



## Ebenrain Newsletter

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

Nr. 8 / 2024 vom 6. Dezember 2024

Grüezi

Das Ebenrain-Team freut sich, Ihnen die achte Ausgabe 2024 des Ebenrain Newsletters zu präsentieren. Dieser Newsletter berichtet von der neuen Meliorationsnorm SIA 406, von der Schauenburger Kirsche und interessanten Kursangeboten. Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre!

### Inhalt

- [Neue SIA Norm 406 für Meliorationen](#)
- [Schauenburger Chirsi](#)
- [Kurs zu Slow Water im Baselbiet](#)
- [Saisonrezept Bratapfel-Tiramisu](#)
- [Fourchette verte - Ama Terra](#)

### 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).

### LÄNDLICHE ENTWICKLUNG UND RESSOURCEN

## Neue SIA Norm 406 für Meliorationen



BK. Seit dem 1. August 2024 ist die [neue SIA Norm 406](#) für «Inhalt und Ablauf von Strukturverbesserungen im Tiefbau» in Kraft. Sie ersetzt die in die Jahre gekommene Vorgängerversion von 1991. Die überarbeitete Norm soll den Planenden, Ingenieurinnen und Ingenieuren helfen, verständliche Unterlagen zu erstellen. Ausserdem wird neu auch der Ablauf von Strukturverbesserungsprojekten erläutert.

## Schauenburger Chirsi



DS. S'Schauenburger Chirsi hat das Baselbiet und den Schweizer Kirschenanbau während Jahrzehnten geprägt. Dies trug ihm den Titel «Obstsorte des Jahres 2016» ein. Bereits 1986 hatten die Obstproduzenten Basel-Landschaft ihre damals noch wichtigste Sorte mit einer Gedenkschrift und einem Gedenkstein gewürdigt. Nun können Sie die Geschichte auch auf der Ebenrain-Homepage lesen: [Schauenburger Kirsche](#)

## Kurs zu Slow Water im Baselbiet



GS. Am 21. Januar 2025 führt AGRIDEA in Läuelfingen (Dietisberg) einen Feldkurs zum Thema «Landschaft lesen auf dem Betrieb mit Fokus Wassermanagement» durch. In diesem Kurs lernen die Teilnehmenden, die Landschaft zu lesen im Hinblick auf die Verbesserung des Wassermanagements und des Wasserhaushalts des Bodens.

Der Kurs ist sehr praktisch konzipiert, das Zielpublikum sind insbesondere Landwirte und Landwirtinnen. Für diese ist der Kurs kostenlos.

Kursinformationen, Programm und Anmeldung:  
[Landschaft lesen auf dem Betrieb mit Fokus Wassermanagement - AGRIDEA](#)

## Saisonrezept Bratapfel-Tiramisu



KZ. [Bratapfel trifft auf Lebkuchen](#) – und zusammen mit einer cremigen Mascarponecreme ergibt das Schichtdessert einen köstlichen Gaumenschmaus für die Adventszeit und die Festtage. Tipp: Rosmarinstengel kopfüber in die Creme stecken, mit Puderzucker bestreuen und fertig ist die Winterlandschaft.

---

## ERNÄHRUNG UND TAGUNGSSTÄTTE

### «Fourchette verte - Ama Terra»



KZ. Seit vielen Jahren unterstützt der Ebenrain mit «Fourchette verte – Ama terra» Kitas und Tagesstätten dabei, ihr Verpflegungsangebot nachhaltig zu gestalten – regional, saisonal und ausgewogen. Um das Thema «Ama terra», also die nachhaltige Ernährung, weiter voranzubringen, hat der Dachverband «Fourchette verte» Schweiz nun einen Imagefilm produziert. Lebendig und anschaulich zeigt der [Film](#), welche Kriterien und Aspekte eine umweltfreundliche Verpflegung erfüllt. Ein besonderes Highlight: Eine Baselbieter Kita in Zunzgen ist einer der beiden Hauptdrehorte.

---

#### Veranstaltungen

17. Dezember 2024

Schlachtviehmarkt

Hölstein

21. Januar 2025

Schlachtviehmarkt

Hölstein

#### Publikationen

[Rezept des Monats](#)

#### 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!

### **Moderner Steinobstbau 2025 (Modul BF 18)**

gemeinsamer Kurs der kant. Obstfachstellen AG und BL

ab 11.2.2025, 10 Tage; 08.45 - 16.15 Uhr;

Die Teilnehmenden lernen Kirschen- und Zwetschgenanlagen professionell zu planen, zu erstellen und fachgerecht zu managen. Der Kurs vermittelt das Fachwissen für eine professionelle und zukunftsorientierte Steinobstproduktion (IP und Bio).

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Rebbaukurs 2025**

ab 1.2.2025, 12 x 1/2 Tag

Kennenlernen und Üben der wichtigsten Arbeiten zur Traubenproduktion und Pflege des Rebstockes im Jahresablauf, um sie selbständig ausführen zu können.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Weinseminar „Von der Rebe in die Flasche“**

ab 20.2.2025, 3 x 1/2 Tag; 20.02.+20.03.2025: 19.00 - 22.00 Uhr

12.04.2025: 09.00 - 13.00 Uhr, mit anschliessendem Mittagessen;

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum Tannine so heissen, was ein Ausbau in einem Barrique genau bewirkt und warum Dessertweine alkoholreich und trotzdem süss sind?

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Biolandbau Umstellungskurs**

ab 21.2.2025, 2 Tage; 9:00 - 16:00 Uhr;

Im zweitägigen Einführungskurs werden die Grundsätze des Biolandbaus, die Kontrolle und die Herausforderungen besprochen. Beim Besuch von Biobetrieben hören wir Praxisberichte. Für Neuumsteller sind beide Kurstage Pflicht.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Nordwestschweizer Milchtage 2025**

17.1.2025, 08.30 - 15.30 Uhr;

Gerne laden wir Sie zum Nordwestschweizer Milchtage 2025 ein, der von den Bildungszentren Liebegg, Wallierhof und Ebenrain sowie der MPM und MIBA organisiert wird.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Exkursion "Erneuerbare Energien"**

23.1.2025

Ganztägige Exkursion. Besichtigung verschiedener Betriebe mit Produktion von erneuerbaren Energien (Biogas, Photovoltaik etc.).

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

### **Offene Metallwerkstatt - Abendkurs**

ab 11.2.2025, 3 x 1/2 Tag; 19.00 - 22.00 Uhr;

Verwirklichen Sie Ihr Metallprojekt in unserer gut eingerichteten Werkstatt und sammeln Sie erste Erfahrungen oder vertiefen Sie Ihr Können.

Weitere Informationen und Anmeldung

### **Tischkultur – stressfrei essen mit Kindern**

25.1.2025, 09.00 - 13.00 Uhr;

Im hektischen Familienalltag soll die Zeit am Esstisch eine Pause sein. Welche Faktoren zu einer entspannten Tischsituation beitragen, schauen wir gemeinsam an.

Weitere Informationen und Anmeldung

### **Zuchtpilze – Pilzgenuss das ganze Jahr**

6.2.2025, 17.45 - 21.30 Uhr;

Zuchtpilze sind mehr als nur Champignons – in diesem Kurs lernen Sie die kulinarische Vielfalt der Zuchtpilze und deren Bedeutung in der Ernährung kennen.

Weitere Informationen und Anmeldung

### **Gemüse aus dem Hausgarten für Einsteigende**

ab 24.1.2025, 6 x 1/2 Tag; 08.45–11.45 Uhr;

Der Gemüsegartenkurs bietet Einblick in ein ganzes Gartenjahr, von der Planung bis zur Ernte.

Weitere Informationen und Anmeldung

### **Bauen mit Weiden**

14.2.2025, 08.45 - 11.45 Uhr;

Lernen Sie eine faszinierende Pflanze kennen! Wir zeigen Ihnen, wie Sie ein Weidenbauwerk im Garten anlegen können.

Weitere Informationen und Anmeldung

### **Ideen für die Selbstversorgung**

ab 22.2.2025, 2 Tage; 09.00 - 16.30 Uhr;

Möchten Sie mehr aus Ihrem Garten machen? Gemüse pflanzen, Obst und Beeren ernten, Kleintiere halten? Möchten Sie Ihre Ernte zu feinen, haltbaren Produkten verarbeiten? Wir erleichtern Ihnen den Einstieg.

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

[Newsletter abmelden](#)  
[Newsletter weiterleiten](#)  
[Newsletter BL anmelden](#)

Der Ebenrain Newsletter  
erscheint ca. 8 mal jährlich.  
Sie sind mit folgender Mail-  
Adresse als  
NewsletterabonnentIn registriert:

Tel. 061 552 21 21  
[ebenrain@bl.ch](mailto:ebenrain@bl.ch)  
[www.ebenrain.ch](http://www.ebenrain.ch)

Max.Mustermann@beispiel.de

06. Dezember 2024

**BASEL**   
**LANDSCHAFT** 