

Kurse / Cours

2019-2020



Online-Anmeldung
 anmeldeservice.fibl.org
 Inscription en ligne
 inscription.fibl.org

Weiterbildungsangebot der Biobewegung

Detaillierte Kursprogramme: www.agenda.bioaktuell.ch

Offre de formation continue du mouvement bio

Programmes détaillés des cours: www.agenda.bioactualites.ch

November / Novembre



11. 11. 19 Traditioneller Knospe-Tofu aus Schweizer Soja

Widen AG **D**

In der Tofurei Engel werden wir unterschiedliche Aspekte zu Anbau und Verwendung von Biosojabohnen vermitteln. Degustation und Vergleich von Sojasorten. Zudem erhalten Sie Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse an die Tofuherstellung.
 Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



13. 11. 19 Kaltgepresste Vielfalt: Pflanzenöle für die Direktvermarktung

Flawil SG **D**

Öle mit verschiedenen Geschmacksrichtungen können für die eigene Küche oder das Sortiment in der Direktvermarktung spannend sein. Im Kurs lernen Sie von den Produzentinnen und Produzenten von St. Galler Öl, die biologische Öle im Lohn herstellen, was es für eine gute Ölqualität braucht.
 Leitung: Bernadette Oehen, FiBL



14. 11. 19 Bio Weide-Beef – 20 Jahre erfolgreich

Pfäffikon SZ **D**

Die Tagung zum Jubiläum wagt auch den Blick in die Zukunft: Fachpersonen aus Forschung, Vermarktung und von der IG Bio Weide-Beef zeigen auf, warum wir weniger Fleisch essen sollen, dafür aber vom Schweizer Bioweiderind.
 Leitung: Franz Josef Steiner



20. 11. 19 Neu im Biozierpflanzenanbau

FiBL, Frick AG **D**

Herausforderungen und Besonderheiten des biologischen Anbaus von Zierpflanzen, Stauden und Gehölzen. Erfahrungen aus Praxis und Forschung sowie eine praktische Übung im Bodenlabor. Der Kurs richtet sich an Interessierte für eine Umstellung, Neuumstellende, neue Mitarbeitende sowie auch an «alte Hasen».
 Leitung: Kathrin Huber



26. 11. 19 Hochstammobstbau – Betriebsbesuch und Maschinenvorführung

Aathal-Seegräben ZH **D**

Einblick in einen vielfältigen Hochstammobstbaubetrieb mit vielen Sorten und einem neu angelegten Agroforstprojekt. Die Vorführung sämtlicher in der Schweiz eingesetzten hydraulischen Leitern für effizientes und sicheres Arbeiten sowie eine erfolgreiche Mäuseregulierung bilden die Themenschwerpunkte.
 Leitung: Hans Brunner



27. 11. 19 Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Müllheim TG **D**

Lagern, aber richtig! Alles rund um die Lagerung von Biogemüse, von der Auswahl der richtigen Kühlzelle über die Lagerbedingungen bis zurück zum Anbau von Lagergemüse. Mit Expertinnen und Experten aus Forschung, Beratung und Praxis sowie Besichtigung von Praxisbetrieben.
 Leitung: Samuel Hauenstein



28. 11. 19 Bioschweinetagung

Liebegg, Gränichen AG **D**

Die Bioschweinetagung vermittelt neueste Erkenntnisse aus Forschung und Beratung und ist das Treffen der Bioschweinebranche. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bioschweine Schweiz statt.
 Leitung: Barbara Früh



29. 11. –

01. 12. 19 (Re-)penser sa ferme pour gagner en autonomie et résilience – 2^{ème} édition

Cernier NE **F**

Comment modeler son projet agricole pour qu'il réponde à ses besoins et à ses aspirations? Ce cours interactif proposera aux participants de découvrir et de s'approprier des outils de conception inspirés de la permaculture pour la mise en place d'activités adaptées à leur (future) ferme.
 Organisation: Hélène Bougouin; Alice Dos Santos, FiBL

Dezember / Décembre



10. 12. 19 **Journée petits ruminants**

Grange-Verney, Moudon VD

F

Faire pâturer les chèvres est un défi! Quel mélange herbager utiliser pour qu'il soit bien valorisé? Quel système de pâture appliquer pour limiter le parasitisme? Ces questions essentielles pour garantir un troupeau sain et productif seront débattues par des intervenants suisses et français.
Organisation: Nathaniel Schmid; Sylvain Chevalley, Pro-Conseil



18. 12. 19 **Obsalim-Einführungskurs**

Hof Gründlematt, Wegenstetten AG

D

Mit der Obsalim-Methode des französischen Tierarztes Bruno Giboudeau können Bäuerinnen und Bauern in relativ kurzer Zeit Symptome in einer Milchviehherde erfassen und eine Analyse der Fütterung vornehmen. Damit lässt sich auch rasch der Erfolg oder Misserfolg einer Fütterungsveränderung beurteilen.
Leitung: Christophe Notz

Januar / Janvier



09.01.20 **Workshop Biozuckerrüben**

Strickhof, Wülflingen ZH

D

Erfahrungsberichte und Austausch unter Bioproduzenten und Lohnunternehmerinnen. Entwicklung der Preise und des Absatzes. Wirtschaftliche Auswertung des Betriebszweiges Biozuckerrüben. Neue Erkenntnisse aus Beratung und Forschung.
Leitung: Hansueli Dierauer



10.01.20 **Atelier betterave sucrière**

FRI Courtemelon, Courtételle JU

F

Rapports d'expériences et échanges entre producteurs bio et entrepreneuses. Evolution des prix et des ventes. Evaluation économique de la filière betterave biologique. Nouveaux résultats de la vulgarisation et de la recherche.
Organisation: Hansueli Dierauer; Milo Stöcklin, FRI



14.01.20 **Bioackerbautagung**

Schwand, Münsingen BE

D

Erkenntnisse der Forschung aus verschiedenen Exakt- und Praxisversuchen, Praxisberichte zum Einsatz von Kohle, Produktion von Eiweiss auf dem Acker, neue Kulturen, Übersicht Biomarkt.
Leitung: Hansueli Dierauer; Simon Jöhr, Inforama



15.01. -

17.01.20 **Bioobst- und -beerenkurs**

FiBL, Frick AG

D

Der Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobst- und Biobeerenanbaus zur Betreuung einer Erwerbsanlage oder zur Selbstversorgung.
Praxisteil im Sommer: 26.05. / 09.06. / 30.07.2020 am Inforama Oeschberg in Koppigen BE und auf Bioobstbetrieben.
Leitung: Andreas Häseli



15.01.20 **Jahrestagung Biogemüsebau / Journée annuelle du maraîchage bio**

Olten SO

D F

Das jährliche Treffen der Biogemüsebranche. Information und Gedankenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden. Rencontre annuelle sur la culture maraîchère biologique. Echange d'informations concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.
Leitung / Organisation: Samuel Hauenstein

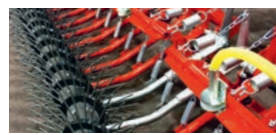


22.01.20 **Biolegehennentagung**

Strickhof, Lindau ZH

D

Am Morgen aktuelle Themen rund um die Biolegehennenhaltung sowie neue Erkenntnisse aus der Forschung und Gelegenheiten zur Diskussion. Am Nachmittag Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse.
Leitung: Veronika Maurer, FiBL



23.01.20 **Bioackerbautagung**

Liebegg, Gränichen AG

D

Erkenntnisse der Forschung aus verschiedenen Exakt- und Praxisversuchen, Praxisberichte zum Einsatz von Kohle, Produktion von Eiweiss auf dem Acker, neue Kulturen, Übersicht Biomarkt.
Leitung: Hansueli Dierauer



24.01.20 **Bioobstbautagung**

Strickhof, Wülflingen ZH

D

Die jährliche Tagung für Praktiker, Forscherinnen und Berater zu Neuerungen im Bioobst- und Biobeerenanbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.
Leitung: Patrick Stefani

Februar / Février



05.02.20 **Journée grandes cultures bio**

FRI Courtemelon, Courtételle JU

F

11.02.20

Changins, Nyon VD

F

La recherche, la vulgarisation et la pratique présentent en partenariat avec les cantons romands des sujets techniques et économiques actuels en grandes cultures bio. Tour d'horizon des résultats de projets de recherche en cours. La principale thématique de la journée sera consacrée aux céréales.
Organisation: Raphaël Charles, Marina Wendling



06.02.20 **Forum arbo bio romand**

Lieu à confirmer*

F

Journée d'échanges entre professionnels romands sur des thématiques actuelles en lien avec l'arboriculture biologique.
Organisation: Flore Lebleu



25.02.20 **Bioessig herstellen und veredeln**

Haldihof, Weggis LU

D

Praxiskurs | Auf seinem Betrieb erklärt Bruno Muff die Verfahren für die Herstellung und Veredelung von eigenem Essig. Mit einem Betriebsrundgang und einer Degustation. Praktische Beispiele, Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.
Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

März / Mars






















04.03.20 **Congrès viticulture et œnologie bio**

Aran-Villette VD

F

Présentation des nouvelles tendances en viticulture et œnologie bio. L'occasion d'échanger entre vigneronnes et vigneron de toute la Suisse.
Organisation: Dominique Léвите

	10.03.20 Biokartoffeltagung	Biohof Schüpfenried, Uetligen BE	D
	Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biokartoffelbau. Schwerpunkte in Kulturführung und Pflanzengesundheit. Leitung: Tobias Gelencsér		
	12.03.20 Systèmes de production innovants	VD, lieu à confirmer*	F
	Venez découvrir différents systèmes de production agricole comme l'agroforesterie ou l'agriculture de conservation des sols via des témoignages de praticiens, des résultats de la recherche agronomique et une visite de terrain. Organisation: Hélène Bougouin, Raphaël Charles		
	19./20.03.20 Biorebbaukurs	FiBL, Frick AG	D
	Der dreitägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen zum biologischen Rebbau: Richtlinien, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz, Laubarbeiten und Betriebswirtschaft. Weiteres Datum: 21.08.2020 Leitung: Andreas Häseli		
	24.03.20 Exkursion mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht	Ort noch offen*	D
	Wir sehen uns zwei Beispiele von mutter- und ammengebundener Kälberhaltung an. Welche Erfahrungen wurden gemacht, welche Herausforderungen und welche Lösungen gibt es, wenn die Kälber am Euter saugen dürfen? Leitung: Claudia Schneider		
	24.03.20 Fermentieren für Bioläden und Küchen	Bio Partner Schweiz AG, Seon AG	D 
	Praxiskurs am Abend Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt mit einer kleinen Praxisübung in die Kunst des Fermentierens ein und gibt Anregungen für die Beratung in den Läden sowie für den Einsatz von (zu) grossem und (zu) kleinem Gemüse in den Küchen. Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel		
	25.03.20 Fermentieren für Hofverarbeitung und Manufakturen	Schluchtalhof, Wädenswil ZH	D 
	Praxiskurs Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt in die Kunst des Fermentierens ein, informiert über den Aufbau einer Manufaktur, die Wirtschaftlichkeit des Fermentierens und mögliche Produktionsfehler. Mit Übungen zu Rezepturen und Labeling sowie einer Degustation. Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel		
Mai / Mai			
	07.05.20 Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau	Ort noch offen*	D
	Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung, Markt und Praxis für den Biosteinobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben. Leitung: Andreas Häseli		
	14.05.20 Kennzeichnungskurs für die Hofverarbeitung	FiBL, Frick AG	D 
	Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung, der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse umzusetzen. Leitung: Regula Bickel		
	15.05.20 Kennzeichnungskurs für alle	FiBL, Frick AG	D 
	Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung, der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse umzusetzen. Leitung: Regula Bickel		
Juni / Juin			
	05.06.20 Blühstreifen im Obstbau	Steinebrunn TG	D
	Die Anlage von Blühstreifen in den Fahrgassen von Obstanlagen trägt massgeblich zur Verbesserung der Ökosystemdienstleistungen bei: Nützlingsförderung, Bestäubung und Bodenfruchtbarkeit. Diskussion der Chancen und Herausforderungen auf einem Praxisbetrieb. Möglichkeiten zur Förderung der Biodiversität. Leitung: Véronique Chevillat; Bea Steinemann, FiBL		
	10.06.20 Flurbegehungen Biodiversität	Ort noch offen*	D
	17.06.20	Ort noch offen*	D
	Wie kann ich auf meinem Betrieb die Biodiversität fördern? Die doppelt geführte Flurbegehung liefert Tipps sowohl für die Anlage und die Pflege von Biodiversitätsförderflächen als auch für Massnahmen in den Kulturen. Leitung: Véronique Chevillat		
	18.06.20 Bio-Viehtag / Journée du Bétail Bio	Courtemelon JU	D F
	Fokusthema: Rindvieh- und Schweinehaltung. Themenposten in und um den Stall, Praktikerreferate, Ausstellerzelt. Thème central: élevage bovin et porcin. Postes thématiques dans et autour de l'étable, exposés de praticiens, tente d'exposition. Veranstalter / Organisation: Bio Suisse, FRI, ferme bio Boillat, FiBL www.bioviehtag.org / www.betailbio.ch		
	24.06.20 Erfahrungsaustausch Biobereenanbau	Ort noch offen*	D
	Besichtigung von Praxisbetrieben mit modernem Beerenanbau. Austausch zu aktuellen Themen aus Forschung, Markt, Beratung und Praxis. Leitung: Patrick Stefani		
August / Août			
	18.08.20 Erfahrungsaustausch Mostobstproduktion	Ort noch offen*	D
	Besichtigung von Mostobstbaubetrieben mit Nieder- und Hochstammanlagen. Austausch zu aktuellen Themen. Leitung: Andreas Häseli		
	Aug.* Erfahrungsaustausch Biogemüsebau	Ort noch offen*	D
	Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben. Leitung: Samuel Hauenstein		



Sept.* **Biotofu herstellen und veredeln**

Ort noch offen*  

Praxiskurs | Eine japanische Tofumeisterin wird Sie anleiten, Biotofu traditionell herzustellen und zu veredeln. Betriebsrundgang in der Tofufabrik Engel und Degustation. Praktische Beispiele, Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.
Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



Sept.* **Fabrication de tofu bio**

Lieu à confirmer*  

Introduction à la fabrication traditionnelle de tofu. Visite de ferme et dégustation de tofu avec des variétés de soja testées par le FiBL. Exemples pratiques, conseils et recommandations pour une fabrication réussie selon les exigences de l'ordonnance bio et du cahier des charges de Bio Suisse.
Organisation: Matthias Klaiss

Oktober / Octobre



01.10.20 **Kelterkurs Biowein**

Weingut FiBL, Frick  

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.
Weitere Kursdaten: 02. 10. / 22. 10. / 12. 11. 2020 / 14. 01. / 04. 03. / 22. 04. 2021
Leitung: Andreas Tuchschnid, FiBL



19.10.20 **Hofverarbeitungstagung**

Agrovision Burgrain, Alberswil LU  

Aufbau einer Manufaktur, Betriebswirtschaft neuer Bereiche, Rezepturen, Labeling, Erkennen von Fehlern, professionelle Degustation. Dazu Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.
Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

* Daten und Ortsangaben finden Sie rechtzeitig unter www.agenda.bioaktuell.ch
Les dates et lieux seront publiés au préalable sur www.agenda.bioactualites.ch

 In Deutsch  En français
 Für Verarbeiter / Pour transformateurs

Wissen für Ihre Biopraxis: die FiBL Beratung / Nos connaissances à votre service: les conseillers FiBL

Bildung / Formation



Kathrin Huber
062 865 04 78
kathrin.huber@fibl.org



Robert Obrist
062 865 72 21
robert.obrist@fibl.org

Ackerbau / Grandes cultures



Daniel Böhler
056 243 18 37 | 076 375 52 00
daniel.boehler@fibl.org



Raphaël Charles
062 865 17 25 | 079 270 33 32
raphael.charles@fibl.org



Hansueli Dierauer
062 865 72 65 | 079 743 34 02
hansueli.dierauer@fibl.org



Tobias Gelencsér
062 865 72 51
tobias.gelencser@fibl.org



Matthias Klaiss
062 865 72 08
matthias.klaiss@fibl.org



Nathaniel Schmid
021 619 44 77 | 079 783 67 42
nathaniel.schmid@fibl.org



Marina Wendling
021 619 44 77
marina.wendling@fibl.org

Zierpflanzen / Plantes ornementales



Kathrin Huber
062 865 04 78
kathrin.huber@fibl.org

Gemüse, Kräuterbau /
Cultures maraichères, herbes aromatiques



Samuel Hauenstein
062 865 72 34
samuel.hauenstein@fibl.org

Obstbau, Beerenbau, Weinbau /
Arboriculture, baies, viticulture



Andreas Häseli
062 865 72 64 | 079 365 24 47
andreas.haeseli@fibl.org



Patrick Stefani
062 865 04 84
patrick.stefani@fibl.org



Flore Lebleu
062 865 17 26 | 078 732 28 40
flore.lebleu@fibl.org



Hochstamm / Haute-tige
Hans Brunner
076 427 25 82
hans.brunner@fibl.org



Weinbau / Viticulture
Dominique Léville
062 865 72 48 | 076 419 25 81
dominique.leville@fibl.org

Biodiversität / Biodiversité



Richard Bircher
062 865 72 95 | 079 826 89 87
richard.bircher@fibl.org



Véronique Chevillat
062 865 04 12
veronique.chevillat@fibl.org

Lebensmittel / Denrées alimentaires



Regula Bickel
062 865 04 22
regula.bickel@fibl.org

Tierhaltung / Production animale



Nathaniel Schmid
021 619 44 77 | 079 783 67 42
nathaniel.schmid@fibl.org



Rindvieh / Bovins
Stefan Schürmann
077 401 77 46
stefan.schuermann@fibl.org



Franz Josef Steiner
079 824 44 45
franz.steiner@fibl.org



Milchvieh / Vaches laitières
Christophe Notz
062 865 72 85
christophe.notz@fibl.org



Claudia Schneider
062 865 72 28 | 076 200 76 80
claudia.schneider@fibl.org



Schweine / Porcs
Barbara Früh
062 865 72 18 | 079 823 47 55
barbara.frueh@fibl.org



Fischzucht / Pisciculture
Timo Stadlander
062 865 04 39
timo.stadlander@fibl.org



Imkerei / Apiculture
Salvador Garibay
062 865 72 82
salvador.garibay@fibl.org

Betriebswirtschaft / Économie



Hélène Bougouin
062 865 17 32
helene.bougouin@fibl.org