Einführungskurs biologischer Weinbau

Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,

Weinbau zu betreiben unter größtmöglicher Schonung von Natur und Umwelt, das ist erklärtes Ziel des biologischen Weinbaus. Ökologische Wirtschaftsweise, wenn sie erfolgreich gelingen soll, setzt jedoch die Bereitschaft voraus, sich mit den Zusammenhängen und Abläufen im Weinberg rund um die Rebe intensiv auseinanderzusetzen. Ebenso ist eine Offenheit für neue Wege und Denkmuster eine der Voraussetzungen für eine Umstellung.

Dieses Seminar vermittelt die grundlegenden Kenntnisse des biologischen Weinbaus. Schwerpunkte sind die Themen Bodenpflege, Begrünung, Düngung, Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz und die Umstellungsplanung.

Erweitert wird das Seminar um die Thematik „biodynamischer Weinbau“. Es werden die grundlegenden Kenntnisse der biodynamischen Wirtschaftsweise vermittelt sowie die Anwendung von biodynamischen Präparaten erläutert.

Wir laden Sie herzlich dazu ein

Paulin Köpfer, ECOVIN

Tomislav Markovic, Michael Baumann, Jakob Moise,

Beratungsdienst ökologischer Weinbau

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich

Anmeldung

Bildungshaus Kloster St. Ulrich
St. Ulrich 10, 79283 Bollschweil
Tel. 07602 -91010, Fax 07602-910190
E-Mail: info@bksu.de, Internet: www.bksu.de

Seminarprogramm

Montag, 11. Januar 2027

bis 10.00 Uhr Anreise

- Begrüßung, Einführung ins Seminar, Vorstellung, Erwartungen der Teilnehmer

- System "Ökologischer Weinbau" die Rebe in ihrem natürlichen Umfeld
  Paulin Köpfer, Heitersheim

nachmittags:

- Der Boden als Grundlage des ökologischen Weinbaus
  Paulin Köpfer, Heitersheim

abends:

- Praktikerbericht ökologischer Weinbau

Dienstag, 12. Januar 2027
(nachmittags anrechenbare Fortbildung Pflanzenschutz)

vormittags:

- Bodenbearbeitung, Begrünung und Düngung im ökologischen Weinbau
  Paulin Köpfer, Heitersheim

nachmittags:

- Pflanzengesundheit: Grundlagen biologischer Pflanzenpflege
- Nützlinge und Schädlinge; Pilzkrankheiten, Biologie der Pilze, Schadsymptome, Maßnahmen im ökologischen Weinbau
  Tomislav Markovic Beratungsdienst

abends:

- „Mein Biobetrieb und Ich", Praxisbericht zum Pflanzenschutz im ökologischen Weinbau
  Michael Baumann, Beratungsdienst
- anschl. Weinprobe mit Weinen der Teilnehmer

Mittwoch, 13. Januar 2027

vormittags:

- Pflanzenschutz bei PIWI´s, praktische Anwendungen Vitimeteo, rechtliche Grundlagen Pflanzenschutz
  Dr. Stefan Schumacher, WBI Freiburg
- Zertifizierung, Ökokontrolle, Kontrollstellen, Strukturen
  Jana Pfleging, Kontrollgesellschaft ökologischer Landbau mbH

nachmittags:

- Exkursion und Besichtigung ökologisch wirtschaftender Weinbaubetriebe

abends:

- Verbandsstrukturen und Beratung
  Ralph Dejas, ECOVIN

Donnerstag, 14. Januar 2027

vormittags:

- Kompostierung, Kompostwirtschaft,
  Jakob Moise, Beratungsdienst
- Fragen zur Umstellung
  Tomislav Markovic, Beratungsdienst
- Praktischer Weinbau und Biodynamie
  Max Greiner, Heitersheim

nachmittags:

- biologisch-dynamischer Land- und Weinbau in der Forschung
  Georg Meissner, Geisenheim

abends:

- Praktische Erfahrungen im biologisch-dynamischen Weinbau
  Rudolf Trossen, Kinheim

Freitag, 15. Januar 2027

vormittags:

- biodynamische Wirtschaftsweise und der Einsatz von Präparaten
  Martin von Mackensen, Dottenfelderhof

nachmittags:

- biodynamische Wirtschaftsweise und die weinbauspezifische Umsetzung
  Georg Meissner, Geisenheim
- Fragen der Teilnehmer, Auswertung des Seminars, Abschlussbesprechung

Seminarende ca. 16.30 Uhr

***Kosten*:**

Lehrgang, Unterkunft, Verpflegung

€ 700 (DZ), € 750 (EZ)

Mitglieder von ECOVIN und/oder dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau erhalten eine Reduktion der Seminargebühr in Höhe von 75 €

Eine Teilnahme an einzelnen Modulen ist nach Absprache möglich. (07602-9101-0, E-Mail: info@bksu.de)

Bitte bringen Sie für die Weinprobe 3 Flaschen eines Ihrer Weine mit.

Kursbestätigung

In der Regel erhalten Sie ca. 3-4 Wochen vor Kursbeginn eine schriftliche Bestätigung und die Rechnung.

Kursgebühren

Die Kursgebühren enthalten Verpflegung, Übernachtung und Seminarkosten. Für nicht eingenommene Mahlzeiten erfolgt keine Erstattung.

Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger erhalten eine Ermäßigung in Höhe von 30 %. Menschen in Notlage erhalten auf Anfrage eine Unterstützung.

Essenswünsche

Auf Vorbestellung haben Sie die Möglichkeit, unsere vegetarische Küche zu genießen. Bitte melden Sie dies spätestens eine Woche vor Seminarbeginn an. Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Hauswirtschaftsleitung.

Kursabsage

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Ausfallgebühr in Höhe von 50 % des Teilnehmerbeitrages berechnen, falls Sie innerhalb sechs Wochen vor Seminarbeginn absagen. Wird eine Anmeldung am Tage des Seminarbeginns zurückgezogen oder erscheint die angemeldete Person nicht zum Seminar, wird die volle Gebühr erhoben.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung oder informieren Sie sich direkt unter www.vag-freiburg.de, www.deutsche-bahn.de