

## Ebenrain Kurse

# 4.103 Hühnerhaltung Modul 4: Eier und Fleisch

In diesem Kurs möchten wir etwas genauer auf das Thema Eier eingehen: Wie unterstützt man das Legen? Wie lagert und vermarktet man die Eier? Die Naturbrut, der Umgang mit Hähnen und das Schlachten werden ebenfalls thematisiert.

Tierhaltung - Programm Sommer 2026

Inhalt	Der Kurs behandelt verschiedene Aspekte rund um das Eierlegen: von den ersten gelegten Eiern über das Bruteiersammeln bis hin zum Brütenlassen der Henne. Weitere Themen sind die richtige Lagerung und Direktvermarktung der eigenen Eier und allfällige Probleme beim Legen. Auch das Schlachten von Hühnern und Hähnen ist Thema in diesem Kurs.
Leitung	Céline Dettwiler, Mattia Tudisco Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 8, Berufsschulzimmer 2
Datum/Zeit	Mittwoch, 24. Juni 2026 19.00 - 21.00 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 9. Juni 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach Tel. 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 50.--
Bemerkung	