# KUNDENMAGAZIN 2 2021



Mit aktuellem, öffentlichem Kursprogramm





# Meilensteine prägen 2021

Liebe Leserin, lieber Leser

Langsam wird mir bewusst, dass 2021 nicht nur wegen den Auswirkungen der Corona Pandemie ein besonderes Jahr sein wird für den Arenenberg. Warum das? Seit Jahresbeginn treten das Napoleonmuseum und das Bildungs- und Beratungszentrum als eine gemeinsame Organisation auf. Bald, das heisst gegen Ende Juni, werden die Arenenberger Kühe den neuen Stall beziehen. Von der Idee bis zur Ausführung sind etwas mehr als neun Jahre vergangen. Viel schneller ging es voran mit den Neuerungen in der Schule, wo in diesem Jahr die digitalen Hilfsmittel definitiv ihren Platz im Unterricht erobert haben. Dies sind nur drei Beispiele von Ereignissen, die das Jahr prägen.

Wenn Sie nun die neuste Ausgabe des KONTAKT durchblättern, so werden Sie erkennen, dass sich noch viel mehr verändert am Arenenberg. Mit Blick auf die 115-jährige Geschichte des Arenenbergs im Kantonseigentum betrachte ich die laufenden Veränderungen als Meilensteine. Meilensteine sind wichtige Orientierungshilfen auf dem Weg zum angestrebten Ziel. Sie zeigen, wo man objektiv steht. Sie helfen auch, das bereits geschaffte Wegstück hinter sich zu lassen und sich auf die nächste Etappe vorzubereiten. Ein nächster Meilenstein wird die zweite Phase zur Restaurierung des Schlossparks sein, welche im Herbst in Angriff genommen wird. Auch personelle Änderungen im Leitungsgremium sind Meilensteine für eine Institution wie den Arenenberg. Auf den Beginn des neuen Schuljahres im August wird Daniel Stamm als Nachfolger von Ruedi Huber die Leitung des Bildungsbereichs übernehmen. Zu all diesen Themen finden Sie in dieser Ausgabe lesenswerte Informationen. Wenn Sie mehr wissen und sehen möchten, so sind Sie jederzeit als Gast und Besucher herzlich willkommen am Arenenberg. Leider müssen wir wegen Corona auch dieses Jahr den Arenenbergertag absagen. Gerne bieten wir aber interessierten Besuchern in Gruppen auf Voranmeldung Führungen an. Ein Besuch bei uns könnte so zu Ihrem kleinen Meilenstein werden, wenn Sie für Ihren Verein noch ein Highlight suchen für das Jahresprogramm 2021. Beachten Sie dazu die Hinweise in diesem Kontakt und online unter www.arenenberg.ch. Selbstverständlich sind Sie auch jederzeit unangemeldet als Tagesgast und Besucher am Arenenberg herzlich willkommen.

> Martin Huber Direktor BBZ Arenenberg

# Wiederherstellung Schlosspark



Der durch die Stiftung Napoleon III im Jahre 2008 eingeweihte zentrale Parkteil findet in der Bevölkerung und bei der Fachwelt grossen Anklang. Nun wird auch der Ostteil des Parks restauriert. Der Park wird als geschichtsträchtiger Ort von einmaliger Schönheit als Kulturgut mit internationaler Ausstrahlung im Bodenseeraum in seiner Gesamtheit wieder zugänglich und erlebbar. Eine Attraktion erster Güte.

#### Das Zelt

Der Pavillon steht etwas verloren auf der Westseite der Serpentine und bietet eine traumhafte Aussicht. Er wurde 1956 an einem neuen Ort auf einen Sockel gesetzt und hat damit seine Wirkung als Feldherrenzelt verloren. Er wird nun restauriert und an seiner ursprünglichen Lage wieder aufgebaut.

#### Historische Brücke und Bach

Bei der von Louis konzipierten und gebauten Brücke steht einsam ein Geländer, kein Wasser fliesst mehr, der Bach ist verschwunden, eingedohlt. Vom Brückengeländer aus erahnt man den Bach mehr, als dass man ihn sieht, die Schlucht verbirgt sich im Gestrüpp. Zusammen mit dem Parkplatz ein eher ödes Gebiet. Neu fliesst der renaturierte Bach von Süden zur Arenenbergstrasse, unterquert diese, fliesst offen unter der historischen Brücke hindurch, um dann über ein historisch verbürgtes Wasserspiel in die enge und tiefe Schlucht zu stürzen. Eine Abzweigung von der Serpentine führt über Stege zu einer kleinen Kanzel in diese Schlucht, von der aus das Wasserspiel erlebbar ist. Die Bachöffnung ist gemäss den zuständigen kantonalen und eidgenössischen Stellen von besonders hohem ökologischen Wert.

#### **Die Serpentine**

Die Serpentine wurde von Louis Napoléon und Königin Hortense de Beauharnais im Zuge das Baus des Parks als Allee gestaltet, zumindest teilweise bestockt von Pappeln. Damals war sie ein wichtiger Zugang zum Schloss, heute ist sie ein Feldweg. Nichts deutet mehr darauf hin, dass dies ein wesentlicher Teil des Parkes war. Nun erhält die Serpentine wieder die ursprüngliche Chaussierung mit Alleebäumen. Im unteren, ebenen Teil werden Pappeln, im Hang Zierobstbäume gepflanzt.

#### Modell der Serpentine als Allee

#### **Schafhaltung**

Der Park wurde von Louis Napoléon und seiner Mutter als Landschaftspark gestaltet. Die Bewirtschaftung soll wie damals durch Schafe erfolgen. Dazu ist eine Bergerie im Park geplant. Damit wird der Park ganzjährig durch Tiere belebt, eine Attraktion nicht nur für Kinder!

#### **Bauzeit**

Im Spätsommer kann mit dem Bau begonnen werden, die Bauzeit dürfte ein Jahr dauern.



Momentaner Zustand des Pavillons (April 2021)



Brücke nach einer Sondage (April 2021)



Momentaner Zustand der Serpentine (April 2021)

#### Die Stiftung

Die Stiftung Napoleon III besteht seit 2001 und hat ihren Sitz in Salenstein. Ihr Zweck ist es, besondere Aktivitäten des Napoleonmuseums Schloss und Park Arenenberg zu unterstützen. Weitere Informationen und Ausführungen zur Unterstützung als Gönner mit allen damit verbundenen Vorteilen finden Sie unter:

www.stiftungnapoleon.ch

Von Links: Dominik Gügel; Dr. Anna Kisters; Madelaine Nothhelfer, Aktuarin; Eva Eisenbart; Heier Lang, Vizepräsident der Stiftung und Präsident Baukommission; Martin Huber; Manuela Dürig-Dreher, Kassierin; Christof Baumann, Präsident der Stiftung.



# Hotel Arenenberg

Neue Mitarbeiterinnen an der Réception

### **Nadia Cirillo**

Job bin verheiratet und habe zwei Kinder im Alter von fünf und zwei Jahren. Aufgewachsen bin ich in Steckborn, und diesem schönen Fleckchen bin ich, mit Ausnahme von ein paar Wochen während meiner Ausbildung, auch treu geblieben. Nach meinem Maturitätsabschluss in Kreuzlingen, absolvierte ich die Ausbildung zur Dipl. Pflegefachfrau in Zürich. Da jedoch die Hotellerie, genauer gesagt die Réception, schon als Kind mein Traum war, entschied ich, mich beruflich weiter zu orientieren. Ich absolvierte die Handelsschule und Sachbearbeitung Rechnungswesen sowie verschiedene Sprachkurse. Dann arbeitete ich zehn Jahre am Empfang und in der Buchhaltung einer international tätigen Schreinerei, bevor ich nun endlich in der Hotellerie am Arenenberg angekommen bin. Ganz nach dem Motto «Viele Wege führen nach Rom» oder in meinem Fall eben an den Arenenberg.

Meine Freizeit verbringe ich natürlich mit meiner Familie. Meine beiden kleinen Wirbelwinde halten uns stetig auf Trab und bei uns ist immer was los. Aber das hält bekanntlich auch fit und jung. Wenn es die Zeit dann doch mal erlaubt, spiele ich ein paar Töne auf meiner Querflöte (damit sie nicht ganz verstaubt), besuche eine Yogastunde oder nehme gerne auch ab und zu mein Badminton Racket zur Hand - sofern ich einen Gegenspieler finde.

#### Wieso arbeitest Du am Arenenberg? Was gefällt Dir an Deiner Arbeit?

Ich bekam hier die einzigartige Chance in die Hotellerie einzusteigen. Mir gefällt der Kontakt mit den Gästen und die Zusammenarbeit mit allen Mitarbeitern, die Vielseitigkeit und dass immer was los ist. Es wird nie langweilig.

#### Wieso sollen Gäste im Hotel Arenenberg übernachten?

Weil der Arenenberg als Ganzes eine Vielseitigkeit bietet, die man nicht gerade an jeder Ecke findet. Im Hotel gibt es kaiserliche Zimmer, eine atemberaubende Aussicht, verführerische Speisen. um nur einiges zu erwähnen.

Was für einen Ausflug sollten die Gäste unbedingt machen, wenn sie am Arenenbera sind? Puuh - da gibt es eine ganze Menge. Einen Besuch im Napoleonmuseum, einen gemütlichen Spaziergang in unserer Parkanlaae oder dem See entlang, zu Fuss, mit dem Velo oder Zug. Auf jeden Fall im Sommer ein Highlight ist eine Schifffahrt mit einem Halt auf den beiden Inseln

Nennst Du uns Deinen Lieblingsplatz im Thurgau?

Auf unserer Terrasse mit Blick auf den See.

Noch zwei Fragen zum aktuellen Thema Corona. Gibt es für Dich auch Positives? (schmunzelt) Das ist eine meiner Lieblingsfragen; dank Corona arbeite ich im Hotel Arenenberg.

Auf was freust Du Dich am meisten, «nach Corona»?

Auf das Umarmen lieber Menschen.





**Farah Weber** 

Arenenberg? Was gefällt Dir an Deiner Arbeit? Der Arenenberg bietet ein breites Spektrum verschiedener Dienstleistungen und Möglichkeiten, was sich auch auf die Vielfältigkeit der Arbeit auswirkt. Somit ist jeder Tag eine neue Herausforderung und sehr abwechslungsreich.

Wieso arbeitest Du am

Wieso sollen Gäste im Hotel Arenenberg übernach-

ten?

Am Arenenberg
lässt sich immer
etwas Neues entdecken – er ist an
einem wirklich schönen
Fleckchen im Thurgau
gelegen. Wir bieten interessante Erlebnisse, wie zum
Beispiel Gourmetworkshops
oder Kräuterkurse. Auch im Garten
und im Museumshop lässt sich gut
verweilen und kulinarisch können sich die
Gäste auf viel Leckeres freuen.

Was für einen Ausflug sollten die Gäste unbedingt machen, wenn sie am Arenenberg sind?

Das Napoleonmuseum ist auf jeden Fall immer einen Besuch wert, hier wird die historische Geschichte des Arenenbergs erlebbar.

habe in der Kartause Ittingen eine Lehre als Köchin absolviert. Nach drei Jahren auf dem Beruf habe ich an der Hotelfachschule in Passugg viel Neues dazugelernt. Nach der Ausbildung hat mich die Reiselust gepackt und ich habe unter anderem Costa Rica, Panama und Kolumbien bereist. Die Unterschiede verschiedener Kulturen und Menschen faszinieren mich auf Reisen, wie auch hier im Hotel. Ich freue mich immer, neue Menschen kennen zu lernen, seien es nun Gäste, andere Reisende oder Arbeitskollegen.

#### Nennst Du uns Deinen Lieblingsplatz im Thurgau?

Eine Anhöhe beim Restaurant Stelzenhof auf dem Ottoberg. Von hier aus kann man den Säntis sehen und bei schönem Wetter die Sonne geniessen. Ich schätze die Ruhe in der Natur.

Noch zwei Fragen zum aktuellen Thema Corona. Gibt es für Dich auch Positives? Die Kontakte zu den wichtigen Menschen im Leben sind intensiver, da man weniger abgelenkt ist durch andere Termine oder Sonstiges. Man ist mehr im gerade erlebten Moment.

### Auf was freust Du Dich am meisten, «nach Corona»?

Endlich wieder das ganze Gesicht der Menschen zu sehen mit Mimik und wieder einmal unbeschwert in ein Restaurant zu gehen und sich mit mehr Menschen treffen zu können.



nis zu entnehmen. Junge BIO Legehennen beziehen erstmals den mobilen Hühnerstall auf dem Arenenberg.

Die Legehennenhaltung, mit ihrem sehr beliebten Eierverkauf ab Hof, hat sich in den letzten Jahren als Markenzeichen des Arenenbergs entwickelt. Im Zuge des Neubaus des Milchviehstalles und der Umstellung auf Bio ist die Hühnerhaltung auf eine mobile Einrichtung ausgewichen.

Neu werden die Tiere das ganze Jahr in einem mobilen Hühnerstall (Hühnermobil) nach den Richtlinien von Bio Suisse gehalten. Dieses Hühnermobil ist ausgerüstet wie ein Legehennenstall. Die Energie wird vor Ort auf dem Dach des mobilen Hühnerstalls produziert. Während der Vegetation (April - Oktober) haben die Hühner jederzeit Zugang zu einer grosszügigen Weide. In den anderen Monaten bietet ein sogenannter «Wintergarten» die geforderte Auslaufmöglichkeit.

anzubieten.



#### Freilandeier in Bioqualität

Junghennen oder Bruchei

CHF -.40

Normalei / 54 bis 63 Gramm

CHF -.65

Grossei / 64 bis 73 Gramm

CHF -.75

Jumboei / 74 Gramm und mehr

CHF -.85



### **TIPPS**

**DES ARENENBERGER HAUSDIENSTES** 

#### # Rotweinfleck entfernen

Sofort frische Rotweinflecken mit Weisswein begiessen.

Falls der Fleck damit nicht vollständig entfernt werden konnte, mit Flüssigwaschmittel oder Kernbzw. Gallseife einmassieren und waschen.

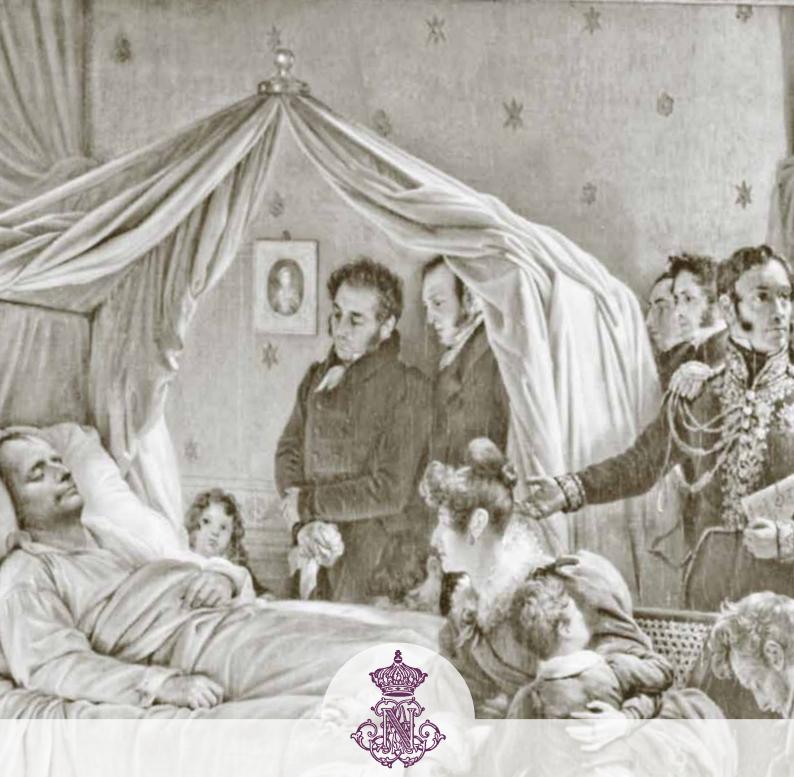
Merke: Sobald der Fleck gewaschen wird, ist er in den Stoff «eingebrannt».

#### # Fenster putzen leicht gemacht

Eine Mischung aus warmem Wasser und einem Spritzer Geschirrspülmittel (davon nur ganz wenig) verwenden

Von aussen nach innen und von oben nach unten reinigen

Zaubermittel Essig – bei hartnäckigen Wasser- und Kalkflecken einen Schuss Essig ins Wasser geben.



### Sonderausstellung Napoleonmuseum 10. Mai bis 24. Oktober 2021

Vor 200 Jahren starb Napoleon I. in der Verbannung auf St. Helena, einer weit abgeschlagenen Insel im Südatlantik. Aus diesem Anlass ist die aktuelle Sonderausstellung dem berühmten Korsen gewidmet. Sie zeigt, wie Napoleon selbst und später seine Erben ganz bewusst an der Legende schmiedeten, die bis heute das Bild des ehemaligen französischen Kaisers prägt.

# 1821 NAPOLEONS ENDE

SANKT HELENA, ARENENBERG UND DIE GEBURT EINER LEGENDE





Napoleons Totenmaske aus Bronze



Pflanzung der Trauerweide für das Napoleongrab



Die schmucklose, mit einem großen N beschriftete Grabplatte aus Rorschacher Sandstein. Umrahmt von den Verantwortlichen nach der Setzung.

Kurze Zeit nach seiner endgültigen Niederlage in der Schlacht von Waterloo bestieg der französische Kaiser Napoleon I. am 8. August 1815 ein britisches Kriegsschiff, das ihn nach Sankt Helena brachte. Eine kleine Insel mitten im Südatlantik, von der ein Entkommen aus Sicht der Siegermächte unmöglich erschien. Von nun an lautete seine offizielle Ansprache nicht mehr Majestät, sondern nur noch General Bonaparte. Der Verbannte sollte keine politische Rolle mehr spielen.

Text: Dominik Gügel, Museumsdirektor

Als überlegener Stratege, der Napoleon war, gelang es ihm aus der Not eine Tugend zu machen und die Niederlage in einen nachhaltigen Sieg umzuwandeln. Auf Sankt Helena schuf er seine eigene Legende, die seiner Familie und diejenige des französischen Kaiserreiches. Sein letzter genialer Schachzug. Vielleicht sein Nachhaltigster. Keine sechs Jahre später starb er. Das Exil der Familie Bonaparte am Bodensee ist die logische Konsequenz aus den oben geschilderten Entwicklungen. Schloss Arenenberg und seine Bewohner waren die Erben Napoleons. Louis Napoléon, sein Neffe und Nachfolger, lebte hier und wurde durch seine Mutter Hortense auf die Übernahme des Thrones vorbereitet. Arenenberg, der Thurgau und Konstanz entwickelten sich zum Zentrum des Bonapartismus.

#### Gläserner Sarkophag und Sterbebett

Anlässlich des 200. Todestages Napoleons I. am 5. Mai 1821, nimmt sich das Napoleonmuseum Thurgau dieses Themas mit einer Sonderausstellung an. Neben der Biografie des Grossen Korsen stehen sein Leben und Tod auf Sankt Helena im Zentrum der Ausstellung. Hauptattraktion wird der Ausstellungsraum, die sogenannte «crypte» (Krypta) sein, in der ein «sarcophage», eine Art gläserner Sarkophag, steht. Dieser nimmt die kostbaren dreidimensionalen Ausstellungsstücke rund um das Leben und die Legende Napoleons auf. Als Höhepunkt wird dort einer mündlichen Überlieferung folgend das Sterbebett des ehemaligen Kaisers zu sehen sein.

#### Napoleongrab am Bodensee

Dabei greift die Inszenierung bewusst auf ein Stück Arenenberger Realität zurück. Während den Vorbereitungen zur Sonderausstellung stiessen die Museumsverantwortlichen Dominik Gügel und Christina Egli auf die Spur der einzig bekannten Grabkopie Napoleons abseits von Sankt Helena. Das Kenotaph lag und liegt in der Arenenberger Parkanlage. Sein wirklicher Platz muss aus Sicherheitsgründen (noch) verborgen bleiben. In relativer Nähe schuf das Museum aber eine temporäre Kopie der Kopie ausserhalb der crypte. Sie wird bestimmt von der beeindruckenden Sicht über die Weinberge und den See in Richtung Paris. Aus diesem Grund kreierte das Arenenberger Weingut eigens für die Ausstellung eine nummerierte

Sélection mit dem klangvollen Namen «Tombeau de Napoléon».

#### Napoleon ist tot, es lebe Napoleon

Das Arenenberger Napoleongrab, die zweite Station der Ausstellung, stellt einen bisher unbekannten Teil der Legendenbildung dar und bildet den Übergang ins Schloss selbst. Ausgewählte Exponate erläutern dort die weiterführenden Zusammenhänge. Höhepunkt der historischen Entwicklung ist ohne Zweifel Louis Napoléon und dessen Thronbesteigung. Anlässlich seines 150. Todesjahres wird ihm 2023 eine Nachfolgeausstellung gewidmet sein. Das dritte Kapitel der Ausstellung widmet sich dem direkten Einfluss Napoleons auf die Geschichte des Bodenseegebietes: Unabhängigkeit des Thurgaus, Napoleonische Kriege, Helvetische Republik, Consulta und Grosskanton Schaffhausen, Mediation, Grossherzogtum Baden, «Königreich Helvetien», Wiener Kongress und endgültiger Verlust von Konstanz.





# **FAMILIENZEIT**

Der Arenenberg ist mit seiner weitläufigen Schlossanlage und ländlichen Ruhe ideal – nicht nur in Coronazeiten –, um Zeit mit der Familie zu verbringen.

Kinder kommen auf dem Arenenberg voll auf ihre Kosten. Sei dies beim Backen in der Küche, bei der Märlistund mit den Schafen oder in der Spielecke für die Jungmannschaft. Zudem dürfen sich Familien auf die grosszügigen Familienzimmer und den privaten Badeplatz am Untersee freuen. Auch ein kleiner Spielplatz ist vor Ort. Im Hotel profitieren sie vom Gepäck-Special: Die Familien können ihr Gepäck an einer beliebigen Adresse in der Schweiz und in Liechtenstein abholen lassen. Bereits am übernächsten Tag ist das Gepäck in ihrer Unterkunft.



#### Das PLUS für Familien am Arenenberg

Grosszügige Vierbettzimmer

Zustellbett oder Babybett (auf Anfrage, bis 2 Jahre gratis)

Kindermenu (auf Anfrage)

Spielecke mit Spielen, Bilderbüchern, Malsachen

Spielplatz

Kreuzworträtsel-Rundgang

Besuch des Napoleonmuseum

Kinderführungen im Napoleonmuseum

Backen mit Steffi in der Küche (auf Anfrage)

Rundgang auf dem Bauernhof (auf Anfrage)

Privater Badeplatz mit Grillstelle

Gästekarte OSKAR







#### FAMILIENFREUNDLICHER THURGAU

Thurgau Tourismus präsentiert monatlich neue «Storys» auf ihrer Website. Diese thematischen Schwerpunkte beinhalten Top-Angebote und grossartige Erlebnisse im Thurgau. Nebst dem Arenenberger Angebot gibt es hier viele Tipps für preiswerte Familienferien in Mostindien: www.thurgau-bodensee.ch





#### **LES QUATRES HEURES**

Eine Tasse Tee ist ein echter Genuss. Im Bistro Louis Napoléon gibt es jetzt eine feine Auswahl wunderbarer Sirocco-Tees und die komplette, erste Teekollektion von Gottlieber, dem berühmten Hersteller der gleichnamigen Hüppen. «Les Quatre Heures» bezeichnet eine leichte Nachmittagsmahlzeit. In der Renaissance beinhaltete diese Mahlzeit ein Stück Brot mit Butter und/oder Konfitüre oder mit einem Stück Schokolade. Die Tradition des Afternoon Tea entstand am Hof von Queen Victoria: Lady Bedford, eine Hofdame der Königin, war angeblich zwischen Zmittag und Znacht immer sehr hungrig und liess sich gegen 16 Uhr Tee, Brot und Butter servieren. Am Arenenberg wird «Les Quatre Heures» in einer etwas anderen Konstellation serviert. Nach dem Motto «regional, saisonal und immer frisch» servieren wir auf Etageren kleine, ausschliesslich regionale und saisonale Köstlichkeiten vom Schlossgut Arenenberg oder aus nächster Umgebung.







#### KOSTENFREIE FÜHRUNGEN

Der Arenenbergertag 2021 fällt zwar aus – dafür gilt dieses Jahr ein spezielles Angebot!

Bei einer Führung – die Dauer reicht von konzentrierten 30 Minuten bis zu ausführlichen Touren – zeigen wir Ihnen die Highlights der Schlossanlage kostenlos. Dank der Nähe zur Landwirtschaft können wir Ihnen insbesondere in diesem Bereich themenbezogene Führungen anbieten. Beliebte Stationen sind die Besichtigung der Gärtnerei mit Kräuterkunde, Bodenlabor, Sortenfeld, Bienenhaus, der Gutsbetrieb mit Weinanbau oder natürlich der neue, moderne Milchviehstall.

#### Grösse

10 bis maximal 15 Personen (grössere Gruppen nach Absprache, je nach Entwicklung der Covidschutzmassnahmen) Führung

kostenfrei, Thema und Dauer nach Absprache Anmeldung und Auskünfte

Rezeption Arenenberg 058 345 80 00 | info@arenenberg.ch

## Die neuen



Die Umstellung auf biologischen Rebbau am Weingut Arenenberg nimmt seit einem Jahr Fahrt auf. Ein wichtiger Bestandteil der Umstellungsstrategie ist die gezielte Pflanzung von widerstandsfähigen Rebsorten. Sie sind die neuen Helden in den Arenenberger Rebbergen. Was ist der Grund für die Auswahl neuer und innovativer Sorten? Was macht die Sorten so heldenhaft und welche Herausforderungen haben unsere neuen Helden noch vor sich? Im ersten Teil unserer Heldengeschichte versuchen wir Antworten zu finden.

Widerstandsfähige Rebsorten sind kein neues Thema im Rebbau. Im Laufe der Geschichte gab es bekanntlich auch schon den ein oder anderen Helden. Am Arenenberg wurden mit den Rebsorten Regent, Léon Millot und Maréchal Foch schon 1994 die ersten Ertragsflächen bestockt und liefern jedes Jahr die Grundlage für den beliebten Bonaparte. Hauptgrund ist heute,

wie damals, die Widerstandsfähigkeit der Rebsorten gegen Pilzkrankheiten. Die Quelle der Widerstandsfähigkeit befindet sich im Erbgut der Pflanzen. Durch die gezielte Züchtung und die Auswahl geeigneter Pflanzen entstehen neue Rebsorten, die es ermöglichen, den Rebbau in Zukunft noch nachhaltiger zu gestalten. Das Heldentum ist unseren Junganlagen demnach schon in die Wiege gelegt.

Die genetisch bedingte Widerstandsfähigkeit bringt eine Vielzahl von positiven Auswirkungen für die Bewirtschaftung unserer Rebberge mit sich. Wir erreichen in diesen Rebanlagen schon jetzt eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Dadurch fahren wir nur noch selten mit schweren Maschinen durch die Reben und schonen so den Boden. Allein diese Tatsache bringt uns dem Ziel, ein neues ökologisches Gleichgewicht in unseren Rebbergen zu etablieren, ein grosses Stück näher. Die Zielsetzung ist hoch gesteckt und wird noch einige Jahre in An-

spruch nehmen, denn der Weg zu mehr Ökologie und Biodiversität führt über einen langen Atem und Ausdauer zum Erfolg. Deshalb ist es gut zu wissen, unsere neuen Helden für die kommenden Herausforderungen an unserer Seite zu haben.

### Was bringt ein Held, den keiner kennt?

Helden brauchen Publicity! Nichts ist schlimmer als unbekannte Heldentaten. die im stillen Kämmerlein vollbracht werden und von niemandem gesehen werden. Glücklicherweise findet Rebbau an exponierten und wunderschönen Orten statt und unsere Helden sind keine Eintagsfliegen. Ihre Heldentaten können Jahr für Jahr beobachtet und genossen werden. So berichtet PIWI International, eine internationale Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, aktuell in der Medienarbeit: «Hier und Jetzt sind pilzwiderstandsfähige Rebsorten die beste Möglichkeit, um nachhaltig und zukunftsweisend Rebbau zu betreiben.»



#### **GLEICH IM WEBSHOP EINKAUFEN UND PROFITIEREN!**

Der Gutschein ist einmalig gültig bis Ende September 2021

# **GUTSCHEIN 10%**

Exklusiv für Leser des «Kontakt»

Auf Ihre nächste Bestellung im Arenenberger Webshop erhalten Sie zehn Prozent Rabatt auf den gesamten Warenkorb. Geben Sie dazu einfach den

folgenden Gutscheincode im Bestellprozess ein:









#### ARENENBERGER DIGITAL-STRATEGIE

Neu präsentiert sich der gesamte Arenenberg mit all seinen Bereichen mit rund 45 Bildern - Innen- sowie Aussenaufnahmen, teilweise aus luftiger Höhe. Es handelt sich dabei um sogenannte 360 Grad-Aufnahmen, die eine digitale Begehung und einen Rundblick ermöglichen. Die verschiedenen Bereiche des Arenenbergs finden Sie zudem auf folgenden Webseiten:

- «Destinations-Auftritt» www.arenenberg.ch
- «Kultureller Arenenberg» www.napoleonmuseum.ch
- «Bildungs- und Beratungszentrum» www.bbz-arenenberg.ch

Mit dem Regierungsratsbeschluss für die Entwicklung und Markterweiterung des gesamten Arenenbergs mit dem Ziel, den Kostendeckungsgrad weiter anzuheben, müssen die digitalen Auftritte einen verstärkten Beitrag dazu leisten. Entscheidend ist dies insbesondere in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie sowie Seminare. Dafür ist eine benutzerfreundliche und marktorientierte Website nötig. Die bisherige Webseite in der kantonalen Systemumgebung hatte diesbezüglich gewisse hindernde Einschränkungen.

# «Doo schwitzt me jo scho bevor me n öppis gschaffet hät.»

Heidi Niederhäuser aus Steckborn erinnert sich an einen Kursbesuch im Arenenberg um das Jahr 1952 herum. Die in Mundart geschriebene Geschichte lässt einen eintauchen in längst vergangene Zeiten mit einem aktuellen Thema.

E chli trüebselig schlarpi a mim letschte Schueltag heizue. Am liebschte wür i nomol e par Johr aahänke, bis i Lehreri wär und dänn immer chönt i d Schuel. Noch de Oschtere wird i füfzäni. Vo de n Erwachsne ghört men öppemol dä blöd Schpruch, «jetzt beginnt der Ernst des Lebens», wie wänn vorhär alls en Schpass gsi wär. I de Schtäckborer Ziitig gseht de Vatter en Inserat vo de Landwirtschaftsschuel Arenebärg. Die büüted en Flachsaabaukurs aa. Aabaue heisst doo wohrschindlich saie und pflanze, tönt so rächt noch Bodenarbet! I söll mi grad aamälde für dä Kurs, meint de Vatter. Grad juchze vor Begeischterig ton i nid über dä Vorschlag, oder ehnder Befehl. Jonu, da git mer ämel e par mol Glägeheit zum en halbe Tag furt goo.

#### **Unbekannte Arenebärg**

Ändi April isch de erscht Kurstag. I mach mi zwäg, pumpe s alt Welo vo de Schwöschter no frisch uuf und froge dänn de Vatter, won i eigetli mös durefahre, i bi jo no nie uf däm Arenebärg gsii. I söll zerscht uf Schtäckbore n abe, dänn am See noo bis uf Manebach und dänn de Bärg uf bis det bisch. Bis uf Manebach lauft da flott, dänn gohts schteil de Bärg uuf, a de Wirtschaft und Metzgerei Schööfli verbii. E Schtuck wieter obe schtoot e Schuelhuus und näbedzue de Gaschthof Hirsche mit de Beckerei. Wiiter ufe





n um all Ränk. Doo schwitzt me jo scho bevor me n öppis gschaffet hät. Äntlich gsehni wiiter obe s Museum, d Landwirtschaftsschuel und d Gärtnerei. E par Fraue schtönd scho det. De Gärtner und d Huuswirtschaftsschüelerinne hönd de Bode scho parat gmacht zum Saie. De Gärtner verzellt üs jetzt wa me vorzue mo mache und uf wa me psunders mon acht gää. Fiini Füreli zie, schparsam saie n und dänn sorgfältig zuetecke mit em Garterächeli. Jetzt bruuchts nu no en warme Räge, dass dä Soome cha n uufgoo.

#### Scho alls parat

Dihei isch une n am Huus en Äckerli pflüegt und g egget worde für min Flachsaabau. I chön grad aafange saie, d Füreli siged scho zoge, seit de Vatter. Zum Glück chunnt mer d Muetter cho hälfe, susch chömt allwäg s Jät scho füre bevor ale Soome n im Bode n isch. Wo färtig gsait und zueteckt isch, chunnt mer dä Blätz doch nüme so gross vor wie am Aafang. Noch e par Tag goon i go luege, öb scho öppis fürechöm. Doo und det gseet me grüeni Schpitzli us de Ärde güxle, aber die sind jo gar nid i de Reie, also mueses Jät sii. Erscht noch öppe zäh Tag chömed ganz fiini Pflänzli i de Reieli us em Bode. I de nöxschte par Wuche wird dänn immer wider jäte n und häckele n ufem Programm schtoo. Dä Flachs wachst jetz schöö gliechmässig und da drum ume n au. Zwüschet Huus, Garte n und Fäldarbet pflegi immer emol wider mini Schützling. Wäni am einte n Egge färtig bi, mon i grad am andere wider aafange. Im Summer isch dä Flachs dänn so gross und schtarch, das me nüme cha durdure. Bald fangt er aa blüeie. S ganz Äckerli gseht uus wienes Schtuck blaue Himmel. Eifach wunderschöö! Vo jetz a sorget d Summerhitz fürs Riiffe. Die fascht meterhoche Schtängel wärdet härt und zääch.

#### Wurum en ruuche Bueb en Flegel isch

Am letschte Kurstag ufem Arenebärg wird zeiget wie me dä Flachs mo schniide, am beschte mit de Sichle. Eis Büscheli ums ander. Ufere n abgmeite Wise tuet me n ales flach uuslege zum Rööschte. All par Tag wird's umgkehrt, s bruucht Sune n und Räge, bis di üsserscht Hut vo de Schtängel abschiferet. I de Schüür macht de Vatter de Schträhl parat. Da isch en Holzchlotz mit tüüf iigsagete Zacke. Bündeli für Bündeli zücht me dur dä Schträhl dure, das sich d Soomechapsle lösed. Die chömed inere Chischte anen trochne Platz bis me Ziit hät zums butze n und siebe. Jetz chunnt no die letscht, aber au di schwärscht Arbet vo däre Gschicht. S Flegle. De Flegel isch en chräftige Schtiel, won am andere n Änd en abgrundets Holzschtuck ame Läderriemli bambelet. Uf em ticke Holzbode leit me die Bündeli uus. Vo beide Siite n und im Takt schlönd zwee Mane mit irne Flegel über die Bündeli abe bis die Hälm weich und faserig sind und me de Güsel cha drususe schüttle. Jetzt weiss i au, worom das me de ruuche grosse Buebe Flegel seit. Noch däre ganze Prozedur wird da faserig Material verpackt und i d Fabrik gschickt wos wiiter verarbeitet und zu verschidene Liineschtöff gwobe wird. Im Winter bringt Poscht dänn emol en schwäre Pack mit Liineschtoff für Tüechli, Chuchischööss und Lintüecher. Vor de Früeligsarbet isch scho allerhand gneit und im tägliche Gebruuch. Grob und schtarch. Liine!











Text: Andrea Schütz, Kursleiterin am Arenenberg

Die Natur bietet während dem ganzen Jahr eine grosse Vielfalt an Heil- und Wildpflanzen, die bei den verschiedensten Verletzungen, Krankheiten und Beschwerden Linderung bringen können bzw. die Heilung fördern.

Vom Frühling bis in den Herbst werden die verschiedensten Pflanzen gesammelt, getrocknet, zu Tinkturen, Pflanzenölen oder Kräuterkissen verarbeitet, damit sie für den Notfall bereit sind. Am einfachsten wird eine Liste erstellt mit den Krankheiten, die oft in der Familie vorkommen wie Fieber, Halsweh, Husten, Bauch-Schmerzen und -Krämpfe oder Verletzungen wie Verstauchungen, Quetschungen, Schnittwunden. Zu jeder Krankheit/Verletzung werden ein oder zwei Pflanzen und deren mögliche Produkte (Tee, Tinktur etc.) notiert. Dadurch ergibt sich eine Übersicht, was im Notfall benötigt wird bzw. was zur Verfügung steht. Die Produkte können auch im Fachhandel gekauft werden wie z.B. Arnikatinktur oder Salbe. Arnika ist geschützt und kann nicht selbst hergestellt werden. Die Produkte der Heilpflanze kommen bei stumpfen Verletzungen wie Verstauchungen, Quetschungen oder Zerrungen zum Einsatz. Wird kurz nach dem Ereignis die betroffene Stelle mit Arnikasalbe eingerieben oder ein Wickel mit der Tinktur aufgelegt, werden die Beschwerden schnell gelindert. Für Wanderer oder Sportler: irgendein Produkt mit Arnika gehört in die Taschenapotheke.

#### **Anleitung zur Tee-Zubereitung**

Hingegen können Kräuter wie z.B. Brennnesseln sehr gut selber gepflückt und verarbeitet werden. Werden sie getrocknet ergeben sie einen wohlriechenden Tee, der die Ausscheidung über die Nieren unterstützt. Je nach Funktion des Tees können weitere Pflanzen beigefügt werden wie Birken- und Löwenzahnblätter. Die drei getrockneten Pflanzen zu gleichen Teilen mischen, etwas miteinander verreiben und in eine Dose abfüllen. Für die Zubereitung pro Tasse zwei bis drei «Prisen» Kräuter mit kochendem Wasser übergiessen, Tasse zudecken, 10 Minuten ziehen lassen und den Tee absieben. Zwei bis drei Tassen davon trinken.

#### **Wohltat Schafgarbe**

Eine weitere Pflanze, die problemlos geerntet werden kann ist die Schafgarbe. Die ersten Blättchen der Pflanze werden jeweils zum Färben der Ostereier verwendet. Diese feinen Blätter können bereits getrocknet werden. Ein Tee aus Schafgarbenblättern ist eine Wohltat für den Magen-Darmbereich - insbesondere bei Magenschmerzen bis hin zu einem stetigen Magenbrennen sie wärmen den Magen und begünstigen dadurch die gesamte Verdauung. Blätter und Blüten können getrocknet werden und ergeben einen wohlschmeckenden Tee bei Menstruationskämpfen und um die Ausscheidung über den Darm zu optimieren. Wer oft an Bauchkrämpfen oder undefinierbaren Bauchschmerzen leidet, näht sich ein Kissen aus Leinenstoff, gibt zwei bis drei

Handvoll Schafgarbenblüten hinein und näht das Säckchen zu. Dieses Säckchen wird über Dampf während ca. 15 Minuten erwärmt und danach so warm wie möglich auf die schmerzende Stelle gelegt und mit einem Fixiertuch befestigt. Während ungefähr einer halben Stunde den Wickel einwirken lassen und danach nochmals nachruhen. Wickel entspannen jede Person, lösen Krämpfe oder helfen Fieber zu senken. Beim Anlegen eines Wickels steht die zu heilende Person im Mittelpunkt. Die wichtigsten Faktoren sind Zeit und Zuneigung - ein Wickel kann nicht noch schnell unter Zeitdruck aufgelegt werden. Die Empfangenden des Wickels entscheiden über die Temperatur der Auflage. Diese muss angenehm sein und ein Wohlbehagen auslösen.





#### **AUTORIN**

Andrea Schütz unterrichtet an der Bäuerinnenschule Arenenberg im Modul «Gesundheit und Soziales» den Bereich Heilpflanzen, Herstellung von Ölen, Tinkturen, Salben, Teemischungen sowie Wickel und Auflagen. Sie ist Dipl. Naturheilpraktikerin TEN (Traditionell Europäische Naturheilkunde) und Hauswirtschaftslehrerin. Sie leitet nebst ihrer Tätigkeit in der eigenen Praxis diverse Kurse im Bereich Ernährung und Gesundheit am Arenenberg.





#### ARENENBERGER KRÄUTERSPUREN

Auf dem Schlossgut Arenenberg wachsen viele Heilpflanzen und unzählige, essbare Wildkräuter. Auf geführten Rundgängen entdecken Besucher diese mit einer fachkundigen Leitung und erfahren dabei Spannendes und Wissenswertes. Kombinieren kann man dieses Angebot mit einem Ausflug auf die Schlossanlage mit Gartenwelt, Napoleonmuseum und Bistro.

Die Rundgänge sind buchbar von 1 bis 12 Personen und starten bei der Hotel Réception. Anfrage und Reservation: T 058 345 80 00 | info@arenenberg.ch

#### Wildkräuterspaziergang

April bis Ende September Rund 45 bis 60 Minuten Kosten: CHF 170.-

#### Teekräuter-Erkundung

Mitte Oktober bis Mitte März Rund 60 Minuten Kosten CHF 200.–



#### **GARTENWELT**

Der Arenenberg gehört zu den eindrücklichsten Gartenerlebnissen der Schweiz und wurde vom Schweizer Fernsehen in der neusten Staffel «Hinter den Hecken» portraitiert.

#### KRÄUTERVERKAUF BEI DER ORANGERIE

Die Kernaufgabe der Arenenberger Versuchs- und Schulgärtnerei ist die Schulung, das Erarbeiten von Erkenntnissen, das Erleben und die Weiterentwicklung der bäuerlichen Gartenkultur. Im transparenten, modernen Gebäude sind eine Orangerie, Technik- und Lagerraum, ein Kalthaus, eine Ausbildungszone sowie zwei Klimazonen für die Vermehrung und Anzucht untergebracht. Unter Verwendung von Solarstrom werden u.a. verschiedenste Kräuter in Eigenanbau gezogen und an Besucher verkauft solange vorrätig.





#### **KURSE AM ARENENBERG**

Der Arenenberg bietet ein breites öffentliches Kurswesen in den Bereichen «Kulinarik», «Gesundheit» sowie «Garten». Die Grundlage dazu ist das in bäuerlichen Kreisen von Generation zu Generation weitergegebene Wissen, welches mit neuen Einflüssen zu spannenden Kombinationen gepaart wird – z.B.:

Kräuter vom Anbau bis zur

Hier die Folge
anschauen!

Wildkräuterküche

Wildkräuterspaziergänge

· Wickel: altbewährte Heilmethode mit Entspannungseffekt

Seiten 44, 52 und 53



# BYOD UND BEOOK!



Das Ausbildungsumfeld am BBZ Arenenberg hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Ein sanierter Schultrakt, neue Arbeitsplätze in der Metallwerkstatt und digitalisierte Lehrmittel bilden den attraktiven Rahmen für eine zukunftsorientierte Ausbildung in den Bereichen Landwirtschaft, Musikinstrumentenbau sowie Ernährung und Hauswirtschaft.

Texte und Bilder: Ruedi Huber, Leitung Bildung am BBZ Arenenberg

#### **Abschied vom Beamer-Zeitalter**

Mit der baulichen Sanierung des Schultraktes sind gleichzeitig auch die alten Schiefer-Wandtafeln und störungsanfälligen Beamer durch eine zeitgemässe Präsentationstechnik mit PC, Visualizer und Touchscreen-Grossbildschirmen ersetzt worden. Dadurch stehen den Lehrpersonen nun noch mehr Möglichkeiten für eine vielseitige und attraktive Gestaltung des Unterrichts zur Verfügung.

#### **Laptop statt Lehrmittelordner**

Geändert haben sich aber auch die Unterrichts-Hilfsmittel der Lernenden. Die Zeit der mit Lehrmitteln vollgestopften Schul-Rucksäcke ist bald Geschichte. Bereits seit August 2020 werden am BBZ Arenenberg erste Schulklassen basierend auf digitalen Lehrmitteln ausgebildet. Die Devise lautet: «Bring Your Own Device», also den eigenen Laptop im Unterricht verwenden mit den darauf geladenen passenden elektronischen Lehrmitteln (z.B. Beook's der landwirtschaftlichen Lehrmittelzentrale). Die ersten Erfahrungen sind positiv. Die Ansprüche an die Lehrpersonen und die Lernenden sind zwar gestiegen, dafür haben aber auch die Möglichkeiten zur Informationsbeschaffung und Unterrichtsgestaltung zugenommen. Unter den Einschränkungen der Corona-Pandemie hat sich der Nutzen dieser neuen Hilfsmittel nun besonders eindrücklich gezeigt.



Der Laptop wird immer mehr zum persönlichen Unterrichts-Begleiter

#### Verbesserte Rahmenbedingungen

Selber ausgeführte Unterhaltsarbeiten und Reparaturen sind spannend und führen zu markanten Kosteneinsparungen auf den Landwirtschaftsbetrieben. Wer aber seine Fähigkeiten über-



schätzt, riskiert vermehrt Unfälle und folgenschwere Personenschäden. Aufgrund dieser Ausgangslage verlangt der landwirtschaftliche Bildungsplan, dass alle angehenden Landwirtinnen und Landwirte auch im Bereich der Mechanisierung eine fundierte Ausbildung erhalten. Ein wichtiger Teil davon ist eine viertägige praktische Schweiss-Ausbildung unter fachkundiger Anleitung. Dank den neuen hellen Schweiss-Arbeitsplätzen können nun wieder alle heutigen Anforderungen betreffend Arbeitssicherheit und Umweltschutz erfüllt werden. Ein deutlich höherer Anteil der bei der Arbeit entstehenden schädlichen Abgase kann jetzt abgesaugt und in einer leistungsfähigen Filteranlage gereinigt werden. Dies schont die Lungen der Lernenden und Kursleiter und macht das Arbeiten deutlich angenehmer. Die Umwelt profitiert von einem sehr leistungsfähigen Wärmetauscher, welcher dafür sorgt, dass die mit der Abluft abgesaugte Wärmeenergie für eine energiesparende Erwärmung der zugeführten Frischluft genutzt werden kann.

#### Noch kein Garant für den Ausbildungserfolg

Die Ausbildungs-Infrastrukturen sind nur eines von vielen «Puzzle-Teilen», welche für eine erfolgreiche Berufsausbildung nötig sind. Ein guter Lehrbetrieb, ein professionell geführter und klar strukturierter Unterricht sowie eine hohe Motivation und Leistungsbereitschaft der Lernenden werden auch zukünftig die tragenden Säulen für den Ausbildungserfolg bilden.



Die Lernenden Musikinstrumentenbau starteten Mitte März in den dritten Block, immer noch unter Coronabedingungen. Als zusätzliche Schutzmassnahme bekommen alle Internatsgäste ein Doppelzimmer zur Alleinbenutzung zugeteilt. Im letzten Block musste eine Klasse in den Fernunterricht versetzt werden, da mehrere Lernende infiziert oder in Quarantäne waren.

### Bericht der Fachschaft Musikinstrumentenbau

Im letzten Block führte der Tod eines Lernenden zu grosser Bestürzung bei Mitlernenden aber auch bei den Lehrpersonen. Wir haben zur Unterstützung in der schwierigen Situation das schulische Kriseninterventionsteam SKIT aufgeboten.

Das einmal im Jahr stattfindende Lernendenforum (siehe Bild oben) bietet den Lernenden Gelegenheit, Wünsche und Anliegen anzubringen.

Die Revision der Bildungsverordnung konnte abgeschlossen werden. Bei den Lernenden im ersten Lehrjahr wurde sie bereits umgesetzt: Neu werden nicht mehr Fächer, sondern Handlungen unterrichtet. Statt Bezeichnungen wie Mensuration, Akkustik oder Mechanik werden im Stundenplan Begriffe wie «Blasinstrumente reinigen, polieren und Verschleissteile ersetzen» oder «Flügel und Klaviere stimmen und die Stimmhaltung garantieren» aufgeführt. Die Umsetzung ist für die Lehrpersonen eine grosse Herausforderung, da im Musikinstrumentenbau die meisten Lehrmittel von den Lehrpersonen erstellt werden müssen. Der Beruf «Blasinstrumentenreparateure» existiert seit dem 1.1.2021 nicht mehr. Alle Lernenden machen nun die Lehre als «Blasinstrumentenbauer / innen». In den Berufsschulfächern gibt es neu ab dem zweiten Semester keine QV Prüfung mehr. Die Lernenden absolvieren an jedem Semesterende eine Semesterprüfung. Der Durchschnitt aus allen Semesterprüfungen ergibt dann die QV Note.

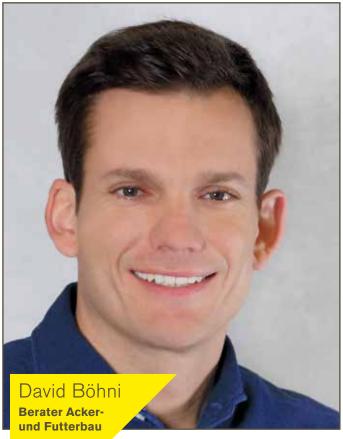
Personell gibt es einige Änderungen: gekündigt haben Ricarda Müller und Markus Meier bei den Orgelbauern sowie Alfons Amweg bei den Klavierbauern. Als Nachfolgerin von Alfons konnte Laura Sigrist gewonnen werden, die bereits als ABU Lehrperson tätig ist. Für Markus Meier konnte Christian Musch angestellt werden. Er ist Orgelbauer, Jahrgang 1980 und arbeitet bei Erni Orgelbau in Stans. Die Nachfolge für Ricarda Müller muss noch geregelt werden. Bereits an dieser Stelle möchte ich den langjährigen Lehrkräften für ihren engagierten Unterricht am BBZ Arenenberg ganz herzlich danken!



und wohne nun mit meiner Familie seit 24 Jahren in Bichelsee, wo ich seit vier Jahren als Schulpräsident amte. Nach über zwanzig Jahren Unterrichtserfahrung als Musik- und Klassenlehrperson, habe ich diesen Herbst beschlossen, eine Neuorientierung zu wagen. Ich freue mich ausserordentlich, dass ich die Herausforderung annehmen darf, als Bildungsleiter am Arenenberg, die innovative, professionelle und solide Arbeit des bisherigen Teams weiter zu gestalten.

In meiner Freizeit bin ich sehr gerne in der Natur und in den Bergen, sei dies beim Skifahren im Winter, oder beim Wandern im Sommer. Mit Leidenschaft dirigiere ich den Männerchor Neubrunn und den Polizeichor Thurgau. Ich liebe den Ausgleich durch meine Familie, das Vereinsleben, die Geselligkeit und die Musik. Organisatorische Arbeiten, das Networking und das Zusammenarbeiten mit diversen Personen und Parteien kenne ich seit meiner Pfadizeit und machen mir sehr viel Freude. Ich habe mit viel Elan an diversen Anlässen als OK-Präsident amten dürfen. So ist es für mich eine Ehre, mit dem Nordostschweizer Schwingfest in Balterswil in einem Jahr, einen weiteren Grossanlass organisieren zu können.

Am Arenenberg schätze ich die einzigartige Verbindung von Landwirtschaft, Kultur, Musik, Natur, Touristik und Gastronomie. Im Einklang mit all diesen Elementen spüre ich hier nebst der Bodenständigkeit und Herzlichkeit viel Tatendrang, Innovation und eine grosse Ausstrahlungskraft. Ich bin stolz ab August 2021 ein Teil dieser Institution sein zu dürfen und freue mich sehr auf die Arbeit.



Mein Name ist David Böhni, ich bin 37 Jahre alt und seit kurzem verheiratet. Aufgewachsen bin ich auf einem Acker- und Weinbaubetrieb in Stein am Rhein, wo ich auch die Primar- und Sekundarschule besuchte. Nach abgeschlossener Maturität habe ich ein Jahr zu Hause auf dem elterlichen Betrieb gearbeitet, bevor ich das Studium der Agrarwissenschaften an der ETH Zürich in Angriff nahm. Während dieser lehrreichen Zeit durfte ich unter anderem im Rahmen meiner Bachelorarbeit innerhalb einer Doktorarbeit an der Interaktion von Unkrautwurzeln auf die Maisentwicklung mitarbeiten. Während dem Master hatte ich dann, parallel zum Studium, die Möglichkeit, das didaktisches Zertifikat zu erlangen, welches mir aktuell das Unterrichten am BBZ Arenenberg ermöglicht. Für meine Masterarbeit durfte ich innerhalb einer Forschungsgruppe die Fähigkeiten von Kreuzblütlern zur überdurchschnittlichen Aufnahme von Selen und Bor in salzhaltigen Böden untersuchen. Dies konnte ich während eines sechsmonatigen Aufenthaltes in Parlier, Kalifornien erforschen.

Nach abgeschlossenem Studium habe ich acht Jahre lang im Aussendienst bei einer Pflanzenschutzmittelfirma Schaffhauser und Zürcher Bauern auf dem Feld und/oder im Rebberg beraten. Es war eine sehr lehrreiche und schöne Zeit innerhalb eines super Teams mit angenehmen Kunden. Während dieser Zeit als Berater durfte ich 2016 zusätzlich den elterlichen Betrieb übernehmen, welchen ich mit der Hilfe meines Vaters, einer fleissigen Allrounderin und einem unermüdlichen Pensionär im Nebenerwerb bewirtschafte. Wir bauen Winterraps, Wintergerste, Winterweizen, Urdinkel, Zuckerrüben, Industriekartoffeln, Sonnenblumen und Mais an. Südöstlich der Burg Hohenklingen bewirtschaften wir zusätzlich 84 Aren Reben, deren Trauben wir bei der GVS Schachenmann AG in Schaffhausen keltern lassen und dann den Wein abgefüllt und etikettiert zurücknehmen. Den Wein verkaufen wir mit Erfolg direkt ab Hof und an die lokale Gastronomie sowie Volg und Migros. In meiner Freizeit fahre ich das ganze Jahr hindurch leidenschaftlich gerne Kanu auf dem Rhein und Untersee. Sobald der Frühling kommt und die Temperaturen wieder steigen, bin ich auch auf dem Mountainbike und Rennrad unterwegs. Meine grösste Leidenschaft ist und bleibt aber mein Hauptberuf als Landwirt, denn für mich ist das der schönste Beruf.



Für die Bildung und Beratung am Arenenberg

Mein Name ist Anna Brugger, ich bin 29 Jahre alt und am schönen Bodensee geboren und aufgewachsen. Nach meinem Abitur in Konstanz zog es mich zum Studium nach Jena und Bonn. Bereits in Jena legte ich den Fokus meines Studiums auf die Landwirtschaft und Botanik und konnte mein theoretisch erlangtes Wissen zum Beispiel bei Kartierungen im Grossen Kaukasus anwenden. Begeistert von den botanischen Grundlagen spezialisierte ich mich in meinem Masterstudium auf Pflanzenkrankheiten und vertiefte 2016 zudem mein praktisches Wissen im Getreideanbau in Punjab, Indien.

Dem Getreideanbau blieb ich in den nächsten fünf Jahren treu und lernte dazu die Möglichkeiten von optischen Sensoren zur Erkennung und Klassifizierung von Pflanzenkrankheiten kennen. Zunächst beschäftigte ich mich in meiner Masterarbeit mit dem Ertragsverlust von anfälligen, toleranten und resistenten Gerstensorten bei einer Infektion mit Echtem Mehltau und wie die Infektion durch Chlorophyllfluoreszenzmessungen frühzeitig identifiziert werden kann. Nach dem Abschluss meines Masterstudiums wollte ich mich intensiv über einen längeren Zeitraum mit einem Forschungsthema in den Agrarwissenschaften beschäftigen, weshalb ich 2017 mit meiner Doktorarbeit zur Früherkennung von Pflanzenkrankheiten mit Hilfe von optischen Sensoren begann und dabei vor allem an Getreide und Zuckerrüben forschte. Das Ziel meiner Doktorarbeit war die Erarbeitung einer neuen Messtechnik sowie Auswertmethode, die in der Züchtung ein schnelleres und effizienteres Erkennen und Beschreiben von Resistenzen gegen pilzliche Krankheiten ermöglicht. Dabei untersuchte ich auch, wie sich bei einer pilzlichen Infektion sekundäre Pflanzenstoffe der Wirtspflanzen verändern und wie das mit Kameras detektiert werden kann.

Neben meiner Forschungsarbeit war ich Mitglied des Vorstandes der Deutschen Phytomedizinischen Gesellschaft (DPG) und vertrat 2019 als Sprecherin der jungen DPG die Interessen von Nachwuchswissenschaftler/innen auf nationalen und internationalen Veranstaltungen. Nach fast fünf spannenden und lehr-

reichen Jahren in der Forschung zog es mich zu neuen angewandten und praxisnahen Herausforderungen zurück in die Heimat an den Bodensee.

Seit Oktober 2020 arbeite ich am BBZ Arenenberg als Ackerbauberaterin mit Lehrauftrag. Die unterschiedlichen Aufgaben die aus Beratung, Versuchsplanung und -betreuung sowie Lehre in der Grundbildung bestehen begeistern mich durch ihre Vielfalt. Nach einem spannenden ersten halben Jahr freue ich mich nun auf eine erfolgreiche Vegetationsperiode mit neuen Erkenntnissen aus Versuchen und bin gespannt, was für tolle Erfahrungen ich in Zukunft noch am BBZ machen darf.



#### **MYKORRHIZA**

**EINE STARKE LEBENSGEMEINSCHAFT** 

Es ist erwiesen, dass in einer Handvoll Boden mehr Lebewesen vorhanden sind als Menschen auf der Erde leben. Diese Lebewesen stehen in vielfältiger Interaktion und Abhängigkeit zueinander und nur ein Bruchteil davon ist bisher bekannt oder

Eine Vielzahl Pilzarten ist in der Lage mit höheren Pflanzen eine Symbiose einzugehen. Dabei umschliessen die unterirdischen Pilzhyphen entweder die Wurzelenden der Pflanzen (Ektomykorrhiza) oder dringen in diese sogar ein (Endomykorrhiza). Der Pilz profitiert dabei von den Assimilaten der Pflanze, die diese durch die Photosynthese in der Lage ist zu produzieren. Im Gegenzug erhält die Pflanze durch das feine Mykorrhizanetz, welches das Volumen des pflanzeneigenen Wurzelwerks um ein Vielfaches erhöht, mehr Nährstoffe und Wasser. Gerade in Trockenzeiten wird die Pflanze auch dann noch versorgt, wenn sie ohne diese Symbiose nicht mehr an verfügbares Wasser käme oder die vorhandenen Nährstoffe festgelegt, sprich für die Pflanze selbst nicht erschliessbar sind. An vielen Standorten wäre ein Pflanzenwachstum ohne Mykorrhizierung gar nicht möglich. Dieses Nehmen und Geben stärkt dabei beide Partner in dieser Beziehung, so dass die Vermutung nahe liegt, dass die dadurch gestärkten Pflanzen auch widerstandsfähiger gegen Schaderreger sind. Andere Pilze haben dagegen einen anderen Mechanismus, wie sie Pflanzen schützen können. Im Fall der Trichodermapilze verdrängen diese durch ihre dominante Anwesenheit im Wurzelraum, aber auch durch andere Mechanismen wie enzymatische Zersetzung der «gegnerischen» Zellwände oder Bildung von antimikrobiell wirksamen Substanzen schädliche Pilzarten und schützen damit auf direktem Weg die Aussenhaut der Pflanze vor einem Befall. Auf der anderen Seite gibt es aber auch einige (Kultur-)Pflanzen die nicht in der Lage sind, mit Pilzen zu mykorrhizieren, wie zum Beispiel alle Kreuzblütler, also unsere Kohlgewächse, Rettiche und Raps. Mykorrhizapilze kommen in allen gesunden Böden natürlicherweise vor. Auch ohne Impfung können und sollten diese gefördert werden. Wichtig dafür ist eine konstante Durchwurzelung und Bedeckung des Bodens, eine geringe Bearbeitungsintensität und eine möglichst weite Fruchtfolge.

Der Gemüsebau wird durch eine Vielzahl an Schadorganismen bedroht. Dabei ist es nicht immer so trivial, einfach die Pflanzenschutzspritze anzubauen, um anschliessend mit einem entsprechenden Fungizid oder Insektizid dem Problem Herr zu werden. Auch in sehr gepflegten Beständen tauchen immer wieder Schäden auf, die durch Erreger verursacht werden, welche sich nicht einfach wegspritzen lassen. Spätestens in solchen Fällen muss dann ein integrierter Bekämpfungsansatz entwickelt werden.

Während der Freilandsaison erreichen die Fachstelle Gemüse- und Beerenbau am BBZ Arenenberg oft mehrmals in der Woche Anrufe von besorgten Gemüseproduzenten, die die Berater bitten, seltsame Flecken, übelriechende Fäulen oder befallene Lagerware auf dem Betrieb zu diagnostizieren und

Gegenmassnahmen zu empfehlen. Durch diesen engen Austausch des Arenenberger Beraterteams mit den Betriebsleitern entstehen in der

Folge oft Ideen und aus

diesen wiederum nicht selten spannende Versuchsfragen mit direktem Bezug zu den aktuellen Problemen auf den Gemüsefeldern. Sind die zeitlichen Ressourcen noch nicht ausgeschöpft, sind on-farm Versuche auf den betroffenen Feldern der Gemüsebetriebe eine praxisnahe Möglichkeit, Neues auszuprobieren und Lösungsansätze zusammen mit den Betriebsleitern zu ent-wickeln. Bei Bedarf werden dann auch die Experten der Agroscope hinzugezogen und der Versuch so durch die wissenschaftlichanalytische Komponente vervollständigt. Diese institutsübergreifenden Partnerschaften ermöglichen es, die knappen Ressourcen zu bündeln, effektiv einzusetzen und dabei saubere Diagnosen und eine Absicherung der Erkenntnisse zu ermöglichen. Im Jahr 2019 kam es auf vielen Rüebli- und Wurzelpetersilienfeldern im Kanton zu starken Ausfällen durch Wurzelfäulen, welche durch das Bakterium «Erwinia spp.» hervorgerufen werden. Diese Erreger sind im Boden allgegenwärtig und warten nur auf eine Gelegenheit, in die Pflanzen einzudringen, um dort ihr vernichtendes Werk beginnen zu können. Schnell wird klar, dass solchen Schadorganismen nicht mit Pflanzenschutzmitteln beizukommen ist, sondern dass ein ganzheitlicher Ansatz entwickelt werden muss.

#### Hilfe zur Selbsthilfe

Da die Erreger nur geschwächte Pflanzen befallen können, muss das Ziel sein, die Kulturen dahingehend zu stärken, dass sie selbst in der Lage sind, die Schädlinge abzuwehren. Die Gesundheit der Pflanzen beginnt mit deren Ernährung, einem aktiven, gesunden Boden und all seinen darin vorkommenden Lebewesen und deren Interaktionen. Um hier verbessernd eingreifen zu können muss man aber wissen, wie die komplexen Zusammenhänge und Lebensgemeinschaften im Boden funktionieren und wie man das zum Vorteil der Kulturpflanze positiv beeinflussen kann. Bei der Agroscope beschäftigt sich die Forschungsgruppe Boden-Pflanzeninteraktionen im Reckenholz mit diesem breiten Themenfeld, sodass es nahelag, diese in die Lösungsfindung mit einzubinden. Wenn es um wissenschaftliche Fragestellungen speziell im Gemüsebau geht, so ist die Agroscope Extension Gemü-

### Ein dichtes Netz an Partnerschaften

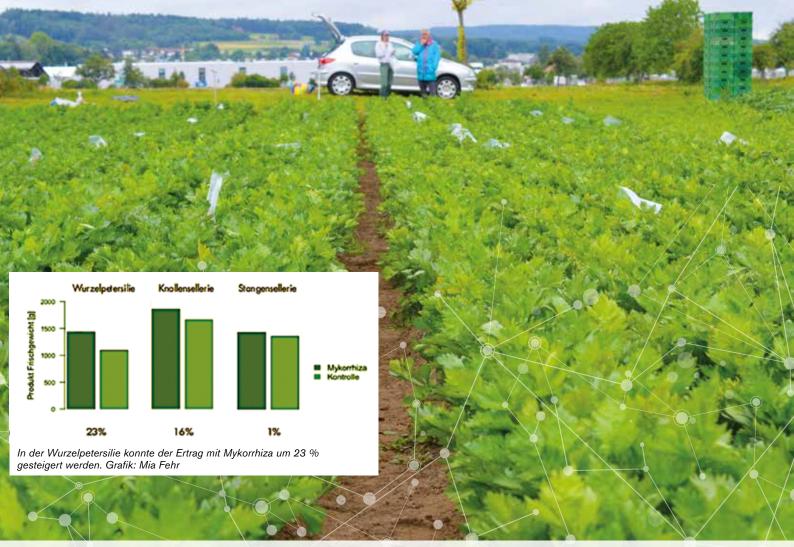
Über und unter der Erde

sebau in Wädenswil der richtige Ansprechpartner. Dr. Matthias Lutz ist Fachexperte für Pilzkrankheiten in Gemüsekulturen am Standort Wädenswil und gehört zu den gefragten Spezialisten, die in der Lage sind, Pilzkrankheiten durch mikroskopische Bestimmungsmethoden zu identifizieren. Ausserdem kann er auf seinen grossen, in jahrelanger Arbeit aufgebauten Erfahrungsschatz zurückgreifen. Ein unschätzbares Glück für die Schweizer Gemüsebauberater und daher, oft auch zu seinem Leidwesen, ein gefragter Ansprechpartner bei Krankheitsdiagnosen im Gemüse. So findet sich Matthias Lutz nicht selten auch auf den Thurgauer Gemüsefeldern ein, begutachtet die Probleme vor Ort, oder stellt Versuche an und wertet diese aus. In diesem Zusammenhang wurden auch die Schäden des Bakteriums Erwinia spp. diskutiert und schnell wurde klar, dass das Problem angegangen werden muss.

#### Gemeinsam sind wir stark

Das 2019 von verschiedenen Gemüseproduzenten verstärkt beschriebene Problem wurde in einer unkompliziert zusammenberufenen kleinen Arbeitsgruppe aus den beschriebenen Abteilungen der Agroscope und der Fachstelle Gemüse- und Beerenbau

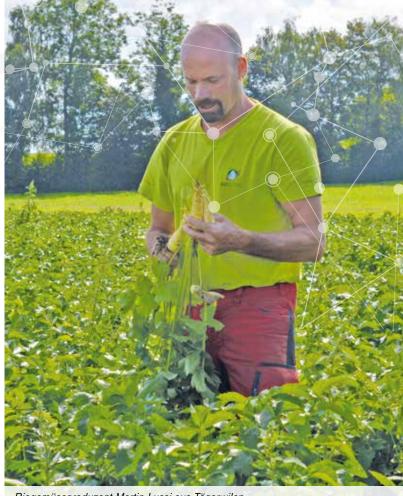




Eine Versuchskultur Stangensellerie



Mia Fehr, Studentin der biologischen Landwirtschaft und Hortikultur an der «ZHAW» schreibt ihre Bachelorarbeit zum Thema Mykorrhiza.



Biogemüseproduzent Martin Lussi aus Tägerwilen beteiligte sich mit seinen Kulturen an der Versuchsreihe.

besprochen und daraufhin ein Versuchsplan festgelegt. Fleissig engagierte sich die Studentin der «Biologische Landwirtschaft und Hortikultur» an der ZHAW, Mia Fehr, die ihre Bachelorarbeit zum Thema Mykorrhiza bei der Forschungsgruppe Boden-Pflanzen-Interaktionen anfertigte und dabei die Versuchsergebnisse aus dem Thurgau in ihre Arbeit einfliessen lassen konnte. Fachlich unterstützt von Matthias Lutz war ein schlankes aber effektives Team entstanden, so dass es Schritt für Schritt losgehen konnte. Die angefragten Gemüseproduzenten waren auch direkt bereit, mit Ihren Kulturen an den Versuchen mitzuwirken, sodass es im Frühling 2020 mit den ersten Versuchsplots in Stangensellerie losgehen konnte. Danach folgten Versuche in Knollenfenchel und der im Jahr 2019 schwer betroffenen Wurzelpetersilie.

#### **Produktive Pilzsporen**

Für die Behandlung der Parzellen kam ein bei Agroscope selbst hergestelltes Präparat, ein Gemisch aus Sand und Sporen, eines ebenfalls von der Agroscope eigens selektierten, sehr produktiven Pilzstamms der Art «R. irregulare» zum Einsatz. Dieses sogenannte Inokulum wurde einzeln direkt in das Pflanzloch der Gemüsejungpflanzen gegeben und jeweils von einer Reihe unbehandelter Pflanzen als Kontrolle begleitet. Am Ende der Kulturdauer wurde das Produktgewicht und die Besiedlung der Wurzel durch Mykorrhiza untersucht. Die Versuche zeigten eine hohe Mykorrhizierung der Pflanzen in den behandelten wie auch in den unbehandelten Parzellen. Dennoch konnte in den behandelten Parzellen eine Ertragssteigerung von bis zu 23 % ermittelt werden, was darauf schliessen lässt, dass der Stamm der Agroscope besonders effektiv mykorrhiziert, oder die zusätzliche Impfung eine intensivere Mykorrhizierung zur Folge hatte. Freilandversuche, quasi unter natürlichen Bedingungen, bedeuten aber auch, dass man mit den Bedingungen im aktuellen Jahr leben muss und nicht alles immer so verläuft wie erhofft. So war beispielsweise der Befall mit «Erwinia spp.» in den Parzellen 2020 zu gering, um hier eine Aussage treffen zu können, und auch andere Störfaktoren liessen keine umfängliche Auswertung in allen Parzellen zu. Aber nicht nur deshalb sollen die Ergebnisse durch Wiederholungen in den nächsten Jahren überprüft werden. In einem weiteren Schritt kann anschliessend die Umsetzbarkeit der maschinellen Mykorrhizaimpfung, am besten in einem Arbeitsgang mit der Pflanzung oder Aussaat, für die Praxis entwickelt und erprobt werden.

#### KOMPLEXE ZUSAMMENHÄNGE

Zu den nicht mit Pflanzenschutzmitteln bekämpfbaren Problemen gehört die breite Palette an bodenbürtigen Schaderregern. Das können Pilzkrankheiten sein, aber auch bakterielle Erreger, die nur darauf warten, eine geschwächte Kulturpflanze zu befallen. Die Schwächungen wiederum können durch vielerlei Ursachen auftreten. Das können Starkniederschlagereignisse und Staunässe sein, aber auch Stress durch anhaltende hohe Temperaturen, Wassermangel oder eine unausgewogene (N-lastige) Ernährung. Oft wird die Pflanze aber auch durch den einen Schaderreger geschwächt, während ein Weiterer die Schwächung der Pflanze dann für einen zusätzlichen Befall nutzt. Mit solchen Schaderregerkomplexen haben wir im Gemüsebau immer häufiger zu kämpfen.



Mischbefall von «Erwinia spp.» und «Alternaria» an Wurzelpetersilie.



Versuchsarbeiten auf den Feldern von Gemüseproudzent Dieter Schächtle.





Bestandesaufnahme mit der Drohne.



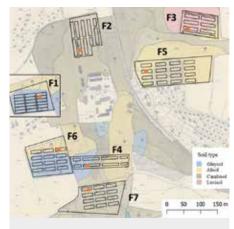
Traktorenterminal mit der Düngungskarte, die aus de



Die optimale Stickstoffversorgung von Getreidekulturen ist ein herausforderndes Thema für jede Ackerbauerin und jeden Ackerbauer. Die Pflanze braucht den Stickstoff für das Wachstum, aber bei zu hohen Gaben droht das Risiko einer Auswaschung von Nitrat.

Text: Florian Abt, BBZ Arenenberg, Projektleiter SFF

Das Ziel liegt darin, die Kultur bestmöglich zu versorgen ohne die Umwelt zu belasten. Auf der Swiss Future Farm in Tänikon ist das BBZ Arenenberg in den letzten drei Jahren in Zusammenarbeit mit Agroscope und der ETH der Frage nachgegangen, ob und wie sich die Stickstoffverteilung mithilfe von Drohnentechnologie optimieren lässt. Der Versuch zeigt positive Resultate: Durch die optimierte und an die Bodeneigenschaften angepasste Düngung konnten im Schnitt 10 % Dünger bei gleichbleibenden Erträgen eingespart werden.



Die sieben Versuchsflächen (2018-2020) in der Übersicht. Die Bodenkarte im Hintergrund gibt Aufschluss über die Heterogenität der Flächen. Die orangen Punkte signalisieren die Standorte von Bodensonden.

Im Versuch wurden innerhalb der drei Jahre vier unterschiedliche Düngungsverfahren verglichen. Auf den Standardstreifen wurde betriebsüblich mit konstanter Düngermenge gedüngt. In den Streifen mit variabler Düngung erfolgte die erste Düngergabe basierend auf den Nmin-Proben pro Bodenzone. Bei erhöhten Nmin-Gehalten wurde die Düngermenge bei der ersten Gabe reduziert, bei tiefen Gehalten wurde sie entsprechend erhöht. Die Stickstoffverteilung in der zweiten und dritten Gabe erfolgte basierend auf Informationen aus Luftbildern, die mit der Drohne erhoben wurden. Drohnen lassen sich sogenannten Multispektralkameras rüsten, mit welchen auch Aufnahmen im für das menschliche Auge nicht-sichtbaren Lichtbereich gemacht werden und die Aufschluss über den bereits von der Pflanze aufgenommenen Stickstoff geben können.

#### Luftbildaufnahmen mit der Drohne

Die Felder wurden jeweils kurz vor den anstehenden Düngergaben mit einer Drohne überflogen. Aus den Daten wurde dann am Computer eine Düngungskarte (Applikationskarte) erstellt und auf den Traktor geladen. Über eine standardisierte Schnittstelle gibt der Traktor die Werte in der Karte für jeden Ort im Feld an den Düngerstreuer weiter, welcher die Düngermenge dann automatisch anpasst.

#### **Technik mit Potential**

Die Resultate aus den drei Versuchsjahren haben gezeigt, dass unter Versuchsbedingungen mit der variablen Düngung im Schnitt 10% Dünger bei gleichbleibenden Erträgen eingespart werden konnte. In Tänikon werden die Grundlagen der Methodik weiter ausgearbeitet, im Praxiseinsatz getestet und optimiert. Eine Herausforderung sind derzeit die hohen Technologiekosten für den Einsatz dieser Technologien.



en Drohnenbildern erstellt wurde.



Letzte Düngergabe im Winterweizen am 22.5.2020.



# Pflanzenschutzmitteleinträge in Gewässer wirksam verhindern

Untersuchungen von verschiedenen kleinen Fliessgewässern in der Schweiz durch die Nationale Beobachtung Oberflächengewässerqualität ab dem Jahr 2012 zeigen: verschiedene Bäche in der Schweiz sind mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet.

Text: Lisa Honegger, BBZ Arenenberg Bilder im Artikel: BBZ Arenenberg & AfU TG, Andrea Stalder – CH Media

Untersucht und betroffen sind auch der Eschelisbach und die Salmsacher Aach im Kanton Thurgau. Zwar fand man im Wasser die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (PSM), wie genau diese Wirkstoffe den Weg in die Bäche finden, war bislang jedoch unbekannt. Vermutet wurde ein Eintrag über Abdrift beim Spritzen, Abschwemmung vom Feld, Punkteinträge über die Hofplatzentwässerung sowie Drainagen. Um in Zukunft Einträge von Pflanzenschutzmitteln in die Umwelt zu verhindern, müssen deren Eintragswege bekannt sein. Aus diesem Grund lancierte der Kanton Thurgau im Einzugsgebiet der Salmsacher Aach und des Eschelisbachs 2019 das Ressourcenprojekt «AquaSan».

#### Breit abgestütztes Forschungsund Beratungsprojekt

«AquaSan» widmet sich der Frage, wie Pflanzenschutzmittel aus der Landwirtschaft in die Gewässer gelangen und mit welchen produktionstechnischen und präventiven Massnahmen diese Einträge reduziert werden können. Messstellen in Hofplatzentwässerungsschächten, Abschwemmungsgefährdeten Parzellen sowie in Drainage-

schächten und die Pflanzenschutzapplikationsdaten der Teilnehmerbetriebe liefern Hinweise über die Eintragswege. Gemeinsam mit den Produzenten im Projektperimeter wird untersucht, mit welchen Massnahmen diese Einträge reduziert werden können. Am Projekt beteiligt sind das Landwirtschaftsamt Thurgau, das Amt für Umwelt Thurgau, Agroscope sowie die kantonalen Landwirtschaftsverbände. Die operative Leitung führt das BBZ Arenenberg, der Bund unterstützt das Projekt finanziell. Das Projekt hat eine Laufzeit von acht Jahren, inklusive wissenschaftlicher Auswertung.

#### Aktive Mitarbeit der Branche

Das Projekt erfreut sich breiter Unterstützung in der Branche. Die erfreuliche Anzahl Teilnehmerbetriebe zeigt zudem das Interesse und die Bereitschaft seitens Landwirtschaftsbetriebe, die Problematik hinsichtlich PSM im Gewässer anzugehen. Nach den ersten beiden Pilotjahren 2019 und 2020 liegen nun dank dem Engagement der Produzenten erste wichtige Erkenntnisse vor. Auf umfangreichen Betriebs- und Applikationsbegehungen auf den Teilnehmerbetrieben wurden allfällige Risikobereiche aufgenommen. Insgesamt acht fix installierte Messstellen wurden an den potentiellen Eintragswegen Hofplatzentwässerung, abschwemmungsgefährdeten Parzellen und in Drainageschächten installiert. Diese liefern bei jedem Regenereignis Wasserproben und ermöglichen so die Verifizierung sowie Quantifizierung der beobachteten Risikobereiche. Die Messproben wurden mit diversen Spontanproben, Boden- und Sedimentproben aus Sammelschächten ergänzt.

#### **Gute landwirtschaftliche Praxis**

Die im Rahmen des Projektes durchgeführten Betriebs- und Applikationsbegehungen zeigen: Die Produzenten sind um einen sachgerechten Umgang mit Pflanzenschutzmitteln sehr bemüht. Meist bergen aber vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte, welche mit der Applikation der Wirkstoffe nichts direkt zu tun haben, Risiken. So kann beispielsweise das Verschütten von Wirkstoffen beim Abmessen und Befüllen der Spritze aufgrund der hohen Wirkstoffkonzentration grosse Auswirkungen haben, wenn der Befüllplatz nicht angemessen entwässert wird. Im Feld besteht insbesondere bei abschwemmungsgefährdeten Parzellen ein erhöhtes Eintragsrisiko. Nach der Applikation sind es Sprühreste an der Spritze, die ein Risiko darstellen. Tropft beispielsweise die Spritze während der Fahrt vom Feld zurück zum Betrieb nach, können PSM-Rückstände mit dem nächsten Niederschlag in die Meteorentwässerung gelangen. Diese Risikoquellen sind auf den ersten Blick meist kaum erkennbar. Ein sorgfältiger Umgang mit PSM von A bis Z ist daher enorm wichtig.

#### Eintragswege von PSM in Gewässer

Die bisherigen Messungen an den verschiedenen Eintragswegen bestätigen die beobachteten Risikopunkte. Das grösste Risiko birgt die Entwässerung des Hofbzw. Befüll- und Waschplatzes, gefolgt von der oberflächlichen Abschwemmung. Die Beprobung von Sediment aus Sammelschächten verweist zudem auf einen weiteren, bisher unbekannten Eintragsweg: Wird der Sammelschacht nicht regelmässig sachgemäss gereinigt, können sich



Im Rahmen des Projektes werden an verschiedenen potentiellen Eintragswegen wie in Sammelschächten Messungen gemacht.



Offener Entwässerungsschacht mit Messstelle und höher stehendem Gras.

#### "Die heutige Messtechnik erlaubt den Nachweis kleinster Spuren eines Wirkstoffs."

Heinz Ehmann, Thurgauer Amt für Umwelt

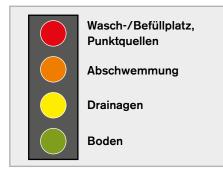


Wirkstoffe im Sediment akkumulieren und so kontinuierlich ins Wasser eingetragen werden. Sammelschächte müssen daher unbedingt regelmässig gereinigt werden. Der Eintrag durch Drainagewasser scheint nach den bisherigen Erkenntnissen ein geringeres Risiko darzustellen. Dasselbe gilt nach ersten Erkenntnissen für den Boden.

#### Hauptrisikoquellen

Basierend auf den umfangreichen Messungen, Betriebs-, Applikationsbegehungen sowie Pflanzenschutzmittelaufzeichnungen der beiden Pilotjahre lassen sich sieben Hauptrisikobereiche in Bezug auf das Gewässer erkennen:

- Befüll- und Waschplatz
- · Abschwemmung aus den Parzellen
- · Abdrift aus der Kultur
- Nachtropfen der Spritze
- · Offene Entwässerungsschächte
- Altlasten im Sediment von Sammelschächten
- PSM-Auswahl basierend auf ihrer Toxizität



#### Ein bunter Strauss an Massnahmen

Seit 2020 werden auf mehreren Teilnehmerbetrieben verschiedene Massnahmen zur Verhinderung von Pflanzenschutzmitteleinträgen in Gewässer auf deren Wirksamkeit und Praxistauglichkeit hin untersucht. Im Rahmen des Projektes werden Massnahmen aus dem Bereich Bodenschutz, Technik und Geräte sowie Massnahmen mit dem Ziel einer Reduktion von PSM umgesetzt. Hierbei werden sowohl bekannte und teilweise bereits etablierte Massnahmen wie beispielsweise

die mechanische Unkrautbekämpfung mit neueren, innovativen Massnahmen kombiniert. Zu letzteren gehören Massnahmen wie Untersaaten, gezielte Bewässerung im Gemüsebau oder die Mulchsaat bzw. Mulchpflanzung.

#### Das Risiko gezielt reduzieren

Bereits einfache Massnahmen können, so die bisherigen Beobachtungen, das Eintragsrisiko gezielt reduzieren. So kann höher stehengelassenes Gras rund um offene Entwässerungsschächte nahe der Kulturen den Eintrag von Abschwemmungswasser aus der Parzelle vermindern. Das Gras hält das Wasser besser zurück, sodass dieses vorzeitig in der Erde versickert. Abdrift und Punkteinträge lassen sich auf dem Feld durch eine optimale Applikationseinstellung und das Zudecken offener Entwässerungsschächte während der Applikation reduzieren. Auch Massnahmen wie Nützlingsförderung oder der Ersatz chemisch-synthetischer Wirkstoffe durch biologische Alternativen sind interessant. Diese Massnahmen sind jedoch komplexer und deren Er-



«Das grösste Risiko birgt die Entwässerung des Befüllund Waschplatzes, gefolgt von der oberflächlichen Abschwemmung.»

Ueli Bleiker, Leiter Landwirtschaftsamt des Kantons Thurgau





folgspotential abhängig von verschiedenen externen, teilweise schwierig zu steuernden Faktoren wie dem Schädlingsdruck oder der Witterung. Deren Umsetzung bedarf daher einer engen fachlichen Begleitung.

**Ausblick** 

2021 startet das Projekt in das dritte Projektjahr. Die Teilnehmeranzahl wird erneut erhöht und es findet eine breitere Umsetzung und Anwendung der Massnahmen satt. Die Erkenntnisse der ersten beiden Pilotjahre werden dadurch erweitert und verifiziert. Der bisherige Projektverlauf und die engagierte Mitarbeit seitens der landwirtschaftlichen Betriebe versprechen, die Einträge von PSM in Gewässer grossflächig erfolgreich reduzieren zu können.

Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist ein Unternehmen. Somit ist der Bauer, die Bäuerin gefordert, unternehmerisch zu denken und zu handeln. Das heisst, sie gründen das Unternehmen, planen dieses und leiten es. Im Gegensatz zum Manager ist der Unternehmer selber Eigentümer und investiert sein Geld in das Unternehmen.

Text und Bilder: Adrian von Grünigen, BBZ Arenenberg

Als Unternehmer sind Betriebsleiter oder Betriebsleiterpaare herausgefordert, mehr zu tun als die tägliche Arbeit zu erledigen, zu planen und zu organisieren. Der Unternehmer zeichnet sich durch einen ganzheitlichen und zukunftsorientierten Blick für seinen Betrieb aus. Dieser übergeordnete Blick wird als Strategie bezeichnet. Leider geht in der Hektik des Arbeitsalltags diese wichtige Führungsaufgabe oft unter. Wenn Entscheide anstehen fehlen die Leitplanken und die klare Betriebsausrichtung als Grundlagen für die richtige Entscheidungsfindung.

Deshalb soll sich ein Betrieb, ein Unternehmen, regelmässig Zeit nehmen, um Ziele und Strategie des Unternehmens zu klären. «Nur wer weiss wohin er will, kommt auch dort an», ist eine viel zitierte Aussage, die einiges an Wahrheitsgehalt hat. SWOT-Analyse, Nutzwertanalyse, Finanzanalyse oder Arbeitsvoranschlag sind eine Auswahl an Hilfsmitteln welche den Unternehmer im Herleiten einer Strategie für seinen Betrieb unterstützen. In der Betriebsleiterschule oder der Bäuerinnenschule wird die Anwendung solcher Instrumente gelernt und angewendet. Im Kursangebot des BBZ Arenenberg stehen Unternehmerführungsthemen ebenfalls regelmässig auf der Kursagenda. In einem kleinen bis mittleren Unternehmen, zu denen die Landwirtschaftsbetriebe gehören, ist der Unternehmer oder die Unternehmerin nahe an der praktischen Umsetzung der Strategie. Es gilt, die Produktion zu optimieren und weiterzuentwickeln, das Personal zu führen oder die Vermarktung seiner Produkte sicherzustellen. Der Unternehmer muss auch die Finanzen und Administration im Griff haben. Das heisst nicht, dass die Unternehmer



alles selber machen müssen. Nein, ein Unternehmer muss auch delegieren und Verantwortung abgeben können. Für spezifische Aufgaben lohnt es sich allenfalls Spezialisten beizuziehen. Für ein Familienunternehmen ist es entscheidend, dass sich das Betriebsleiterpaar gemeinsam immer wieder mit der Entwicklung ihres Unterneh-

### **MUT ZUM UNTERNEHMERTUM**

### OI ZOM ONIEMENMENTOM





mens befassen. Vor oder kurz nach dem Start als Unternehmer sollten Strategie und Ziele festgelegt werden. Alle fünf bis zehn Jahre, vor grösseren Änderungen oder richtungsweisenden Investitionen, muss die Strategie überarbeitet und angepasst werden. Wann haben Sie sich das letzte Mal mit der Strategie Ihres Unternehmens befasst?



Persönliche Werte fliessen in die strategische Planung mit ein.

#### **Neues Kursangebot zum Thema Unternehmertum**

#### **UNTERNEHMER ENTWICKELN IHREN BETRIEB**

#### Freitag 11.2. - Samstag 12.2.2022

Dieser Kurs richtet sich an Betriebsleiterpaare, Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter als Einzelpersonen, die einen Landwirtschaftsbetrieb selbständig führen. Der Kurs ist eine produktive Auszeit mit Abstand vom Arbeitsalltag, wo sich die Kursteilnehmer auf die gesamtheitliche Entwicklung des Betriebes fokussieren. Die Teilnehmenden erkennen wie ihr Betrieb im heutigen Umfeld dasteht. Sie erarbeiten Grundlagen und stellen die Weichen, wie sie mit ihrem Betrieb den zukünftigen Herausforderungen begegnen werden. Dabei berücksichtigen die Teilnehmenden den Betrieb als gesamtheitliches System – einem Ort wo Familie, Beruf und Freizeit im Gleichgewicht stehen.

Die Kursleitung vermittelt die Grundlagen der Unternehmensführung, verknüpft mit den Erfahrungen aus der Betriebsberatung mit folgenden Inhalten:

- Eine Version für den eigenen Betrieb entwickeln
- Die Finanzen, die Arbeit und persönliche Situation analysieren
- Mit der SWOT Analyse Strategien für die Zukunft ausarbeiten
- Auf Grund gemeinsamer Visionen und Werte zukunftsorientierte Ziele für Beruf, Partnerschaft und Freizeit erarbeiten
- Nächste Umsetzungsschritte vorbreiten

Zum Kursprogramm gehört ein zusätzlicher Halbtag im Rahmen eines Erfahrungsaustausches, der ein halbes Jahr nach dem Einführungskurs stattfindet.



Kurs auf Seite 42

Beachten Sie die reguläre Kursausschreibung auf Seite 42. Bei Fragen können Sie sich gerne an Adrian von Grünigen wenden: T 058 345 85 26

### Buchbare

## Fachreferate von Arenenberger Experten

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: Anna Brugger

Kontakt:

und Daniel Nyfeler Daniel Nyfeler

Telefon 058 345 85 21 daniel.nyfeler@tg.ch

#### IG «Neue Schweizer Kuh»

Die IG «Neue Schweizer Kuh» ist aktiv und setzt sich für die Verfügbarkeit von Milchviehstieren 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

#### 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

#### 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



Beachten Sie auch die spezielle Aktion für «Führungen» auf Seite 11

# Individuelle



#### Abonnieren Sie unsere Fachinformationen!

Die Arenenberger Fachberaterinnen und Fachberater publizieren regelmässig Berichte, Merkblätter, Kultur-Informationen und ähnliches in kantonalen sowie nationalen Fachmedien. Abonnieren Sie die Arenenberger-Fachinfomationen, welche Sie für die erfolgreiche Führung Ihres Betriebes benötigen. So werden Sie regelmässig informiert und verpassen nichts.

#### Zur Zeit sind folgende Möglichkeiten online

- · Aktueller Pflanzenschutz Feldbau per E-Mail
- Pflanzenschutzmail Gemüsebau Thurgau, Schaffhausen, St.Gallen, wöchentlich von April bis Oktober
- Obstmail wöchentlich aktuelle Pflanzenschutzhinweise für den Obstbau (kostenpflichtig CHF 60.–/Jahr)
- Biomail Obstbau Kulturhinweise ca. alle zwei Wochen in der Hauptvegetationszeit (kostenpflichtig CHF 40.-/Jahr)
- Pflanzenschutzbulletin Beeren –
   zweiwöchentlich von März bis Ende September per E-Mail
- Thurgauer Bodenproben-Aktion aktuelles «Regionen-Dokument» herunterladen
- · Freie Kursplätze am BBZ Arenenberg im Abstand von ca. drei Wochen erhalten Sie ein E-Mail
- Weinbrief «Aktuelles vom Weingut Arenenberg» Versand im Frühjahr und Spätherbst

#### Online abonnieren

www.bbz-arenenberg.ch (Fachinformationen)

#### **Auf Social Media folgen**

Folgen Sie uns auf facebook , LinkedIn, Instagram, XING, abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal und bleiben Sie informiert über die neusten Aktivitäten, Veranstaltungen sowie alle aktuellen Projekte.

Auch die Swiss Future Farm, unser Versuchsbetrieb für moderne Technologien und datenbasierte Nachhaltigkeit, ist auf facebook aktiv.













# Modul BF 17 Tafelkernobst Wahlmodul für die Berufsprüfung

Neuzeitliche Obstproduktion im Tafelkernobstbau. Das Modul richtet sich speziell an künftige Obstproduzentinnen und Obstproduzenten.

#### Lernziele

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen am Ende des Kurses die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen im Tafelkernobstbau. Sie erlernen die einzelnen Arbeiten im Obstbau und können diese selbständig ausführen.

Vorkenntnisse a) Landwirtln EFZ (Wahlfach Obstbau)

b) Einstiegskurs BF 17

c) Modul BF 21 (Feldobstbau)

#### Abschlussprüfung\*

fakultativ, anrechenbar für Berufsprüfung Landwirt/in und Bäuerin FA

Kursbeginn 17. Januar 2022

Kursdauer 12 Tage aufs Jahr verteilt

17. bis 20.1.2022 (4 Tage) 23. und 24.2.2022 (2 Tage)

6 einzelne Tage während der Vegetation

Kursleitung R. Hollenstein, Flawil

P. Stadler, Arenenberg

Kurskosten\* CHF 1'680.- (exkl. Kursunterlagen)

als Modul der Betriebsleiterschule **CHF 930.–** (exkl. Kursunterlagen) ausserhalb der Betriebsleiterschule

Anmeldung bis 1. Dezember 2021



#### 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 24. Januar 2022

Kursdauer 8 Tage

Blockkurs 24. – 26. Januar 2022
 Blockkurs 8. – 10. Februar 2022

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 1. Dezember 2021

#### **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 2021, 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, 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.

# KURSE LANDWIRTSCHAFT

#### Mutterkuhhalterstamm 2021

Kurs Nr. L13001.02

Am Mutterkuhhalterstamm treffen sich interessierte Mutterkuhhalterinnen 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

Ort Betrieb Susanne u. Urban Fecker, Roggenbühl 1.2,

9306 Freidorf

Leitung Fabienne Schälchli Anmeldung bis 21.6.2021

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.

DatumSamstag, 14.8.2021, 9.30 bis 12.00LeitungUrs MüllerOrtSchul- und Versuchsbetrieb GüttingenAnmeldung bis30.7.2021

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

Ort wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert Leitung BBZ Milchviehteam

Kosten kostenlos

#### 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

# 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

#### 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 Anmeldung bis 12.8.2021

Kosten kostenlos

#### 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 BGBB
- 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. L11010.03, Freitag, 12.11.2021, 9.00 bis 16.30
 Anmeldung bis
 29.10.2021

 Datum Kurs 2
 Kurs Nr. L11010.04, Freitag, 18.2.2022, 9.00 bis 16.30
 Anmeldung bis
 4.2.2022

 Datum Kurs 3
 Kurs Nr. L11010.05, Freitag, 25.2.2022, 9.00 bis 16.30
 Anmeldung bis
 11.2.2022

 Kosten
 CHF 150.-/Betrieb exklusive Verpflegung
 Leitung
 Vreni Peter

#### Altersvorsorge für Selbständige und ihre Familienangehörigen frühzeitig planen Kurs Nr. L11002.02

Ab etwa Alter 50 sollte die Unternehmerfamilie die Altersvorsorge gezielt planen. Die AHV ist nach wie vor ein wichtiger Bestandteil der Vorsorge, aber nicht nur. Ein wesentlicher Teil der Altersvorsorge steckt beim Unternehmer im Betrieb. Daneben stehen dem Betriebsleiter und den mitarbeitenden Familienmitgliedern die steuerbegünstigte Vorsorge der 2. und 3. Säule zur Verfügung. Es ist nicht einfach die Bedürfnisse der Familie, des Betriebes und der Vorsorge unter einen Hut zu bringen. Der Aufbau einer ausreichenden Altersvorsorge für Bauern und Bäuerinnen ist im Spannungsfeld von Versicherungslösungen, Steueroptimierung, Investitionsbedarf, Agarpolitik und einer geregelten Betriebsnachfolge zu sehen.

Im Kurs werden folgende Fragen bearbeitet:

- Wie viel Altersvorsorge brauche ich?
- Wie viel Rente kann ich von der AHV erwarten?
   Was ist, wenn das nicht zum Leben reicht?
- Welchen Einfluss hat die Aufteilung des Einkommens unter den Ehepartner auf die Altersvorsorge?
- Welche Vor- und Nachteile haben Vorsorgelösungen der zweiten und dritten Säule?
- Wie viel Altersvorsorge steckt in meinem Betrieb?
- Wie kann ich Altersvorsorge und Steuer optimieren?

Datum Dienstag, 23.11.2021, 13.00 bis 16.00 Leitung Adrian von Grünigen

Kosten CHF 70.-/Person, CHF 105.- pro Paar oder Betrieb Anmeldung bis 8.11.2021

#### Buchhaltung als Unternehmensführungsinstrument verstehen und nutzen

Kurs Nr. L11005.02

Der Kurs vermittelt Grundkenntnisse über den Aufbau und die Kennzahlen der landwirtschaftlichen Buchhaltung. Denn, wer die Buchhaltung versteht, kann daraus Schlüsse für die Unternehmesplanung ziehen. Die meisten landwirtschaftlichen Buchhaltungen werden nach dem Kontenplan KMU-Landwirtschaft geführt und sind auf den ersten Blick wenig verständlich. Unabhängig vom Buchhaltungssystem lernen Sie anhand Ihres eigenen Buchhaltungsabschlusses die entscheidenden Zahlen Ihrer Buchhaltung kennen. Sie erhalten einen Überblick über die finanzielle Situation Ihres Betriebes. Vergleichszahlen helfen, die Ergebnisse des Betriebes und der einzelnen Betriebszweige besser einzuschätzen. Sie ordnen diese Resultate in Ihre Betriebsstrategie ein, so dass Sie gezielt aufgrund Ihrer Situation Handlungsbedarf ableiten können. Dieser Kurs eignet sich gut für Betriebsleiterpaare. Dadurch lässt sich eine gemeinsame Basis schaffen.

Der Tageskurs eignet sich für alle Betriebsrichtungen

November/Dezember 2021,- wird noch bekannt gegeben Leitung Adrian von Grüningen Jenifer van der Maas Anmeldung bis wird noch bekannt gegeben Referentin

CHF 196.-/Person, CHF 340.-/Paar, inkl. Verpflegung Kosten

#### Als landwirtschaftlicher Familienbetrieb unternehmerisch denken und handeln Kurs Nr. L11014.01

Die Teilnehmenden erkennen wie ihr Betrieb im heutigen Umfeld dasteht. Sie erarbeiten Grundlagen und stellen die Weichen, wie Sie mit ihrem Betrieb den zukünftigen Herausforderungen begegnen werden. Dabei berücksichtigen Sie den Betrieb als gesamtheitliches System als Ort wo Familie, Beruf und Freizeit im Gleichgewicht stehen. Die Kursleitung vermittelt die Grundlagen der Unternehmensführung, verknüpft mit den Erfahrungen aus der Betriebsberatung mit folgenden Inhalt:

- Eine Version für den eigenen Betrieb entwickeln.
- Die Finanzen, die Arbeit und persönliche Situation analysieren.
- Mit der SWOT-Analyse Strategien für die Zukunft ausarbeiten.
- Auf Grund gemeinsamer Visionen und Werte zukunftsorientierte Ziele für Beruf, Partnerschaft, und Freizeit erarbeiten.
- Nächste Umsetzungsschritte vorbreiten.
- Zum Kursprogramm gehört ein zusätzlicher Halbtag im Rahmen eines Erfahrungsaustausches, der ein halbes Jahr nach dem Einführungskurs stattfindet.

Daten Freitag, 11.2.2022, 9.00 bis 20.30 und Leitung Adrian von Grüningen Samstag, 12.2.2022, 8.30 bis 16.15 Uhr Referenten Christian Eggenberger

Kursort Seminarhotel Kloster Fischingen Fabienne Schälchli

CHF 480.-/Person, CHF 840.-/Paar, inkl. Verpflegung Kosten **Anmeldung bis** 20.12.2021

#### Grundkurs Homöopathische Stallapotheke für den Landwirt

Kurs Nr. L13005.02

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, 16.2., 2.3., 16.3. und 30.3.2022, Leitung Jenifer van der Maas Nathalie Heuer, dipl. Referentin

jeweils von 9.00 bis 16.00

CHF 584.-/Person Tierhomöopathin BTS, Kosten inklusive Verpflegung KuhSignale-Trainerin

2.2.2022 Anmeldung bis

#### Obsalim - Kuhsignale der Fütterung

Kurs Nr. L13008.02

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, 17.2.2022, 9.00 bis 16.00 Leitung Bruno Ottiger Anmeldung bis CHF 120.-/Person, CHF 200.-/Paar 3.2.2022 Kosten

#### Einführungskurs Biolandbau für Umsteller und Interessierte

#### Berufsprüfungsmodul BF01 «Umstellung auf den biologisch-organischen Landbau»

Für Umsteller auf Bio Suisse-Knospe-Produktion sind fünf Kurstage obligatorisch, Tag 1 und 2 sind pflicht, drei Tage sind aus dem Angebot frei wählbar.

#### INHALTE/KURSTAGE

1. Einführungstag

Ziele des Biolandbaus, Organisationen, Markt, Grundsätze, Einführung in Bio-Pflanzenproduktion (Pflicht-Tag)

Donnerstag, 28. Oktober 2021, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau ZH

2. Einführungstag

Überblick über Richtlinien, Bio-Kontrolle, Verarbeitung, Einführung in Bio-Tierhaltung (Pflicht-Tag)

Donnerstag, 4. November 2021, Versuchsbetrieb, 8356 Tänikon TG

3. Ackerbau, mit Schwerpunkt Unkrautregulierung

Donnerstag 11. November 2021, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau ZH

4. Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenernährung, Schwergewicht Ackerbau

Donnerstag 18. November 2021, Versuchsbetrieb, 8356 Tänikon TG

5. Tierhaltung Geflügel und Schweine

Donnerstag 25. November 2021, Versuchsbetrieb, 8356 Tänikon TG

6. Tierhaltung Wiederkäuer: Haltung, Fütterung, Gesundheit

Donnerstag, 2. Dezember 2021, LZSG, 9230 Flawil SG

7. Direktvermarktung und Hofverarbeitung

Donnerstag 9. Dezember 2021, LZSG, 9230 Flawil SG

8. Futterbau, Hochstammobst, Biodiversität

Donnerstag, 16. Dezember 2021, LZSG, 9230 Flawil SG

#### REFERENTEN

Bioberaterinnen und -berater der kantonalen Fachstellen, Referenten aus Beratung und Organisationen, sowie erfahrene Bio-Landwirte.

#### **DAUER**

8 Einzeltage, jeweils von 9:00 bis 16:00 Uhr

#### **KOSTEN**

CHF 80.- je Person und Tag, Präsenz oder Online (Rechnung)
Bei mehreren Personen des gleichen Betriebes 10% Rabatt
Mittagessen und Pausenverpflegung CHF 25.- pro Person (vor Ort zu bezahlen)

#### **ANMELDUNG**

bis spätestens 24. September 2021

Kurssekretariat Landwirtschaftliche Kurse, kurse.landwirtschaft@tg.ch, Telefon 058 345 85 00

#### AUSKÜNFTE - bei den kantonalen Bioberatungsstellen TG, SG, ZH

Jenifer van der Maas, 058 345 85 31, jenifer.vandermaas@tg.ch Barbara Oppliger, 058 228 24 54, barbara.oppliger@sg.ch Viktor Dubsky, 058 105 99 51, viktor.dubsky@strickhof.ch

Weitere Informationen zum Bio-Einführungskurs, zur Umstellung auf Biolandbau oder zu einer Umstellungsberatung finden Sie auf www.bbz-arenenberg.ch, www.lzsg.ch und www.strickhof.ch



Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG



# 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

#### Kräuter vom Anbau bis zur Verwendung

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.

Donnerstag, 24.6.2021, von 8.30 bis 15.30 Daten

Kosten CHF 140.- inklusive Material Leitung Nelly Keller,

Andrea Schütz **Anmeldung bis** 10.6.2021

#### Spinntreffen am Arenenberg 2021

Kurs Nr. H15007.02

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, 25.6., 27.8. und 29.10.2021,

jeweils von 18.00 bis 22.00

Kosten CHF 20.- pro Person und Abend inklusive Material Leitung Rita Schneider

Anmeldung bis 5 Tage vor Treffen

#### Individueller und persönlicher Handspinnkurs

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

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** Kurs Nr. H15006.01 / Fr 25.6.2021, von 14.00 bis 17.00 Anmeldung bis 11.6.2021 Datum Kurs 2 Kurs Nr. H15006.03 / Fr 27.8.2021, von 14.00 bis 17.00 Anmeldung bis 13.8.2021 Kurs Nr. H15006.04 / Fr 29.10.2021, von 14.00 bis 17.00 **Datum Kurs 3** Anmeldung bis 15.10.2021 CHF 87.- inklusive Material Kosten Leitung Rita Schneider

#### Wildbienen im Hausgarten

Kurs Nr. H14008.01

Die 600 heimischen Wildbienenarten befruchten zusammen mit den Schwebfliegen zwei Drittel unserer Kulturpflanzen und sind somit für uns Menschen unentbehrlich. Leider verschwindet der Lebensraum für diese Arten zusehends. Wir können aktiv etwas dagegen unternehmen. Ein vielfältiger und artenreicher Garten kann diesen fleissigen Insekten ein nachhaltiges Habitat bieten und dem Artensterben entgegenwirken. In diesem Kurs wird aufgezeigt, in welchen Biotopen und Pflanzenbeständen sich die Wildbienen wohlfühlen. Mit kundiger Anleitung bauen Sie ein eigenes Bienenbiotop zum Mitnehmen. Die sechsbeinigen Gartenelfen werden es Ihnen mit ihrer Anwesenheit danken.

**Datum** Donnerstag, 19.8.2021, von 18.00 bis 21.30 CHF 89.- inklusive Material Kosten

Leitung Mirco Steer **Anmeldung bis** 5.8.2021

# Bitte melden Sie sich für alle öffentlichen Kurse 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

#### Klöppeln – eine faszinierende Technik

NEU

Kurs Nr. H15004.02

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 Schnupper-Kurs 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.

DatumSamstag, 11.9., 18.9. und 30.10.2021, von 9.30 bis 12.30LeitungSonja BalmerKostenCHF 170.- inklusive MaterialAnmeldung bis28.8.2021

#### Klöppeln für Kinder und/oder Jugendliche

NEU

Kurs Nr. H15005.02

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.

DatumSamstag, 11.9., 18.9. und 30.10.2021, von 14.00 bis 17.00LeitungSonja BalmerKostenCHF 170.- inklusive MaterialAnmeldung bis28.8.2021

#### Sensenkurs: Ein altes Handwerk neu entdecken

Kurs Nr. H15003.04

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 Wetzen und das Dengeln sind wichtige Bestandteile des Kurses. Es sind keine Grundkenntnisse erforderlich und der Kurs eignet sich für alle Interessentinnen und Interessenten.

DatumSamstag, 11.9.2021, von 9.00 bis 15.00LeitungJürg von KänelKostenCHF 190.- inklusive Material und VerpflegungAnmeldung bis28.8.2021

#### **Kreativtag Handspinnen**

Kurs Nr. H15002.02

Einen Tag lang aus dem Vollen schöpfen und einfach kreativ sein. Wir stellen die Infrastruktur wie Kadiermaschine, Handkarden, Kämmstation, Fachliteratur und verschiedene Spinnräder zum Ausprobieren zur Verfügung. Zudem darf man sich am grossen Faserbuffet frei bedienen. Am Vormittag sowie am Nachmittag gibt es jeweils einen kurzen theoretischen Teil, in dem eine Technik vorgestellt und gezeigt wird. Den Rest des Tages spinnen alle Teilnehmenden am eigenen Projekt und werden, wenn nötig, von der Kursleiterin unterstützt.

Voraussetzung: Erfahrung mit dem Spinnen und Zwirnen.

DatumSamstag, 18.9.2021, von 10.00 bis 17.00LeitungRita SchneiderKostenCHF 137.– inklusive Material und VerpflegungAnmeldung bis4.9.2021

#### Weihnachtlicher Drahtkranz

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Eine aussergewöhnliche Advents- und Weihnachtsdekoration als Hingucker: Dauerhaft, pfiffig und transparent. Aus farbigem Draht gestalten Sie einen Drahtkranz in klassischer oder modischer Farbkombination und arbeiten mit Kugeln und weiteren Deko- und Naturmaterialien ein attraktives Innenleben aus. Der Drahtkranz kann in den kommenden Jahren mit geringem Aufwand umgestaltet werden und sieht damit überraschend anders und neu aus.

#### Kurs 1 findet am GBW Weinfelden statt, Kurs 2 am Arenenberg

 Kurs 1
 Kurs Nr. H14005.04 / Di 9.11.2021, von 19.00 bis 22.00
 Anmeldung bis
 26.10.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H14005.03 / Do 11.11.2021, von 19.00 bis 22.00
 Anmeldung bis
 28.10.2021

 Kosten
 CHF 65.– exklusive Material
 Leitung
 Silvia Hunziker

(das Materialgeld wird der Kursleitung direkt bezahlt)

#### Edles Armband mit selbstgestaltetem Silberelement (zweiteiliger Kurs) Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Sie stellen mehrere Silberelemente aus Metalclay her (für Arm- und Halsschmuck). Die Herstellungsart kann mit "töpfern" verglichen werden. Diese gestalten Sie individuell mit Abdrücken von Naturstrukturen oder Stoffspitzen und versehen sie nach Wunsch sogar mit einem funkelnden Edelstein. Die Stücke werden nach dem Trocknen bei 800° gebrannt und werden so zu reinem, edlem Silber. Am zweiten Kursabend knüpfen Sie passende Armbänder und Halsverschlüsse. Bilder unter: www.schmuckstation.ch.

#### Kurs 1 findet am Arenenberg statt, Kurs 2 am GBW Weinfelden

**Datum Kurs 1** Kurs Nr. H15008.01

> Montag, 15. und 22.11.2021 von 19.00 bis 21.15 Anmeldung bis 1.11.2021

Kurs Nr. H15008.02 **Datum Kurs 2** 

> Montag, 10. und 17.1.2022 von 19.00 bis 21.15 Anmeldung bis 3.1.2022

Kosten CHF 175.- inklusive Grundmaterial

> (Zusatzmaterial wie Edelsteine, zusätzliches Silber usw. Katja Fischer Leitung

wird der Kursleitung direkt bezahlt.)

#### Mein Adventsgesteck: Rund oder lang

Kurs Nr. H14003.02

Einstimmung auf die Adventszeit. Ob ein gesteckter Kranz oder ein längliches Adventsgesteck, lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie Ihr persönliches Kunstwerk für die ruhigere und besinnliche Zeit im Jahr. Sie erhalten viele Anregungen und lernen unterschiedliche Gestaltungselemente kennen. Ein Grundstock an Grünmaterial sowie Accessoires ist vorhanden. Alle Materialien können gegen Barzahlung direkt bezogen werden.

Datum Mittwoch, 24.11.2021, von 18.00 bis 20.00 Leitung Nelly Keller Kosten CHF 44.- exklusive Material **Anmeldung bis** 10.11.2021

#### Hausgartenkurs rund ums Jahr

Kurs Nr. H14004.03

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, 11.1. / 8.2. / 8.3. / 5.4. / 3.5. / 14.6. / Leitung Nelly Keller,

16.8. / 6.9. / 18.10. / 1.11. und 6.12.2022, Daniel Brogle

jeweils von 9.00 bis 16.00

Kosten CHF 1500.- inklusive Material und Verpflegung **Anmeldung bis** 23.12.2021

#### Leichte Abendessen – schnell und raffiniert zubereitet

Kurs Nr. H11018.02

Nach Hause kommen und vor dem Feierabend noch etwas Feines essen. Da möchten wir nicht lange in der Küche stehen und doch nicht jeden Tag Käse und Brot essen. So sind schnelle Gerichte gefragt, die für die Nacht auch nicht schwer aufliegen. Sie erhalten in diesem Kurs Rezepte und Tipps für leichte und schnelle Abendessen, sodass mit pikanten und süssen Gerichten für Abwechslung gesorgt ist.

Datum Montag, 16.8.2021, von 18.00 bis 21.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 87.-Anmeldung bis 2.8.2021 Schnitzelparade Kurs Nr. H11036.02

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, Kalb, Rind, Poulet usw. zubereitet werden und auch Gemüseschnitzel bieten ein spezielles Geschmackserlebnis.

Datum Samstag, 28.8.2021, von 10.30 bis 14.00 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 97.- Anmeldung bis 14.8.2021

Apéro riche 1 Kurs Nr. H11005.02

Sie möchten gerne eine grössere Anzahl Gäste einladen, jedoch kein Nachtessen zubereiten? Da eignet sich ein reichhaltiger Apéro bestens. Wir bereiten ein Buffet zu, bei dem auch ohne Hauptmahlzeit niemand hungrig vom Tisch muss. Die einzelnen Snacks eignen sich auch zum Zvieri und sind ideale Begleiter zu einem Glas Wein.

Datum Samstag, 4.9.2021, von 13.30 bis 17.00 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 89.- Anmeldung bis 21.8.2021

#### Kombisteamer-Gerichte zum Vorbereiten

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Sind Sie berufstätig? Arbeiten Sie vor allem am Morgen und möchten die Familie trotzdem mit einem ausgewogenen Menü beglücken? Dann 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.

Kurs 1Kurs Nr. H11029.02 / Fr 10.9.2021, von 18.00 bis 22.00Anmeldung bis27.8.2021Kurs 2Kurs Nr. H11029.03 / Mi 16.2.2022, von 18.00 bis 22.00Anmeldung bis2.2.2022KostenCHF 98.-Rita Höpli

#### Mittelmeerküche - Kochen für das Herz

Kurs Nr. H11045.01

Menschen, die in den Mittelmeerländern leben, sterben weniger oft an Herz-Kreislauferkrankungen, als wir Westeuropäer. Und dies, trotz, oder gerade weil Genuss und Lebensfreude gross geschrieben werden. Wir gehen diesem Geheimnis auf die Spur und kochen herzhafte, leicht bekömmliche Gerichte aus der mediterranen Küche.

DatumSamstag, 11.9.2021, von 10.30 bis 14.30LeitungGabriella RöhlKostenCHF 100.-Anmeldung bis28.8.2021

Lasagnefestival

NEU

Kurs Nr. H11046.01

Die traditionelle Spezialität aus Teigplatte, Fleisch und Sauce, knusprig überbacken mit Käse ist allseits beliebt. Lasagne kann aber auf ganz verschiedene Arten zubereitet werden. Zudem eignet sie sich sehr gut zum Vorbereiten und auch zum Tiefkühlen für Familie und Gäste. Wie wärs zur Abwechslung mit Currysauce und Gemüse oder einer süssen Dessertkreation? Die geschmacklichen Varianten sind unerschöpflich, was bleibt sind die übereinander gebetteten Schichten.

Datum Samstag, 11.9.2021, von 9.45 bis 13.45 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 95.- Anmeldung bis 28.8.2021

#### Leckere Grüsse aus dem Apfelparadies

Kurs Nr. H11004.02

Der Herbst bringt uns eine reiche Auswahl an knackigen Äpfeln. Diese sind gesund, ideale Vitaminspender und in der Küche vielseitig verwendbar. Wir kochen in diesem Kurs verschiedene leckere Apfelgerichte, von der Vorspeise über Hauptgerichte bis hin zu feinen Desserts.

Datum Montag, 13.9.2021, von 18.00 bis 21.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 89.- Anmeldung bis 30.8.2021

#### 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 1aKurs Nr. H11008.05 / Mi 13.10.2021, von 18.00 bis 21.30Anmeldung bis29.9.2021Kurs 3Kurs Nr. H11008.06 / Fr 22.10.2021, von 18.00 bis 21.30Anmeldung bis8.10.2021KostenCHF 98.-LeitungRita Höpli

#### Marroni: Rund, gesund und wohlschmeckend

Kurs Nr. H11006.02

Die Marroni wurde lange Zeit als Brot der Armen bezeichnet und viele kannten sie nur als Beilage zu Wild oder als Vermicelles. Der Gehalt an Nährstoffen dieser Nuss ist jedoch von grosser Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung. Insbesondere trägt sie zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt bei. Sie lernen die wertvollen Inhaltsstoffe der Marroni kennen und wie aus der braunen, runden Nuss – die fast kein Fett enthält – wohlschmeckende, pikante und süsse Gerichte zubereitet werden.

DatumMontag, 25.10.2021, von 17.45 bis 21.45LeitungAndrea SchützKostenCHF 101.-Anmeldung bis11.10.2021

#### **Hauptsache - Vorspeise**

NE

Kurs Nr. H11011.02

Vorspeisen, ob warm oder kalt, üppig oder erfrischend leicht, eröffnen das festliche Menu. Erweitern Sie Ihr Repertoire, lernen Sie neue Gerichte kennen und entdecken Sie Köstlichkeiten, welche vielleicht die Hauptgerichte verdrängen und sich selbst in den Mittelpunkt stellen. Selbstverständlich lassen sich die Speisen bestens vorbereiten und eigenen sich daher, um Gäste zu bewirten oder auch im Alltag blitzschnell auf den Tisch gezaubert zu werden.

DatumFreitag, 5.11.2021, von 17.00 bis 21.00LeitungGabriella RöhlKostenCHF 98.-Anmeldung bis22.10.2021

#### Alte Wintergemüse neu entdeckt

Kurs Nr. H11049.01

Auch im Winter gibt es ein reichhaltiges Angebot an Gemüse. Vergessene Gemüse wie Schwarzwurzeln, Pastinaken, Pfälzer Rüebli, schwarzer Rettich und viele mehr bereichern unseren Menüplan in der kalten Jahreszeit. Lassen Sie sich überraschen von neuen Rezepten mit alten Gemüsesorten.

Datum Dienstag, 16.11.2021, von 18.00 bis 21.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 87.- Anmeldung bis 2.11.2021

#### Dampfgaren von A bis Z 3

Kurs Nr. H11003.02

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert werden wir alles im Dampfgarer zubereiten. Sie lernen neue Rezepte kennen und werden sehen, wie schnell und unkompliziert mit dem Dampfgarer gekocht werden kann. Dabei fehlen auch Tipps und Tricks zum Dampfgaren nicht. Der Kurs eignet sich auch für Teilnehmende mit einem Kombisteamer.

DatumFreitag, 7.1.2022, von 17.30 bis 21.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 96.-Anmeldung bis24.12.2021

#### Kuh-les mit Joghurt, Quark und Co.

NEU

Kurs Nr. H11051.01

Mit Milchprodukten wie Joghurt, Blanc battu, Quark, Ricotta, Crème fraîche usw. lassen sich genussvolle Apéros, Zwischenmahlzeiten, Saucen, Hauptgerichte und Desserts zubereiten. Ob süss oder pikant, Sie lernen eine überraschende Vielfalt an Rezepten kennen. Zudem schmecken Gerichte mit Milchprodukten nicht nur gut, sondern sie sind auch gute Kalziumspender.

DatumMontag, 10.1.2022, von 18.00 bis 21.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 87.-Anmeldung bis27.12.2021

#### Sonntags- und Gästebraten – vielseitig zubereitet

NEU

Kurs Nr. H11052.01

Mit einem Braten zeigen Sie Grösse. So eignet sich ein Braten bestens für eine grössere Gästeschar, doch genauso praktisch ist er für den Kleinhaushalt, lässt er sich doch problemlos portionenweise tiefkühlen. Ob im Schmortopf, auf dem Herd oder im Backofen, Bratbeutel oder im Römertopf, die Zubereitung ist einfach. Mit Fleisch vom Schwein, Rind oder Kalb usw., dazu gefüllt oder mit einer speziellen Sauce, lassen den Braten immer wieder zu einem neuen Geschmackserlebnis werden.

Datum Samstag, 15.1.2022, von 9.45 bis 14.15 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 130.- Anmeldung bis 1.1.2022

#### **Ghackets, Ghackets, Ghackets**

Kurs Nr. H11020.02

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 Dienstag, 18.1.2022, von 18.00 bis 21.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 90.- Anmeldung bis 4.1.2022

#### Ein perfektes Duo: Dinkel und Hülsenfrüchte

Kurs Nr. H11021.02

Dinkel und Hülsenfrüchte sind ein perfektes Duo. Sie ergänzen sich geschmacklich optimal, sättigen anhaltend, lassen sich sehr gut vorbereiten und haben einen hohen Gehalt an Eiweissen, Vitamin B-Komplex sowie Mineralstoffen. Sie lernen Gerichte und Gebäcke kennen, bei denen das ganze Korn, Grütze, Griess und Mehl vom Dinkel verarbeitet wird in Kombination mit Bohnen, Erbsen und Linsen. Sie werden inspiriert mit Rezepten für Apéros bis hin zu Süssspeisen.

DatumDienstag, 8.2.2022, von 17.45 bis 21.45LeitungAndrea SchützKostenCHF 96.-Anmeldung bis25.1.2022

BACKEN & SÜSSES

Torten-Alarm Kurs Nr. H11028.02

So eine Torte ist schon was Feines! Was aber, wenn sie auch noch speziell gestaltet ist? Dekorieren Sie unter Anleitung eine kleine, bereits gebackene Torte mit unterschiedlichen Techniken und Materialien. Vom Schoko-Drip, über Früchte und Donuts, bis hin zu Streuseln und und und: Hier ist der Fantasie keine Grenzen gesetzt und Sie bringen eine individuelle, feine Torte nach Hause. Mit zum Kurs gehören natürlich auch viele Tipps und Tricks rund ums Torten-Thema und die verwendeten Lebensmittel und Werkzeuge.

DatumMontag, 6.9.2021, von 18.00 bis 22.00LeitungKathrin BelloniKostenCHF 137.-Anmeldung bis23.8.2021

#### Backen mit verschiedenen Teigen – einfacher als gedacht

Kurs Nr. H11047.01

Viele Teige lassen sich einfach und schnell selber zubereiten. Dabei haben Sie den Vorteil, dass Sie wissen, welche Zutaten darin sind. Wenn Sie die Grundrezepte kennen, haben Sie unzählige Möglichkeiten, daraus verschiedene feine Leckereien zu backen. Sie lernen den Kuchenteig, den Mürbteig, den Blitzblätterteig, den Biscuiteig, den Rührteig und den Quark-Ölteig kennen und wir backen damit im Kurs viele verschiedene Gebäcke. Davon können Sie auch einiges mit nach Hause nehmen.

Datum Samstag, 18.9.2021, von 13.00 bis 18.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 121.- Anmeldung bis 4.9.2021

Schokokuss-Cupcakes Kurs Nr. H11048.0

Cupcakes sind toll. Schoko-Küsse auch. Also wieso nicht die beiden zu einem einmaligen Genuss kombinieren? Zusammen backen und füllen wir Cupcakes, die eine luftig-süsse und hübsch verzierte Schokokuss-Haube bekommen. Natürlich werden auch viele Tipps und Tricks aus der Profi-Backstube verraten und Sie dürfen Ihre Kreationen mit nach Hause nehmen. Na, gluschtig geworden?

DatumMontag, 4.10.2021, von 18.00 bis 22.00LeitungKathrin BelloniKostenCHF 97.-Anmeldung bis20.9.2021

#### Brot backen 2 (zweitägiger Kurs)

Kurs Nr. H11022.03

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, 8.10.2021, von 9.30 bis 12.00 Leitung Gabriella Röhl

und Samstag, 9.10.2021, von 9.30 bis 15.00 **Anmeldung bis** 25.9.2021

Kosten CHF 160.-

Backen mit UrDinkel Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Die ernährungsphysiologischen Vorteile des UrDinkels erkannten schon unsere Vorfahren wie beispielsweise Hildegard von Bingen. Fein schmeckende Zöpfe, Speckschnecken, wohlriechende Laugenbrötchen, eine herzhafte 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 Essen zu geniessen.

 Kurs 1
 Kurs Nr. H11025.04 / Mi 20.10.2021, von 9.45 bis 15.15
 Anmeldung bis
 6.10.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H11025.05 / Do 21.10.2021, von 9.45 bis 15.15
 Anmeldung bis
 7.10.2021

 Kosten
 CHF 140.- inkl. Buch «UrDinkel Backbuch»
 Leitung
 Andrea Schütz

#### Alter Zopf - wieder in

Kurs Nr. H11009.02

Ein kunstvoll geflochtener Zopf: Ein Augen- und Gaumenschmaus, der an keinem Sonntag fehlen darf. Nebst dem traditionellen, backen wir neue Zöpfe und Zöpfli mit raffinierten Teigen und speziellen Flechttechniken. Ob rund, breit oder hoch geflochten, ob rustikal aus Vollkornteig mit Nüssen oder gar belaugt - die vielfältigen Kreationen werden Sie begeistern. Gefüllt eignen sie sich bestens zum Apéro riche und in süsser Form bereichern sie die Kaffeetafel.

DatumSamstag, 30.10.2021, von 9.30 bis 16.30LeitungGabriella RöhlKostenCHF 155.- inklusive Zopf-BroschüreAnmeldung bis16.10.2021

#### Geniale Kuchen - einfach und schnell

NEU

Kurs Nr. H11010.02

Einen Kuchen in 15 oder 20 Minuten zubereiten und backfertig machen ist kein Problem. Damit Gäste und die Familie verwöhnen macht Freude. Wir werden in diesem Kurs verschiedene spezielle Kuchen backen wie z.B. eine Lebkuchenroulade, einen Magenbrotcake, einen verkehrten Birnenkuchen und noch vieles mehr. Zum Abschluss des Kurses geniessen wir zusammen das geniale Kuchenbuffet. Zum nach Hause nehmen bleibt dabei genügend übrig.

DatumMontag, 1.11.2021, von 18.00 bis 21.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 87.-Anmeldung bis18.10.2021

#### ABC der Crèmen – crèmig verführerisch

NEU

Kurs Nr. H11023.02

Crèmen 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 (gesulzte) Crème sowie Backcrème zubereitet. Wir kreieren zusammen Desserts, welche wir in gemütlicher Runde geniessen werden.

DatumFreitag, 12.11.2021 von 17.30 bis 21.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 94.-Anmeldung bis29.10.2021

Cakepop-Rosen Kurs Nr. H11027.03

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 Modellierschokolade, Lebensmittelfarben und weiteren Zutaten. Sie nehmen einen bunten Rosenstrauss in kulinarischer Form mit nach Hause.

DatumMontag, 15.11.2021, von 18.00 bis 22.00LeitungKathrin BelloniKostenCHF 97.-Anmeldung bis1.11.2021

Desserts klein und fein Kurs Nr. H11013.02

Dessertteller mit verschiedenen kleinen Häppchen sind im Trend. Wer geniesst es nicht, von mehreren Desserts probieren zu dürfen. Die kleinen Desserts sind ideal für ein Buffet oder auch, wenn nach einem Essen nur eine kleine Süssigkeit gewünscht wird. Wir bereiten in diesem Kurs eine reiche Auswahl kleiner Desserts zu und geniessen als Abschluss zusammen das feine Dessertbuffet.

Datum Montag, 22.11.2021 von 18.00 bis 21.30 Leitung Annegret Wolfer

Kosten CHF 89.- Anmeldung bis 8.11.2021

#### Weihnachtsguetzli - Perlen aus Schweizer Backstuben

Kurs Nr. H11015.02

Weihnachtsguetzli haben in der ganzen Schweiz Tradition. Dabei hat jede Region ihre besonderen Spezialitäten. Sicher kennen Sie das Basler Brunsli, das Tessiner Amaretti oder das Berner Läckerli. Es gibt aber auch weniger bekannte Sorten wie das Fricktaler Nussschiffli, das Churer Zimtpittli oder das Sablé au vin cuit. Geniessen Sie im Advent eine Guetzlireise durch die Schweiz und bereichern Sie Ihren Guetzliteller mit besonderen Perlen.

NEU

DatumSonntag, 28.11.2021, von 13.30 bis 17.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 96.-Anmeldung bis14.11.2021

#### Fondant A bis Z

Kurs Nr. H11050.01

Torte verzieren wie ein Profi? Klar können Sie das! Gemeinsam decken wir eine kleine, vorgebackene Torte mit Fondant ein und modellieren eine Cake-Topper-Figur. Ausserdem gestalten wir mit Schrift und Ausstechern, damit Sie ein winterliches Törtchen nach Hause nehmen können. Mit zum Kurs gehören natürlich auch viele Tipps und Tricks rund ums Torten-Thema und die verwendeten Lebensmittel und Werkzeuge.

DatumDienstag, 30.11.2021, von 18.00 bis 22.00LeitungKathrin BelloniKostenCHF 137.-Anmeldung bis16.11.2021

#### Kulinarische Weihnachtsdekorationen

NEU

Kurs Nr. H11016.02

Die Advents- und Weihnachtszeit bietet viel Platz für Dekorationen. Wollen Sie dieses Jahr einmal etwas Besonderes probieren? Weihnachtsdekorationen aus der Küche sind speziell. Sie können damit den Weihnachtsbaum, den Tisch oder ein Essen dekorieren und dabei Gaumenfreuden erleben - anstatt die Dekos abstauben zu müssen. Zum Zmorge einen schönen Weihnachtsstern aus Hefeteig, auf dem Salatteller eine pikante Kerze, Christbaumschmuck zum Naschen, schön verzierte Lebkuchen usw. Lassen Sie sich überraschen!

DatumSamstag, 11.12.2021, von 13.30 bis 17.30LeitungAnnegret WolferKostenCHF 94.-Anmeldung bis27.11.2021

#### **Cupcake-Dekorationen**

Kurs Nr. H11026.03

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 aufdressiert werden kann. Viele Tipps und Hintergrundwissen zur Materialkunde und zu den verschiedenen Zutaten werden vermittelt. Sie nehmen verschiedene, kreativ dekorierte Cupcakes mit nach Hause.

DatumDienstag, 14.12.2021, von 18.00 bis 22.00LeitungKathrin BelloniKostenCHF 97.-Anmeldung bis30.11.2021

#### Macarons und Schaumgebäck

Kurs Nr. H11019.02

Macarons - luftig, lecker und einfach unwiderstehlich. Wir backen sie in vielen bunten Farben, mit diversen Aromen und verschiedenen Füllungen, welche keine Wünsche offen lassen. Lernen Sie Tipps und Tricks, damit das edle Gebäck sicher gelingt und machen Sie Bekanntschaft mit verwandten Gebäcken wie Makrönli und Baisers. Träume sind Schäume - aber in diesem Kurs wird der Traum von selbstgebackenem, köstlichem Schaumgebäck wahr.

DatumSamstag, 8.1.2022 von 13.00 bis 17.00LeitungGabriella RöhlKostenCHF 98.-Anmeldung bis23.12.2021

Brot backen 1 Kurs Nr. H11007.05

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.

DatumSamstag, 22.1.2022, von 9.30 bis 16.30LeitungGabriella RöhlKostenCHF 145.-Anmeldung bis8.1.2022

# GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN

#### 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.

DatumSamstag, 26.6.2021, von 9.00 bis 15.00LeitungAndrea SchützKostenCHF 123.-Anmeldung bis12.6.2021

#### Wildkräuterspaziergang im Sommer

Kurs Nr. H12007.02

Sich nach dem hektischen Arbeitsalltag in einer Auszeit den Heilpflanzen und essbaren Wildpflanzen 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.

DatumDonnerstag, 12.8.2021, von 17.30 bis 21.00LeitungAndrea SchützKostenCHF 77.-Anmeldung bis29.7.2021

#### Vortrag: Stärken Sie Ihr Immunsystem! (mit Degustation)

NEU

Kurs Nr. siehe Ausschreibund

In Zukunft werden wir vermehrt mit Krankheiten wie beispielsweise dem Corona-Virus konfrontiert. Damit der Körper auf diese Bedrohungen vorbereitet ist, muss das Immunsystem intakt sein. Was gehört eigentlich zum Immunsystem? Wie kann dieses gestärkt werden? Was schwächt unser Abwehrsystem? Wie werden die Empfehlungen umgesetzt? Die Naturheilkunde mit den verschiedensten Gebieten wie Pflanzenheilkunde, Hydrotherapie, Wickel usw. hat ein grosses Potential, um den Menschen vor Krankheiten zu schützen. Der Vortrag wird mit einer Degustation abgerundet. In der Pause wird auf die persönlichen Fragen der Kursteilnehmenden eingegangen. Bereiten Sie sich vor und stärken Sie Ihre Abwehrkräfte!

#### Kurs 1 findet GBW Weinfelden statt, Kurs 2 am Arenenberg

 Kurs 1
 Kurs Nr. H12005.02 / Mo 23.8.2021, von 19.00 bis 21.30
 Anmeldung bis
 9.8.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H12005.03 / Do 23.9.2021, von 19.00 bis 21.30
 Anmeldung bis
 9.9.2021

 Kosten
 CHF 70. Leitung
 Andrea Schütz

#### Wildkräuterküche im Herbst

Kurs Nr. H12013.01

Der Herbst bietet eine reiche Vielfalt an Wildbeeren und Wildkräutern. Bei den Kräutern werden unter anderem auch Wurzeln vom Löwenzahn oder der Wegwarte verwendet. Bei einem Spaziergang sammeln wir Vogelbeeren, Hagebutten, Schlehen und Kräuter und stechen einige Wurzeln aus, um daraus ein feines Essen zuzubereiten. Kornelkirschen und Holunderbeeren werden tiefgekühlt verarbeitet.

DatumSamstag, 2.10.2021, von 10.00 bis 16.00LeitungAndrea SchützKostenCHF 123.-Anmeldung bis18.10.2021

#### Vortrag Osteoporose: Wenn die Knochen brüchig werden (mit Degustation) Kurs N

Osteoporose ist eine Erkrankung des Skeletts, die Knochen abbaut und dadurch im Laufe der Zeit ihre Struktur zerstört. Die Krankheit entwickelt sich leise. Oft wird die Krankheit 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.

DatumMontag, 4.10.2021, von 19.00 bis 21.30LeitungAndrea SchützKostenCHF 65.-Anmeldung bis20.9.2021

#### Wickel: Eine altbewährte Heilmethode mit Entspannungseffekt

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Wickel haben eine lange Tradition und lindern auf natürliche Weise und ohne grossen Aufwand die verschiedensten Beschwerden wie beispielsweise bei Husten, Halsschmerzen, Schnittwunden, stumpfen Verletzungen, Insektenstiche, zur Anregung des Stoffwechsels usw. Dabei werden Nahrungsmittel wie Zitrone, Butter (...) oder Tinkturen, Heilpflanzen, Ölauszüge, Bienenwachsplatten, ätherischen Ölen usw. verwendet. Dieser ist Kurs ist die Möglichkeit um zu erfahren wie ein Wickel angelegt wird, bei welchen Beschwerden kalte und bei welchen Situationen warme Wickel zum Einsatz kommen. Sie erhalten Sicherheit für Ihre Familie die alt bewährte Heilmethode anzuwenden. Erleben Sie selber am Kurs wie Wickel wirken!

 Kurs 1
 Kurs Nr. H12004.02 / Di 12.10.2021, von 17.45 bis 21.45
 Anmeldung bis
 28.9.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H12004.03 / Mo 8.11.2021, von 17.45 bis 21.45
 Anmeldung bis
 25.10.2021

 Kosten
 CHF 91. Andrea Schütz

#### **Vortrag: Warnsignal im Darm (mit Degustation)**

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

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!

#### Kurs 1 findet am Arenenberg statt, Kurs 2 am GBW Weinfelden

Kurs 1	Kurs Nr. H12003.03 / Mi 10.11.2021, von 19.00 bis 21.30	Anmeldung bis	27.10.2021
Kurs 2	Kurs Nr. H12003.04 / Mo 21.3.2022, von 19.00 bis 21.30	Anmeldung bis	7.3.2022
Kosten	CHF 66	Leitung	Andrea Schütz

# KURSE FÜR KINDER & TEENS

Pasta - e basta Kurs Nr. H13007.01

Es gibt wohl kaum ein Kind, das Pasta nicht mag. Nudeln von Grund auf selber herstellen, Ravioli und Cannelloni selber formen: So macht die Pasta-Party erst richtig Spass.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 - 2 Kindern im Alter von 7 - 14 Jahren.

DatumSamstag, 25.9.2021, von 10.30 bis 14.00LeitungGabriella RöhlKostenCHF 92.- 1 Erwachsener und 1 KindAnmeldung bis11.9.2021

CHF 122.- 1 Erwachsener und 2 Kinder

#### Kulinarischer Adventskalender

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Adventskalender verkürzen die Zeit vor Weihnachten auf geheimnisvolle Art und Weise. Wir bereiten als Überraschung für jeden Tag im Advent einen köstlichen Leckerbissen zu. Der kulinarische Adventskalender ist ein prima Vorweihnachtsgeschenk und natürlich eignen sich die süssen und pikanten Leckereien auch, um an Weihnachten einzeln oder z.B. in einem Geschenkkörbchen zusammengestellt, verschenkt zu werden.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 - 2 Teenies im Alter von 9 - 16 Jahren.

 Kurs 1
 Kurs Nr. H13003.02 / Sa 20.11.2021, von 13.00 bis 17.00
 Anmeldung bis
 6.11.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H13003.03 / So 21.11.2021, von 10.00 bis 14.00
 Anmeldung bis
 7.11.2021

 Kosten
 CHF 104.- 1 Erwachsener und 1 Teenie
 Leitung
 Gabriella Röhl

CHF 137.- 1 Erwachsener und 2 Teenies

#### **Schokoladenwerkstatt**

Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Schokolade – verführerisch, zartschmelzend und einfach köstlich. Kannst Du dieser Leckerei auch kaum widerstehen? Dann bist Du in diesem Kurs genau richtig. Du erfährst, wie aus bitteren Kakaobohnen süsse Schokolade entsteht, und Du zauberst aus Schokoladetafeln verschiedene Pralinen, Gebäck und eine Backmischung zum Verschenken oder um Dich selber zu verwöhnen.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Teenies im Alter von 10 – 16 Jahren.

 Kurs 1
 Kurs Nr. H13004.03 / Sa 11.12.2021, von 10.00 bis 14.00
 Anmeldung bis 27.11.2021
 27.11.2021

 Kurs 2
 Kurs Nr. H13004.04 / So 12.12.2021, von 10.00 bis 14.00
 Anmeldung bis 28.11.2021
 28.11.2021

 Kosten
 CHF 104.- 1 Erwachsener und 1 Teenie
 Leitung
 Gabriella Röhl

CHF 139.- 1 Erwachsener und 2 Teenies

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



### TAG DER OFFENEN WEINKELLER - Sonntag 1.8.21

Der beliebte Anlass findet dieses Jahr nicht wie gewohnt im Mai sondern im Sommer statt. Um die Wartezeit zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen unseren Weinverkauf vor Ort; jeden Freitag von 16.30 bis 17.30 Uhr. Oder Sie bestellen bequem online von zu Hause aus: www.arenenberg.ch/webshop

# WEINGUT ARENENBERG



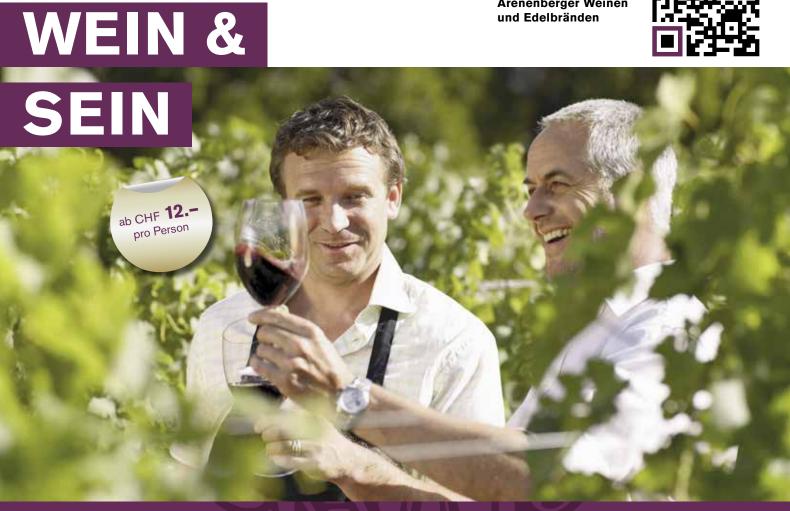






Neuer Webshop mit Arenenberger Weinen und Edelbränden





#### **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



# ARENENBERGER AUSZEIT

#### Zwei Übernachtungen am Arenenberg

Kulinarik I Kultur I Bewegung I Natur Viele Leistungen inklusive, wie z. B. Vollpension und Museums-Eintritt



\*Aufpreis Einzelbenützung CHF 25.- pro Nacht

## Zwei Übernachtungen mit vielen Leistungen zum Vorteilspreis – ganz unter dem Motto «Erleben, Erholen, Stärken!»

Geniessen Sie mit der Pauschale «Arenenberger Auszeit» ein paar unbeschwerte Stunden ausserhalb der eigenen vier Wände und lassen Sie sich verwöhnen. Das Hotel Arenenberg, mit seiner einzigartigen Lage hoch über dem Bodensee, lädt zum Entdecken und zum längeren Verweilen ein. Eine Radfahrt am Seeufer entlang, eine Tour durch die Thurgauer Wälder des Seerückens – auch als mystische Nebelwanderung sehr zu empfehlen – die Erkundung des Schlossguts vor Ort oder ein Auflug zum nahe gelegenen Kraftort «Insel Werd» bieten Abwechslung und pure Erholung.

#### Die «Arenenberger Auszeit» beinhaltet folgende Leistungen

- · 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Park
- · Frühstück mit Produkten aus unserer Küche und der Region
- · 2 x Regionales 3-Gang Abendessen nach «Slow Food»
- · Eintritt in das Napoleonmuseum
- · Zugang zum privaten Badeplatz mit Grillstelle
- · Benützung von E-Bikes auf Reservation
- · Oskar die Ostschweizer Gästekarte