

Informationen Weinbaukurs 2027

01.06.2026

Daten der Kurse 2027 mit den Schwerpunktthemen

	Kurs 1	Kurs 2	Themenschwerpunkte
Winter	3. Feb. - 5. Feb. 2027 Woche 5 Mi bis Fr	10. Feb. - 12. Feb. 2027 Woche 6 Mi bis Fr	<ul style="list-style-type: none"> • Übersicht über das Rebjahr und die wichtigsten Arbeiten • Biologie der Rebe • Au: Schnitt der Rebe, Unterstützungsmaterialien
Frühling	3. und 4. Mai 2027 Woche 18 Mo +Di	29. u. 30. April 2027 Woche 17 Do +Fr	<ul style="list-style-type: none"> • Schadensursachen • Pflanzenschutzplanung • Unterschied IP und Bio • Au: Erlesen und Bodenkunde
Sommer	17. / 18. Juni 2027 Woche 24 Do +Fr	24. / 25. Juni 2027 Woche 25 Do +Fr	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung der Rebe • Bodenpflege • Ertragsregulierung • Au: Laubarbeiten
Herbst	16./17. Sept. 2027 Woche 37 Do +Fr	23./24. Sept. 2027 Woche 38 Do +Fr	<ul style="list-style-type: none"> • Sortenkunde • Au: Sortengarten und Weinlese • Produktionskosten und Weinmarkt • Weinbereitung • Degustation, Kursabschluss

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.

Mitbringen

Warme Kleider und Schuhe, wenn vorhanden: Rebschere

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

Praxis im Rebberg Halbinsel Au

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

DonnerstagCampus Grüental

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

Praxis im Rebberg Halbinsel Au

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

FreitagCampus Grüental

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

Praxis im Rebberg Halbinsel Au

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