

Bio-Ackerbauring Rheintal BARR: Komposttee

Datum: Mittwoch 15.11.2023

Ort: LZSG, Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, Aula (neues Gebäude)

Komposttee - Herstellung, Verwendung und Bodenorganismen unter dem Mikroskop

Anmeldung: bis spätestens am 7. November 2023 an das Sekretariat

Landw. Zentrum SG, 058 228 24 00, lzsg.salez@sg.ch

Kosten: Mitglieder Bio Ostschweiz gratis, sonst 80.- CHF, Verpflegung direkt in der Mensa bezahlen



Programm

09:00 Eintreffen

09:15 Bodenorganismen: ihre Rolle für einen fruchtbaren Boden
Was ist Komposttee? Welche Organismen hat es im Komposttee?
Mikroorganismen endlich sichtbar! Am Mikroskop tauchen wir in die Welt von Einzellern, Pilzen oder Bakterien ein.

Anja Fonseca, Zertifizierte Labortechnikerin von Soil Food Web School

www.protozoa-lab.ch

10:30 Kaffeepause und Austausch, Möglichkeit eigenen Kompost oder Komposttee anzuschauen

11:00 Wie funktioniert Komposttee? Qualitätsmerkmale von Kompost und Komposttee. Wie kann man die Qualität von Komposttee beurteilen? Tipps zur Kompostherstellung.

Anja Fonseca

12:15 Mittagessen

13:15 Demonstration: Herstellung eines Komposttees

Adrian Rubi, BSc Umweltingenieur, Landwirt www.halterhus.ch, Inhaber Firma Edapro

www.edapro.ch

13:30 Wie funktioniert Komposttee: Welche Resultate zeigen Versuche?
Wie unterscheidet sich Komposttee von EM oder Fermenten?

Adrian Rubi

14:30 Kaffeepause und Austausch, Möglichkeit eigenen Kompost oder Komposttee anzuschauen

15:00 Erfahrungsbericht von Produzenten *Niklaus Vorburger, Christian Müller*

16:00 Abschluss: wer kann sich vorstellen, zukünftig die Qualität seines Kompostes oder Komposttees selbst zu beurteilen oder beurteilen zu lassen? Welche Unterstützung brauchen Produzenten? Gibt es Nachfrage nach Flurgängen zu Betrieben, welche schon länger Komposttee einsetzen? Wer hat Interesse das Mikroskopieren selbst zu erlernen?

16:15 Ende



Dieser Kurs kann als Umstellkurs angerechnet werden!