BIO TERRA ZÜRCHER OBERLAND

JAHRESPROGRAMM BIOTERRA 2026

Lesung — Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich

Datum Dienstag, 24. Februar | 19.00 bis ca. 21.00 Uhr
Ort Berufsschule am Wildbach, Bühlstr. 41, Wetzikon (neben Kantonsschule)
Referentin: Nicole Egloff, Buchautorin und Journalistin | www.nicolegloff.ch
Kosten kostenlos
Anmeldung nicht erforderlich

Es gibt Lösungen! Anhand konkreter Beispiele zeigt die Buchautorin Nicole Egloff, die auch regelmässig für Bioterra schreibt, dass eine ressourcenschonende, sozial gerechte, tierfreundliche und im besten Falle sogar klimapositive Landwirtschaft möglich ist – und dabei dennoch in relevantem Umfang gesunde Lebensmittel produziert. Die Autorin gibt einen Einblick in den Alltag zukunftsgerichteter Landwirt:innen und offenbart, wo sie auf gesellschaftlicher und politischer Ebene Handlungsbedarf sehen.
Diesen Buch-Vortrag finanziert die Vereinskasse der Bioterra Regionalgruppe Zürcher Oberland.

Kurs 1 — Effektive Mikroorganismen (EM)

Zero Waste

Datum Samstag, 14. März 2026 | 13.30 bis 16.30 Uhr
Ort Pfäffikon ZH
Leitung Walter und Marco Dörig | www.em-schweiz.ch
Kosten Fr. 60.– | Bioterra-Mitglieder Fr. 50.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 28. Februar
Kontakt R. Frischknecht | 079 120 83 02

Der ganze Nahrungskreislauf dieser Erde ist eine Kette
Boden – Pflanzen – Menschen – Tiere – Boden

Es finden andauernd unzählige Umwandlungsprozesse statt. Der Mensch kann diese Prozesse unterstützen oder zerstören. Mit EM unterstützt man aufbauende, regenerative und antioxidative Verhältnisse in unseren Böden. Dadurch entsteht ein Mikroklima, das helfen kann, den Kreislauf der organischen Masse optimal zu steuern.
In diesem Workshop erfahren wir, woher EM kommt, was es ist, wie es vermehrt werden kann und wie ein Bokashi gemacht wird. Dann gibt es noch einige Inputs zum Thema Erde.

Kurs 2 — Obstbäume schneiden

Datum Samstag , 7. März 2026 | 10.00 bis 14.00 Uhr
Ort Oberdürnten
Leitung Göpf Mülli, Obstspezialist
Kosten Fr. 68.– | Bioterra-Mitglieder Fr. 60.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 21. Februar
Kontakt Erika Mark | 076 395 64 13

Damit Obstbäume Früchte tragen, müssen sie fachgerecht geschnitten werden. Dafür muss man das Wachstum des Baumes verstehen. Was passiert, wenn man wo schneidet? Wie soll der Aufbau des Baumes aussehen? Wie erkennt man Blütenknospen? Nach den theoretischen Erläuterungen von Göpf Mülli können wir in einem Obstgarten selber Hand anlegen.

Kurs 3 Obstbäume pfropfen, veredeln

Datum Samstag, 25. April 2026 | 10.00 bis 14.00 Uhr
Ort Oberdürnten
Leitung Göpf Mülli, Obstspezialist
Kosten Fr. 68.– | Bioterra-Mitglieder Fr. 60.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 11. April
Kontakt Erika Mark | 076 395 64 13

Göpf Mülli zeigt, wie man Reiser von Fruchtbäumen auf bestehende Unterlagen pfropft. Er bringt Unterlagen kleiner Bäume und Apfelbaumreiser mit, die man vor Ort selber aufsetzen kann. Diese Bäume eignen sich für den Hausgarten. Das Pfropfen auf bestehende Bäume und Rosen wird erklärt.

Kurs 4 Verwendung von und Gestaltung mit Wildstauden

Datum Samstag, 9. Mai 2026 | 9.00 bis ca. 11.30 Uhr
Ort Wetzikon
Leitung Dominik Scheibler, crea Natura GmbH
Kosten Fr. 50.– | Bioterra-Mitglieder: Fr. 45.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 28. April
Kontakt R. Bucher | 079 329 28 45

Einheimische Wildstauden machen unsere Gärten farbig und lebendig. Der Umgang mit Wildstauden ist allerdings nicht immer so einfach wie mit Bodendeckern aus dem Supermarkt. Im Kurs erkunden wir die verschiedenen Eigenschaften dieser Pflanzen, Pflanzstrategien sowie den Nutzen für Menschen und Tiere im Garten.

Kurs 5 Trüffelanbau, Artenschutz und Rundum-Vielfalt (inkl. Trüffel Fast Food)

Zero Waste

Datum Montag, 18. Mai 2026 | 18.00 bis 20.30 | Essen bis 21.30
Ort Malvenhof, Wermatswil
Leitung Simone und Samuel Schmid
Kosten Fr. 120.– | Bioterra-Mitglieder Fr. 110.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 10. Mai
Kontakt Jeanette Steiner | j.steiner@bioterra.ch

Simone und Samuel Schmid vom Malvenhof bieten spannende Einblicke in Trüffelanbau, Artenschutz und Vielfalt rund um den Hof. Beim Rundgang durch die Périgord-Anlage erfahren Teilnehmende mehr über Trüffelökologie und Kultivierung. Themen wie Segetalflora, Wildhecken und Massnahmen zur Arterhaltung zeigen die Bedeutung ökologischer Lebensräume. Unter dem Motto «Rundum Vielfalt» werden Obstanlage und Bauerngarten erkundet. Den Abschluss bildet ein saisonaler Gaumenschmaus in Bio-Qualität mit Trüffel-Apéro und süssem Ausklang.

Kurs 6 Mähen mit der Sense und Dengeln (Kurs I und Kurs II)

Datum Samstag, 30. Mai 2026 8.30 bis 12.00 Uhr (Kurs I)
13.00 bis 16.30 Uhr (Kurs II)
Ort Tann–Dürnten
Referent Martin Strub
Kosten Fr. 80.– | für Bioterra-Mitglieder Fr. 70.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 15. Mai
Kontakt R. Frischknecht | 079 120 83 02

Martin Strub und sein Assistent lehren uns, wie man eine Sense pflegt, dengelt und wie man damit mäht. Eine Wiese zum Üben steht zur Verfügung. Eigene Sensen bitte mitbringen. Neue Sensen, Dengelwerkzeuge und Dengelstöcke können vor Ort erworben werden. Bitte angeben, ob Sie Kurs I (Vormittag) oder Kurs II (Nachmittag) besuchen wollen.

Kurs 7 Der Kräutergarten – die Kraft der Heilpflanzen

Datum Freitag, 5. Juni 2026 | 18.00 bis 20.00 Uhr
Ort Ritterhaus Bubikon
Leitung Katharina Kompatscher, Naturheilpraktikerin
Kosten Fr. 58.– | Bioterra-Mitglieder: Fr. 50.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 23. Mai
Kontakt Erika Mark | 076 395 64 13

Im Hochsommer strotzt der Garten vor Kraft. Eine bunte Oase zum Auftanken. Die Qualitäten der vier Elemente Wasser, Luft, Feuer und Erde und ihre Wirkung auf den Menschen macht sich die Naturheilkunde zu Nutze (Humoral- bzw. Säftelehre). Freuen Sie sich auf interessante Zusammenhänge und Anregungen für das eigene Wohlbefinden. Im Anschluss stellen wir gemeinsam ein Kräutersalz her.

Anlass Modellgarten für ressourcenschonendes Gärtnern

Zero Waste

Datum Sonntag, 14. Juni | Führungen um 11 und 14 Uhr
Garten durchgehend offen
Ort Anna Zemp Naturgarten, Lönerenweg 10, 8708 Männedorf
Leitung Bioterra Schweiz | Anna Zemp-Stiftung
Kosten kostenlos
Anmeldung nicht erforderlich
Kontakt offenergarten@bioterra.ch

Ein Netzwerkanlass rund um regenerative zukunftsgerichtete Gartenkultur, Vielfalt und Offenheit. Bioterra präsentiert den neu gestalteten Nutzgartenteil des Anna Zemp Naturgartens – ein lebendiges Beispiel und Experimentierraum für kleinräumiges, ressourcenschonendes Gärtnern. Zwischen den beiden Führungen wird Mittagessen über dem Feuer gekocht.

Kurs 8 Einmachen – verwenden statt verschwenden

Zero Waste

Datum Mittwoch, 1. Juli 2026 | 18.30 bis 21.30 Uhr
Ort Tann-Dürnten
Leitung Karin Eggenberger | ruehr-werk.ch
Kosten Fr. 120.– | für Bioterra-Mitglieder Fr. 110.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 20. Juni
Kontakt R. Frischknecht | 079 120 83 02

Einmachen ist keine Hexerei. Mit dem richtigen Grundwissen können sichere Vorräte hergestellt werden. Wir lernen die Theorie, füllen gemeinsam Gläser und machen diese haltbar. Das Programm variiert saisonal. Um die Technik kennen zu lernen, stellen wir vier verschiedene Rezepte her. Ein Apéro aus Frau Rührwerks Keller gehört dazu und die gefüllten Gläser, die Theorie und viele Tipps und Tricks nimmt man am Kursende mit nach Hause.

Kurs 9 Naturnahe Gärten gestalten, Gartenrundgänge

Datum Samstag, 22.August | 9.00 bis 12.30 Uhr
Ort Unterottikon (Gossau ZH)
Leitung Geni Widrig, Landschaftsarchitekt, Firma suisseplan
Kosten Fr. 30.– | Bioterra-Mitglieder: Fr. 25.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 8. August
Kontakt R. Bucher | 079 329 28 45

Sind Sie auf der Suche nach neuen Ideen und Inspirationen für Ihren Garten? Gemeinsam besuchen wir zwei Gärten in Ottikon (Gossau ZH). Während dieses Rundgangs zeigt Ihnen eine ausgewiesene Fachperson, wie Sie Ihren Garten vielfältig und individuell gestalten und pflegen können und somit einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Biodiversität leisten. Lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren, wie Sie Ihren Garten zum Aufblühen bringen können.

Kurs 10 Essbare Wildfrüchte – erkennen, zubereiten, geniessen

Datum Samstag, 19. September | 10.00 bis 13.00 Uhr
Ort Anna Zemp Naturgarten, Männedorf
Leitung Evelin Pfeifer, Botanikerin,
Gartenpädagogin am Botanischen Garten der Universität Zürich
Kosten Fr. 60.– | Bioterra-Mitglieder: Fr. 55.–
Anmeldung www.bioterra.ch/regionalgruppe/zuercher-oberland bis 9. September
Kontakt C. Bürgisser, zuerich.oberland@bioterra.ch

Wenn der Herbst Einzug hält, schmückt sich die Natur in leuchtenden Farben und auch die Sträucher und Bäume tragen jetzt ihre reichhaltige Ernte: Wildfrüchte in allen Formen und Farben laden zum Staunen und Naschen ein. Doch Vorsicht: Nicht alles, was verlockend aussieht, ist auch bekömmlich. Zum Abschluss erwartet Sie eine kleine, feine Degustation, die zeigt, wie köstlich der Herbst schmecken kann. Der Anlass findet in Kooperation mit der Anna Zemp-Stiftung statt.

JAHRESPROGRAMM

JAHRESTHEMA
Zero Waste gärtnern

Veranstaltungen 2026

24. Februar	**Lesung**	Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich
7. März	**Kurs 1**	Effektive Mikroorganismen (EM)
14. März	**Kurs 2**	Obstbäume schneiden
25. April	**Kurs 3**	Obstbäume pfropfen, veredeln
9. Mai	**Kurs 4**	Verwendung von und Gestaltung mit Wildstauden
18. Mai	**Kurs 5**	Trüffelanbau, Artenschutz & Rundum Vielfalt
30. Mai	**Kurs 6**	Mähen mit der Sense und Dengeln
5. Juni	**Kurs 7**	Der Kräutergarten – die Kraft der Heilpflanzen
14. Juni	**Anlass**	Modellgarten für ressourcenschonendes Gärtnern
1. Juli	**Kurs 8**	Einmachen – verwenden statt verschwenden
22. August	**Kurs 9**	Naturnahe Gärten gestalten, Gartenrundgänge
19. September	**Kurs 10**	Essbare Wildfrüchte erkennen, zubereiten, geniessen

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Die Kursdetails erhalten Sie jeweils ca. 1 Woche vor Kursbeginn.
Die Kosten werden am Kurstag in bar bezahlt.

Mehr Informationen über Bioterra gibt es im Internet unter www.bioterra.ch.