



Mi, 25. November – Sa, 28. November 2020

DEMETER-HERBSTKURS 2020:

GRUNDLAGEN DER BIODYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT

**Für Demeter-Bauern & -Bäuerinnen, Demeter-Verarbeiter & -Verarbeiterinnen
sowie alle Interessierten**

KURSORT

Heimstätte Birkenhof, Fam. Fritzer, Deberweg 25, 9220 Velden am Wörthersee

Telefon +43 4274 51790, www.heimstaette-birkenhof.at, kontakt@heimstaette-birkenhof.at

KURSKOSTEN

€ 445 für Nichtmitglieder

€ 395 für Demeter-Mitglieder

€ 350 ab der zweiten Person eines Demeter-Betriebes (abgeschlossener Vertrag)

Pausenverpflegung, Mittag-, Abendessen und Unterkunft sind in der Kursgebühr nicht enthalten.

UNTERKUNFT

Sonnenhotel Hafnersee, Plescherken 5, 9074 Keutschach

Telefon + 43 4273 2375, info@sonnenhotel-hafnersee.at, www.sonnenresorts.at

Für Demeter ist ein Zimmerkontingent vorreserviert – bitte bei der Reservierung darauf beziehen.

Die Übernachtung ist bitte selbst zu organisieren.

ANMELDUNG

Die Anmeldung in der Geschäftsstelle ist notwendig und ab sofort möglich. Der Platz ist gesichert, sobald die Kursgebühr überwiesen ist.

Demeter Österreich, T: +43 (0)1 879 47 01 oder weiterbildung@demeter.at



ABLAUF/PROGRAMM

Mi, 25.11.2020 - Tag 1:

Einführung in die Anthroposophie (09:30 - ca.18:00)

Vortragender: Wolfgang Tomaschitz (Anthroposophische Gesellschaft Wien)

Do, 26.11.2020 - Tag 2:

Kosmos/Jahresrhythmen & Hoforganismus (09:00 - ca.18:00)

Vortragender: Werner Michlits (Demeter-Winzer)

Fr, 27.11.2020 - Tag 3:

Kompost & Spritzpräparate (09:00 - ca.18:00)

Vortragende: Martina Fink (Demeter-Landwirtin)

Achtung, warme Arbeitskleidung mitbringen! Der Tag wird größtenteils im Freien verbracht!

Sa, 28.11.2020 - Tag 4:

Wirtschaftsleben (09:00 - ca.13:00)

Vortragender: Andreas Höritzauer (Obmann Demeter Österreich)

Organisatorisches & Richtlinien (ca.14:30 - ca. 18:00)

Vortragende: Martin Wagner (Demeter-Landwirt)

Andreas Höritzauer (Obmann Demeter Österreich)

Donnerstag, 26.11.2020 abends: KAMINGESPRÄCHE

Den Donnerstag, 26. November möchten wir gemeinsam verbringen! Gut essen, gut trinken, vernetzen, kennenlernen, Zeit zum Reden haben, feiern. Bitte eigene Produkte mitbringen. Von Kernöl bis Schokolade, von Wein bis Hautcreme – alles ist willkommen!

KURSLEITUNG

Kursleitung vor Ort Martha Steininger: +43 (0) 664 488 5552