



Ebenrain Newsletter

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

Nr. 7 / 2018 vom 2. November 2018

> Falls Sie diese E-Mail nicht korrekt lesen können, klicken Sie bitte [hier](#)

Sehr geehrte Damen und Herren

LEITARTIKEL

Fünf Jahre ErnährungPlus – Nachhaltigkeit und Genuss



Im September 2013 titelte die Basellandschaftliche Zeitung: „Ernährung-Plus – das Landwirtschaftliche Zentrum lanciert ein neues Programm“. Am Kick-off-Anlass vom 13. September 2013 wurden Maya Graf und Thomas Weber in die Welt der Sinne entführt: Wie tönt es, wenn ein Rüebli oder wenn Chips gegessen werden? Schmeckt frau/man(n) den Geschmack eines eingefärbten Joghurts noch heraus? Welchen Unterschied macht es, ob ich einen Obstsaft mit offener oder zugehaltener Nase trinke?

ErnährungPlus sensibilisiert seit fünf Jahren die Menschen im Kanton Basel-Landschaft für eine nachhaltige, ausgewogene und genussvolle Ernährung. Der Claim „Nachhaltigkeit und Genuss“ ist dabei Programm: Mit der Verknüpfung von Nachhaltigkeits-, Gesundheits- und Genussaspekten in unseren Angeboten und Dienstleistungen, werden wir dem komplexen Thema Ernährung gerecht. In Zeiten, wo essen zum Kultstatus erhoben wird, wo essen für einige zum Religionsersatz wird, informieren, beraten und arbeiten wir professionell, neutral und mit dem Blick aufs Ganze. Die Verbundenheit am Ebenrain zu landwirtschaftlichen Themen, zu Chancen und Herausforderungen der Nahrungsmittelproduktion, ist dabei ein unschätzbare Vorteil.

Aktuelle Informationen rund ums Essen und zu unserem Gesamtangebot finden Sie [hier](#).



ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Öpfel-Tag in der Markthalle Basel



MP. Am Samstag, 10. November 2018 um 10-16 Uhr findet in der

[Newsletter weiterempfehlen](#)
[Newsletter abmelden](#)

www.ebenrain.ch

Quiz: A wie Apfel

Unsere Region ist bekannt für ihre vielen Obstbäume. Entsprechend ist der Kanton BL ein wichtiger Obstproduzent. Welche der unten genannten Apfelsorten wurde im letzten Jahr auf der grössten Fläche im Kanton BL angebaut?

- a) Pink Lady
- b) Gala
- c) Boskoop

Die Lösung finden Sie am Schluss des Newsletters.

Kurse am Ebenrain

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter www.ebenrain.ch/kurse

Die aktuellen Kurse sind in diesem Newsletter aufgeführt.

Publikationen

[Monatsmenü September 2018](#)
[Monatsmenü Oktober 2018](#)

Veranstaltungen

20. November und 18. Dezember 2018
Schlachtviehmarkt
Hölstein

6. November 2018
Schlacht-Schafmarkt
Hölstein

Links

[ErnährungPlus auf Facebook](#)



Herausgeber

Ebenrain-Zentrum für
Landwirtschaft,
Natur und Ernährung
Ebenrainweg 27
4450 Sissach

Tel. 061 552 21 21
Fax 061 552 21 55

ebenrain@bl.ch
www.ebenrain.ch



Markthalle Basel der Öpfel-Tag statt. Besuchen Sie unseren Stand, wo Sie dem Apfel in all seinen Facetten begegnen werden. In Workshops, Degustationen und weiteren Aktivitäten stossen Sie auf neues Wissen rund um die herrliche Frucht. Bei uns am Ebenrainstand können Sie sich im Apfelschälen messen und erfahren, wie Sie den Apfel über längere Zeit haltbar machen können. Zu guter Letzt nehmen wir Sie mit auf eine „Apfelreise“ - Ein Genusserebnis der anderen Art. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns am Stand begrüssen zu dürfen. [Hier](#) finden Sie mehr dazu.

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Portrait: Baselbieter Alpkäse aus Buckten



JG. In der Hofkäserei von Thomas Nebiker wird im Kupferchessi über dem Feuer Alpkäse hergestellt. Die Milch dafür bezieht er vom Milchviehbetrieb seines Vaters und verkaufen kann er die Mutschli in einigen Volg-Läden der Region. Wie es dazu kam, dass in Buckten Alpkäse hergestellt wird und welche Spezialitäten es in der Hofkäserei Nebiker zu entdecken gibt, erfahren Sie im Portrait von Thomas Nebiker: [Portrait Alpkäserei Nebiker](#) .

Mehr zum Thema Milchprodukte erfahren Sie im Artikel "Milchprodukte selber machen macht Freude" von Maya Mohler.

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Milchprodukte selber machen macht Freude



MM. Viele Milchprodukte können Sie ohne grossen Aufwand für den eigenen Haushalt selber herstellen. Egal, ob Sie selber auf dem Hof Milch produzieren, Rohmilch oder Pastmilch kaufen, es ist spannend, zu entdecken, wie einfach die Prinzipien der Gerinnung und Säuerung von Sauermilch, Jogurt, Quark, Ziger & Co. sind. Wenn Sie mit Kindern Milchprodukte herstellen, bekommen diese einen ganz neuen Bezug zu diesen Nahrungsmitteln und die Wertschätzung steigt.

[Hier](#) ein einfaches Rezept. Sie haben auch die Möglichkeit, den Kurs „Milchprodukte selbst gemacht“ als [Gruppenkurs](#) zu buchen.

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Film: „Frucht- und Gemüsesäckli“ selbstgemacht



MP. Zu einer nachhaltigen Ernährungsweise gehört auch der nachhaltige Einkauf, also die Art und Weise, wie wir einkaufen. Plastik- und Kunststoffmüll werden immer mehr zum Problem und sind beim Einkaufen ein Thema. Wir zeigen mit dem selbstgemachten Gemüsesäckli, wie wir auf einfache Art gleich „zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen“: erstens fällt weniger Plastikmüll an und zweitens kann alten Vorhängen neues Leben eingehaucht werden im Sinne von „aus alt mach neu“.

Hier der [Link](#) zu unserem Video und [hier](#) findet ihr die Nähanleitung - wir wünschen Ihnen jetzt schon viel Spass beim Nähen und Einkaufen.

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Der Apfel – berühmt berüchtigte „Königsfrucht“

BS. Der Apfel spielt seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle in der Ernährung. Seine Berühmtheit kommt nicht von ungefähr: So rund und schön der Apfel zum Anschauen daher kommt, so rund und wertvoll ist auch sein „Innenleben“: gut resorbierbare Kohlenhydrate, die Nahrungsfaser Pektin,



die den Darmbakterien wertvolle Nahrung liefert und weitere wertvolle Inhaltsstoffe.

Mehr zum Thema Apfel finden Sie [hier](#).

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

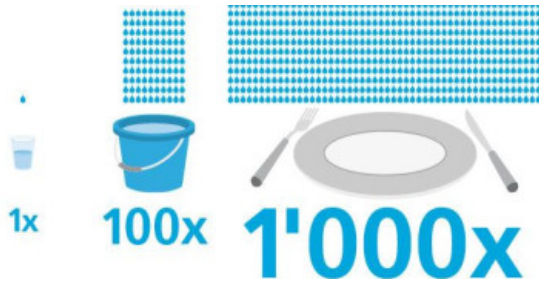
Wintergemüse - Wintergenüsse



MM. Freuen Sie sich auch auf die feinen Wintergemüse? Jetzt geht die Saison richtig los. Kohl und Kabis in alle Farben und Formen, würziger Lauch, bunte Renden und Rüebli, zarter Rosenkohl, kräftiger Sellerie, vielseitige Kürbisse oder wieder entdeckte Oldies wie Pastinaken, Topinambur oder Federkohl. Wenn Ihnen manchmal die Ideen fehlen, wie Sie diese Gemüse pfiffig zubereiten können oder wenn Sie diese besser kennenlernen möchten, kommen Sie am Freitag, 18. Januar 2019 zu uns in den Kurs. Eine kleine Rezeptkostprobe finden Sie [hier](#).

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Richtig Wasser sparen – mit Teilzeit-Vegetarismus



WI. Wenn von Wassermangel und von der Reduzierung des Wasserverbrauchs die Rede ist, denken die meisten Menschen darüber nach, den Rasen nicht mehr zu giessen und nicht mehr so oft zu Baden oder zu Duschen. Dass man mit dem, was man isst und trinkt einen wesentlich grösseren Einfluss auf den Wasserverbrauch hat, ist den wenigsten bewusst. Mehr zum Thema finden Sie [hier](#).

PRODUKTION, MARKT UND DIREKTZAHLUNGEN

Süssmost Qualitätswettbewerb 2018



AB. Wir laden Sie zur Teilnahme am Qualitäts-Wettbewerb für Obstsaft ein. Die Muster können bis am Freitag, 23. November 2018, 16.30 Uhr entweder beim Ebenrain-Zentrum in Sissach oder bei Andreas Buser, Holdenweg 7 in Niederdorf abgegeben werden. Die Verkostung und Prämierung findet am 28. November 2018 statt.

Nachdem 2017 aufgrund der Missernte wegen Spätfrost kein Muster eingereicht wurde, sind die Voraussetzungen 2018 um einiges besser, wir erwarten eine rege Teilnahme. Weitere Informationen zur Teilnahme am Wettbewerb finden Sie [hier](#).

Abendkurs Landwirtschaft



RK. Beim Einkaufen, Wandern oder am Stammtisch – die Landwirtschaft ist allgegenwärtig und doch nicht jedermann vertraut. Im „Abendkurs Landwirtschaft“ bringen wir Licht ins Dunkel. Während einem halben Jahr verfolgen wir Ackerkulturen, lernen in Ställen die Tierhaltung kennen und beleuchten Fakten und Hintergründe zu Agrarpolitik und Ökologie.

[Hier](#) finden Sie mehr Informationen zum Kurs.

WEITERBILDUNGSKURSE

Aktuelle Kurse aus dem Weiterbildungsprogramm

Bu/DB. 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!

Beerendaten nutzen

19. 11.2018, 13.30 - 16.30 Uhr;
Beerenmeldungen einfach gemacht! Ein Kurs für Betriebe mit bestehendem Beerenanbau in den Kantonen AG und BL.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

5. Stallgang Baselland

21.11.2018, 20.00 - 22.00 Uhr;
An diesem Abend erhalten Sie Informationen zum Stierenangebot der Firma Selectstar SA und dem neuen Paarungsplan von Swissherdbook.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Kuhsignale-Exkursionen optimierte Milchviehställe A

Kurs A: 27.11.2018, 10.30 Uhr auf erstem Betrieb – 17.30 Uhr Abschluss;
Kurs B: 18.12.2018, 10.30 Uhr auf erstem Betrieb – 17.30 Uhr Abschluss;
Auf dieser Exkursion in die Ostschweiz besichtigen wir zusammen mit Christian Manser verschiedene nach Kuhsignale optimierte Ställe und profitieren von den Erfahrungen der Betriebsleiter.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Exkursion kostengünstige Rindviehställe

15. 11.2018, Abfahrtsort und -zeit werden nach dem Anmeldeschluss in einem Bestätigungsschreiben mitgeteilt; Ganztägige Exkursion in die Kantone Baselland und Solothurn. Besichtigung von neu erstellten Ställen für Milchvieh und Mutterkühe.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Metallwerkstatt für EinsteigerInnen

ab 15.1.2019, 4 x 1/2 Tag; 18.30 - 21.30 Uhr;
In der gut eingerichteten Werkstatt können Sie erste Erfahrungen im Schweißen und in der Metallbearbeitung machen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Zukunft aktiv gestalten

ab 13. 11.2018, 20.15 Uhr;
Wer das Heft in der Betriebsentwicklung selber in die Hand nimmt, bewegt viel. Im Kurs bekommen Sie die Werkzeuge dazu: Sie analysieren die Ausgangslage, setzen konkrete Ziele und planen die Umsetzung auf ihrem Betrieb.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Adventsgebäck und Lebkuchen

ab 30.11.2018, 2 x 1/2 Tag; 13.45 - 17.15 Uhr;
Ob Birnbrot, Stollen, Panettone oder Lebkuchen – alle verströmen einen würzig, weihnächtlichen Duft. Gemeinsam backen wir traditionelle Adventsgebäcke.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Wintergemüse - Wintergenüsse

18.1.2019, 13.45 - 17.45 Uhr;
Fehlen Ihnen manchmal die Ideen, wie unsere traditionellen Winter- und Lagergemüse einmal anders zubereitet werden könnten oder kennen Sie Gemüse wie Pastinaken, Topinambur oder Federkohl gar nicht? Dann ist dieser Kurs für Sie wie zugeschnitten.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Offene Nähwerkstatt 2

15.12.2018, 8.30 - 16.45 Uhr;
In Kleingruppen von 8 Teilnehmenden einen ganzen Tag nähen, nähen, nähen!

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

8 x Weben im Wochenrhythmus Kurs B

ab 25.1.2019, 8 x 1/2 Tag; 13.30 - 17.30 Uhr;

Weben im Wochenrhythmus.
[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Unser vollständiges Weiterbildungsangebot finden Sie unter
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.

AUFLÖSUNG

Quiz: A wie Apfel

Lösung: b) Gala.
Im Jahr 2017 wurden rund 436 a dieser Sorte im Kanton Baselland
angebaut. Mehr zum Anbau von Spezialkulturen im Kanton finden Sie [hier](#).

Newsletter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

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