

JAHRESKURS «LANDWIRTSCHAFT BEGREIFEN» KURSDATEN 2025–2026

Kurstag	Kalender- Woche	Wochen- Tag	Datum
1	34	Fr	22. August 2025
2	34	Sa	23. August 2025
3	36	Fr	5. September 2025
4	36	Sa	6. September 2005
5	42	Fr	17. Oktober 2025
6	42	Sa	18. Oktober 2025
7	46	Fr	14. November 2025
8	46	Sa	15. November 2025
9	50	Fr	12. Dezember 2025
10	50	Sa	13. Dezember 2025
11	3	Fr	16. Januar 2026
12	3	Sa	17. Januar 2026
13	7	Fr	13. Februar 2026
14	7	Sa	14. Februar 2026
15	12	Fr	20. März 2026
16	12	Sa	21. März 2026
17	17	Fr	24. April 2026
18	17	Sa	25. April 2026
19	22	Fr	29. Mai 2026
20	22	Sa	30. Mai 2026
21	25	Fr	19. Juni 2026
22	25	Sa	20. Juni 2026

Durchführungsorte:

- Landwirtschaftliche Betriebe in der Region Bern
- INFORAMA Bio-Schule in Münsingen
- INFORAMA Rütli in Zollikofen
- INFORAMA Berner Oberland in Hondrich

Kurszeiten: 9–12 Uhr und 13–17 Uhr

Detailprogramm: Folgt vor Kursstart

Mögliche Themen in Theorie und/oder Praxis*:

Ackerbaukulturen pflegen
 Alpauffahrt: Natur pur? Was die Alpwirtschaft prägt
 Artgerechte Tierhaltung, nützt Mensch und Tier
 Bäume und Sträucher pflegen
 Betriebswirtschaft – den Betrieb mit Erfolg führen
 Betriebswirtschaft unter dem Einfluss von Agrarpolitik und Markt
 Biene und Landwirtschaft – eine Abhängigkeit
 Biodiversität – vom Regelwerk zur Leidenschaft
 Bodenfruchtbarkeit ist die Basis für alles Leben
 Brotgetreide – mahlen, kneten und knusprig backen
 Direktvermarktung, Konzepte und Anforderungen
 Durchblick im Labeldschunzel
 Fleischverarbeitung – Ethik und Fleischqualität
 Geflügelhaltung – der Entstehungsweg von Poulet und Ei
 Gemüsebau mit und ohne Dach
 Gesunde Pflanzen, gesunde Tiere, gesunde Menschen
 Getreide und Mensch – eine gemeinsame Entwicklungsgeschichte
 Heuen und silieren – Futter für die Wiederkäuer im Winter
 Im Buch der Wiesen und Weiden lesen
 Kräuter – riechen, schmecken und viel Handarbeit
 Kulturpflanzen, Nahrung für Menschen
 Land kaufen, Land pachten – rechtliches Hintergrundwissen
 Lebensmittel haltbar machen
 Melken – von schwerer Handarbeit bis zum Roboter
 Milch verarbeiten – die Vielfalt ist grenzenlos
 Milchkühe sind Verdauungskünstler – und Klimakiller?
 Mutterkühe, Weidebeef, Naturabeef, was ist das?
 Pasteurisieren
 Pflanzen ernähren heisst den Boden füttern
 Profi- und Hobby-Legehennen Haltung in der Praxis
 Profi-Obstbau – vom edlen Holz zur edlen Frucht
 Setzlinge selbst ziehen
 Stressfreier Umgang mit Herdentieren
 Süss, fruchtig, sortenrein – wie soll der Apfelsaft sein?
 Tiere züchten, eine Passion seit Menschengedenken
 Tiergesundheit – vorbeugen und stärken
 Tiergesundheit in der Praxis
 Traktor fahren – Hightech auf dem Land
 Ziegen, Rasenmäher mit eigenem Willen

*Änderungen vorbehalten