KONTAKT

Kundenmagazin 1 | 2022

4
Aktuelles
Kaiserliche Weihnachtszeit

41
Neuer Kurs
Brotaufstriche – das Beste kommt zuoberst

26
Am Puls der Landwirtschaft
Bodenschonende Anbauverfahren

Thurgau

Mit aktuellem, öffentlichem Kursprogramm

arenenberg

/arenenberg
/bbzarenenberg

arenenberg

Aktuelles aus dem Schlossgut

2 Nachhaltigkeits-Charta
4 Kaiserliche Weihnachtszeit
8 Bücher über den Arenenberg
10 Die Apfelkönigin vom Arenenberg

Begegnungen

12 Der höchste Arenenberger
14 Persönlich – Arenenberger Mitarbeiter
16 Eröffnung neuer Milchviehstall

Am Puls der Landwirtschaft

20 Start ins neue Schuljahr
22 Mauserkurs
24 Das Jordanvirus
26 Bodenschonende Anbauverfahren
30 Buchbare Fachreferate
31 Angebot an Fachinformationen

Kurse und Lehrgänge

32 Weiterbildung Landwirtschaft
34 Landwirtschaft
38 Floristik und Handwerk
41 Kulinarik und Enährung
43 Backen und Süsses
44 Gesundheit und Wohlbefinden
46 Kinder und Teens

Infos und Adressänderungen
Sekretariat Bildung
Telefon 058 345 81 00
bildung.arenenberg@tg.ch

Konzept und Design
insieme Werbung & Design
www.insieme-agentur.ch

Das Kontakt erscheint halbjährlich.
Auflage: 7000 Exemplare

klimaneutral
www.climatepartner.com

printed in switzerland

FSC 100%

Gemeinsam in die Zukunft

Liebe Leserin, lieber Leser

«Gemeinsam in die Zukunft» ist der Titel der Nachhaltigkeitscharta für den Arenenberg, wie er sich heute den Gästen, Besuchern, Schülern und Kunden aus nah und fern präsentiert. «Am Arenenberg sind wir uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt und den zukünftigen Generationen bewusst und stets bestrebt, unser wirtschaftliches Handeln zu optimieren, sodass wir immer auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen», so lautet unser Nachhaltigkeitscredo. Was das konkret im Alltag heisst, erfahren Sie in dieser Ausgabe. Es bedeutet u.a., dass in der Gastronomie und im Hotel bis hin zur Kosmetik, wenn immer möglich, Produkte aus der Region verwendet werden. Auf dem Frühstücksbüffet steht Apfel- statt Orangensaft. Aus den Speiseabfällen wird Biogas gewonnen und die Gärtnerei benutzt Elektrogeräte für die Umgebungs- und Parkpflege. Wenn Sie mit dem E-Bike oder Elektroauto an den Arenenberg kommen, finden Sie die notwendigen Ladestationen vor mit Strom vom Dach des Schulhauses und des Gewächshauses. Vielleicht haben Sie im September an einem der Anlässe zur Eröffnung des neuen Milchviehstalles erfahren, dass der Gutsbetrieb, das Weingut und die Gärtnerei seit zwei Jahren an der Umstellung zum Biologischen Landbau arbeiten. Auch im Obstbauversuchsbetrieb Güttingen werden Erfahrungen gewonnen für die nachhaltige Obstproduktion in der breiten Praxis. Auf der Swiss Future Farm in Tänikon suchen unsere Lehr- und Beratungskräfte und Betriebsmitarbeitenden mit unseren Partnern der Landtechnikindustrie gemeinsam nach Mitteln und Wegen, wie mit digitalen Hilfsmitteln die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft noch weiter verbessert werden kann. Ich freue mich sehr, dass alle Mitarbeitenden vom heutigen Arenenberg in allen Geschäftsbereichen sich zur Nachhaltigkeit bekennen und selbstbewusst danach handeln. Präzis betrachtet war das schon in der Schenkungsurkunde von 1906 angelegt, wo die Bewahrung des gesellschaftlichen und kulturellen Erbes des Schlossgutes mit der öffentlichen Aufgabe der Landwirtschaftsschule verknüpft wurde.

Ende Januar 2022 endet meine Zeit am Arenenberg, dann darf ich das Zepter definitiv meinem Nachfolger Jack Rietiker übergeben – dies ist also mein letztes Editorial. Es bleibt mir, Ihnen liebe Leserinnen und Leser, herzlich zu danken für Ihr nachhaltiges Interesse am Arenenberg – wir gehen gemeinsam mit Ihnen in die Zukunft.

Martin Huber
Direktor Arenenberg

GEMEINSAM IN DIE ZUKUNFT

Am Arenenberg sind wir uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt und den zukünftigen Generationen bewusst und stets bestrebt, unser wirtschaftliches Handeln zu optimieren, sodass wir immer auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen.

Nachhaltigkeits-Charta

Jede Entscheidung am Arenenberg wird auf allen Ebenen hinsichtlich sozialen, ökologischen und ökonomischen Auswirkungen durchleuchtet. Sei es die Wahl von Lieferanten und Produkten, die Garten-Bewirtschaftung, die Zubereitung der Speisen in der Küche, die Betreuung unserer Gäste oder der Umgang mit den Mitarbeitenden.

Hotel

Wir tragen Sorge zu unserer Umwelt und schonen Ressourcen. Alle Mitarbeitenden werden für den Umweltschutz sensibilisiert.

Wir verzichten auf unnötige Verpackung und versuchen, Abfall zu vermeiden. Dieser wird getrennt nach Rohstoffen.

Papier setzen wir sorgsam ein und drucken nur das Nötigste.

Wir versuchen weitestgehend auf Kunststoff zu verzichten. Alternative Beispiele: Glasflaschen bei Mineralwasser, Holzkleiderbügel, grosse Packungen bei der Hotelkosmetik und Packungen zum Nachfüllen.

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region, um Transportwege kurz zu halten.

Restaurant

Wir verarbeiten in der Küche vorwiegend regionale und saisonale Lebensmittel und servieren im Restaurant Getränke aus der Ostschweiz.

Anstelle von Orangensaft finden Sie auf unserem Frühstücksbuffet Apfel- und Biotta-Saft aus dem Thurgau.

Unsere Strohalme sind aus Glas/Karton.

Aus unseren Speiseabfällen wird in der Jakob Bösch AG in Herisau Biogas produziert. Rüst- und Gartenabfälle gelangen in die Kompostieranlage ARA in Berlingen.

Beherbergung

Wir verwenden hauptsächlich ökologische Reinigungsmittel (zertifizierte Maya-Produkte).

Unsere Kosmetiklinie in den Hotelzimmern stammt aus der Region.

Unsere Gäste entscheiden, wie oft die Frotteewäsche gewechselt werden soll.

Wir verzichten auf eine Zimmerreinigung während dem Aufenthalt, wenn unsere Gäste dies wünschen. Dafür erhalten sie eine Kleinigkeit in das «Säckli».

Wenig benutzte Hartseifen sammeln wir und geben sie weiter an die Fondation SapoCycle. Diese rezykliert sie zu neuen Seifen und lässt die Produkte karikativen Organisationen zukommen für eine bessere Hygiene.

Arenenberg

Das Hotel Arenenberg ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Auf dem Parkplatz befinden sich zwei Elektroladestationen für Autos. Seit Sommer 2021 bieten wir auch Elektroladestationen für Fahrräder an.

Unser Weingut und unser Landwirtschaftsbetrieb befinden sich in der Umstellung zum biologischen Betrieb.

Wir heizen mit Holzschnitzeln aus der Region. Zur Stromproduktion wird Photovoltaik verwendet. Es gibt eine Warmwasseraufbereitung durch die Abwärme der Kälteanlage im Bereich Gastronomie. Wir haben eine Eigenwasserfassung für Flora und Fauna sowie für die Versorgung unserer Nutztiere. Eine Grauwassernutzung ist im Bereich der Gärtnerei vorhanden. Es wird 100% Strom aus Schweizer Wasserkraftwerken zugekauft.

Zum Schutz von Kleintieren sind unsere Lichtschächte mit feinmaschigem Draht abgedeckt.

Wir testen zwei Mähroboter auf dem Gelände, um den CO_2-Ausstoss zu reduzieren.

Für den Transport auf dem Areal verwendet die Gärtnerei Elektromobile.

OH DU KAISERLICHE WEIHNACHTSZEIT

Alle Jahre wieder erstrahlt das Napoleonmuseum Arenenberg in feierlichem Glanz. Die Räume, die einst die Familie von Napoleon III. bewohnte, sind vom 19. November bis 23. Dezember 2021 weihnachtlich geschmückt. An den Adventssonntagen schwingen Harfenklänge durch die Gemächer und im Bistro Louis Naploéon sorgt ein ausgedehnter «Arenenberger Zmorge» für einen entspannten Start in den Tag. Der richtige Tropfen zum Weihnachtsmenü findet sich im historischen Weinkeller bei einer Degustation der kaiserlichen Weine vom Arenenberg. Geschichte erleben Kinder hautnah bei Führungen in historischen Kostümen.

Über dem Napoleonmuseum liegt ein besonderer Adventszauber. Die original ausgestatteten Räume der kaiserlichen Familie sind festlich dekoriert. Blickfang sind die prachtvollen Weihnachtsbäume, teils aus der Manufaktur Johann Wanners, dem berühmten Couturier des Weihnachtsbaums. Er dekorierte bereits das Weisse Haus und den Buckingham Palast. In den Salons ist festlich aufgetischt und alles fügt sich dezent und stimmungsvoll zugleich perfekt ein in die historische Kulisse.

Süsser die Harfen nie klingen

An den Adventssonntagen schwingen weihnachtliche Töne durch die kaiserlichen Gemächer. Von 14.30 bis 16.30 Uhr entlockt die Harfenistin Christine Baumann ihrem Instrument bei unbestuhlten Mini-Konzerten in der Bibliothek stimmungsvolle Klänge. Sie spielt alle 30 Minuten für eine Viertelstunde und begleitet die Besucher akustisch durch das ganze Museum und hinein in besinnliche Weihnachtstimmung.

Ihr Kinderlein kommet

Für Kinder gibt es an den Adventssonntagen im Napoleonmuseum ein ganz besonderes Programm: Bei der Kinderführung «Märchenhaft schön oder schön umständlich? » dürfen sie von 13.30 bis 15 Uhr in historischen Kostümen durch das Schloss lustwandeln. Dabei erfahren sie, wie die kaiserliche Familie hier einst gelebt hat und auch, wie der Alltag der Dienerschaft aussah. So hautnah macht Lernen nachhaltig Freude!

Köstliche Weihnacht überall

Wer durch regionale und saisonale Spezialitäten gestärkt den Arenenberg erkunden möchte, darf sich an den Adventssonntagen über einen ausgedehnten Arenenberger Zmorge freuen. Das Bistro Louis Napoléon lebt die Philosophie von Slow Food und verarbeitet mit grösster Sorgfalt Produkte vom eigenen Gutsbetrieb oder von persönlich bekannten Betrieben aus der Region.

Ebenfalls direkt vor Ort gedeihen die Reben des Weinguts Arenenberg. Reb- und Kellermeister Peter Mössner keltert aus den Trauben exzellente Blauburgunder, geschmeidige Cuvées und fruchtige Weissweine. Diese dürfen am 26./27. November und 3./4. Dezember jeweils von 16 bis 20 Uhr im historischen Weinkeller verkostet werden. Und wer noch ein besonderes Geschenk oder den passenden Wein zum Festtagsmenü sucht, kann den Lieblingstropfen auch gleich vor Ort erstehen.

DETAILPROGRAMM

- **Auf Seite 6**
- **oder online: www.arenenberg.ch/kaiserlicheradvent**

Das Adventsprogramm 2021 im Detail

Freitag, 26. November 16:00 – 20:00 Uhr	Weinverkostung im historischen Weinkeller. Kosten: 8 Franken pro Person Rampenverkauf Museumsshop ausserordentlich bis 20:00 Uhr geöffnet
Samstag, 27. November 16:00 – 20:00 Uhr	Weinverkostung im historischen Weinkeller. Kosten: 8 Franken pro Person Rampenverkauf Museumsshop ausserordentlich bis 20:00 Uhr geöffnet
Sonntag, 28. November	
08:30 – 11:30 Uhr	Arenenberger Zmorge, Kosten: 38 Franken pro erw. Person (inkl. einem Heissgetränk)
13:30 – 15:00 Uhr	Führung «Märchenhaft schön» für Kinder von 6 bis 12 Jahren. Kosten: 18 Franken
14:30 – 16:30 Uhr	Harfenklänge von Christine Baumann im Schloss (jeweils 15 Minuten Programm, 15 Minuten Pause)
Freitag, 03. Dezember 16:00 – 20:00 Uhr	Weinverkostung im historischen Weinkeller. Kosten: 8 Franken pro Person Rampenverkauf Museumsshop ausserordentlich bis 20:00 Uhr geöffnet
Samstag, 04. Dezember 16:00 – 20:00 Uhr	Weinverkostung im historischen Weinkeller. Kosten: 8 Franken pro Person Rampenverkauf Museumsshop ausserordentlich bis 20:00 Uhr geöffnet
Sonntag, 05. Dezember	
08:30 – 11:30 Uhr	Arenenberger Zmorge, Kosten: 38 Franken pro erw. Person (inkl. einem Heissgetränk)
13:30 – 15:00 Uhr	Führung «Märchenhaft schön» für Kinder von 6 bis 12 Jahren. Kosten: 18 Franken
14:30 – 16:30 Uhr	Harfenklänge von Christine Baumann im Schloss (jeweils 15 Minuten Programm, 15 Minuten Pause)
Sonntag, 12. Dezember	
08:30 – 11:30 Uhr	Arenenberger Zmorge, Kosten: 38 Franken pro erw. Person (inkl. einem Heissgetränk)
13:30 – 15:00 Uhr	Führung «Märchenhaft schön» für Kinder von 6 bis 12 Jahren. Kosten: 18 Franken
14:30 – 16:30 Uhr	Harfenklänge von Christine Baumann im Schloss (jeweils 15 Minuten Programm, 15 Minuten Pause)
Sonntag, 19. Dezember	
08:30 – 11:30 Uhr	Arenenberger Zmorge, Kosten: 38 Franken pro erw. Person (inkl. einem Heissgetränk)
13:30 – 15:00 Uhr	Führung «Märchenhaft schön» für Kinder von 6 bis 12 Jahren. Kosten: 18 Franken
14:30 – 16:30 Uhr	Harfenklänge von Christine Baumann im Schloss (jeweils 15 Minuten Programm, 15 Minuten Pause)

Reservationen
Die Anzahl der Plätze für die Veranstaltungen sind beschränkt. Arenenberger Zmorge je nach Verfügbarkeit und Anzahl Reservationen im Bistro Louis Napoléon, Raum Ostro oder Festsaal Probus. Anmeldung unter www.napoleonmuseum.ch und www.arenenberg.ch oder telefonisch unter:
+41 (0)58 345 74 10 (Museum)
+41 (0)58 345 80 00 (Gastronomie und Hotel)

Eintrittspreis Napoleonmuseum
Es gilt der reguläre Museumseintritt von 15 Franken pro Person.
Darin eingeschlossen sind die Weinverkostung am 26. und 27. November sowie am 3. und 4. Dezember.

Öffnungszeiten
Museum
Oktober bis 17. April: Dienstag bis Sonntag, 10:00 – 17:00 Uhr, Montag Ruhetag
18. April bis September: Täglich, 10:00 – 17:00 Uhr
Geschlossen: 24.12.2021 bis 07.02.2022
Bistro
Täglich von 7:00 – 21:00 Uhr
Betriebsferien: 24.12.2021 bis 09.01 .2022

Weitere Winterangebote

WEINGLÄSER GESCHENKT

Wir öffnen unsere Kellertüren zum Rampenverkauf gemäss nebenstehendem Programm und bieten ausgiebige Möglichkeiten, alle Weine zu verkosten. Im historischen Weinkeller können Sie sich bei Glühwein und kaiserlichem Ambiente auf die Weihnachtszeit einstimmen. Und das Beste: beim Kauf von 12 Flaschen in Normalgrösse (75cl) erhalten Sie 6 stilvolle Arenenberger Weingläser geschenkt.

EXKLUSIVES LESERANGEBOT

Für Sie als Leser des Kontakt bieten wir im Januar eine besonders attraktive Pauschale: eine Übernachtung im Doppelzimmer «Napoleon» zum Preis von 212 Franken für zwei Personen inklusive Frühstücksbuffet und Abendessen.

Buchbar vom 10. Januar bis 31. Januar 2022
info@arenenberg.ch oder 058 345 80 00
Hinweis – bitte bei Buchung angeben: KONTAKT 2021

KAISERLICHE PRÄSENTE

Bezaubernde Artikel, die sonst nirgends zu finden sind, rund um das Thema «Napoleonische Geschichte und Lebensart» präsentiert der Shop des Napoleonmuseums. Die kaiserlichen Weine eignen sich für stimmige Geschenke. Ein kleines Stück «Terroir et Histoire» des Arenenbergs für Zuhause zum Geniessen. Drei Spezialflaschen würdigen die Familie des einzigen Thurgauer Ehrenbürgers mit Portrait-Etiketten und sind ein beliebtes Weihnachtsgeschenk. Auch die Thurgauer Regierung nutzt diese Weine als Präsent bei verschiedensten Anlässen.

Nebst der Auswahl im Museumsshop können im neuen Webshop alle Weine 24/7 online bestellt werden, so auch ein neu zusammengestelltes Probierpaket:

www.arenenberg.ch/webshop

THURGAUER MOSTFONDUE

In der kalten Zeit wird im Bistro Thurgauer Most-Fondue in kaiserlicher Nachbarschaft serviert. Nur wenige Schritte ist das Bistro Louis Napoléon vom Wohnschloss entfernt, in dem der letzte Kaiser Frankreichs, Napoleon III. einst lebte. Gemütlich in Felle und Decken gehüllt geniessen Bistro-Gäste auf der Terrasse ein Fondue aus traditionellen Caquelons – mit Blick auf das Napoleonmuseum nebenan. Wer anschliessend einen Spaziergang durch die weitläufige Arenenberger Gartenwelt macht, freut sich immer wieder über die herrliche Aussicht über den westlichen Bodensee. Das Bistro Louis Napoléon hat sich der Philosophie von Slow-Food verschrieben und verarbeitet Produkte vom heimischen Gutsbetrieb oder aus der Region. Buchbar ist das Fondue täglich ab 12 Uhr für 2 bis 22 Personen und kostet 29 Franken pro Person (exklusive Getränke). Bei schlechtem Wetter wird innen gedeckt.

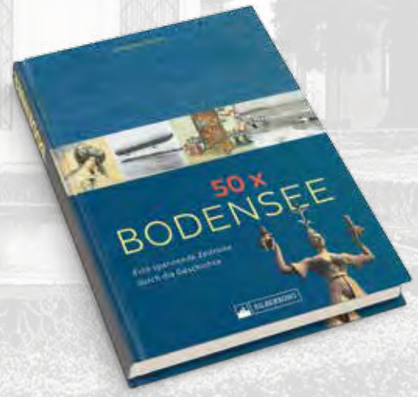
Vier neue Bücher rund um den Arenenberg und seine Forschungsgebiete

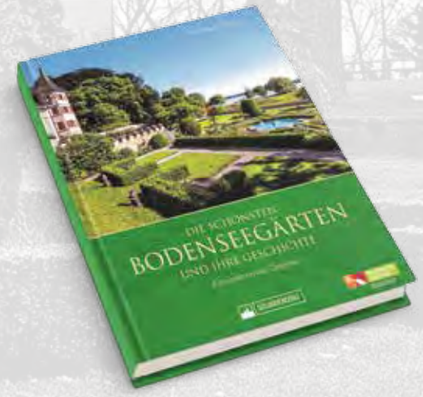
Dominik Gügel und Christina Egli, die beiden Köpfe des Napoleonmuseums, haben die Corona-Zeit auch am heimischen Schreibtisch genutzt. In ihrer Freizeit entstanden während der vergangenen Monate vier Bücher, die neueste Forschungsergebnisse und unbekannte historische Details rund um den Thurgau, den Bodensee und natürlich den Arenenberg | Napoleon III. gut leserlich zusammenfassen.

Exklusive Widmung

Exklusiv im Museumsshop auf dem Arenenberg erhalten Sie alle Bücher mit persönlicher Widmung.

Ansonsten im gut sortierten Buchhandel zu erwerben.





Christina Egli und Jean Sagnes
Regards sur Napoléon III.
Éditions du Mont, Cazouls-lés-Béziers 2020

Während sich Jean Sagnes, emeritierter Professor für Geschichte an der Universität von Perpignan, in kurzen Aufsätzen dem Einfluss des Sozialismus auf die Regierungszeit Napoleons III. zuwendet, wirft Christina Egli, die stellvertretende Direktorin des Napoleonmuseums, einen spannenden Blick auf die Jugend des zukünftigen Kaisers im Thurgau und am Bodensee. Dabei zeigt sie erstmals den starken Einfluss der politischen und philosophischen Entwicklung in der Schweiz der 1830er Jahre für die Persönlichkeit und den Regierungsstil Napoleons III. auf. So entstehen neue Perspektiven auf den einzigen Ehrenbürger des Kantons Thurgau.

Das Buch ist reich bebildert und auf Französisch geschrieben.
ISBN-10: 2490382225
ISBN-13: 978-2490382224

Christina Egli
Arenenberg – La reine Hortense, Napoléon III. et l'impératrice Eugénie, une maison familiale
Königin Hortense, Napoleon III. und Kaiserin Eugénie, ein Familiensitz. Verlag Le Charmoiset, Blois 2021

Praktisch noch druckfrisch ist das zweite Werk von Christina Egli. Anfang Oktober wurde es bei der diesjährigen Buchmesse in Blois präsentiert. Das ebenfalls reich bebilderte und zweisprachige Werk geht der Geschichte des Arenenbergs bis zur Schenkung an den Kanton durch Kaiserin Eugénie im Mai 1906 nach. Ohne zu sehr ins Detail zu gehen, präsentiert es die neuesten Forschungsergebnisse zum Arenenberg und stellt so eine lange vermisste Ergänzung zur älteren Literatur dar.

Als zweisprachiges Werk wendet es sich an alle Arenenberg-Interessierten im Thurgau, aber auch an die internationalen Napoleon-Liebhaber in der und um die gesamte Schweiz.
ISBN-10: 2372890131
ISBN-13: 978-2372890137

Dominik Gügel
50 x Bodensee. Eine spannende Zeitreise durch die Geschichte. Silberburg-Verlag, Tübingen 2020

Dominik Gügel legt mit diesem Buch eine Geschichte des Bodensees der besonderen Art vor. In griffigen Aufsätzen schlägt er den Bogen von der Entstehung des Sees über die Steinzeit in die Antike, das Mittelalter, die frühe Neuzeit und schliesslich in die Gegenwart. Dabei achtet er ganz bewusst auf das Grenzüberschreitende und zeigt auf, dass nationalstaatliches Denken viel zu kurz greift. Wer den Bodensee verstehen möchte, muss nach Lindau und Bregenz schauen, nach Sankt Gallen und Ravensburg, nach Konstanz und Frauenfeld und natürlich auf den Arenenberg im Thurgau.

Das Buch ist auf Deutsch erschienen und reich bebildert. Seine in sich geschlossenen Kapitel bieten auch Kennern der Bodenseegeschichte viel Neues ohne den Gesamtüberblick aus den Augen zu lassen.
ISBN-10: 3842521987
ISBN-13: 978-3842521988

Dominik Gügel
Die schönsten Bodenseegärten und ihre Geschichte. Eine spannende Zeitreise. Silberburg-Verlag, Tübingen 2021

«Gärten kennen keine Grenzen und am Bodensee schon gar nicht». Mit diesen Worten beginnt Dominik Gügel seine spannende und vergnüglich zu lesende «kleine Kulturgeschichte» der Gärten am See. Chronologisch gegliedert, spaziert der Direktor des Napoleonmuseums mit seinen Leserinnen und Lesern durch die Epochen, zeigt und erklärt, was der Bodensee in Sachen Gärten so alles zu bieten hat. Und das ist jede Menge. Seine Zusammenstellung erstaunt Laien wie Fachleute gleichermassen. Kein Wunder! Der Bodensee und sein Umland gelten als Wiege des europäischen Gartenbaus.

Das Buch ist auf Deutsch erschienen und reich bebildert. Es lässt sich ebenso zu Hause auf dem Sofa lesen, wie auch vor Ort im Grünen als praktischer Führer. Auf dem Buchmarkt gibt es in Sachen Gärten und Bodensee nichts Vergleichbares.
ISBN-10: 3842523483
ISBN-13: 978-3842523487

DIE APFELKÖNIGIN VOM ARENENBERG

Die 23. Thurgauer Apfelkönigin kommt aus Uttwil, heisst Katja Stadler, ist Bauerstochter und arbeitet in der Obstbauberatung am Arenenberg. Gewählt wurde die Thurgauer Apfelkönigin 2021/2022 am 2. Oktober im Traubensaal in Weinfelden vor geladenen Gästen und einem grossen Publikum, welches die Wahl an den Bildschirmen per Live-Stream verfolgte.

Eine echte Apfelkennerin, die diesjährige Apfelkönigin. Die 27-jährige ist auf einem Landwirtschaftsbetrieb mit Obst- und Milchwirtschaft aufgewachsen und arbeitet nun in der Obstbauberatung am Arenenberg. Die gelernte Floristin liebt die Natur und interessiert sich für die Pflanzenwelt. Darum entschied sie sich nach der Lehre für ein Bachelorstudium im Umweltingenieurwesen. Seit September 2021 darf sie nun den Thurgauer Obstbauern beratend zur Seite stehen.

Die frisch gekürte Apfelkönigin setzte sich mit ihrer sympathischen Art gegen die fünf Mitbewerberinnen durch und bewies im Gespräch mit Moderator Reto Scherrer, dass sie ebenfalls so wortgewandt ist wie er. Als Siegerin durfte Katja Stadler für ihr Amtsjahr nicht nur einen neuen Renault in Empfang nehmen, sondern auch 2'000 Franken Preisgeld sowie zahlreiche Geschenke der Sponsoren und Partner.

Die Thurgauer Apfelkönigin wurde 1998 erstmals gewählt. Seither repräsentiert sie die einzigartige Obstbauregion Thurgau. Sie vertritt das feine Thurgauer Obst, dessen Verarbeitungsprodukte und den wunderschönen Kanton Thurgau. Die Thurgauer Apfelkönigin tritt an interessanten Events und Messen auf und unterstützt damit die Obstwirtschaft und die Tourismusregion Thurgau.

Katja Stadler

27 Jahre alt, wohnhaft in Uttwil

Beraterin Obstbau am Arenenberg

Hobbies: Turnverein, Spazieren am Bodensee, im Wald oder in den Bergen, Velofahren, Skifahren, Zeit mit Familie und Freunden geniessen

Der höchste Arenenberger

Von Daniel Brogle, Leiter Gärten, Arenenberg

Es ist kein gekröntes Haupt, es ist auch kein Gebäude, es ist eine Pflanze, die diesem Titel in jeglicher Hinsicht gerecht wird. Wer von Konstanz her auf den Arenenberg reist, kann den Baumriesen kaum übersehen. Der Wipfel dieses mächtigen Baumes überragt alles in seiner Umgebung um Längen.

Es ist eine Wellingtonie oder Riesensequoie (Sequoiadendron giganteum) welche an den Westhängen der Sierra Nevada in Amerika ihre Heimat hat. Sie kann eine Höhe von über 100 Metern erreichen, das ist ungefähr vergleichbar mit einem 25-stöckigen Hochhaus. Auch der Stammumfang von 30 Meter und mehr ist weltrekordverdächtig. Riesensequoien sind damit, bezogen auf Masse und Umfang, sogar die größten Lebewesen unseres Planeten. Ausserdem haben Riesensequoien eine hohe Lebenserwartung: Die Mammutbäume dieser Art können sage und schreibe 4'000 Jahren alt werden. Wie alt ist der höchste Arenenberger wirklich? Um diese Frage zu beantworten, muss man die historischen Verbindungen, die der Arenenberg zu dieser Zeit hatte, näher betrachten. Der erste Europäer, der von den gigantischen kalifornischen Bäumen berichtete, war ein Berichterstatter namens Giovanni Crespi. Er sah die Pflanzen auf einer spanischen Expedition von Mexiko nach Kalifornien, die er im Jahre 1769 begleitete. Es gibt Indizien, dass Jakob Freiherr von Washington (1778 – 1848), ein entfernter Verwandter des ersten Präsidenten von Amerika, Samen oder Jungpflanzen verschiedener nordamerikanischer Baumarten besass. Der Freiherr stand in militärischen Diensten am Hof von Ludwig I von Bayern. Einer seiner Wohnorte war das Schloss Giebelbach bei Lindau. Es liegt auf der Hand, dass zu dieser Zeit lange Transporte von zentnerschweren Bäumen über Land mit sehr grossem Aufwand verbunden waren. Auf dem Wasserweg, über den See, ist ein solches Unterfangen vorstellbar und in nützlicher Frist durchzuführen. Jakob Washington stand im engen Kontakt mit dem Arenenberg und tauschte mit Königin Hortense verschiedene Pflanzen aus. Diese Tatsache ist historisch belegt. Mit diesem Pflanzenaustausch kamen zwischen 1825 bis 1835 womöglich auch einige Jungbäume von Schlossgarten Giebelbach auf den Arenenberg. Das wirkliche Alter des höchsten Arenenbergers wird auf 180 bis 190 Jahre geschätzt. Übrigens, die stattliche kalifornische Weihrauchzeder Calocedrus decurrens, die gleich neben dem Mammutbaum steht, wurde mit grosser Wahrscheinlichkeit in der gleichen Zeit gepflanzt. Der höchste Arenenberger darf daher auch als einer der ältesten lebenden Arenenberger betitelt werden.

ARENENBERGER BLÜTENHONIG

Im Arenenberger Bienenhaus sind 20 Bienenvölker angesiedelt, jedes in einem sogenannten Schweizer-Kasten. Die Bienen sind Mischlinge der Honigbiene «apis mellifera» und stammen ursprünglich von einer reinrassigen Carnica-Königin ab. Mit einem hohen Anteil an Kernobst- und Löwenzahnnektar ermöglichen die Arenenberger Bienen einen kräftigen, blumigen Blütenhonig von goldgelber Farbe mit gesundheitsfördernden Enzymen (Eiweisse). Den Honig können Sie im Bistro Louis Napoleon und im Museumsshop kaufen – nur schon deshalb lohnt sich mal wieder ein Ausflug an den Arenenberg.

ERFOLGREICHE WEITERBILDUNG

Nach einer zwei Jahren berufsbegleiteten modularen Weiterbildung, konnte Mirco Steer, die Berufsprüfung als Gärtner FA in der Fachrichtung Garten Landschaftsbau erfolgreich abschliessen. Wir gratulieren Ihm für diese tolle Leistung und wünschen Ihm weiterhin viel Freude und Erfolg in seiner Tätigkeit als Verantwortlicher der Grünpflege, Gärten Arenenberg.

ARENENBERGER WILDBIENEN-GARTEN

Weltweit wird geschätzt, dass es bis zu 20'000 Wildbienenarten gibt, diese werden in sieben Familien eingeteilt. Allein in der Schweiz haben ca. 650 Arten einen Lebensraum für sich gefunden. Die wilden Schwestern und Brüder unserer Honigbienen zeichnen sich durch teilweise vollkommen andere Eigenschaften aus. Jede Art besitzt ihre eigene Gestalt und Form, spezialisierte Ernährungsgewohnheiten und ökologische Bedürfnisse, wie zum Beispiel individuelle Nahrungsquellen oder Nestbau. In der heutigen Zeit ist es jedoch für unsere Wildbienen eine Herausforderung, die passenden Lebensräume zu finden. So wurde am Arenenberg ein Wildbienen-Garten erstellt, der verschiedenen Strukturen aufweist:
Ein Sandarium für erdnistende Wildbienen

- Morschholz für Wildbienen, die sich ihre eigenen Brutgänge erstellen
- Stämme mit Bohrungen mit verschiedenen Durchmessern für Hohlraumbewohner
- Markhaltige-Stängel für Stängelnister
- Trockenmauer aus Sandstein für diverse Hohlraumbewohner
- Pflanzung mit heimischen Stauden, die aus dreizehn verschiedenen Pflanzenfamilien besteht
- Die Pflanzen wurden bei der Wildstaudengärtnerei Stift Höfli in Nussbaumen bezogen.

Da es uns ein grosses Anliegen ist, der heimischen Flora und Fauna Sorge zu tragen, wurden 50% der Pflanzen von der Wildstaudengärtnerei für dieses Projekt gesponsert.

«NATUR IM GARTEN-TAG»

Der Tag – durchgeführt immer am 30.6. – wurde initiiert zur Schaffung eines europaweiten Bewusstseins für die Bedeutung von naturnahen Lebensräumen für die heimische Fauna und Flora von der «European Garden Association». Auch am Arenenberg wurden den Besuchern alle Fragen rund um den Bau und Einsatz von Insektenhotels, Öko-Nestern und naturnahem Gärtnern beantwortet. Biodiversität besitzt in den Arenenberger Park- und Gartenanlagen einen hohen Stellenwert, der beständig ausgebaut wird. So etwa hat sich die Gärtnerei mit dem Projektverantwortlichen Mirco Steer um den begehrten "European Award for Ecological Gardening" beworben. Die Event-Teilnahme ist auch für nächstes Jahr wieder geplant. Infos: www.naturimgarten.at

PERSÖNLICH
Arenenberger Arbeitsalltag und neue Kräfte

Team Technischer Dienst

„Die Entwicklungen am Arenenberg sind vielfältiger geworden. In einem lebendigen Betrieb wie dem Arenenberg werden nicht um 17 Uhr alle Lichter gelöscht. Es finden stetig Menschen den Weg zum Kaiser oder wollen eine Nacht im Hotel verbringen. Ob Schüler, Mitarbeiter, Gast oder Tourist, jeder Einzelne hat seine eigenen Erwartungen und Wünsche. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, leistet der Technische Dienst einen grossen Beitrag. Warum, fragen sich jetzt vielleicht manche Leser? Vieles wird heutzutage als selbstverständlich wahrgenommen: das Wasser aus der Leitung, der Strom aus der Steckdose, die Wärme von Heizung und Wasser oder etwas Banales wie das Öffnen einer Tür. Der ständige Unterhalt und auch die Wartung verschiedenster Anlagen machen es überhaupt erst möglich, einen Mehrwert zu generieren. Daher gilt es, auch in stressigen Situationen einen ruhigen Kopf zu bewahren, ob bei Tag oder Nacht, 365 Tage lang. Ein Mitarbeiter und guter Kollege, der viele Jahre dieser Tätigkeit nachgegangen ist, war Alfred Egger. Ihm möchte ich auf diesem Wege nochmals recht herzlich für sein Engagement danken und wünsche ihm im wohlverdienten Ruhestand alles Gute. Die freiwerdende Stelle konnte durch Lars Singer aus Fruthwilen besetzt werden. Dank seiner Aus- und Weiterbildung im Elektrobereich konnten wir einen kompetenten und engagierten Nachfolger rekrutieren. Mit seiner Funktion als erster Betriebselektriker am Arenenberg werden wir den stetig wachsenden Anforderungen gerecht. Des Weiteren durften wir einen neuen Lernenden am Arenenberg begrüssen. Loris Amacker aus Alterswilen, der dieses Jahr seine Lehre als erster Fachmann Betriebsunterhalt am Arenenberg begonnen hat. Gerne möchte ich beiden Fachleuten an dieser Stelle für ihre Unterstützung und die positive Zusammenarbeit danken und freue mich auf die Zukunft, mit frischem Rückenwind.“

Giulia Elsener
Lernende Kauffrau

„Während meiner Lehre als Kauffrau, welche ich am Arenenberg absolvieren darf, sitze ich viel im Büro am Computer. Deshalb war es eine angenehme und spannende Abwechslung, die kleinen Chälbli in unserem neuen Milchviehstall tränken zu dürfen. Schnell habe ich gemerkt, dass meine Vorstellungen ziemlich genau der Realität entsprechen. Die Kleinen erhalten mit einer Flasche, welche aussieht wie eine Babyflasche, die Milch. Das älteste war sehr gierig und wollte den Kleinen nichts abgeben. Das hat bei mir etwas Mitleid hervorgerufen. Deshalb gab ich den Kleinen zuerst und erst dann dem Grossen. Auch wenn sie beim Trinken ein bisschen gesabbert haben, war die Nähe zum Tier für mich ein sehr schönes Erlebnis. Am liebsten hätte ich sie mit nach Hause genommen und auf die Wiese gestellt. Zum Schluss kann ich sagen, falls es mit dem Kaufmännischen nicht funktioniert, wechsle ich in die Landwirtschaft.“

Jack Rietiker
Designierter Direktor Arenenberg

Jack Rietiker übernimmt auf den 1. Dezember 2021 die Gesamtleitung des Arenenbergs. Er folgt auf Martin Huber, der im Januar 2022 in Pension geht.

Der 52-jährige Jack Rietiker wohnt mit seiner Familie in Steckborn und arbeitete zuletzt als Geschäftsleiter der Swissmem Academy in Winterthur. Dort standen praxisorientierte Bildungsangebote, Seminare oder firmeninterne Trainings bis hin zur fundierten Managementausbildung im Zentrum.

Jack Rietiker hat seine Ausbildung als diplomierter Ingenieur FH in Communication Engineering Management abgeschlossen. Diese bietet eine gute Grundlage für die Kommunikations- und Führungsaufgaben am Arenenberg. Er bildete sich im Bereich der Arbeits- und Organisationspsychologie zum Psychologen FH weiter und war unter anderem als Berater und Dozent an der ZHAW im Bereich von Führungsentwicklungsprogrammen tätig. Mit seiner breiten Berufserfahrung in der Bildung und Beratung, seiner Ausbildung, Führungs- und Kommunikationserfahrung sowie seiner regionale Verankerung, Erfahrung aus der Wirtschaft und der Freude an der Landwirtschaft ist Jack Rietiker der geeignete Geschäftsführer Arenenberg.

Als Geschäftsführer am Arenenberg ist Jack Rietiker für die Landwirtschaft, Kultur und Bildung zuständig. Der Arenenberg beherbergt nebst dem Napoleonmuseum mit Schloss und Park das Ausbildungs-, Beratungs- und Dienstleistungszentrum für Landwirtschaft und ländliche Hauswirtschaft des Kantons Thurgau und das schweizerische Kompetenzzentrum für Musikinstrumentenbau. Komplettiert wird der Arenenberg durch ein Hotellerie- und Gastronomieangebot.

Wir wünschen Jack Rietiker einen erfolgreichen Start!

Ueli Bleiker, Amtsleiter Landwirtschaftsamt

Katja Stadler
Beraterin Obstbau

„Mein Name ist Katja Stadler, ich bin auf einem Landwirtschaftsbetrieb mit Milchwirtschaft und Obstbau aufgewachsen. Schon von klein auf durfte ich so vieles einfach nebenbei entdecken und lernen. Nach meiner Berufslehre als Floristin wollte ich noch mehr über Pflanzen erfahren und entschied mich für ein Bachelorstudium an der ZHAW in Umweltingenieurwesen. Meine Bachelorarbeit schrieb ich über einen neu auftretenden Schädling im Obstbau. Dabei kam ich in Kontakt mit Urs Müller und seinem Team, und nun rund zweieinhalb Jahre später bin ich auf Umwegen auch zum Arenenberg gestossen und darf mich Teil des Teams im Bereich der Obstbauberatung nennen. In der Grundbildung darf ich den jungen Landwirt/-innen Näheres zur Bodenbearbeitung beibringen. Der Austausch und die Abwechslung gefallen mir sehr. Ich freue mich auf eine spannende, lehrreiche Zeit und viele interessante Aufgaben.“

Neuland beschreiten

Wärend vier Einweihungstagen besuchten deutlich über 1'000 Personen den neuen Milchviehstall am Arenenberg. Die Besuchenden nutzten die Möglichkeit und informierten sich aus erster Hand zur gewählten Haltungsstrategie und Haltungsform mit verschiedenen Automatisierungen und den damit bewusst geschaffenen Herausforderungen betreffend Tierwohl, Umwelt und Arbeitswirtschaft.

«Wir wollen zukünftige Fragestellungen angehen und Erfahrungen sammeln.»

Michael Schwarzenberger, Leiter Milchproduktion Arenenberg

«Unser Ziel ist es, das maximale Tierwohl mit der Rationalisierung der Landwirtschaft zusammenzuführen.»

Martin Huber, Direktor Arenenberg

Neuland beschreiten

Von Michael Schwarzenberger, Leiter Milchproduktion Arenenberg

Im Sommer 2021 war es soweit – es kehrte Leben in den Neubau ein. Unsere Milchkühe lernen seither einen neuen Stall mit all seinen Herausforderungen kennen. Neben der Automatisierung beim Melken, bei der Entmistung und dem Futter nachschieben, dürfen die Tiere nun selbst entscheiden, was sie machen möchten. Damit die gewonnenen Freiheiten der Kuh auch in einen geordneten Ablauf passen, sind die Mitarbeitenden, unter der Leitung von Hansjörg Hauser, auf dem Betrieb gefordert. An den Einweihungstagen informierten sich interessierte Landwirtinnen und Landwirte bei Führungen durch die Berater und Fachpersonen über die Besonderheiten und Herausforderungen im Milchviehstall.

Offene Fragen angehen

Mit dem Stallneubau wird bewusst Neuland beschritten. So wurde eine Kompostierungsfläche als Liegebereich gewählt oder der Laufhof zwischen den beiden Gebäuden integriert. Zudem entmistet ein Saugroboter den schrägen Boden, welcher nur auf eine Seite ein Gefälle von 3 % aufweist und die Ammoniakemmissionen minimieren soll. All die erwähnten Elemente haben noch viele offene Fragen. Wir werden diese angehen und versuchen, Lösungen dazu zu finden und Antworten zu liefern.

Weidemanagement ist zentral

Ein zentrales Anliegen ist die Kombination von Melkroboter mit einem hohen Weideanteil. Damit wir dies umsetzen können, wurde eine Strassenübergang mit Weideroste erstellt. Das A/B/C Weidesystem mit einem Weidetor soll helfen, dass 2/3 des Futters während der Vegetation über die Weide aufgenommen werden kann. Dabei sollen die Kühe zwei Mal am Tag eine Weide bestossen. Das Weidemanagement dazu ist sehr anspruchsvoll und eine der grössten Herausforderungen im neuen Stall.

Alle wichtigen Informationen zum Milchviehstall mit allen Herausforderungen sind online.

Wer konkrete Fragen oder Anregungen hat, kann sich direkt bei Michael Schwarzenberger melden:
michael.schwarzenberger@tg.ch

Jetzt informieren!

NEUER MILCHVIEHSTALL

Stallbaukonzept
- Zweihäusiger Stall, welcher den Laufhof platzsparend und kostengünstig integriert
- Ein schräger Boden (3% Gefälle) wird erstmalig in der Schweiz mit einem Saugroboter gereinigt
- Im Liegebereich wird Sägemehl eingestreut, welches Sauerstoff und Stickstoff kompostiert

Fütterung
- Das Weidetor regelt den Zugang zu den zwei Weiden, welche am Vor- bzw. Nachmittag zur Verfügung stehen (ABC-Weidesystem)
- Die Kühe sollen 2/3 des Futters auf der Weide fressen
- Silofreie Fütterung ohne Kraftfutter
- Biobetrieb ab 2022 Vollknospe. Milch wird ab Februar 2022 zu Bio Emmentaler AOP verarbeitet
- Kälber werden Ad libitum mit angesäuerter Milch getränkt

Baukosten

Gesamtbau inkl. Abbrucharbeiten, besonderen Bauauflagen, Strassenübergang und Schulungsräumen: 2.45 Mio. CHF

Verschiedene Unterlagen an Materialien wurden im Weideweg eingebaut. Die Kühe kommen selbständig von der Weide. Das Weidetor prüft, ob die Kuh noch zum Melken muss oder bereits auf die Weide darf. Während den Eröffnungstagen des Stallneubaus waren zahlreiche interessierte Landwirte anwesend.

Start ins neue Schuljahr

Von Ruedi Huber und Daniel Stamm, Leitung Bildung, Arenenberg

Mitte August 2021 hat am Arenenberg ein neues Ausbildungsjahr begonnen. Zudem wurde die Leitung des Bildungsbereichs von Ruedi Huber an Daniel Stamm weitergegeben.

Landwirtschaftliche Grundausbildung
Die Gesamtzahl der Lernenden der Fachschaft Landwirtschaft hat mit 157 wieder einen erfreulich hohen Wert erreicht. Unterrichtet wird in 11 Klassen. 110 Lernende stammen aus dem Kanton Thurgau, die restlichen 47 (= 30 %) stammen aus acht weiteren Kantonen. Der Anteil der Lernenden, welche bereits eine Lehre in einem anderen Beruf abgeschlossen haben, liegt bei hohen 34 %.

Lehrjahr	Niveau	Typ	Klassen	Lernende
1	EFZ	Erstausbildung	2	43
	EBA	Erstausbildung	0.5	0
2	EFZ	Erstausbildung	2	31
	EFZ	Zweitausbildung	1	26
	EBA	Erstausbildung	0.5	3
3	EFZ	Erstausbildung	2	26
	EFZ	Zweitausbildung	2	28

EFZ = Landwirt / Landwirtin mit Eidg. Fähigkeitszeugnis
EBA = Agrarpraktiker / Agrarpraktikerin mit Eidg. Berufsattest
(die Klassen des 1. und 2. Lehrjahres sind zusammengelegt)

Kaderausbildung für angehende Leiter von Landwirtschaftsbetrieben
Anschliessend an die Grundausbildung bietet der Arenenberg auch eine Betriebsleiterschule an, welche die gelernten Landwirte auf ihre zukünftige Rolle als Betriebsleiter und Unternehmer vorbereitet. Für diesen Winter haben sich 146 Personen an die verschiedenen Module angemeldet. Wer davon die Betriebsleiterschule komplett absolvieren wird, ist noch offen. Sechs Personen sind in der Ausbildung zur Meisterprüfung. Zusätzlich werden am Arenenberg wiederum auch Ausbildungsteile der gemeinsam mit den Bildungszentren Salez SG und Plantahof GR betriebenen Höheren Fachschule (HF) Agrotechnik Ostschweiz angeboten werden.

Bildung Bäuerin
Am 23. August begann für 41 Frauen die ebenfalls am Arenenberg angebotene modulare Weiterbildung im Bereich Ernährung/Hauswirtschaft/Bildung Bäuerin. Einige der Teilnehmerinnen an diesem Lehrgang haben sich dazu entschieden, ihren Wohnsitz für ein halbes Jahr an den Arenenberg zu verlegen.

Musikinstrumentenbauer-Ausbildung
Im Berufsfeld «Musikinstrumentenbau», welches die Fachrichtungen Blasinstrumentenbau, Orgelbau, Klavierbau und Zinnpfeifenmacher umfasst, absolvieren rund 40 Lernende ihre Grundausbildung. Die aus der ganzen Schweiz stammenden Auszubildenden besuchen während neun Wochen pro Jahr den Berufsfachschulunterricht und während ein bis zwei weiteren Wochen die praxisbezogenen überbetrieblichen Kurse am Arenenberg.

Weiterhin breites berufsorientiertes Kursangebot
Neben den strukturierten Ausbildungen bieten die Fachschaften Landwirtschaft, Ernährung/Hauswirtschaft auch dieses Schuljahr wieder zahlreiche Weiterbildungskurse an. Daneben werden die Berufsbranchen Betriebsunterhalt, Forstwirtschaft, Musikinstrumentenbau, Gärtner und ab 2022 auch die Zierpflanzengärtner die vielseitige Infrastruktur des Arenenberg für ihre überbetrieblichen Kurse nutzen.

Daniel Stamm, der neue Schulleiter

Anpassungen in der Organisation

Aufs neue Schuljahr erfährt die Bildungsorganisation am Arenenberg leichte Anpassungen. Zudem weist ein pädagogisches Leitbild den künftigen Weg der Bildung.

Bildungsleitung mit Steuergruppe
Der bisherige Schulleiter Ruedi Huber durfte diesen September verdient in die Pension entlassen werden. Der Bildungsbereich wird deshalb seit 1. August neu von Daniel Stamm geführt. Unter anderem wird nun eine Steuergruppe eingesetzt, welche sich um die strategische Ausrichtung des Bildungsbereichs am Arenenberg kümmert.

Leitbild
Unter der Führung des neuen Bildungsleiters wurde in der Steuergruppe ein Leitbild kreiert, welches die grundsätzliche Haltung der Schule definiert. Dies im Zusammenleben, in der Bildungsqualität, in der Kommunikation und den Grundwerten, welche am Arenenberg gelebt werden sollen. Dies soll die Grundlage für eine Qualitätshaltung und -steigerung sein.

Grundbildung
Neu wird Daniel Stamm auch die Führung über die landwirtschaftliche Grundbildung haben. Die «Arbeitsgruppe Schulentwicklung Grundbildung Landwirtschaft» unterstützt ihn dabei, Änderungswünsche und neue Unterrichtsbausteine der Branche umzusetzen.

Weiterbildung
Von Esra Müdespacher übernimmt Sybille Roth neu die Führung der strukturierten Weiterbildung. Sie selbst ist auch weiterhin verantwortlich für die Bäuerinnenschule und die Ausbildung Ernährung und Hauswirtschaft. Jasmin Burkard übernimmt per sofort die Leitung der Betriebsleiterschule und des Meisterlehrgangs.

Kurswesen
Lange von Sybille Roth geführt, wird nun Daniel Stamm das Kurswesen übernehmen.

Von Linda Näpflin, Praktikantin Arenenberg

Jung und Alt lernte das Mäuse-ABC

Im Frühjahr fanden sich rund 30 Teilnehmer auf dem Hof der Familie Hugelshofer in Hagenwil bei Schönholzerswilen für den diesjährigen Mauserkurs ein. Der Kurs, organisiert durch das LZSG in Zusammenarbeit mit dem Arenenberg, stiess, aufgrund der grossen Aktualität des Themas, auf viel Interesse. Rege Diskussionen unter den Teilnehmenden und Referenten zum Thema Mäuse wurden geführt. Im Fokus des Kurses stand das effiziente Mausen sowie die Förderung der natürlichen Feinde der Mäuse.

Gleich nach dem Eintreffen der Teilnehmenden ging es los aufs Feld. Hier wurde von den Referenten Rafael Gago und Norbert Ricklin zwei unterschiedliche Fallentypen vorgestellt. Zum einen die topcat-Falle zum anderen die etwas ältere Ringli- oder Drahtfalle. Danach konnten die Teilnehmenden die Theorie in die Praxis umsetzten und selbst Fallen stellen.

Totalausfälle vermeiden

Nach den ersten praktischen Tätigkeiten der Kursteilnehmenden ging es zurück zum Hof. Dort gab es einen Theorieblock zum Thema Mäusebekämpfung und Förderung der natürlichen Feinde der Mäuse. Am besten kann man die Mäuse bekämpfen, bevor sie eine Populationsgrösse von 30 – 50 Paaren pro Hektare erreichen. Danach vermehren sie sich so schnell, dass man mit dem Fallenstellen nicht hinterherkommt, erklärte Rafael Gago von Agroscope und zeigte Bilder eines Mäuseschadens aus der Region, der zu einem Totalausfall einer Wiese geführt hat. Dort muss nun abgewartet werden, bis die Mäusepopulation auf natürliche Weise zusammenbricht. Dies ist alle fünf bis sieben Jahre der Fall. Der Grund dafür ist nicht eine Seuche, sondern vielmehr spielen die Selbstregulation und der Kannibalismus der Mäuse eine grosse Rolle. Ist die Population einmal zusammengebrochen, kann man wieder mit Fallen einschreiten.

Natürliche Feinde fördern

Zu jeder Zeit kann man aber die natürlichen Feinde der Mäuse fördern, erklärte Daniela Paul vom LZSG. Sitzwarten für Greifvögel erleichtern ihnen das jagen, wenn keine Bäume vorhanden sind und Nistkästen für Turmfalke und Schleiereule können das Vorkommen der fleissigen Jäger fördern. Weiter kann man Strukturelemente wie Asthaufen oder Hecken anlegen, um einen geeigneten Lebensraum für Hermelin oder Mauswiesel zu bieten. Die Teilnehmenden konnten sich gleich im Anschluss mit Merkblättern zu diesen Themen eindecken, damit sie selbst aktiv werden können.

Zum Abschluss des Kurses versammelten sich alle auf dem Feld, um die gestellten Fallen zu kontrollieren und zu entfernen. So konnten rund 40 Mäuse gefangen werden. Trotz Schnee und kalter Bise – ein gelungener Anlass.

JORDANVIRUS

Das Jordanvirus verursacht gelb-grüne Flecken auf den Tomaten

Von Florian Sandrini, Leiter Pflanzenschutzdienst Thurgau, Arenenberg

Tomaten gehören zu den beliebtesten Fruchtgemüsearten überhaupt. Es gibt sie in unterschiedlichen Variationen. Vom Frühling bis in den Herbst hinein werden sie auch in der Schweiz produziert. Die Schweizer Produzenten sind sehr lokal ausgerichtet und produzieren für den hiesigen Markt. Trotz dieser lokalen Ausrichtung sind sie nicht unabhängig vom globalen Geschehen. So fand der erstmals 2014 in Israel aufgetretene «Tomato brown rugose fruit virus» (ToBTFV), besser bekannt als «Jordanvirus» seinen Weg in die Schweiz.

Das «Jordanvirus» gehört zu den strengsten geregelten Pflanzenkrankheiten weltweit und stellt ein grosses Risiko für die Tomaten- und Paprikaproduktion dar. Einmal in eine Produktionsanlage eingeschleppt, kann es aufgrund der leichten Übertragbarkeit in kurzer Zeit den gesamten Bestand befallen und zu Totalausfällen führen. Das Virus erkennt man am besten aufgrund seiner gelben und grünen Flecken auf den Früchten. Das Pflanzenvirus wurde erstmals 2014 in Israel festgestellt und 2015 in Jordanien beschrieben. Seither verbreitet sich das Virus durch den globalen Pflanzenhandel weltweit und verursacht auf der ganzen Erdhalbkugel lokale Ausbrüche. Werden keine Massnahmen gegen das Virus ergriffen, kann sich dieses ungehindert verbreiten und zu immensen wirtschaftlichen Schäden führen. Damit dies nicht passiert, hat es die Europäische und Mediterane Pflanzenschutzorganisation (EPPO) als potentiellen Quarantäneorganismus eingestuft. In der Schweiz überwachen daher der Eidgenössische Pflanzenschutzdienst und die kantonalen Pflanzenschutzdienste diesen Organismus. So auch im Thurgau. Neben der Überwachung durch die Behörden sind auch die Betriebe verpflichtet, einen Verdacht dem kantonalen Pflanzenschutzdienst zu melden. So geschehen im Thurgau. Aufgrund einer Verdachtsmeldung stellte man das «Jordanvirus» in einer Tomatenproduktionsanlage fest. Wird ein Quarantäneorganismus wie das «Jordanvirus» festgestellt, leiten die Behörden umgehend umfassende Bekämpfungs- und Überwachungsmassnahmen ein. Im Kanton Thurgau konnte man so die Verbreitung auf einen Ort eindämmen (Stand November 2021). Diese Überwachungs- und Bekämpfungsmassnahmen mögen für die Betroffenen aufwändig und unangenehm erscheinen, doch sind sie das einzige Mittel, um dem Problem Herr zu werden. Denn das oberste Ziel des kantonalen Pflanzenschutzdienstes ist der Schutz der einheimischen Landwirtschaft vor Schaderregern, die mit herkömmlichen Mitteln nicht bekämpfbar sind und ein unkalkulierbares Risiko für die Nahrungsmittelproduktion darstellen.

Globale Schädlinge

Das «Jordanvirus» ist da leider kein Einzelfall. Im Schatten der Globalisierung besteht eine andauernde Gefahr, dass besonders gefährliche Schadorganismen eingeschleppt werden, die sich dann hier ausbreiten und einen Vernichtungszug antreten. So breitet sich Beispielsweise der «Japankäfer» (Popillia japonica) seit 2020 im Tessin aus und stellt von dort als blinder Passagier im Güter- und Reisverkehr auch für die Gebiete nördlich der Alpen eine ernstzunehmende Gefahr dar. Der «Japankäfer» wurde vermutlich 2017 über den Flughafen Mailand eingeschleppt und ernährt sich von über 300 Wirtspflanzen. Dazu gehören unter anderem Kern- und Steinobst sowie Reben. Eine weitere grosse Gefahr geht momentan vom «Feuerbakterium» (Xylella fastidiosa) aus. Dieses Bakterium führt dazu, dass Kirschenbäume, Reben und Zierpflanzen vollständig absterben können. Momentan tritt das Virus in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall auf. In Italien wandert es kontinuierlich von Süden nach Norden und vernichtet ganze Olivenplantagen mit Bäumen die über 100 Jahre alt sind.

Wichtige Grundsätze

Damit solche und weitere Quarantäneorganismen ihren Weg nicht in die Schweiz finden und sich hier nicht ausbreiten können, braucht es neben der Überwachung durch die Behörden auch die Mitarbeit jedes einzelnen Bürgers. Da die besonders gefährlichen Schadorganismen mit Pflanzenteilen, Samen und Früchten eingeschleppt und verbreitet werden können, gilt es nebensehende Grundsätze zu beachten.

Werden diese eingehalten, kann man das Risiko Quarantäneorganismen einzuschleppen minimieren. Damit kann jeder Bürger einen aktiven Beitrag leisten, um die hiesige Pflanzenwelt vor ungebetenen Gästen zu schützen und ihre Einzigartigkeit und Schönheit zu bewahren.

GRUNDSATZ 1

Von ausserhalb nach Kontinentaleuropa dürfen keine Pflanzenteile, Samen und Früchte mitgebracht werden, ausser es ist ein Pflanzengesundheitszertifikat vorhanden. Das gilt auch für den Apfel, den man am Flughafen von Miami für die Rückreise in die Schweiz kauft.

GRUNDSATZ 2

Innerhalb von Europa wird für die Verbringung von Samen und Pflanzenteilen ein Pflanzenpass benötigt, nicht aber für Früchte.

Japankäfer an einem Rebblatt (Quelle: Mauri Jermini, Agroscope)

Bodenschonende Anbauverfahren auf dem Gutsbetrieb Brunegg

Von Gregor Affolter, Berater Ackerbau und Düngung, Arenenberg

In Kooperation mit den Betrieben Brunnegg und Bernrain hat der Arenenberg einen Langzeit-Anbauversuch bei Kreuzlingen am Laufen. Ziel ist, die Auswirkungen von bodenschonenden Anbauverfahren bei wichtigen Ackerkulturen zu testen und zusammen mit der Praxis weiter zu entwickeln. Die Fläche ist in die Fruchtfolge des Betriebes Brunnegg integriert. Auf Wintergerste folgte dieses Jahr der Anbau von Winterraps zur Produktion von Speiseöl. Auf den vier nebeneinanderliegenden Demoparzellen erfolgt der Anbau mehrjährig in den Verfahren ÖLN-Pflug, Mulchsaat, Direktsaat und BIO-Anbau. Zusätzlich wurde dieses Jahr eine Variante getestet, in welcher anstelle von Herbiziden eine Untersaat zur Unterdrückung von Unkraut gesät wurde.

Vier Anbauverfahren nebeneinander

Fruchtbarer Boden ist eine entscheidende Grundlage für die Produktion von Lebensmitteln. Eine zu starke Bearbeitung des Bodens kann der Bodenstruktur und damit dem Ertragspotential schaden. Schonende Bearbeitungssysteme helfen, Erosion und Verdichtungen zu reduzieren und die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu erhalten. Deshalb werden bodenschonende Anbauverfahren wie z.B. Mulchsaat, Streifensaat oder Direktsaat mit Bundesbeiträgen gefördert. Im Versuch erfolgt der Anbau in den Verfahren Pflug, Mulchsaat und Direktsaat nach den Regeln des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN), der BIO-Anbau nach den Richtlinien von Bio-Suisse. Wertvoll ist es, die verschiedenen Verfahren gleich nebeneinander im Feld beobachten und vergleichen zu können.

Untersaat statt Herbizide?

Um der Frage nachzugehen, welches Anbauverfahren sich am besten eignet, um gleichzeitig Pflanzenschutzmittel einzusparen, die Bodenaktivität zu fördern und hohe Erträge zu erwirtschaften, wurden die ÖLN-Hauptverfahren der Länge nach halbiert. In der einen Hälfte säte man gleichzeitig mit dem Raps eine Untersaat. Verwendet wurde die abfrierende Mischung OH Colza Top mit Bockshornklee, Futterlinsen, Guizotia und einschnittigem Alexandrinerklee. Ziele der Untersaat sind eine rasche Bodenbedeckung und eine möglichst vollständige Unterdrückung des Unkrautes, und dies ohne die Rapspflanzen in ihrer Entwicklung zu hemmen. In der anderen Streifenhälfte säte man jeweils nur Raps. Gegen Unkraut und Ausfallgerste wurden Herbizide eingesetzt. So ergaben sich sechs ÖLN-Verfahren (siehe Tabelle 1 auf Seite 29). Im BIO-Anbau säte man den Raps nach Umbruch von Luzerne in Einzelkornsaat in Reihen, um dann das Unkraut in den Reihen mechanisch mit Hackgeräten in Schach zu halten.

ÖLN-Bestände gut entwickelt

Am Ackerbautreff im Frühling präsentierten sich die intensiv geführten ÖLN-Bestände in bester Entwicklung. Zwischen den Verfahren Untersaat und Herbizid waren kaum Unterschiede auszumachen. Die Untersaaten waren nach der Saat zusammen mit dem Raps gestartet. Das eher kühle Wetter im Herbst hat die Untersaaten im Wachstum dann etwas gebremst und dem Raps Gelegenheit gegeben, sich zu entwickeln. Die Untersaaten froren dank dem kalten Winter vollständig ab. Etwas Ausfallgerste, niederliegender Storchenschnabel und vereinzelt Gänsedistel

Verfahren Direktsaat: Die Rapssaat erfolgte mit einer Spezial-Direktsaatsämaschine im August 2020 ohne Bodenbearbeitung.

zeigten sich in den herbizidlosen Untersaatstreifen. Auf der Bioparzelle waren die Rapspflanzen im Juni schwach entwickelt. Die Insektenschädlinge Erdfloh, Stengelrüssler und Glanzkäfer hatten dem Raps insgesamt so stark zugesetzt, dass fast keine Schoten vorhanden waren und er aufgegeben werden musste. Als Ersatz wurde Speisehirse angesät.

Eine Nasenlänge Vorsprung für Verfahren mit Untersaat

In den ÖLN-Verfahren konnten im Sommer sehr hohe Erträge geerntet werden. Mit rund 50 dt/ha liegen sie auf überdurchschnittlichem Niveau. Die Unterschiede zwischen den Verfahren sind als gering einzustufen (siehe Tabelle 1). In den Untersaat-Streifen der Pflug- und Mulchsaat-Verfahren ist der Ertrag leicht höher ausgefallen als in den Herbizid-Streifen dieser Anbauverfahren. Im Direktsaatverfahren ist es gerade umgekehrt.

Bezüglich Wirtschaftlichkeit verursacht die Untersaatmischung bei den Untersaatverfahren höhere Direktkosten. Dafür entfallen die Kosten für die Herbizidbehandlung. Hinzu kommen staatliche Ressourceneffizienz-Beiträge für den Herbizidverzicht. Die Mulchsaat profitiert zudem vom Ressourceneffizienz-Beitrag für schonende Bodenbearbeitung und etwas geringeren Kosten für die Bodenbearbeitung im Vergleich zum Verfahren Pflug. So hat auf Stufe Betriebseinkommen dieses Jahr auf Brunnegg das Verfahren «Mulchsaat mit Untersaat» die Nase leicht vorne. Mit geringem Abstand folgt Verfahren «Pflug mit Untersaat». Dank den guten Erträgen und den Förderbeiträgen liegen die Untersaatstreifen in den drei Hauptverfahren Pflug, Mulchsaat und Direktsaat wirtschaftlich jeweils leicht vor den entsprechenden Herbizidstreifen. Allfällige längerfristige Auswirkungen, wie z.B. höherer Unkrautdruck in der Folgekultur, können mit diesem einjährigen Anbauversuch nicht beurteilt werden. Beim Vergleich allein innerhalb der Herbizid-Verfahren konnte die Direktsaat den leicht geringeren Ertrag dank weniger Kosten und Förderbeiträgen wettmachen und auf Stufe Betriebseinkommen in einen geringen Vorteil wandeln. Ein Vergleich mit dem BIO-Anbauverfahren ist dieses Jahr am Standort nicht möglich (Ersatzkultur angesät).

Untersaaten haben Potential

Zum Erfolg der Untersaaten in diesem Anbaujahr haben mehrere Faktoren beigetragen. Die Stoppelbearbeitung nach Gerste reduzierte den Unkrautdruck ausreichend. Dank genügend Kälte im Winter fror die gewählte, wenig winterharte Untersaatmischung vollständig ab und die Förderbeiträge verbesserten die Betriebseinkommen in den Untersaatstreifen. Bei geringem Unkrautdruck und kaltem Winter können Untersaaten ihr Potential voll ausspielen. Da die vorliegenden Ergebnisse dem Resultat von nur einem Anbaujahr an einem Standort und ohne Wiederholung der Verfahren entsprechen, können sie nicht vorbehaltlos verallgemeinert werden. Um das Risiko in Grenzen zu halten, ist der herbizidfreie Rapsanbau mit Untersaat nur auf Parzellen mit geringem Unkrautdruck und Abwesenheit von Problemunkräutern eine Option. Voraussetzung bleibt, dass die Witterung mitspielt und die Untersaaten im Winter vollständig abfrieren.

Jetzt informieren!

Den Versuchsbericht mit den Detaildaten zur Wirtschaftlichkeit finden Sie online:

Verfahren Mulchsaat: Entwicklungsstand des Rapses am im November 2020 – links Raps mit Untersaat, rechts Raps mit Herbizideinsatz.

Tabelle 1 Übersicht zu den ÖLN-Anbauverfahren (Streifenversuch ohne Wiederholungen)

Hauptverfahren	Pflug		Mulchsaat		Direktsaat	
Unterverfahren	Untersaat	Herbizid	Untersaat	Herbizid	Untersaat	Herbizid
Bekämpfung Ausfallgerste	mechanisch (2x Flachgrubber)				Totalherbizid vor Saat	
Bodenbearbeitung Saat am 21.8.2020	Pflug Kreiselegge-Säkombination		Scheibenegge Kreiselegge-Säkombination		keine Direktsämaschine	
Saatmenge Raps	Sorte DK Exlibris, 45 Körner/m²				DK Exlibris, 50 Körner/m²	
Untersaat	20 kg/ha	-	20 kg/ha	-	20 kg/ha	-
Düngung	18.02.21 Entnahme von N_{min} - Proben: 15 kg N_{min}/ha (0-90cm) Hofdünger: 72 kg Nverf (Schweinemist vor Saat, 2 Gaben Gülle) Mineraldünger 109 kg N (in 2 Gaben), 39 kg S, 1.1 kg B					
Pflanzenschutz	-	Herbizide	-	Herbizide	-	Herbizide
	Fungizid (Verkürzung), Insektizide (2x gegen Glanzkäfer), Schneckenkörner in DS					
Lohnarbeiten	Mähdrusch		Mähdrusch		Mähdrusch, Saat	
Ertrag relativ	105%	100% (49.4 dt/ha)	105%	99%	93%	99%
Betriebseinkommen relativ	113%	100%	118%	104%	108%	105%

Anbausysteme Brunegg

Versuchsübersicht: Die Drohnenaufnahme zeigt die vier Parzellen von je rund 1 ha Fläche mit den verschiedenen Anbauverfahren im November 2020. Mit Ausnahme des Bio-Verfahrens ist die linke Streifenhälfte jeweils mit Untersaat (heller grün) und die rechte Streifenhälfte mit Herbizideinsatz.

Buchbare

Fachreferate von Arenenberger Experten

Der 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 und Daniel Nyfeler**
Kontakt: **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**

Quarantäneorganismen – wenn blinde Passagiere Millionenschäden verursachen

Die Welt ist ein Dorf. Was sinnbildlich für den Reise- und Güterverkehr spricht, ist auch bei Schaderregern angekommen. Als blinde Passagiere im Reisegepäck gelangen Schaderreger zum Beispiel aus Asien ungehindert nach Europa. Aufgrund fehlender natürlicher Feinde können sich teilweise solche exotischen Schaderreger bei uns ansiedeln. Die Bekämpfung gestaltet sich dann sehr schwierig und das Schadenpotential geht schnell in die Millionen. Im Referat wird auch auf die wichtigen Quarantäneorganismen eingegangen und was im Verdachtsfall zu tun ist.

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

Buchen Sie jetzt!

Individuelle Fachinformationen

Abonnieren Sie unsere Fachinformationen – www.bbz-arenenberg.ch

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 Arenenberg
  Im Abstand von ca. drei Wochen erhalten Sie ein E-Mail
- Weinbrief «Aktuelles vom Weingut Arenenberg»
  Versand im Frühjahr und Spätherbst

Folgen Sie uns auf Social Media
Folgen Sie uns auf den verschiedenen Kanälen 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 aktiv – und zwar auf facebook.

Besuchen Sie uns virtuell – 360°
Der gesamte Arenenberg mit all seinen Bereichen präsentiert sich mit rund 45 Bildern – Innen- und Aussenaufnahmen, teilweise aus luftiger Höhe. Diese 360-Grad-Aufnahmen ermöglichen eine digitale Begehung und einen Rundblick.

WEITERBILDUNG LANDWIRTSCHAFT

Verschiedene Modul-Angebote

Individuell lernen – lebenslang profitieren!

Modul BF 17 **Tafelkernobst**

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) LandwirtIn 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**
siehe Box

Modul BF 21 **Feldobstbau**

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**
1. Blockkurs 24. – 26. Januar 2022
2. 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**
Landw. Zentrum SG, Fachstelle Obstbau,
9230 Flawil
T 058 228 24 70 | lzsg.flawil@sg.ch

Modul BF 15 **Gemüsebau (Frisch- und Lagergemüse)**

Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft und über Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.

Kompetenzen
- Gemüsekulturen von der Aussaat bis zum Ernten beschreiben und beurteilen
- Anbauplan unter den aktuellen ÖLN-Normen erstellen/lesen
- Auskunft über den Gemüsemarkt und die wichtigsten Organisationen geben

Abschlussprüfung*
fakultativ, anrechenbar für Berufsprüfung Landwirt/in und Bäuerin FA

Kursbeginn **21. April 2022**

Kursdauer **6 Tage** jeweils von 8.30 – 16 Uhr

Do 21.4. Arenenberg	Frühgemüse, Salate, ÖLN, SwissGAP, Label, Exkursion
Mo 9.5. LZSG Salez	Spargel, frühe Karotten, Bewässerung, Düngung, Exkursion
Mi 15.6. Strickhof	Kulturen im Folienhaus, Bio-Produktion, Exkursion
Mi 24.8. LZ Liebegg	Kohlgemüse, Lauch, Pflanzenschutz, Exkursion
Mi 14.9. Strickhof	Chinakohl, Zuckerhut, Endivie, Cicorino rosso, Nüsslisalat, Qualitätsbestimmungen, Exkursion
Di 27.9. LZSG Salez	Lagergemüse, Chicorée, Markt, Organisation, Preise, Exkursion

Kurskosten* **CHF 840.–** exkl. Kursunterlagen

Anmeldung **bis 7. März 2022**
BZB Rheinhof, Koni Höhener,
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
T 058 228 24 16 | koni.hoehener@bzbuchs.ch

Modul BF 14 **Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb**

Was hat das Aussäen des Sommerweizens mit Haushaltführung zu tun? Wie beeinflusst das gebügelte Hemd die Obsternte? Worin besteht die Verbindung der Fruchtfolgeplanung und der Menüplanung? Neugierig geworden? In diesem Modul werden die Zusammenhänge aufgezeigt. Das Modul «Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb» richtet sich an Landwirte/innen, die ihr Wissen im Bereich Ernährung und Haushaltsführung vertiefen und in der Praxis anwenden möchten.

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

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

Modulprüfung
Die Modullernzielkontrolle findet am Dienstag, 7.6.2022 statt und ist fakultativ. Beim Bestehen der Modulprüfung können 2 Punkte an die Berufs- oder Meisterprüfung des Berufsfelds Landwirtschaft angerechnet werden.

Kursbeginn **12. April 2022**

Kursdauer **5 Tage**
12.4. | 26.4. | 3.5. | 10.5. | 17.5.2022
Der Kurs dauert jeweils von 8.30 – 16 Uhr.
Die Kursteilnehmer bereiten das Mittagessen im Rahmen des Unterrichts selber zu.

Kursort Arenenberg, Salenstein

Kurskosten* **CHF 950.–** (exkl. MLZK, inkl. Unterlagen, Material und Verpflegung)
als Modul der Betriebsleiterschule
CHF 590.– (inkl. Unterlagen, Material und Verpflegung) ausserhalb der Betriebsleiterschule

Anmeldung **bis 25. Februar 2022**
siehe Box

Anmeldung Module BF 14 und 17
Arenenberg, Jasmin Burkard, Leiterin Weiterbildung Landwirtschaft, Arenenberg 1, 8268 Salenstein
T (0)58 345 81 12 | jasmin.burkard@tg.ch

*** Kostenrückerstattung**
Kursteilnehmer, welche eines oder mehrere Module 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

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

Arenenberg, Sekretariat Beratung Entwicklung Innovation | Telefon 058 345 85 00 | kurse.landwirtschaft@tg.ch

Vorsorgeauftrag und Patientenverfügung — Kurs Nr. L11015.01

In guten Zeiten können wir mit Vorsorgeauftrag und Patientenverfügung für schlechte Zeiten Vorkehrungen treffen, für Zeiträume in welchen wir nicht mehr selbstbestimmt handeln können. Mit dem Vorsorgeauftrag bestimme ich, wer sich um meine persönlichen, finanziellen und rechtlichen Angelegenheiten kümmert, wenn ich urteilsunfähig bin. Mit der Patientenverfügung halte ich fest, wie ich medizinisch behandelt werden will, wenn ich aufgrund eines Unfalls oder einer Krankheit meinen Willen nicht mehr selber kundtun kann.

Im Kurs wird auf die folgenden Fragen eingegangen:

- Für wen und wann sind Vorsorgeauftrag und Patientenverfügung empfehlenswert?
- Brauchen Ehepaare einen Vorsorgeauftrag? eine Patientenverfügung?
- Was kann ich regeln mit diesen beiden Instrumenten?
- Wer darf mich vertreten?
- Welche rechtlichen Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit die Dokumente gültig sind?
- Welche Rolle kommt der KESB zu?

Datum Mittwoch, 26.1.2022, 13.30 bis 16.00
Kosten CHF 70.–/Person, CHF 110.–/Paar

Leitung Vreni Peter
Referent lic.iur. Christian Jordi, KESB Kreuzlingen
Anmeldung bis 12.1.2022

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 folgendem 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.
- Aufgrund 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.

Für diesen Kurs besteht eine Covid-Zertifikatspflicht.

Daten Freitag, 11.2.2022, 9.00 bis 20.30 und Samstag, 12.2.2022, 8.30 bis 16.15
Kursort Seminarhotel Kloster Fischingen
Kosten CHF 480.–/Person, CHF 840.–/Paar, inkl. Verpflegung

Leitung Adrian von Grüningen
Referenten Christian Eggenberger, Fabienne Schälchli
Anmeldung bis 20.12.2021

Agate und Lagis für die Datenerhebung kennen und selber nutzen — Kurs Nr. L11009.02

Im Kurs werden die Grundlagen zur Erfassung und Mutation von Betriebs- und Personendaten sowie von Tier- und Flächendaten vermittelt. Anschliessend beginnen Sie selbstständig mit der Erfassung der eigenen Betriebsdaten im Agate. Beim Lagis werden die Grundlagen zum Verständnis der Anwendung und zum Bearbeiten von Bewirtschaftungseinheiten auf dem Parzellenplan vermittelt. Je nach Betriebsgrösse und Struktur ist eine vollständige Datenerfassung aus zeitlichen Gründen am Kurs nicht möglich. Sie erhalten jedoch Informationen und Hilfestellungen, damit Sie in der Lage sind die notwendigen Erfassungen zu Hause selbständig zu machen. Zum Schluss erhalten die Teilnehmer einen Überblick über digitale Hilfsmittel, die bei den betrieblichen Aufzeichnungen zur Verfügung stehen.

Der Kurs ist geeignet für Betriebsleiter und andere Personen, welche im Landwirtschaftsbüro die Datenerfassung im Agate und Lagis in Zukunft selber machen wollen. Ein eigener Agate Zugang ist nötig, weil im Kurs mit den eigenen Betriebsdaten gearbeitet wird. Es stehen im Kursraum Computer mit Internetzugang zur Verfügung. Es ist auch möglich, mit dem eigenen Laptop am Kurs teilzunehmen.

Datum Dienstag, 15.2.2022, 13.00 bis 16.15
Kosten CHF 75.–/Person, CHF 110.–/Paar

Leitung Adrian von Grünigen
Referent Thomas Fröhlich, Landwirtschaftsamt TG
Anmeldung bis 7.2.2022

Grundkurs Homöopathische Stallapotheke für den Landwirt — Kurs Nr. L13005.02

Der Kurs eignet sich für 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.

Der Kurs kann ohne Covid-Zertifikat besucht werden. Für das Mittagessen im Bistro Arenenberg ist allerdings ein Covid-Zertifikat erforderlich. Die Kosten für das Mittagessen sind im Kurspreis nicht enthalten. Bei der Kursanmeldung bitte angeben, ob das Mittagessen im Bistro am Arenenberg eingenommen wird.

Daten Mittwoch, 16.2., 2.3., 16.3. und 30.3.2022, jeweils von 9.00 bis 16.00
Kosten CHF 480.–/Person

Leitung Jenifer van der Maas
Referentin Nathalie Heuer, dipl. Tierhomöopathin BTS, KuhSignale-Trainerin
Anmeldung bis 2.2.2022

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.

Der Kurs kann ohne Covid-Zertifikat besucht werden. Für das Mittagessen im Bistro Arenenberg ist allerdings ein Covid-Zertifikat erforderlich. Die Kosten für das Mittagessen sind im Kurspreis nicht enthalten. Bei der Kursanmeldung bitte angeben, ob das Mittagessen im Bistro am Arenenberg eingenommen wird.

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

Gut vorbereitet für die Hofübergabe
Kurs Nummer L11010.04

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 Freitag, 18.2.2022, 9.00 bis 16.30
Kosten CHF 150.–/Betrieb
Leitung Vreni Peter
Referenten Adrian von Grünigen, Christian Strub, Ferdi Barmettler – Agro Treuhand AG
Anmeldung bis 4.2.2022

Betriebe ohne Nachfolge
Kurs Nr. L11016.01

Es werden Möglichkeiten aufgezeigt, die Betriebsleiterehepaare haben, wenn für ihren Hof keine innerfamiliäre Nachfolge absehbar ist. Es werden die rechtlichen Rahmenbedingungen, die finanziellen – insbesondere steuerlichen – Konsequenzen und die sozialen Herausforderungen aufgezeigt und besprochen.

Der Kurs kann ohne Covid-Zertifikat besucht werden. Für das Mittagessen im Bistro Arenenberg ist allerdings ein Covid-Zertifikat erforderlich. Die Kosten für das Mittagessen sind im Kurspreis nicht enthalten. Bei der Kursanmeldung bitte angeben, ob das Mittagessen im Bistro am Arenenberg eingenommen wird.

Datum Montag, 7.3.2022, 9.00 bis 16.00
Kosten CHF 108.–/Person, CHF 202.–/Paar inkl. Verpflegung
Leitung Christian Strub
Referenten Vreni Peter und Ferdi Barmettler, Agro Treuhand TG
Anmeldung bis 21.2.2022

Flur- und Hofrundgang für Neu-Umsteller im Biolandbau
Kurs Nr. L12002.03

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

Datum Dienstag, 21.6.2022, 9.15 bis 11.45
Ort wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert
Kosten kostenlos
Leitung Jenifer van der Maas
Referent Daniel Fröhlich
Anmeldung bis 7.6.2022

Mutterkuhhalterstamm
Kurs Nr. L13001 .03

Am Mutterkuhhalterstamm treffen sich interessierte Mutterkuhhalterinnen und Mutterkuhhalter zum Erfahrungsaustausch im geselligen Rahmen. Nebst einer Betriebs-besichtigung und einem Fachreferat informiert Mutterkuh Schweiz über Aktualitäten von der Geschäftsstelle. Ein Hofbeizli lädt nach der Veranstaltung zum gemütlichen Verweilen ein und zum Austausch von Erfahrungen mit Berufskolleginnen und -kollegen.

Datum Freitag, 1.7.2022, 19.30
Ort wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert
Kosten kostenlos
Leitung Fabienne Schälchli
Anmeldung bis 20.6.2022

Arenenberger Milchviehstamm 2022
Kurs Nummern siehe Ausschreibung

Der Milchviehstamm – 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 wird auch der Erfahrungsaustausch und das gemütliche Beisammensein gepflegt. Der Anlass wird jeweils auf zwei interessanten, zukunftsgerichteten Milchwirtschaftsbetrieben im Kanton Thurgau durchgeführt. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen.

Laufstallstamm 1 Kurs Nr. L13002.05, Mittwoch, 17.8.2022, 19.30 — **Anmeldung bis** 3.8.2022
Laufstallstamm 2 Kurs Nr. L13002.06, Dienstag, 23.8.2022, 19.30 — **Anmeldung bis** 9.8.2022
Anbind.-stamm Kurs Nr. L13003.03, Donnerstag, 25.8.2022, 19.30 — **Anmeldung bis** 11.8.2022
Ort wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert
Kosten kostenlos
Leitung Milchviehteam Arenenberg

ProBio Bio-Milch-Stamm 2022
Kurs Nr. L13004.03

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, 24.8.2022, 19.30
Ort wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert
Kosten kostenlos
Leitung Jenifer van der Maas
Anmeldung bis 10.8.2022

FLORISTIK & HANDWERK

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

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. / 16.8. / 6.9. / 18.10. / 1.11. und 6.12.2022, jeweils von 9.00 bis 16.00	**Leitung**	Nelly Keller, Daniel Brogle
Kosten	CHF 1500.– inklusive Material und Verpflegung	**Anmeldung bis**	23.12.2021

Edles Armband mit selbstgestaltetem Silberelement (zweiteiliger Kurs)
Kurs Nr. H15008.02

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.

Der Kurs findet am GBW Weinfelden statt.

Daten	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. wird der Kursleitung direkt bezahlt.)	**Leitung**	Katja Fischer

Spinntreffen am Arenenberg 2022
Kurs Nr. H15007.03

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, 25.2., 29.4. und 24.6.2022, jeweils von 18.00 bis 22.00	**Leitung**	Rita Schneider
		Anmeldung bis	5 Tage vor Treffen
Kosten	CHF 20.– pro Person und Abend inklusive Material		

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. H15006.05 / Fr 25.2.2022, von 14.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	11.2.2022
Datum Kurs 2	Kurs Nr. H15006.06 / Fr 29.4.2022, von 14.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	15.4.2022
Datum Kurs 3	Kurs Nr. H15006.07 / Fr 24.6.2022, von 14.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	10.6.2022
Kosten	CHF 87.– inklusive Material	**Leitung**	Rita Schneider

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

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

Erfolgreiche Anzucht von Pflanzen
NEU
Kurs Nr. H14006.02

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

Datum	Donnerstag, 10.3.2022, von 14.00 bis 16.30	**Leitung**	Nelly Keller
Kosten	CHF 58.– inklusive Material	**Anmeldung bis**	24.2.2022

Vögel fördern im Garten
NEU
Kurs Nr. 14009.01

Gärten eröffnen viele Möglichkeiten, Lebensräume für die einheimische Pflanzen und Tierwelt zu schaffen. Dieses Kursangebot vermittelt Ihnen wichtiges Grundlagenwissen über Vögel, und wie sie im eigenen Garten gefördert werden können. Des Weiteren wird Ihnen in den Gärten des Arenenberg aufgezeigt, wie Sie den Garten zu einem vogelfreundlichen Ort umgestalten können. Die Wissensvermittlung einer zielgerichteten Gartenpflege rundet das Angebot ab.

Der Kurs wird durchgeführt in Zusammenarbeit mit BirdLife, TVS Thurgauer Vogelschutz, Homburg.

Datum	Samstag, 26.3.2022 von 8.00 bis 12.00	**Leitung**	Daniel Brogle
Kosten	CHF 144.– inklusive Material	**Anmeldung bis**	12.3.2022

Mähroboter im Garten
NEU
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Im Garten ist das digitale Zeitalter angekommen. Das Rasenmähen können unermüdliche Helfer seit über 25 Jahren in aller Stille übernehmen. Der Kurs vermittelt Ihnen die Geschichte und Zukunft der Robotertechnik im Garten sowie das Grundlagewissen über die technische Funktion eines Mähroboters.

Wo ist es sinnvoll, einen Mähroboter einzusetzen? Wie sicher sind die Geräte? Wie hoch sind die Unterhaltskosten des Mähroboters? Welche Hangneigungen kann ein Mähroboter bewältigen? Welche Rasenpflege ist notwendig beim Einsatz eines Rasenroboters? Fragen über Fragen, welche sich mit dieser Technologie anhäufen.

Dieses Kursangebot wird durchgeführt in Zusammenarbeit mit Köchli Technik AG, Neukirch a.d. Thur, und vermittelt Ihnen wertvolle praktische Tricks und Tipps von einem versierten Fachmann im Umgang mit Mährobotern.

Kurs 1	Kurs Nr. H14010.01 / Sa 26.3.2022, von 8.30 bis 12.00	**Anmeldung bis**	26.3.2022
Kurs 2	Kurs Nr. H14010.02 / Mi 13.4.2022, von 18.00 bis 21.30	**Anmeldung bis**	30.3.2022
Kosten	CHF 140.– inklusive Material	**Leitung**	Daniel Brogle

Wildbienen im Hausgarten
Kurs Nr. H14008.02

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	Samstag, 7.5.2022, von 8.30 bis 12.00	**Leitung**	Mirco Steer
Kosten	CHF 89.– inklusive Material	**Anmeldung bis**	23.4.2022

Sensenkurs: Ein altes Handwerk neu entdecken
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

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.

Kurs 1	Kurs Nr. H15003.05 / Sa 7.5.2022, von 9.00 bis 15.00	**Anmeldung bis**	23.4.2022
Kurs 2	Kurs Nr. H15003.06 / Sa 20.8.2022, von 9.00 bis 15.00	**Anmeldung bis**	06.8.2022
Kurs 2	Kurs Nr. H15003.07 / Sa 10.9.2022, von 9.00 bis 15.00	**Anmeldung bis**	27.8.2022
Kosten	CHF 220.– inklusive Material und Verpflegung	**Leitung**	Jürg von Känel

Spinntreff-Weekend mit Kreativtag Handspinnen
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Kreativtag Handspinnen (Samstag)
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.

Spinntreffen (Sonntag)
Möchten Sie zusammen mit Spinnbegeisterten einen gemütlichen Tag verbringen und sich über alles rund ums Spinnen austauschen? Wir überraschen Sie mit neuen Techniken, die das Spinnhandwerk spannend machen.
Voraussetzung: Erfahrung mit dem Spinnen und Zwirnen. Eigenes Spinnrad mitbringen.

Optional kann unter www.arenenberg.ch / 058 345 80 00 ein Hotelzimmer inkl. Abendessen und Frühstück gebucht werden. Es ist aber auch eine tageweise Teilnahme an den Kursen möglich.

Kurs Kreativtag	Kurs Nr. H15002.03 / Sa 21.5.2022, von 10.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	7.5.2022
Kosten	CHF 142.– inklusive Material und Tagesverpflegung	**Leitung**	Rita Schneider
Kurs Spinntreffen	Kurs Nr. H15007.04 / So 22.5.2022, von 9.00 bis 16.00	**Anmeldung bis**	7.5.2022
Kosten	CHF 72.– inklusive Material und Tagesverpflegung	**Leitung**	Rita Schneider

Kräuter vom Anbau bis zur Verwendung
NEU
Kurs Nr. H14007.02

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

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

Daten	Mittwoch, 22.6.2022, von 16.30 bis 21.30	**Leitung**	Nelly Keller, Andrea Schütz
Kosten	CHF 111.– inklusive Material	**Anmeldung bis**	8.6.2022

KULINARIK & ERNÄHRUNG

Schnell gekocht für zwei
Kurs Nr. H11030.02

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

Datum	Donnerstag, 17.2.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 87.–	**Anmeldung bis**	3.2.2022

Genial einfach – einfach genial
Kurs Nr. H11054.01

Oft fehlt heute die Zeit, um lange in der Küche zu stehen. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie mit einfachen Nahrungsmitteln und ohne viel Aufwand feine Gerichte zubereitet werden. Die Rezepte eignen sich sowohl für den Familientisch, als auch für den Kleinhaushalt.

Datum	Dienstag, 15.3.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 87.–	**Anmeldung bis**	1.3.2022

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 3	Kurs Nr. H11008.07 / Mi 16.3.2022, von 18.00 bis 21.30	**Anmeldung bis**	2.3.2022
Kurs 2	Kurs Nr. H11008.08 / Do 7.4.2022, von 18.00 bis 21.30	**Anmeldung bis**	24.3.2022
Kosten	CHF 98.–	**Leitung**	Rita Höpli

Fisch auf den Tisch
Kurs Nr. H11055.01

Fisch: Eine gesunde Gaumenfreude. Lassen Sie sich von den vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Fischen aus dem Untersee inspirieren. Ob pochiert mit feiner Sauce, gefüllt und gerollt, ganz, als Filet oder geschnetzelt, im Teig versteckt oder unter der Salzkruste verborgen – Sie werden bestimmt fündig und entdecken das Lieblingsrezept für sich, Ihre Familie und Ihre Gäste.

Datum	Freitag, 25.3.2022, von 10.30 bis 14.30	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 101.–	**Anmeldung bis**	11.3.2022

Brotaufstriche – das Beste kommt zuoberst
NEU
Kurs Nr. H11056.01

Brotaufstriche sind eine willkommene Abwechslung zu Café complet oder Wurst und Käse oder eine feine Zwischenverpflegung. Sie lernen pikante und süsse Rezepte kennen mit Milchprodukten, Gemüse, Früchten, Beeren, Hülsenfrüchten und Schokolade. Viele schmecken frisch am besten, andere halten einige Tage oder lassen sich für später konservieren.

Datum	Mittwoch, 20.4.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 87.–	**Anmeldung bis**	6.4.2022

Frühling in der Küche Kurs Nr. H11059.01

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

Datum	Samstag, 14.5.2022, von 13.30 bis 17.00	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 92.–	**Anmeldung bis**	30.4.2022

Picknick – kulinarischer Genuss im Freien oder Bürolunch Kurs Nr. H11043.02

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

Datum	Donnerstag, 19.5.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 87.–	**Anmeldung bis**	5.5.2021

Leichtes aus dem Dampf Kurs Nr. H11042.02

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

Datum	Samstag, 11.6.2022, von 13.00 bis 17.00	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 94.–	**Anmeldung bis**	28.5.2022

Coole Hits für heisse Tage Kurs Nr. H11060.01

Wenn es draussen warm wird, sind leichte Sommergerichte, ob warm oder kalt, genau das Richtige. Viel knackiges Gemüse und frische Früchte und Beeren, dazu leichte Fisch- und Fleischgerichte machen das Kochen im Sommer zur Freude. Sie werden begeistert sein von den leckeren Gerichten wie kalte Fischfilets auf Quarksauce, Reisköpfli im Salatbeet, Rindspfanne mit Gurke oder einer süssen Beeren-Aprikosensuppe.

Datum	Mittwoch, 15.6.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 90.–	**Anmeldung bis**	1.6.2022

Burger & Co. Kurs Nr. H11024.03

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

Datum	Montag, 20.6.2022, von 17.30 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 95.–	**Anmeldung bis**	6.6.2022

Antipasti, Tapas, Mezze Kurs Nr. H11061.01

Ob zum Apéro mit einem Glas Wein oder Most, ob als Vorspeise oder Snack – kleine Häppchen munden immer. Kommen Sie mit auf einen kulinarischen Streifzug in ferne Länder und lassen Sie sich von landestypischen Spezialitäten verführen. Wir verwandeln einheimische Zutaten in mediterrane Köstlichkeiten und würzige Leckereien aus Tausendundeine Nacht. Und Sie werden feststellen: Auch kleine Häppchen können grosse Klasse sein.

Datum	Freitag, 24.6.2022, von 17.00 bis 21.00	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 101.–	**Anmeldung bis**	10.6.2022

BACKEN & SÜSSES

Milles Feuilles – Tausend Blätter Kurs Nr. H11035.02

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

Datum	Samstag, 26.2.2022, von 13.00 bis 18.00	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 115.–	**Anmeldung bis**	12.2.2022

Guetzli jahrein jahraus NEU Kurs Nr. H11053.01

Feine Guetzli schmecken das ganze Jahr. Zum Kaffee mit Freunden, als kleines Mitbringsel oder einfach um den Gluscht zu stillen. Das gemeinsame Backen bereitet Freude und Sie lernen dabei andere Rezepte kennen, als die traditionellen Weihnachtsguetzli. Wie wäre es mit Cantucci, Cookies, Läckerli, Bündner Nussschnittli und noch vieles mehr.

Datum	Mittwoch, 2.3.2022, von 17.30 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 96.–	**Anmeldung bis**	16.2.2022

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. H11025.06 / Mi 9.3.2022, von 10.00 bis 15.30	**Anmeldung bis**	23.2.2022
Kurs 2	Kurs Nr. H11025.07 / Do 10.3.2022, von 10.00 bis 15.30	**Anmeldung bis**	24.2.2022
Kosten	CHF 140.– inkl. Buch «UrDinkel Backbuch»	**Leitung**	Andrea Schütz

Hefegebäck süss und pikant Kurs Nr. H11014.03

Sie lernen die vier Grundhefeteige (Hefeknetteig, Hefeklopfteig, Hefeblätterteig und geriebener Hefeteig) kennen. Diese werden für süsses und pikantes Gebäck zubereitet, abgeändert und verfeinert. Sie erhalten viele Anregungen, vom Apérogebäck bis zum Dessert und Ideen für Zwischenverpflegungen. In gemütlicher Runde wird ein selbst zubereitetes Mittagessen genossen. Alles Gebackene wird nach dem Kurs aufgeteilt und kann mit nach Hause genommen werden.

Datum	Samstag, 26.3.2022, von 8.45 bis 17.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 165.–	**Anmeldung bis**	12.3.2022

Leichte Desserts Kurs Nr. H11057.01

Bei Desserts wird oft nicht mit Rahm gespart, doch es geht auch anders. Mit Früchten, Jogurt, Quark, Blanc battu, Eischnee usw. lassen sich feine Desserts zubereiten, die man auch nach einem üppigen Essen noch geniessen mag. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Zitronensabayon, einem Apfelköpfli oder einer Orangenschaumcrème.

Datum	Mittwoch, 4.5.2022, von 18.00 bis 21.30	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 87.–	**Anmeldung bis**	20.4.2022

NEU

Torten einfach und unkompliziert Kurs Nr. H11058.01

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

Datum	Samstag, 7.5.2022, von 9.00 bis 17.00	**Leitung**	Annegret Wolfer
Kosten	CHF 161.–	**Anmeldung bis**	23.4.2022

Brot backen 2 (zweitägiger Kurs) Kurs Nr. H11022.04

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, 20.5.2022, von 9.30 bis 12.00 und Samstag, 21.5.2022, von 9.30 bis 15.00	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 160.–	**Anmeldung bis**	6.5.2022

GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN

Vortrag Osteoporose: Wenn die Knochen brüchig werden (mit Degustation) Kurs Nr. H12001.05

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.

Datum	Dienstag, 25.1.2022, von 19.00 bis 21.30	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 65.–	**Anmeldung bis**	11.1.2022

Wildkräuterküche im Frühling Kurs Nr. H12008.02

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

Datum	Donnerstag, 21.4.2022, von 10.00 bis 16.00	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 123.–	**Anmeldung bis**	7.4.2022

Tinkturen & Kräuteressig herstellen Kurs Nr. H12009.02

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

Datum	Freitag, 29.4.2022, von 13.30 bis 17.30	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 96.50 inkl. Material	**Anmeldung bis**	15.4.2022

Wildkräuterspaziergang im Frühling Kurs Nr. H12010.02

Sich nach dem hektischen Arbeitsalltag in einer Auszeit den Heilpflanzen und essbaren Wildpflanzen widmen, ist Entspannung pur. In dieser kurzen Zeit 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 Sie ein Getränk und Snack geniessen und die gesammelten Pflanzen werden nochmals besprochen. Vorkenntnisse sind keine erforderlich.

Datum	Mittwoch, 11.5.2022, von 17.30 bis 21.00	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 77.–	**Anmeldung bis**	28.4.2022

Ölauszüge und Kräuterpasten herstellen Kurs Nr. 12011.02

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

Datum	Freitag, 10.6.2022, von 13.30 bis 17.30	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 106.50	**Anmeldung bis**	27.5.2022

Wildkräuterküche im Sommer Kurs Nr. H12012.02

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

Datum	Samstag, 25.6.2022, von 9.00 bis 15.00	**Leitung**	Andrea Schütz
Kosten	CHF 123.–	**Anmeldung bis**	11.6.2022

KURSE FÜR KINDER & TEENS

Kulinarische Weltreise Kurs Nr. H13001.03

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

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

Datum	Samstag, 12.3.2022, von 10.30 bis 14.30	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 100.– 1 Erwachsener und 1 Teenie CHF 130.– 1 Erwachsener und 2 Teenies	**Anmeldung bis**	26.2.2022

Osterüberraschungen NEU Kurs Nr. 13008.01

Schoggieili, Eierguetzli, Guetzlischaf und vieles mehr findest Du am Kursende in deinem Osternest. Dieses kannst Du gleich selber basteln, und zwar aus Maschendraht. Vielleicht möchtest Du aber lieber ein gefülltes Osterhuhn? Auch ein solches entsteht im Handumdrehen. Gefüllt mit Heu, Stroh, Ostergras und Leckereien im Bauch macht es vielleicht sogar dem Schoggihasen Konkurrenz.

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

Datum	Samstag, 2.4.2022, von 13.00 bis 17.00	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 100.– 1 Erwachsener und 1 Kind CHF 130.– 1 Erwachsener und 2 Kinder	**Anmeldung bis**	19.3.2022

Eiszeit Kurs Nr. 13005.03

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

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

Datum	Samstag, 30.4.2022, von 13.30 bis 17.00	**Leitung**	Gabriella Röhl
Kosten	CHF 94.– 1 Erwachsener und 1 Kind CHF 124.– 1 Erwachsener und 2 Kinder	**Anmeldung bis**	16.4.2022

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 Arenenberg organisierten Kursen und Veranstaltungen ist die Versicherung Sache der Kursteilnehmenden.

Kursbestätigung
Auf Wunsch wird Ihnen eine Kursbestätigung ausgestellt.

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**

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

SINNLICHER GENUSS IM BISTRO

LES QUATRE HEURES

«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.
ab CHF 8.50 pro Etagere

Bistro Louis Napoléon
Geöffnet täglich von 7:00 – 21:00 Uhr
Betriebsferien: 24.12.2021 bis 09.01.2022

GOTTLIEBER TEEZEREMONIEN

Eine Tasse Tee ist besonders an kalten und ungemütlichen Tagen ein echter Genuss. Lassen Sie sich von den wunderbaren Teearomen der ersten Gottlieber Teekollektion verzaubern.
CHF 6.80 pro Portion

SIROCCO – TRADITION SEIT 1908

Wir haben für Sie eine kleine, feine Auswahl wunderbarer Sirocco-Tees aus dem grossen Sortiment definiert. Selbstverständlich können Sie auch jede andere Tee-Spezialität perfekt zubereitet geniessen – gerne zeigen wir Ihnen unser komplettes Sortiment.
CHF 4.40 pro Tasse

KAISERLICHE GESCHENKE

Webshop mit Arenenberger Weinen und Edelbränden

NEU IM SHOP
Probierpaket mit den sechs beliebtesten Weinen
CHF 87.–

ARENENBERGER AUSZEIT

Zwei Übernachtungen am Arenenberg – einfach kaiserlich!

Kulinarik I Kultur I Bewegung I Natur

Viele Leistungen inklusive, wie z. B. Vollpension und Museums-Eintritt

CHF 325.–
pro Person*

*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.

«Arenenberger Auszeit» Angebot vom 1.4.2022 bis 30.11.2022
· 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

Arenenberg, 8268 Salenstein | Telefon 058 345 80 00 | info@arenenberg.ch | Wein-Webshop: www.arenenberg.ch