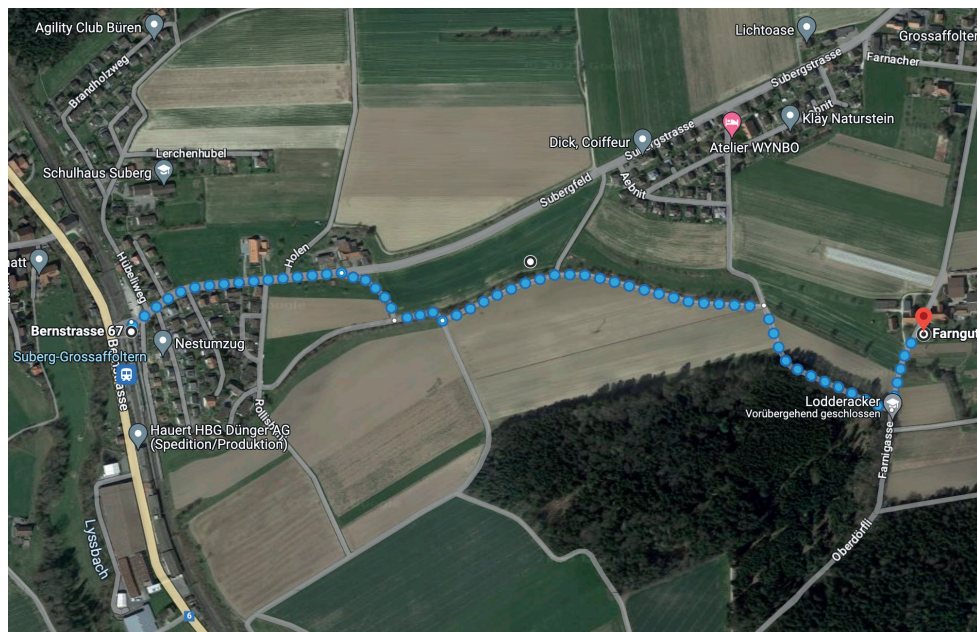


## Fussweg zum Farngut ab Bahnhof Suberg-Grossaffoltern



Leitung: Jasmin Gonçalves und Maria Ocaña



# ALLES BIO ODER WAS?



Samstag, 17. Juni | 13:10-17:00  
Naturnahe Landwirtschaft: Besuch auf dem Farngut

Samstag, 24. Juni | 9:30-14:30  
Veganer Kochworkshop

## Besuch Farngut am 17. Juni

Möchten Sie aus erster Hand hören, sehen und erleben, wie naturnahe Landwirtschaft funktioniert, wie Biolebensmittel produziert werden, was es bedeutet, von konventioneller auf Biolandwirtschaft umzustellen und vieles mehr? Dann kommen Sie am 17. Juni mit Jasmin Gonçalves und Maria Ocaña aufs Farngut, um zu sehen, wie das in der Praxis aussieht.

Ein zentraler Grundsatz der naturparitätischen Landwirtschaft ist, dass der Boden als lebendiges Ökosystem angesehen wird. Dies bedeutet, dass Landwirt:innen natürliche Prozesse nutzen, um den Boden aufzubauen und zu regenerieren. Ein wichtiger Aspekt ist die Förderung von Biodiversität. Die Landwirt:innen nutzen eine Vielzahl von Pflanzen und Tieren, um ein ausgewogenes Ökosystem auf ihren Feldern zu schaffen. Dies kann dazu beitragen, Schädlinge und Krankheiten zu reduzieren, die Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen und die natürlichen Kreisläufe der Umwelt zu erhalten.

Ein weiterer Begriff ökologischer Landwirtschaft ist die Permakultur. Diese nimmt natürlich gewachsene Ökosysteme zum Vorbild: naturbelassene Kreisläufe und langfristige Beobachtungen von Tieren und Pflanzen dienen dabei als Grundlage, um eine Landwirtschaft zu etablieren, die nicht auf Ausbeutung und Maximalrendite basiert.

### **Samstag, 17. Juni, 13:10-17:05, Grossaffoltern**

**Kosten:** Keine

**Treffpunkt:** 13:10 Uhr, Bahnhof Biel, bei der Rolltreppe hinter dem Haupteingang.

**Zugbillet Biel-Grossaffoltern-Biel bitte selbst lösen.**

Vom Bahnhof Suberg-Grossaffoltern bis Farngut 15-20 Min. zu Fuss  
Abfahrt Biel nach Suberg-Grossaffoltern: 13:24

Rückfahrt ab Suberg-Grossaffoltern nach Biel: 16:47

**Wer selbständig anreisen möchte, findet auf der Rückseite Infos zur Lage vom Farngut. Treffpunkt vor Ort um 14:00.**

## Veganer Kochworkshop am 24. Juni

Vegane Ernährung liegt im Trend. Für fast alle Lebensmittel gibt es mittlerweile eine vegane Alternative. Doch es lassen sich auch ganz ohne Ersatzprodukte mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln leckere Menüs kreieren.

In unserem Workshop kochen wir gemeinsam ein veganes Mittagessen und erhalten Informationen zur veganen Ernährung und zum Thema Foodwaste.

Kinder ab 12 Jahren können mitkochen, für kleinere Kinder gibt es einen Hütedienst.

### **Samstag, 24. Juni, 9:30 – ca. 14:30, Wyttenbachhaus, Rosius 1, Biel Kosten Kochworkshop:**

Erwachsene Fr. 25.-

Kinder 12-18 Jahre: Fr. 5.-

Zwei Erwachsene + Kinder: Fr. 50.-

Mit Kulturlegi-Karte und für Geringverdienende, Student:innen etc. ist eine Ermässigung unkompliziert möglich.

Zahlbar direkt vor Ort.

### **Anmeldung**

Teilnahme nur am Ausflug oder nur am Kochworkshop möglich, bitte bei der Anmeldung angeben. Die Teilnehmer:innenzahl für den Kochworkshop ist begrenzt und wird nach Eingang der Anmeldungen berücksichtigt.

### **Anmelden für beide Anlässe nötig, bitte bis 10. Juni an:**

Maria Ocaña, zeitfragen@ref-bielbienne.ch oder 032 322 36 91 (Beantworter).

Bitte angeben: Anzahl Erwachsene mit Name, Vorname, Email, Mobiltelefon (falls vorhanden), sowie die Anzahl Kinder mit Altersangabe.

Weitere Infos siehe Rückseite.