JAHRESPROGRAMM 2023

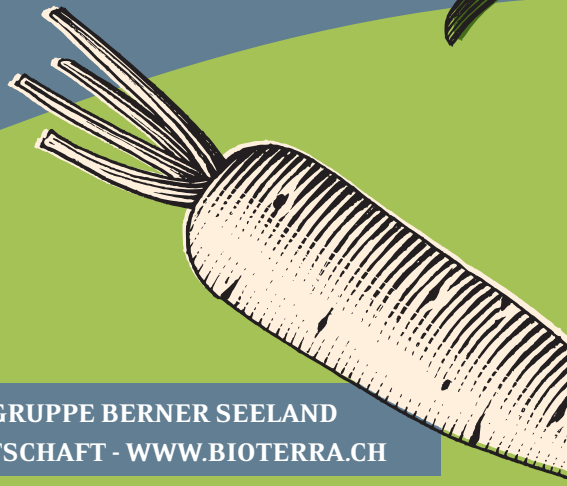
KURSE – FÜHRUNGEN – MÄRKTE

BIO TERRA BERNER SEELAND

„Sagezu“ – Samengemeinschaftszucht

Leser*innenbrief „ heieiei ist das spannend. Erst letzten Donnerstag habe ich einem Freund erzählt, dass ich das erste Mal selber Setzlinge ziehe mit den Schülerinnen und Schüler für den Schulgarten....
Bis ein Kind fragte, woher denn die Samen kommen, wenn wir sie nicht im Laden kaufen wollen? ...“

Fiona vom Verein OGiF (offenes Gärtnern in Frauenfeld)
Mehr zu der Samengemeinschaftszucht unter www.hortiplus.ch



IHR LEITUNGSTEAM DER BIOTERRA REGIONALGRUPPE BERNER SEELAND
BIOTERRA FÜR NATUR, GARTEN UND LANDWIRTSCHAFT - WWW.BIOTERRA.CH

1 SCHMETTERLINGE IM EIGENEN GARTEN

Donnerstag, 2. Februar 2023, 19 Uhr

Wer sich bei Bioterra engagiert, weiss eigentlich genau, welche Pflanzen Schmetterlinge anziehen.
Wir wollen jetzt einen Schritt weitergehen. Papa Papillon, der Berner Schmetterlingszüchter erklärt uns, was es braucht, damit sich die Sommervögel in unserem Garten heimisch fühlen und auch bleiben. Wir möchten doch nicht nur ein paar Kohlweisslinge flattern sehen, sondern auch den Schwalbenschwanz, den Aurorafalter, das Taubenschwänzchen, den C-Falter und viele andere Arten. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf die Nachtfalter gelegt, die oft vergessen werden und genau so wichtig sind für die Biodiversität. Dazwischen gibt es ein paar fröhliche Erlebnisse aus der faszinierenden Welt der Schmetterlinge.

Organisation	Heidi, Jasna, Rino und Gina
Leitung	Marc de Roche, Papa Papillon
Ort	Atelier Gina B., Nidau
Kosten	Kollekte (der Überschuss geht an ein Schmetterlingsprojekt)
Teilnehmerzahl	auf 40 Personen beschränkt
Anmelden bis	bis 25. Januar 2023 unter info@skulpturen-bilder-schmetterlinge.ch

2 SCHNITTKURS HOCHSTAMMBÄUME

Samstag, 04. Februar 2023, 9 - 16 Uhr

Die Kursteilnehmer*innen lernen praktisch das Setzen und Pflegen eines Hochstammbaumes, erfahren die Grundlagen des Obstbaumschnittes und Tipps für den Bezug von Material und weiterführenden Kursen.
Der Kurs findet bei jeder Witterung statt.

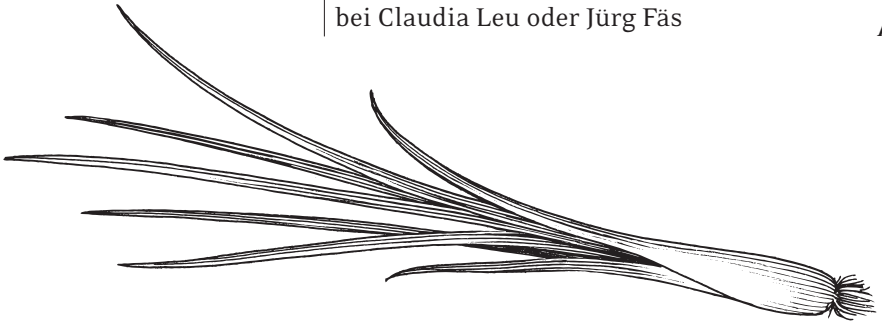
Organisation	Jürg Fäs und Claudia Leu
Leitung	Ruth Huber und Jürg Fäs
Ort	Von Rütte-Gut, Seestrasse 6, 2572 Sutz
Kosten	CHF 80.- für Mitglieder CHF 100.- für Nichtmitglieder
Verpflegung	Picknick mitnehmen. Es wird ein Kaffee oder Tee offeriert und zum Abschluss etwas zum Zvieri.
Teilnehmerzahl	auf 12 Personen beschränkt
Anmelden bis	27. Januar 2023 online (siehe letzte Seite)

3 WINTERSCHNITTTAG

Samstag, 25. Februar 2023, 8.30 - 16 Uhr
(Ausweichdatum 4. März 2023)

Am traditionellen Schnitttag an Hochstamm-Obstbäumen auf dem Von Rütte-Gut in Sutz können Sie Ihr Wissen auffrischen und mit fachlicher Begleitung vertiefen. Etwas theoretische Kenntnisse und praktische Erfahrung der Teilnehmenden werden vorausgesetzt. Als Belohnung lockt ein währschaftes z'Mittag.

Organisation	Jürg Fäs und Claudia Leu, 032 397 10 18
Leitung	Ruth Huber und Jürg Fäs
Ort	Von Rütte-Gut, Seestrasse 6, 2572 Sutz
Kosten	keine
Anmelden bis	eine Woche vor dem Kurs direkt bei Claudia Leu oder Jürg Fäs



4 MISCHKULTUR

Dienstag, 7. März 2023, 19 Uhr

Wir tauchen ein in das Thema Mischkultur:
Auf eine gute Nachbarschaft! Warum wachsen manche Pflanzen lieber zusammen als andere?
Welche Vorteile bietet die Mischkultur im Beet?
Anhand von Beispielen erfahren wir, wie Mischkultur im Garten angewendet werden kann und was es noch zu erforschen gibt.

Organisation	Katrin Tschopp
Leitung	Zoe Merz, Permakulturdesignerin
Ort	online
Kosten	CHF 25.- für Mitglieder CHF 25.- Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 30 Personen beschränkt
Anmelden bis	27. März 2023 online (siehe letzte Seite)

5 JAHRESVERSAMMLUNG

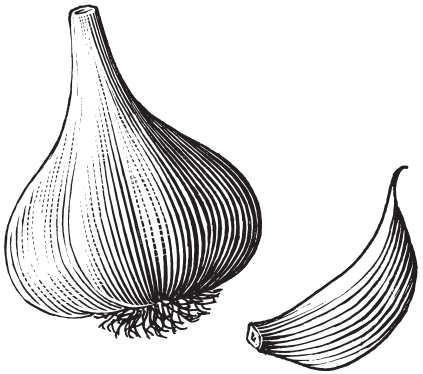
Freitag, 10. März 2023, 19 Uhr

Bitte merken Sie sich diesen Termin vor.
Wir informieren Sie aus erster Hand über die Aktivitäten unserer Regionalgruppe.

Ort | Restaurant Battenberg, Biel

6 UNSER GARTEN – BIOLOGISCH UND NATURNAH BEGLEITUNG DURCHS GARTENJAHR

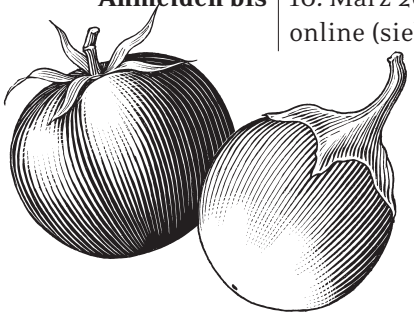
In den beiden folgenden Kursen für weniger erfahrene Gärtner*innen erhalten Sie Grundlagen – und üben in der Praxis - das naturnahe gärtnerische Handwerk. In den Selbstversorgergärten der Kursleiter begegnen Sie den verschiedenen Lebensräumen,
Gartenkulturen wie auch Wildkräutern und Blumen als Gartengemeinschaft. Sie lernen die
saisonalen Kulturen, den Aufbau und die Pflege des Bodens, biologische Hilfsmittel und
Techniken kennen und erhalten auch Tipps für Ihren eigenen Garten. Wir treffen uns fünfmal in der Gartensaison zwischen Frühjahr und Herbst.



6a PRAXIS IM GARTENPROJEKT «LANGSAMER»

An zwei in der Gruppe abgehaltenen Kurstagen befassen wir uns mit allgemeinen Aspekten der Gartenpflege: Boden und Bodenbearbeitung, Gartenplanung, Fruchtfolge, Mischkulturen, Gründüngung, Kompostieren, Einwinterung, Lagerung etc.
An den 3 individuell zu vereinbarenden Terminen nehmen Sie an der anfallenden Arbeit im Gartenprojekt «langSamer» teil: wir sähen, pflanzen, hacken, mulchen, jäten, pflegen – was auch immer die Saison erfordert.
Im Anschluss an die praktische Tätigkeit – bei Kaffee, Tee oder Picknick – steht der Kursleiter dem/der Kursteilnehmenden für Austausch und Fragen während 1 Stunde zur Verfügung.

Kosten	CHF 160.- für Mitglieder CHF 190.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 8 Personen beschränkt
Anmelden bis	10. März 2023 online (siehe letzte Seite)



Organisation und Kursleitung	Georges Waeber
Kursort	«langSamer» auf dem Terrain Gurzelen in Biel
Daten	Samstag, 18. März 2023, 13.15 – 16.15 Uhr Samstag, 02. September 2023, 13.15 – 16.15 Uhr

3 individuell vereinbarte Termine während der Saison (jeweils Mo/Mi/Fr 8.45 -12.00 oder 13.30 – 16.30 Uhr)

6b IM PERMAKULTUR-GARTEN AMBIENTEVIVO

Wer biologisch und naturnah gärtnert, arbeite mit der Natur. Unsere Schwerpunkte sind
Biogarten Basiswissen: Kompost, Mulchen, Gründüngung, Bodenleben, Fruchtfolge, Gartenplan (diese Themen begleiten uns an allen Kurstagen)
Eigene Biosetzlinge: Saatgut, Aussaaterde, Säen & Setzlingsanzucht, Bodenvorbereitung
Gärtnern im Gleichgewicht: Säen & pflanzen in Mischkulturen, Umgang mit Beikräutern, Umgang mit «Nützlingen & Schädlingen»
Sommerpflege & Herbstvorbereitung: Pflanzen-Pflege & Stärkung, Bodenpflege, Wassermanagement, Sommersaaten, Vorbereitung Herbstkulturen
Abschluss & Neubeginn: Herbst- & Winterkulturen, Überwinterung, Lagerung, Saatgutgewinnung, Rückblick & Fragen

Kosten	CHF 160.- für Mitglieder, CHF 190.- für Nichtmitglieder Das „Gartenbuch Bioterra“ kann zu Selbstkosten bezogen werden.
Teilnehmerzahl	auf 8 Personen beschränkt
Anmelden bis	10. März 2023 online (siehe letzte Seite)

Organisation und Kursleitung	Fabio Di Mineo
Kursort	Hohlenmatt 5, in 3274 Bühl b. Aarberg
Daten	Samstag, 18. März 2023, 13.45 - 16.45 Uhr Samstag, 22. April 2023, 13.45 - 16.45 Uhr Samstag, 27. Mai 2023, 13.45 - 16.45 Uhr Samstag, 01. Juni 2023, 13.45 - 16.45 Uhr Samstag, 16. September 2023, 13.45 - 16.45 Uhr

www.ambientevivo.ch

7 MEHRJÄHRIGES GEMÜSE

Freitag, 28. April 2023, 17 - 20 Uhr
Donnerstag, 27. April 2023, 17 - 20 Uhr
bei Überbuchung des ersten Datums

Mehrjährige Gemüse haben viele Vorteile. Zum Beispiel kann man bereits früh im Jahr viel ernten. Mehrjährige permanente Kulturen sind ein wichtiges Element der Permakultur. Auf dem interessanten und vielfältigen Farngut werden wir einige mehrjährige Gemüse und deren Anbau näher kennen lernen.

Organisation	Rolf Scheidegger
Leitung	Rolf Scheidegger Ing. Agronom
Ort	Farngut, Farnigasse 21, 3257 Grossaffoltern
Kosten	CHF 40.- für Mitglieder CHF 50.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	beschränkt auf 15 Teilnehmer
Anmelden bis	20. April 2023 online (siehe letzte Seite)

8 KÜCHENKRÄUTER: VERWENDUNG, SCHNITT UND PFLEGE

Freitag, 14. April 2023, 18 - 20.30 Uhr

Wir besprechen die gängigsten Küchenkräuter, lernen aber auch ein paar Spezialitäten und Raritäten kennen. Neben Hinweisen zur standortgerechten Pflanzung lernen wir insbesondere, wie die einzelnen Kräuter geerntet, geschnitten und gepflegt werden, damit sie die Gartensaison gut überdauern oder verjüngt und kräftig ins neue Jahr gehen können. Sicher werden auch einige Geheimnisse zu deren besonders leckeren Verwendung in der Küche ausgetauscht. Nach dem Kurs wird Matthias Hauert für individuelle Fragen zur Verfügung stehen. Der Blumenladen wird für die Kursteilnehmenden exklusiv bis ca. 21.00 Uhr geöffnet sein.

Organisation	Georges Waeber
Leitung	Matthias Hauert
Ort	Gärtnerei Leonotis, Schulhausstrasse, 3257 Grossaffoltern
Kosten	CHF 40.- für Mitglieder CHF 50.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 20 Personen beschränkt
Anmelden bis	6. April 2023 online (siehe letzte Seite)

9 WILDKRÄUTER: VOM BEET AUF DEN TELLER

Montag, 24. April 2023, 9 - 13 Uhr

Im Garten wächst immer mehr, als wir gesät haben - «Unkraut werden Pflanzen genannt, deren Vorzüge noch nicht erkannt wurden» (R. W. Emerson). Prisca & Hans Peter MüZu zeigen uns, welche dieser Beikräuter unsere tägliche Nahrung als wertvolle Kraftspender und Gesundheitsvorsorge bereichern können. Wir sammeln und verarbeiten einige Wildpflanzen zu einer gemeinsamen Mahlzeit.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitte bei Kursanmeldung mitteilen.

Organisation	Fabio Di Mineo
Leitung	Hans Peter & Prisca Müller-Zuber
Ort	Hohlenmatt 5, 3274 Bühl
Kosten	CHF 55.- für Mitglieder CHF 65.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 8 Personen beschränkt
Anmelden bis	17. April 2023 online (siehe letzte Seite)

10 SETZLINGS-TAUSCH-BÖRSE MIT BIOKRÄUTERN

Samstag, 6. Mai 2023, 8 - 12 Uhr

Wir tauschen und verkaufen selbstgezogene Setzlinge und Kräuter aus biologischer Zucht.
Unser spezielles Angebot ist eine Bereicherung für Ihren Garten! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ort	Mühlebrücke, Biel (vor der Apotheke Jolissaint)

11 HEILPILZE

Freitag, 9. Juni 2023, 16 - 18 Uhr

Cornelia Hofmann führt uns in die faszinierende Welt der Heilpilze, die sogenannten Vitalpilze, ein. Zwei Pilzportait schauen wir uns genauer an.

Organisation	Rolf Scheidegger
Leitung	Cornelia Hofmann, eidgenössisch anerkannte Naturheilpraktikerin TCM
Ort	Rebenweg 10, 3274 Bühl b. Aarberg
Kosten	CHF 40.- für Mitglieder
	CHF 50.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 15 Personen beschränkt
Anmelden bis	2. Juni 2023 online (siehe letzte Seite)

12 VOM KOSMOS AUF DEN TELLER EINFÜHRUNG IN DEN BIO-DYNAMISCHEN GARTENBAU

Samstag, 10. Juni 2023, 9 - 16 Uhr

Anhand verschiedener Übungen und Betrachtungen versuchen wir, uns einem erweiterten Verständnis des Pflanzenlebens anzunähern: welche Kräfte aus Erde und Himmel wirken auf das Gedeihen der Pflanzen ein, wo begegnen sie sich, wie spielen sie zusammen? Und wir fragen nach ihrem Einfluss auf die Qualität der Pflanzen als Lebensmittel: Duft, Farbe, Geschmack... Anschliessend erlernen wir in der Praxis, wie wir diese kosmischen Kräfte fördern und damit die Pflanzen stärken können.
Mittagspause mit gemeinsamen Picknick

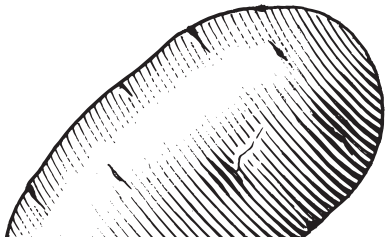
Organisation	Georges Waeber
Leitung	Benno Otter, Leiter Gartenpark Goetheanum
Ort	Gartenprojekt «langSamer», Terrain Gurzelen, Biel
Kosten	CHF 80.- für Mitglieder CHF 100.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 20 Personen beschränkt
Anmelden bis	2. Juni 2023 online (siehe letzte Seite)

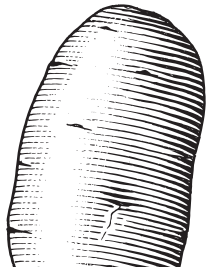
13 EINMACHEN: KONFI + SIRUP, CHUTNEY SÜSS-SAUER

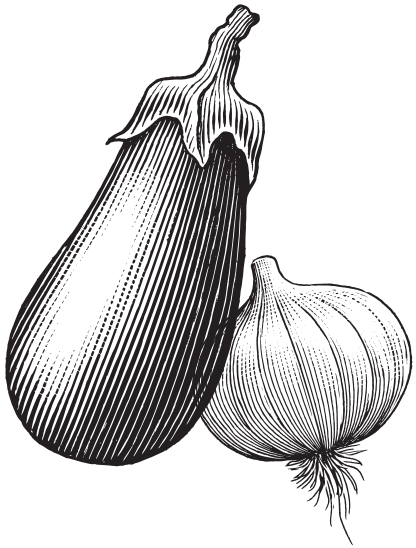
Samstag, 17. Juni 2023, 9 - 12 Uhr, 13 - 16 Uhr
Samstag, 16. September 2023, 9 - 12 Uhr, 13 - 16 Uhr

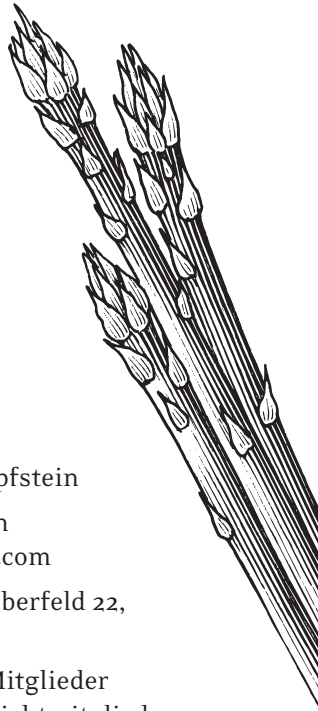
Dieser Kurs richtet sich an alle Menschen, die das Herstellen von Konfitüre und Sirup oder Chutney und süss-sauer Eingelegtem erlernen möchten. Es ist ein Kurs für Anfänger*innen, die wissen möchten, wie sie ihre Früchte und ihr Gemüse aus dem Garten oder vom Baum des Nachbarn verarbeiten können.
Die wichtigsten theoretischen Grundlagen über die verschiedenen Macharten erfahren und selber Konfitüre und Sirup oder Chutney und Süss-Saures herstellen.
Eine kleine Zwischenverpflegung werden wir im Verlauf des Tages zu uns nehmen.

Die beiden Blöcke können einzeln oder im Ganzen besucht werden.
Wer die beiden Kurse nacheinander besucht, kriegt ein kleines Mittagessen offeriert.









Organisation	Marianne Klopfstein
Leitung	Giulitta Muoth www.giulijam.com
Ort	Schulküche, Oberfeld 22, 3283 Kallnach
Kosten Halbtag	CHF 40.- für Mitglieder CHF 50.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	auf 8 Personen beschränkt
Anmelden bis	01.Juni / 01.September 2023 online (siehe letzte Seite)

14 WENN WALD UND GARTEN ZUSAMMENFINDEN

Dienstag, 22. August 2023, 17.30 - 20.30 Uhr
Mittwoch, 23. August 2023, 17.30 - 20.30
bei Überbuchung des ersten Datums

Waldgärten sind in den Tropen eine bewährte Anbaumethode. Durch den Klimawandel werden sie auch bei uns ein Thema. Was zeichnet Waldgärten aus, was verbindet sie mit Permakultur? Welche Pflanzen eignen sich besonders? Daniel Lis führt uns durch seinen Garten

Organisation	Rolf Scheidegger
Leitung	Daniel Lis, Waldgärtner, Lehrbeauftragter HAFL
Ort	Raum Bern (voraussichtlich HAFL)
Kosten	CHF 40.- für Mitglieder, CHF 50.- für Nichtmitglieder
Teilnehmerzahl	Platzzahl beschränkt
Anmelden bis	14. August 2023 online (siehe letzte Seite)

15 FERMENTIEREN

Samstag, 23. September 2023, 13 - 16.30 Uhr

Das Fermentieren ist Jahrhunderte alt und war einst wichtiger Bestandteil für den Wintervorrat. Durch das Fermentieren werden Lebensmittel nicht nur länger haltbar, sondern bleiben reich an Vitaminen, Ballaststoffen und anderen wichtigen Inhaltsstoffen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Stefanie Moser zeigt uns verschiedene Fermentationsarten aus saisonalen Gemüsen und Kräutern. Wir erstellen leckere und schmackhafte Produkte her, dazwischen dürfen wir von bereits fertigen Produkten und Getränken kosten.
Der Fantasie bei der Herstellung sind keine Grenzen gesetzt.

Organisation	Daniela Rechberger
Leitung	Stefanie Moser
Ort	Längackerweg 42, 2557 Studen
Kosten	CHF 45.- für Mitglieder CHF 55.- für Nichtmitglieder zzgl. Materialkosten CHF 20.00
Teilnehmerzahl	auf 8 Personen beschränkt
Anmelden bis	15. September 2023 online (siehe letzte Seite)

16 REGIONALGRUPPENAUSFLUG

Samstag, 2. September 2023

Der Regionalgruppenausflug führt uns nach Thun und Hünibach. Vormittags erfahren
wir beim Verein Schadaugarten Interessantes über das Kompostieren und erhalten Einblicke in die Chancen und Herausforderungen des Gemeinschaftsgärtnerns. Danach laufen wir am Thunersee entlang (oder nehmen den ÖV) nach Hünibach, wo wir die biologisch-biodynamische Gartenbauschule besuchen. Nach dem Mittagessen aus der eigenen Gärtnerei werden wir viel Spannendes über die Institution, die Ausbildung und den neuen Bioterra-Lehrgang «Fachperson Biogarten» erfahren. Gegründet 1934 von Frauen für Frauen ist es immer noch die einzige biologische und biodynamische Gartenbauschule der Schweiz.

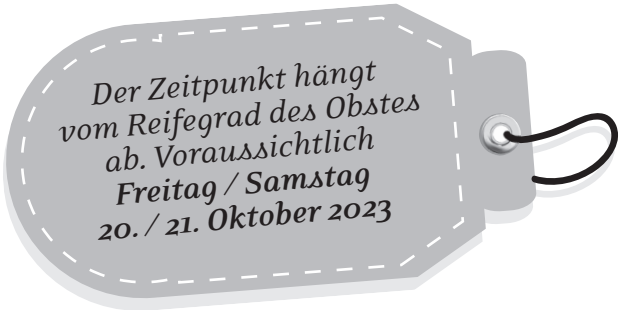
Programm: 10:00 – ca. 11.30 Uhr Besuch und Führung Verein Schadaugarten Thun
ca. 12.30 - 16.00 Uhr Mittagessen + Führung in der Gartenbauschule Hünibach.

Kosten	CHF 40.- für Mitglieder CHF 50.- für Nichtmitglieder zzgl. Materialkosten CHF 20.00
Anmelden bis	15. August 2023 unter bern@bioterra.ch

17 HERBSTAKTION BIO-LAGERÄPFEL UND GARTENHILFSMITTEL ZU FAIREN PREISEN

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Apfelangebot Ihre Lieblingssorten aus. Wir bieten Ihnen auch Biokartoffeln fürs Lager an. Unentbehrlich sind für Ihren Biogarten unsere Gartenhilfsprodukte wie Hornspäne und Biorga-Gartendünger. Für den Humusaufbau mit seinen wichtigen Mikroorganismen bietet sich Humofix an. Gerne schneiden wir Kompostschutzvlies für die Grösse Ihres Kompostes zu.

Die Bestellliste wird allen Bioterra - Mitgliedern der Regionalgruppe Berner Seeland und allen letztjährigen Kunden zugeschickt.



18 SANFTES BLÜTENWASSER

Samstag, 9. Dezember 2023, 9 - 13 Uhr

Blütenwasser auch Hydrolate genannt, wirken wie ätherische Öle, nur auf sanftere Art. Die sanften Hydrolate werden hauptsächlich zur natürlichen Hautpflege, als Körperspray, für Kompressen und als Raumduft verwendet. Die Kursleiterin vermittelt wie Hydrolate hergestellt werden und deren vielfältigen Verwendungszweck. Die KursteilnehmerInnen produzieren 3 Hydrolate, die sie anschliessend mitnehmen können.

Organisation und Leitung	Silvana Ripa, 079 432 20 70
Ort	Schulhaus Ligerz, 2514 Ligerz (Treffpunkt Bahnhof Ligerz, Parkmöglichkeit BH vorhanden)
Kosten	CHF 50.- für Mitglieder CHF 60.- für Nichtmitglieder zzgl. Materialkosten von CHF 25.00, direkt zu bezahlen
Teilnehmerzahl	min. 6 und max. 12 Personen
Anmelden bis	4. Dezember 2023 bei Silvana Ripa unter silvana.ripa@gmail.com

BIO TERRA FACHBETRIEB

FACHBETRIEBE IN UNSERER REGION

Glauser Gartenbaugestaltung GmbH Bodenmattweg 1, 3274 Hermrigen 032 341 36 13 info@gartenglauser.ch *www.gartenglauser.ch*	■ Naturnahe Gestaltung ■ Naturtrockenmauern ■ Einheimische Bepflanzung bevorzugt
Naturnahe Gärten Ritter AG Gewerbestrasse 4, 3236 Gampelen 078 822 25 06 info@ritter.swiss *www.ritter.swiss*	■ Neuanlagen, ■ Gartenumänderung und -pflege. ■ Produktion und Verkauf von Wildpflanzen und Gemüsesetzlingen.
Equipe Volo Gärtnerei Propsteinweg 9, 2504 Biel 032 374 46 84 gaertnerei@port34.ch *www.equipe-volo.ch*	■ Einheimische Wildstauden und -samen ■ Saatbomben

BIOBETRIEBE VON MITGLIEDERN IN UNSERER REGION

Ballif Andreas Lerchenhof Twannberg 2516 Lamboing 032 315 14 12 *andreas.ballif@redsurf.ch*	Kartoffeln, Fleisch, Randen, Zwiebeln, Sauerkaut und Kohl	ab Hof
Biogemüse Maurer Feldweg 24 3264 Diessbach 032 351 14 71 *biomaurer.ch*	Salat, Frisch- und Lagergemüse, Obst Hauslieferungen per Post via Onlineshop	ab Hof Markt in Lyss, BE, SO, Olten, Aarberg, Rubigen, Münsingen.
Farngut Bucher Farnigasse 21 3257 Grossaffoltern 032 389 18 72 *info@farngut.ch*	Knoblauch, Süsskartoffeln, div. Gemüse	ab Hof
Biohof & Betreutes Wohnen von Rütte-Gut Fäs Jürg + Leu Claudia Seestrasse 6, 2572 Sutz 032 397 10 18 *biohof_vonruettegut @bluewin.ch*	Ziegenkäse, Ziegenwurst, Oster- und Herbstgitzi, Sirup, Konfitüren, Eingemachtes, Süssmost, Gedörrtes, Saisongemüse	ab Hof (Hofläädeli)
Hänni Agrogarden La Praye 105 2518 Nods, 079 769 85 74 *haenni-agrofarm.ch*	Jungpflanzen, Gemüse, Früchte, Apfelsaft, Eier, Fleisch	Hofladen
Hofer Beatrice + Heinz Dorfplatz 2 2565 Jens, 032 331 71 53 *hoferjens@bluewin.ch*	Obst, Biogemüse, Dinkel, Kartoffeln	ab Hof Tel. Bestellung
Martin Bruno Dorfgasse 63 2514 Ligerz , 032 315 14 18 079 432 05 07 *biovin-martin.ch*	Bielersee Weine, Traubensaft Demeter, Knospe, Vegan	ab Keller
Otti Isabel + Samuel Rütistrasse 23 3298 Oberwil b. Büren 032 351 42 65 *otti-biohof.ch,* *otti.bio*	Gemüse, Eier, Käse, Salate	ab Hof, Markt in Biel
Richter Ellen + Camprad Thilo Falbringen 24 2502 Biel, 032 342 02 51 *thilocamp@gmx.ch*	Obst, Gemüse, Brot, Kalb- und Schweinefleisch	Samstag Markt in Biel
Schumacher's Biohof St. Petersinsel 3235 Erlach, 032 315 24 33 *schumachers-biohof.ch*	Bio-Angusbeef, Ziegenfleisch, Wurstwaren, Eier	ab Hof oder Lieferung

BIOBETRIEBE SCHWEIZWEIT FINDEN SIE UNTER:
www.biomondo.ch

LEITUNGSTEAM DER REGIONALGRUPPE

Marianne Klopfstein

Administration

Tel. 079 587 84 56
berner.seeland@bioterra.ch

Daniela Rechberger

Rechnungsführerin

Tel. 079 650 64 50
d.rechberger@zahlenatelier.ch

Katrin Tschopp

Kurs-Administration

Tel. 032 392 34 62
berner.seeland.kurse@bioterra.ch

Denise Calame

Jahresprogramm

Tel. 032 652 57 39
d.calame@bioterra.ch

KURSANMELDUNGEN

Für Kurse oder andere Aktivitäten von Bioterra :
www.bioterra.ch/regionalgruppen/regionalgruppe-berner-seeland

- Ca. 7 Tage vor Kursbeginn erhalten die Kursteilnehmer eine Bestätigung mit Detailinformationen (Ausnahme Regionalgruppenausflug)
- Die Bioterra Regionalgruppe Berner Seeland lehnt jede Haftung ab. Versicherung ist Sache der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.
- Abmeldungen sind bis zum Anmeldeschluss kostenfrei. Finden Sie keine Ersatzperson, werden Ihnen die Kurskosten in Rechnung gestellt.

DELEGIERTEN-VERSAMMLUNG BIOTERRA SCHWEIZ
Samstag, 18. März 2023
in der Stadtgärtnerei Luzern
Anmelden bis 1. Februar 2023 bei Marianne Klopfstein

Gedruckt in der Schweiz, auf REFUTURA FSC®, Recycling, matt, 100% Altpapier, CO_2-neutral, blauer Engel.

Layout: C. Nicotra, atelierguti.ch
Illustrationen: vecteezy.com