Wertvolles Wildobst- Erkennen und Verarbeiten

Ziel des Praxisseminars ist es, den Reichtum der bunten Obstpracht und die Nahrhaftigkeit wildwachsender Früchtevielfalt zu erkennen. Durch eine übersichtliche Anordnung im Seminarraum soll die Vielzahl der nutzbaren Wildfrüchte dargestellt werden. Die gesammelten Wildobst- und Wildnussarten werden in Schüsseln aufgestellt und einige Kostproben gereicht. Vor allem werden weniger bekannte sowie scheinbar als giftig geltende Arten besprochen. Bei einem kurzen Rundgang werden Wildobstarten, ihre Standortansprüche und das Wissen darum erläutert, sofern die Möglichkeit besteht. Am Nachmittag werden mehrere Mischmarmeladen und Wildobstsoßen hergestellt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 110,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB,
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0078140
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

Verfügbare Termine

07.09.2024 09:00, Aspang-Markt

Ort	Aspang-Markt
Beginn	07.09.2024 09:00
Ende	07.09.2024 17:00
Örtlichkeit	ehem. BBK Aspang (Bezirk Neunkirchen), Hauptplatz 5, 2870 Aspang-Markt
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083214
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at