

KURS «LANDWIRTSCHAFT BEGREIFEN» 2025–26 14.8.2025

Leitung: Stephan Liebold, stephan.liebold@be.ch 079 708 92 64 (Stv Niklaus Messerli)
Unterstützung Martina Rüegger, martina.rueegger@be.ch 031 636 75 17

Die folgenden fünf Themenbögen bilden die inhaltliche Grundstruktur des Kurses:

Boden	Pflanzen	Tiere	Ernährung	Markt – Sozioökonomie
-------	----------	-------	-----------	-----------------------

Programmübersicht

Datum	Zeit	Ort	Thema	Referent/-in
Freitag 22.08.2025	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Kursorganisation, Austausch, Erfahrungen und Hintergrund Kursinhalte und weiterführende Fragen	Stephan Liebold Martina Rüegger Niklaus Messerli
	13–17	Schwand, Münsingen	Beobachten und erleben am Beispiel von Sigis Biohof Schwand Münsingen	
Samstag 23.08.2025	9–12	Rütti Zollikofen Kursge- bäude, EG, Zi. 001	Kulturpflanzen kennen lernen, Anbau CH und international Führung Weltacker	Bastian Hurni Führung Weltacker
	13–17	Zaugg AG, Moosgasse 21, 3305 Iffwil	Ernten, Ertrag, Sortierung, Anforderungen Handel, Lagerung Einblick in ausgewählte Kulturen (Direktvermarktung und Handel)	André Marbet

Freitag 05.09.2025	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Die Vielfalt betriebseigener Futtermittel für Tiere entdecken Was eignet sich als Futter für Nutztiere?	Stephan Liebold
	13–17	Schwand, Münsingen und Betrieb Häutligen	Getreide anbauen, Arbeitsschnitte, Methoden und Label Getreidesaat, gemeinsam auf dem Acker	Bastian Hurni
Samstag 06.09.2025	9–12	Waldhof Langenthal Zi. 2.07, Gebäude 2	Boden – Mutter Erde: Entstehung, Aufbau, Zusammensetzung Verschiedenartigkeit verschiedener Böden erleben	Simon Jöhr
	13–17	Waldhof Langenthal Küche+Esszimmer	Lebensmittel haltbar machen mit Schwerpunkt Fermentation Einen Teil der Ernte für den Winter konservieren	Ursula Brönnimann

Freitag 17.10.2025	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Was macht eine gesunde Ernährung für Menschen aus und was kann die Landwirtschaft dazu beitragen?	Nicole Reusser
	13–17	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Gesunder Boden als Basis für gesunde Pflanzen, gesunde Tiere und gesunde Lebensmittel für Menschen	Simon Jöhr
Samstag 18.10.2025	9–12	Baumschule Glauser 3116 Noflen	Vom Apfelbaum bis zum Apfelsaft: Äpfel sammeln, reinigen, pressen und den Apfelsaft haltbar machen	Res Berger Suzanne Berger
	13–17	Baumschule Glauser 3116 Noflen	Einblicke in die Baumschule und in die Verwertung von Obst und Beeren, Apfelsaft pasteurisieren	Familie Glauser

Freitag 14.11.2025	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Einen Landwirtschaftsbetrieb mit Erfolg führen Was braucht es dazu?	Rolf Sahli
	13–17	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Der gemeinsame Weg von Menschen und Tieren im Spiegel der Jahrtausende, Tierhaltung in der Schweiz und weltweit	Stephan Liebold
Samstag 15.11.2025	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Anatomie und Physiologie als Grundlage einer artgerechten Füt- terung	Stephan Liebold
	13–17	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Einblicke in verschiedene Konzepte der Direktvermarktung und de- ren Anforderungen an die beteiligten Menschen	Katrin Portmann

Freitag 12.12.2025	8.30–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Die Gesundheit von Menschen und Tieren mit Hausmitteln unter- stützen - Hausmittel herstellen	Michelle Krügel
	13– 16.30	Betriebe gemäss sepa- ratem Programm	Exkursion auf Betriebe mit Direktvermarktung	Katrin Portmann
Samstag 13.12.2025	9–12	Baumschule Glauser 3116 Noflen	Bäume und Sträucher pflegen – was bewirkt der Baum - und Strauchschnitt?	Ruedi / Jürg Glauser
	13–17	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Tiere artgerecht halten	Stephan Liebold

Boden	Pflanzen	Tiere	Ernährung	Markt – Sozioökonomie
-------	----------	-------	-----------	-----------------------

Datum	Zeit	Ort	Thema	Referent/-in
Freitag 16.01.2026	8.30–12	Restaurant Darling, Kasernenstr. 29, Bern	Nose to Tail bei der Schlachtkörperverwertung - Herausforderungen für Verarbeiter / Metzger – Bratwürste herstellen	Iwan Tretow
	13.30–16.30	Biohof Trimstein	Workshop zur Verarbeitung von Soja zu Tofu und Nutzung des Nebenproduktes Okara	Katrin Portmann
Samstag 17.01.2026	9–10.30	Waldhof Langenthal Zi. 2.07, Gebäude 2	Einflüsse der Agrarpolitik auf Märkte und auf die Betriebswirtschaft	Rolf Sahli
	10.30–17	Waldhof Langenthal Backhüsi	Ein Brot von hoher Qualität herstellen und backen	Brigitte Reinmann Dominik Wyss Simon Aeschbach

Freitag 13.02.2026	9–12	Foodoo Lauterbachstr. 137 – 3068 Utzigen	Kultur-Landwirtschaft und was sie uns wert ist	Andreas Beers
	13–17	Foodoo Lauterbachstr. 137 – 3068 Utzigen	Food Waste – wie die Verschwendung von Lebensmitteln vermindert werden kann	Mirko Buri
Samstag 14.02.2026	9–12	Rütti Zollikofen Kursge- bäude EG Zimmer 001	Handwerkliche Veredelung von Milch Einblick in die Milchwirtschaft und Milchgewinnung	Barbara Wenz Bernhard Schmutz
	13–17	Rütti Zollikofen Melkforum	Handwerkliche Veredelung von Milch Frischkäse, Quark und Joghurt selbst herstellen	Barbara Wenz

Freitag 20.03.2026	9–12	Biofarm, Ziegelbach- str. 4, 4950 Huttwil	Getreide und Mensch, eine gemeinsame Entwicklungsgeschichte	Hansueli Brassel
	13–17	Betriebe, gemäss se- paratem Programm	Regenerativer Ackerbau in der Schweiz und weltweit	Simon Jöhr
Samstag 21.03.2026	9–12	Informa Bäregg, Bä- reggfeld 830, Bärau	Landwirtschaftsland kaufen oder pachten	Rolf Sahli
	13–17	Unter Rossgrat, 350, Trub	Ziegen, Rasenmäher mit eigenem Willen	Stephan Liebold

Freitag 24.04.2026	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Getreide Produktionstechnik, Besichtigungen	Bastian Humi
	13–17	Schwand, Münsingen	Biodiversität – Vielfalt erkennen	Bastian Humi
Samstag 25.04.2026	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Regenerative Methoden für den Anbau im Garten	Simon Jöhr
	13–17	Allmendstrasse 1 3629 Kiesen	Bienen erleben (oder Anbau von Gemüse)	Stephanie Bürgy (Nora Brügger)

Freitag 29.05.2026	9–12	Schwand, Münsingen Zimmer Björk	Anbau von Gemüse (Ausweichdatum «Bienen erleben»)	Nora Brügger (Stephanie Bürgy)
	13–17	Schwand Münsingen Artha Samen	Pflanzenzucht und Saatgutvermehrung	Andreas Beers
Samstag 30.05.2026	9–12	Biohof Silberdistel 4718 Holderbank	Umgang mit Rindern auf der Weide Tierethik	Cäsar Bürgi Stephan Liebold
	13–17	Biohof Silberdistel 4718 Holderbank	Zucht, Freilandhaltung Hühner und Gemüse	Cäsar Bürgi Stephan Liebold

Freitag 19.06.2026	9–12	Hondrich	Berner Alpkäse	
	13–17	Diemtigal	Alpwirtschaft: Bewirtschaftung der Alp- und Bergweiden und Ver- arbeitung der Milch	Familie Erb Diemtigen
Samstag 20.06.2026	9–12		Wunschthema	
	13–17		Abschluss	Stephan Liebold