



## Ebenrain Newsletter

Das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung informiert:

Nr. 5 / 2019 vom 23. August 2019

> Falls Sie diese E-Mail nicht korrekt lesen können, klicken Sie bitte hier

Sehr geehrte Damen und Herren

LEITARTIKEL

### «Zukunft säen» am Ebenraintag 1. September

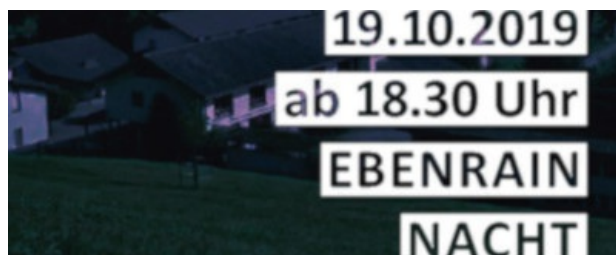


Der Ebenraintag 2019 ist dem Jubiläum der landwirtschaftlichen Bildung Baselland gewidmet. Wir zeigen, wie sich die Bildung in der sich wandelnden Gesellschaft und Landwirtschaft verändert hat, anhand von Beispielen aus der Praxis. Das landwirtschaftliche Bildungswesen hat sich in diesem Jahrhundert eigenständig, aber ebenso stark wie die Landwirtschaft und die Gesellschaft verändert. Was genau diese Veränderungen beinhalteten, wer sie unter welchen Bedingungen initiiert, durchgeführt oder zu verhindern versucht hat, davon handelt auch ein neues Buch mit dem Titel „Zukunft säen“ von Lukas Kilcher und dem Agrarhistoriker Peter Moser.

Das Buch wird am Ebenraintag lanciert. Jeder direktzahlungsberechtigte Betrieb beider Basel kann ab sofort ein Exemplar kostenfrei beziehen. Das Buch kann am Ebenraintag oder später persönlich am Ebenrain abgeholt oder per Mail mit Angabe der Adresse bestellt werden: [ebenrain@bl.ch](mailto:ebenrain@bl.ch). Im Buchhandel ist das Buch ab September für 25 Franken erhältlich.

EBENRAIN

### Ebenrain-Nacht am 19. Oktober



LK. Im Jubiläumsjahr 2019 gibt es nicht nur einen Ebenraintag, sondern zusätzlich eine Ebenrain-Nacht. Am Samstag, 19. Oktober 2019 ladet der Ebenrain ehemalige Lernende der Landwirtschaftsschule sowie Partner und Wegbegleiter ein zu einer Jubiläumsfeier nach Sissach. Ab 18.30 Uhr stehen Apéro und Gedanken zum Jubiläum auf dem Programm, gefolgt von gemütlichem Austausch mit regionalen Köstlichkeiten, Musik und humoristischen Einlagen von zwei ehemaligen Schulleitern. Anmeldung bitte bis Ende August, allerspätestens bis 19. September auf: [www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch) oder 061 552 21 21.

NATUR UND LANDSCHAFT

### Der Ebenraintag wird nachhaltiger!

PF. Der Ebenraintag feiert am 1. September das 100-jährige Bestehen der Landwirtschaftlichen Schule. Das erste Mal wird an diesem Ebenraintag auf Einweggeschirr verzichtet. An den Verpflegungsständen wird Mehrweggeschirr gegen Depot abgegeben. Das bedeutet ein wenig mehr Aufwand für die Besucher, die Marktfahrer und die Organisatoren, aber das Abfallaufkommen und Materialverschleiss wird deutlich reduziert. Wir möchten so zu einer nachhaltigeren Welt beitragen.

[Newsletter weiterempfehlen](#)  
[Newsletter abmelden](#)

[www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch)

#### Mirabellen-Genuss am Ebenrain

Am 12.9.2019 öffnet die Ebenrain-Cafeteria ihre Türen für alle. Geniessen Sie ein wunderbares Mittags-Menü für Fr. 18.--. Reservationen und Infos bis 9.9.19 unter 061 552 21 21.

#### Kurse am Ebenrain

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter [www.ebenrain.ch/kurse](http://www.ebenrain.ch/kurse)

Die aktuellen Kurse sind in diesem Newsletter aufgeführt.

#### Publikationen

[Monatsmenü Juni 2019](#)  
[Monatsmenü August 2019](#)

#### Veranstaltungen

17. September und 22. Oktober 2019  
Schlachtviehmarkt Hölstein

29. Oktober 2019  
Schlacht-Schafmarkt Hölstein

#### Links

[ErnährungPlus auf Facebook](#)



#### Herausgeber

Ebenrain-Zentrum für  
Landwirtschaft,  
Natur und Ernährung  
Ebenrainweg 27  
4450 Sissach

Tel. 061 552 21 21  
Fax 061 552 21 55

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





#### BILDUNG UND BERATUNG

### Fachabend am Ebenrain - Mehr Einkommen dank gesunden Klauen



FD. Beim Milchvieh sind Klauenerkrankungen die zweithäufigste Abgangsursache; in der Mutterkuhhaltung die Vierthäufigste. Erfahren Sie die neusten Erkenntnisse im Bereich der Klauenpflege vom internationalen Klauenprofi Karl Bürgi aus den USA. Der Fachvortrag findet am kommenden Mittwoch, 28.08.2019, ab 19.30 Uhr in der Aula des Ebenrain statt. Die Inhaltspunkte sind chronische Lahmheit, Mortellaro, funktionelle & therapeutische Klauenpflege sowie viele Tipps & Tricks.

#### LÄNDLICHE ENTWICKLUNG

### Erste PWI Drainagen abgeschlossen



ME. Die erste Baselbieter Gemeinde hat ein mit Meliorationsbeiträgen unterstütztes Projekt zur periodischen Wiederinstandstellung (PWI) ihrer Drainagesysteme erfolgreich abgeschlossen. Fast vier Kilometer Leitungen wurden in Lausen gespült sowie bei rund einem Kilometer Zustandserhebungen mittels Kanal-TV durchgeführt. Anhand der gewonnenen Erkenntnisse kann die Gemeinde nun die notwendigen Sanierungsarbeiten planen. Informationen rund um PWIs finden Sie [hier](#).

#### ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

### 1. Oberbaselbieter Tavolata-Tischgemeinschaft



BS. Am 14. August fanden sich 7 Menschen im «Lebenslauf» in Gelterkinden ein. Monika Wiesner und Barbara Suter tauschten mit den Anwesenden ihre Vorstellungen an eine Tischgemeinschaft aus: knifflig, alle unter einen Hut zu bringen! Die Gruppe trifft sich wieder am 4.09.19 um 16.00 Uhr. Interessierte sind herzlich willkommen! Anmeldung und Infos bei Monika Wiesner, Tel. 061 981 52 52. Renate Bosshard will eine eigene Tischgemeinschaft gründen. Interessenten melden sich direkt bei ihr: Tel. 061 921 66 84. Allgemeine

Infos zu Tavolata finden Sie [hier](#).

---

PRODUKTION, MARKT UND DIREKTZAHLUNGEN

## Bewässerung - Gemeinsame Forschung Ebenrain und Fachhochschule Nordwestschweiz



UW. Die heissen Sommer 2015 und 2018 haben deutlich gemacht, wie knapp Wasser werden kann. Aber gerade dann brauchen z.B. gedeckte Tafelkirschen gezielte Bewässerung. Das Ressort Spezialkulturen untersuchte 2019 zusammen mit der Fachhochschule Nordwestschweiz im Labor und in einer Obstanlage diverse Bodenfeuchtesensoren. Darauf aufbauend versuchen wir ein praxisfreundliches Entscheidungshilfe- und Steuerungssystem zu entwickeln, das 2020 und 2021 auf 5 BL-Praxisbetrieben erprobt werden soll.

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

## Im Kursgarten blühen die Dahlien



MF. Dahlien wurden vor ca. 500 Jahren in Mexiko entdeckt und nach Europa gebracht. In Mexiko und Guatemala haben sie die Tempel der Azteken geschmückt und wurden in Mittelamerika sogar als Nutzpflanze verwendet, denn die Knollen können wie Kartoffeln zubereitet werden! Bei uns sind Dahlien heute aus dem klassischen Bauerngarten kaum mehr wegzudenken. Verschiedene Sorten sowie Tipps zur Lagerung und Pflanzung von Dahlien können Sie im Kursgarten kennenlernen.

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

## Unser Sommerrezept



WI. Der Sommer ist eine Zeit der Fülle. Alles wächst und gedeiht. Früchte und Beeren warten nur darauf, zu feinen Gerichten verarbeitet zu werden. Unser Vorschlag: **Rote Grütze im Glas** – als feines leichtes Dessert gut im Voraus vorzubereiten.

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf unserem Rezeptportal <https://ebenfein.bl.ch>.

---

WEITERBILDUNGSKURSE

## Aktuelle Kurse aus dem Weiterbildungsprogramm

Bu/DB. Nachstehend finden Sie Weiterbildungskurse, welche in den nächsten Wochen stattfinden. Wir laden Sie ein, das Angebot zu prüfen und hoffen, Sie finden passende Kurse. Melden Sie sich noch heute an!

### Informationsabend zur Grundausbildung Bienenhaltung

11.9.2019, 19.00 - 21.30 Uhr;

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.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Dilemma Pferdeweide Teil II**

26.9.2019, 9.00 - 11:30 Uhr;  
Im Folgekurs begleiten wir die Pferdeweide durch die vier Jahreszeiten und besprechen Pflegemassnahmen, Mechanisierung und Zäune...  
Der Kurs ist unabhängig vom ersten Weidekurs buchbar.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Mehr Einkommen mit gesunden Klauen - Fachvortrag mit Karl Bürgi**

28.8.2019, 19.30 - 21.00 Uhr;  
Mit diesem Fachvortrag des renommierten Klauenspezialisten Karl Bürgi aus der USA widmen wir uns der zweithäufigsten Abgangsursache beim Rindvieh.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **2. ERFA Direktvermarktung Fleisch**

16.10.2019, 8:30 - 11:30 Uhr;  
Direktvermarktung von Fleisch bietet gute Chancen für die Wertschöpfungssteigerung im Landwirtschaftlichen Unternehmen. Der Vormittag bietet allen, die bereits Fleisch vermarkten die Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Zeiten des Wechsels - ein Kurs für Frauen Kurs B**

21.9.2019, 10.00 - 15.00 Uhr;  
Was und wie Sie essen hat Auswirkungen auf Ihr Wohlbefinden, auch und besonders in der Zeit der Wechseljahre. Mit dem Wissen darum können Sie selbst-fürsorglich handeln und so ganz konkret etwas Gutes für sich tun.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Bariatric: Sommerlich beschwingt**

11.9.2019, 17.30 - 21.30 Uhr;  
Gehaltvolle "Fitmacher" achtsam geniessen  
Kochkurs für Menschen mit Magenverkleinerung

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Baselbieter Genusswoche Mirabelle**

12.9.2019, Selbstbedienung von 12.00 bis 13.00 Uhr;  
Mirabellentag am 12. September 2019  
Im Rahmen der Baselbieter Genusswochen 2019 öffnet der Ebenrain ihre Türen für Alle und hält feine Mirabellenmenüs für Sie bereit.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Weben im Wochenrhythmus - Kurs A**

ab 18.10.2019, 8 x 1/2 Tag; 13.30 - 17.30 Uhr;  
Individuelles Weben an eigenem Webstuhl

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Wintergemüse**

17.9.2019, 8.30 - 11.30 Uhr  
Anmeldung jederzeit möglich;  
Den Garten das ganze Jahr nutzen – keine Wunschvorstellung!

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter  
[www.ebenrain.ch/kurse](http://www.ebenrain.ch/kurse).

Weitere Informationen über die landwirtschaftliche Bildung, die Beratung und die übrigen Dienstleistungen des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung finden Sie auf unserer Homepage  
[www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch).

---

Newsletter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

Der Newsletter erscheint ca. 8 mal jährlich.  
Sie sind mit folgender E-Mail-Adresse als NewsletterabonentIn registriert:  
###USER\_email###