



Übersicht

TAUSCHBÖRSEN UND MÄRKTE 2024

Saatgut Tauschbörse

Datum: Samstag, 17. Februar 2023

Ort und Zeit: Bourbaki Bar, Luzern, 13.30–16.30 Uhr

Kontakt: Karin Roth, nollagarten@gmail.ch

Pflanzentauschbörse & Saatgutworkshop

Datum: Samstag, 4. Mai 2023

Ort und Zeit: Bröntenhof, Zell, 13.30–16 Uhr, Workshop 10–12 Uhr

Anmeldung: bröntenhof.ch

Bioterra Seetal – Setzlingsmarkt

Datum: Samstag, 4. Mai 2023

Ort und Zeit: Rössliplatz, 6274 Eschenbach, 9–16 Uhr

Pflanzentauschbörse

Datum: Samstag, 4. Mai 2023

Ort und Zeit: Kloster Wesemlin, Luzern, 16 Uhr

Wildpflanzenmarkt

Datum: Samstag, 18. Mai 2023

Ort und Zeit: Escholzmatt, 9–16 Uhr

Saisonkurse für Kinder in Hitzkirch und Nebikon

GARTENKIND 2024

Infos: bioterra.ch/angebote-engagement/gartenkind

Das Projekt Gartenkind ist offen für alle Kinder, die sich gerne aktiv beim Gärtnern beteiligen wollen.



Freitag, 26. Januar 2024, 19.30 Uhr

35. HAUPTVERSAMMLUNG

Bioterra Luzerner Seetal

Wie immer blicken wir kurz zurück aufs vergangene Bioterrajahr und halten einen Ausblick ins beginnende Kurs- und Veranstaltungsjahr. Im anschliessenden Referat von Fabian Schneider, Inhaber Firma Pilzgarten in Trubschachen, erhalten wir einen Einblick in den Pilzanbau im eigenen Garten.

Ort: (neu) Reformiertes Kirchenzentrum, Luzernerstrasse 14, 6280 Hochdorf

Samstag, 17. Februar 2024, 17 Uhr

VANDANA SHIVA – EIN LEBEN FÜR DIE ERDE

Film

Im Anschluss an die Samentauschbörse Luzern, zeigen wir den Film «Vandana Shiva – Ein Leben für die Erde». Erzählt wird die bemerkenswerte Lebensgeschichte der Öko-Aktivistin Dr. Vandana Shiva, wie sie sich den Grosskonzernen der industriellen Landwirtschaft entgegenstellte und in der Bewegung für Biodiversität und ökologischer Landwirtschaft zur Ikone wurde.

Ort: Stattkino (Bourbaki), Löwenplatz 11, 6004 Luzern

Kosten: Kollekte, keine Anmeldung erforderlich



Montag, 19. Feb., 6. Mai, 2. Sept. 2024, 17.45–20.15 Uhr

WIE GEHT REGENERATIVE BODENPFLEGE?

Mehrteiliger Kurs

Ein dauerhaft fruchtbarer Boden ist des Gärtners höchstes Gut. Wie kommen wir zu einem gesunden, wüchsigen und leicht zu bearbeitenden Boden? Der erfahrene Landwirt Peter Bucher führt durch folgende Themen: Die Lebensfunktion des Bodens, Humusaufbau, Gründüngungen, EM (Effektive Mikroorganismen), Bodenproben und Nährstoffhaushalt optimieren.

Leitung: Peter Bucher, Landwirt, Fachmann regenerative Landbaumethode

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 120.–, Nichtmitglieder Fr. 140.–, inkl. Unterlagen & Imbiss



Samstag, 9. März 2024, 14–17 Uhr

OBSTBÄUME RICHTIG SCHNEIDEN

Workshop

Wir lernen vor Ort unter fachkundiger Leitung wie Obstbäume richtig geschnitten werden.

Leitung: Kobi Kaufmann, Biolandwirt

Treffpunkt: Biohof Oberfeld, Sprengstr. 2, Ottenhusen, 6275 Ballwil

Kosten: Mitglieder Fr. 30.–, Nichtmitglieder Fr. 40.–

Anmeldung: bis 24. Feb. via Webseite unter bioterra.ch/kurse

Dienstag, 12. und 26. März, 16. April, 14. Mai, 18. Juni, 27. August, 24. September 2024, jeweils 16.45–19.15 Uhr

GEMEINSAM DURCHS BIO-GARTENJAHR

Einführungskurs

Dieser 7-teilige Grundkurs ist ideal für alle Garten-Neulinge, die in Theorie und Praxis die wichtigsten Basics lernen möchten. Anschaulich und greifbar führt euch Ursula in die Themen Gartenplanung, Mischkultur, Gemüseanbau und -pflege, EM (effektive Mikroorganismen), Blumen und Kompost ein.

Mitbringen: Handbuch für den Anbau von Gemüse und Salat, Eveline Dudda/Klaus Laitenberger, Spiessbürgerverlag (ca. Fr. 35.–) oder eigenes Biogartenbuch

Leitung: Ursula Winistörfer-Würsch, Fachfrau Bio- und Naturgarten

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 280.–, Nichtmitglieder Fr. 320.– inkl. Getränke & Snack



Samstag, 16. März 2024, 9–16 Uhr

WILDKRÄUTER IN DER KÜCHE

Ernten, ohne zu säen – ein Workshop

Wildkräuter sind nicht nur in Hülle und Fülle vorhanden, sie sind auch gesund und vielfältig im Geschmack. Während sie unser Essen bereichern, wird durch ihre Verwendung (regional, saisonal) gleichzeitig die Umwelt geschützt. Im Kurs lernen wir Wildpflanzen zu erkennen, wir werden pflücken, kochen und degustieren.

Leitung: Judith Reber-Übersax, Selbstversorgerin, Saatgutzüchterin und Permakultur-Gärtnerin

Ort: Agrarmuseum Burgrain, 6248 Alberswil

Treffpunkt: vor dem Museum

Kosten: Fr. 150.–, Nichtmitglieder Fr.180.–, inkl. Zmittag vegetarisch

Samstag, 16. März 2024, 9–13.30 Uhr

ESSBARE SPEISEPILZE SELBER ZÜCHTEN

Workshop

Praktischer Pilzzuchtkurs über die Züchtung von Speisepilzen auf Holzstämmen sowie das Beimpfen der Pilzhölzer. Unter Anleitung werden zwei Pilzstämme mit Dübelbrut beimpft, welche du dann mit nach Hause nehmen kannst.

Leitung: Fabian Schneider von Pilzgarten

Treffpunkt: Emmenbrücke / Ort wird noch bekanntgegeben

Kosten: Fr. 100.– (Fr. 65.– + Fr. 35.– Pilzrugel)

Nichtmitglieder Fr. 110.– (Fr. 75.– + Fr. 35.– Pilzrugel), Vorkasse

Anmeldung: bis 2. März 2024 via Webseite unter bioterra.ch/kurse



21. März–26. September, donnerstags, 18–20 Uhr

5-TEILIGER BIO-GARTENBAUKURS

Anfängerkurs

Der Kurs richtet sich an Garteneinsteiger, die die Grundlagen vom Gemüse- und Beerenbau im Hausgarten erlernen möchten. Themen sind Gartenplanung, Mischkultur, Aussäen, Pikieren, Pflanzung und Pflege von verschiedenen Gemüsen, Kompost und Pflanzenjauchen, Umgang mit Schädlingen und Krankheiten, Nachkulturen, Gründüngungen, Anbau von Beeren, Einlagern von Gemüse, Bodenproben, Garten einwintern.

Ort: BBZN Sursee, Centralstrasse 21, 6210 Sursee

Leitung: Franz Häfliger, eidg. dipl. Gärtnermeister / Berufsschullehrer

Kosten: Fr. 190.–, Nichtmitglieder Fr. 220.–, inkl. Gartenbuch

«Mein Garten – biologisch und naturnah», Vorkasse

Anmeldung: bis 7. März 2024 via Webseite unter bioterra.ch/kurse

Montag, 25. März, 15. April, 13. Mai, 17. Juni, 16. September 2024, 16.45–19.15 Uhr

GEMEINSAM DURCHS BIO-GARTENJAHR

Aufbaukurs

Dieser 5-teilige Kurs richtet sich an Gärtner und Gärtnerinnen, die bereits einen Einführungskurs besucht haben oder die Grundlagen des Biogartenbaus vertiefen möchten.

Themen: Gartenplanung, Mischkulturen, Gründüngung, Humusaufbau, Kompostpflege, Kräuter- und Gemüseulturen durch das Jahr begleiten, Nützlingsförderung und vieles mehr.

Mitbringen: Handbuch für den Anbau von Gemüse und Salat, Eveline Dudda/Klaus Laitenberger, Spiessbürgerverlag (ca. Fr. 35.–) oder eigenes Biogartenbuch

Leitung: Ursula Winistörfer-Würsch, Fachfrau Bio- und Naturgarten

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 200.–, Nichtmitglieder Fr. 230.– inkl. Getränke & Snack



Samstag, 4. Mai 2024, 9–12 Uhr

SETZLINGSMARKT

Bio-Setzlinge der Eichberg Seengen AG

Knackige Salate, würzige Tomaten, Zucchetti, Gurken, Kürbisse und vieles mehr in Bio-Qualität. Wieder mit Gartenberatung und Kaffee.

Ort: Unterdorfstrasse (Rössliplatz), 6274 Eschenbach



Montag, 26. Aug. & 23. Sept. 2024, 17.45–20.15 Uhr

SALATE ERNTEN – AUCH IM WINTER

Grundlagenkurs

Es gibt eine bunte Palette von Herbst- und Wintersalaten, welche im August noch ausgesät und/oder bis in den September hinein gepflanzt werden können. Dadurch kann die Salaternte über den Winter bis in den Frühling gehen. Themen: Anbau, Pflege und Ernte verschiedenster Salatsorten, fachgerechte Aussaat im Quickpot. Die Wunschsorten können gleich ausgesät und mit nach Hause genommen werden.

Mitbringen: Schreibzeug, Papier, Hausschuhe, falls vorhanden 54er-Quickpot-Platte mit Unterteller (auch am Kurs erhältlich)

Leitung: Ursula Winistörfer-Würsch, Fachfrau Bio- und Naturgarten

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 80.–, Nichtmitglieder Fr. 100.–



Samstag, 25. Mai 2024, 9–15.30 Uhr

VOM MÄHEN BIS ZUM DENGELN

Arbeiten mit der Sense

Mähen mit der Sense ist umweltschonend, effizient, tierfreundlich und entspannend zugleich. Nach einem theoretischen Einstieg erhalten alle die ergonomisch passende Sense in die Hand gedrückt und dann geht es los mit Mähen. Am Nachmittag wird das Schärfen der Sense, genannt Dengeln, gezeigt und geübt.

Mitbringen: Sense, falls vorhanden, wettertaugliche Kleidung, gutes Schuhwerk

Leitung: Remo Stauber, Sense-Mäher, sensekurs.ch und Severin Ellenberger, Landwirt, Landschaftsgärtner

Ort: Agrarmuseum Burgrain / Biohof Burgrain, 6248 Alberswil

Treffpunkt: vor der Vihscheune

Kosten: Fr. 210.–, Nichtmitglieder: Fr. 240.– inkl. veget. Zmittag



Freitag, 7. Juni 2024, 7.15–18.30 Uhr

FÜHRUNG SATIVA RHEINAU AG

Ausflug mit Besichtigung

Wir erhalten einen Einblick in die Saatgutvermehrung, die Sortenerhaltung alter Sorten und die Züchtung neuer Sorten, die Saatgutaufbereitung, Qualitätsprüfung, Lagerung und Abfüllung von Saatgut. Den Nachmittag verbringen wir individuell im malerischen Städtchen Stein am Rhein.

Treffpunkt: Bushaltestelle beim Lunapark, 6280 Hochdorf, vis-à-vis Bankstrasse 5

Kosten: Fr. 70.–, inkl. Carfahrt, Znüni, Führung und Mittagessen

Anmeldung: bis 24. Mai 2024 via Webseite unter bioterra.ch/kurse

Samstag, 15. Juni 2024, 9.15–12.15 Uhr

KOMPOST – DAS GOLD IM GARTEN

Grundlagenkurs

Ein sorgfältig gepflegter Kompost ist das Herzstück des biologischen Gartens. Je hochwertiger wir unseren Kompost aufbereiten, umso besser wachsen unsere Gemüse, Beeren, Stauden und Blumen. Themen: Kompostplatz einrichten, Material zusammenstellen, Kompost ansetzen und pflegen, Einsatz in den Kulturen.

Mitbringen: Papier und Schreibzeug, zwei Zutaten zum Kompostieren, evtl. eine Portion des eigenen Komposts

Leitung: Ursula Winistörfer-Würsch, Fachfrau Bio- und Naturgarten

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 50.–, Nichtmitglieder Fr. 60.– inkl. Unterlagen, Getränke & Snack



Samstag, 24. August 2024, 9–12 Uhr

TEEGENUSS AUS WALD, WIESE & GARTEN

Workshop

In der Natur wachsen viele Kräuter, Blumen und Früchte, aus denen wir vielfältige Tees zubereiten können. Möchtest du mehr über das Sammeln, die Ernte, Lagerung und Wirkung von verschiedenen Tees wissen, dann bist du in diesem Kurs genau richtig. Aus Garten- und Wildsammlung werden wir wunderbar duftende und schön aussehende Mischungen kreieren, die unsere Gesundheit unterstützen. Das genussvolle Degustieren von verschiedenen Aufgüssen schliesst den Teemorgen ab.

Leitung: Judith Reber-Übersax, Selbstversorgerin, Saatgutzüchterin und Permakultur-Gärtnerin

Ort: Refektorium Kloster Sursee, Geuenseestrasse 2A, 6210 Sursee

Kosten: Fr. 40.–, Nichtmitglieder Fr. 50.–

Samstag, 24. August 2024, 14–16 Uhr

SYMBIOSEN IN DER NATUR

Rundgang

Die Schöpfung ist angelegt auf ein vielfältiges Zusammenleben und gegenseitiges unterstützen. Nicht immer setzt sich die stärkste Spezies durch. Oft sind Kooperationen ebenso hilfreich für die Weiterentwicklung und das Überleben. Auf einem Rundgang staunen wir über Beispiele symbiotischer Beziehungen in der Natur.

Leitung: Bruder Paul Mathis, Verantwortlicher Klostergarten, Maya Probst-Helfenstein, Pensionierte Biobäuerin

Ort: Kapuzinerkloster Wesemlin, Landschaustrasse 4, 6006 Luzern

Kosten: Fr. 20.–, Nichtmitglieder Fr. 30.–



Samstag, 7. September 2024, 14–16 Uhr

RANDEBANDI TEILT SICH DIE ERNTE

Solidarische Landwirtschaft – Führung

Nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft baut der Verein «Randebandi» auf dem Fluckhof Gemüse nach Bio Suisse Richtlinien an. Eine grosse Vielfalt an Gemüsesorten wird unter Anleitung von Gartenfachkräften von den Mitgliedern selbst gepflanzt, gepflegt, geerntet und wöchentlich in Depots verteilt. Durch die direkte Zusammenarbeit von Produzierenden und Konsumierenden entfallen Zwischenhandel und weite Transportwege. Dies führt zu fairen Löhnen und fairen Gemüsepreisen.

Leitung: Sarah Peter, Gärtnerin

Ort: Fluck 1, 6014 Luzern/Littau

Kosten: Fr. 20.–, Nichtmitglieder Fr. 30.–, inkl. Apéro

Samstag, 14. September 2024, 9–14 Uhr

SÄURE-BASEN-GLEICHGEWICHT

Kochkurs in der kreativen Pflanzenküche

Wertvoll, vollwertig, vitamin- und nährstoffreich – ein Fest für Körper und Seele. Du erhältst einen Eindruck der schier endlosen Vielfalt an überraschenden und kreativen Möglichkeiten, wie du dich gesund und gleichzeitig im Einklang mit der Umwelt ernähren kannst. Jenseits des Hypes von unzähligen Fleischersatz-Produkten, kochen wir mit vorwiegend regionalen und saisonalen Bio-Produkten, sowie einer lustvollen Kombination von Kräutern und Gewürzen.

Leitung: Jacqueline Limbrunner, ganzheitliche Ernährungsberaterin

Ort: Schulhaus Trottenmatt, Schulküche Nr. 4, Ermenseestr. 9, 6285 Hitzkirch

Kosten: Mitglieder Fr. 105.–, Nichtmitglieder Fr. 115.– plus zusätzlich Fr. 30.– für Lebensmittel und Infomappe (Vorkasse)

Anmeldung: bis 31. Aug. 2024 via Webseite unter bioterra.ch/kurse



Samstag, 14. September 2024, 9.30–16 Uhr

FERMENTIEREN – WERTVOLLE NAHRUNG

Workshop

Frisches Gemüse im lichtarmen Winter, wenn die Vorräte aus dem Garten schrumpfen und die Erkältungen zunehmen? Verena Amrein-Lütold hat grosse Erfahrung im Fermentieren und weiss um die positive Wirkung in unserem Körper, wenn wir fermentierte Speisen in unseren Menüplan einbauen.

Themen: Herstellung von Sauerkraut, Kimchi, Chutney, Würzpick und deren Verwendung im Alltag

Mitbringen: Einmachglas 3–5 dl, Schürze, Schreibzeug

Leitung: Verena Amrein-Lütold, ganzheitliche Ernährungsberaterin

Ort: Schulhaus Bärenmatt, Bärenmattweg 1, 6017 Ruswil

Kosten: Fr. 180.–, Nichtmitglieder Fr. 200.–, inkl. veget. Zmittag

Montag, 21. Oktober & 4. November 2024, 17.45–20.15 Uhr

GARTENPLANUNG UND FRUCHTFOLGE

Grundlagenkurs

Ein sorgfältig geplanter Garten sichert den Ernteerfolg. Ist der Gartenplan in seinen Grundthemen einmal ausgearbeitet, braucht es jährlich nur noch ein paar kleine Anpassungen.

Themen: Botanische Pflanzengruppen, Beikräuter, optimale Nutzung der Fläche, erstellen des eigenen Gartenplans (Beispiele Mischkulturen vor Ort)

Mitbringen: Schreibzeug und Hausschuhe

Leitung: Ursula Winistörfer-Würsch, Fachfrau Bio- und Naturgarten

Ort: Münzgasse 4, 6102 Malters

Kosten: Fr. 80.–, Nichtmitglieder Fr. 100.–



Kontaktadresse:

Claudia Sifrig, Kühneweg 16, 6020 Emmenbrücke

Telefon 079 560 95 66, E-Mail: claudia.sifrig@bluewin.ch

Verkauf Mischkulturschieber, Gartenanschauer:

Karin Schatt, Urswilstrasse 44, 6280 Hochdorf

Telefon 041 310 81 61, E-Mail k.schatt@bioterra.ch

Anmeldungen: luzerner.seetal@bioterra.ch | bioterra.ch/kurse

Vorkasse: IBAN CH81 8080 8002 6143 9153 4,

Raiffeisenbank Oberseetal, 6043 Inwil



Anmeldungen werden via Homepage, per E-Mail oder per Telefon entgegengenommen.

Homepage: bioterra.ch/kurse, hier werden auch kurzfristige

Anlässe und Angebote publiziert.

Vorkasse: IBAN CH13 0900 0000 8869 2290 4

Kontaktadresse: luzern.innerschweiz@bioterra.ch

Isabel Riklin, Telefon 041 921 16 11