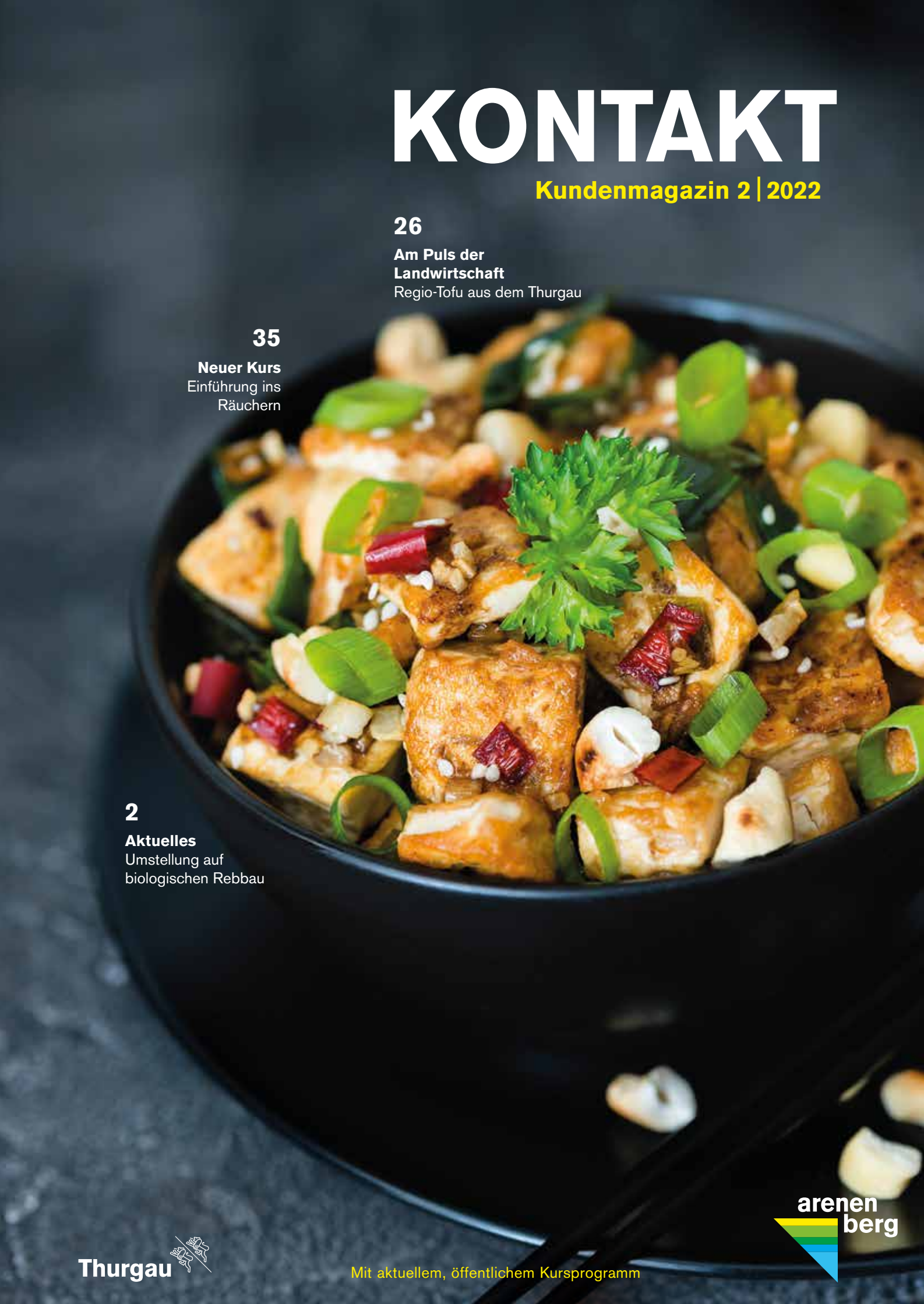
KONTAKT

Kundenmagazin 2 | 2022

26
Am Puls der Landwirtschaft
Regio-Tofu aus dem Thurgau

35
Neuer Kurs
Einführung ins Räuchern

2
Aktuelles
Umstellung auf biologischen Rebbau



Thurgau

Mit aktuellem, öffentlichem Kursprogramm

arenenberg

/arenenberg
/bbzarenenberg

arenenberg

Aktuelles aus dem Schlossgut

2 Neues aus dem Weingut
4 Kaiserliches Wein- und Gartenfest
6 Sonderausstellung im Napoleonmuseum
8 Fête de la Musique am Arenenberg
11 Übersicht Veranstaltungen 2022
14 News und Fakten
16 Ökologische Massnahmen

Begegnungen

18 Ostschweizer Melkfachtagung
20 Himbeerversuche
23 Neue Mitarbeitende
24 Kooperation mit dem FiBL

Am Puls von Landwirtschaft & Bildung

26 Regio Tofu aus dem Thurgau
30 Fernerkundung im Ackerbau
32 Musikinstrumentenbau am Arenenberg
33 Angebot an Fachinformationen

Kurse und Lehrgänge

34 Floristik und Handwerk
36 Kulinarik und Enährung
39 Backen und Süsses
42 Gesundheit und Wohlbefinden
43 Kinder und Teens
45 Landwirtschaft

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

printed in switzerland
100% FSC
klimaneutral

Vielfalt, unterschiedliche Perspektiven

Geschätzte Leserinnen und Leser

Kaum haben wir die Herausforderung Corona teilweise hinter uns gelassen, folgt schon die nächste mit dem Ukraine-Krieg. In einer globalen Welt, wo alles miteinander vernetzt ist, wird dies zum Normalzustand. Konflikte können noch so weit von uns entfernt sein, wir sind in irgendeiner Form davon betroffen. Vieles ist für uns unbegreiflich, hat keinen kausalen Zusammenhang und kann zu einer besorgten Denkhaltung führen. Belastbar und handlungsfähig bleiben wir durch Offenheit, Achtsamkeit, Transparenz, eine gute Portion Zuversicht und durch den Austausch von unterschiedlichen Perspektiven. Gerne zitiere ich da einen Ausschnitt aus dem Gedicht von William Ernest Henley, welcher für mich handlungsleitend ist: «Ich bin der Meister meines Los. Ich bin der Captain meiner Seele.»

Seit fünf Monaten bin ich nun am Arenenberg tätig und herzlich aufgenommen worden. Dabei habe ich engagierte und spannende Menschen kennen gelernt und interessante Projekte angetroffen. Ich bin von der Vielfalt am Arenenberg begeistert. Es gibt ein riesiges Potenzial, welches noch weiter genutzt werden kann. Den Betrieb mit den Kolleginnen und Kollegen einerseits zu optimieren, den Dialog und die Zusammenarbeit intern und mit unseren Partnerinnen und Partnern zu fördern und andererseits den Arenenberg weiter zu entwickeln und so zukunftsfähig zu machen, ist für mich eine spannende Aufgabe und Ehre. Die Vielseitigkeit des Arenenberg zeigt sich auch im Inhalt des Kontakts, welches Sie gerade in den Händen halten. Lassen Sie sich inspirieren und kommen Sie mit uns in den Dialog. Ihre Meinungen und Sichtweisen sind uns wichtig – auch zum Kontakt. Wir sind gespannt darauf!

Ich wünsche Ihnen einen glücklichen Frühling und erfolgreichen Sommer und bleiben Sie gesund.

Jack Rietiker
Geschäftsführer Arenenberg

ZEITEN WENDE

Das Weingut Arenenberg befindet sich dieses Jahr komplett in Umstellung auf den biologischen Rebbau, sodass im Herbst die erste «Bio-Ernte» erfolgt

Blinde erleben den Rebbau hautnah

Rebbau fasziniert und interessiert, auch blinde Menschen. Unter der Leitung von Peter Mössner, Reb- und Kellermeister am Arenenberg erfuhr eine Gruppe Blinder alles über den Anbau, die Pflege und das Abfüllen. Das Highlight war jedoch nicht die anschliessende Degustation sondern, dass sie bei der Traubenlese mithelfen durften. Eine spannende und besondere Erfahrung für alle Beteiligten. Zudem war es das erste Mal, dass ein solcher Kurs überhaupt stattfand.

Es ist ein schöner Tag! Genau richtig für die Traubenlese. Im Rebberg am Arenenberg ist eine Gruppe fleissiger Helfer am Werk. Sie füllen ihre gelben Kisten mit Trauben, die sie gerade eben vom Rebstock geschnitten haben. Schaut man sich das Bild genauer an, sieht man, dass etwas anders ist. Die Helferinnen und Helfer sind blind. Sie können die Rispen nicht sehen, aber erfühlen. Damit sie wissen, wo noch Trauben hängen, hat jeder der sieben Kursteilnehmer einen Tandempartner dabei. «Unsere Kursteilnehmenden konnten sich sehr schnell im Rebberg orientieren», sagt Daniel Borter, freiwilliger Mitarbeiter der Schweizerischen Caritasaktion der Blinden. Er hat diesen einzigartigen Kurs zusammen mit Peter Mössner organisiert.

Wer nicht wagt, macht keine neuen Erfahrungen

«Zuerst war ich etwas skeptisch, wie das funktionieren soll mit Menschen im Rebberg, die nicht sehen können, wo sie die Schere ansetzen müssen. Ich hatte ehrlich gesagt, etwas Angst um meine Reben», gibt Peter Mössner freimütig zu. Doch die Idee faszinierte ihn auch, und so liess er sich auf einen solchen Kurs ein. Nach Erklärungen zum Anbau, der Pflege und dem Abfüllen des Weines ging es an die Arbeit. Bei der anschliessenden Weindegustation wurde dann über Tannine und die unterschiedlichen Geschmacksausprägungen der Weine gefachsimpelt.

Auch Daniel Borter war sich nicht sicher, wie der Kurs in den Rebbergen funktioniert: «Dieser Tag war ein Eisbrecher, wir wissen nun, es geht und macht grossen Spass». Deshalb stehen bereits schon die Kurstage an für das Jahr 2022 und 2023 in anderen Weinbauregionen der Schweiz. An den Arenenberg kehren die Kursteilnehmenden aber auf alle Fälle zurück. «Wir müssen ja sehen, was aus unseren gelesenen Trauben geworden ist», lacht Borter.

Neue Wege im Rebbau und im Keller

Die Umstellung zum Bio-Knospe Weingut ist ein Meilenstein und gleichzeitig auch der Beginn einer neuen Ära in der Entwicklung des Betriebes. Die Auswirkungen werden in Zukunft in allen Produktionsschritten bis zum fertig abgefüllten Wein spürbar sein. Seit einiger Zeit machen sich die Verantwortlichen Gedanken über neue, robuste Rebsorten und pflanzten diese in den Reblagen an. Neue Rebsorten sind im Anbau meist positiv zu bewerten, da der Einsatz der notwendigen Pflanzenschutzmittel und das Risiko von Ertragseinbussen erheblich reduziert werden kann. Weniger Überfahrten entlasten die Umwelt und den Boden in den Arenenberger Weingärten. Das eröffnet neue Möglichkeiten im Bereich der Bodenbewirtschaftung und der Kulturführung. Doch robuste Sorten schaffen nicht nur neue Möglichkeiten im Anbau, sondern bringen auch im Ausbau einige Herausforderungen mit sich. Es gilt in den ersten Jahren Erfahrungen zu sammeln, da die Verarbeitung nicht eins zu eins von europäischen Sorten übernommen werden kann.

Beim Anbau neuer Sorten wagt das Arenenberger Weingut den Blick in die Kristallkugel und versucht Rebsorten zu pflanzen, die auch in 25 Jahren noch gefragt sind. Durchaus hilfreich erscheint es dabei, auf Sorten zu setzen, die im Ausbau sehr variabel sind, um unterschiedliche Weinstile herstellen und damit auf die aktuelle Marktsituation reagieren zu können. Das erfordert gerade am Anfang etwas Experimentierfreude – auf Seite der Produzenten und Konsumenten. Im Jahr 2018 wurde die erste Rebfläche am Arenenberg mit der Sorte «Divona» bepflanzt. «Spätestens seit dem Jahrgang 2021 wissen wir, dass sich diese Entscheidung ausgezahlt hat. Die Sorte erwies sich auch in diesem schwierigen Jahr als sehr robust und so konnte der Fokus auf den Schutz der traditionellen Rebsorten gelegt werden». Glücklicherweise sind die Reben vom Hagel verschont geblieben, während in anderen Teilen des Thurgaus grosse Schäden durch Wetterereignisse und den falschen Mehltau entstanden sind. Im Hochsommer musste die Divona Junganlage durch Etragsregulierung sogar entlastet werden, die Belohnung für diese Entscheidung erfolgte im Herbst mit vollreifen Trauben. Die Hälfte des Weines wurde in einem neuen kleinen Holzfass (Barrique) vergoren und im Frühjahr abgefüllt. Wir sind neugierig, wie der Prototyp dieser neuen Rebsorte bei den Konsumenten ankommt. Neu im Sortiment wird auch ein Schaumwein zu finden sein, der als Flaschengärung ab Juni zum Verkauf angeboten wird.

INFOS UND KONTAKTE

Die Schweizerische Caritasaktion der Blinden ist schon seit mehreren Jahren jeweils ein bis zwei Mal Gast am Arenenberg. Der Standort ist ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in der Region. So entstand die Idee, neben der Hotelerie auch das Weingut und das Napoleonmuseum kennenzulernen.

Peter Mössner
Reb- und Kellermeister Arenenberg
T +41 (0)58 345 81 19

Daniel Borter
Kursleiter der Schweizerischen Caritasaktion der Blinden (CAB)
T +41 (0)44 466 50 60

Direktverkauf im Weinkeller
Jeden Freitag (ohne Feiertage) von 16.30 bis 17.30 Uhr.

Direktverkauf vor Ort
Die Weine werden auch im Bistro ausgeschenkt und als Einzelflaschen verkauft. Ebenso finden Sie einen Auszug unseres Sortiments in der Schlossboutique.

WEBSHOP
Bestellungen jederzeit online mit Lieferung zu Ihnen nach Hause.

KAISERLICHES WEIN- UND GARTENFEST

27. und 28. August 2022

Alle Arenenberger Veranstaltungen 2022

finden Sie auf Seite 11

Schloss Arenenberg besitzt eine über 2000jährige Weinbautradition. Erste Spuren lassen sich sogar in die Spätantike zurückverfolgen. Vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert gelten die Weine aus den Gärten des Narrenberg (wie der Arenenberg früher hiess) als äusserst begehrt und werden via Konstanz und Lindau bis nach Nürnberg oder München exportiert. An diesem guten Ruf hat sich bis heute nichts geändert.
Um der Bedeutung des Arenenbergs als traditionsreiches Rebgut und als kulturelles Zentrum am See gerecht zu werden und einen Besuch noch attraktiver zu machen, entwickelte das Napoleonmuseum zusammen mit dem Weingut eine innovative Idee: Seit 2019 wird das «Kaiserliche Gartenfest» durch eine Art «Grosse Weinprobe» ergänzt.

Handverlesene Weingüter

Dabei soll es sich nicht um eine weitere Auflage der rings um den See erfolgreich stattfindenden Weinfeste handeln. Ganz im Gegenteil! Der Zauber des Arenenbergs, die Schönheit des Thurgaus und westlichen Bodensees und die oftmals unbekannte Qualität seiner Weine stehen nachhaltig im Zentrum. Zehn grösstenteils private Weingüter aus dem Thurgau und vom westlichen Bodensee haben ihre Teilnahme bereits zugesagt. Die Stände stehen auf der westlichen «Schokoladenseite» des Arenenbergs. Gruppiert sind sie im Ehrenhof, entlang der «Avenue d'Ermatingen» genannten Allee und im «Pleasureground» vor dem Museum. Gegen ein bescheidenes Entgelt von zehn Franken erhält der Besucher am Samstag zwischen 14 Uhr und 21.30 Uhr ein speziell für den Anlass gestaltetes Weinglas und geht damit anschliessend auf eine freie Entdeckungsreise durch die Welt der regionalen Weine. Ab 17 Uhr begleiten uns Jazzklängen in den Sonnenuntergang. Hungrige Besucher können sich im Bistro Louis Napoléon verwöhnen lassen.

Ein Fest für Gross und Klein

Am Sonntag steht das Gartenerlebnis im Zentrum. Ein Kombiticket für 18 Franken bietet den Gästen zwischen 11 und 17 Uhr einen bunten Strauss von unterschiedlichen Angeboten: Kostümgruppen aus der Kaiserzeit flanieren durch die Schlossgärten und lassen das Flair des 19. Jahrhunderts wiedererwachen. Diesen Faden nehmen die beliebten Kostümführungen für Kinder auf. Gegen Voranmeldung schlüpfen die Kleinen in die Rolle von Prinzessinnen und Prinzen und lernen die Welt des kaiserlichen Arenenbergs kennen. So entstehen ungezählte Fotomotive, die sich nicht nur für Selfies, sondern auch zum Posten auf Instagram eignen. Ein Fest für Gross und Klein! Im Weiteren ein buntes Programm mit Kinderschminken und Kinderspielen auf der Wiese direkt vor dem Schloss. Parallel dazu können die Besucher im Arenenberger Park eine Zeitreise durch die wichtigsten Epochen der Gartenbaugeschichte machen oder die neue Orangerie kennenlernen. Kutschfahrten bieten die Möglichkeit auch den Aussenpark und die umliegenden Weingärten kennenzulernen. Um 15 Uhr findet die traditionsreiche Direktorenführung durch den Park statt. 2022 widmet sie sich den bevorstehenden Restaurierungsarbeiten. Dank zahlreicher Spenden kann der östliche Parkteil wieder seiner ursprünglichen Funktion als Eingang des Schlossguts zugeführt werden.

Peter Zadravec, Leiter Administration und Besucherführung Napoleonmuseum, und Peter Mössner, Kellermeister am Arenenberg, freuen sich auf viele Besucher.

Diese werden Kostümgruppen aus der Kaiserzeit begegnen und können viele schöne Erlebnisse rund ums Schloss sammeln. Alle Infos: www.napoleonmuseum.ch

AUX ARMES!

1 Preis für
2 Erlebnisse

Sonderausstellung im Cinéma
und Besuch des Schlosses

Erwachsene CHF 15
Kinder & Jugendliche CHF 5

Sonderausstellung vom 27.4. – 31.10.2022
«Die Waffensammlung des Napoleonmuseums»

Als Technik-Nerd seiner Zeit konstruierte und sammelte der französische Kaiser Napoleon III. mit Hingabe Waffen. Noch auf dem schweizerischen Arenenberg im Exil lebend schrieb er als junger Mann mit dem «Handbuch der Artillerie» ein Standardwerk des 19. Jahrhunderts.

Diese in Vergessenheit geratene Leidenschaft des Kaisers greift das Napoleonmuseum in seiner neuen Sonderausstellung auf und präsentiert die interessantesten Stücke aus seiner Sammlung. Sie sind der Öffentlichkeit bisher unbekannt, in französischen Fachkreisen gilt die Waffensammlung des Kaisers sogar als verschollen. Die Ausstellung «Aux Armes! Die Waffensammlung des Napoleonmuseums» ist vom 27. April bis 31. Oktober 2022 auf dem Arenenberg zu sehen.Neben technischen Finessen faszinierte Napoleon III. vor allem das handwerkliche Können der Büchsenschmiede. Gerne liess er sich prachtvolle Waffen schenken oder gab solche in Auftrag, um sie seinerseits zu verschenken oder neue Techniken zu erproben. Darüber hinaus erwarb er grosse Privatsammlungen. Entsprechend muss die private Waffensammlung Napoleons III. enorme Ausmasse besessen haben. Sie gilt in der Fachwelt bis auf wenige Stücke als verschollen. Nur im Pariser Louvre werden einige aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit stammende Waffen gezeigt, sonst scheint die Kollektion in alle Winde zerstreut. Ihre Spuren verlieren sich. Doch das stimmt nicht ganz: Im Depot des Napoleonmuseums auf Arenenberg schlummern gut behütet 92 Waffen aus der kaiserlichen Sammlung. 79 Stück davon kamen durch die Schenkung von Kaiserin Eugénie in den Besitz des Kantons Thurgau. Diese bisher nur Insidern bekannte und zugängliche Sammlung hat der Schweizer Historiker Jürg A. Meyer mit dem Spezialgebiet «Historische Waffen» in langjähriger Kleinarbeit analysiert und neu inventarisiert. Jetzt, nach Abschluss seiner Arbeit, werden die handwerklich und kunsthandwerklich eindrucksvollsten Stücke der Öffentlichkeit präsentiert. Gezeigt wird ein Querschnitt der nachvollziehbaren kaiserlichen Sammlungen: 35 sehr unterschiedliche Waffen aus dem 17. bis ins 19. Jahrhundert nebst dazugehörigen Werkzeugen. Luntenbüchsen, Steinschlossgewehre, Hinterlader, Revolver, Säbel, Degen, aber auch eine raffinierte Attentatswaffe, als Spazierstock getarnt. Bei den präsentierten Objekten handelt es sich um Waffen aus europäischer, nordamerikanischer und türkisch-osmanischer Produktion. Wie die Stücke auf den Arenenberg kamen, lässt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Besucher sprechen schon in den 1830er Jahren davon, eine Kollektion des späteren Kaisers gesehen zu haben. Teile davon sind wohl einfach am Bodensee verblieben und bilden den Grundstock der Arenenberger Sammlung. Bei dem Besuch der Ausstellung kommen Liebhaber feinster Kunstschmiedearbeiten genauso auf ihre Kosten, wie an historischen Waffen Interessierte. Grosse Glasflächen ermöglichen eine Präsentation, die es erlaubt, Verzierungen und technische Raffinesse ganz aus der Nähe zu betrachten. Wer sich eher spielerisch mit Arenenberg und seiner Verbindung zur Waffengeschichte auseinandersetzen möchte, kann dies auch tun. Mittels einer Computeranimation lässt sich nachvollziehen, wie mühevoll für Prinz Louis Napoléon seine Artillerie-Experimente waren, zu denen auch der berühmt-berüchtigte Kanonenschuss auf die dem Arenenberg gegenüberliegende Insel Reichenau gehört.

Öffnungszeiten und alle Informationen
www.napoleonmuseum.ch

Die «Fête de la Musique» ist eine Veranstaltung, bei der Amateur- und Berufsmusiker, Performer im Bereich Musik, DJ's usw. im öffentlichen Raum honorarfrei auftreten. Es wird kein Eintrittsgeld verlangt. Die «Fête de la Musique» findet jedes Jahr am oder um den 21. Juni herum statt, dem kalendarischen Sommeranfang – in mehr als 540 Städten weltweit, davon über 300 Städte in Europa. «La Fête de la Musique de Zurich» findet dieses Jahr am 18. Juni auf dem Arenenberg statt.

Fête de la MUSIQUE

Arenenberg, 18.6.2022

15 – 23 Uhr

Freier Eintritt – Kollekte
Entrée libre – Collecte

PROGRAMM HIGHLIGHTS

LUFTIBUS

Der Luftibus lädt die jungen Gäste ein zu einer Reise über Land, durch das Wasser und durch die Luft. Dort trifft man unter Anderem die Oktopus One Man Band, den Filibert vom Jupiter, den Coiffeurkrebs, den Orangutangomeister und viele weitere Figuren. Esther und Geert, die ReiseführerInnen, begleiten sich dabei auf Akkordeon, Drehleier, Geige, Flöte, Klavier und Perkussion. Esther Nydegger und Geert Dedapper sind auch die GründerInnen der Weltmusikgruppe Zéphyr Combo.

STREETBANDITS

Die Streetbandits ist ein sechsköpfiges Brass-Powerhouse aus Basel, das seit 2021 die Szene aufmischt. Die jungen und energiegeladenen Musiker kombinieren ihre Inspirationen aus dem traditionellen New Orleans Brass Band Sound mit Einflüssen aus Pop und einer treibenden Techno-Komponente. Mit dem Fokus auf sattes Zusammenspiel und Dynamik, mitreissenden Party-Jams und einzigartigen Interpretationen von Chart-Hits verschiebt die Band die Grenzen der Brass Band Musik über ihr traditionelles Genre hinaus und bringt die Stimmung zum Kochen.

THE PIGEONS

Mit dem Ziel, sich musikalisch kreativ auszuleben, gründeten vier junge Musiker aus Frauenfeld am 13. Juni 2020 «The Pigeons». Bereits im nächsten Jahr erreichten sie im Finale von «bandXost» 2021 den zweiten Platz. Mit Bass, Keys, Drums und Vocals, lässt die Band bewusst die Finger vom klassischen Gitarren-Pop-Rock und versucht ihre Musik zwischen dem Genre-Geflecht der heutigen Zeit zu platzieren.

Ganzes **Programm** Seite 10

C'est la fête!

Programm «Fête de la Musique» – Arenenberg, 18. Juni 2022

15 – 23 Uhr

Fanfare Couche-tard Happy Powerful Balkan Folk Music
Edmond Jefferson & Sons Rock Alternatif
Kilario Tropical Groove
Gamma Kite Modern Indie Dream Psychedelic
Streetbandits Funkysoul & Technobrass

Klezmerwiber Klezmermusik
Beat Schaub Quartett Jazz
Mahila Song World Music
Serenat Ezgican World Music
Jodel Quartett Jodel
The Blue Crew Bossa Nova
Hechizo-Flamenco Group Flamenco

Luftibus Lieder für Kinder und Junggebliebene
Yvoline Chanson Française
Le choeur francophone de Zürich Chansons
Duo MenSid Jazz, Latin, Pop
The Pigeons Jazz, Indie, Pop

Alle Infos: www.fmzh.ch

/fetemusiquezurich

«La Fête de la Musique de Zurich» findet zum zweiten Mal am Arenenberg statt. In der Romandie ist der Anlass schon seit Jahren sehr populär – das Ziel ist nun, dass er das auch in der Deutschschweiz wird. Das Fest geht auf eine Initiative von Jack Lang im Jahr 1981 zurück, als er französischer Kulturminister war. Die erste offizielle Fête de la Musique hat am 21. Juni 1982 in Paris stattgefunden. Das Fest wird seitdem landesweit begangen und ist im Laufe der Jahrzehnte immer populärer geworden.

Deutschlandweit beteiligen sich mittlerweile mehr als 50 Städte an dem Fest. In den Regionen, in denen die Fête de la Musique stattfindet, gibt es zum Teil lokale Ansprechpartner, die die Aktivitäten koordinieren, vermitteln, Kontakt mit den städtischen Behörden aufnehmen und die Veranstaltung fördern sowie promoten. So wurde auch in der Schweiz im Jahre 2014 der gemeinnützige Verein «Fête de la Musique de Zurich» gegründet. Am 27. Juni 2015 feierten die Festival-Besucher erstmals in der Roten Fabrik. Motiviert vom grossen Erfolg wagte der Verein am 18. Juni 2016 eine zweite Auflage, die erneut alle Erwartungen übertraf. Auch in den folgenden zwei Jahren konnte auf dem Areal der Roten Fabrik gefeiert werden. Ab 2019 evaluierten die Verantwortlichen einen neuen Standort und wurden auf den Arenenberg aufmerksam. Der Garten und die Nebengebäude des Arenenberger Schlosses bieten die perfekte Bühne für das musikalische Fest und versprechen den internationalen, frankophonen und lokalen Gruppen sowie natürlich dem Publikum aus den benachbarten Kantonen und Ländern ein einzigartiges Erlebnis. Das Festival auf dem wunderschönen Areal des Arenenbergs, eingebettet in eine traumhafte Umgebung, wird wieder vom Verein durchgeführt, welcher gemeinnützig ausgerichtet ist und ehrenamtlich arbeitet. Unterstützt von vielen weiteren freiwilligen Helferinnen und Helfern soll dies erneut ein toller Tag voller wunderbarer Begegnungen und Austausch zwischen Musikern und Besuchern werden. Der kostenlose Zugang aller Besucher zu allen Konzerten ist dabei ein Kernelement.

JAHRESPROGRAMM 2022

Der Arenenberg. Inspirierend, gastlich, echt.

Datum	Veranstaltung
April bis Oktober 2022 jeden 1. und 3. Sonntag jeweils 13.30 Uhr	**Kinderkostümführungen** «Märchenhaft schön oder schön umständlich?»
April bis September 2022 jeden Sonntag 11.00 und 14.00 Uhr	**Öffentliche Führungen** durch den Schlosspark und das Museum
Mai bis Oktober 2022	**Kabinettausstellung im Cinéma** Aux Armes! – Schätze aus der Arenenberger Waffensammlung
12. Juni 2022 10.00 – 16.00 Uhr	**Tag der offenen Bauerngärten** Alle Gärten können an diesem Tag ohne Voranmeldung besucht werden. Infos: www.bauerngartenroute-thurgau.ch
14. Juni 2022 18.30 – 22.00 Uhr	**Talk im Schlossgut** Öffentliches Gespräch im Festsaal Probus. Das Thema aus der Landwirtschaft wird noch bekannt gegeben.
18. Juni 2022 15.00 – 23.00 Uhr	**Fête de la Musique** Im Park Arenenberg. Alle Infos: www.fmzh.ch
25. August 2022 18.30 – 22.00 Uhr	**Sommerfest «Geniessen & Netzwerken»** Das Treffen der Landwirtschaft Thurgau im Festsaal Probus
27. und 28. August 2022	**Arenenberger Wein- und Gartenfest**
Dezember 2022	**Kaiserliche Weihnachten am Arenenberg** Kulinarik, Genuss & Kultur – das genaue Programm wird noch bekannt gegeben.

Aktualisierte Informationen:
www.arenenberg.ch

Bistro Louis Napoléon

Täglich geöffnet

Slow Food im historischen Ambiente und auf der grosszügigen Gartenterrasse

Hausgemachte Kuchen und Gebäck

Kaiserlicher Teegenuss

Mittagsmenu von 11.30 Uhr 13.30 Uhr

Frühstück von 07.00 – 10.00 Uhr

Napoleonmuseum

Täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr

Oktober bis März
Di – So von 10.00 – 17.00 Uhr

Letzter Einlass jeweils um 16.00 Uhr

Der Shop ist zu den gleichen Zeiten wie das Museum geöffnet

Informationen und Ticketpreise
www.napoleonmuseum.ch

EINFACH KAISERLICH

BON EISTEE IM BISTRO

Bon für ein Glas hausgemachter Eistee

Gegen Abgabe dieses Bons offerieren wir unseren «Kontakt»-Leserinnen und -Lesern zum Mittagessen ein Glas hausgemachter Eistee.

Einlösbar bis 30. Juni 2022 im Bistro Louis Napoléon. Pro Gast ist ein Bon einlösbar, keine Barauszahlung, nur gültig in Kombination mit einem Tagesmenu am Mittag.

BON 10 % IM SHOP

Rabatt auf den Einkauf im Museumsshop

Gegen Abgabe dieses Bons erhalten Sie 10 % Rabatt auf das gesamte Sortiment im Museumshop für einen einmaligen Einkauf.

Gültig / Einlösbar bis 30. Juni 2022
Nicht kumulierbar, keine Barauszahlung

MAJESTÄTISCHER GENUSS

Im Arenenberger Bistro Louis Napoléon geniessen Ausflugs- und Hotelgäste herzhaft-feine Küche mit Blick auf das berühmte Napoleonschloss. Die Küchenbrigade lebt die Philosophie von Slow Food. Mit grösster Sorgfalt werden Produkte vom eigenen Gutsbetrieb verarbeitet, der sich ganz der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben hat. So landet knackiges Arenenberger Gemüse auf den Tellern, heimischer Honig auf dem Brot und das Frühstücksei stammt aus Arenenberger Freilandhaltung. Ein besonderer Genuss sind ausserdem die kaiserlichen Tropfen des Weinguts Arenenberg. Produkte, die nicht vor Ort erzeugt werden, bezieht das Bistro von persönlich bekannten Betrieben, die nach Möglichkeit maximal 30 Kilometer entfernt sind.

Auf der Bistro-Speisekarte findet sich für jeden Geschmack etwas Feines. Ein täglich wechselndes Tagesmenu am Mittag komplementiert das Angebot.

Das Bistro Louis Napoléon ist täglich geöffnet.

Bistro-Speisekarte
sowie die wechselnden Tagesmenus finden Sie online:

«SLOW FOOD OSTSCHWEIZ»

Die Bestrebungen nach noch mehr Regionalität wurden von der Slow Food Bewegung honoriert. Die Arenenberger Gastronomie wird von Slow Food Ostschweiz als «regionaler Genussverführer» empfohlen und hat sich dem Credo «Saisonal, regional – immer frisch» verschrieben.

Slow Food®
Ostschweiz

Exklusives Mitbringsel

Auf der Suche nach einem speziellen Präsent? Das Team des Museumsshops stellt gerne individuelle Geschenkkörbe zusammen und nimmt sich viel Zeit für die Beratung.

PORTRAIT-WEINE

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 Geschenk. Auch die Thurgauer Regierung nutzt diese Weine als Präsent bei verschiedensten Anlässen.

KAISERLICHE GESCHENKE

Das Angebot im Museumsshop ist so vielfältig, wie der Arenenberg selbst. Neben Geschenkartikeln und historisch anmuteten Souvenirs finden Besucher ein breites Angebot an regionalen Köstlichkeiten. Mit viel Liebe werden die Artikel ausgewählt und das Angebot laufend auf Themen und Jahreszeiten angepasst und abgestimmt. Produkte aus der Region und vom Schlossgut selbst, wie zum Beispiel die Arenenberger Weine, gehören zum Standardsortiment. Dieses Jahr neu dazugekommen ist eine kleine aber feine Auswahl an Produkten der Thurgauer Landfrauen.

Öffnungszeiten Shop
Täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr

Oktober bis März
Di – So von 10.00 – 17.00 Uhr

SEERÜCKEN-UNTERSEE KRAFTGEGEND

Die Marke «Seerücken-Untersee Kraftgegend» macht die Besonderheiten der Gegend und die Angebote unter einem bereichsübergreifenden Label in den definierten Zielmärkten bekannt und unterstützt die Akteurinnen und die Akteure bei der Vermarktung. Das Bistro Louis Napoléon erfüllt mit seinem kulinarischen Angebot die Label-Kriterien. Im Bistro erhalten Sie mit der Kraftgegend Vorteilskarte ein Begrüssungsgetränk offeriert sowie zum Mitnehmen ein kleines Glas Arenenberger Honig.

www.kraftgegend.ch

GUTSCHEINE

Verschenken Sie ein Stück Thurgau! Neu können bei Thurgau Tourismus diverse Gutscheine gekauft werden – online und bei Verkaufsstellen vor Ort. Der Arenenberg ist einer von über 80 Thurgauer Betrieben, wo die Thurgau-Gutscheine eingelöst werden können. Alternativ können Sie auch direkt einen unserer attraktiven Wertgutscheine bestellen.

www.thurgau-bodensee.ch/de/buchen/gutscheine.html
www.arenenberg.ch/gutschein

Interessantes vom Arenenberg und aus der Region

BUBBLE-HOTEL

Schon über 5'000 Gäste haben in den Bubble-Hotels übernachtet und eine unvergessliche Nacht erlebt. In den Himmelbetten schlafen Sie am Arenenberg inmitten der Rebberge hoch über dem See und unter dem weiten Himmelszelt – buchbar von April bis Oktober.

www.himmelbett.cloud

AUF NAPOLEONS SPUREN

Im Frühling 2022 erfolgte der Spatenstich zum zweiten Teil der Umgestaltung des Arenenbergparks. Dieser umfasst die Rekonstruktion der Serpentine und historischen Brücke sowie des Pavillons.

www.stiftung-napoleon.ch

Zahlen, Zahlen, Zahlen

Aus der Arenenberger Hotellerie & Gastronomie

918 frische Betten pro Monat

30 frische Betten pro Tag

24'000 kg Wäsche pro Jahr

70 Liter Handdesinfektionsmittel im Jahr 2021

22'050 desinfizierte Zimmerkarten im Jahr 2021

11'025 Hotelgäste im Jahr 2021

3'692 Waschmaschinen pro Jahr (eine Ladung mit rund 6.5 kg)

307 Waschmaschinen pro Monat

10 Waschmaschinen pro Tag

7'560 Rollen Toiletten-Papier pro Jahr

630 Rollen Toiletten-Papier pro Monat

21 Rollen Toiletten-Papier pro Tag

7'890 Glacekugeln pro Jahr

657 Glacekugeln pro Monat

22 Glacekugeln pro Tag (im Sommer 44 Kugeln)

710 Weinflaschen «Bonaparte» pro Jahr ausgeschenkt und verkauft im Bistro

NATÜRLICH BEWEGT

Foto: Georg Friedrich Kersting, Public domain, via Wikimedia Commons

Von Daniel Brogle, Leiter Gärtnerei Arenenberg

Der Sonnenwagen steht für das mythologische Sinnbild für die Fahrt der Sonne von Ost nach West. Die Sonne ist für unsere Vorfahren das Sinnbild für die immerwährende Kraft und Bewegung gewesen. Mit den heutigen technischen Möglichkeiten können wir die Kraft der Sonnengöttin Sol auffangen, speichern und in Bewegung umwandeln. Die Pflanzen sind das Vorbild dieser Energienutzung im Garten. Der ständige Energiefluss wird auf eine geniale Art und Weise gespeichert, sowie bei Bedarf in Wachstum umgewandelt. Die Pflanzen produzieren im Grund mehr, als sie verbrauchen. Dies ist wiederum die Grundlage unserer Ernährung und wenn wir es weiter spinnen, die Grundlage der erneuerbaren Energien. Die Blaupause der Elektromobilität ist also die Fotosynthese. Was das Chlorophyll für die Pflanze ist, ist für die menschliche Gesellschaft die Photovoltaik-Anlage. Was bei der Pflanze der Traubenzucker ist, ist am Arenenberg z.B. die Batterie. Was bei der Pflanze Wachstum ist, ist in der Arenenberger Gärtnerei das Elektrofahrzeug. Es liegt auf der Hand, dass wir das Funktionsprinzip «Pflanze» in die Tat umsetzen. Das Resultat ist die Reduktion von Emissionen jeglicher Art. Der Anwendungsbereiche der akkubetriebenen Geräte ist nicht nur die Mobilität , es werden auch folgende Geräte mit Sonnenenergie betrieben – notabene geräuscharm: Motorsägen, Laubblasgerät, Heckenscheren, Kantentrimmer und Rasenmäher. Der Kreis schliesst sich. Wenn die Sonne scheint, wächst die Pflanze und die gleiche Energie wird verwendet, um das Grün zu hegen und pflegen.

Für den Transport auf dem Areal verwendet die Arenenberger Gärtnerei Elektro-Hubstapler und -Mobile. Zur Stromproduktion wird Photovoltaik genutzt.

Elektroladestationen

Auf dem Parkplatz befinden sich zwei Elektroladestationen für Autos. Seit Sommer 2021 bieten wir auch Elektroladestationen für Fahrräder an. Die Ladestationen sind einfach in der Handhabung und werden von unseren Gästen rege genutzt. Auch für die Mitarbeiter ist mit einem neuen Velokeller mit Ladestation für E-Bikes gesorgt.

Die Ladesäule verfügt über zwei Steckdosen mit je 22 KW Leistung.

Verständliche Handhabung der Ladestation im Velokeller.

Produktionsmenge Solarstrom an einem Sonnentag Mitte März.

ARENENBERGER UMWELTCHARTA

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 der Gäste oder der Umgang mit den Mitarbeitenden. Festgehalten sind diese Grundsätze in einer schriftlichen Umweltcharta.

VERLEIH E-BIKES

Unsere Hotelgäste haben die Möglichkeit, die beliebten E-Fahrräder von «Tour de Suisse» zu mieten – ideal um die angrenzende «Kraftgegend Seerücken» zu erkunden.

Die Tagung bot u.a. fachspezifische Erklärungen am Kuheuter – durchgeführt durch den tierärztlichen Bestandesbetreuer Beat Berchtold.

OSTSCHWEIZER MELKFACHTAGUNG

Als 1. Ostschweizer Melkfachtagung machte der Anlass seinem Namen alle Ehre. Das breit abgestützte Tagesprogramm mit namhaften Fachreferenten aus dem In- und Ausland nahmen über 200 Milchproduzenten aus der ganzen Ostschweiz in Anspruch.

Text: Kilian Appert, Berater Milchproduktion Arenenberg
Bilder: Damara Lenz, Verband Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO)

Auf die Beine gestellt von Thyas Künzle (Landw. Zentrum SG) und Kilian Appert (Arenenberg), wurde die Melkfachtagung an den vier Standorten Arenenberg, Römerrain, LZSG Salez und Flawil durchgeführt. Den Einstieg gestalteten die Organisatoren selbst, dies zum Thema punktuelle Einflüsse rund ums Melken. Mit Emanuel Süess aus Waldkirch brachte es ein sehr engagierter Landwirt und Melker aus der Praxis auf den Punkt. Seine zentralen Inputs reichten von der Steigerung der Futterqualität durch regelmässige Schädlingsbekämpfung bis hin zur Gestaltung der Matratze in der Liegebox. Nach der Kaffeepause erhielten die Teilnehmer einen Input einer Melkberaterin aus Deutschland. Es war dies Kathrin Linke, die ihrerseits einen entspannten Melkvorgang in den Mittelpunkt des Referats stellte. Sie erläuterte mögliche Ursachen eines schlechten Ausmelkgrades oder notwendigem Ausmelken. Trotz aufkommendem Magenknurren lauschten die Teilnehmer konzentriert dem letzten Vortrag vor dem Mittag. Aus dem Hause Bamos zeigten René Rutz und Bruno Forrer sechs konkrete Fälle in denen unterschiedlichste Ursachen die Milchqualität beeinträchtigten. Sie legten den Teilnehmern beispielsweise nahe, den Milchtank bei einer automatischen Reinigung mindestens einmal pro Woche auf seine Sauberkeit und die Temperatur des Reinigungswassers am Ende des Reinigungskreislaufes zu überprüfen. In der stündigen Mittagspause wurde rege über erhaltene Information und gemachte Erfahrungen diskutiert.

Am Nachmittag wurden die Teilnehmer in zwei Gruppen aufgeteilt und besuchten so in kleineren Gruppierungen Posten, an denen sie jeweils rund 20 Minuten dauernde Referate erwarteten. Beat Berchtold, tierärztlicher Bestandesbetreuer, erklärte anhand eines Euters aus dem Schlachthof dessen Aufbau und Details. Praxisnah erläuterte er den Vorgang von Zitzenversiegler oder anderen Injektionen an einer Zitze. Im Melkstand, oder am Arenenberg vor dem Roboter, wurde über Grösse und Beschaffenheit von Zitzengummis berichtet. Den neusten Stand der Technik im Bereich des Melkens präsentierten die Hersteller Lely, Gea und Delaval. Die Plattform wurde auch in diesem Bereich genutzt, um kritische Fragen zu stellen, die dann auch ausnahmslos versucht wurden zu beantworten. Die Tagung wurde von den Verbänden Thurgauer Milchproduzenten (TMP) und Verband Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO) unterstützt. An den Rückmeldungen der Teilnehmer zu urteilen, gelang ein spannender und lohnenswerter Tag. Ein Dank gilt allen beteiligten Fachreferenten und Melktechnikanbietern.

Kilian Appert zeigt Einflüsse der Fütterung auf.

Melkberaterin Kathrin Linke im fachlichen Austausch.

Der Anlass zog viele interessierte Teilnehmer an.

Foto: T. Imhof, Ernte bei Engel's Früchtehof Mammern

NATIONALES PROJEKT

Der Obstversuchsbetrieb in Güttingen beteiligt sich am nationalen Sortenprüfungsprojekt Beeren. Die Daten aus Güttingen fliessen in das Projekt ein, welches von Agroscope und dem Schweizer Obstverband koordiniert wird. Sie sorgen dafür, dass neue Himbeer- und Erdbeersorten an mehreren Standorten unter Bio- wie auch unter Suisse-Garantie-Bedingungen getestet werden. Das Projekt wurde Anfangs 2021 gestartet mit den ersten Pflanzungen von Versuchssorten. Aus dem Projekt soll nach vierjähriger Versuchstätigkeit eine ausführliche Sortenempfehlungsliste entstehen.

Von Carole Wyss, Beraterin Beerenanbau, Arenenberg

Neue Himbeersorten

Die ersten Resultate aus den Versuchen des Betriebs in Güttingen zeigen schnell, welche Himbeersorten für die Produktion in Frage kommen und welche gegenüber den Referenzsorten keinen Mehrwert bringen.

Sorte «Optima» liefert hohe Erträge

Auf dem Obstversuchsbetrieb Güttingen wurden vier verschiedene Himbeersorten als Longcanes und mit Sommerernte getestet: Die Sorte «Optima», eine Züchtung der italienischen Firma Berryplant, «Majestic» von Plant Science Europe, und die Nummernsorten «121009» und «104412» von Sant' Orsola. Als Referenzsorte diente «Tulameen» und als weitere Vergleichssorte wurde «Vajolet» verwendet. Die Pflanzung der Longcanes erfolgte am 3. Mai 2021. Am Standort Güttingen wurden die Parameter Ertrag, Fruchtgewicht, Frühzeitigkeit, Geschmack und Aussehen bewertet. Weitere Analysen erfolgen bei Agroscope zu den Parametern Fruchtfestigkeit, Haltbarkeit der Beeren und Robustheit der Sorten. Bei den Resultaten ist auffallend, dass «Vajolet» in den Kategorien Fruchtgewicht, Frühzeitigkeit, Geschmack und Aussehen am besten abgeschnitten hat. Nur beim Ertrag war sie weniger gut als «Tulameen» und «Optima». «Optima» brachte den höchsten Ertrag aller Testsorten und erreichte das Niveau von «Tulameen». «Optima» ist eine Herbstsorte, die gut für die Frühjahrsernte verwendet werden kann. Die Ernte von «Optima» begann gleichzeitig wie bei «Vajolet», allerdings mit deutlich geringeren Mengen. Geschmack und Aussehen wurde bei «Optima» etwas weniger gut bewertet als bei «Vajolet» und «Tulameen» – allerdings noch im zufriedenstellenden Bereich. Die Nummernsorten von Sant'Orsola überzeugten in keiner der erfassten Parameter.

Majestic trägt die schönsten Beeren

Die Longcanes der Sorte «Majestic» waren nur rund 1.3 m hoch, die Sorte lieferte aber eine Erntemenge von 7.4 kg/lfm und ist somit auf dem Niveau von «Vajolet». Vom Reifezeitpunkt her ist sie gleich wie «Tulameen». Die Sorte zeichnet sich vor allem durch sehr stabile und trockene Beeren aus. Zudem ist die Fruchtgrösse über die ganze Erntezeit auf ähnlichem Niveau und erfährt keine starken Veränderungen, wie das üblicherweise bei «Tulameen» der Fall ist. So punktet «Majestic» insbesondere im Fruchtgewicht und im Aussehen. Da die Beeren dieser Sorte nicht saften, ist die Sorte vor allem für den Verkauf in den Grosshandel interessant. Geschmacklich gibt es unterschiedliche Meinungen zur Sorte «Majestic».

Während sie im Thurgau eher eine negative bis neutrale Bewertung erhielt, hat sie bei Degustationen der Agroscope im Wallis zufriedenstellend bis gut abgeschnitten. Es lohnt sich also, die Sorte selbst mal unter Augenschein zu nehmen und sich ein eigenes Bild zu machen.

Herbsthimbeersorten im Vergleich

Drei Herbsthimbeersorten wurden auf dem Obstversuchsbetrieb in Güttingen angebaut und mit der Referenzsorte «Enrosadira» verglichen. Die Pflanzen wurden am 11.05.21 als Topfgrünpflanzen in 10l–Töpfe gepflanzt. Das Wachstum im Mai war zögerlich aufgrund der regenreichen und kühlen Witterung, die sich bis Ende Juni erstreckte. Bis Mitte August erreichten die Pflanzen aber doch eine durchschnittliche Rutenhöhe von 1.9 m, ausser «Versailles», die durchschnittlich nur eine Rutenhöhe von 1.6 m aufwies. Unter den drei getesteten Sorten «Eros», «Clarita» und «Versailles», ist «Eros» die vielversprechendste Sorte.

Beginn der Ernte war bei allen vier Sorten am 7.9.21. Eros brachte schon von Anfang an deutlich höhere Erträge als alle anderen Herbstsorten im Versuch. «Eros» zeichnet sich zudem durch eine gute Pflückbarkeit, gute Bewertungen im Geschmack und sehr gute Bewertung im Aussehen aus. Nur beim Fruchtgewicht erreichte die Sorte im Durchschnitt 6.4 g pro Beere, was tiefer ist als bei den anderen getesteten Herbsthimbeersorten, aber noch höher liegt als die Fruchtgewichte der meisten Sommerhimbeersorten. Da «Eros» sehr stark zurückblüht, kann die Sorte nicht zur Doppelernte genutzt werden. Die vielversprechende Sorte «Eros» ist eine italienische Züchtung der Firma Berryplant. Auch von der Firma Berryplant ist die Sorte «Clarita». Sie punktete mit dem besten Fruchtgewicht und lag auch im Geschmack im guten Bereich. Allerdings brachte sie weniger Ertrag als die Referenzsorte «Enrosadira». Die Beeren der Sorte sind wenig stabil, weshalb sich schnell Saft bildet, wodurch das Schalenbild leidet.

VERSUCHSBETRIEB GÜTTINGEN

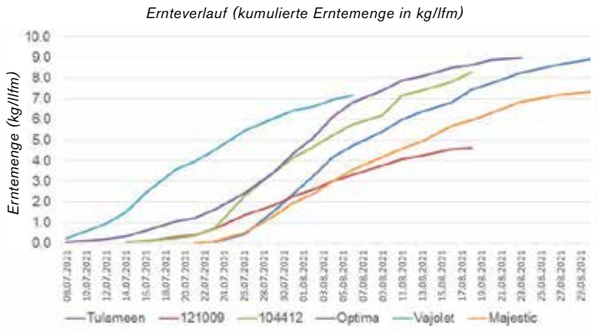
Auf dem Versuchsbetrieb für Obstbau in Güttingen steht eine Fläche von rund 29 Aren für Versuche mit Beeren zur Verfügung. Die Fläche ist aufgeteilt in vier Parzellen: eine Parzelle mit Heidelbeeren unter Witterungsschutz (10 Aren), zwei Parzellen mit Himbeeren im Topf unter Witterungsschutz (16 Aren) und ein Gewächshaus für Erdbeeren auf Stellagen (rund 3 Aren). Mit den Beerenversuchen werden Fragestellungen aus der Produktion untersucht und Empfehlungen für die Praxis können ausgearbeitet werden.

Die Versuche werden durch eine Begleitgruppe unterstützt. Diese besteht aus Vertretern der Beerenproduzentenverbände Thurgau und St. Gallen, Vertretern der Forschungsanstalt Agroscope, der Firma Tobi Seeobst AG, der Firma ökohum gmbh, dem Schweizer Obstverband und Mitarbeitern vom Arenenberg.

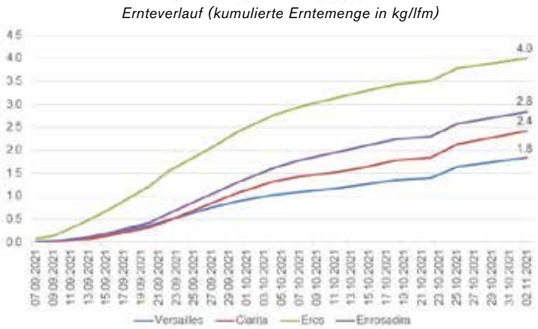
Die Sorte Optima am 28.07.2021 am Standort Güttingen

Die Sorte Majestic am 28.07.2021 am Standort Güttingen

Ernteverlauf der Himbeersorten mit Sommerernte



Ernteverlauf der Sorten Versailles, Clarita, Eros und Enrosadira



Brigitte Frick

Beraterin Regionale Entwicklung

„Mein Name ist Brigitte Frick. Ich bin verheiratet und habe zwei Kinder im Primarschulalter. Aufgewachsen bin ich mit fünf Geschwistern auf einem kleinen Bauernhof und wohne seit bald 20 Jahren am Bodensee. Mit der Matura im Sack, zog es mich für einen Sprachaufenthalt nach England. Wie es der Zufall wollte, traf ich dort auf junge Leute, die von einem Agronomiestudium an der ETH in Zürich schwärmten. Kurzerhand schrieb ich mich an der Hochschule ein und befasste mich intensiv mit landwirtschaftsrelevanten Themen. Noch während meiner Studienzeit arbeitete ich mehrere Monate auf einem Bauernhof in der Westschweiz und absolvierte im Kanton SG ein Praktikum in der Weinbauberatung. Einige Aufenthalte in Südamerika und die erste Anstellung am landwirtschaftlichen Zentrum SG zeigten mir, dass ich die richtige Berufswahl getroffen habe. So blieb ich weiterhin der Landwirtschaft treu und arbeitete während 15 Jahren beim St. Galler Bauernverband. Meine Fokus bestand in der Interessensvertretung der Bäuerinnen und Bauern sowie in verschiedenen Projekten in der Kommunikation. Bereits im Spätsommer der beruflichen Tätigkeit angekommen, wagte ich 2021 einen weiteren Schritt und habe am 1. Oktober 2021 eine neue Arbeitsstelle am Arenenberg angenommen. Meine Hauptaufgaben liegen in der Direktvermarktung, dem Agrotourismus und in ländlichen Entwicklungsprojekten. Am Arenenberg bekomme ich die einzigartige Gelegenheit, meine beruflichen Erfahrungen in einer neuen Region einzubringen. Die Bäuerinnen und Bauern im Alltag zu begleiten, ist etwas vom Schönsten. Ihre Bodenständigkeit und der sorgfältige Umgang mit der Natur begeistern mich immer wieder. So bin ich auch gerne mit meiner Familie in der Natur unterwegs, liebe es im eigenen Garten zu «dreckeln», auf einen Berg zu steigen oder mit dem Velo die Umgebung zu erkunden. Und wenn es die Zeit erlaubt, tobe ich mich gerne kreativ aus – sei es mit dem Pinsel oder der Fotokamera."

Hansueli Zellweger

Leiter Aussenwirtschaft, Futter- und Ackerbau SFF

„Nach 25 Jahren und um viele Erfahrungen reicher bin ich zurück auf der Swiss Future Farm. Aber beginnen wir von vorne: Aufgewachsen sind mein Zwillingsbruder und ich auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Appenzell Ausserrhoden. So wurde mir das Interesse für die Landwirtschaft bereits in die Wiege gelegt. Vor allem die Natur und die Vielseitigkeit des Landwirtschaftlichen Berufes haben mich von Anfang an fasziniert. Auch die Landtechnik begeisterte mich bereits in den Kinderjahren. Im zweiten Lehrjahr zum Landwirt, welches ich im Thurgau absolvierte, entwickelte sich der Acker- und Futterbau zu meinem Lieblingsgebiet. So wollte ich nach der Lehre auch im Thurgau bleiben. Meine erste landwirtschaftliche Stelle trat ich dann vor gut 25 Jahren bei der Swiss Future Farm, die damals noch FAT hiess, als Traktorführer an. Danach lockte es mich in die Welt. In den «Wanderjahren» habe ich diverse andere Berufe kennengelernt: Tätigkeiten in den Bereichen wie Lohnunternehmer Ackerbauarbeiten, Holzschlag, Lastwagenchauffeur und Monteur erweiterten meinen Erfahrungsrucksack. Nach einem längeren Aufenthalt auf einem Rebbaubetrieb in den USA zog es mich wieder in die Schweiz. Auf einem grossen Landwirtschaftsbetrieb im Thurgau durfte ich während annähernd zehn Jahren im Acker-, Futterbau sowie als Betriebsmechaniker Erfahrungen sammeln. Parallel dazu habe ich die Weiterbildung zum Meisterlandwirt abgeschlossen. Anschliessend habe ich wiederum annähernd zehn Jahre auf einer Forschungsstation der ETH Zürich im Ackerbau gearbeitet. Während dieser Zeit habe ich mich berufsbegleitend zum Agrotechniker HF weiterbilden können. Während meiner Tätigkeit an der ETH tat sich für mich die faszinierende und vielversprechende Welt der digitalen Landwirtschaft auf.

Und nun bin ich also zurück auf der Swiss Future Farm in Tänikon. Hier durfte ich im Oktober 2021 die Stelle als Leiter Aussenwirtschaft sowie Acker- und Futterbau antreten. Es fasziniert mich, wenn innovative Landwirtschaft mit guter Landtechnik und zukunftsgerichteter Digitalisierung zusammenkommen. Es freut mich besonders, dass wir auf der SFF Maschinen und Lösungen testen, die im Anschluss direkt der Schweizer Landwirtschaft zugutekommen. Für die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft möchte ich zusammen mit dem ganzen Tänikoner Team einen gewinnbringenden Beitrag leisten."

Foto: FiBL, Seraina Siragna

Der Kanton Thurgau und das FiBL wollen innovative Bioberatung gemeinsam voranbringen. (v.l.n.r. Christian Eggenberger, Arenenberg; Hansueli Dierauer, FiBL; Walter Schönholzer, Regierungsrat TG; Knut Schmidtke, FiBL; Barbara Früh, FiBL; Ueli Bleiker, Landwirtschaftsamt TG)

FiBL

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen im Bereich Biolandwirtschaft. Die Stärken des FiBL sind interdisziplinäre Forschung, gemeinsame Innovationen mit Landwirtinnen und Landwirten und der Lebensmittelbranche sowie ein rascher Wissenstransfer. Der FiBL-Gruppe gehören derzeit FiBL Schweiz (gegründet 1973), FiBL Deutschland (2001), FiBL Österreich (2004), ÖMKi (ungarisches Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 2011), FiBL Frankreich (2017) und das gemeinsam von den fünf nationalen Instituten getragene FiBL Europe (2017) an. An den verschiedenen Standorten sind rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig. www.fibl.org

Der Kanton Thurgau und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL haben eine Vereinbarung betreffend des Entwicklungs- und Innovationsprojektes «Bioberatung FiBL-Arenenberg» unterzeichnet.

Das Ziel ist es, schneller und besser in der Entwicklung der Methoden des biologischen Landbaus zu werden, entsprechende Erkenntnisse zu erwerben und den Wissenstransfer zu verbessern. «Es ist eine grossartige Chance für den Bildungs- und Forschungsstandort und die Landwirtschaft im Kanton Thurgau, dass diese Zusammenarbeit zwischen dem Arenenberg und dem führenden Forschungsinstitut für biologischen Landbau zustande gekommen ist», sagt Regierungsrat Walter Schönholzer, Chef des Departements für Inneres und Volkswirtschaft. Das Projekt startete am 1. April 2022, die Projektdauer beträgt fünf Jahre. Nach einer erfolgreichen Startphase soll das Projekt in die ordentliche Beratungstätigkeit des Arenenberg überführt werden. Knut Schmidtke, Direktor für Forschung, Extension & Innovation an der FiBL ergänzt: «Die beiden Organisationen ergänzen sich in idealer Weise. Das FiBL bringt den direkten Zugang zur Forschung und Wissenschaft ein, die Beratungskräfte des Arenenberg ergänzen dies mit ihrem Knowhow im Wissenstransfer sowie den engen Beziehungen zu den Praxisbetrieben, den Organisationen und Absatzmärkten.» Projektträger sind zu je 50 Prozent das FiBL und die Beratung Landwirtschaft am Arenenberg. Die strategische Projektführung obliegt einer Steuerungsgruppe, die mit der operativen Projektleitung die Inhalte und Umsetzung der Ziele ausgestaltet und sicherstellt. Die beiden Trägerorganisationen tragen die Lohn- und Lohnnebenkosten je zur Hälfte. Die finanziellen Mittel sind im Budget 2022 und im Finanzplan 2023-2026 des Kantons Thurgau enthalten.

Anspruchsvolle Bioanbau-Kulturen haben Priorität

Priorität bei dieser Zusammenarbeit haben Beratungsprojekte mit Versuchen, die einen Fokus auf Kulturen legen, die im Bioanbau auf grosse Herausforderungen stossen, wie zum Beispiel Kartoffeln, Raps oder Zuckerrüben. Bei diesen Produkten sind die Nachfrage und das zusätzliche Wertschöpfungspotenzial gross. Ebenfalls prioritär sind Versuche und Beratungsaktivitäten zur Bodenfruchtbarkeit/Humusaufbau und zum Anbau von Proteinpflanzen für die menschliche Ernährung. Die Erweiterung des Projektes mit Themen und Inhalten zur Tierhaltung, zu den Spezialkulturen (Obst, Beeren, Gemüse, Wein) und zur Nutzung regenerativer Energiequellen (Photovoltaik, Biogas, Pflanzenkohle) ist nach gegenseitiger Absprache möglich. Die Zusammenarbeit mit nationalen Stellen ist für den Arenenberg und den Kanton Thurgau kein Neuland. Mit der Vereinbarung von 2017 zwischen Agroscope und dem Kanton Thurgau zur Bewirtschaftung des Versuchsbetriebes Tänikon konnte die Zusammenarbeit zwischen einem eidgenössischen Forschungsbetrieb und dem Arenenberg erstmals formell gestartet werden. Kurz darauf folgte das Projekt Swiss Future Farm als Private Public Partnership zwischen Arenenberg und den Partnern GVS Agrar AG und AGCO International. Im Jahr 2020 kam das Innovationsforum Ernährungswirtschaft unter der Federführung des Amtes für Mittel- und Hochschulen mit namhaften Beteiligten (unter anderem der Fachhochschule OST) zustande.

Regio-Tofu aus dem Thurgau

Ein junges Startup-Unternehmen aus dem Thurgau produziert Tofu aus biologisch produzierten Sojabohnen aus Thurgauer Böden. Für die Unternehmer stehen Regionalität und Qualität an erster Stelle.

Text, Bild und Interview
von Ruth Bossert Freie Journalistin BR

Lukas Rösch und Simone Reinhart wollen durch Qualität einen höheren Stellenwert für Soja erreichen.

Simone Reinhart wusste, wie ihr Tofu, für den sie in der eigenen Küche zu pröbeln begann, sein musste; weich und geschmeidig und nicht gummiartig und zäh. Sie merkte rasch, dass sich durch die Zubereitung von Hand, die Konsistenz und die Beschaffenheit ihres Produktes verfeinerte und sich vom industriell hergestellten Tofu abhob. So kam sie ihrem Vorbild, dem Tofu aus dem asiatischen Raum, immer näher. Sie schaffte die ersten Gerätschaften an und weitete die Produktion aus. Ihre Eltern, die den Weiherhof in Amriswil bewirtschaften, boten der studierten Umweltingenieurin ein Stück Land für den Sojaanbau an.

Vom Hobby zum Unternehmen

2019 produzierte sie bereits 400 Kilogramm eigenen Tofu, den sie unter dem Namen «Soja-Atelier Weiherhof» an Wochenmärkten, in umliegenden Läden und später überregional verkaufte. Mit dem Erfolg kam der Wunsch nach Veränderung. «Es war nicht mehr das nette Hobby nebenbei, ich musste mich entscheiden, wie ich weitermachen will», sagt die 26-Jährige und so kam Lukas Rösch (27) wie gerufen. Die beiden kennen sich aus der Schulzeit, hatten sich lange Jahre aus den Augen verloren. Der studierte Betriebswirtschafter arbeitete bei einem Online-Vertrieb für vegane Produkte und war ziemlich schnell vom Unternehmen seiner ehemaligen Schulkollegin begeistert. «Die Philosophie stimmt, das Produkt macht Sinn und die Sache macht enorm Spass», sagt er, der immer schon davon träumte, als Unternehmer Verantwortung zu übernehmen.

Wollen durchstarten

In der Zwischenzeit haben sie sich als Firma Ensoy (enjoy soy) als GmbH eintragen lassen, haben sich in einer stillgelegten Käserei in Amriswil eingemietet und produzieren pro Woche zwischen 100 und 180 Kilogramm Tofu. Beide sind sie zusammen mit einem Teilzeit-Mitarbeiter jeweils zwei Tage am Produzieren. Die Ausstattung reiche im Moment, doch Neuanschaffungen stünden an, erklärt Simone Reinhart, die an den übrigen Tagen für die Distribution zuständig ist und an Produktlösungen, neuen Rezepten und an Neuentwicklungen tüftelt. Lukas Rösch übernahm die betriebswirtschaftliche Seite und kümmert sich um Marketing, Neugewinnung von Kunden und die Finanzen. Vom Lohn, den sie sich auszahlen, können sie noch nicht leben. Sie halten die Augen nach einem Partner und neuen Räumlichkeiten offen, damit sie expandieren und endgültig durchstarten können. Damit der Tofu endlich den Platz in der Ernährung bekomme, den er verdiene, sagt Lukas Rösch und Simone Reinhart nickt.

Gastronomie überzeugen

Die beiden Unternehmer produzieren Tofu im oberen Preissegment. Das Kilogramm kostet Natur 27 Franken und 30 Franken mariniert. Neben dem Online-Verkauf, der bereits einen Drittel ausmacht, Tendenz steigend, beliefern sie eine grosse Anzahl Detaillisten, Feinkostläden, Bio- und Hofläden zwischen St. Gallen, Frauenfeld, Winterthur und Kreuzlingen. Zudem sind ihre Produkte an verschiedenen Wochenmärkten anzutreffen. Sie freuen sich, dass vermehrt die Gastronomie wie beispielsweise das Hotel Hof Weissbad oder das Restaurant Trauben in Weinfelden ihren Tofu serviert. Dass es ihnen gelungen ist, biologisch produzierte Sojabohnen aus der Thurgauer Landwirtschaft zu beziehen, freut die beiden besonders. «Damit bleibt die ganze Wertschöpfung im Thurgau, ein Verkaufsargument, das immer wichtiger wird.» Das Bewusstsein über die Auswirkungen der Lebensweise auf die Umwelt, die Tier- und Pflanzenwelt wachse ständig und Nachhaltigkeitsthemen würden immer wichtiger, sagen sie.. Deshalb sei Tofu auch nicht nur ein Produkt für Veganer oder Vegetarier. «Tofu ist ein Produkt für alle und hat eine deutlich bessere Ökobilanz als andere Lebensmittel mit hohem Proteingehalt», erklärt Lukas Rösch. Je länger je mehr wolle die Kundschaft wissen, woher ihr Essen kommt.

Menge hat sich seit 2015 verdoppelt

Gemäss Daniel Fröhlich, Leiter Biologischer Landbau am Kompetenzzentrum der Thurgauer Landwirtschaft Arenenberg, haben die Anbauflächen für Biosoja im Thurgau stark zugenommen. Es werde mit 63,44 Hektaren schon fast die doppelte Menge Biosoja angepflanzt als im konventionellen Anbau, sagt er. Bei der Speisesoja konnte die erhöhte Nachfrage mit zusätzlichen Produzenten abgedeckt werden, demgegenüber gebe es aber zu wenig Produzenten für den Futteranbau. Der sprunghafte Nachfrage-Anstieg bei Bio-Futtersoja führt er auf die verschärften Richtlinien für Wiederkäuer

▸weiter auf Seite 28

zurück, für die ab diesem Jahr das ganze Futter aus der Schweiz stammen müsse. Schweizweit sei eine steigende Beliebtheit bei Biospeisesoja zu beobachten, erklärt Lukas Inderfurth, Bereichsleiter Kommunikation von Bio Suisse. Im vergangenen Jahr wurden dank zunehmender Flächen fast 1100 Tonnen Sojabohnen geerntet. Damit hat sich die Menge seit 2015 mehr als verdoppelt.

Produzent profitiert mit Leguminosen

Simon Weilenmann ist Landwirt in Basadingen und hat vor acht Jahren auf seinem Bio-Hof angefangen, auf zwei Hektaren Speisesoja zu produzieren. Er war auf der Suche nach Leguminosen, denen eine wichtige Funktion in der Fruchtfolge zukommt. Da er nebst seiner Mutterkuhhaltung verschiedene andere Getreidearten und Gemüse produziert, ist er maschinell ausgerüstet und musste für die Bearbeitung des Sojafeldes nur kleinere Anpassungen an den Geräten vornehmen. Er verkauft sein Soja an die Mühle ins zürcherische Marthalen, ein Teil des Ertrages aber direkt an Ensoy. «Die direkte Zusammenarbeit mit dem Abnehmer gefällt mir», sagt er. Er sei gerne ein Teil eines regionalen Produktes, das zu ihm und seinem Betrieb passe. Er mache dasselbe mit Brotgetreide und beliefere auch eine Dorfbäckerei mit dem eigenen Mehl. Natürlich müsse dieser Mehraufwand auch bei der Preisgestaltung abgegolten werden, sagt er.

Leguminosen
für die Bodenfruchtbarkeit

FiBL

Leguminosen haben die Fähigkeit, in Symbiose mit Knöllchenbakterien Luftstickstoff im Boden zu binden und diesen pflanzenverfügbar zu machen – für sich selbst wie auch für die Pflanzen, die nachfolgend angebaut werden. Durch die intensive Bewurzelung des Bodens und die Fähigkeit der Leguminosen, schwer verfügbare Phosphorverbindungen im Boden aufzuschliessen, wirkt sich der Anbau zudem positiv auf die Bodenfruchtbarkeit aus. Ziel dabei sei, dass Soja und heimische Körnerleguminosen wie Erbsen, Ackerbohnen und Süsslupinen in der hiesigen biologischen Land- und Ernährungswirtschaft einen festen Platz bekommen und dass sie für die tierische und menschliche Ernährung als Alternative zu importierten Eiweissquellen oder als Rohstoffe für innovative Produkte eine Verwendung finden.

Nature Tofu zubereiten, will gelernt sein. Nein, es ist natürlich keine Rocket Science. Aber unter Berücksichtigung einiger Grundlagen klappts einfach viel besser.

1. Presst du ihn aus, holst du mehr raus

Nach dem Vakuumieren zieht Tofu Wasser. Damit du deinen Nature-Tofu optimal verarbeiten kannst, empfehlen wir deshalb, den Tofu nach dem Öffnen der Verpackung etwas auszupressen. Du kannst den Tofu von Hand mit Haushaltpapier ausdrücken. Oder: Umwickle den Tofu mit Haushaltspapier, lege ihn zwischen zwei Teller und beschwere das Ganze für ca. 30 Minuten mit einem Buch. Achte darauf, dass der Tofu nicht zerdrückt wird.

2. Mach ihn heiss, dann wird er nice

Tofu ist sehr hitzebeständig. Scheue dich daher nicht, ihn auf hoher Stufe anzubraten. So kriegt er eine knusprige Aussenschicht und deine Marinade oder Gewürze entwickeln ein schmackhaftes Aroma. Tipp: Für eine besonders knusprige Kruste den Tofu in Maisstärke wenden.

3. Mixe eine Marinade, so wirds nicht fade

Tofu hat die wunderbare Eigenschaft, Geschmäcker anzunehmen. Sei daher nicht zurückhaltend beim Würzen. Wie auch bei Fleisch empfiehlt es sich, kräftige Aromen zu verwenden. Wenn du unseren Nature-Tofu verwendest und ihn mit deiner eigenen Marinade kombinierst, empfehlen wir dir, ihn z.B. über Nacht in die Marinade einzulegen

4. Greif zum Messer, damit gehts besser

Tofu lässt sich problemlos in die Form deiner Wahl zuschneiden. Wir empfehlen Würfel oder Streifen. So stellst du sicher, dass die Marinade während dem Kochen oder Braten alle Seiten bedeckt. Um Scrambled Tofu oder Hack herzustellen, zerbröselst du den Tofu mit einer Gabel oder mit den Händen.

SO KLAPPTS MIT DEM NATURE-TOFU

5. Kochen, braten, frittieren, Tofu lässt sich kombinieren

Tofu ist kein Fleischersatz (!), lässt sich aber ähnlich verarbeiten. Du kannst ihn in einer Suppe erhitzen, in einer Bratpfanne knusprig braten, im Ofen backen und in panierter Form frittieren.

6. Öl in die Pfanne, dann volle Kanne

Erhitze etwas Pflanzenöl, bevor du den Tofu in die Pfanne gibst. So verhinderst du, dass er am Pfannenboden kleben bleibt.

7. Mach ihn kalt, auch ohne Rechtsanwalt

Durch das Erhitzen der Sojamilch während des Herstellungsprozesses ist der Tofu nicht mehr roh – selbst wenn er kalt ist. Du kannst ihn folglich bedenkenlos konsumieren, ohne ihn zu braten oder kochen. Gerade in einem Salat funktioniert das sehr gut.

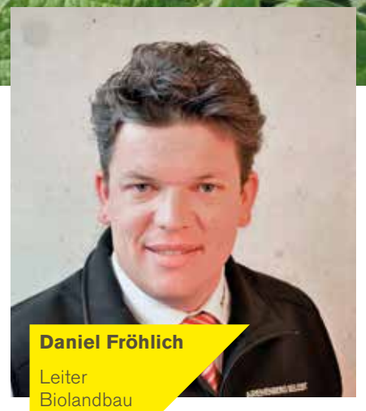
Weitere Rezepte: www.ensoy.ch

Foto: FiBL

Merkblatt Biosoja

Das Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) hat die wichtigsten Eckpunkte für die erfolgreiche Praxisumsetzung im "Merkblatt Biosoja" zusammengefasst. Der Anbau von Biosojabohnen in der Schweiz beginnt mit der Wahl des richtigen Standorts. Grundlegende Voraussetzungen sind ein geeignetes Mikroklima und ein geeigneter Boden. Allgemein kommen Biosojabohnen besonders gut in Weinbauregionen sowie in Körnermais-Anbaugebieten: Ein warmes und nicht zu trockenes Klima ist also optimal. Das Anbaugebiet sollte nicht höher als 600 Meter über Meer liegen. Mittelschwere, tiefgründige Böden mit einem pH-Wert zwischen 6,5 und 7 gelten als ideale Grundlage. In der Fruchtfolge eignen sich Getreide, Kartoffeln und Mais als Vor- oder Nachfrucht. Ungeeignet sind Erbsen, Bohnen, Raps und Sonnenblumen, weil sie die Pilzkrankheit Sklerotinia übertragen können. Wenn eine drei- bis vierjährige Anbaupause zwischen den Wirtspflanzen eingehalten wird, ist sie aber unproblematisch. Bohnen und Erbsen sind zudem als Vor- oder Nachfrucht ungeeignet, weil sie als Leguminosen die Stickstoffvorräte im Boden schlecht ausnutzen und Wurzelfäule übertragen können.

NACHGEFRAGT



Daniel Fröhlich
Leiter
Biolandbau
Arenenberg

Wie entwickelt sich der Anbau von Biosoja in der Ostschweiz?
Im Jahr 2014 haben erst wenige Betriebe im Thurgau Bio-Soja angebaut. Gemäss Bio Suisse waren es 2012 in der Ostschweiz neun Hektaren Biosoja, zwei Jahre später waren es dann schon 22 Hektaren. Momentan sind wir alleine im Thurgau bei 63,44 Hektaren Biosoja.

Verarbeiten auch Mühlen im Thurgau Biosoja?
Die portraitierte Firma «Ensoy» lässt im Kanton Zürich in Basadingen mahlen. Meines Wissens gibt es keine solche Mühle im Thurgau.

Wie haben sich die Preise für Biosoja entwickelt?
Der Marktpreis für Speisesoja beträgt zur Zeit CHF 220, derjenige von Futtersoja CHF 142.

Ist die Nachfrage immer noch grösser als das Angebot? Die Zahl der Veganer hat ja stark zugenommen.
Bei Speisesoja konnten für die zusätzliche Nachfrage genügend Produzenten gefunden werden. Demgegenüber gibt es bei der Futtersojaproduktion zuwenig Menge, um die Nachfrage zu decken. Mit der Richtlinienverschärfung 2022 (100% des Wiederkäuerfutters muss aus Schweizer Herkunft stammen) ist die Nachfrage nach Futtersoja aus Schweizer Anbau angestiegen.

Raten Sie als Leiter Biolandbau am Arenenberg den künftigen Biolandwirten zum Anbau von Soja?
Die Marktlage erlaubt im Futtersojabereich eine Produktionsausdehnung. Soja gedeiht unter warmen und feuchten Bedingungen am besten. Die Anbaueignung ist bis auf maximal 600 m. ü. M. gegeben. Dies schränkt die mögliche Anbaufläche ein. Bereits während der Umstellungsphase erhalten Futtersojaproduzenten den vollen Biopreis. Da Soja sich über die Knöllchenbakterien selbst den Stickstoff organisiert, ist die Pflanze insbesondere für viehschwache Betriebe interessant. Nebst den klimatischen Voraussetzungen sollten Striegel- und Hacktechnik zur Unkrautregulierung verfügbar sein. Wer also auf der Suche nach einer neuen Kultur ist und von der positiven Marktlage profitieren will, dem rate ich, sich mit dem Sojaanbau zu befassen.

Welche Probleme stellen sich beim Anbau?
Ein hoher Unkrautdruck und eine ungenügende Unkrautregulierung können die Wirtschaftlichkeit des Sojaanbaus in Frage stellen. Je gekonnter der Striegel sowie die Hacktechnik eingesetzt werden, desto weniger Handjäten ist notwendig. Da Handjäten teurer als die mechanische Unkrautregulierung ist, zahlt sich das Hacken und Striegeln meist aus. Soja ist grundsätzlich eine robuste und widerstandsfähige Kultur. Die wichtigsten Schädlinge der Soja sind Schnecken, Drahtwürmer, Nematoden, Bohnenfliegen und Distelfalter. Genannte Schädlinge stellen jedoch in der Regel keine grossen Probleme dar.

Ist der Anbau arbeitsintensiver als andere Getreidearten?
Ja. Aufgrund der eher langsamen Jugendentwicklung muss mehr Zeit für die Unkrautregulierung als beim Getreide aufgewendet werden.

WAS EIN BILD ALLES VERRÄT

Von Anna Brugger, Beraterin Acker- und Futterbau, Arenenberg

Fernerkundung, Phänotypisierung und Präzisionslandwirtschaft – diese Begriffe haben zwei Gemeinsamkeiten: Kameras und Landwirtschaft. Aber was bedeuten sie genau? Welche Möglichkeiten bieten sie und wie passen Landwirtschaft und Kameras zusammen?

Seit etwa 12'000 Jahren bilden Kulturpflanzen wie Weizen, Mais oder Raps die Basis unseres menschlichen Lebens. Aus Wildpflanzen entstanden durch Züchtungen neue nährstoffreiche Sorten, die mehr Ertrag liefern und widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und Stress sind. Ein wichtiger Bestandteil der Züchtung ist die Beobachtung und Beschreibung von Pflanzen. Bereits Gregor Mendel beobachtete im 19. Jahrhundert, wie sich Schoten und Blüten von Erbsenpflanzen nach Kreuzungen veränderten und beschrieb die äusseren Merkmale der Pflanze, den Phänotyp. Was einst mit Zeichnungen und Beschreibungen begann, wurde durch Kameras komplexer und genauer. Heute können Eigenschaften von Pflanzen mit Hilfe von optischen Sensoren objektiv beschrieben und verglichen werden. Die moderne Phänotypisierung ermöglicht neben einer objektiven visuellen Beschreibung von Pflanzen auch die Erkennung von Aspekten, die für das menschliche Auge nicht sichtbar sind. Dabei ist die Phänotypisierung nicht nur bei der Züchtung von neuen Sorten ein wichtiger Aspekt, sondern auch für die genaue Beobachtung von Kulturbeständen. So schaffen es optische Sensoren Krankheiten, den Wassergehalt oder den Nährstoffhaushalt von Pflanzen zu erkennen. Diese wichtigen Informationen beeinflussen die Kulturführung und ermöglichen die zielgerichtete Bewirtschaftung von landwirtschaftlichen Flächen, die Präzisionslandwirtschaft.

Präzision mit optischen Sensoren

Doch was messen diese optischen Sensoren, die viel Wissen über Pflanzen verraten? Dazu muss man zuerst den Weg des Lichts verstehen. Trifft Licht auf einen Gegenstand, geht dieses Licht unterschiedliche Wege. Das Material und die Oberfläche des Gegenstandes entscheiden darüber, wieviel Licht welchen Weg geht. Besteht ein Gegenstand aus einem durchlässigen Material, so kann das Licht durch den Gegenstand hindurch gehen (Transmission), gleichzeitig kann der Gegenstand einen Teil des Lichts aufnehmen (Absorption). Wird das Licht zurückgeworfen, findet eine Reflexion statt. Das Material und die Oberfläche entscheiden, ob das Licht alle Wege geht und wie viel Prozent des Lichts welchen Weg geht. Überträgt man dieses Prinzip auf Pflanzenblätter, kann das Licht alle drei Wege gehen. Die meisten optischen Sensoren messen jedoch nur, wie viel Licht von einer Pflanze reflektiert wird. Da die Pflanzenart und der Gesundheitszustand der Pflanze bestimmen, wieviel Licht welchen Weg geht, verrät die Messung der Reflexion viel über den Gesundheitszustand einer Pflanze.

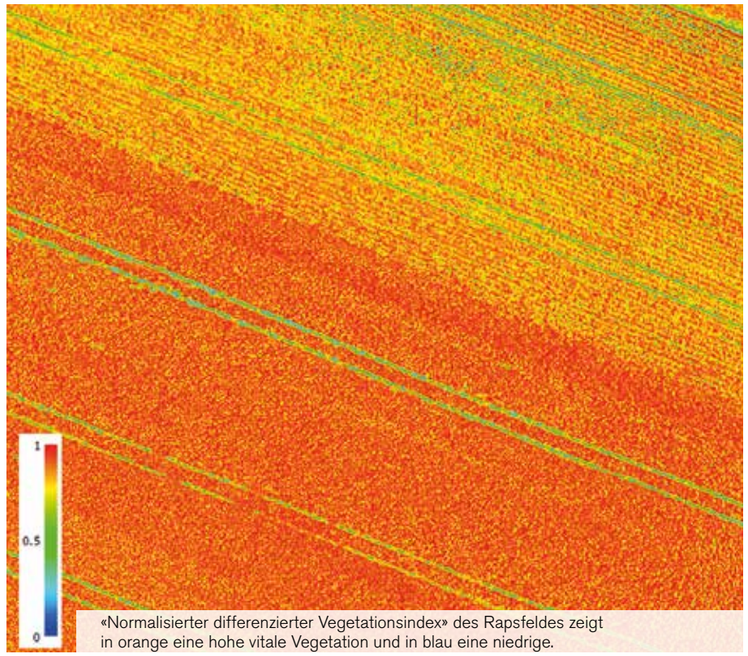
Unterschiedliche Grade an Präzision

Die Anzahl an Informationen und die Detaillreiche dieser wird durch die Anzahl der gemessenen Wellenlängen bestimmt. Unsere alltäglichen Kameras, die sich auch in unseren Handys befinden, messen nur drei Wellenlängen, die aber bereits eine Vielzahl an Informationen liefern können. Sie geben Aufschluss über die Biomasse und ermöglichen die Erkennung von Unkraut, Krankheiten und Schädlingen. Für die schnelle Hilfe auf dem Feld gibt es heute viele Apps, die sich auf die Erkennung einer bestimmten Blattkrankheit, auf Nährstoffmangel oder Unkraut konzentrieren – sie sind ein erster Schritt in die Präzisionslandwirtschaft. Steigt die Anzahl an aufgenommenen Wellenlängen, steigt auch der Informationsgehalt sowie die Datengrösse. Mit Multi- und Hyperspektralkameras können unter anderem Aussagen über Biomasse, Nährstoffversorgung, Pflanzenkrankheiten und den Entwicklungsstatus getroffen werden. Thermokameras ermöglichen zudem die Rehkitzrettung. Gleichzeitig werden Reflexionswerte von einzelnen Wellenlängen zur Berechnung von Vegetationsindizes verwendet. So entsteht aus mehreren Werten ein einziger, leicht zu interpretierender Wert. Das erlaubt zum Beispiel die flächenspezifische Stickstoffdüngung, welche auf der Swiss Future Farm in Tänikon bereits getestet wurde.

Sateliten-Aufnahmen und Drohnen

In der Fernerkundung wird die grossflächige Aufnahme von landwirtschaftlichen Flächen mit Hilfe von Drohnen und Satelliten bewerkstelligt. Seit einigen Jahren sind Aufnahmen von Satelliten kostenlos verfügbar und können im Internet heruntergeladen werden. Die Erdbeobachtungssatelliten «Sentinel-1» und «Sentinel-2» liefern im Abstand von ein bis drei Tagen neue Aufnahmen mit einer räumlichen Auflösung von zehn Metern. Nach der Auswertung der Daten kann darauf basierend eine teilflächenspezifische Anwendung von Dünger und Pflanzenschutzmittel stattfinden. Eine höhere Auflösung erreichen Drohnen, die mit unterschiedlichen Kameras ausgestattet sind. Dafür muss jedoch mit hohen Kosten für Drohne, Kamera und Software zur Auswertung der Daten gerechnet werden und die Bedienung von Drohne und Software benötigt Erfahrung und Vorkenntnisse. Werden die aufgenommenen Daten differenziert ausgewertet, kann eine Vielzahl an Informationen für eine erfolgreiche Kulturführung daraus gewonnen werden. Der Einsatz der modernen Techniken ist aber aufgrund der komplexen Daten und hohen Kosten bisher auf Versuchsflächen begrenzt. Einen breiten Einsatz finden schon heute verschiedene Apps zur Erkennung von Krankheiten und Unkräuter oder dem Nährstoffgehalt von Pflanzen. Durch technische Fortschritte wird das Potential der Fernerkundung zur Einsparung von Pflanzenschutzmitteln und Dünger weiter steigen, sodass Kameras ein wichtiger Baustein in der modernen Landwirtschaft sein werden.

Drohnenbild eines Rapsfeldes mit unterschiedlichen Sorten und Düngerintensitäten



«Normalisierter differenzierter Vegetationsindex» des Rapsfeldes zeigt in orange eine hohe vitale Vegetation und in blau eine niedrige.

Sonnenlicht ermöglicht die Messung der Reflexion von Pflanzenblättern

Musikinstrumentenbau am Arenenberg

Musikinstrumentenbau ist ein attraktiver Beruf. Auch in diesem Schuljahr durfte die Arenenberger Fachschaft wieder mit gut besetzten Lehrstellen starten: zwei Lernende Orgelbau, sechs Lernende Klavierbau und zwei Lernende Blasinstrumentenbau nahmen ihre Ausbildung in Angriff.

Von Hanspeter Keller, Leiter Fachschaft MIB

Die Lernenden starteten Mitte März in den dritten Block. Zur grossen Erleichterung von allen konnten die Corona Schutzmassnahmen stark gelockert werden. Vor allem die lästige Maskenpflicht wurde hinfällig. Die Zimmer im Internat konnten wieder doppelt belegt werden und die Abstände in den Schulzimmern und beim Essen müssen nicht mehr eingehalten werden.

Im Februar fand der traditionelle Weiterbildungsanlass der Lehrpersonen statt. Am Montagnachmittag stand der Besuch des Rock und Pop Museums in Niederbüren auf dem Programm. Am Dienstag wurden die Themen «ICT am Arenenberg» und der neue Lehrplan behandelt. Die Erfahrungen aus dem Fernunterricht sind sehr hilfreich, wenn es darum geht, krankheits- oder isolationsbedingte Absenzen von Lernenden zu überbrücken.

Personelle Rochaden

Personell waren in diesem Jahr einige Änderungen zu verzeichnen. Im Juni wurde Ruedi Huber als langjähriger Schulleiter an der Delegiertenversammlung der Interessengemeinschaft Musikinstrumentenbau (IGMIB) im Bundeshaus in Bern verabschiedet. Nationalrat und IGMIB-Präsident Matthias Aebischer überreichte ihm eine wunderschöne Orgelpfeife. Dani Stamm hat unterdessen die Nachfolge von Ruedi Huber erfolgreich gestartet.

Aus beruflichen Gründen verlassen den Arenenberg Severin Brunner und Manuel Schwitter. Neu im Team sind Fabian Baechi und Michael Schenk bei den Blasintrumentenbauern und Hans-Peter Keller bei den Orgelbauern gestartet. Raphaela Riebli hat die Nachfolge von Anita Daehler im Verbandssekretariat angetreten.

Alle Lernenden und auch die Lehrpersonen schätzen den Aufenthalt während neun Wochen Blockunterricht am Arenenberg sehr. Ein grosses Dankeschön an alle Beteiligten, die zu dieser guten Atmosphäre beitragen.

Stimmige Verabschiedung von Ruedi Huber

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

- Pflanzenschutzmittel im Feldbau – Broschüre abonnieren je ein Exemplar pro Jahr ist gratis (jedes weitere Exemplar CHF 7.– inkl. Mehrwertsteuer und zuzüglich Versandkosten).
- 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.

FLORISTIK & HANDWERK

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.

Datum Kurs 1	Kurs Nr. H15003.06 / Sa 20.8.2022, von 9.00 bis 15.00	**Anmeldung bis**	6.8.2022
Datum Kurs 2	Kurs Nr. H15003.07 / Sa 17.9.2022, von 9.00 bis 15.00	**Anmeldung bis**	3.9.2022
Kosten	CHF 220.– inklusive Material und Verpflegung	**Leitung**	Jürg von Känel

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. H15006.08 / Fr 26.8.2022, von 14.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	12.8.2022
Datum Kurs 2	Kurs Nr. H15006.09 / Fr 28.10.2022, von 14.00 bis 17.00	**Anmeldung bis**	14.10.2022
Kosten	CHF 87.– inklusive Material	**Leitung**	Rita Schneider

Spinntreffen am Arenenberg 2022
Kurs Nr. H15007.04

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

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

Daten	Freitag, 26.8. und 28.10.2022, jeweils von 18.00 bis 22.00	**Anmeldung bis**	5 Tage vor Treffen
Kosten	CHF 20.– pro Person und Abend inklusive Material	**Leitung**	Rita Schneider

Paradies im eigenen Garten «Die Wildblumenwiese» NEU
Kurs Nr. H14011.01

Artenreiche Wildblumenwiesen und Blumenrasen sind sehr wertvolle Flächen für unsere Pflanzen und Tierwelt. Sie werden extensiv gepflegt und in der Vegetationszeit sind sie ein Augenschmaus für Mensch und Tier. Um eine Wildblumenwiese oder einen Blumenrasen erfolgreich anzulegen, bedarf es ein wenig mehr – oder besser gesagt weniger – zu tun. Sie erhalten eine fachkundige Anleitung, die Ihnen die wichtigen Details wie Saatbeetvorbereitung, Einsaat und Zeitpunkt sowie Pflege näherbringen. Gemeinsam legen Sie mit anderen Naturbegeisterten eine Wildblumenwiese an und erlernen die nötigen Kniffs und Tricks. Erleben Sie die Natur in ihrer Vielfalt und erwecken Sie Ihren Garten zu neuem Leben.

Datum	Samstag, 17.9.2022, von 8.00 bis 12.00 (Verschiebedatum bei schlechtem Wetter 24.9.2022)	**Anmeldung bis** **Leitung**	3.9.2022 Mirco Steer
Kosten	CHF 96.– inklusive Material		

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

Edles Armband mit selbstgestaltetem Silberelement (2 Tage)
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Sie stellen für Arm- und/oder Halsschmuck mehrere Silberelemente aus Metalclay her. Die Herstellungsart kann am ehesten mit «töpfern» verglichen werden. Die Elemente gestalten Sie individuell mit Abdrücken von Naturstrukturen oder Stoffspitzen und versehen sie nach Wunsch 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 dazu passende Armbänder und Halsverschlüsse.

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

Datum Kurs 1	Kurs Nr. H15008.03 Montag, 26.9. und 3.10.2022, von 18.10 bis 21.30	**Anmeldung bis** **Leitung**	12.9.2022 Katja Fischer
Datum Kurs 2	Kurs Nr. H15008.04 Mittwoch, 8.3. und 15.3.2023, von 18.10 bis 21.30	**Anmeldung bis** **Leitung**	22.2.2023 Katja Fischer
Kosten	CHF 215.– inklusive Grundmaterial (Zusatzmaterial wie Edelsteine, zusätzliches Silber usw. wird der Kursleitung direkt bezahlt – ca. CHF 50.–)		

Räuchern – Einführungskurs NEU
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

Schon seit Jahrhunderten gehören Räucherrituale zum Volksgut verschiedener Länder. Auch in der Schweiz wird bis heute zu vereinzelten Anlässen geräuchert. In den letzten Jahren wurde diese Tradition wieder aufgenommen, in Verbindung mit Reinigung, Entspannung, naturheilkundlichen Anwendungen und nicht zuletzt auch ein wenig Mystik. Erfahren Sie mehr zur Tradition und Anwendung. Wir betrachten einheimische Pflanzen und deren Wirkspektrum. Gemeinsam räuchern wir mit Stövchen und Räucherschale.

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

Datum Kurs 1	Kurs Nr. H15009.01 / Do 29.9.2022, von 19.30 bis 21.45	**Anmeldung bis**	15.9.2022
Datum Kurs 2	Kurs Nr. H15009.02 / Do 24.11.2022, von 19.30 bis 21.45	**Anmeldung bis**	10.11.2022
Kosten	CHF 95.– inklusive Material	**Leitung**	Cornelia Hauser

Winterschnitt an Rosen und Sträuchern NEU
Kurs Nr. H14012.01

Sie lernen die Grundlagen der Schnittarbeiten an Stauden, Beeren, Gräsern, Edelrosen und Blütensträuchern im Hausgarten kennen. Im Weiteren erfahren Sie nützliche Tipps, wie Sie Ihre Pflanzen richtig schneiden, damit sie gesund bleiben und reichlich blühen. Der Winterschutz von empfindlichen Pflanzen ist auch Inhalt dieses Kurses. Einen Schwerpunkt legen wir auf die praktischen Schnittmassnahmen von Edelrosen und Hortensien.

Datum	Samstag, 26.11.2022, von 9.00 bis 16.00	**Anmeldung bis**	12.11.2022
Kosten	CHF 146.– inklusive Material	**Leitung**	Daniel Brogle

Hausgartenkurs rund ums Jahr
Kurs Nr. H14004.04

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 ist auf der Grundlage der Lernziele der Bildung Bäuerin, Modul BP 04 Gartenbau aufgebaut.

Daten	Donnerstag, 12.1. / 9.2. / 16.3. / 13.4. / 4.5. / 8.6. / 17.8. / 21.9. / 26.10. / 9.11. und 7.12.2023, jeweils von 9.00 bis 16.00	**Anmeldung bis** **Leitung**	23.12.2022 Nelly Keller, Daniel Brogle
Kosten	CHF 1556.– inklusive Material und Verpflegung		

KULINARIK & ERNÄHRUNG

Kochen ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe NEU

Kurs Nr. H11063.01

Immer mehr Menschen versuchen, Zusatzstoffe und Fertigprodukte in ihrer Ernährung zu vermeiden oder deren Einsatz zu verringern. Wir lernen kreative Alternativen zu Fertigprodukten und Zusatzstoffen kennen und kochen gemeinsam ein sehr vielfältiges Menü, das sich auch als Buffet eignet für (Garten-) Feste, aber ebenso alltagstauglich ist.

Datum Montag, 29.8.2022, von 17.30 bis 21.30
Kosten CHF 98.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 16.8.2022

Chutney – fruchtig-würziges Geschmackserlebnis

Kurs Nr. H11001.03

Chutneys sind würzige Frucht- oder Gemüsesaucen, die mit abgestimmten Gewürzen zu einem süss-sauren bis scharf-pikanten Püree eingekocht werden. Sie stammen ursprünglich aus Indien und werden auch bei uns immer beliebter. Von einheimischem Obst und Gemüse lassen sich mit etwas Fantasie allerlei Köstlichkeiten fabrizieren. Sie eignen sich nicht nur als Beilage zu Käse, Fleisch, Grilladen und Gemüse, sondern auch als kleines Mitbringsel zu einem Gartenfest.

Datum Freitag, 9.9.2022, von 18.00 bis 22.00
Kosten CHF 95.–
Leitung Rita Höpli
Anmeldung bis 26.8.2022

Lasagnefestival

Kurs Nr. H11046.02

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

Datum Samstag, 10.9.2022, von 9.45 bis 13.45
Kosten CHF 95.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 27.8.2022

Mit Volldampf in die Küche

Kurs Nr. H11064.01

Sie haben einen Dampfgarer oder überlegen sich, einen anzuschaffen. In diesem Kurs erfahren Sie vieles über das Dampfgaren und erleben beim Kochen eines Viergangmenüs, was alles im Dampfgarer zubereitet werden kann. Dabei bleibt genügend Zeit für Fragen.

Datum Freitag, 16.9.2022, von 17.30 bis 21.30
Kosten CHF 96.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 2.9.2022

Neue Ideen für Apérohäppchen NEU

Kurs Nr. H11066.01

Bei einem Apéro lässt sich Geselligkeit und Genuss gut verbinden. Kleine Häppchen werden gerne gegessen und sind willkommene kulinarische Überraschungen. Ob salzig oder süss, warm oder kalt, verzaubern Sie Ihre Gäste bei der nächsten Einladung mit neuen Apéro-Ideen.

Datum Freitag, 23.9.2022, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 9.9.2022

Kombisteamer-Gerichte zum Vorbereiten

Kurs Nr. H11029.04

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

Kurs Freitag, 7.10.2022, von 18.00 bis 22.00
Kosten CHF 98.–
Leitung Rita Höpli
Anmeldung bis 23.9.2022

Vegetarisch im Herbst und Winter: Bunt – regional – saisonal NEU

Kurs Nr. H11067.01

Vegetarisches Kochen liegt im Trend. Um unser Repertoire zu erweitern, kochen wir ein reichhaltiges vegetarisches Menü, welches bunt, regional und saisonal ist. Wir befassen uns zudem mit gesunden Alternativen zu Fleisch und Fisch, ohne teure Ersatzprodukte einsetzen zu müssen. Einfach aber kreativ und überraschend!

Der Kurs «Vegetarisch im Frühling und Sommer: Bunt – regional – saisonal» ergänzt diesen Kurs.

Datum Samstag, 8.10.2022, von 9.30 bis 14.00
Kosten CHF 110.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 24.9.2022

Milch verarbeiten zu Joghurt, Frischkäse & Co.

Kurs Nr. H11068.01

Zu Hause aus Milch leckere Produkte herstellen ist immer wieder faszinierend. Milchprodukte haben in einer ausgewogenen Ernährung einen hohen Stellenwert. Aus Rohmilch werden Joghurt, Sauermilch, Ziger, Frischkäse und aus Rahm Mascarpone und Butter hergestellt. Am Abend nehmen alle Teilnehmenden eine Anzahl der hergestellten Produkte mit nach Hause.

Datum Freitag, 14.10.2022, von 9.30 bis 15.45
Kosten CHF 147.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 30.9.2022

Historisches Kochen nach Originalrezepten aus dem 18. und 19. Jh NEU

Kurs Nr. H11069.01

Wir kochen nach Originalrezepten aus dem 18. und 19. Jahrhundert ein vollständiges Menü, das uns in die Zeit unserer Ur- und Ururgrosseltern entführt. Eine kulinarische Zeitreise voller Genuss!

Datum Samstag, 15.10.2022, von 9.30 bis 14.30
Kosten CHF 125.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 1.10.2022

Marroni: Rund, gesund und wohlschmeckend

Kurs Nr. H11006.03

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

Datum Montag, 17.10.2022, von 17.45 bis 21.45
Kosten CHF 101.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 3.10.2022

Die gesunde Frühstücks-Ideentheke NEU

Kurs Nr. H11071.01

Wir befassen uns damit, was ein gesundes Frühstück ausmacht und worauf wir achten sollten. Und natürlich bereiten wir uns ein vielfältiges und inspirierendes Frühstück zu und geniessen dieses gemeinsam.

Datum Samstag, 29.10.2022, von 8.00 bis 11.00
Kosten CHF 79.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 15.10.2022

Baumnuss – die Königin der Nüsse
Kurs Nr. H11073.01

Die Baumnüsse haben nicht nur kulinarisch, sondern auch gesundheitlich viel zu bieten. Die Baumnüsse sind voll Energie und haben eine optimale Fettstruktur. In der Küche lassen sie sich vielseitig verwenden, nicht nur zum Garnieren, sondern auch zum Kochen und Backen, sei es als Apéro, als Hauptspeise und natürlich für feine Desserts und leckere Gebäcke. Haben Sie Lust auf Fleischröllchen mit Baumnussfüllung, pikante Baumnusskugeln, ein feines Baumnussparfait oder ein leckeres Guetzli? Dann kommen Sie in diesem Kurs auf Ihre Rechnung.

Datum Montag, 7.11.2022, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 97.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 24.10.2022

Sonntags- und Gästebraten – vielseitig zubereitet
Kurs Nr. H11052.02

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

Datum Samstag, 12.11.2022, von 9.45 bis 14.15
Kosten CHF 113.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 29.10.2022

Gäste verwöhnen – ohne stöhnen
Kurs Nr. H11074.01

Ein raffiniertes, mehrgängiges Menu auf den Tisch zu zaubern ist anspruchsvoll und zeitintensiv. In diesem Kurs bereiten Sie Speisen zu, welche sich perfekt vorbereiten lassen. So bleibt Ihnen am Festtag viel Zeit für Ihre Gäste, welche Sie mit saisonalen Gerichten mit oder ohne Fleisch ohne Stöhnen rundum verwöhnen.

Datum Samstag, 12.11.2022, von 10.30 bis 14.30
Kosten CHF 98.–
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 29.10.2022

Alltags-Menüs aus dem Kombisteamer 1 & 3
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 (1 oder 3) werden unterschiedliche Menüs mit Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage zubereitet. Auch das Dessert mit Kaffee fehlt nicht!

Datum Kurs 1 Kurs Nr. H11008.09 / Mo 21.11.2022, von 18.00 bis 21.30
Datum Kurs 3 Kurs Nr. H11008.10 / Fr 17.2.2023, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 98.–
Anmeldung bis 7.11.2022
Anmeldung bis 3.2.2023
Leitung Rita Höpli

Suppenwelt: Wärmende Wintersuppen NEU
Kurs Nr. H11075.01

An einem kalten Winterabend ist eine wärmende Suppe doch genau das Richtige! Wir entdecken neue und überraschende Wintersuppen, die uns wärmen und für ein genussvolles Essen sorgen.

Datum Montag, 12.12.2022, von 17.30 bis 21.30
Kosten CHF 98.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 28.11.2022

Saucen, Chutneys und Marinaden NEU
Kurs Nr. H11077.01

Es wird bunt und aromatisch! Wir tauchen ein in die Welt der Kräuter, Gewürze, Öle, Aromen und Farben und kombinieren diese samt Obst, Gemüse und Pilzen zu aussergewöhnlichen, einfachen, aber auch raffinierten Saucen, Chutneys und Marinaden. Damit können wir selbst das einfachste Gericht zu einem kulinarischen Festessen aufwerten.

Datum Montag, 16.1.2023, von 14.00 bis 17.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 2.1.2023

Alltagsrezepte – schnell und raffiniert
Kurs Nr. H11033.02

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

Datum Samstag, 14.1.2023, von 10.30 bis 14.00
Kosten CHF 87.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 31.12.2022

Apéro riche 1
Kurs Nr. H11005.03

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

Datum Freitag, 20.1.2023, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 6.1.2023

Ayurvedische Küche regional umgesetzt NEU
Kurs Nr. H11078.01

Der Ayurveda ist ein 5000 Jahre altes Ernährungs- und Gesundheitskonzept aus Indien. Wir lernen die Grundregeln ayurvedischen Kochens kennen und verstehen, welchen Nutzen wir für uns daraus ziehen können. Diese Konzepte setzen wir mit regionalen Nahrungsmitteln um. Eine kulinarische Reise voller spannender Erkenntnisse, Inspiration und duftender Gerichte – denn Gewürze und Kräuter spielen in dieser Küche eine zentrale Rolle!

Datum Samstag, 28.1.2023, von 9.30 bis 14.30
Kosten CHF 115.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 14.1.2023

Kochen und backen mit Honig NEU
Kurs Nr. H11079.01

Nicht nur Bären lieben Honig. Auch wir finden ihn grossartig und verarbeiten ihn an diesem Abend zu feinem Gebäck und bauen ihn ebenso in Saucen und weitere Leckereien ein. Unser Menü wird Sie begeistern!

Datum Montag, 6.2.2023, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 23.1.2023

BACKEN & SÜSSES

Sommerliche Früchtedesserts
Kurs Nr. H11062.01

Der Sommer bietet uns ein grosses Angebot an Beeren und Früchten. Damit gluschtige Desserts anfertigen echt Freude bereitet. In diesem Kurs werden wir verschiedene Desserts mit Früchten und Beeren zubereiten und anschliessend miteinander das reichhaltige Dessertbuffet geniessen.

Datum Freitag, 26.8.2022, von 18.00 bis 21.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 12.8.2022

Brot backen 1 (eintägiger Kurs)

Kurs Nr. H11007.06

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

Datum Freitag, 2.9.2022, von 9.30 bis 16.30
Kosten CHF 145.–
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 20.8.2022

Knäckebrot selber backen

NEU

Kurs Nr. H11065.01

Wir lassen es knacken! Knäckebrot ist eine wunderbare Abwechslung zu «normalem» Brot. Es lässt sich vielfältig verwenden und eignet sich sehr gut auch als gesunder Lunch zum Mitnehmen zur Arbeit, in die Schule oder auf eine Wanderung. Wir reichern unsere Knäckebrote kreativ an und erschaffen unser persönliches Lieblingsknäckebrot.

Datum Samstag, 17.9.2022, von 14.00 bis 17.00
Kosten CHF 73.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 3.9.2022

Backen mit UrDinkel

Kurs Nr. H11025.08

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 die Herstellung diverser UrDinkel Gebäcke kennenzulernen, zu degustieren sowie ein feines Mitagessen zu geniessen. Am Ende des Kurses können Sie diverse Backwaren mit nach Hause nehmen.

Datum Donnerstag, 20.10.2022, von 9.45 bis 15.15
Kosten CHF 140.– inkl. Buch «UrDinkel Backbuch»
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 6.10.2022

Historisches Backen nach Originalrezepten aus dem 18. und 19. Jh.

NEU

Kurs Nr. H11070.01

Wir backen nach Originalrezepten aus dem 19. Jahrhundert feines Kleingebäck und überraschende Kuchen. Eine kulinarische Zeitreise voller Genuss!

Datum Samstag, 22.10.2022, von 14.00 bis 18.00
Kosten CHF 96.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 8.10.2022

Alter Zopf – wieder in

Kurs Nr. H11009.03

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

Datum Freitag, 28.10.2022, von 9.30 bis 16.30
Kosten CHF 155.– inklusive Zopfbroschüre
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 14.10.2022

Muffins aus gesunden Zutaten

NEU

Kurs Nr. H11072.01

Muffins sind so beliebt, dass es in einigen Ländern ganze Muffins-Shops gibt. Wir werden kreativ und erschaffen unsere eigene Muffins-Welt. Und das Gute daran: Wir verarbeiten nur gesunde Zutaten und verzichten auf künstliche Farbstoffe und anderes, werden aber trotzdem bunt.

Datum Samstag, 5.11.2022, von 14.00 bis 17.30
Kosten CHF 89.–
Leitung Judith Shoukier
Anmeldung bis 22.10.2022

Weihnachtsguetzli – Perlen aus Schweizer Backstuben

Kurs Nr. H11015.03

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

Datum Sonntag, 27.11.2022, von 13.30 bis 17.30
Kosten CHF 96.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 13.11.2022

Kulinarische Weihnachtsdekorationen

Kurs Nr. H11016.03

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

Datum Samstag, 3.12.2022, von 13.30 bis 17.30
Kosten CHF 94.–
Leitung Annegret Wolfer
Anmeldung bis 19.11.2022

Macarons und Schaumgebäck

Kurs Nr. H11019.03

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

Datum Samstag, 21.1.2023 von 13.00 bis 17.00
Kosten CHF 98.–
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 7.1.2023

Brot backen 2 (zweitägiger Kurs)

Kurs Nr. H11022.05

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, 3.2.2023, von 14.00 bis 16.30
und Samstag, 4.2.2023, von 10.30 bis 16.00
Kosten CHF 160.–
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 20.1.2023

GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN

Wildkräuterspaziergang im Sommer
Kurs Nr. H12007.03

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

Datum Donnerstag, 11.8.2022, von 17.30 bis 21.00
Kosten CHF 77.–
Leitung Andrea Schütz
Anmeldung bis 28.7.2022

Vortrag: Warnsignal im Darm
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

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

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

Datum Kurs 1 Kurs Nr. H12003.05 / Di 23.8.2022, von 19.00 bis 21.30
Anmeldung bis 9.8.2022
Datum Kurs 2 Kurs Nr. H12003.06 / Do 3.11.2022, von 19.00 bis 21.30
Anmeldung bis 20.10.2022
Kosten CHF 60.–
Leitung Andrea Schütz

Vortrag: Stärken Sie Ihr Immunsystem!
Kurs Nr. siehe Ausschreibung

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

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

Datum Kurs 1 Kurs Nr. H12005.04 / Mo 26.9.2022, von 19.00 bis 21.30
Anmeldung bis 12.9.2022
Datum Kurs 2 Kurs Nr. H12005.05 / Do 29.9.2022, von 19.00 bis 21.30
Anmeldung bis 15.9.2022
Kosten CHF 60.–
Leitung Andrea Schütz

Wickel: Eine altbewährte Heilmethode mit Entspannungseffekt
Kurs Nr. H12004.04

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

Datum Montag, 14.11.2022, von 17.45 bis 21.45
Leitung Andrea Schütz
Kosten CHF 91.–
Anmeldung bis 31.10.2022

KURSE FÜR KINDER & TEENS

Schlemmerreise ins Dessertparadies NEU
Kurs Nr. H13009.01

Kommt mit auf eine Reise ins Schlaraffenland. Wir rühren, kneten, mixen, backen und lernen dabei, dass wir nicht nur mit Zucker süssen können. Schon bald duftet es wie im Paradies. Und dann heisst es schlemmen und die feinen Spezialitäten aus verschiedenen Ländern geniessen.

Dieser Kurs eignet sich für eine erwachsene Person mit 1 – 2 Teenies im Alter von 8 – 16 Jahren.

Datum Samstag, 1.10.2022, von 10.30 bis 14.30
Kosten CHF 96.– 1 Erwachsener und 1 Teenie
CHF 121.– 1 Erwachsener und 2 Teenies
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 16.9.2022

Kulinarischer Adventskalender
Kurs Nr. H13003.04

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

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

Datum Samstag, 19.11.2022, von 13.00 bis 17.00
Kosten CHF 104.– 1 Erwachsener und 1 Teenie
CHF 132.– 1 Erwachsener und 2 Teenies
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 3.11.2022

Schokoladewerkstatt
Kurs Nr. H13004.05

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

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

Datum Samstag, 10.12.2022, von 13.00 bis 17.00
Kosten CHF 104.– 1 Erwachsener und 1 Teenie
CHF 132.– 1 Erwachsener und 2 Teenies
Leitung Gabriella Röhl
Anmeldung bis 26.11.2022

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.

Partner-Bestellung Kundenzeitschrift «Kontakt»

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

kurse.hauswirtschaft@tg.ch

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

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

KURSE LANDWIRTSCHAFT

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

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

Flur- und Hofrundgang für Neu-Umsteller im Biolandbau

Kurs Nr. L12002.03

Der Flur- und Hofrundgang bietet Neu-Umsteller 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	**Leitung**	Jenifer van der Maas
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	**Referent**	Daniel Fröhlich
Kosten	kostenlos	**Anmeldung bis**	7.6.2022

Theoriekurs Enthornen und Kastration

Kurs Nr. L13010.02

Für Tierhalter, welche diese Kurse noch nicht besuchen konnten, wird wiederum ein zentraler Theoriekurs (Stufe I der Ausbildung) angeboten. Dieser Kurs ist Bedingung für die Stufe II und III, der Instruktion durch den Bestandestierarzt und der Überprüfung der praktischen Fähigkeiten durch einen amtlichen Tierarzt.

Datum	Freitag, 24.6.2022, 13.00 bis 16.00	**Leitung**	Ernst Schicker, Tierarzt
Kosten	CHF 70.–/Person	**Anmeldung bis**	10.6.2022

Flurgänge Bioackerbauring Ostschweiz (BARO)

Das Organisationskomitee von BARO hat ein attraktives Programm rund um das Thema Bodenschonung zusammengestellt. Sämtliche Interessierte (Bio, Umstellung, Konventionell) sind herzlich zu den Flurgängen eingeladen.

Thema: Verschiedene Verfahren der mechanischen Unkrautregulierung
Organisationskomitee BARO: Raphael Reusser, Christian Roth, Daniel Fröhlich
Infos: Daniel Fröhlich, Leiter Biolandbau, T 058 345 85 24, daniel.froehlich@tg.ch

Datum	Mittwoch, 29.6.2022, 19.30	**Organisation**	Daniel Fröhlich
Ort	Steinerstasse 41, 8253 Diessenhofen	**Anmeldung bis**	keine Anmeldung erforderlich
Kosten	kostenlos		

Thema: Bodendruckmessung mit HAFL Zollikofen
Organisationskomitee BARO: Raphael Reusser, Christian Roth, Daniel Fröhlich
Infos: Daniel Fröhlich, Leiter Biolandbau, T 058 345 85 24, daniel.froehlich@tg.ch

Datum	August 2022, genaues Datum und Ort werden im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	**Organisation**	Daniel Fröhlich
		Anmeldung bis	keine Anmeldung erforderlich
Kosten	kostenlos		

Arenenberger Milchviehstamm 2022

Kurs Nummern werden publiziert

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.

An welchen Daten der **Laufstallstamm** oder **Anbindestallstamm** stattfindet, wird im Thurgauer Bauer und auf unserer Website publiziert.

Datum Kurs 1	Mittwoch, 17.8.2022, 19.30	**Anmeldung bis**	3.8.2022
Datum Kurs 2	Dienstag, 23.8.2022, 19.30	**Anmeldung bis**	9.8.2022
Datum Kurs 3	Donnerstag, 25.8.2022, 19.30	**Anmeldung bis**	11.8.2022
Ort	wird im Thurgauer Bauer & auf dem Web publiziert	**Leitung**	Milchviehteam
Kosten	kostenlos		

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

Pflanzenbautagung 2022

In Zusammenarbeit mit der Pflanzenbaukommission des Verbands Thurgauer Landwirtschaft veranstaltet der Arenenberg am 7.11.2022 nachmittags eine Pflanzenbautagung. Themen sind unter anderem Humusaufbau in der Fruchtfolge, neue Technologien zur Bestimmung des Nmin sowie Ergebnisse der aktuellen Versuche des Pflanzenbauteams des Arenenbergs. Weitere Informationen folgen unter www.bbz-arenenberg.ch

Datum	Montag, 7.11.2022
Infos	folgen unter www.bbz-arenenberg.ch (Rubrik: Kurse & Veranstaltungen)

Altersvorsorge für landwirtschaftliche Unternehmer und die Familie sinnvoll planen

Ab etwa Alter 45 sollte die Unternehmerfamilie die Altersvorsorge gezielt planen. Die AHV ist ein wichtiger Bestandteil der Vorsorge, aber nicht nur. Ein wesentlicher Teil der Altersvorsorge steckt beim Unternehmer im Betrieb. Daneben stehen dem Betriebsleiter und den mitarbeitenden Familienmitgliedern die steuerbegünstigte Vorsorge der 2. und 3. Säule zur Verfügung. Der Aufbau einer ausreichenden Altersvorsorge für Bauern und Bäuerinnen ist im Spannungsfeld von Versicherungslösungen, Steueroptimierung, Investitionsbedarf, Agarpolitik und einer geregelten Betriebsnachfolge aufzubauen.

Im Kurs werden folgende Fragen bearbeitet:

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

Datum	Donnerstag, 1.12.2022, 13.00 bis 16.00	**Leitung**	Adrian von Grünigen
Kosten	CHF 70.–/Person, CHF 105.–/Paar, Familie oder Betrieb	**Anmeldung bis**	16.11.2022

Agate und Lagis für die Datenerhebung kennen und selber nutzen

Kurs Nr. L11009.03

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, 14.2.2023, 13.00 bis 16.15	**Leitung**	Adrian von Grünigen
Kosten	CHF 75.–/Person, CHF 110.–/Paar oder Familie	**Anmeldung bis**	31.1.2023

Gut vorbereitet für die Hofübergabe

Kurs Nr. L11010.05

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, 17.2.2023, 9.00 bis 16.30	**Leitung**	Vreni Peter
Kosten	CHF 160.–/Betrieb ohne Verpflegung	**Anmeldung bis**	4.2.2023

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
Täglich geöffnet

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

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»
· 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Park
· Frühstück mit Produkten aus unserer Küche und der Region
· 2 x Regionales 3-Gang Abendessen nach «Slow Food»
· Saisonaler Welcome-Drink
· 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

NEU:
PROBIERPAKET

CHF
87.50

NEU IM WEBSHOP

Probierpaket mit den sechs beliebtesten Arenenberger Weinen

CHF 87.50