

# Informationen Weinbaukurs 2024

## Daten der Kurse 2024 mit den Schwerpunktthemen

	Kurs 1	Kurs 2	Themenschwerpunkte
<b>Winter</b>	7. - 9. Feb. 24 Woche 6, Mi bis Fr	14. - 16. Feb. 24 Woche 7, Mi bis Fr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übersicht über das Rebjahr und die wichtigsten Arbeiten</li> <li>• Biologie der Rebe</li> <li>• Au: Schnitt der Rebe, Unterstützungsmaterialien</li> </ul>
<b>Frühling</b>	2/3. Mai 24 Woche 18, Do+Fr	25./26. April 24 Woche 17, Do+Fr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schadursachen</li> <li>• Pflanzenschutzplanung</li> <li>• Unterschied IP und Bio</li> <li>• Au: Erlesen und Bodenkunde</li> </ul>
<b>Sommer</b>	20./21. Juni 24 Woche 25, Do+Fr	27./28. Juni 24 Woche 26, Do+Fr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung der Rebe</li> <li>• Bodenpflege</li> <li>• Ertragsregulierung</li> <li>• Au: Laubarbeiten</li> </ul>
<b>Herbst</b>	12./13. Sept. 2023 Woche 37, Do+Fr	19./20. Sept. 2024 Woche 38, Do+Fr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortenkunde</li> <li>• Au: Sortengarten und Weinlese</li> <li>• Produktionskosten und Weinmarkt</li> <li>• Weinbereitung</li> <li>• Degustation, Kursabschluss</li> </ul>

## Unterlagen

Der umfangreiche Kursordner wird am ersten Unterrichtstag abgegeben.  
Die digitale Version des Kursordners und die Präsentationen werden am Tag vor Kursbeginn als PDF-Dokumente zur Verfügung gestellt.

## Kursort

Am Morgen findet die Theorie auf dem **Campus Grüental** an der ZHAW statt. [Hier](#) können Sie den Anfahrtsplan herunterladen. Vor Ort hat es eine beschränkte Anzahl Parkplätze zur Verfügung, die gebührenpflichtig sind.  
Die praktischen Übungen findet **am Nachmittag auf der Halbinsel Au** statt. Der Transport der Personen, die mit dem ÖV anreisen, wird am ersten Kurstag organisiert.

## Verpflegung

Sie können entweder in der Mensa am Campus Grüental oder im [Landgasthof Au](#) essen.

## Kursbestätigung

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung, wenn drei der vier Kursteile besucht wurden.

## Provisorischer Unterrichtsplan für den Winterkurs

Mittwoch

Campus Grüental

Zeit	Inhalt	Referent
8:30 bis 9:40	<b>Kurseröffnung und Begrüssung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung mit Übersicht über den Kurs</li> <li>• Das Rebjahr 2022</li> <li>• Vorstellung der Teilnehmenden</li> </ul>	
10:10 bis 11:00	<b>Übersicht über das Rebjahr</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phänologische Stadien der Reben</li> <li>• Wichtige Kennzahlen von Rebanlagen und der Ernte</li> <li>• Aufbau der Rebe</li> </ul>	
11:10 bis 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Rebarbeiten im Jahresverlauf</li> </ul>	

## Praxis im Rebberg Halbinsel Au

13:30 bis 14:50 15:10 bis 16:30	<b>Gruppe A</b> Schneiden von Ertragsreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfachstrecker</li> <li>• Doppelstrecker</li> <li>• Problemreben</li> </ul>	
	<b>Gruppe B</b> Schneiden von Ertrags- u. Spezialreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordon</li> <li>• Stickleben</li> <li>• Pergola</li> </ul>	
	<b>Gruppe C</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlagebau und Materialkunde</li> <li>• Anbinden und Anbindematerial</li> <li>• Schnitt Jungreben</li> </ul>	

**Donnerstag**  
Campus Grüental

Zeit	Inhalt	Referent
8:30 bis 9:40	<b>Biologie der Rebe Teil 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Photosynthese</li> <li>• Beeinflussende Faktoren: Licht, Temperatur und Alter der Blätter</li> </ul>	
10:10 bis 11:00	Vorstellung der Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (Markus Matzner) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verteilung der Assimilate im Jahresverlauf</li> </ul>	
11:10 bis 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasseraufnahme und Verdunstung</li> <li>• Einfluss von moderatem Wasserstress auf die Rebe und den Wein</li> </ul>	

Praxis im Rebberg Halbinsel Au

13:30 bis 14:50 15:10 bis 16:30	<b>Gruppe C</b> Schneiden von Ertragsreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfachstrecker</li> <li>• Doppelstrecker</li> <li>• Problemreben</li> </ul>	
	<b>Gruppe A</b> Schneiden von Ertrags- u. Spezialreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordon</li> <li>• Stichelreben</li> <li>• Pergola</li> </ul>	
	<b>Gruppe B</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlagebau und Materialkunde</li> <li>• Anbinden und Anbindematerial</li> <li>• Schnitt Jungreben</li> </ul>	

**Freitag**  
Campus Grüental

Zeit	Inhalt	Referent
8:30 bis 9:40	<b>Biologie der Rebe Teil 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuerung der Wuchskraft</li> <li>• Aufbau der Laubwand</li> <li>• Traubenreife</li> </ul>	
10:10 bis 11:00	<b>Informationen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bücher</li> <li>• Links</li> <li>• Zeitschriften</li> <li>• Adressen</li> </ul>	
11:10 bis 12:00	<b>Pflanzenschutz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Übersicht über die Schadursachen im Weinbau (als Vorbereitung für den Frühlingskurs)</li> </ul>	

Praxis im Rebberg Halbinsel Au

13:30 bis 14:50 15:10 bis 16:30	<b>Gruppe B</b> Schneiden von Ertragsreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfachstrecker</li> <li>• Doppelstrecker</li> <li>• Problemreben</li> </ul>	
	<b>Gruppe C</b> Schneiden von Ertrags- u. Spezialreben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordon</li> <li>• Stichelreben</li> <li>• Pergola</li> </ul>	
	<b>Gruppe A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlagebau und Materialkunde</li> <li>• Anbinden und Anbindematerial</li> <li>• Schnitt Jungreben</li> </ul>	