

## Wilde Pflanzen im Visier - Die Quitte

Ein ganzes Seminar wird einer einzigen Pflanze gewidmet, um diese vielseitig und umfassend zu betrachten.

Historisches, volksmedizinisches und traditionelles Wissen wird mit Erkenntnissen der modernen Wissenschaft und innovativen Nutzungsmöglichkeiten der Pflanzenart abgerundet. Auch kleine praktische Übungen gehören dazu.

Eine Entdeckungsreise die ganz dem "Goldenen Apfel" gewidmet ist.

Die Quitte steht für eine Verwertung fast ohne Reste. Nicht nur das köstliche und gesunde Fruchtfleisch, sondern alles, vom Kerngehäuse bis zur Schale, von den Kernen bis zum wolligen Überzug wurde von der Antike bis in die Neuzeit kulinarisch, medizinisch oder kosmetisch verwendet. Ein ganzer Tag mit praktischen Rezepten und viel Wissenswertem rund um diese fast vergessene aber im Grunde faszinierende Frucht.

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 90,00 (pro Person ungefördert); € 55,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Umwelt und Biolandbau
<b>Zielgruppe:</b>	LandwirtInnen, NaturvermittlerInnen, KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, UaB, SaB
<b>Anrechnung:</b>	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

#### 04.11.2020 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	04.11.2020 09:00
Ende	04.11.2020 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21001-16