



## Ebenrain Newsletter

Das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung informiert:

Nr. 4 / 2021 vom 11. Juni 2021

Grüezi

Das Ebenrain-Team freut sich, Ihnen die vierte Ausgabe 2021 des Ebenrain Newsletter präsentieren zu können. Dieser Newsletter ist ein Spezial-Newsletter zum Thema Ernährung. Sie erfahren darin unter anderem, was man mit saisonalem Obst und Gemüse alles anstellen kann, welche neuen Entwicklungen es bei unserer Cafeteria gibt und wie der Hof Spittel zu sauberem Wasser gekommen ist.

---

### Inhalt

- [Alles neu macht der Juni...](#)
- [Häppchenkultur](#)
- [Regionales Obst und Gemüse neu entdecken](#)
- [Was Hänchen lernt...](#)
- [Ebenrain-Küche: \(Zu\) kleine Reste gehen neu an Sissacher Tafel](#)
- [Ebenrain-Gastronomie erneut erfolgreich rezertifiziert](#)
- [Sauberes Wasser für den Hof Spittel](#)
- [Absage des Ebenraintag 2021](#)

### Kurse am Ebenrain

Die [aktuellen Kurse](#) finden Sie am Ende dieses Newsletters.

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter [www.ebenrain.ch/kurse](http://www.ebenrain.ch/kurse).

---

LEITARTIKEL

## Alles neu macht der Juni...



Die Zeit der strengen Corona-Massnahmen scheint zu Ende. Die Schulabschlussfeiern können unter den aktuellen Rahmenbedingungen neu gedacht werden. Die Bastmatten über der Ebenrain-Pergola haben nun endgültig ausgedient und sind durch gediegene Volants ersetzt worden. Am Fuss der kahlen Holzträger sind Kletterpflanzen platziert worden und werden bald natürlichen Schatten spenden. Frische Blattsalate, knackige Radiesli und duftende Erdbeeren bescheren uns die lang ersehnten kulinarischen Frühlingsgenüsse. Wissenswertes in Theorie und Praxis zu saisonalen Gemüsen und Früchten finden Sie in unseren Kurz-Videos. Diesmal geht es um den Spargel, ein an Vitamin C und sekundären Pflanzenstoffen reiches Gemüse. Erfahren Sie vom Spargelproduzenten, worauf es beim Anbau ankommt und sehen Sie der Ebenrain-Köchin bei der Verarbeitung in der Küche zu. Wer sich theoretisches und praktisches Wissen lieber vor Ort aneignet, sollte in unserem Kursprogramm stöbern. Ab sofort finden unsere Kurse wieder vor Ort statt!

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine interessante Lektüre und einen schönen Sommeranfang.

Barbara Suter, Leiterin Ernährung, Hauswirtschaft und Gastronomie

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

## Häppchenkultur



MP. Kleine Kinder lieben es, ganz sinnlich mit den Händen zu essen und nicht nur per Auge den Gaumenschmaus zu erfassen. Beim Älterwerden wird uns das ausgetrieben - schön und kultiviert mit Messer und Gabel zu hantieren wird uns beigebracht, was natürlich auch seine Berechtigung hat. Aber manches Mal wäre es doch sooo schön, sich einfach ganz rudimentär und lustvoll etwas Leckeres mit den Fingern in den Mund zu schieben. Was ist da geeigneter als kleine Häppchen!

Lesen Sie [hier](#) mehr...

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

## Regionales Obst und Gemüse neu entdecken



WI. Das ErnährungPlus-Team hat sich vom internationalen Jahr von Obst und Gemüse der Vereinten Nationen inspirieren lassen. In regelmässig neu veröffentlichten Videos erfahren Sie, passend zur Saison,

Kurioses, Wissenswertes und Praktisches zu unserem heimisch produzierten Obst und Gemüse. [Hier geht's zu den Videos.](#)

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

## Was Hänchen lernt...



BS. Der Ebenrain zertifiziert Institutionen der Kinderbetreuung nach den Kriterien des nationalen Labels Fourchette verte-Ama Terra. Mittlerweile sind gut 20% aller Kitas im Kanton BL zertifiziert. Mitarbeitende zertifizierter Kitas sind geschult und wissen um ihre Vorbildfunktion am Tisch. Die Kinder essen von klein auf abwechslungsreich und lernen regelmässig neue Geschmäcker kennen. Das dies ihr zukünftiges Essverhalten positiv beeinflusst, brauchen sie dabei gar nicht zu wissen.

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

## Ebenrain-Küche: (Zu) kleine Reste gehen neu an Sissacher Tafel



SB. In einer Küche kann noch so gut geplant und berechnet werden. Es gibt immer wieder Essen, das übrigbleibt. Vieles kann eingefroren oder weiterverwertet werden. Bleiben nur kleine Mengen übrig, stellen wird diese neu der Sissacher Tafel zur Verfügung. In handlichen Portionen abgepackt, kommen so einwandfreie Lebensmittel Menschen mit geringem Einkommen zugute.

---

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

## Ebenrain-Gastronomie erneut erfolgreich rezertifiziert



SB. Seit 2017 sind wir mit dem nationalen Label Fourchette verte ausgezeichnet. Alle 12 bis 18 Monate werden Menüangebot, Herstellungsweise, Nahrungsmittelherkunft und Kundenorientierung unserer Gastronomie überprüft. Diesen Mai war es wieder soweit. Wir haben die Rezertifizierung mit Bravour bestanden: Die externe Expertin stuft unsere Gastronomie als vorbildlich ein und hat uns eine glatte sechs gegeben!

---

LÄNDLICHE ENTWICKLUNG UND RESSOURCEN

## Sauberes Wasser für den Hof Spittel



CK. Der Hof Spittel in Langenbruck verfügt über eine eigene Quelfassung (Baujahr 1945). Mehrmals war das Wasser nach einem Gewitter trüb oder durch Keime verunreinigt. Es mussten Lösungen her, um die Qualität des Trinkwassers sicherzustellen. Mit Meliorationsbeiträgen konnten Quelfassung und -leitungen saniert sowie eine UV-Anlage und eine Ultrafiltrationsanlage eingebaut werden.

Bild: Die Ultrafiltrationsanlage sorgt nun für sauberes Trinkwasser

---

EBENRAIN

## Absage des Ebenraintag 2021



LK. Das OK Ebenraintag hat sich schweren Herzens dazu entschieden, den Ebenraintag 2021 vom 5. September 2021 abzusagen. Grossanlässe sind zwar im Herbst wieder erlaubt, sie sind jedoch mit pandemiebedingten Auflagen verbunden, die nur mit sehr grossem Aufwand oder gar nicht umsetzbar

sind: So müssten Besucherinnen und Besucher des Ebenraintages kontrolliert werden, sie müssten eine Maske tragen, sich bei sitzender Konsumation registrieren gelassen und in einem Zirkulationssystem geleitet werden.

Das Ebenrain-Team macht sich bereits an die Arbeit für den Ebenraintag 2022 und freut sich auf einen hoffentlich entspannten Anlass im 2022!

---

### Veranstaltungen

22. Juni und 20. Juli 2021

Schlachtviehmarkt

Hölstein

Der [Schlachtviehmarkt](#) findet mit einem entsprechenden [Schutzkonzept](#) statt.

### Publikationen

[Monatsmenü Mai 2021](#)

[Monatsmenü Juni 2021](#)

### Links

[ErnährungPlus auf Facebook](#)

[Ebenraingarten auf Facebook](#)

---

## WEITERBILDUNGSKURSE

# Aktuelle Kurse aus dem Weiterbildungsprogramm

Nachstehend finden Sie Weiterbildungskurse, welche in den nächsten Wochen stattfinden. Wir laden Sie ein, das Angebot zu prüfen und hoffen, Sie finden passende Kurse.

Melden Sie sich noch heute an!

### Tapas in aller Munde

7.7.2021, 18.00 - 22.00 Uhr;

Tapas homemade - verwöhnen Sie Familie und Gäste mit den selbstgemachten Kleinigkeiten.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### Die (zu) grosse Ernte haltbar machen

20.8.2021, 9.15 - 15.45 Uhr;

Sie möchten überzähliges Obst und Gemüse haltbar machen oder einfach mehr übers "Einmachen" erfahren. In diesem Kurs lernen Sie die Basics zu den verschiedenen Konservierungsmethoden kennen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### Vortrag «Hilfe, mein Kind isst kein Fleisch mehr»

26.8.2021, 18.00 - 19.00 Uhr;

Beschliesst ein Kind oder Jugendlicher, sich vegetarisch oder gar vegan zu ernähren, stellt dies Eltern vor viele Fragen und Ängste.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### Weben im Wochenrhythmus - Kurs B

ab 20.8.2021, 7 x 1/2 Tag; 13.30 - 17.30 Uhr;

Weben nach Lust und Laune!

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

## Naturgarten

24.8.2021, 8.45 - 11.45 Uhr;

Der Hausgarten dient der Erholung, dem Naturerlebnis, der Selbstversorgung – er kann aber auch einen wichtigen Beitrag zu mehr Biodiversität im Siedlungsraum leisten.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

## Gemüsebaumodul 5: Wintergemüse

ab 7.9.2021, 1 x 1/2 Tag; 8.45 - 11.45 Uhr;

Wir nutzen den Garten rund ums Jahr und ernten auch von Herbst bis Frühjahr frisches Gemüse.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter [www.ebenrain.ch/kurse](http://www.ebenrain.ch/kurse).

Weitere Informationen über die landwirtschaftliche Bildung, die Beratung und die übrigen Dienstleistungen des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung finden Sie auf unserer Homepage [www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch).

---

### Herausgeber

Ebenrain-Zentrum für  
Landwirtschaft,  
Natur und Ernährung  
Ebenrainweg 27  
4450 Sissach  
Tel. 061 552 21 21  
[ebenrain@bl.ch](mailto:ebenrain@bl.ch)  
[www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch)

[Newsletter abmelden](#)

[Newsletter weiterleiten](#)

[Newsletter BL anmelden](#)

Der Ebenrain Newsletter  
erscheint ca. 8 mal jährlich.

Sie sind mit folgender Mail-  
Adresse als  
NewsletterabonnentIn registriert:  
[Max.Mustermann@beispiel.de](mailto:Max.Mustermann@beispiel.de)

11. Juni 2021

BASEL   
LANDSCHAFT 