Grafiken, Bilder und Tabellen ein und lernen, die Dokumente zu verwalten.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.-
27.2.- 10.4.2018	Computerkurs: Einstieg in Excel (MS Office 2010) 07.02 Der Einstieg in das Programm Excel einfach gemacht: Sie erstellen Tabellen, machen Grafiken und Diagramme daraus, führen einfache Berechnungen mit Formeln durch und erstellen daraus Rechnungen.	Christian Hanselmann Ebenrain	245.-

Handwerk

20.10. - 24.11.2017	Holzwerkstatt für Beginnende und Fortgeschrittene 08.01 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.-
------------------------	---	-------------------------	-------