



Ebenrain Newsletter

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

Nr. 7 / 2019 vom 01. November 2019

> Falls Sie diese E-Mail nicht korrekt lesen können, klicken Sie bitte hier

Sehr geehrte Damen und Herren

LEITARTIKEL

Seine Sinne beisammenhaben



Manche sagen, der Mensch hätte sechs oder gar sieben davon. Bleiben wir bei den ersten fünf: hören, riechen, schmecken, tasten und sehen. Beim genussvollen Essen sind sie alle mit dabei: das Geräusch beim Reinbeissen in einen Apfel, das Einsaugen des Sonntagsbratenduftes, der unvergleichliche Geschmack einer Himbeere im Mund, das Ertasten der erstaunlich glatten Oberfläche eines Kürbisses oder wenn wir über das bizarre Aussehen einer Artischocke staunen.

Unsere Sinne helfen uns auch dabei, unnötigerweise Lebensmittel wegzuschmeissen. Die Teigwaren, die schon etwas länger im Schrank liegen, die Ölfasche im Keller, deren Mindesthaltbarkeitsdatum seit X Monaten überschritten ist. Die sensorische Prüfung hilft uns zu erkennen, ob Lebensmittel trotz überschrittenem Datum noch geniessbar sind. Too Good To Go hat jetzt eine Initiative lanciert, die Konsumenten und Konsumentinnen dabei unterstützt. Firmen der Lebensmittelverarbeitung drucken ab Ende 2019 auf ausgewählten Produkten nebst dem Mindesthaltbarkeitsdatum den Zusatz «oft länger gut» auf. Dies als Hilfe und Ermunterung, seine Sinne ein zu setzen, bevor ein Lebensmittel in den Abfall wandert.

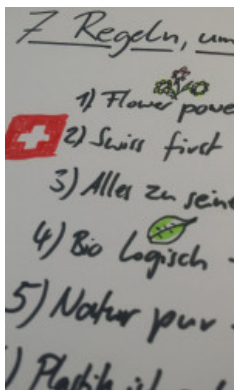
Übrigens: die Ebenrainkurse haben kein Verfallsdatum. Sie sind immer frisch und knackig! Viel Spass beim Stöbern!

Barbara Suter

Leiterin Ernährung, Hauswirtschaft und Gastronomie

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

Unsere 7 Regeln, um die Welt nachhaltig zu verändern



WI.

1. Flower power – Konsumieren Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.
2. Swiss first – Wenn Sie die Wahl haben, wählen Sie regionale Lebensmittel.
3. Alles zu seiner Zeit – Essen Sie Lebensmittel, die gerade Saison haben.
4. Bio logisch – Achten Sie auf die Produktionsbedingungen der Lebensmittel.
5. Natur pur – Kaufen Sie möglichst unverarbeitete und unverpackte Lebensmittel.
6. Plastik ist out – Nutzen Sie mitgebrachte Stofftaschen.
7. Weniger ist mehr – Kaufen und essen Sie nur so viel wie nötig.

Und...

Kurze Wege sind Trumpf – Gehen Sie zu Fuss oder mit dem Velo einkaufen.
Wasser aus dem Hahn – Trinken Sie Hahnenwasser.

[Hintergrundinformationen zu den 7 Regeln](#)

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

www.ebenrain.ch

Quizfrage

Wie lange war beim Öpfelschäl-Wettbewerb am Öpfel-Tag 2019 die längste Apfelschale an einem Stück?

- a) 133 cm
- b) 152 cm
- c) 195 cm

Die Lösung findet Ihr 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 Oktober 2019](#)
[Monatsmenü November 2019](#)

Veranstaltungen

19. November und 17. Dezember 2019

[Schlachtviehmarkt](#)
Hölstein

Voraussichtlich im Mai 2020 findet der nächste [Schlacht-Schafmarkt](#) in Hölstein statt.

Links

[ErnährungPlus auf Facebook](#)
[Ebenraingarten 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



ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

Neues von ebenrain.bl.ch

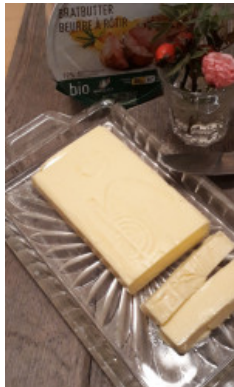


WI. Schon vor dem offiziellen Start wurde ebenfein.bl.ch wissenschaftlich untersucht. Das Ergebnis: Kocht man nach den Rezepten der Ebenrain-Rezeptdatenbank, isst man tendenziell mehr Obst und Gemüse und eindeutig weniger Fleisch*. Das Bewusstsein der Studienteilnehmenden für Saisonalität und regionale Produkte scheint zuzunehmen.

Tolle Rezepte unter ebenfein.bl.ch
* nachträgliche statistische Analysen

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

S'ebenfeinli von ebenfein.bl.ch meint: Auf die Butter gekommen



BS. Fettempfehlungen ändern sich. In den 80ern war Sonnenblumenöl top, heute ist es Rapsöl. Olivenöl zählt schon lange zu den «Guten». Butter, lange verpönt, ist am Aufholen.

S'ebenfeinli geht mit den Koch- und Ernährungsprofis einig, die sagen: eine Béchamelsauce mit Öl zubereitet ist keine Béchamelsauce!

Zum Braten braucht s'ebenfeinli gerne [Bratbutter](#). Aber um hipp zu sein, sagt es dazu auch gerne Ghee...

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

Der Fotowettbewerb «i ♥ ebenfein.bl.ch» läuft...



AW. Unsere Rezeptdatenbank ebenfein.bl.ch soll publik werden und die Menschen gluschtig machen. Dazu haben wir diesen Fotowettbewerb lanciert. Und so funktioniert's....

Klicken Sie auf unserer Rezeptdatenbank <https://ebenfein.bl.ch/> auf «finden» und suchen Sie das Kästchen «Fotowettbewerb». Dort finden Sie alle notwendigen Informationen, die Teilnahmebedingungen und was es zu gewinnen gibt... Viel Spass!!

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

Geschenke aus dem Garten



MM. Mit Schätzen aus dem herbstlichen Garten lassen sich dekorative, essbare und nützliche Geschenke herstellen. [Hier](#) eine Idee aus dem aktuellen Weiterbildungskurs von Meret Franke und Maya Mohler.

ERNÄHRUNG, HAUSWIRTSCHAFT UND GARTEN

Unser Herbstrezept



Wi. Herbstzeit ist Kürbiszeit, ob als Suppe, Ofenkürbis oder gar als Konfitüre. Kürbis ist extrem vielseitig in der Küche einsetzbar und schmeckt wunderbar. Unser Vorschlag: [Kürbis-Käsewähe](#)

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf unserem Rezeptportal <https://ebenfein.bl.ch>.

Tolle Stimmung an der Ebenrain-Nacht



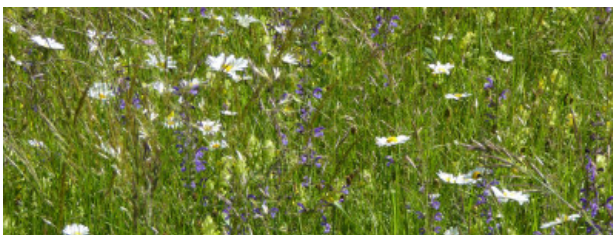
DB. In gemütlichem Ambiente feierten am 19.10.19 rund 300 ehemalige Schüler/innen und Gäste an der Ebenrain-Nacht «100 Jahre Landwirtschaftliche Bildung Baselland». Im Festakt machten sich namhafte Referenten wie der ehemalige Fachhochschuldirektor Alfred Buess und der Agrarhistoriker Peter Moser interessante Gedanken zur Vergangenheit und zur Zukunft der landwirtschaftlichen Bildung. Ein Höhepunkt der Ebenrain-Nacht war der «Special Act» zu fortgeschrittener Stunde: Zwei Ehemalige Schulleiter brachten mit ihrem humoristischen Rückblick in Versform das Publikum in der gefüllten Aula immer wieder zu herzhaften Lachen.

Wasserversorgung Schönthal



CK. Aufgrund der unzureichenden Wasserqualität und Quellschüttung mussten die beiden Landwirtschaftsbetriebe beim Kloster Schönthal eine nachhaltige Lösung finden. Meliorationsbeiträge von Bund und Kanton ermöglichten den Anschluss an das Netz der Wasserversorgung Langenbruck. Die gesamte Leitungslänge beträgt 840 m. Dabei mussten zwei Bäche gequert werden. Die Grabarbeiten beim Kloster wurden von der Archäologie BL begleitet.

«Baselbieter Wiesenmeisterschaften 2020»



PS. Erstmals werden nächstes Jahr im Baselbiet Wiesenmeisterschaften stattfinden. Dabei werden die artenreichsten und schönsten Wiesen des Kantons prämiert. Mit den Wiesenmeisterschaften machen wir die Bevölkerung auf die Schönheit der Wiesen aufmerksam und sprechen den Bauern und Bäuerinnen, die ihre Wiesen standortgerecht bewirtschaften,

Wertschätzung aus.

Die Trägerschaft besteht aus pro Natura Baselland, dem Bauernverband beider Basel und Baselland Tourismus. Der Ebenrain unterstützt das Projekt.

NATUR UND LANDSCHAFT

Natur und Landschaft an den Waldtagen



RU. Vom 19. bis 22. September 2019 war die Abteilung Natur und Landschaft an den Waldtagen in Rünenberg präsent. Über 20'000 Besucher konnten zum Thema Naturschutz im Wald sensibilisiert werden. Das Highlight waren die vier Terrarien mit waldbewohnenden Amphibien- und Reptilienarten. Die kupferroten Augen der Erdkröte und die weiche Haut der Blindschleiche faszinierten Gross und Klein.

Auflösung Quizfrage: Lösung b) ist korrekt.

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!

Schnittkurse Hochstamm

ab 5.12.2019, 1 x 1/2 Tag; 09.00 - 16.00 Uhr;
Sie lernen- bzw. repetieren - die wichtigsten Regeln zum Schneiden von Hochstamm-bäumen. Dann gilt: Übung macht den Meister! Für Anfänger und Fortgeschrittene oder als Repkurs für LandwirtInnen. Neu: Möglichkeit eine Prüfung mit Zertifikat abzulegen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Naturnahe Umgebungsgestaltung bei Bauprojekten

5.12.2019, 19.30 - 21.30 Uhr;
Bei Bauvorhaben wird vermehrt auf eine naturnahe Gestaltung der Umgebung wertgelegt. Das Warum, Wie und Was soll in diesem ersten Teil des Kurses dargelegt werden. Dieser Kurs richtet sich an Architekten, Planer und Bauherren.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Homöopathie für Kleinwiederkäuer - Grundkurs

15.11.2019, 09.30-16.00 Uhr;
Zusammen mit dem LZ Liebegg und dem BZ Wallierhof bieten wir einen weiteren Grundkurs zur Homöopathie für interessierte Halter von Kleinwiederkäuern an.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

7. Stallgang Baselland

22.11.2019, 20.00 - 22.00 Uhr;
An diesem Abend erhalten Sie Informationen zum Stierenangebot der Firma Selectstar SA und zur Hornloszucht.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Homöopathie für Kleinwiederkäuer – Vertiefungstag

30.11.2019, 09.00-16.00 Uhr;
Zusammen mit dem LZ Liebegg und dem BZ Wallierhof wird bieten wir einen Vertiefungstag zur Homöopathie für interessierte Halter von Kleinwiederkäuern.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Metallwerkstatt für Fortgeschrittene

Aufbaukurs zu Metallkurs für EinsteigerInnen
ab 3.12.2019, 3 x 1/2 Tag; 18.30 - 22.00 Uhr;
Sie können bereits elektrisch Schweißen möchten aber in der gut eingerichteten Werkstatt noch mehr Erfahrungen machen. Oder Sie realisieren ihr schon lange geplantes Projekt z.B. herstellen einer Feuerschale, Rosenbogen etc.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Exkursion Rindviehställe

14.11.2019,
Ganztägige Exkursion in die Kantone Baselland und Solothurn.
Besichtigung von Ställen für Rindvieh (Neu- oder Umbauten).

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Selbstkontrollkonzept praxisorientiert & professionell

ab 20.11.2019, 2 x 1/2 Tag; 8:30 - 11:30 Uhr; Das Selbstkontrollkonzept ist für alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen, obligatorisch – und ist keine Hexerei.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Computerkurs: Einführung in Excel (MS Office 2010)

ab 14.1.2020, 10 Lektionen; 09.00 - 11.00 Uhr;
Der Einstieg in das Programm Excel einfach gemacht: Sie erstellen Tabellen, machen Grafiken und Diagramme daraus, führen einfache Berechnungen mit Formeln durch und erstellen daraus Rechnungen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Essig selber machen – Traditionelle Herstellung mit modernen Methoden

23.11.2019, 9.00 - 13.00 Uhr;
Der Kurs bietet Einsteigerinnen und Einsteiger das nötige Wissen und eine Essigmutter für die Herstellung des eigenen Essigs. Während des Kurses stellen wir Kräuternessig her und besprechen, worauf beim Produktionsablauf zu Hause zu achten ist.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

"Grättimanne" backen aus UrDinkelmehl

3.12.2019, 18.30-22.00 Uhr;
Wir formen und backen vielseitige Grättimanne, welche dank dem Brühstück auch mit UrDinkelmehl wunderschön in Form bleiben.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Weben am Tischwebrahmen - Kurs B

11.1.2020, 9.00 - 16.00 Uhr;
Wir weben und experimentieren mit Material und Farben an Tischwebrahmen.

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Schnitt von Sträuchern

ab 12.11.2019, 1 x 1/2 Tag; 8.30 - 11.30 Uhr
Anmeldung jederzeit möglich;
An Praxisbeispielen werden verschiedene Sträucher und Strauchschnitttechniken erlernt.

[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.

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###
