

Permakultur und PSR-Peperoni-Sortenversuch am Eulenhof in Möhlin

Der Eulenhof wurde im Jahr 1923 aufgebaut und befindet sich in Möhlin im Kanton Aargau. Er wird seit 1982 biologisch mit einem vielfältigen Anbau bewirtschaftet. So gibt es auf dem Hof viele Hochstammbäume, diverse Früchte- und Beerensorten, Gemüseanbau, Biodiversitätsflächen, Agroforst, eine Imkerei und eine Staudengärtnerei. Seit 1992 ist der Betrieb Mitglied bei der Schule auf dem Bauernhof (SchuB).

Viele rare Sorten sind dank ihrem speziellen Charakter oder herausragenden Eigenschaften attraktiv für Nischenmärkte in der Direktvermarktung, im Handel, in der Verarbeitung oder der Gastronomie. ProSpecieRara möchte das Wissen über diese Sorten dem Nischenmarkt wieder näherbringen und in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL werden jährlich ausgewählte attraktive Sorten unter Bedingungen des Biolandbaus agronomisch beurteilt. In diesem Jahr werden in einem Sortenversuch fünf verschiedene ausgewählte Paprikasorten im Folientunnel auf dem Eulenhof in Möhlin und am FiBL in Frick getestet.



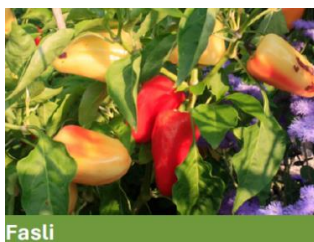
Tomatenpaprika
Gelber



Tomatenpaprika
Dottergelber



Tomatenpaprika
Rot



Fasli



Somborka

Einladung Flurgang Permakultur und PSR-Peperoni-Sortenversuch

Inhalt

Besichtigung eines Bio- und Permakulturhofs, Vorstellung eines Sortenversuchs mit alten Paprikasorten, deren Verkostung und abschliessender Aperitif-Abend.

Referent*innen

Michael Reusser
Eulenhof Möhlin

Andrea Steinegger
ProSpecieRara, Basel

Ludek Mica, Selma Renner
FiBL Frick

Anmeldung

ist nicht erforderlich



Termin

Di, 20. 08. 2024

Zeit

17:00 – 19:30 Uhr

Ort

Eulenhof, Schaufelgasse 34a, 4313 Möhlin
Treffpunkt: auf dem Gelände des Eulenhofs

Kosten

gratis
inkl. kleinem Imbiss und Getränk im Anschluss

Auskunft

Anja Vieweger FiBL
Ackerstrasse 113, 5070 Frick
anja.vieweger@fibl.org

Alle Infos zu den Kursen und Flurgängen finden
Sie auch online:
[FiBL Kurskalender](#)