

Rebbaukurs für Umstellbetriebe und Interessierte 2026

Inhalt

Mit Referaten und Übungen werden während zweier Kurstage die Grundlagen im Biorebbau und der biologischen Weinbereitung vermittelt. 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 Bioumstellung anerkannt.

Anerkennung

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

Kursleitung

Linnéa Hauenstein, FiBL

Tel. 062 865 17 23, linnea.hauenstein@fibl.org

Termine

1. Kurstag: Do., 16.04.2026 / FiBL
2. Kurstag: Fr., 17.04.2026 / FiBL
3. Kurstag: Exkursion Fr., 14.08.2026

Zeit

Jeweils 9:00 – circa 16:30 Uhr

Ort

FiBL, Frick
Ackerstrasse 113
5070 Frick



Programm Teil I/ II

Donnerstag, 16. April 2026

| Zeit | Thema | Referent*in |
|-------|--|-------------------------|
| 09:00 | Einführung in den Biolandbau | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 09:30 | Biorebbau: Labels, Zertifizierung und gesetzliche Grundlagen | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 10:15 | Pause | |
| 10:30 | Biodiversität als Basis | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 11:00 | Sortenbewertung und Degustation | Michael Riemann, FiBL |
| 12:00 | Mittagessen | |
| 13:00 | Blick in die Sortenprüfung | Michael Riemann, FiBL |
| 14:00 | Pause | |
| 14:30 | Boden, Nährstoffversorgung der Rebe | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 16:00 | Fragerunde und Abschluss | |

Freitag, 17. April 2026

| | | |
|-------|--|--|
| 09:00 | Wichtigste Krankheiten und Schädlinge Pflanzenschutz im Biorebbau | Miro Zehnder und Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 10:00 | Pause und Fragen zum Pflanzenschutz | |
| 10:30 | Indirekte und direkte Regulierungsmassnahmen | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 10:45 | Gruppenarbeit Pflanzenschutz | |
| 12:00 | Mittagspause | |
| 13:00 | Besichtigung Pflanzenschutz zum Thema Applikationstechnik | FiBL Weingut |
| 14:00 | Grundlagen der biologischen Weinbereitung (Exkurs: Mikrobiologische Stabilität) | Linnéa Hauenstein, FiBL |
| 15:30 | Fragerunde und Abschluss in der Trotte | Linnéa Hauenstein, FiBL |

Programmänderungen vorbehalten