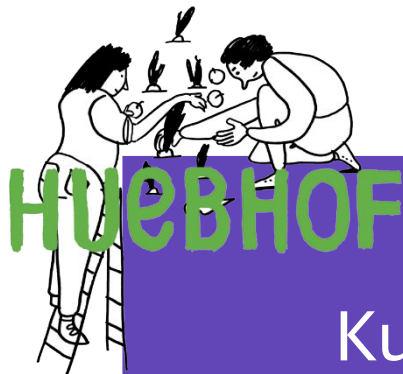




Kursangebot 2026

«Regenerative, solidarische und
tierfreundliche Landwirtschaft»





Kursangebot 2026

«Regenerative, solidarische und tierfreundliche Landwirtschaft»

Der Betrieb

Der Huebhof ist ein biologischer Landwirtschaftsbetrieb in Zürich, Schwamendingen. Bettina, Rahel und Rikki führen den Betrieb seit 2023. Der Hof ist als **solidarische Landwirtschaft** organisiert, was bedeutet, dass rund 140 Haushalte einen Jahresbeitrag zahlen und aktiv an der Arbeit teilnehmen. Im Gegenzug erhalten sie wöchentlich frisches Gemüse, Obst und Eier, die solidarisch unter den Mitgliedern verteilt werden. Das Team legt grossen Wert auf **regenerative Bodengestaltung** und **tierfreundliche Haltung**, um eine wirtschaftlich tragfähige Landwirtschaft zu fördern. Darüber hinaus engagiert sich die Huebhof-Community in **sozialen und bildenden Projekten**.

Der Huebhof bietet Raum für interkulturellen Austausch und Gemeinschaftsbildung, während die Fachkundigen ihr Wissen in verschiedenen Kursen und Natur-Weiterbildungen an Firmen und Schulklassen weitergeben.

Das Kursangebot

Die Kurse «Regenerative, solidarische und tierfreundliche Landwirtschaft» **können einzeln gebucht werden und sind für alle Interessierten offen.**

Kurse:

- **Einführung Obstbaumschnitt**
- **Rund ums Rind**
- **Essbares Frühlingsgrün**
- **Fruchtbarer Boden**
- **Blumenworkshops**

Alle Kurse finden auf dem Huebhof statt. Für den theoretischen Teil steht eine Räumlichkeit mit Beamer und Seminartischen zur Verfügung. Beim praktischen Teil sind die Teilnehmenden je nach Thema auf dem Hof, im Stall oder dem Acker. Arbeitsmaterial inkl. Handout wird von Huebhof zur Verfügung gestellt.

Bei halbtägigen Kursen erhalten die Teilnehmenden einen Znüni oder Zvieri, bei ganztags Kursen sind Räumlichkeiten für ein Picknick vorhanden, oder wird ein vegetarisches Zmittag für die Gruppe gekocht.

Kursleitung: Die Leute vom Fach

Die Kurse rund ums Thema «Regenerative, solidarische und tierfreundliche Landwirtschaft» werden von Leuten vom Huebhof Team oder von Fachleuten aus dem Huebhof Netzwerk geleitet. Die Kurse und Workshops sind von den Kursleitenden ins Leben gerufen und laufend entwickelt worden. Theoretisches und praktisches Wissen direkt vom Hof vermitteln wir durch fachliche Inputs, gemeinsames Beobachten und praktisches Anwenden.



Rikki ist unter anderem für die über 300 Hochstamm-Obstbäume, die Nutzung und Verarbeitung von deren Früchten und für die Biodiversität auf dem Huebhof zuständig. Er ist eine vielseitig interessierter und begabter Mensch und liebt es die verschiedenen Kulturen durch die vier Jahreszeiten zu begleiten.

Patrick Meyer, Landwirt, Baumpfleger



Julia mag es neue Verbindungen zu schaffen: sei es zwischen vielfältigen Lebewesen im künftigen Agroforst auf dem Huebhof oder zwischen Produzent:innen und Konsument:innen zwecks direkter Lebensmittelversorgung im POT Netzwerk.

Julia Huber, Fachperson Biogarten, Landwirtin



Bettina engagiert sich gern zwischen verschiedenen Welten: zwischen Bodenwissenschaft und Bodenbearbeitung auf dem Acker. Sie l Auf dem Huebhof ist sie die Frau für Bodenwissenschaften, Rinder- und Hühnerhaltung.

Bettina Wolfram, Umweltingenieurin, promovierte Bodenwissenschaftlerin, Landwirtin



Sabina teilt ihre Begeisterung für Natur und Landwirtschaft gerne mit einem breiten Publikum. Neben ihrer Arbeit an der ETH findet man sie durch Feld und Wald streifend auf der Suche nach Heilkräutern, Pilzen und Naturbeobachtungen.

Sabina Keller, promovierte Biologin, Museologin und Umweltpädagogin



Christina ist Naturliebhaberin und echte Menschenfreundin. Neben ihrer Leidenschaft als Primarlehrerin für textiles Gestalten ist sie begeisterte Hobbygärtnerin und verbindet Kreativität gerne mit Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Auf dem Huebhof ist sie die Frau für das Blumenfeld.

Christina Krämer diplomierte Modedesignerin



Sabrina ist Geschäftsinhaberin und –führerin in der Blumerei Kalkbreite (www.blumerei-kalkbreite.ch). Sie liebt es, grosszügig zu arbeiten – üppige Sträusse und Kränze sind ihre Leidenschaft. Dabei greift sie zu knalligen, fröhlichen Farben, die sofort gute Laune machen. Im Sommer schneidet sie gerne auf dem Blumenfeld Huebhof die SlowFlowers für die Blumerei.

Sabrina Licskai, Floristin, Textildesignerin, Kulturvermittlerin

Kursübersicht 2026

Wann	Kurs	Leitung	Kurskosten
Samstag, 31.1.2026 09:00-16:00 Uhr	Einführung in den Obstbaumschnitt	Rikki Meyer, Julia Huber	120.- pro Person, 60.- für Huebhof-So- lawi-Mitglieder
Samstag, 21.3.2026 09:00-16:00 Uhr	Rund ums Rind	Bettina Wolfgramm	120.- pP inkl. Verpfle- gung, mit Kulturlegi 50%
Samstag, 28.3.2026 14:00-16:00 Uhr	Essbares Frühlings- grün	Sabina Keller	25.- pP inkl. Zvieri
Samstag, 30.5.2026, 14:00-16:30 Uhr	Fruchtbarer Boden	Bettina Wolfgramm	30.- pP inkl. Zvieri, in Zusammenarbeit mit Grünagenda
ca. 2.5 Std - Frühling, Sommer, Herbst, Winter (Daten folgen)	Blumenworkshops	Sabrina Licskai (Flo- ristin Blumerei Kalk- breite) Christina Krämer	abhängig vom jewei- ligen Kurs

Kurs «Einführung in den Obstbaumschnitt»

Hochstamm-Obstgärten sind für die Biodiversität besonders wertvoll. Sie prägen das Landschaftsbild und sind ein Mikrokosmos für viele Pflanzen- und Tierarten. Um Hochstamm-Obstbäume und -Obstgärten zu erhalten und gesunde Früchte daraus zu ernten müssen sie gepflegt werden. Im Kurs „Einführung in den Obstbaumschnitt“ lernen die Teilnehmenden, wie sie durch gezielten Schnitt die Entwicklung, den Ertrag und die Gesundheit ihres Obstbaums beeinflussen können. Der theoretische Teil bietet einen Einblick in die Techniken und Begriffe des Obstbaumschnitts. Alle Teilnehmenden erhalten ein Handout, das als Nachschlagewerk für den praktischen Teil dient. Gemeinsam machen wir erste Erfahrungen an den Obstbäumen auf dem Huebhof und vertiefen bereits vorhandenes Wissen in der praktischen Anwendung. Lassen Sie sich inspirieren und fassen Sie Mut für die Pflege ihres eigenen Obstbaumes.

Programm:

9.00 – 12.00 Uhr Theorie des Obstbaumschnitts

Mittagspause im Sitzungsraum

13.00 – 16.00 Uhr Praktische Übung am Hochstamm-Obstbaum

Kursinhalt:

Kleine Einführung in Hochstammobstgarten und Baumpflege, Einsatz von Baumschere, Astsäge und Leiter, Schnittvarianten und Kronenformen bei Obstbäumen, Baumbeurteilung
Erziehungsschnitt / Formierung bei Jungbäumen, Erhaltungsschnitt bei Altbäumen

Kursleitung	Rikki (Patrick) Meyer, Julia Huber
Zeit	Samstag, 31. Januar 2026, 09:00-16:00 Uhr
Ort	Huebhof, Schwamendingen
Verpflegung	Pausenkaffee/-tee und Süssmost inbegriffen, Picknick/Zmittag bitte selber mitbringen, in der Huebhofküche steht ein Herd zur Verfügung.
Info	Warme Kleidung, trittsichere Schuhe. Wer will, bringt eigenes Schnittwerkzeug mit. Es hat aber Werkzeuge vor Ort.
Preis-Vorschlag	120.- pro Person, 60.- für Huebhof-Solawi-Mitglieder
Max. Teilnehmende	12 Personen
Anmeldung	e-mail an rikki@huebhof.org, 078 629 08 22



Kurs «Rund ums Rind»

Wie leben die Rinder auf den Weiden am Stadtrand? Im Kurs „Rund ums Rind“ tauchen wir ein in die Welt der grossen Wiederkäuer. Wir klären Fragen wie: Ochs oder Stier? Kuh oder Rind? Durch Beobachtungen direkt bei den Tieren auf dem Huebhof lernen wir die Mutterkuhherde mit rätschem Grauvieh kennen, erlangen Einblicke in die Bedeutung der Herdenhierarchie und diskutieren artgerechte Tierhaltung und Ethikfragen der Nutztierhaltung. Wir behandeln die Themen Futter und Verdauung, Rindergesundheit und Geburten, die Rolle der Kuh im Hofkreislauf und in der Klimaveränderung. Landwirtschaftliches Grundwissen zur Rinderhaltung für alle!

Programm:

9.00 – 10.30	Die Huebhof Grauvieherde und ihre Mitglieder
10.30 – 11.00	Znüni im Stall
10.30 – 13.00	Futter und Verdauung: was passiert in den verschiedenen Kuhmägen?
12:30 – 13:30	Mittagspause
13.30 – 15.00	Tiergesundheit und Geburten
15.00 – 16.00	Kuh und Klima

Kursleitung	Bettina Wolfgramm
Zeit	Samstag, 21.3.2026, 09:00-16:00 Uhr
Ort	Huebhof, Schwamendingen
Verpflegung	Inkl. Znüni und vegetarischer Zmittag
Info	Warme Kleidung, trittsichere Schuhe.
Preis	120.- pP inkl. Verpflegung
Max. Teilnehmende	12 Personen
Anmeldung	e-mail an bettina@huebhof.org



Kurs «Essbares Frühlingsgrün»

Es gibt eine weit zurückreichende Tradition, im Frühling Wildgemüse zu essen. Das erste frische Grün im Jahr galt als besonders heilkräftig und stärkend. Auch heute passen Wildkräuter perfekt in die lokale und saisonale Küche.

Bei einem Spaziergang rund um den Huebhof lernen wir mit der Biologin und Umweltbildnerin Sabina Keller verschiedene essbare Wildkräuter und ihre gesundheitliche Wirkung kennen. Anschliessend verarbeiten wir die gefundenen Wildkräuter zu einem schmackhaften Pesto.

Kursleitung	Sabina Keller
Zeit	Samstag, 28. März 2026, 14:00-16:00 Uhr
Ort	Huebhof, Schwamendingen
Verpflegung	Zvieri
Info	Dem Wetter angepasste Kleidung, gutes Schuhwerk.
Preis:	25.- pP inkl. Zvieri
Max. Teilnehmende	10 Personen
Infos und Anmeldung	https://tinyurl.com/mt83b37y 



Kurs «Fruchtbarer Boden»

Lehmiger Boden ist typisch für Zürich. Er ist bei Nässe schmierig und bei Trockenheit hart wie ein Ziegelstein. Im Workshop auf dem Huebhof geht es um das Entstehen von fruchtbarem Boden für wüchsiges Gemüse, mit Hilfe von Beobachtungen im Feld und dem Hintergrundwissen aus der Bodenkunde.

Mit der Bodenwissenschaftlerin Bettina Wolfgramm analysieren wir den Boden auf dem Gemüsesfeld, prüfen seine Struktur, den Humusgehalt und die Fähigkeit, Feuchtigkeit zu halten. Und wir diskutieren praktische Erfahrungen, um den Boden fit fürs Gemüse zu machen, sei es durch Mulchen, Lockern oder das dosierte Hinzufügen von Spurenelementen.

Entdecken wir die Geheimnisse des Bodens und nutzen sie um den Boden fruchtbar zu machen!

Kursleitung	Bettina Wolfgramm
Zeit	Samstag, 30. Mai 2026, 14:00-16:30 Uhr
Ort	Huebhof, Schwamendingen
Verpflegung	Zvieri
Info	Findet bei jeder Witterung statt, gutes Schuhwerk notwendig.
Preis	30.- pP inkl. Zvieri
Max. Teilnehmende	15 Personen
Anmeldung über Grünagenda	https://www.stadt-zuerich.ch/de/aktuell/veranstaltungen/umwelt-und-energie/gruenagenda/fruchtbarer-boden.html



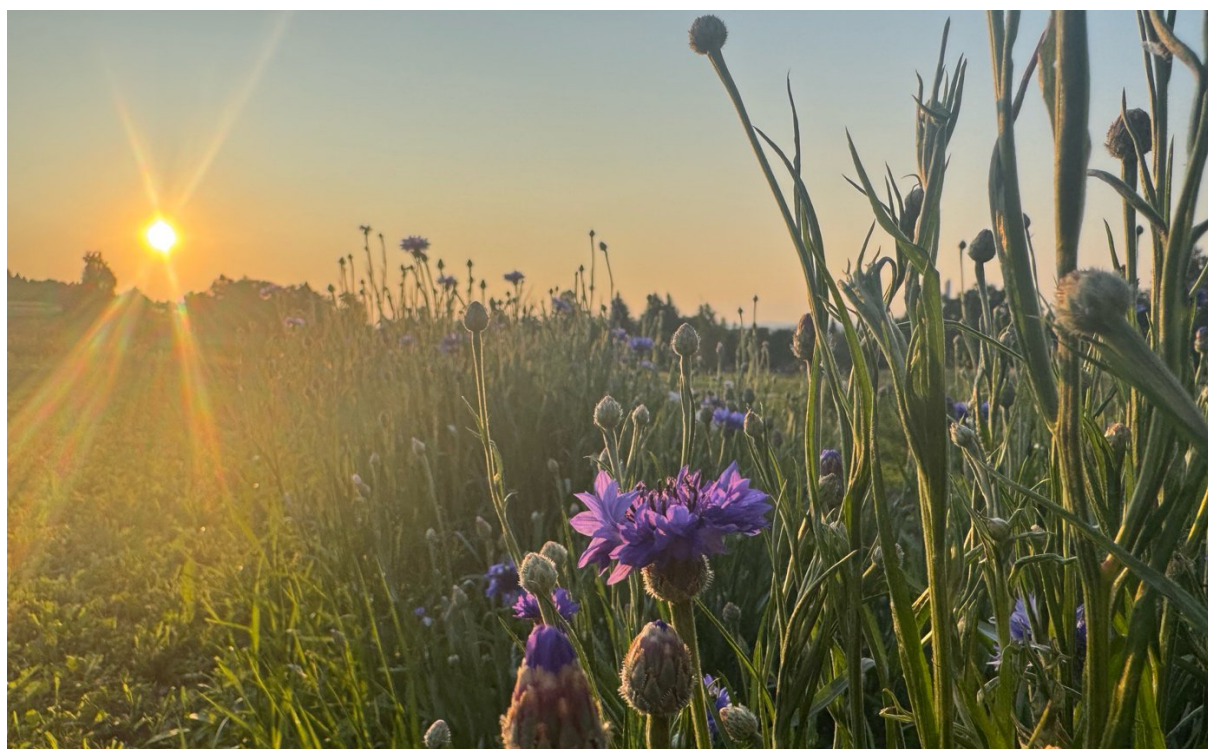
Blumenworkshops «Kreativität, Natur & Entspannung»

Tauche ein in die Welt der Blumen und entdecke deine kreative Seite! In unseren Blumenworkshops lernst du, mit unseren Blumen vom Feld, saisonalen Materialien und verschiedenen Techniken einzigartige florale Arrangements zu gestalten. Ob Sträuße, Kränze, Tischdekorationen oder florale Kunstwerke – Schritt für Schritt wirst du fachkundig angeleitet und erhältst wertvolle Tipps aus der Floristik.

Unsere Workshops sind für Anfänger*innen ebenso geeignet wie für Blumenliebhaber mit Vorkenntnissen. In entspannter Atmosphäre bleibt Raum für Kreativität, Austausch und Freude am Gestalten. Alle Materialien werden gestellt – du brauchst nur Lust auf Blumen und Inspiration mitzubringen.

Am Ende nimmst du nicht nur dein selbst gestaltetes Werk mit nach Hause, sondern auch neue Ideen, florales Know-how und eine kleine Auszeit vom Alltag.

Kursleitung	Sabrina Liciskai (Floristin Blumerei Kalkbreite) Christina Krämer
Zeit	ca. 2.5 Std - Frühling, Sommer, Herbst, Winter (Daten folgen)
Ort	Huebhof, Schwamendingen
Verpflegung	Inklusive (kleine Snacks und Getränke)
Info	Findet bei jeder Witterung statt, gutes Schuhwerk notwendig.
Preis	abhängig vom jeweiligen Kurs
Mind. Teilnehmende	ab 6 Personen
Zusammenarbeit	Ein Angebot in Zusammenarbeit mit Blumerei Kalkbreite, www.blumerei-kalkbreite.ch
Anmeldung / Infos	solawi@huebhof.org



HUEBHOF

Huebhof GmbH
Probsteistrasse 26
8051 Zürich

www.huebhof.org / solawi@huebhof.org

<https://www.instagram.com/huebhof>

