

Naturpädagogik im Frühsommer

Das Riechen, Schmecken, Fühlen der Natur ist ein menschliches Grundbedürfnis und auch eine enorme Kompetenz, die wir nutzen sollten. Da haken wir im Juni und Juli ein und versuchen wieder einen breiten Band über die unterschiedlichsten naturpädagogischen Themen zu spannen.

[Veredeln von Rosen - Kompetenz im eigenen Garten](#), am 15. Juni 2020, von 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr, in Herzogenburg, mit Georg Schramayr

Rosen gehören zu den traditionsreichsten Gartenpflanzen Mitteleuropas. Allerdings sind nur ganz wenige Formen aus Samen vermehrbar und auch die Stecklingsvermehrung ist nicht unproblematisch.

Die einfachste Art, um eine bestimmte Sorte zu vermehren, ist die sogenannte "Veredelung auf das treibende Auge", eine Technik die leicht erlernbar ist. Nach diesem Seminar sind Sie Besitzerin eines Schlüssels zur Rosengärtnerei!

[Baumgesundheit im Obstbau](#), am 19. Juni 2020, von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr, in Kirchberg am Wagram - Alchimistenpark, mit DI Dr. Andrea Spornberger

Bei einem Gang durch einen Obstgarten beobachten wir wichtige Schädlinge, Nützlinge und Krankheiten und besprechen verschiedene Möglichkeiten der biologischen Regulierung. Ziel des Kurses ist es Wege zu finden, die Obstbäume gesund und vital zu halten und die Umgebung so zu gestalten, dass ein natürliches Gleichgewicht entsteht.

[Nahrhafte Landschaft](#), am 20. Juni 2020, in St. Pölten, mit Dr. Michael Machatschek

Überall wo uns Natur begegnet, wo Pflanzen wachsen, gedeiht auch eine Vielzahl von köstlichen Wildgemüsen und Heilpflanzen. Diese Vielfalt für unsere Gesundheit und Ernährung zu nutzen, wird in Zeiten von industrieller Nahrung wieder bedeutsam. Ein wertvolles Rückzugsgebiet zahlreicher nahrhafter Gewächse liegt meist auch ganz in unserer Nähe, in den Wiesen und Wäldern.

[Bäume - Nahrung, Medizin, Mythos](#), am 22. Juni 2020 in St. Pölten, mit Michael Pfeifer

Kulinarische Überraschungen, handwerklicher Nutzen, vergessene Heilkräfte sowie Geschichten und Mythen über viele unserer Bäume wollen wir bei unserem Rundgang beleuchten. Altes überliefertes Wissen mit neuen Erkenntnissen verbinden und so unseren Bäumen eine noch größere Wertschätzung entgegen bringen.

[Wilde Pflanzen - Hydrolate durch Wasserdampfdestillation](#), am 24. Juni in Baden, am 25. Juni in St. Pölten und am 7. Juli in Tulln, mit Petra Paszkiewicz

Duftende Kräuter, Blüten, Samen und Wurzeln destillieren - Hydrolate und etwas ätherisches Öl gewinnen. In verschiedenen Destillen werden frische oder getrocknete Teile von Wild- und Kulturpflanzen verarbeitet. Was beinhalten Hydrolate, was können sie, wie werden sie eingesetzt? Großer Praxisteil mit vielen Proben zum Mitnehmen!

[Wilde Pflanzen – Fermentieren](#), am 14. Juli in Mold, am 16. Juli in Baden und am 18. Juli 2020 in Reinsberg, mit DI Dr. Michael Machatschek

Durch das gestiegene Gesundheitsbewusstsein gewinnt das Fermentieren von Gemüse in den Küchen wieder große Bedeutung. Dabei werden im Sommer anfallende Ernten für den Wintervorrat haltbargemacht. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das Sauerkraut dar. Fermentierte Erzeugnisse sind einfach herzustellen. Für diese alte Konservierungsmethode benötigt man lediglich ein Glas, essbare Vegetabilien, etwas Salz und kühle Lagerräume. Die Welt zur Konservierung von Wildpflanzen mit vielen Innovationen für die Küche und Gesundheit zu entdecken, erfordert

Mut, Experimentierfreude und Geduld bei der Herstellung.

[Wilde Pflanzen fermentieren auf der Alm](#), am 23. Juli 2020, am Hochkar, mit DI Dr. Michael Machatschek

Anfang Juli finden wir auf der Alm frische Kräuter, aus denen würzige Fermente hergestellt werden können. Als Basis dienen herkömmliche Gemüsearten, welche mit den Almkräutern eine zusätzliche Aufwertung erfahren. So werden für den Winter zusätzliche Aspekte der Vorratswirtschaft gelernt. Das bekannteste Beispiel dafür stellt das seinerzeit hergestellte Alpenampfer-Sauerkraut dar, welches früher im Alpenraum üblich war. Für unser fröhliches Fermentarium verwenden wir Gläser, essbare Pflanzen, etwas Salz, Wasser, einige Gewürze und kühle Lagerräume.

[Almkräuter und deren gebräuchliche Verwendung](#), vom 24. Juli bis 26. Juli 2020, am Hochkar, mit DI Dr. Michael Machatschek

Bei diesem 2-tägigen Seminar wird Ihr bestehendes Wissen über Almkräuter, Anwendungen von Kräutern und deren Wirkungsweisen ergänzt und erweitert. Dabei wird Ihnen altes Gebrauchswissen über die Verwendung von Kräutern auf Almen in Theorie und in der Praxis, während Rundgängen auf der Alm, näher gebracht. In Kleingruppen werden die verschiedensten Kräuter gesammelt und später gemeinsam zu köstlichen Speisen verkocht.