

Biorebbaukurs 2022



Ort

FiBL Frick

Inhalt

Mit Referaten und Übungen werden während zwei Kurstagen die Grundlagen im Biorebbau und der biologischen Weinbereitung vermittelt. Zusätzlich wird ein Einblick in den biologisch-dynamischen Rebbau gegeben. Bei einer ganztägigen Exkursion im Sommer werden bei Besichtigungen von zwei Biorebbaubetrieben die erlangten Kenntnisse vertieft.

Die Hauptinhalte sind Richtlinien, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Laubarbeiten, Bodenpflege, Pflanzenernährung und Praxisberichte.

Die Absolvierung des Kurses wird als Pflichtausbildung bei der Biomstellung anerkannt.

Programm jeweils von 9.00-16.30 Uhr:

Mittwoch, 30. März 2022

- Einführung: Ziele Biolandbau, Vermarktungspotenzial, Richtlinien, Umstellung, Kontrolle, Beiträge, Anbauentwicklung
- Bodenpflege, Nährstoffversorgung, Unterstockbearbeitung
- Biodiversität im Biorebbau
- Sortenbewertung für den Bioanbau mit Degustation

Donnerstag, 31. März 2022

- Wichtigste Krankheiten und Schädlinge im Biorebbau, indirekte und direkte Regulierungsmassnahmen, Applikationstechnik
- Besonderheiten des biologisch-dynamischen Rebbaus
- Praxisbericht von einem erfahrenen Biorebbauern
- Grundlagen der biologischen Weinbereitung

Freitag, 26. August 2022

- Besichtigungen von zwei Biorebbau Betrieben
- Erfahrungsaustausch

Referentinnen und Referenten

- Beatrice Steinemann, FiBL
- Hans-Jakob Schärer, FiBL
- Michele Bono, FiBL
- Linnéa Hauenstein, FiBL
- Dominique Léвите, FiBL
- Externe Referenten und Bioproduzenten

Kursleitung

Beatrice Steinemann, FiBL, Tel. 062 865 72 03, bea.steinemann@fibl.org

Michele Bono, FiBL, Tel. 062 865 04 62, michele.bono@fibl.org

Kosten

Hauptkursteil für 3 Tage: Fr. 300.—

Verpflegungspauschale jeweils Fr. 40.—

Kursordner / Unterlagen Fr. 45.-

Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat

Postfach 219

5070 Frick

kurse@fibl.org ([Link Anmeldeservice](#))