

Auf ins Degustations- und Erlebnisparadies!

Entdecken Sie an den Degustations-Ständen unseres Bauernmarktes Neues, Schmackhaftes oder noch nie Gesehenes aus Gemüse und anderen Naturprodukten. Sie können dabei nach Herzenslust und ganz ohne Kaufdruck schauen, degustieren und diskutieren. Genuss, die Vielfalt der Natur zusammen mit dem exklusiven Ambiente rund um den Klosterplatz in Rheinau bieten für alle Altersgruppen ein einmaliges und sinnliches Erlebnis!



Sonderthema «Getreide»

Wenn Sie schon immer wissen wollten

- ◉ Woher eigentlich das Saatgut für unser bekömmliches Brot kommt,
- ◉ Welche Getreidesorten auf den Bauernhöfen angebaut werden,
- ◉ Wie ein schmackhaftes Brot entsteht,
- ◉ Welches Getreide im Berggebiet angebaut wird,
- ◉ Welche Gerste aus dem Berggebiet wird zu Bio-Bier?

Dann besuchen Sie an unserem Vielfaltsmarkt die spezielle Ausstellung über das Sonderthema Getreide. Es erwartet Sie ein vielfältiges Programm mit Schaubackern für gross und klein, Schaubrauen und einzigartigen Degustationserlebnissen.

Informative Vorträge / wissenschaftliches Begleitprogramm in der Alten Schreinerei neben dem Klosterplatz

Verantwortliche Leitung: **Florianne Koechlin**



Rund ums Fest



- ◉ Vortragsprogramm zu unterschiedlichen Themen in der Alten Schreinerei mit je 4 Vorträgen am Samstag und Sonntag.
- ◉ Sonderthema „Getreide“. Der Weg von der Züchtung, über die Aussaat, die Vermahlung bis zum Brot.
- ◉ Führungen über den Demeter Landwirtschaftsbetrieb der Gut Rheinau GmbH sowie durch die Zuchtgärten der Sativa Rheinau AG.
- ◉ Die Sortenorganisation L'Etivaz stellt im Kupferkessi über dem offenen Holzfeuer ihren Greyerzkerkäse her.



SAMSTAG 8.9.2018

Getreide und Brot

13:00 Alte und neue Sorten!

Unsere Getreidekultur: ein historischer Rückblick.
Markus Ritter.

Neue Sorten für den heutigen Bioanbau: Einblick in die Arbeit eines Bio-Getreidezüchters.
Peter Kunz/Herbert Völkle (oder andere Person) von der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK).

14:00 Genmanipuliertes Getreide. Grenzen der Gentechnik und unbegrenzte Alternativen.
Angelika Hilbeck, ETH Zürich.

15:00 Sauerteigbrot und Altbrotverwertung Sauerteigbrot aus Weizen – eine ganz vertrackte Geschichte.
Paula Scheidt, Journalistin.

Kochrezepte mit Altbrot
Gertrud Fassbind, Ernährungsberaterin.

16:00 Brot ist nicht gleich Brot? Qualität hat ihren Preis.
Andreas Dossenbach, Leiter Entwicklung Bäckereifachschule Richmond Luzern.



- ◉ Vielfältige Verpflegungsmöglichkeiten auf dem Klosterplatz. Von der Dinkelkugel mit Sativa-Gemüse-Coulis, über Frischteigwaren, Grilladen, Fischknusperli bis zu Pizza aus dem Holzbackofen und Süßigkeiten. Und dazu natürlich ein ebenso vielfältiges Getränkeangebot.
- ◉ Hundevorführungen mit Border-Collie Hunden im Ausstellerareal 2. Dabei zeigen die Hunde ihren behänden Umgang mit verschiedenen Tieren.
- ◉ Grosses Gemüsezelt mit mehr als 100 Gemüsesorten.



„Besuchen Sie die Ausstellung zum diesjährigen Sonderthema Getreide im Ausstellerbereich 2.“

SONNTAG 9.9.2018

Unsere Pflanzen und der Boden

12:00 Hören Pflanzen wirklich? Neue Erkenntnisse zu Pflanzen.
Florianne Koechlin, Biologin, Autorin, Blauen-Institut.

13:00 Leben und Netzsysteme unter dem Boden. Die Bedeutung von Mykorrhiza-Symbiosen, unter anderem auch für Getreide.
Andres Wiemken, em. Prof. der Universität Basel.

14:00 „Das Blumenwunder“
Wie der Film von 1926 (!) die Vorstellung von Pflanzen radikal verändert hat.
Ines Lindner, Berlin und Florianne Koechlin.

15:00 Die Pflanzen als Wild- und Nutzpflanzen
Eine öffentliche Schulstunde zur Eröffnung der neuen Klasse der biodynamischen Landwirtschaftsausbildung in Rheinau.
Martin Ott, Schulleiter Biodynamischer Landbau, Landwirt, Autor.