

KONTAKT

Kundenmagazin 1 | 2021

19

**Am Puls der
Landwirtschaft**
Melkroboter
versus Melkstände

2

Aktuelles
Kochen mit
UrDinkel

35

Neuer Kurs
Kräuter:
Vom Anbau bis
zur Verwendung



KONTAKT

01
20
21

Thurgau



Mit aktuellem, öffentlichem Kursprogramm

arenen
berg



WEIN &

SEIN

Neuer Webshop mit
Arenenberger Weinen
und Edelbränden



ab CHF 12.-
pro Person

Erkunden Sie das Arenenberger Weingut

Der Weinanbau am Arenenberg hat Tradition. Bereits zu Napoleons Zeiten wurde der eigene Wein gekeltert, denn die adligen Höfe legten grossen Wert auf qualitativ wertvolle Nahrungsmittel. Heute gedeihen die Reben auf drei Hektaren an einer der schönsten Lagen am Untersee. Beim Besuch des kaiserlichen Rebberges oder des Weinkellers erfahren Sie allerhand Interessantes über die Weine und Historie.

Für alle Weindegustationen

- ab 10 Personen bis max. 25 Personen
- Wasser & Brot sind bei jeder Degustation inbegriffen

Weindegustationen

Degustation von drei Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller (Dauer ca. 30 bis 45 Minuten)

CHF 12.- pro Person

Degustation von vier Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller (Dauer ca. 45 bis 60 Minuten)

CHF 15.- pro Person

Degustation von sechs Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller (Dauer ca. 1 bis 1,5 Stunden)

CHF 20.- pro Person

Weinwanderung inkl. Weindegustation

ab 10 Personen

Wanderung durch die Rebberge und Degustation von drei Weinen aus dem Arenenberger Weinkeller (Dauer ca. 1 bis 1,5 Stunden)

CHF 20.- pro Person

Obige Variante inklusive Imbiss «Steffis Gemüse- oder Käsekuchen» mit Salaten und Süssmostcrème

CHF 42.- pro Person (exklusive Getränke)



Kontakt und Reservation

058 345 80 00 oder info@arenenberg.ch

Arenenberg

Hotellerie | Gastronomie | Weingut, Arenenberg 1, 8268 Salenstein



Martin Huber
Direktor BBZ Arenenberg

Zusammenwachsen – zusammen Wachsen

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Seitdem Kaiserin Eugénie 1906 dem Kanton Thurgau ihr Schlossgut geschenkt hat, sind am Arenenberg zwei kantonale Institutionen tätig mit separater Führung und verschiedener Zugehörigkeit in der Verwaltung. Mit dem Jahreswechsel ändert dies. Das Bildungs- und Beratungszentrum und das Napoleonmuseum werden in einen Betrieb Arenenberg zusammengeführt. «Es kommt wieder zusammen, was zusammengehört» pflegt mein Kollege, Dominik Gügel, Direktor des Museums zu sagen. Er meint damit nicht, dass nur die Gebäude und Anlagen zusammengehören, sondern auch die heutigen, vielfältigen Leistungen und Angebote beider Institutionen. Diese werden in Zukunft unter einer Marke den Kunden und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Wir sind überzeugt, dass dieses «Zusammenwachsen» auch zu einem «zusammen Wachsen» führen wird.

Die Voraussetzungen sind gut. Selbstredend sind die Wurzeln beider Betriebe dieselben, nämlich das ehemalige Schlossgut Arenenberg. Schon zu Zeiten der kaiserlichen Familie war die Anlage – genauso wie heute – ein Zentrum der Bildung und Begegnung, ein Impulsgeber für innovative Ideen und Problemlösungen, aber auch ein Ort zur Pflege wirtschaftlicher und kultureller Beziehungen in der Region, im Bodenseeraum und in ganz Europa. Diese frühen Funktionen sind in den Leistungsaufträgen von heute neu formuliert und sollen auch in Zukunft den Kern des Arenenberg ausmachen. Davon zeugen die Berichte und Beiträge in dieser Ausgabe. Sie machen auch deutlich, dass die beiden auf Innovation und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft ausgerichteten Aussenbetriebe in Güttingen und Tänikon bestens zum Gesamtkonzept Arenenberg von heute passen.

Das «Kontakt» erscheint weiterhin zweimal jährlich. Damit Sie jederzeit alle Informationen erhalten, haben wir die Webauftritte erneuert und die Socialmedia-Kanäle ausgebaut. So können Sie mit uns verbunden bleiben, auch in Zeiten, in denen Abstand halten wichtig ist. Bleiben Sie gesund!

Martin Huber, Direktor BBZ Arenenberg



**AUF FACEBOOK LIKEN UND
NICHTS MEHR VERPASSEN!**

[f/arenenberg](https://www.facebook.com/arenenberg)

[f/bbzarenenberg](https://www.facebook.com/bbzarenenberg)



Aktuelles

- 2 Kochen mit UrDinkel
- 4 Sichtwechsel im Hotel
- 6 Kaiserliche Schlossweihnachten
- 8 Erfolgreiche Gastronomie und Weingut

Begegnungen

- 10 Verstärkung für das Arenenberger Hotel
- 12 Souschef Werner Büchi im Lockdown
- 16 Informationstage auf der Swiss Future Farm

Am Puls der Landwirtschaft

- 18 Thurgauer Blumenwiesenprojekt
- 19 Melkroboter versus Melkstände
- 20 Rückblick Güttingertagung
- 22 Flurgang in Tänikon
- 24 Schultag auf der Swiss Future Farm

Bildung | Kursprogramm

- 26 Buchbare Fachreferate
- 27 Weiterbildung Modul Hauswirtschaft
- 28 Weiterbildung Obstbau
- 30 Landwirtschaft
- 34 Floristik und Handwerk
- 36 Kulinarik und Ernährung
- 38 Backen und Süßes
- 40 Gesundheit und Wohlbefinden
- 43 Kinder und Teens

**Kontakt – das Kundenmagazin mit Kursprogramm des
Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg erscheint halbjährlich.**

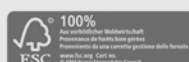
Klimaneutral gedruckt in der Schweiz auf FSC-zertifiziertem Papier.

Konzept und Design

insieme Werbung & Design
www.insieme-agentur.ch

printed in
switzerland

klimaneutral
www.climatepartner.com



Kontakt und Adressänderungen:

BBZ Arenenberg
Sekretariat
CH-8268 Salenstein
Telefon 058 345 81 00
info@arenenberg.ch



Wie gesund ist UrDinkel?

NATÜRLICHES ÖKO-GETREIDE



Dank langer Halme und geschlossenen Spelzhüllen sind UrDinkel-Körner vor Krankheiten, Schädlingen und Umweltgiften besser geschützt. Dies gilt v. a. für alte, reine Dinkelsorten aus zertifiziertem Anbau. Nur sie dürfen die Marke UrDinkel tragen. www.urdinkel.ch

Mehr Mineralstoffe als in anderen Getreiden. Energie, die länger anhält. Gesunde Fettsäuren. Die Arenenberger Hauswirtschaftslehrerin Andrea Schütz Wicki sagt, warum UrDinkel in der Ernährung erste Wahl ist.

Text und Bilder: mit freundlicher Genehmigung der GlücksPost

Noch ein paar Brombeeren zur Dekoration, etwas zerhackte Nüsse darübergestreut – fertig ist der Porridge aus vorgekochten UrDinkel-Körnern, den Andrea Schütz Wicki eben in wenigen Minuten zubereitet hat. Als «wertvollen Start in den Tag» wird sie den Frühstücksbrei später im Interview bezeichnen.

Wir treffen die Hauswirtschaftslehrerin, Naturheilpraktikerin TEN und Ernährungs- und Vitalstofftherapeutin aus Kreuzlingen in der Küche des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg TG, wo die 55-Jährige regelmässig Kurse für Backen mit UrDinkel abhält.

Frau Schütz, was macht UrDinkel so wertvoll?

UrDinkel ist ein Schweizer Getreide, das nicht mit Weizen gekreuzt wurde, um den Ertrag zu steigern, sondern als Urgetreide belassen wurde. Seine Inhaltsstoffe wurden nicht verändert. UrDinkel wird ökologisch produziert; es ist ein robustes Getreide. Sein Nährwert ist höher als etwa bei gezüchtetem Weizen.

Ob als Brot oder Pasta: Wie bedeutend ist UrDinkel als Energielieferant?

Wie alle Getreide ist UrDinkel ein wichtiger Lieferant von Kohlenhydraten, doch UrDinkel weist einen tiefen sogenannten glykämischen Index aus. Das bedeutet, dass nach dem Konsum von UrDinkel der Blutzucker weniger schnell ansteigt, weniger Insulin ausgeschüttet wird und dadurch die Blutzuckerkurve stabiler bleibt. Mit anderen Worten: Man ist länger satt, kann sich besser konzentrieren und bleibt leistungsfähiger.

Und welche Mineralstoffquelle stellt UrDinkel dar?

Im Vergleich zum Weizen liefert UrDinkel mehr Magnesium, Zink und Eisen. Magnesium ist wichtig für den Energiestoffwechsel und die Funktion der Nerven und Muskeln. Zink wirkt antiviral und ist wichtig für das Immunsystem. Und Eisenmangel schliesslich darf schon fast als Volkskrankheit bezeichnet werden.

Gibt es noch weitere Inhaltsstoffe?

Der Gehalt an Aminosäuren ist im UrDinkel höher als in anderen Getreiden. Zu erwähnen sind die Aminosäuren Phenylalanin, die wir zur Produktion der Stresshormone wie Adrenalin benötigen, und Tryptophan, welche die Produktion des Stimmungshormons Serotonin anregt. Dieses wird auch als Glückshormon bezeichnet. Darüber hinaus zeichnet sich UrDinkel durch ein günstiges Verhältnis von Omega-3- zu den Omega-6-Fettsäuren aus. Omega-3-Fettsäuren beugen Mikroentzündungen im Körper vor. Und schliesslich sind die Ballaststoffe des UrDinkels für die Verdauung wichtig und regeln den Stuhlgang.

Für wen sind Nahrungsmittel aus UrDinkel besonders geeignet?

Zum Beispiel für Rekonvaleszente. Nach einer Krankheit ist der Stoffwechsel häufig eingeschlafen und geschwächt. UrDinkel-Produkte sind leicht verdaulich, beruhigen die Verdauung, steigern die Leistungsfähigkeit und ersetzen gar manches Nahrungsergänzungsmittel.

Schon die Universalgelehrte Hildegard von Bingen kannte die Vorzüge von UrDinkel.

Ja, bei ihr ist UrDinkel das wichtigste Nahrungsmittel, das alle basischen Mineralstoffe enthält, die der Mensch zu einem gesunden Leben benötigt – hochwertige Eiweisse, essenzielle Fettsäuren, viele Vitalstoffe sowie Faserstoffe und Kohlenhydrate. UrDinkel «macht frohen Sinn und Freud im Gemüt», schrieb die Äbtissin. Der Aspekt der Fröhlichkeit steht im Zusammenhang mit dem Tryptophan.

Für wen sind Lebensmittel aus UrDinkel nicht geeignet?

Auch UrDinkel enthält das Klebereiweiss Gluten. Wer an einer Glutenunverträglichkeit leidet, kann also nicht auf UrDinkel-Backwaren ausweichen. Bei einer Weizeneiweissallergie allerdings geht das. Und schliesslich gilt auch bei UrDinkel: Mass halten. Je mehr ist nicht desto besser. Es gibt auch noch Kartoffeln, Gemüse, Quinoa usw.

Sie sind Ernährungsexpertin mit eigener Praxis. Welche Leiden plagen denn die meisten Ihrer Klienten?

Verdauungsprobleme, Blähungen, Verstopfung – der Darm ist das grosse Thema. Durch unsere schnelle Ernährung mit zu viel Zucker, zu viel verstecktem Fett, zu wenig Gemüse kann der Magen seine ihm zugeordnete Funktion nicht mehr übernehmen und bereitet den Nahrungsbrei für den Darm ungenügend vor. UrDinkel als vollwertiges Getreide gleicht hier einiges aus.

Wertvoller Start in den Tag: der Frühstücksbrei aus UrDinkel-Getreide



UrDinkel-Birchermüesli

Für 4 bis 6 Personen

150 g UrDinkel-Flocken, ca. 2 dl Milch, ca. 1 dl Apfel- oder Ananassaft, 250 g Jogurt oder Quark, 100 g Dörrfrüchte, z. B. entsteinte, gewürfelte Datteln und Aprikosen, Rosinen, 2 Äpfel, 1 Banane, in Scheiben, 1 Orange, geschält, gewürfelt, 2 bis 4 Zwetschgen oder Aprikosen, entsteint, gewürfelt, 1 bis 2 Handvoll Beeren (je nach Saison tiefgekühlt), Zimt oder Vanillezucker, nach Belieben, Honig, Ahornsirup, Konfitüre oder Rohrzucker, nach Bedarf, 50 g geröstete, gehackte Nüsse, z. B. Haselnüsse, 1 dl Rahm, flaumig geschlagen
Garnitur: Pistazien, Haselnüsse, Beeren und essbare Blüten

1. UrDinkel-Flocken mit Milch, Apfelsaft und Jogurt verrühren. Dörrfrüchte unterrühren. Äpfel mit Schale auf der

Röstiraffel dazureiben, übrige Früchte dazugeben, mischen. Nach Belieben würzen und süssen. 30 Minuten zugedeckt quellen lassen. Nüsse unterrühren und Schlagrahm unterziehen.
2. Birchermüesli auf Tassen, Schalen oder Gläser verteilen, garnieren.

Tipps: Je nach Saison andere Früchte verwenden. Zusätzlich wenig Safran, abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale, Lebkuchengewürz usw. zugeben. Die Flocken nehmen mit der Zeit mehr Flüssigkeit auf und das Müesli muss evtl. mit Milch oder Fruchtsaft verdünnt werden.



UrDinkel-Knäckebrot

Für ca. 48 Stück

Geriebener Teig: 300 g UrDinkel-Vollkornmehl, TL Salz, 30 g Butterstückchen, kalt, ca. 1 dl Milch oder Wasser, lauwarm

Beläge: Frischkäse mit Kräutern, essbare Blüten
geräucherte Forellenfilets, Crème fraîche, rote Zwiebelringe
Hüttenkäse, Gurken, Himbeeren mit rosa Pfeffer
Blauschimmelpilze, Konfitüre oder Chutney, Thymian
Rohschinken, Melonenkugeln

1. Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, mit Butter krümelig reiben, Milch dazugliessen, zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Teig halbieren, Rechtecke von 30 x 40 cm ausrollen. Mit gezacktem Teigrädchen Rechtecke einschneiden, damit das Knäckebrot später gut portioniert werden kann.
3. Knäckebrot im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Eventuell im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen austrocknen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
4. Knäckebrot auf ein Blech ziehen, mit den verschiedenen Zutaten belegen und garnieren, frisch servieren.

Tipps: Knäckebrot süss belegen mit Quark und Beeren, Schokoladenaufstrich und Banane, Butter, Honig, gerösteten Kernen, Birnenweggenmasse, Crème fraîche usw.



BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Im Hotel Arenenberg arbeiten Menschen mit verschiedenen Berufsbildungen in diversen Bereichen – Réception, Hausdienst, Küche, Service. Die Zusammenarbeit ist sehr eng und für optimale Prozessabläufe ist es daher wichtig, dass die Mitarbeitenden ein Verständnis für die Arbeiten der ihnen eher fremden Bereiche haben.

Drei Mitarbeitende des Hausdienstes durften den Mitarbeitenden der Hotel-Réception über die Schultern schauen. Ein Erfahrungsbericht:

„Der Tag an der Réception startet jeweils um 6.30 Uhr mit dem Kassen- und Tagesabschluss. Damit werden die Kassen bereinigt und freigegeben. Im Tagesgeschäft werden Anfragen zu Feiern, Seminaren und Übernachtungen beantwortet. Es ist schier unglaublich, wieviele E-Mails und Telefonate den ganzen Tag reinkommen und beantwortet werden müssen. Der administrative Aufwand, um einen Anlass zu organisieren, ist sehr gross. Es war beeindruckend zu sehen, wie schnell die E-Mails verfasst werden, die Finger sind nur so über die Tasten geflogen. Im Gegensatz zu der Arbeit im Hausdienst, nimmt an der Réception den grössten Teil der Arbeitszeit der Computer ein.“

«Die Réception ist der Kommunikations-Mittelpunkt des Hotels Arenenberg. Die Arbeit am Computer ist sehr kopflastig und die Mitarbeitenden sind gefordert mit täglich neuen Herausforderungen»

Mirjam Grüninger,
Hausdienst Hotel Arenenberg



«Sichtwechsel»

Beim Projekt «Sichtwechsel» des Hotels Arenenberg schnuppern die Mitarbeitenden für jeweils einen Tag in einem anderen Tätigkeitsfeld und erfahren dabei spannende Einblicke, welche für ihre tägliche Arbeit sehr wertvoll sind. Dieser «artfremde» Tag stärkt die gemeinsame Identität, ermöglicht Prozessverbesserungen und fördert abteilungsübergreifende Innovationen.

«Es war für mich eine besondere Erfahrung, die Seiten zu wechseln – interessant und lehrreich zugleich!»

Daniel Anliker,
Hausdienst Hotel Arenenberg

„Anhand von eingegangenen Zimmerreservierungen wurde das Reservationssystem gezeigt. Mittels diesem System wird alles gesteuert – es ist quasi das Herz eines Hotels. Wir durften aber nicht nur zusehen, sondern auch selbständig die Zimmer-Badges für die nächsten Gäste vorbereiten. Live dabei sein durften wir beim Check-in und Check-out der Gäste. Die Gäste kamen aus allen Teilen der Schweiz und oft auch aus Deutschland. Es war eine besondere Erfahrung, einmal auf der anderen Seite der Réception zu stehen und die Gäste willkommen zu heissen.“

«An der Réception entstehen die ersten Kontakte mit den Gästen. Beim Hausdienst wiederum sind wir dafür besorgt, dass sie sich in den Räumlichkeiten und Zimmern wohlfühlen.»

Ruth Fehr,
Hausdienst Hotel Arenenberg

TIPPS

DES ARENBERGER HAUSDIENTES

Lifehack «Kaugummi»

Kaugummi in der Hosentasche: Hose in das Gefrierfach legen. Anschliessend kann er problemlos entfernt werden.

Lifehack «Fruchtfliegen»

So werden Sie Fruchtfliegen los: Essig, wenig Wasser und ein Spritzer Spülmittel in ein Glas geben und stehen lassen.

NOËL! NOËL!

Kaiserliche Schlossweihnachten vom 27.11. bis 20.12.2020



So festlich, so romantisch und so kaiserlich wie auf dem Arenenberg ist die Vorweihnachtszeit nirgendwo am westlichen Bodensee. Traditionell widmet sich das Napoleonmuseum im Schloss zum Advent der guten alten Zeit. Individuelle Begehungen des weihnachtlich gerichteten Napoleonschlusses und die hauseigene Krippe stimmen kleine wie grosse Gäste auf die Festtage ein. Der Museumsshop ist ideal für den Einkauf spezieller Weihnachtsgeschenke und das festlich geschmückte Bistro Louis Napoléon erwartet die Besucher mit kaiserlichen Köstlichkeiten.



Saisonale Spezialitäten

- Teegenuss
Verschiedene saisonale und klassische Sorten, dazu ein Stück Kuchen oder etwas Süßes aus unserer Backstube mit Rohstoffen vom Schlossgut
- Schlorzi Fladen / Baumnusskuchen
- Lebkuchen / Magenbrot
- Napoleontorte / Himbeerstreuselkuchen
- Quitten-Rahmkuchen, Quitten-Linzertorte

«Les quatre-heures»

Der kleine/grosse Arenenberger Zviergenuss – lassen Sie sich verführen.

«Petit-déjeuner»

Das Arenenberger Frühstück, täglich von 7 bis 11 Uhr ohne Voranmeldung

Arenenberger Zmorgä

Jeden Adventssonntag auf Voranmeldung, gerne beraten wir Sie am Telefon oder vor Ort.

Weinverkauf und -Degustation

Fr/Sa – 27./28.11. und 4./5.12.2020
im Weinkeller von 16 bis 20 Uhr

Öffnungszeiten

Bistro Louis Napoléon
Täglich 7 bis 18 Uhr. (Abends für Gruppen auf Voranmeldung geöffnet)
Geöffnet bis 20.12.2020, ab 4.1.2021
Napoleonmuseum
Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr
Montag Ruhetag
Geschlossen 21.12.2020 – 5.2.2021



REGIONAL, AUTHENTISCH, GUT!

Das Gastronomie- und Weinangebot des Arenenbergs erfreut sich grosser Beliebtheit und scheint mit der nachhaltigen, regionalen Ausrichtung den Nerv der Zeit zu treffen.

Die Teilmstellung auf biologischen Weinbau am Arenenberg löste ein beachtliches, mediales Echo aus. Auch die Eventreihe «Wy-Fritig», welche während der Sommersaison durchgeführt wurde, stiess auf reges Interesse. Die diesjährige Wümmet, wie die Weinernte in der Region genannt wird, wurde bei schönstem Wetter durchgeführt – so wie es sich für kaiserliche Weine gehört! Der Arenenberger Rebmeister Peter Mössner verspricht sich einiges von den neuen Jahrgängen.

Moderner Webshop für das Weingut
Im Rahmen der Auffrischung der touristischen Website erfuhr auch der Webshop

eine Verbesserung. Dieser kommt jetzt im attraktiven Design daher und besticht mit grösserer Nutzerfreundlichkeit, wie Filterfunktionen, Kundenrezensionen, erweiterten Zahlungsmöglichkeiten sowie einem schlüssigen Bestellprozess mit verschiedensten Warenkorbfunktionen. Es besteht die Möglichkeit, ein Kundenkonto zu eröffnen. Das Weingut erhofft sich durch die digitale Modernisierung einen weiteren Anstieg der Online-Bestellungen. Die Aktualisierung der Inhalte auf dem Internet kann mittels eines Content-Management-Systems (CMS) intern durch Arenenberger Mitarbeiter erfolgen. So werden auch problemlos neue Produkte dem Webshop hinzugefügt.

Gastronomie ist Teil der «Kraftgegeng»
Der Arenenberg ist einer der sieben Marken-Nutzer, die am 1. Juli die ersten Label-Angebote «Seerücken-Untersee Kraftgegeng» präsentierten. Die Produkte des Bistro Louis Napoléon erfüllen die in spezi-

fischen Branchen-Pflichtenheftern definierten Bedingungen. Zu den Kriterien gehören Herkunft, Typizität, Qualität und Biodiversität sowie Nachhaltigkeit. Weitere Marken-Nutzer «Pioniere» kommen aus den Branchen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie – es sind dies: Chäsi-Pfyn, Gremlich's Chriesiland in Fruthwilen, Hirschen Stammheim, Lilienberg Restaurant, Pilgerhof – Wieland Beeren in Märstetten und der Schrofenhof in Kreuzlingen.

Die neu lancierte Kraftgegeng Vorteilskarte ist ein fassbares, modernes Kommunikationsmittel; immer in den Händen der Vereinsmitglieder und der Marken-Nutzer aus allen Bereichen. Sie schafft Vorteile für alle und ist einfach aufgebaut sowie zu handhaben. Hinter dem auf der Rückseite der Karte platzierten QR Code sind die Vorteilsangebote hinterlegt, welche Spezialangebote, besondere Erlebnisse, attraktive Gutscheine und anderes mehr beinhalten.



Die neu lancierte Kraftgegeng Vorteilskarte



Vereinsmitglieder zeigen das neue Label – u.a. Leiterin Hotellerie Beatrice Forster (dritte v.r.)



Arenenberger Geschenk-Gutscheine
Immer beliebt und ideal für Weihnachten!
Beschenken Sie einen besonderen Menschen mit einem Gutschein vom Arenenberg. Dieser kommt in einer attraktiven Aufmachung daher und ist für alle Bereiche einsetzbar, z.B. Hotellerie, Gastronomie, Kurse, Weine, Events und Beratungen.



Mittwoch, 5. August 2020

Schweizer Bauer REGIO-FOKUS

OFFENE WEINKELLER

Portrait

Rasant in Richtung Bio-Wein

Landwirtschaft ist eine Kulturaufgabe, die in Zukunft nur unter der Berücksichtigung der Bedürfnisse von Boden, Pflanze, Tier und Mensch zum Erfolg führt. Im Weingut Arenenberg wird dieser Erkenntnis Rechnung getragen – mit einer Teilmstellung auf biologischen Weinbau.

Der biologische Weinbau soll in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet sein. Um die Biodiversität im Rebberg zu fördern, setzt der Arenenberg vermehrt auf Geräte, die mechanisch die Unkrautunterdrückung stark reduzieren. «Dadurch können wir auf Herbizide verzichten» erklärt Bernhard Müller, Leiter des Arenenberger Weinguts. Zugleich werde der Boden in den Rebzeilen gelockert und zwischen den Reihen eine blühende Flora als Refugium für Nützlinge, die im Rebberg leben, gefördert.

Die biologische Weinbau-Praxis ist ein Prozess, der sich über viele Jahre hinweg entwickelt hat. In den letzten Jahren konnten wir wesentliche Erfahrungen im biologischen Pflanzenschutz sammeln, und wir werden unseren Betrieb in den nächsten fünf Jahren umstellen so Müller.

Der Wein ist kräftig, rasant und erntet in eine Mischung aus Pinot Gris und weissem Riesling.

Divona – Göttin der Quellen
Zum ressourcenschonenden Weinbau gehört auch die geteilte Auswahl von pilzresistenten Rebsorten, um traditionelle Rebsorten ebenfalls zu erhalten. Der Konsument profitiert dabei von möglichst authentischen Weinen, die nachhaltig produziert werden und den ortstypischen Charakter hervorheben. Am Arenenberg wird dazu eine Rebfläche mit Divona bestockt, der einem multifunktionalen Weizen

Kaiserliche Weine im Kofferraum
Der Weinjahrgang 2020 wurde gerade geerntet und weist gemäss Müller ein grosses Potential auf. Bis der Arenenberger Divona verkostet werden kann, braucht es noch ein wenig Zeit. Dafür ist die robuste Sorte Johannerl bereits in der Flasche. Der Wein ist kräftig, rasant, fruchtig und erntet in eine Mischung aus Pinot Gris und weissem Riesling. Für den aktuellen Jahrgang wurde mit einer Mischungsreife gesesbte Rebsorten, um traditionelle Rebsorten ebenfalls zu erhalten. Der Konsument profitiert dabei von möglichst authentischen Weinen, die nachhaltig produziert werden und den ortstypischen Charakter hervorheben. Am Arenenberg wird dazu eine Rebfläche mit Divona bestockt, der einem multifunktionalen Weizen

Das Arenenberger Angebot der Kraftgegeng Vorteilskarte
Zum «Frühstück am Arenenberg» wird dem Inhaber der Kraftgegeng Vorteilskarte ein Begrüssungsgetränk sowie zum Mitnehmen ein kleines Glas Arenenberger Honig offeriert.



Weingut Arenenberg
Arenenberg 1
82059 Salzenstein
056 345 81 19
weingut.arenenberg@tg.ch
www.arenenberg.ch

Neue Mitarbeiterinnen

Rebecca Dähler Réception/Reservation

„Aufgewachsen bin ich in Steckborn und nun hat es mich in den Hinterthurgau verschlagen. Nach meiner abwechslungsreichen und spannenden Ausbildung als Hotelfachfrau in der Kartause Ittingen, wollte ich die Gastronomie für das Erste verlassen und absolvierte die Berufsmaturität in Fachrichtung Soziales in Vollzeit in Weinfelden.

In diesem Jahr wurde mir bewusst, wie mir der direkte Gästekontakt und die praktische Arbeit fehlten. Eins war mir klar und zwar, dass ich sicherlich nicht direkt weiter studieren möchte. Nun hat es mich auf den Arenenberg verschlagen und ich freue mich, dass ich die Gäste wieder verwöhnen darf. Als Bauerntochter finde ich diesen Arbeitsort ideal.

In meiner Freizeit findet man mich in der Natur, mit meinen Liebsten, in meiner Küche am Kochen und Backen und im Turnverein.“

Was schätzt Du am meisten an Deiner Arbeit?

Den Kontakt zu den Gästen und das kein Tag gleich ist wie der Andere.

Welches war die beste Entscheidung in Deiner beruflichen Laufbahn?

Die Lehre als Hotelfachfrau in der Kartause Ittingen zu absolvieren und drei Jahre das Beste zu geben.

In welchem Job bist Du eine Fehlbesetzung?

Im Gesundheitswesen, ich bewundere diese Menschen, ich bin aber leider nicht geeignet für diese Berufe.

Der beste Ratschlag, den du je bekommen hast?

Wenn man viel um die Ohren hat, dass man die «Salami-Taktik» anwendet und ein Stück nach dem Anderen erledigt.

Wo und wie kannst Du am besten abschalten und auftanken?

In der Natur, mit meinen Liebsten und beim Kochen und Backen.

Was schätzt du am meisten an Deinem Wohnort?

Die Lage. Die zentrale und doch ländliche Lage in Eschlikon ist einfach perfekt für mich als «Landei».

Was ist Dir lieber: Meer oder Berge?
Berge

Womit kann man Dich vertreiben?

Mit Unehrlichkeit und Ungerechtigkeit.

Was würdest Du tun, wenn du unendlich viel Geld hättest?

Einen eigenen Bauernbetrieb kaufen, Ferien auf dem Bauernhof anbieten und einen Erlebnisbauernhof gestalten, so könnte ich meinen Bezug zur Landwirtschaft mit meinem Beruf kombinieren. Denn ich finde es einfach schlimm, dass so viele Menschen den Bezug zur Landwirtschaft, der Natur und deren Grundlage verloren haben.

Woran denkst Du gerne in Deiner Vergangenheit zurück?

Es gibt sehr viele schöne Momente in meinem Leben, doch mein Lehrabschluss als schweizweit beste Hotelfachfrau war für mich ein sehr schönes Highlight.

Romana Bruns Assistentin Leiterin Hotellerie

Was schätzt Du am meisten an Deiner Arbeit?

Die Vielseitigkeit der Aufgaben und den Kontakt mit Gästen und Mitarbeitenden.

Welches war die beste Entscheidung in Deiner beruflichen Laufbahn?

Die Entscheidung, ein freiwilliges Praktikum im Eventbereich des Seminar- und Wellnesshotels Stoos zu absolvieren. Die Arbeitstage und der Arbeitsweg waren lang. Aus diesem Praktikum ergaben sich interessante Möglichkeiten und ich konnte mich beruflich weiterentwickeln.

In welchem Job bist Du eine Fehlbesetzung?

Jegliche Jobs im Gesundheitswesen.

Der beste Ratschlag, den Du je bekommen hast?

«Geduld beim Warten auf die Dinge, die noch nicht sind, aber bald kommen».

Wo und wie kannst Du am besten abschalten und auftanken?

In der Natur, beim Sport, in schönen Hotels oder bei Ausflügen mit dem VW Bus.

„Ich bin verheiratet und habe einen 17 Monate alten Sohn. Seit eineinhalb Jahren wohne ich wieder in Weinfelden. Mein Mann ist im Betrieb meiner Familie auf dem Weingut Wolfer tätig. Nach der Handelsmittelschule in Frauenfeld arbeitete ich vier Jahre in der Gastronomie in Zermatt und bereiste für ein halbes Jahr Australien und Neuseeland. Da entschied ich mich für das Studium an der Hotelfachschule Luzern. Die Pflichtpraktikas machte ich in der Zentralschweiz, in der französischsprachigen Schweiz und in England. Nach der Ausbildung war ich sieben Jahre als Direktionsassistentin und Vizedirektorin im Seminar- und Wellnesshotel Stoos tätig.“

Was schätzt Du am meisten an Deinem Wohnort?

Weinfelden ist familiär und bietet gleichzeitig ein grosses Angebot. Für Familien ist der Ort ideal, da die Wege kurz sind. Der Grossteil meiner Verwandtschaft lebt zudem in Weinfelden.

Was ist Dir lieber: Meer oder Berge?

Ich mag beides sehr. Am liebsten sind mir die Schweizer Seen.

Womit kann man Dich vertreiben?

Mit Arroganz, Negativität und ständigem Nörgeln.

Was würdest Du tun, wenn Du unendlich viel Geld hättest?

Möglichst viele Länder bereisen, in ein Eigenheim investieren, in einem sozialen Projekt mitwirken und meiner Arbeit nachgehen.

Woran denkst Du gerne in Deiner Vergangenheit zurück?

An die verschiedenen Menschen, die ich auf Reisen sowie im Berufsleben kennen lernen durfte und an fröhliche Stunden mit der Familie und Freunden.



SOUSCHEF

WERNER BÜCHI



Texte und Bilder: Renato Barnetta, Fachcoach Multimedia/Video
FAU – Fokus Arbeit Umfeld, www.fau.ch / www.derarbeitsmarkt.ch

Mistgabel statt Kochlöffel

Statt zum Kochlöffel griff er zur Mistgabel:

Der Arenenberger Souschef Werner Büchi verlor während des

Lockdowns seine Aufgabe als Koch.

Neue Aufgaben fand er auf dem Bauernhof.

Von einem Tag auf den anderen stellte die Gastronomie, für die Werner Büchi kocht, den Betrieb ein. Doch der 62-jährige Souschef wollte während des Lockdowns weiter anpacken. Er fand schliesslich Arbeit auf dem Bauernhof des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg.

Der Geruch von angebratenem Fleisch hängt in der Küche. In einer Ecke zischt Dampf aus der Pfanne. Werner Büchi bereitet einen Risotto für den nächsten Tag zu. Dabei spart er nicht am Weisswein, mit dem er die fein geschnittenen Zwiebeln und den Risotto ablöscht. Die Arbeit macht dem Souschef Spass. «Kochen ist meine Leidenschaft», sagt der Zürcher Unterländer. Seit fünf Jahren arbeitet Werner Büchi in der Küche der Gastronomie des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg im Kanton Thurgau. Hier kocht er für die Berufsschüler des Bereichs Landwirtschaft, aber auch für Gäste der anderen Betriebsbereiche. So auch heute, Ende Juni, kurz vor den Sommerferien.

> Fortsetzung Seite 14

Von heute auf morgen kein Essen mehr

Werner Büchis Arbeit wurde am 16. März 2020 jäh unterbrochen. Der Souschef kann sich noch gut erinnern. Er hatte an diesem Tag frei und sah die Pressekonferenz des Bundesrats am Nachmittag im Fernsehen. An diesem Tag wurde Teilen der Schweizer Wirtschaft mit der Verschärfung der Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung förmlich der Stecker gezogen. Auch Gastrobetriebe mussten vorübergehend schliessen. Werner Büchi nahm die Bekanntmachung anfänglich gelassen, wie er sagt: «Ich dachte, das sei nur für einige Wochen, anschliessend würde der Betrieb wieder normal weitergehen.» Doch am Ende blieb die Küche des Gastrobetriebs am Arenenberg ganze sechs Wochen geschlossen.

Während der ersten Tage des Lockdowns spürte Werner Büchi noch keine grosse Veränderung, ausser dass kein Essen ausgegeben wurde. «Ich hatte noch viele Lebensmittel, die wir verwerten wollten, damit sie nicht verderben», sagt der Zürcher. Die Schliessung der Küche sei sehr abrupt erfolgt. «Wir wussten ja noch nicht, dass der ganze Laden längere Zeit dicht bleiben würde», fügt er hinzu. Nach zwei Tagen hatte das Küchenpersonal auch die letzten Lebensmittel verwertet, um die Speisen einzulagern. Anschliessend blieben der Souschef und seine Küchenmitarbeitenden zu Hause auf Abruf. «Ich machte oft Veloutouren. Und im Wald hatte ich noch Holz zu schlagen.» Er habe die Zeit auch mit allerhand Hausarbeiten nutzen können, erzählt Werner Büchi. Trotzdem wollte er weiterhin im Betrieb mit anpacken und bot seinem Arbeitgeber an, andere Beschäftigungen ausserhalb des Küchenbetriebs zu übernehmen. Denn er war ja nicht von der Kurzarbeit betroffen, ergänzt Büchi.

Vom Souschef zum Mitarbeiter Gutsbetrieb

Trotz Lockdown stand der Betrieb im Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg nicht still. Auf dem Gelände befinden sich eine Gärtnerei und ein Bauernhof, auf denen es immer etwas zu tun gab. So tauschte Werner Büchi seine Kochschürze gegen die Arbeiterhose und half auf dem Hof mit. Dem 62-Jährigen fiel dieser Schritt nicht schwer, denn die harte Arbeit auf einem Bauernhof kennt er bereits aus seiner Kindheit. «Ich bin mit drei Geschwistern auf einem Bauernhof im Zürcher Weinland aufgewachsen. Früher war das normal, dass Bauernkinder auf dem Hof mithalfen», erinnert sich Werner Büchi. «Wir mussten damals Kartoffeln ernten, während meine Schulkollegen in die Badi gingen.» Das sei einfach so gewesen, meint er. Seine Erfahrungen als Bauernsohn konnte er nun bei seinem Arbeitgeber nutzen. Da der Mitarbeiter des Landwirtschaftsbetriebes unfallbedingt ausfiel, übernahm Werner Büchi kurzerhand seine Stellung und schlug die Zaunpfähle auf den Weiden ein, hob Schächte aus, fütterte die 220 Hühner und montierte Gestelle für die Himbeeren. «Die Arbeit hat mir sehr gut gefallen», sagt Werner Büchi mit einem Lächeln auf den Lippen. Besonders interessant fand er die Tätigkeit mit den Hühnern. «Wir hatten früher auch Hühner, doch nie so viele. Zuvor war ich noch nie in einem Hühnerstall mit über zweihundert Hühnern.» Zu Beginn empfand er einen Stall mit so vielen Hühnern zu betreten, um die Eier einzusammeln, als ungewohnt. Doch mit der Zeit bekam er richtig Freude an dieser Beschäftigung. «Ich stellte fest, dass diese Hühner recht handzahn waren. Ich arbeite ja sehr gerne mit Tieren zusammen», erzählt der Souschef. «Man fängt an, die Produktion der Lebensmittel zu hinter-



«Ich habe das Gefühl,
der Bundesrat hat damals richtig entschieden.
Ich hätte den Entscheid für den Lockdown
nicht treffen wollen.»

Werner Büchi, Souschef Küche

fragen, wenn man sieht, was so ein Huhn benötigt, um täglich ein Ei zu legen.» Werner Büchi fing jeweils morgens um acht Uhr an und erledigte alles, was gerade so anfiel. Für ihn war es eine Selbstverständlichkeit, während des Lockdowns weiter mit anzupacken. «Ich bekomme ja mein Geld. Wenn ich gebraucht werde, möchte ich also auch meine Leistung erbringen.» Zudem hatte der Souschef Glück mit dem Wetter. Der April war besonders warm und trocken, was seine Freude am neuen Job noch verstärkte. «Die Arbeit auf dem Hof war für mich eine willkommene Abwechslung zu meiner eigentlichen Tätigkeit als Koch», sagt Werner Büchi und fügt schmunzelnd hinzu: «Ich hätte noch einige Monate so weitermachen können.»

Der stellvertretende Küchenchef hat bis zur Pensionierung noch drei Dienstjahre vor sich. Er möge die Arbeit in der Küche sehr, meint Werner Büchi. Doch er könne sich gut vorstellen, nach seiner Pensionierung noch ein, zwei Tage pro Woche auf dem Bauernhof des Betriebs mit anzupacken. «Ich kann nicht von Hundert auf Null aufhören zu arbeiten. Daher werde ich mir ein Jahr vor der Pensionierung einige Gedanken machen, ob eine Möglichkeit besteht, hier auf dem Bauernhof weiterbeschäftigt zu werden.»

In der Küche darf wieder gekocht werden

Nach sechs Wochen durfte die Gastronomie am Arenenberg wieder öffnen. Werner Büchi stellte somit seine Gummistiefel in die Ecke und zog seine Kochschürze wieder an. Seit dem 11. Mai steht er nun wieder in der Küche und sorgt für die Verköstigung der Gäste. Noch eine Prise Muskatnuss für den Gratin. Dann schneidet der Souschef mit schnellen Bewegungen eine Zwiebel in kleine Würfel. Werner Büchi freut sich, wieder für die Gäste kochen zu dürfen. «Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Arenenbergs schätzen es sehr, dass sie nun wieder hier essen können», meint er, während er den Gratin vorbereitet.

Schwerer Entscheid

Dass Werner Büchi sich während des Lockdowns nützlich machen konnte und keine finanziellen Einbussen hatte, sehe er als etwas Positives während dieser Zeit. In seinem Umfeld sei auch niemand am Coronavirus gestorben. Somit habe er Glück gehabt. Den Beschluss des Bundesrats stellt er nicht in Frage. «Ich habe das Gefühl, der Bundesrat hat damals richtig entschieden. Ich hätte den Entscheid für den Lockdown nicht treffen wollen.»

Werner Büchi hat noch einige Stunden in der Küche zu tun. Bis um vier Uhr nachmittags möchte er die Menüs für den nächsten Tag vorbereitet haben. Hundert Gäste werden erwartet. Fünfzig weniger als vor der Covid-Pandemie.

Der Souschef

Alter
62 Jahre

Arbeitgeber
Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg

Standort
Salenstein im Unterthurgau

Seit wann im Betrieb
Februar 2015

Normale Tätigkeit
Souschef Küche

Tätigkeit während des Lockdowns
Landwirt und Gärtner

Position
Angestellter

Verlust durch Lockdown
Keine Lohneinbusse



Sie haben die Öffentlichkeitstage in Tänikon organisiert (v.l.n.r.):
 Florian Abt, Raphael Bernet, Viviane Oggier, Christian Eggenberger, Bernhard Müller, Markus Koller



«Actionbound»

auf der Swiss Future Farm

Im Sommer konnte man auf der Swiss Future Farm in Tänikon bei Aadorf die Landwirtschaft auf spannende Art und Weise entdecken.

Wie heisst es doch auf allen Ebenen in der Landwirtschaft: Informieren, informieren und nochmals informieren. Diese Aufgabe haben die Berater-Teams des BBZ Arenenberg und der Swiss Future Farm wahrgenommen, um coronakonforme Informationstage während den ersten zwei Ferienwochen auf dem grossflächigen Betrieb in Tänikon durchzuführen. Das Ganze gepaart mit digitalen Erkundungsmöglichkeiten mit der App «Actionbound» und parallel einem selbsterklärenden Themenweg für nicht digital ausgerüstete Besucher. Der traktorgezogene Personentransportwagen mit aktueller Moderation zu den Informationsposten über Feld und Wiesen kam sehr gut an und konnte beinahe konstant im Halbstundentakt fahren.

Bis zum letzten Tag hatten die Betreuer alle Hände voll zu tun, sind doch die Besucher bis zur letzten Stunde zahlreich angereist. Die Organisatoren zählten rund 1500 bis 1800 Besucher. Die Versuchsstationen beinhalteten die angelegten Feldversuche, beispielsweise mit den digital gesteuerten Hackpflügearbeiten, Herbizid Reduktionsmöglichkeiten bis zum pestizidfreien Ackerbau und Optimierung in den Stallungen konnte viel über das Tierwohl in Erfahrung gebracht werden. Zu den geschichtlichen Stationen von Tänikon erfolgten die Erklärungen über den Lautsprecher.

Über 80 Prozent «nicht bäuerliche» Besucher

Gemäss den zahlreichen Gesprächen der Fachleute mit den Besuchern kann davon ausgegangen werden, dass etwa 80 % der Besucher aus nicht bäuerlichen Kreisen anreisten und sich als überaus wissbegierig

erwiesen. Die bäuerlichen Besucher genossen den Tag vorwiegend als Familien-Ausflug und nahmen gleichwohl viel Interessantes und Erlebnisreiches mit nach Hause. Saisonale Highlights wie das Ballen-Pressen, Raps-Dreschen mit dem speziell ausgerüsteten Mähdrescher oder das sorgfältig geplante Füttern der Tiere vervollständigten das Programm. Die Klein- und Gross-Traktoren waren stets von jungen Nutzern belegt. Dazu gehörte natürlich auch das digitale Bedienen des Farmsimulators oder das Erfahren der kippbaren Traktorkabine. Die Ausstellung «Sicherheit und Technik» in der «Innovationschür» bleibt über die Dauer eines Jahres bestehen. Interessant dabei ist festzustellen, dass der DLG (Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft) sehr viel daran gelegen ist, in Tänikon ihre Traktoren-Prüfzentren zu präsentieren, wird doch im aktuellen Newsletter der DLG die Swiss Future Farm und Agroscope Tänikon prominent vorgestellt.

Actionbound – auch eine Lernmethode

Bei der digitalen Entdeckungstour haben gegen 100 Einzelnutzer am «Actionbound» teilgenommen. Wenn dabei das Familienumfeld mitgezählt wird, so kann von 300 bis 400 Teilnehmern gesprochen werden. Der Einsatz der App hat gezeigt, dass sie sich sehr gut eignet, um Wissen zu vermitteln. Als Kontrapunkt passte der geführte Besuch im Tänikoner Landtechnik Museum «Agrotechnorama» ideal dazu. Die grosse Medienpräsenz auf regionaler und nationaler Ebene – inklusive Radio, Fernsehen sowie Badischer Bauernzeitung – ist ein klares Zeichen, dass mit diesen Informationstagen relevante Themen lanciert wurden sowie ein interessantes Programm für Feriengäste und Daheimgebliebene geboten wurde. Für alle Beteiligten war es interessant und befriedigend, die vielen interessierten Besucher – jung und alt – durch die Swiss Future Farm zu führen. Die Weichen für eine angepasste Wiederholung dieser Infotage im nächsten Jahr sind bereits gestellt.

Text und Bilder: Bernhard Müller, Leiter Regionale Entwicklung, BBZ Arenenberg



Der Farmsimulator lockt und fasziniert



Vorstellung der angelegten Feldversuche



Die Kippkabine simuliert Gefahrensituationen



Alles bereit für den Fahrerparcours



Begehrte Plätze im «Traktoren-Zügli»



Fachleute unter sich



Gross und Klein im Maschinenpark



Landtechnik findet auf dem Land statt



Thurgauer Blumenwiesenprojekt

Wunderbar blühende Blumenwiese Mitte Mai.

Text und Bilder: Bruno Nabulon und Daniel Nyfeler, Berater, BBZ Arenenberg

Seit über zehn Jahren läuft das Thurgauer Blumenwiesenprojekt bereits. Das Resultat aus dem erfolgreichen Projekt sind über 300 Hektaren neu angesäte Blumenwiesen.

Das Projekt entstand im Rahmen des Kantonalen Vernetzungsprojekts. Es hat zum Ziel, die Lebensräume verschiedener Tier- und Pflanzenarten zu fördern und zu vernetzen. Dieses Projekt ist beim Amt für Raumentwicklung angesiedelt, es wird aber in enger Zusammenarbeit mit dem BBZ Arenenberg umgesetzt. Insbesondere die fachliche Beratung zur Ansaat und Pflege der Blumenwiesen wird seit Beginn des Projekts vom BBZ Arenenberg durchgeführt.

Anbau einer komplett neuen Kultur

Die Ansaat einer Blumenwiese unterscheidet sich stark von der Ansaat einer intensiven Wiese. Einerseits ist das Saatgut um ein Vielfaches teurer, andererseits dauert das Anlegen einer Blumenwiese viel länger. Deshalb ist ein sorgfältiges Vorgehen vor, bei und nach der Saat besonders wichtig. Bereits im Winter vor der Ansaat wird die Situation vor Ort begutachtet und das Vorgehen bis ins Detail besprochen. So kann sichergestellt werden, dass im Frühjahr ein schönes Saatbeet bereitsteht und die Saat der Blumenwiese unter möglichst optimalen Bedingungen ausgeführt werden kann. Ist die Blumenwiese einmal gesät, braucht es viel Geduld. Denn die Unkräuter wachsen sehr schnell und ausser einem Säuberungsschnitt darf nichts

dagegen gemacht werden. Bis die Blumenwiese das erste Mal richtig blüht, dauert es fast ein Jahr. Auch in dieser Zeit werden Bewirtschafter durch das BBZ Arenenberg begleitet. Wenn eine Blumenwiese das erste Mal blüht, wird der Ansaaterfolg sichtbar. Die Erfahrung der letzten Jahre hat gezeigt, dass die meisten Blumenwiesen-Ansaaten erfolgreich sind und sie den Besitzer sowie die Passanten erfreuen.

Wertvoller Lebensraum

Je nach Mischung werden zwischen 37 und 47 verschiedene Pflanzenarten eingesät. Viele davon blühen im Mai und Juni. Es gibt aber auch unter dem Jahr einige blühende Pflanzen. So blüht beispielsweise die Schlüsselblume bereits im März und die Wiesen-Flockenblume im Sommer. So finden die Insekten übers ganze Jahr genügend Nahrung. Aber auch in der Zeit, in der die Blumenwiese nicht blüht, stellt sie einen wertvollen Lebensraum für viele Insekten und andere Tiere dar. Besonders wertvoll wird so eine Wiese dann, wenn sie gestaffelt gemäht wird oder wenn sie kombiniert mit einer Hecke, einem Gewässer oder einem anderen Strukturelement in der Landschaft steht.

Die Blumenwiesen-Ansaat ist eine langfristige Angelegenheit. Es wird eine Wiese gesät, welche bei angepasster Bewirtschaftung und Pflege über Jahre genutzt werden kann und eigentlich kein Enddatum hat. Jede Blumenwiese entwickelt sich im Laufe der Zeit und bekommt ihren eigenen Charakter.



Mit der Bodenvorbereitung muss genug früh begonnen werden.



Zwischen den Unkräutern wachsen die ersten Blumen.



Ein Altgrasstreifen ist Lebensraum für kleine und grössere Tiere.

AMS oder Melkstand? Das ist eine Frage die sich heute viele Landwirte stellen. Das automatische Melksystem (AMS) überzeugt mit seiner Arbeitszeitersparnis, hat aber deutlich höhere Fremdkosten als Melkstände. Unter Berücksichtigung der Kosten für die eigene Arbeit schneiden Melkroboter im gerechneten Modellbetrieb ab einem Stundenlohn von ca. 15 Franken pro Stunde wirtschaftlicher ab.

Arbeitszeit

Die Arbeitszeit wurde aus dem Arbeitsvorschlag der Agroscope entnommen. Diese entspricht der reinen Melkarbeit. Bei den AMS wurden die ganzen Kontrollarbeiten, welche täglich anfallen, als «Melkarbeit» angeschaut. Die AMS sind bei einer Herde von 60 bis 70 Kühen das arbeitseffizienteste. Sobald die Herdengrösse sinkt, steigt die Arbeitszeit pro Kuh aber viel stärker als bei den Melkstandsystemen. Deshalb sind Melkrobotersysteme bei einer Herdengrösse von 60 bis 70 Kühen am wirtschaftlichsten.

Die Melkstände von DeLaval und der Melkstand von Melotte wurden als 2 x 5 Fischgrätemelkstand offeriert. Der GEA Melkstand wurde als 2 x 3 Autotandemmelkstand offeriert. Der Autotandemmelkstand ist in der Arbeitszeit noch ein Stück schneller als die Fischgrätemelkstände.

Um die Verfahrenskosten pro Jahr zu vergleichen wurden im Rahmen einer Diplomarbeit an der HF Ostschweiz die Kosten von sechs Melksystemen verglichen. Dafür wurden je zwei AMS, Low-Tech Melkstände und High-Tech Melkstände ausgesucht. Als Berechnungsgrundlage diente eine Herde von 60 Kühe. Dabei wurden sämtliche Kosten, also nebst den Kapitalkosten auch Servicekosten, Energieverbrauch usw. anhand konkreter Angaben berücksichtigt. Als Grundlage zur Erhebung des Arbeitsaufwandes wurde auf die Erhebungen von Agroscope abgestützt.

Gesamtkostenbetrachtung spricht für Melkroboter

Bei den AMS sind die Fremdkosten, sprich Rechnungen welche zu bezahlen sind, weit aus höher als bei den Melkstandsystemen. Die grössten Fremdkosten sind bei allen Systemen die Abschreibungen und die Unterhaltskosten. Sobald man jedoch die Arbeitskosten mitberücksichtigt ändert sich das Bild. In der Abbildung 1 wurde der standartmässige Ansatz von 28 Franken pro Arbeitskraftstunde (AKH) gewählt. Ab einem Ansatz von 15 Fr./AKH sind die Gesamtkosten der Melksysteme etwa auf dem gleichen Niveau. Wählt man einen höheren Ansatz für die eingesetzte Arbeit schneiden

Melkroboter besser ab. In der gesamtwirtschaftlichen Betrachtung ist sicher in Betracht zu ziehen, ob die eingesparte Arbeitszeit auch anderweitig verwertet werden kann oder ob einem die entsprechende Arbeitsentlastung so viel wert ist.

Grosse Unterschiede bei Melkständen

Die Berechnungen basieren auf einer optimalen Auslastung des Melkroboter. Sind die Viehbestände kleiner, ändert sich dieses Bild zu Lasten des Melkroboters, weil die Fixkosten pro Kilogramm Milch stärker ansteigen. Eine echte Option für Betriebe, welche kein AMS installieren möchten – sei es, weil ihre Viehbestände keine optimale Auslastung zulassen oder aus anderen Gründen – könnte aus Kostensicht der Low-Tech-Melkstand sein. Also ein Melkstand, der einfach milkt ohne weiteres Zubehör wie Milchmengenmessung oder automatische Abnahme. Die offerierten Melkstandmodelle lagen zwischen 50'000 (Low-Tech) und 164'000 Franken (HighTech). Natürlich muss jeder Landwirt für sich beurteilen, welchen Nutzen die technischen Zusatzmöglichkeiten hätten, auf welche man beim Low-Tech-Melkstand verzichtet. Auf Grund der Praxisbeobachtungen sind Low-Tech-Melkstände wenig verbreitet – auch weil sie nicht gerne verkauft werden.

Wirtschaftliche Einschätzung von Melkrobotern gegenüber Melkständen

Aufteilung der Verfahrenskosten verschiedener Melksysteme bei einem Stundenlohn von Fr. 28.-

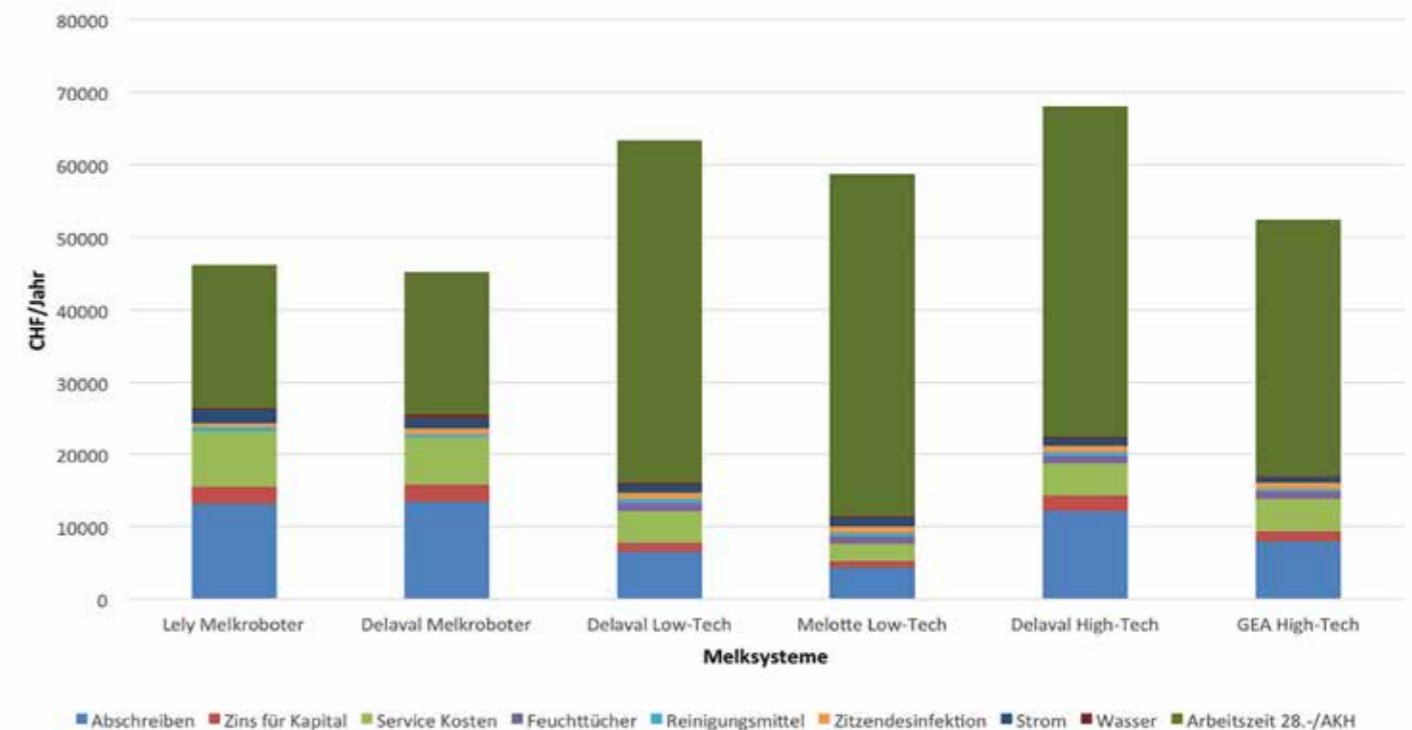


Abbildung: Verfahrenskosten verschiedener Melksystem inkl. Arbeitszeit (Quelle: Marcel Ackermann 2020)

Lebendige Güttingertagung mit grossem Besucherandrang

Die innovative Versuchsspritze «PFLOPF» weist noch Kinderkrankheiten auf, besitzt jedoch grosses Potential dank automatisierten Prozessen.

Es hat sich gelohnt, die Güttingertagung trotz Covid mit Schutzkonzept und ohne den anschliessenden Austausch bei der Grillwurst durchzuführen. Die Veranstalter, das BBZ Arenenberg und die Gruppe Extension Obst von Agroscope, wurden mit rund 250 Besuchern belohnt.

Texte und Bilder: Urs Müller,
Leiter Obst Gemüse Beeren, BBZ Arenenberg

Die politisch brisanten Abstimmungsthemen in den nächsten Jahren, die Agrarpolitik 22+ sowie die Neuausrichtung von Agroscope wurden in den Eingangreferaten von Jürg Hess, Präsident Schweizer Obstverband und Eva Reinhard, Direktorin von Agroscope beleuchtet. Dass sowohl die Forschung, als auch die Beratung aktiv aktuelle Themen der Politik bearbeiten, zeigten die drei gewählten Themen sehr gut auf.

Problemfall Wanzen

Sofortlösungen sind bei den Wanzen gefragt. Nach den grossen Schäden an Birnen durch die Marmorierete Baumwanze im Jahr 2019 befürchteten die Produzenten für 2020 das Schlimmste. Vorab, es trat bisher nicht ein. 2020 wurden weit weniger Wanzen festgestellt und die von Agroscope geplanten Versuche konnten nicht durchgeführt werden, wie die Entomologin Barbara Egger von Agroscope darlegte. Auf einen Versuch, nämlich die gezielte Freilassung des natürlichen Gegenspielers, einer kleinen Schlupfwespe (Trisolcus japonicus), war man sehr gespannt. Diese Resultate können zur Zeit noch nicht beurteilt werden. Das umfassende Monitoring der Arenenberger Obstbauberater zeigt auch auf, dass nicht alle Schäden der Marmorierten Baumwanze, sondern auch noch anderen Wanzenarten zugeordnet werden müssen. Obwohl bereits viele Erkenntnisse vorliegen, ist es begrüssenswert, dass von der Politik der Forschung mehr Geld für dieses Thema zugesprochen wurde und parallel dazu die Beratung mit Partnern aus Deutschland ein Interreg-Projekt initiiert hat. Die Vernetzung all dieser Akteure hat bereits in früheren Projekten (Interreg-Projekt «Feuerbrand») zu einer intensiven, lösungsorientierten Zusammenarbeit geführt.

Nachhaltige Effizienzsteigerung

Die politische Forderung nach geringerem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Herbiziden stellt die Praxis vor grosse Herausforderungen. Die Frage, wie diese Ziele erreicht werden, wollen sowohl die Branche als auch die Beratung aktiv mitgestalten. Der Kanton Thurgau ist hier besonders aktiv. Die Beratung kann verschiedene Projekte nutzen und vernetzen, welche schlussendlich alle das gleiche Ziel haben, nämlich die Effizienz in den Betrieben zu steigern und dabei die Umwelt weniger zu belasten. In der Swiss Future Farm in Tänikon steht die Pflanzenschutzoptimierung mit Precision Farming im Vordergrund. Lanciert wurde dieses Projekt zusammen mit dem Kanton Zürich und dem Aargau. Im Kantonalen Projekt Aqua-San geht es darum, Eintragspfade von Pflanzenbehandlungsmitteln in die Gewässer zu erkennen und Massnahmen zu erarbeiten, um diese Risiken zu vermindern. Genau dies ist das Ziel des Bundes im Aktionsplan Pflanzenschutz. Mit dem Interreg-Projekt «Nachhaltige Produktionssysteme», welches dieses Jahr abgeschlossen ist, hat der Kanton Thurgau in Sommeri bereits seit fünf Jahren eine Versuchspartzeile, in der Fragen zur Reduktion von Pflanzenschutzmitteln ausprobiert werden können.

Erfolgreiche Netzwerke

Die Güttingertagung ist eine optimale Bühne für die Beratung, um zu zeigen, welche Aktivitäten die Beratung und Forschung in diesen Bereichen in Zusammenarbeit mit privaten Firmen und mittels Vernetzung verschiedener Projekte durchführt. Die besten Projekte sind aber wertlos, wenn diese nicht durch innovative Berater aktiv bearbeitet werden. Im Bereich der Applikation konnte durch die Vernetzung dieser Projekte eine äusserst spannende Grundlage geschaffen werden, um einen raschen Effizienzgewinn heraus zu schälen. Dabei lernen nicht nur die Berater viel dazu, auch die Firmen der Gerätehersteller profitieren von der Beratung und schlussendlich führt dies in kleinen Schritten zum Gesamtziel. Im Bereich der Applikation konnte anhand eines Prototyps der Firma Wanner durch die Berater Reto Leumann, Marlis Nölly und dem Betriebsleiter des Betriebes Güttingen, Patrick Stadler,

in Zusammenarbeit mit den Firmen Inovel und Syngenta aufgezeigt werden, in welche Richtung die technische Entwicklung geht. Es muss bekannt sein, wo und wie Pflanzenschutzmittel am Zielobjekt ankommen, Drift muss verhindert respektive möglichst reduziert werden. Die Steuerung der Applikation mittels Sensoren soll die Spritzbrühe so optimieren, dass weder Spritzreste entstehen, noch Lücken in der Laubwand behandelt werden. Auch am Ende der Reihe stellen Sensoren sicher, dass beim Wenden die Spritze automatisch abstellt. Die kurze Testphase des Prototyps zeigte noch Kinderkrankheiten auf. Die Steuerung erfolgt separat auf einem Tablet, welches durch den Anwender auch beherrscht werden muss. Und schlussendlich braucht es Energie. Wenn zuviel geübt wird, kann auch mal eine Traktorbatterie ermüden. Die kleinen Pannen stellen die Nerven der Berater an der Präsentation auf die Probe und lösten da und dort beim Publikum ein Schmunzeln aus.

Nützlingsförderung statt Herbizide

Ebenfalls ein Ziel des Aktionsplanes Pflanzenschutz ist die Reduktion des Einsatzes von Herbiziden. Dieses Thema wurde bereits mit der Einführung der IP stark bearbeitet. Auch hier gibt es neue, technische Möglichkeiten wie z.B. die Behandlung mit Strom oder Heisswasser. Thomas Kuster von Agroscope stellte einige davon vor und zeigte auf, dass die Alternativen nicht nur aufwändiger sind, sondern auch teurer. Lösungsansätze sind vorhanden, die Ideen, den Verzicht auf Herbizide mit Nützlingsförderung im Baumstreifenbereich zu kombinieren, stehen aber erst am Anfang der Entwicklung. Ein Gerät gab ebenfalls viel zu diskutieren. Versuchsweise wurden in einem Sortenblock Bäume im unteren Baumbereich mit Luftdruck entblättert, um die Fruchtfarbe zu optimieren. Es tut fast etwas weh, wenn man die Bäume dann in diesem gerupften Zustand sieht. Es wird sich zeigen, ob dadurch die hohen Anforderungen an die äussere Qualität erfüllt werden, ohne dass die innere Qualität darunter leidet.



Eva Reinhard, Direktorin Agroscope



Jürg Hess, Präsident Schweizer Obstverband



Reto Leumann, Obstbauberater, BBZ Arenenberg



Marlies Nölly und Patrick Stadler mit Tablettsteuerung





Nach der Ernte ist vor der Ernte

Eigentlich hätte dieser Flurgang traditionsgemäss am 1. Mai stattfinden sollen. Aber aus Corona-Gründen musste auch dieser Anlass verschoben werden. Nicht weniger interessant waren aber die Themen des verschobenen Anlasses, wie sich schon zu Beginn des Flurgangs herausstellte. Denn ein erfolgreicher ökologischer und ökonomischer Ackerbau beginnt nach der Ernte, um im Folgejahr mit guten Startbedingungen und mit möglichst optimaler Feldhygiene zu starten.

*Texte und Bilder: Bernhard Müller,
Leiter Regionale Entwicklung, BBZ Arenenberg*

Bei der Begrüssung freute sich Gallus Jöhl, Geschäftsführer der Landi Matzingen, zahlreiche Landwirte und Vertreter der benachbarten landwirtschaftlichen Genossenschaften begrüßen zu dürfen. Er konnte auf der Swiss Future Farm ein interessantes Morgenprogramm anbieten, unterstützt durch kompetente Referenten wie Heinz Mathys, Landor, Hanskaspar Kübler, UFA Samen, Ivo Rüst, Agroline, Markus Sax, Agroscope Tänikon und Raphael Bernet, Betriebsleiter Swiss Future Farm. Der erste Informationsposten fand auf dem abgemieteten Rapsfeld statt, womit das Thema des Rapsanbaus lanciert war. Gemäss Ausführungen der Fachleute kristallisierte sich heraus, dass Schweizer Raps nach wie vor gesucht ist – parallel mit den Diskussionen um den Ersatz des fraglich produzierten Palmöls. Auch erklärten die Referenten die Vorzüge des «Hollraps» in der Küche, das sich vor allem zum wiederholten Erhitzen sehr gut eignet. Zudem kann der Landwirt mit einem Mehrerlös rechnen.

«Genauerer bauern»

Die Referenten riefen dazu auf, wieder vermehrt «genauer hinzuschauen beim bauern». Damit meinten sie, dass auch die Rapspflanze ein exaktes Umfeld braucht – mit dem Saatzeitpunkt um den 20. August herum. Dies mit einer grösseren Saatchichte, um den Erdfloh eher zu parieren. Dabei sind Felder beim Auflaufen fast täglich zu kontrollieren, um nötigenfalls mit einer Sonderbewilligung gegen Rapserrdflohschäden einzugreifen. Auch wurden die Vor- und Nachteile der Raps-Untersaaten angesprochen. Sich sehr genau beraten zu lassen lohnt sich. Markus Sax von Agroscope hob mit einem lan-

gen Spaten ein Bodenprofil aus. Dabei erklärte er den Versuch von CTF (Controlled Traffic Farming). Hier werden über mehrere Jahre dieselben Fahrspuren für alle stark belasteten Arbeitsgänge im Feldbau mittels Spurführung durch GPS benutzt. Dadurch werden Bodenverdichtungen auf permanente Fahrgassen beschränkt, dies in Kombination mit der Reifendruckregulierung bei Traktor und Maschinen. Aufgrund der Spatenproben-Muster aus dem Maisbestand der Versuchsfläche lassen sich schon positive Rückschlüsse ziehen, sei es mittels besserer Durchlüftung der Böden durch die Regenwürmer wie auch durch bessere Wasser-Speicherkapazitäten. Bezüglich Verbesserung der Bodenstruktur führten die Beratungsfachleute ins Feld, dass ein regelmässiges Einbringen von Kalk, vor allem in schwere Böden – wie diese in Tänikon vorzufinden sind – eine Strukturverbesserung der Böden mit sich bringt. Bezüglich der Versorgung der Böden wurde darauf hingewiesen, dass sich durch die trockenen Jahre der Kali-Gehalt reduziert hat und dieser aufgrund der Bodenproben im Auge behalten werden sollte.

Nach der Ernte: Gülle- und Mistlager ausbringen

Die Düngungsfachleute wiesen darauf hin, dass die Zeit nach der Getreideernte gut passe, um auf den Stoppelfeldern vor der Saat von Gründüngung oder Raps bei idealen Bodenbedingungen die Gülle und Mistlager zu entleeren. Dabei sollten diese wertvollen Nährstoffe umgehend mit einer Stoppelbearbeitung eingearbeitet werden. Bei Raps wird dabei nur eine sehr flache Bodenbearbeitung empfohlen. Allenfalls mit der Messerwalze an der Front die Rapsstengel brechen, um den gerne an der Oberfläche keimenden Ausfallraps und das Unkraut zum Keimen zu bringen. An diesem Raps-Beispiel wurde gezeigt, wie ein möglichst unkrautfreier Acker für den Weizenanbau mit rein mechanischer Unkrautbekämpfung vorbereitet werden soll und kann.

Die Pflanzenschutzberater erklärten, dass nur im Notfall Herbizide eingesetzt werden sollten. Dabei erklärten sie auch, dass bei einem rechtzeitigen Eingreifen mit Herbiziden Probleme bei Windhalm, Ackerfuchsschwanz und Blacken «am wachsenden Schaden» frühzeitig gelöst werden können. Somit könnten gute Voraussetzungen

«Nachernte Flurgang»
BBZ Arenenberg und
Landi Matzingen
auf der Swiss Future Farm
in Tänikon

für die weitere, erfolgreiche mechanische Unkrautbekämpfung geschaffen werden, um das Ziel der wirkungsvollen Reduktion der Pflanzenschutzmittel zu erreichen. Das gehe so weit, dass eher wieder früher das Wintergetreide gesät werde, um bei guten Bedingungen im Herbst, aber spätestens früh im Frühling, den Striegel einzusetzen.

Massvolle Bodenbearbeitung

Die Referenten erklärten, dass der Bodenzustand anhand der Anzahl von Regenwürmern und deren wertvolle Porenbildung bei den Bodenproben festzustellen seien. Eine wichtige Masseinheit also, wobei es sich lohnt einen Spaten auf dem Traktor zu haben, um regelmässige Bodenproben zu machen. Um wirkungsvolle Bodenlockungen und -verbesserungen hinzubringen, empfiehlt sich die Einsaat von tiefwurzelnden mehrjährigen Kunstwiesen oder eine Gründung mit langen Pfahlwurzeln wie Ölrettich. Auch kann eine Tiefenlockerung mit einem speziellen Gerät wieder «Luft in den Boden bringen», allenfalls in Kombination mit dem Einbringen von Kalk zur Porenverbesserung des Bodens. Die Fachleute berichteten einmal mehr, dass ein zu frühes «Winterfurche-Pflügen» die Nitrat auswaschung anreizt und auch die Flora und Fauna der Bodenlebewesen zerstört, welche im Frühjahr zuerst wieder aufgebaut werden muss.

Was ist für meine Böden das Richtige

Bei der Vorführung verschiedener Stoppelbearbeitungssysteme durch das Team der Swiss Future Farm stand die Schaufel im Mittelpunkt. «Was ist auf meinen Betrieb das Richtige» stellten die Referenten in den Raum, wenn es darum geht – den leichten oder schweren Bodenverhältnisse angepasst – die Stoppelbearbeitung vorzunehmen. Bei leichten Böden genügt oft eine oberflächliche Bearbeitung mit Gänsefusscharen. Bei schweren Böden muss darauf geachtet werden, dass sich unter den Flügelscharen keine Schmier-schicht bildet. Beim erfolgreichen Einsatz der Scheibenegge ist eine hohe Fahrtgeschwindigkeit von 10 bis 15 km/h und die angepasste Arbeitstiefe die Voraussetzung. Diese benötigt jedoch wieder entsprechenden «Dampf beim Traktor». Auch bringt ein zweimaliges, diagonales Überfahren des Ackers eine gute Arbeitswirkung und ebnet den Boden gut aus. Der sehr aufschlussreiche Flurgang der Landi Matzingen auf den Stoppelfeldern der Swiss Future Farm läutet eine neue Möglichkeit der Flurbegehrungen ein, denn ein Grossteil der Saaten werden im Herbst angelegt. Getreu dem Motto «nach der Ernte ist vor der Ernte».



Die Kurzscheibenegge kann hoch oder tief eingestellt werden, auch in Kombination mit der Frontmesserwalze, um bei hoher Fahrgeschwindigkeit einen guten Einarbeitungseffekt zu erzielen.



Ein Auszug der Referenten an der Flurbegehrung (v.l.n.r.): Gallus Jöhl, Landi Matzingen, Heinz Mathys, Landor, Markus Sax, Agroscope, Raphael Bernet, Swiss Future Farm



Markus Sax, Agroscope, erklärt die positiven Auswirkungen des Versuchs, über Jahre nur noch dieselben Fahrspuren zu benützen, Stichwort CTF (Controlled Traffic Farming).

Externer Schultag auf der Swiss Future Farm



Fragestellung: Mit welcher Kombination aus Walze, Striegel, Hacke und Untersaat kann Unkraut im Mais ohne Herbizide am effizientesten bekämpft werden?

Standort: Grosswiese (2.83 ha)
Versuchsart: Streifenversuch
Versuchsstreifen: 8 Streifen zu je 15 Metern
Reihenabstand: 50 cm
Saatstärke: 90'000 Körner/ha
Saattiefe: 5 cm

Untersuchte Verfahren:

- Vergleich von Anbau mit und ohne Herbizid
- Variationen der Striegelanwendung
- Kameragesteuertes Hackgerät
- Vergleich mit und ohne Walzen direkt bei der Saat
- Gezielte N-Düngung
- Sanierung Problembestand

Im Herbst 2020 fand für rund 100 Lernende des BBZ Arenenberg der landwirtschaftliche Fachunterricht auf der Swiss Future Farm in Tänikon statt. Ziel war ein vertiefter Einblick in die praxisorientierte Forschung im Bereich des umweltschonenden Pflanzenbaus.

Texte und Bilder: Ruedi Huber,
Leiter Bildung, BBZ Arenenberg

Im Rahmen eines herausfordernden Postenlaufs setzten sich die Lernenden mit folgenden Themen und Versuchsfragen auseinander:

Posten «Raps»

Vor einem grossen und gut beschrifteten Versuchsfeld informierte der Betriebsleiter der SwissFutureFarm, Raphael Bernet, die Lernenden über die aktuellen Herausforderungen im Rapsanbau sowie die Ziele des Versuches: Durch eine Förderung der Wurzelentwicklung, ökologischere Beizmittel und einen vermehrten Einsatz von mechanischen Unkrautbekämpfungsmethoden soll versucht werden, den Einsatz von chemischen Hilfsmitteln zu reduzieren. Im Anschluss an diese Ausführungen erhielten die Lernenden den Auftrag, die verschiedenen Verfahren betreffend Bestandesdichte, Schädlingsbefall und Verunkrautung selbstständig zu beurteilen. Dabei zeigte sich einmal mehr, dass eine fachgerechte Bestandesbeurteilung viel Wissen und auch Zeit voraussetzt.

Posten «Mais»

In einem ersten Teil informierte Florian Abt von der Swiss Future Farm die Lernenden über die Ziele und den Aufbau des angelegten Streifenversuchs. Verglichen wurden mechanische und chemische Unkrautbekämpfungsmethoden. Anschliessend wurden die Lernenden beauftragt, die Unkrautbestände in den verschiedenen Verfahren selber zu beurteilen und auch die Verfahrens-

kosten zu berechnen. An einem Nebenposten musste mit Doppelmeter und Milchwaage ermittelt werden, wie sich eine Unkrautbekämpfung auf den Maisertrag auswirkt.

Posten «Futterbau»

In einem ersten Teil erhielten die Lernenden von Futterbaulehrer Daniel Nyfeler den Auftrag, den Pflanzenbestand einer «entgleisten» Naturwiese detailliert zu ermitteln. Dabei zeigte sich, dass sehr viele unerwünschte «Lückenfüller» mit einem geringen Futterwert die Wiese erobert hatten. Gleichzeitig musste der eine oder andere Lernende aber auch feststellen, dass nicht nur im Wiesenbestand, sondern auch bei seinen eigenen Pflanzenkenntnissen noch gewisse Lücken bestehen. In einem zweiten Teil wurden dann mögliche Massnahmen zur Sanierung des Bestandes diskutiert und ein von der Swiss Future Farm angelegter Übersaat-Versuch mit diversen Bestandesverbesserungs-Strategien besichtigt.

Posten «Düngung»

An diesem Posten informierte Pflanzenernährungs-Fachmann Gregor Affolter die Lernenden über die aktuellen Herausforderungen der N-Düngung und über die neuesten technischen Ansätze, um diese zu bewältigen. Für manchen Lernenden waren die vorgestellten Verfahren zur Düngungsoptimierung wie N-Sensoren und Luftbilder noch völlig neu. Besonders geschätzt wurde, dass auch ein moderner N-Sensor vor Ort besichtigt werden konnte.

Positives Fazit

Aus Sicht der Schulleitung hat sich der Aufwand für die beiden besonderen Schultage gelohnt. Dank sehr gut präsentierten Versuchen, passendem Herbstwetter und motivierten Lernenden war der Erkenntnisgewinn für alle Beteiligten sehr hoch. Eine Wiederholung dieses Anlasses wird deshalb ins Auge gefasst.



Das BBZ Arenenberg bietet interessante Referate als buchbare Dienstleistung an. Alle zur Verfügung stehenden Referenten sind ausgewiesene Fachleute und greifen durch die Praxistätigkeit als Berater auf neustes Wissen in ihrem Gebiet zu. Buchen Sie doch als Zusatzprogramm zu Ihrer nächsten Vereins-Generalversammlung oder bei anderer Gelegenheit einen der nachstehenden Fachvorträge.

Fakten

- Für Anlässe ab mindestens zwölf Teilnehmenden
- In der Regel wird mit Beamer präsentiert – Beamer und Leinwand können vom Referenten mitgebracht werden
- Die Kosten betragen ab CHF 100.– pro Referat

Der (Klima-)Wandel im Acker- und Futterbau

Die zunehmend extremen Wetterbedingungen stellen die Landwirtschaft vor neue Herausforderungen. Wie kann darauf reagiert werden? Mit den Referaten wird dieser Frage auf den Grund gegangen. Wie können Acker- und Futterbau-Strategien zunehmenden Wetterextremen angepasst werden?

Referenten: Bruno Nabulon
und Daniel Nyfeler
Kontakt: Bruno Nabulon
Telefon 058 345 85 35
bruno.nabulon@tg.ch

IG «Neue Schweizer Kuh»

Die IG «Neue Schweizer Kuh» ist aktiv und setzt sich für die Verfügbarkeit von Milchviehtieren ein, welche mittlere Grösse vererben und zugleich aus den betriebseigenen Grundfuttermitteln möglichst effizient Milch produzieren. Die Tätigkeiten und Hintergründe sowie die genauen züchterischen Überlegungen werden vorgestellt.

Referent: Michael Schwarzenberger
Kontakt: Telefon 058 345 85 29
michael.schwarzenberger@tg.ch

Marmorierte und Rotbeinige Baumwanze – «eine Bedrohung für alle»

Die Marmorierten und Rotbeinigen Baumwanzen haben 2019 zu grossen Schäden im Obst- und Beerenbau geführt. Diese Schädlinge kamen durch den globalen Personen- und Warenverkehr in die Schweiz. Was bedeuten solche, plötzlich stark auftretende Schaderreger für unsere Nahrungsmittelproduktion? Wie bekommt man diesen Schaderreger in den Griff?

Referentin: Anja Ackermann
Kontakt: Telefon 058 345 85 11
anja.ackermann@tg.ch

Kuhsignale – Kühe lügen nie!

Kühe lügen nie! Wer diesen Grundsatz befolgt, ist offen, um die Signale der Kühe zu erkennen. Denn sie sagen uns, wie es ihnen geht. In einem Referat wird auf die Signale aufmerksam gemacht und einfache Tipps zur Optimierung des Tierwohls gegeben.

Referent: Michael Schwarzenberger
Kontakt: Telefon 058 345 85 29
michael.schwarzenberger@tg.ch

Sauberes Arbeiten mit Pflanzenschutzmitteln

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird gesellschaftlich kritisch betrachtet. Wie gelangen Pflanzenschutzmittel aber wirklich in unsere Umwelt und welche Auswirkungen haben sie dort? Ist der Schutz der Kulturen in Zukunft noch sichergestellt und was kann man selber tun, um Einträge von Pflanzenschutzmitteln in die Umwelt zu verhindern? Mit einfachen und pragmatischen Mitteln kann die Gratwanderung zwischen ausreichendem Kulturschutz und minimaler Umweltbeeinträchtigung gelingen.

Referent: Florian Sandrini
Kontakt: Telefon 058 345 85 17
florian.sandrini@tg.ch

Buchen
Sie jetzt!



Was hat das Aussäen des Sommerweizens mit Haushaltführung zu tun? Wie beeinflusst das gebügelte Hemd die Obststernte? Worin besteht die Verbindung der Fruchtfolgeplanung und der Menüplanung? Neugierig geworden? In diesem Modul werden die Zusammenhänge aufgezeigt.

Das Modul «Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb» richtet sich an Landwirte/innen, die ihr Wissen im Bereich Ernährung und Haushaltsführung vertiefen und in der Praxis anwenden möchten.

Kursinhalte

- Menügestaltung mit hofeigenen Produkten
- Grundsätze der Ernährung (Lebensmittelpyramide, Menüplanung, Selbstversorgung, Einkauf)
- Grundlagen der Haushaltsführung (Wäscheversorgung, Reinigungsarbeiten)

Das bieten wir Ihnen

- praxisbezogener Modulunterricht mit vielen Tipps und Tricks für den Alltag
- erfahrene Kursleiterinnen
- Einbezug der persönlichen Themenwünsche

Kursdaten

14.1.2021, 21.1.2021, 22.4.2021, 29.4.2021, 6.5.2021

Der Kurs dauert jeweils von 8.30 bis 15.30 Uhr. Die Kursteilnehmer bereiten das Mittagessen im Rahmen des Unterrichts selber zu.

Kursort

BBZ Arenenberg, Salenstein

Kurskosten

Die Kurskosten betragen CHF 950.– (exkl. Modullernzielkontrolle) für Teilnehmer der Betriebsleiterschule. Dabei sind Kosten für Unterlagen und Material (Verpflegung) bereits enthalten. Nach Abschluss der eidg. Prüfung können 50% der anrechenbaren Kosten beim Bund zurückgefordert werden.

Für Kursteilnehmer ausserhalb der Betriebsleiterschule belaufen sich die Kosten auf total CHF 590.– (inkl. Unterlagen, Material).

Modulprüfung

Die Modullernzielkontrolle findet am Donnerstag, 27.5.2021 statt und ist fakultativ. Beim Bestehen der Modulprüfung können 2 Punkte an die Berufs- oder Meisterprüfung des Berufsfelds Landwirtschaft angerechnet werden.

Anmeldung

Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
Schulsekretariat
Arenenberg 1
CH-8268 Salenstein
Telefon +41 58 345 81 01
www.bbz-arenenberg.ch

Anmeldeschluss

Freitag, 27. November 2020

Individuell lernen – lebenslang profitieren

Weiterbildungen Obstbau

Informationen und Anmeldung Obstbaumodule

Landw. Zentrum SG
Fachstelle Obstbau
9230 Flawil
Telefon 058 228 24 70
lzsg.flawil@sg.ch

BBZ Arenenberg
Kurssekretariat
Arenenberg 8
8268 Salenstein
Telefon 058 345 85 00
kurse.landwirtschaft@tg.ch

Informationen und Anmeldung Vertiefungskurse

Modul BF 21 Feldobstbau Wahlmodul für die Berufsprüfung

Ausbildungskurs mit Schwergewicht Hochstammobstbau. Vorwiegend praktischer Kurs mit wenig Theorie. Der Kurs richtet sich an alle am Obstbau interessierten Kreise, speziell auch an Personen, die im Gartenobstbau oder als Landschaftsgärtner tätig sind.

Lernziele

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen im Hochstammobstbau. Sie lernen die einzelnen Arbeiten im Hochstammobstbau und können diese selbstständig ausführen.

Abschlussprüfung*

fakultativ, anrechenbar für Berufsprüfung Landwirt/in und Bäuerin FA

Kursbeginn 26. Januar 2021

Kursdauer 8 Tage

1. Blockkurs 26. – 28. Januar
2. Blockkurs 16. – 18. Februar
Ende April 1 Tag
Ende August 1 Tag

Kursleitung R. Hollenstein, Flawil
P. Stadler, Arenenberg
sowie weitere Kursleiter

Kurskosten* CHF 1'120.– exkl. Kursunterlagen

Anmeldung bis 15. Dezember 2020

Modul BF 22 Obstverarbeitung Wahlmodul für die Berufsprüfung

Dieses Modul vermittelt in Theorie und Praxis die erforderlichen Kenntnisse für die Herstellung von Süssmost, Gärsaft und Spezialitäten.

Lernziele

Folgende Themen werden bearbeitet: Rohmaterial, Saftgewinnung, Biologie, Saftbehandlung, Gebindefragen, Pasteurisation, Lagerung, gesetzliche Grundlagen

Abschlussprüfung*

fakultativ, anrechenbar für Berufsprüfung Landwirt/in und Bäuerin FA

Kursdauer

3 Tage (2 Tage im September, 1 Tag im November 2021), jeweils 9 bis 12 Uhr und 13 bis 16 Uhr; die genauen Daten stehen noch nicht fest.

Kursleitung St. Freund, LZSG Fachstelle Obstbau, Flawil

Kurskosten* CHF 420.– exkl. Kursunterlagen

Anmeldung bis 31. Juli 2021

* Kostenrückerstattung

Kursteilnehmer, welche eines oder mehrere Obstbaumodule im Rahmen der Betriebsleiter- oder Bäuerinnenschule besuchen, können beim Bund ein Beitragsgesuch für die Rückerstattung von 50% der anrechenbaren Kurskosten einreichen, sofern sie die eidgenössische Prüfung (Berufs- oder höhere Fachprüfung) ablegen.

Diverse Vertiefungskurse Zwetschgen | Kirschen | Aprikosen

Die Module vermitteln in Theorie und Praxis die erforderlichen Kenntnisse zur Erziehung und Pflege der jeweiligen Niederstamm-Spezialkultur.

Vorkenntnisse

Grundvoraussetzung ist der Besuch des Obstbaumoduls (BF 17) oder eine andere obstbauliche Grundausbildung.

Kursbeginn Ende März 2021

Kursdauer Module Zwetschgen und Aprikosen je 3 Tage
Modul Kirschen 4 Tage
Tage sind verteilt auf die jeweilige Vegetationszeit

Kursleitung LZSG Flawil und BBZ Arenenberg

Kurskosten 3-tägige Module
CHF 420.– exkl. Kursunterlagen

4-tägiges Modul
CHF 560.– exkl. Kursunterlagen

Anmeldung bis 31. Dezember 2020

KURSE LANDWIRTSCHAFT

Bitte melden Sie sich für alle landwirtschaftlichen Kurse online an unter:
www.bbz-arenenberg.ch

BBZ Arenenberg, Sekretariat Beratung Entwicklung Innovation | Telefon +41 (0)58 345 85 00, kurse.landwirtschaft@tg.ch

Pensionierung in der Landwirtschaft

Kurs Nummern siehe Ausschreibung

Die Pensionierung wird von vielen Menschen als einschneidend erlebt. In der Landwirtschaft ist es oft ganz anders, die pensionierten Eltern arbeiten weiter auf dem Hof wie bisher. Doch Pensionierung und Hofübergabe sind wichtige Zeitpunkte zum Innehalten, für eine Standortbestimmung, um sich mit der neuen Lebenssituation und den damit verbundenen Ängsten, Befürchtungen, aber auch den Hoffnungen und Chancen aktiv auseinanderzusetzen. Der Kurs bietet Gelegenheit, sich mit einigen Themen zu befassen und sich mit Menschen in ähnlichen Lebenssituationen auszutauschen.

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Bäuerinnen und Landwirte, die kurz vor oder nach der Pensionierung oder der Hofübergabe stehen.

Gesunde Ernährung im Alter – Kurs Nr. L11007.01

Themen:

- Ausgewogen Essen mit der Ernährungspyramide
- Abwechslungsreich & regelmässig essen
- Mangelernährung vorbeugen
- Genügend trinken

Datum Dienstag, 5.1.2021, 13.15 bis 16.15
Ort Raum Äbtissinnenhaus, Tänikon
Kosten CHF 70.–/Person, CHF 110.–/Paar

Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 15.12.2020

Rechtsfragen im Alltag – Kurs Nr. L11008.01

Themen:

- Wie kann ich vorsorgen bei Krankheit oder Unfall?
- Vorsorgeauftrag
- Patientenverfügung

Datum Dienstag, 19.1.2021, 13.15 bis 16.15
Ort Raum Äbtissinnenhaus, Tänikon
Kosten CHF 70.–/Person, CHF 110.–/Paar

Leitung Vreni Peter
Anmeldung bis 5.1.2021

Obsalim – Kuhsignale der Fütterung

Kurs Nr. L13008.01

Der Kurs eignet sich für Bauern und Bäuerinnen und weitere Interessierte, die mit Hilfe von Kuhsignalen ihre Fütterung optimieren und dadurch die Gesundheit der Tiere verbessern sowie die Futterration besser ausnutzen wollen. Durch das Erkennen von Körpersymptomen und -signalen am Tier, kann der Betriebsleiter die Fütterung optimieren und dadurch die Leistung und die Gesundheit der Herde verbessern. Damit steigt die Rentabilität der Milchproduktion.

Datum Donnerstag, 14.1.2021, 9.00 bis 16.00
Kosten CHF 120.–/Person, CHF 200.– pro Paar

Leitung Bruno Ottiger
Anmeldung bis 30.12.2020

Homöopathische Stallapotheke für den Landwirt

Kurs Nr. L13005.01

Bauern und Bäuerinnen und weitere Interessierte, die sich für die homöopathische Behandlung von landwirtschaftlichen Tieren interessieren. Dieser Kurs bietet die Grundlagen des Einsatzes von Homöopathie. Im Zentrum steht die Behandlung von Nutztieren, mit Schwergewicht Rindvieh. Nebst den Grundsätzen werden häufige Erkrankungen bei Nutztieren und deren homöopathische Behandlung besprochen. Eigene Fälle können jederzeit von den Teilnehmenden eingebracht werden. Die Referentin Nathalie Heuer ist Dipl. Tierhomöopathin BTS und Kuhsignale Trainerin und gibt ihr breites Wissen und vielfältige Erfahrungen sehr gerne weiter. Speziell: Der Kurs wird in einer kleinen Klasse geführt, was für die Teilnehmenden einen intensiveren Kurs mit grossem Lerneffekt bedeutet.

Daten Mittwoch, 10.2., 24.2., 10.3. und 24.3.2021, jeweils von 9.00 bis 16.00
Kosten CHF 584.–/Person
CHF 496.–/Lernende im Kanton Thurgau inklusive Verpflegung

Leitung Jenifer van der Maas
Referentin Nathalie Heuer, dipl. Tierhomöopathin BTS, Kuhsignale-Trainerin
Anmeldung bis 27.1.2021

Agate und Lagis für die Datenerhebung kennen und selber nutzen

Kurs Nr. L11009.01

Zu Beginn werden Ihnen Grundinformationen zur Erfassung und Mutation von Betriebs- und Personendaten sowie von Tier- und Flächendaten einschliesslich Landschaftsqualitätsbeiträgen vermittelt. Mit den relevanten Informationen ausgerüstet, beginnen Sie selbstständig mit der Erfassung der eigenen Betriebsdaten. Im Lagis ändern und bearbeiten Sie Ihre Flächen auf dem Parzellenplan. Je nach Betriebsgrösse und Struktur kann eine vollständige Datenerfassung aus zeitlichen Gründen am Kurs nicht in jedem Fall garantiert werden. Sie erhalten jedoch Informationen und Hilfestellungen, damit Sie in der Lage sind, die notwendigen Erfassungen später selbstständig zu machen.

Datum Donnerstag, 11.2.2021, 13.00 bis 16.15
Referent Thomas Fröhlich, Mitarbeiter Landwirtschaftsamt
Kosten CHF 70.–/Person, CHF 100.–/Paar

Leitung Adrian von Grünigen
Anmeldung bis 31.1.2021

Tagestraining Kuhsignale im Laufstall

Kurs Nummern siehe Ausschreibung

Kühe lügen nie! Wer diesen Grundsatz ernst nimmt und befolgt, ist offen um die Signale der Kühe zu sehen und zu verstehen. Die Kühe geben uns Signale, welche Informationen über Gesundheit und Wohlbefinden ableiten lassen. Am Vormittag werden in einem Vortrag die Grundlagen der Kuhsignale vermittelt, welche am Nachmittag im Stall praktisch angewendet werden.

Datum Kurs 1 Kurs Nr. L13007.01, Do 11.2.2021, 9.00 bis 16.30
Datum Kurs 2 Kurs Nr. L13007.02, Do 18.2.2021, 9.00 bis 16.30
Kosten CHF 150.–/Person, inklusive Verpflegung

Anmeldung bis 31.1.2021
Anmeldung bis 4.2.2021
Leitung Michael Schwarzenberger

Gut vorbereitet für die Hofübergabe

Kurs Nummern siehe Ausschreibung

Die Hofübergabe ist ein entscheidender Schritt im Leben einer Bauernfamilie. Eine gute und frühzeitige Vorbereitung lohnt sich, damit die Entscheide innerhalb der Familie reifen können und Zeit bleibt zur Klärung offener Fragen. Der Kurs beinhaltet die folgenden Themen:

- Überblick über die gesetzlichen Grundlagen BGGB
- Finanzierung und Tragbarkeit
- Zusammenleben auf dem Bauernhof
- Konkretes Vorgehen im Hinblick auf die Hofübergabe
- Bewertung von Landgut und Inventar
- Regelung der Wohnsituation
- Lohn und Einkommen
- Steuern

Es empfiehlt sich, den Kurs als übergebende und übernehmende Generation gemeinsam zu besuchen.

Datum Kurs 1 Kurs Nr. L11011.01, Freitag, 12.2.2021, 9.00 bis 16.30
Datum Kurs 2 Kurs Nr. L11011.02, Freitag, 19.2.2021, 9.00 bis 16.30
Kosten CHF 150.–/Betrieb

Anmeldung bis 29.1.2021
Anmeldung bis 6.2.2021
Leitung Vreni Peter

Das Grundbuch – ein Buch mit sieben Siegeln? Kurs Nr. L11012.01

Wir haben mit dem Grundbuch nur selten zu tun, so etwa bei einem Kauf oder Verkauf von landwirtschaftlichen Grundstücken und Gewerben. Doch oft verstehen wir weder das Vorgehen noch die Einträge genau. Der Kurs bietet Unterstützung, um das Vorgehen und die Abläufe bei einem Grundstück- oder Gewerbekauf oder Verkauf kennen und verstehen zu lernen. Es werden Begriffe rund um die Einträge ins Grundbuch geklärt wie Grundpfandrechte, Grundlasten und Dienstbarkeiten. Wir erhalten Informationen, wie wir Einsicht ins Grundbuch nehmen und wie Einträge geändert und gelöscht werden können.

Datum	Dienstag, 23.2.2021, 13.15 bis 16.15	Leitung	Vreni Peter
Kosten	CHF 70.–/Person, CHF 110.– pro Paar	Referent	Daniel Boltshauser, Grundbuchverwalter und Notar, Weinfelden
		Anmeldung bis	27.1.2021

Büroarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb organisieren, digitale Hilfsmittel nutzen Kurs Nr. L11013.01

Sie möchten den administrativen Aufwand auf Ihrem Landwirtschaftsbetrieb effizient und nutzbringend bewältigen? Dank passender Organisation können Sie den administrativen Aufwand zeitsparend erledigen und gewinnen so mehr Zeit und Lebensqualität. Die tägliche Herausforderung ist es, die Informationen zu sortieren, Wichtiges zu erkennen und so abzu-legen, dass es zum gewünschten Zeitpunkt ohne lange Sucharbeit auffindbar ist. Am Kurs lernen Sie Organisationsformen und Ablagesysteme für schriftliche und elektronische Unterlagen in einem Büro kennen. Fachleute vom BBZ Arenenberg vermitteln Ihnen hilfreiche Methoden, welche Sie zu Hause im Hofbüro anwenden können.

Datum	Donnerstag, 25.2.2021, 13.00 bis 16.00	Leitung	Adrian von Grünigen
Kosten	CHF 65.– / Person, CHF 100.–/Paar	Anmeldung bis	9.2.2021

Arenenberger Ackerbautreff – Innovationen im Ackerbau Kurs Nr. L12001.02

Neben verschiedenen Kulturmassnahmen bei Raps in Pflug-, Mulch- und Direkt-Saatverfahren werden Techniken der mechanischen Unkrautbekämpfung und moderne Applikationstechniken vor Ort anschaulich demonstriert. Die Massnahmen können vor Ort mit den Beratenden des BBZ Arenenberg und externen Fachexperten diskutiert werden.

Datum	Mai/Juni 2021 abends – genaues Datum und Uhrzeit werden im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	Leitung	Florian Sandrini
Ort	Gutsbetrieb Brunegg, Tägerwilten	Kosten	kostenlos
		Anmeldung bis	1 Woche vorher

Flur- und Hofrundgang für Neu-Umsteller im Biolandbau Kurs Nr. L12002.02

Der Flur- und Hofrundgang bietet Neu-Umstellern im Biolandbau die Möglichkeit, sich vertieft mit der Umstellung auf Biolandbau zu befassen und ihre ersten Erfahrungen auszutauschen. Er bietet die Möglichkeit, sich mit anderen Berufskollegen, die ebenfalls in der Umstellungsphase sind, austauschen sowie Fragestellungen zur Umstellung gemeinsam zu lösen. Sie können von den Erfahrungen der anderen profitieren und Sie lernen andere Betriebe in der Umstellung kennen. Der Flur- und Hofrundgang wird auf einem langjährigen Biobetrieb durchgeführt. Der Betriebsleiter gibt gerne seine vielseitigen Erfahrungen mit Biolandbau weiter.

Zielpublikum

Bio-Betriebe, die in der Umstellungsphase auf den biologischen Landbau sind, Umstellungsjahre 2020 und 2021

Leitung		Leitung	
Ackerbau	Daniel Fröhlich	Tierhaltung	Jenifer van der Maas
Datum	Dienstag 22.6.2021, 9.15 bis 11.45	Kosten	kostenlos
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	Anmeldung bis	16.6.2021

Mutterkuhalterstamm 2021 Kurs Nr. L13001.02

Am Mutterkuhalterstamm treffen sich interessierte Mutterkuhalterinnen und -halter zum Erfahrungsaustausch in geselligem Rahmen auf einem Mutterkuhbetrieb im Kanton Thurgau. Nebst Betriebsbesichtigung und einem Fachreferat informiert Mutterkuh Schweiz über Aktualitäten aus der Geschäftsstelle. Am Ende der Veranstaltung lädt ein Hofbeizli zum gemütlichen Verweilen und zum Erfahrungsaustausch unter Berufskolleginnen und -kollegen ein.

Datum	Freitag, 2.7.2021, 19.30	Leitung	Fabienne Schälchli
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	Anmeldung bis	25.6.2021
Kosten	kostenlos		

Güttinger Tagung – der Treffpunkt der Obstbranche Kurs Nr. L12004.02

Der Markt und die Produktionstechnik entwickeln sich im Obstbau ständig weiter. Auf dem Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen wird diese Weiterentwicklung aktiv mitgestaltet. Im Rahmen der Güttinger Tagung stellen Forschende von Agroscope und Beratende des BBZ Arenenberg aktuelle Forschungsergebnisse praxisorientiert vor.

Datum	Samstag, 14.8.2021, 9.30 bis 12.00	Leitung	Urs Müller
Ort	Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen	Anmeldung bis	30.7.2021
Kosten	kostenlos		

Arenenberger Laufstallstamm 2021 Kurs Nummern siehe Ausschreibung

Der Laufstallstamm – der Anlass, an dem sich jährlich alle interessierten Milchproduzenten und Bäuerinnen treffen und sich über aktuelle und zukünftige Themen austauschen und informieren. Nebst dem Besuch von interessanten Betrieben und aktuellen Fachreferaten werden der Erfahrungsaustausch und das gemütliche Beisammensein gepflegt. Der Anlass wird jeweils auf zwei interessanten, zukunftsgerichteten Milchwirtschaftsbetrieben im Kanton Thurgau durchgeführt.

Datum Kurs 1	Kurs Nr. L13002.03, Mittwoch, 18.8.2021, 19.30	Anmeldung bis	4.8.2021
Datum Kurs 2	Kurs Nr. L13002.04, Dienstag, 24.8.2021, 19.30	Anmeldung bis	10.8.2021
Kosten	kostenlos	Leitung	BBZ Milchviehteam

PROVIEH Bio-Milchstamm 2021 Kurs Nr. L13004.02

Der Bio-Milchstamm ist eine Plattform, an der Erfahrungen über standortgerechte Zucht und Fütterung, Tiergesundheit und Eutergesundheit ohne Antibiotika ausgetauscht und vertieft werden. Jedes Jahr stehen aktuelle Themen im Vordergrund. Zudem informiert Bio Suisse über ihre Aktivitäten und zu erwartenden Entwicklungen. Der Anlass findet im Rahmen des Projektes PROVIEH der Bio Suisse statt und bietet Gelegenheit für einen intensiven Erfahrungsaustausch. Dabei wird auch das gemütliche Beisammensein bewusst gepflegt.

Datum	Mittwoch, 25.8.2021, 19.30	Leitung	Jenifer van der Maas
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	Anmeldung bis	11.8.2021
Kosten	kostenlos		

Arenenberger Anbindestallstamm 2021 Kurs Nr. L13003.02

Der Anbindestallstamm ist ein neuer Anlass, an dem sich Milchproduzenten und Bäuerinnen mit einem Anbindestall treffen. Zum einen werden dort spezifische Themen behandelt, die den Anbindestall betreffen. Zum anderen wird über aktuelle und zukünftige Fragen informiert. Nebst dem Besuch eines interessanten Betriebes und aktuellen Fachreferaten werden auch der Erfahrungsaustausch und das gemütliche Beisammensein gepflegt.

Datum	Donnerstag, 26.8.2021, 19.30	Leitung	Milchviehteam BBZ
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	Kosten	kostenlos
		Anmeldung bis	12.8.2021

Achtung – Situation COVID-19

Für alle Kurse besteht ein Schutzkonzept. Aufgrund der wechselhaften Situation ist die Durchführung der Kurse jedoch nicht garantiert. Bitte informieren Sie sich zur aktuellen Lage auf unserer Website:

www.bbz-arenenberg.ch

Bitte melden Sie sich für alle öffentlichen Kurse einfach online an unter:
www.bbz-arenenberg.ch

BBZ Arenenberg, Sekretariat Bildung, CH-8268 Salenstein | Telefon +41 (0)58 345 81 00, kurse.hauswirtschaft@tg.ch

Hausgartenkurs rund ums Jahr Kurs Nr. H14004.01

Naturgemäss und erfolgreich gärtnern, ist der Wunsch vieler Gartenfans. Dieser Kurs bietet die Gelegenheit, das Gartenjahr als Nutz- und Lebensraum sowie als wertvoller Zulieferer für Haus und Küche zu erleben. Die Kurstage sind über das ganze Gartenjahr verteilt. Dadurch können die gelernten Handfertigkeiten und das erworbene Wissen im Jahresverlauf erlebt und gleich in die Praxis umgesetzt werden. Das Kursangebot basiert auf dem Lerninhalt der Bildung Bäuerin, Modul BP 04 Gartenbau.

Daten	Dienstag, 12.1. / 9.2. / 9.3. / 20.4. / 11.5. / 8.6. / 10.8. / 7.9. / 19.10. / 2.11. und 7.12.2021, jeweils von 9.00 bis 16.00	Leitung	Nelly Keller, Daniel Brogle,
Kosten	CHF 1420.– inklusive Material und Verpflegung	Anmeldung bis	29.12.2020

Klöppeln – eine faszinierende Technik Kurs Nr. H15004.01

Klöppeln ist eine Handarbeitstechnik, bei der mittels Klöppel (spindelförmige, meist aus Holz gefertigte «Spulen») und dem daran aufgewickelten Garn verschiedenartige Spitzen gefertigt werden. In diesem Schnupperkurs üben Sie die Grundlagen – das Drehen und Kreuzen der Fäden – und fertigen eine kleine Spitze oder ein kleines Geschenk an. Sie lernen dabei die Technik mit Hilfe von Vorlagen kennen und anwenden. Schnuppern Sie an drei Daten «Klöppel-Luft» und lassen Sie sich von dieser faszinierenden Technik überraschen. Es besteht die Möglichkeit, einen Folgekurs zu besuchen. Das Klöppelmaterial wird zur Verfügung gestellt.

Datum	Samstag, 13.2., 27.2. und 6.3.2021, von 9.30 bis 12.30	Leitung	Sonja Balmer
Kosten	CHF 170.– inklusive Material	Anmeldung bis	30.1.2021

Klöppeln für Kinder und/oder Jugendliche Kurs Nr. H15005.01

Schritt für Schritt: Ich zeig dir, wie es geht. Ein Schnupperkurs für Jugendliche ab 9 Jahren. Mit Spass ein altes Kunsthandwerk neu entdecken. Das Klöppelmaterial wird zur Verfügung gestellt.

Datum	Samstag, 13.2., 27.2. und 6.3.2021, von 14.00 bis 17.00	Leitung	Sonja Balmer
Kosten	CHF 170.– inklusive Material	Anmeldung bis	30.1.2021

Individueller und persönlicher Handspinnkurs Kurs Nr. H15006.01

Es besteht die Möglichkeit, für jeweils drei Stunden in das Thema Handspinnen einzutauchen. Möchten Sie gerne als Anfängerin die ersten Schritte auf dem Spinnrad ausprobieren oder sich bereits als erfahrene Handspinnerin eine neue Spinn- oder Zwirntechnik aneignen? Die Kurse finden in Kleingruppen statt und der Inhalt wird individuell mit den Kursteilnehmerinnen abgesprochen. Sie können gerne Ihr eigenes funktionsfähiges Spinnrad mitbringen. Es sind auch verschiedene Spinnräder vorhanden, die für die Zeit des Kurses ausprobiert werden können. Informationen zur Kursleiterin und zum Thema finden Sie auch unter www.spinnwebstube.ch

Datum Kurs 1	Freitag, 26.2.2021, von 14.00 bis 17.00	Anmeldung bis	12.2.2021
Datum Kurs 2	Freitag, 30.4.2021, von 14.00 bis 17.00	Anmeldung bis	16.4.2021
Datum Kurs 3	Freitag, 25.6.2021, von 14.00 bis 17.00	Anmeldung bis	11.6.2021
Kosten	CHF 85.– inklusive Material	Leitung	Rita Schneider

Spinntreffen am Arenenberg 2021 Kurs Nr. H15007.01

Möchten Sie zusammen mit Spinnbegeisterten einen gemütlichen Abend verbringen und sich über Alles rund ums Spinnen austauschen? Wir überraschen Sie mit neuen Techniken, die das Spinnhandwerk spannend machen. Egal ob Sie schon Vorkenntnisse mitbringen oder einfach nur neugierig und ohne eigenes Spinnrad sind, wir möchten unsere Begeisterung für dieses Handwerk mit Ihnen teilen. Für Getränke/Kaffee/Kuchen und einen kleinen Imbiss ist gesorgt. Für alle, die kein Spinnrad besitzen, stehen Spinnräder zur Verfügung. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, wenn Sie ein Spinnrad benötigen.

Anmeldung bitte direkt an Rita Schneider: Telefon 079 409 14 08, rita.schneider@bbza.ch

Daten	Freitag, 26.2., 30.4., 25.6.2021, jeweils von 18.00 bis 22.00	Leitung	Rita Schneider
Kosten	CHF 20.– pro Person und Abend inklusive Material	Anmeldung bis	5 Tage vor Treffen

Erfolgreiche Anzucht von Pflanzen Kurs Nr. H14006.01

Pflanzen können auf die unterschiedlichsten Weisen vermehrt werden. Welche Methode eignet sich am besten, um erfolgreich Pflanzen anzuziehen? Aussaat und Stecklingsvermehrung werden am häufigsten ausgeführt. Es gibt jedoch noch viele weitere Möglichkeiten, die für den Hausgarten angewendet werden können. Sie erhalten zahlreiche Tipps und Anregungen, damit die Anzucht von Pflanzen zum Erfolg führt. Nutzen Sie zudem die Gelegenheit eigenes Saatgut und Aussaatgefässe mitzubringen.

Datum	Donnerstag, 11.3.2021, von 14.00 bis 16.30	Leitung	Nelly Keller
Kosten	CHF 58.– inklusive Material	Anmeldung bis	25.2.2021

Sensenkurs: Ein altes Handwerk neu entdecken Kurs Nr. H15003.02

Möchten Sie Ihre Sense nicht nur als Dekorationszweck nutzen? In diesem Kurs lernen Sie, die Sense als ergänzendes Werkzeug am richtigen Ort einzusetzen. Auch die Pflege der Sense, das Wetzten und das Dengeln sind wichtige Bestandteile des Kurses. Es sind keine Grundkenntnisse erforderlich und der Kurs eignet sich für alle Interessentinnen und Interessenten.

Datum Kurs 1	Samstag, 8.5.2021, von 9.00 bis 15.00	Anmeldung bis	24.4.2021
Datum Kurs 2	Samstag, 21.8.2021, von 9.00 bis 15.00	Anmeldung bis	7.8.2021
Kosten	CHF 190.– inklusive Material und Verpflegung	Leitung	Jürg von Känel

Kräuter vom Anbau bis zur Verwendung Kurs Nr. H14007.01

Kräuter im eigenen Garten oder auf dem Balkon zu hegen und pflegen ist für viele ein Traum. Sie lernen das Grundwissen von Anbau, Vermehrung, Pflege und der Ernte der verschiedenen Kräuter im Garten und auf dem Balkon kennen. Sie lernen das fachgerechte Aussäen und Vermehren mit Stecklingen – evtl. bringen Sie Samen von zu Hause mit oder auch Pflanzen zum Stecklinge schneiden.

Danach werden wohlschmeckende Gerichte für das Mittagessen hergestellt. Am Nachmittag vertiefen Sie die Kenntnisse der Inhaltsstoffe und deren Wirkung, im Speziellen mit den Gartenkräutern wie Basilikum, Dill, Fenchel (...). Die Prävention unserer Gesundheit beginnt beim Essen und Trinken – nutzen wir die Wirkstoffe der Kräuter bei der Herstellung feiner Gerichte und Getränke.

Daten	Donnerstag, 24.6.2021, von 8.30 bis 15.30	Leitung	Nelly Keller, Andrea Schütz
Kosten	CHF 140.– inklusive Material	Anmeldung bis	10.6.2021

KULINARIK & ERNÄHRUNG

Ghackets, Ghackets, Ghackets Kurs Nr. H11020.01

Kaum ein Fleisch bietet so viele Varianten in der Zubereitung. Ob als Hackbraten, spezieller Hamburger, in einem Gratin, als Füllung oder in Saucen - Ihrer Fantasie und Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt. Am Familientisch oder mit Gästen werden alle begeistert sein.

Datum Samstag, 9.1.2021, von 10.45 bis 14.15
Kosten CHF 90.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 23.12.2020

Kombisteamer-Gerichte zum Vorbereiten Kurs Nr. H11029.01

Sind Sie berufstätig? Arbeiten Sie vor allem am Morgen und möchten die Familie trotzdem mit einem ausgewogenen Menü beglücken? So sind Sie in diesem Kurs richtig! Im modernen Kombi-Steamer können wir, mit vertretbarem Zeitaufwand, Gerichte vorbereiten und programmieren. Dem Timen und der richtigen Einstellung gilt dabei besondere Aufmerksamkeit. Die erprobten Rezepte lassen sich frühmorgens vorbereiten und zum Mittagessen entspannt geniessen. Im Kurs werden V-Zug-Geräte eingesetzt, die Programme und Rezepte können aber problemlos auf andere Modelle abgeleitet werden.

Datum Freitag, 12.2.2021, von 18.00 bis 22.00
Kosten CHF 98.–
Leitung Rita Höpli
Anmeldung bis 29.1.2021

Schnell gekocht für zwei Kurs Nr. H11030.01

Für sich allein oder für zwei mag man oft nicht allzu lange in der Küche stehen oder es fehlt Berufstätigen einfach die Zeit zu kochen. Für sie haben wir Rezepte, welche weder kompliziert noch zeitaufwändig sind. Dazu gehören auch Tipps, welche die Zubereitungszeit verkürzen. So macht Kochen auch im kleinen Haushalt Spass. Sind einmal vier Personen am Tisch, so lassen sich die Zutaten in den Rezepten einfach verdoppeln.

Datum Donnerstag, 18.2.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 4.2.2021

Alltagsrezepte - schnell und raffiniert Kurs Nr. H11033.01

Was koche ich heute? Diese Frage beantworten wir Ihnen mit einfachen, raffinierten und schnell zubereiteten Rezepten. Mit neuen Ideen bringen Sie Abwechslung in Ihren Menüplan. Alle Gerichte sind einfach und unkompliziert zum Nachkochen.

Datum Mittwoch, 10.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 24.2.2021

Schnitzelparade Kurs Nr. H11036.01

Schnitzel werden von vielen heiss geliebt. Oft werden sie paniert oder mit einer Rahmsauce zubereitet. Es gibt aber noch viele andere Möglichkeiten, sei es gefüllt, gerollt oder im Ofen zubereitet. Auch verschiedene Saucen bieten Abwechslung. Schnitzel können mit Fleisch vom Schwein, Rind, Poulet usw. zubereitet werden und auch Gemüseschnitzel bieten ein spezielles Geschmackserlebnis.

Datum Dienstag, 16.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 97.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 2.3.2021

Alltags-Menüs aus dem Kombisteamer Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Besitzen Sie einen Backofen mit Dampfgarfunktion, dessen Möglichkeiten Sie noch nicht ausschöpfen können? Wir bereiten mit den geeigneten Programmen komplette Menüs in einem Arbeitsgang im Kombisteamer zu. Diese geniessen wir in gemütlicher Runde und tauschen eigene Erfahrungen aus. Es ist kein Dampfgarkurs, wir arbeiten mit der Kombination von Heissluft und Dampf, das Gargut wird gebräunt. Im Kurs werden V-Zug Geräte eingesetzt. Die Rezepte können ohne Probleme auf andere Geräte-Marken abgeleitet werden. Der Kurs eignet sich für Anfänger und Fortgeschrittene. In jedem der aufgeführten Kurse werden unterschiedliche Menüs mit Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage zubereitet. Auch das Dessert mit Kaffee fehlt nicht!

Kurs 1 Kurs Nr. H11008.03 / Do 4.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kurs 2 Kurs Nr. H11008.04 / Mi 24.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 98.–
Anmeldung bis 18.2.2021
Anmeldung bis 10.3.2021
Leitung Rita Höpli

Herzhaftes aus dem Suppentopf Kurs Nr. H11037.01

Suppen sind wahre Seelenwärmer! Sie erleben eine Renaissance und werden als wärmende, stärkende Mahlzeit zu Hause oder am Arbeitsplatz sehr geschätzt. Mit wenigen Zutaten kann in Kürze ein wunderbar sättigendes Essen kreiert werden, die jedes Herz erfreut und für Einzelpersonen oder Grossfamilien eine willkommene Abwechslung im Menüplan bietet. Sie lernen kalte und warme Suppen kennen, die sich als leichte Vorspeise oder als sättigende Mahlzeit für jede Gelegenheit eignen. Die verschiedenen Grundrezepte inspirieren Sie zur Kreation von neuen Suppen.

Datum Donnerstag, 25.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 91.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 11.3.2021

Frühling in der Küche Kurs Nr. H11040.01

Im Frühling beginnt es wieder zu spriessen und zu blühen. Mit diesem Kochkurs können Sie sich auch kulinarisch auf diese schöne Zeit einstimmen. Mit Spargeln, Rhabarbern, Erdbeeren und vielem mehr werden wir feine Gerichte von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert zubereiten.

Datum Mittwoch, 5.5.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 92.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 21.4.2021

Kreative Sommersalate Kurs Nr. H11041.01

Knackige, frische Sommersalate sind immer ein Hit! Sie geniessen vielseitige Salatkreationen und lernen dabei verschiedene Kombinationen und Ausrichtungsmöglichkeiten kennen. Gleichzeitig werden Sie verschiedene Saucen ausprobieren, welche auch auf Vorrat zubereitet werden können.

Datum Montag, 10.5.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 26.4.2021

Leichtes aus dem Dampf Kurs Nr. H11042.01

Im Dampfgarer lassen sich gut leichte Gerichte zubereiten, ideal für den Sommer. Die gesunde Art der Essenszubereitung begeistert immer mehr Kochfreudige. Nebst neuen Rezepten erhalten Sie in diesem Kurs auch viele Tipps zum Dampfgaren. Der Kurs richtet sich an Teilnehmende mit einem Dampfgarer oder Kombisteamer.

Datum Donnerstag, 27.5.2021, von 17.30 bis 21.30
Kosten CHF 94.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 13.5.2021

Picknick - kulinarischer Genuss im Freien oder Bürolunch Kurs Nr. H11043.01

Unter freiem Himmel zu essen ist ein besonderes Erlebnis für Gross und Klein. Der Picknickkorb gefüllt mit allerlei Köstlichkeiten macht das Picknick zu einem Fest. Sie lernen Gerichte kennen, die sich besonders gut zum Mitnehmen eignen, nicht nur fürs Picknick, sondern auch als Lunch fürs Büro oder zur Schule.

Datum Mittwoch, 9.6.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 26.5.2021

NEU

NEU

NEU**Thurgauer Mezze**

Kurs Nr. H11044.01

Knusprige Kräpfchen mit würziger Füllung, Fleischspießchen mit Saucen und marinierte Gemüseröllchen türmen sich auf der bunten Mezze-Tafel. Da wohnt man sich im Land von tausend und einer Nacht. Lassen Sie sich mit Nahrungsmitteln aus der Heimat in die Ferne des Orients entführen und erleben Sie, wie bekannte Zutaten neu kombiniert und raffiniert gewürzt zu kulinarischen Höhenflügen verhelfen.

Datum Freitag, 11.6.2021, von 10.30 bis 14.30
Kosten CHF 100.–

Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 28.5.2021

Burger & Co.

Kurs Nr. H11024.02

Burger sind in aller Munde. Früher als Fast Food verschrien, sind sie heute auch in der Haute Cuisine zu finden. Unten eine und oben eine Brötchenhälfte und dazwischen Essvergnügen. Nebst dem klassischen Hamburger mit Hackfleisch gibt es x Varianten nicht nur mit Fleisch, sondern auch vegetarisch – und zum Dessert darf ein süsser Burger nicht fehlen. Damit sie besonders gut schmecken, werden wir die Buns selber backen.

Datum Samstag, 12.6.2021, von 13.00 bis 17.00
Kosten CHF 95.–

Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 29.5.2021

ABC der Crêmen – crèmig verführerisch

Kurs Nr. H11023.01

Crêmen setzen einem feinen Essen das Krönchen auf. Sie sind schnell und einfach zubereitet und schmecken verführerisch. In diesem Kurs lernen Sie, wie man eine gekochte, kalt gerührte, eine Bayrische (gesalzte) Crème sowie Backcrème zubereitet. Wir kreieren zusammen Desserts, welche wir in gemütlicher Runde geniessen werden.

Datum Montag, 18.1.2021 von 17.30 bis 21.30
Kosten CHF 94.–

Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 4.1.2021

NEU**Tortenalarm**

Kurs Nr. H11028.01

Zusammen schlagen wir eine Buttercreme an und dekorieren damit eine vorgefertigte Torte mit unterschiedlichen Farben, Techniken und Deko-Materialien. Alle Teilnehmenden nehmen eine individuell gestaltete Torte nach Hause.

Datum Dienstag, 26.1.2021, von 18.00 bis 22.00
Kosten CHF 137.–

Leitung Kathrin Belloni
Anmeldung bis 12.1.2021

Cakepop-Rosen

Kurs Nr. H11027.02

Wer verschenkt nicht gerne Rosen? Und wieso nicht für einmal in essbarer Form? Lassen Sie sich überraschen, wie Sie mit einfachsten Mitteln, welche Sie im Haushalt haben, und mit etwas Fingerspitzengefühl sowie Geduld hübsche Cakepop-Rosen zaubern können. Ausserdem erfahren Sie Wissenswertes über den Umgang mit Modellerschokolade, Lebensmittelfarben und weiteren Zutaten. Sie nehmen einen bunten Rosenstrauss in kulinarischer Form mit nach Hause.

Datum Montag, 22.2.2021, von 18.00 bis 21.30 Uhr
Kosten CHF 97.–

Leitung Kathrin Belloni
Anmeldung bis 8.2.2021

Hefengebäck süss und pikant

Kurs Nr. H11014.02

Sie lernen die vier Grundhefeteige (Hefeknetzteig, Hefeklopfteig, Hefebblätterteig und geriebener Hefeteig) kennen und werden diese für süsses und pikantes Gebäck zubereiten, abändern und verfeinern. Dabei erhalten Sie viele Anregungen für Apérogebäck bis Dessert und Ideen für Zwischenverpflegungen. In gemütlicher Runde geniessen wir ein selbst zubereitetes Mittagessen. Alles Gebackene wird nach dem Kurs aufgeteilt und kann mit nach Hause genommen werden.

Datum Samstag, 6.3.2021, von 8.45 bis 17.30
Kosten CHF 165.–

Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 20.2.2021

Kleine Stückli ganz gross

Kurs Nr. H11034.01

Crèmeschnitte, Schokoschaumkuss, Ofenküchlein, Vogelnestli – läuft Ihnen auch das Wasser im Munde zusammen, wenn Sie an diese Leckereien denken? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Wie von Zauberhand entstehen feinste Patisserie und köstliches Teegebäck zum Mitnehmen.

Datum Freitag, 12.3.2021, von 13.00 bis 18.00
Kosten CHF 116.–

Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 26.2.2021

Milles Feuilles – Tausend Blätter

Kurs Nr. H11035.01

Mit Blätterteig lassen sich viele pikante und süsse Gebäcke zubereiten. Meistens verwenden wir den ausgewählten Blätterteig vom Grossverteiler. In diesem Kurs lernen Sie, wie man einen Butterblätterteig, einen Hefebblätterteig und den Quarkblätterteig zubereitet. Sie werden überrascht sein vom Geschmack dieser selbst zubereiteten Teige und statt Palmöl hat es auch wirklich Butter im Teig. Daneben backen wir auch mit Blätterteig von der Bäckerei und vom Grossverteiler. So können wir Geschmack, Zutaten und zeitlicher Aufwand miteinander vergleichen. Tipps zur Verarbeitung von Blätterteig werden auch nicht fehlen.

Datum Samstag, 13.3.2021, von 13.00 bis 18.00
Kosten CHF 115.–

Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 27.2.2021

Cupcake-Dekorationen

Kurs Nr. H11026.02

Zusammen füllen und dekorieren wir die vorgebackenen Cupcakes mit verschiedenen Techniken. Dabei kommen unterschiedliche Materialien wie Buttercreme, Fondant, Schokolade und natürlich Streusel zum Einsatz. Mit Hilfe von altbekannten und auch Profi-Tüllen sowie weiteren im Haushalt vorhandenen Küchenutensilien wird gezeigt, wie die Buttercreme mit unterschiedlichem Effekt adressiert werden kann. Viele Tipps und Hintergrundwissen zur Materialkunde und zu den verschiedenen Zutaten werden vermittelt. Sie nehmen verschiedene, kreativ dekorierte Cupcakes mit nach Hause.

Datum Mittwoch, 17.3.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 97.–

Leitung Kathrin Belloni
Anmeldung bis 3.3.2021

Backen mit UrDinkel: Ein hochwertiges Getreide erobert die Küche

Kurs Nr. H11025.03

Die ernährungsphysiologischen Vorteile des UrDinkels erkannten schon unsere Vorfahren wie beispielsweise Hildegard von Bingen. Fein schmeckende Zöpfe, Speckschnecken, wohlriechende Laugenbrötchen, eine herzhaft Rotkabis-Focaccia, eine leichte Beerenroulade oder zartschmelzende Marronibrownies erfreuen Gaumen und Herz. Wissenswertes rund um die Verarbeitung von UrDinkel sowie die fachgerechte Herstellung und Verwendung des Brühstücks, damit Zöpfe und Brote in Form bleiben, sind Schwerpunkte des Kurses. Der Einblick über die gesundheitlichen Vorteile des altbewährten Getreides rundet das Programm ab. Eine Gelegenheit, um diverse UrDinkel-Gebäcke zu degustieren, kennenzulernen sowie ein feines Mittagessen zu geniessen.

Datum Montag, 22.3.2021, von 10.00 bis 15.30
Kosten CHF 140.– inkl. Buch «UrDinkel Backbuch»

Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 8.3.2021

Brot backen 1

Kurs Nr. H11007.02

Brote aus verschiedenen Mehlen zubereiten, Grundrezepte ableiten und zu einem vielfältigen Brotsortiment zusammenstellen, das sind die Grundelemente in diesem Kurs. Sie werden mit der Zubereitung und dem Formen von direkt geführten Hefeteigen vertraut. Dank vielen Tipps und Tricks entnehmen Sie dem Ofen wunderbar knusprige und luftige Brote und Brötchen, die auch nach einem Tag noch fein schmecken. Spezialbrote mit Früchten, Nüssen, Kräutern und Gewürzen sowie ungefüllte und gefüllte Buttergipfeli vervollständigen die breite Brotpalette.

Datum Freitag, 26.3.2021, von 9.30 bis 16.30
Kosten CHF 145.–

Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 12.3.2021

BACKEN & SÜSSES

Torten einfach und unkompliziert Kurs Nr. H11038.01

Wer isst nicht gerne selbstgebackene Torten. Oft wird jedoch der Aufwand gescheut. Doch auch mit einfachen, aber trotzdem speziellen Torten können Sie bei Ihren Gästen brillieren. In diesem Kurs lernen Sie fachgerecht, wie man Biscuit zubereitet, aber auch eine Torte mit ungebackenem Boden. Bei den zahlreichen Füllungen lernen Sie das Kochen einer Backcreme und den Umgang mit QimiQ und Gelatine kennen. Selbstverständlich darf auch das Garnieren nicht fehlen. Dazwischen bereiten wir gemeinsam ein einfaches Mittagessen zu, welches wir in gemütlicher Runde geniessen. Alle Kursteilnehmer/-innen nehmen nach dem Kurs eine reiche Auswahl an Tortenstücken mit nach Hause.

Datum Samstag, 24.4.2021, von 9.00 bis 17.00
Kosten CHF 161.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 10.4.2021

Blechkuchen süss und pikant Kurs Nr. H11039.01

Blechkuchen bestehen aus einem gerührten Teig oder Hefeteig, der mit den richtigen Zutaten zu etwas ganz Besonderem wird. Ob für den Kinderzvierer oder die Party, mit Blechkuchen kommen Sie immer gut an. Sie sind schnell zubereitet, eignen sich auch für eine grössere Anzahl Leute und lassen sich in kleinere oder grössere Stücke schneiden.

Datum Dienstag, 27.4.2021, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 13.4.2021

Brot backen 2 (zweitägiger Kurs) Kurs Nr. H11022.02

Der Duft nach frisch gebackenem Brot breitet sich aus und dem warmen Ofen entnehmen Sie ein Prachtsexemplar mit knusprig röscher Kruste und saftiger, luftiger, aromatischer Krume. Nein, es ist nicht nur frisch aus dem Ofen ein Genuss, sondern schmeckt auch noch nach Tagen wunderbar. Dies haben wir der indirekten Teigführung mit Vorstufen zu verdanken. Vorteige, Brüh-, Quell- und Mehlkochstücke, die am Vortag zubereitet werden, führen uns auf dem Weg zum wunderbaren Brot ans Ziel. Ein Kurs für alle, welche mit dem Brotbacken bereits ein wenig vertraut sind und ihr Wissen erweitern und das Können optimieren möchten.

Daten Freitag, 4.6.2021, von 16.30 bis 19.00
 und Samstag, 5.6.2021, von 11.00 bis 16.30
Kosten CHF 160.–
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 21.5.2021

Vortrag: Müde und energielos – Eisenmangel? (mit Degustation) Kurs Nr. H12002.02

Ein grosser Teil der Menschen leidet an einem Eisenmangel. Die Personen fühlen sich müde, energielos, haben keinen Antrieb um den Alltag zu bewältigen oder neigen evtl. zu Depressionen. Was sind mögliche Auslöser eines Eisenmangels? Wie kann der Eisenbedarf über die Nahrung gedeckt werden und was verhindert die Aufnahme des Eisens im Körper? Praktische Tipps und Tricks werden vermittelt, wie das wertvolle Eisen besser aufgenommen werden kann. Wildkräuter und Heilpflanzen stehen im Mittelpunkt, die wertvolle Quellen des essentiellen Nährstoffes sind. Der Vortrag wird mit einer kleinen Degustation abgerundet.

Datum Donnerstag, 21.1.2021, von 19.00 bis 21.30
Kosten CHF 65.–
Anmeldung bis 7.1.2021
Leitung Andrea Schütz

Vortrag Osteoporose: wenn die Knochen brüchig werden (mit Degustation) Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Osteoporose ist eine Erkrankung des Skeletts, die Knochen abbaut und dadurch im Laufe der Zeit ihre Struktur zerstört. Die Krankheit entwickelt sich leise und wird oft durch einen Bruch erkannt. Die häufigste Ursache dafür ist die genetische Veranlagung. Durch die entsprechende Ernährung, Heilkräuter und Lebensweise kann der heimliche Knochenabbau verlangsamt werden. Die Frage wird auch geklärt, wie der Bedarf an Kalzium bei einer Milcheiweiss-Allergie abgedeckt werden kann. Eine kleine Degustation rundet den Vortrag ab – auch besteht die Möglichkeit, persönliche Fragen zu stellen.

Kurs 1 findet am GBW statt, Kurs 2 am Arenenberg

Kurs 1 Kurs Nr. H12001.02 / Do 4.3.2021, von 19.00 bis 21.30
Kurs 2 Kurs Nr. H12001.03 / Di 27.4.2021, von 19.00 bis 21.30
Kosten CHF 65.–
Anmeldung bis 18.2.2021
Anmeldung bis 13.4.2021
Leitung Andrea Schütz

Vortrag: Warnsignal im Darm (mit Degustation) Kurs Nr. 12003.02

Dem Darm wird oft zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Deshalb macht er sich durch Blähungen, üble Winde, Durchfall, Verstopfung usw. bemerkbar. Das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit werden dadurch beeinträchtigt. Je älter wir werden, desto empfindlicher reagiert der Darm. Stress, Umweltbelastungen, Zusatzstoffe, Medikamente, hastiges Essen, kalte Ernährung und negative Emotionen sind nur einige Faktoren, die den Darm negativ beeinflussen. Diese und andere Zusammenhänge werden am Kursabend erläutert. Wie wird der Darm mit der täglichen Ernährung gepflegt? Wie wird seine Funktion gestärkt? Welche Nahrungsmittel sollten gemieden werden? Sie lernen Lebensmittel, Kräuter, Gewürze und Gerichte kennen, die den Darm in seiner Funktion stärken. Seien Sie sich bewusst: Der Mensch ist, was er verdaut!

Datum Dienstag, 30.3.2021, von 19.00 bis 21.30
Kosten CHF 66.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 16.3.2021

Wildkräuterküche im Frühling Kurs Nr. H12008.01

Die Verwendung der Wildkräuter in der Küche war für unsere Grosse Eltern eine Selbstverständlichkeit. In der heutigen Zeit werden die wertvollen Inhaltsstoffe der Wildkräuter erkannt und die Verwendung in der Küche erlebt eine Renaissance. Die Natur bietet uns eine immense Vielfalt an Wildpflanzen, die zu unserem körperlichen Wohl beitragen. Sie lernen Pflanzen und ihre Wirkung auf den Körper kennen, die sich für die Zubereitung von Gerichten eignen. Auf einem gemeinsamen Spaziergang setzen Sie die Merkmale des Sammelns um. Im Anschluss werden verschiedene Gerichte von Salat bis Dessert zubereitet.

Datum Samstag, 17.4.2021, von 10.00 bis 16.00
Kosten CHF 123.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 3.4.2021

Tinkturen & Kräuternessig herstellen Kurs Nr. H12009.01

Die Natur bietet uns eine Vielfalt an Heil- und Wildkräutern, die unser Wohlbefinden verbessern und/oder Alltagsbeschwerden lindern. Zuerst befassen wir uns mit den Inhaltsstoffen der Kräuter und deren Wirkung. Danach werden gemeinsam Pflanzen gesammelt und im Anschluss zu Tinkturen und Kräuternessig angesetzt. Sie lernen die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten von Tinkturen im Alltag kennen und jede Person kann eine frisch angesetzte Tinktur und einen Kräuternessig mit nach Hause nehmen.

Datum Freitag, 30.4.2021, von 8.30 bis 15.30
Kosten CHF 156.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 16.4.2021

Wildkräuterspaziergang im Frühling Kurs Nr. H12010.01

Sich nach dem hektischen Arbeitsalltag in einer Auszeit den Heilpflanzen und essbaren Wildpflanzen zu widmen, ist Entspannung pur. In dieser kurzen Auszeit lernen Sie die Pflanzen kennen und erkennen, Sie können diese bestimmen, erfahren Hinweise zum Sammeln sowie zur Verwendung und Verarbeitung. Nach dem erholsamen Spaziergang werden ein Getränk und Snack zubereitet. Während dem Essen werden die gesammelten Pflanzen nochmals besprochen. Vorkenntnisse sind keine erforderlich.

Datum Donnerstag, 6.5.2021, von 17.30 bis 21.00
Kosten CHF 77.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 22.4.2021

GESUNDHEIT &
WOHLBEFINDEN

KURSE FÜR KINDER & TEENS

Ölauszüge und Kräuterpasten herstellen Kurs Nr. H12011.01

Die Natur bietet uns eine Vielfalt an Heilkräutern und Wildpflanzen, die unser Wohlbefinden verbessern und/oder Alltagsbeschwerden lindern. Die Wirkstoffe der Pflanzen, die mit Öl gelöst werden, werden besprochen. Danach werden während einem Spaziergang Pflanzen gesammelt und in der Küche zu Kräuteröl (Warmauszug) verarbeitet, wie beispielsweise ein Gänseblümchenöl. Dieses kann zu einer Salbe verarbeitet werden oder dient als Massageöl, für Wickel oder als Hautpflege. Während dem der Ölauszug erfolgt wird eine Kräuterpaste hergestellt, die zum Würzen von Saucen, Frischkäsemassen oder als Basis für Marinaden dient. Jede Person kann ein Fläschchen Öl und eine Kräuterpaste mit nach Hause nehmen.

Datum Freitag, 28.5.2021, von 8.30 bis 15.30
Kosten CHF 161.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 14.5.2021

Schüssler Salze zur Selbstbehandlung im Alltag Kurs Nr. 12006.02

Schüssler Salze stärken die Selbstheilungskräfte und können die Gesundheit stabilisieren. Wenn Sie die zwölf wichtigsten Mineralstoffe zuhause vorrätig haben, können Sie jederzeit, ohne Verzögerung beim Auftreten der ersten Krankheitszeichen mit der Einnahme beginnen. Im Kurs lernen Sie die zwölf bedeutendsten Mineralstoffe nach Dr. Schüssler kennen und erhalten praktische Tipps zur Anwendung. Nach einer kurzen Einführung in die theoretischen Hintergründe folgen konkrete Anwendungsmöglichkeiten bei diversen Alltagsbeschwerden.

Datum Mittwoch, 2.6.2021, von 18.00 bis 21.00
Kosten CHF 90.–
Leitung Sabine Trautner
Anmeldung bis 19.5.2021

Wildkräuterküche im Sommer Kurs Nr. H12012.01

Jede Jahreszeit bietet eine Fülle an Wildkräutern in unserer nächsten Umgebung an. Bei einem Spaziergang werden diverse Kräuter gesammelt. Dabei erfahren Sie wertvolles über deren Verwendung sowie deren Wirkung im Körper. Wildkräuter sind besondere Schätze bezüglich Nährstoffgehalt und bereichern die Alltagsgerichte. Zurück in der Küche werden verschiedene Gerichte und Köstlichkeiten mit dem Sammelgut zubereitet.

Datum Samstag, 26.6.2021, von 9.00 bis 15.00
Kosten CHF 123.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 12.6.2021

Wildkräuterspaziergang im Sommer Kurs Nr. H12007.02

Sich nach dem hektischen Arbeitsalltag in einer Auszeit den Heilpflanzen und essbaren Wildpflanzen zu widmen, ist Entspannung pur. In dieser kurzen Auszeit lernen Sie die Pflanzen kennen und erkennen, Sie können diese bestimmen, erfahren Hinweise zum Sammeln sowie zur Verwendung und Verarbeitung. Nach dem erholsamen Spaziergang werden ein Getränk und Snack zubereitet. Während dem Essen werden die gesammelten Pflanzen nochmals besprochen. Vorkenntnisse sind keine erforderlich.

Datum Donnerstag, 12.8.2021, von 17.30 bis 21.00
Kosten CHF 77.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 29.7.2021

Kulinarische Weltreise Kurs Nr. H13001.02

Chapati, Baklava, Tortillas, Enchiladas oder lieber Blini und Pelmeni? Diese Begriffe kommen einem fast schon spanisch vor. Während einer kulinarischen Weltreise rund um den Globus wird das Geheimnis gelüftet. Wir entdecken hinter diesen Worten neue Gerichte. Ob würzig oder scharf, süss oder pikant, die ausgewählten Spezialitäten aus aller Welt, hergestellt aus einheimischen Zutaten, vermögen sicher zu begeistern und bringen einen Hauch von weiter Welt zu uns.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Teenies im Alter von 11 – 16 Jahren.

Datum Samstag, 20.3.2021, von 10.30 bis 14.30
Kosten CHF 100.– 1 Erwachsener und 1 Teenie
 CHF 130.– 1 Erwachsener und 2 Teenies
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 6.3.2021

Eiszeit Kurs Nr. H13005.01

Sommerzeit, Glacézeit – schleckern und geniessen, wer kann da widerstehen? Nichts mag selbstgemachte Glacé ohne Farbstoffe und Konservierungsmittel zu übertreffen. Wir kreieren herrliche Glacéträume, mit und ohne Glacémaschine. Dazu geniessen wir selbstgebackene Waffeln, Brezeli und Cornets.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Kindern im Alter von 6 – 12 Jahren.

Datum Samstag, 24.4.2021, von 13.00 bis 16.30
Kosten CHF 94.– 1 Erwachsener und 1 Kind
 CHF 124.– 1 Erwachsener und 2 Kinder
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 10.4.2021

Fingerfood for kids Kurs Nr. H13006.01

Das Essbesteck macht Pause, denn was zubereitet wird, ist handlich und köstlich. Die feinen Häppchen werden aufgespießt, zart umhüllt und fein verpackt. Das Zubereiten solcher Snacks macht Spass und der Genuss für Gross und Klein ist garantiert.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Kindern im Alter von 7 – 12 Jahren.

Datum Samstag, 29.5.2021, von 10.30 bis 14.00
Kosten CHF 94.– 1 Erwachsener und 1 Kind
 CHF 124.– 1 Erwachsener und 2 Kinder
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 15.5.2021

ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN

Anmeldung

Schriftliche oder mündliche Anmeldungen sind verbindlich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Spezielle Anmeldefristen sind bei den einzelnen Angeboten aufgeführt. Die Anmeldung wird spätestens 10 Tage vor Kursbeginn bestätigt.

Teilnehmerzahl/Durchführung

Die Mindestteilnehmerzahl liegt in der Regel bei 10 Personen, die maximale Gruppengrösse meist bei ca. 14 Personen. Die Veranstaltungen werden nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

Kurskosten

Die Kurskosten sind verbindlich. In Ausnahmefällen behalten wir uns vor, die Preise auch während der laufenden Weiterbildungsperiode anzupassen. Die Kurskosten verstehen sich in der Regel pro Person, inkl. Nahrungsmittel, Kopien und Materialien, sofern nichts anderes im Kursprogramm «Kontakt» ausgeschrieben wurde.

Stornobedingungen

Die Anmeldung ist jederzeit übertragbar. Verrechnung bei Verhinderung ohne Ersatzteilnehmer:
bis 8 Arbeitstage vor Kursbeginn keine Verrechnung; bis 3 Arbeitstage vor Kursbeginn 50% der Kurskosten; bei späterer Abmeldung oder Nichtteilnahme 100% der Kurskosten.

Kursunterlagen

Kursunterlagen werden im Kurs abgegeben.

Versicherung

Bei sämtlichen vom BBZ Arenenberg organisierten Kursen und Veranstaltungen ist die Versicherung Sache der Kursteilnehmenden.

Kursbestätigung

Auf Wunsch wird Ihnen eine Kursbestätigung ausgestellt.

Partner-Bestellung Kundenzeitschrift «Kontakt»

Wenn Sie möchten, dass wir das «Kontakt» mit den aktuellen Kursausschreibungen zukünftig auch an weitere Personen aus Ihrem Umfeld senden, können Sie uns eine E-Mail mit der/den neuen Empfänger-Adresse/n senden an:

kurse.hauswirtschaft@tg.ch

Anmeldungen für alle öffentlichen Kurse unter www.bbz-arenenberg.ch

BBZ Arenenberg

Sekretariat Bildung Telefon +41 (0)58 345 81 00
CH-8268 Salenstein kurse.hauswirtschaft@tg.ch

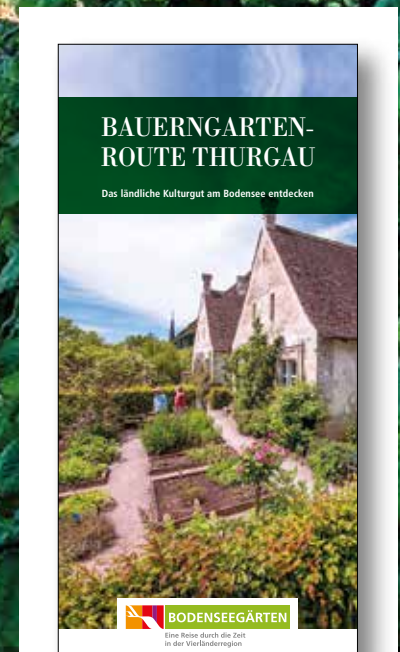
BAUERNGARTEN ROUTE THURGAU

Herrliche Riegelhäuser und charmante Gärten in schönster Blüte – entdecken Sie die Vielfalt des ländlichen Kulturguts im Thurgau auf der neuen Bauerngartenroute.

**TAG DER OFFENEN
BAUERNGÄRTEN**

**Sonntag, 6.6.2021
von 10-16 h**

www.bauerngartenroute-thurgau.ch



Bestellen Sie jetzt
die kostenfreie Broschüre:
info@bodenseegaerten.eu

ARENENBERGER KRÄUTERSPUREN

Buchbar
von 1 bis 12
Personen

Auf dem Schlossgut Arenenberg wachsen viele Heilpflanzen und unzählige, essbare Wildkräuter. Auf geführten Rundgängen entdecken Sie diese mit einer fachkundigen Leitung und erfahren dabei Spannendes und Wissenswertes. Kombinieren Sie dieses Angebot mit Ihrem Arenenberger Ausflug oder Anlass und vergessen Sie nicht, das Napoleonmuseum sowie das Bistro vor Ort zu besuchen.

Wildkräuterspaziergang

Daten April bis Ende September
Dauer Rund 45 bis 60 Minuten
Start Bei der Hotel Réception
Kosten CHF 170.–

Auf dem Spaziergang in einzigartiger Umgebung werden Sie viele Wildkräuter entdecken. Ihre fachkundige Leitung hilft beim Erkennen und vermittelt dabei spannende Hintergrundinformationen zu Wirkungen und zum Einsatzbereich. Welche Kräuter werden Sie wohl am Arenenberg erforschen?

Anfrage und Reservation:

T 058 345 80 00 | info@arenenberg.ch

Teekräuter-Erkundung

Daten Mitte Oktober bis Mitte März
Dauer Rund 60 Minuten
Start Bei der Hotel Réception
Kosten CHF 200.–

Die Wirkung von Kräutern und die Zubereitung verschiedener Tees sind in der kalten Jahreszeit das Thema. Unter Anleitung wird eine Teemischung hergestellt und vor Ort probiert. Die Teemischung kann mit nach Hause genommen werden, zusammen mit einem Merkblatt zu den verschiedenen Wirkungen der Teekräuter.

Anfrage und Reservation:

T 058 345 80 00 | info@arenenberg.ch