

Erkennen und Veredeln von Wildobst auf der Alm

Ziel des Praxisseminars ist es, mit dem Reichtum der bunten Obstpracht und der Nährhaftigkeit wild-wachsender Früchtevielfalt Nahrung zu bereiten. Durch eine übersichtliche Anordnung im Seminar-raum soll die Vielfalt der nutzbaren Wildfrüchte merkbar dargestellt werden. Für das Seminar werden die gesammelten Wildobst- und Wildnussarten vom Team des Referenten vorgesammelt und in Schüsseln aufgestellt und einige Kostproben gereicht werden. Vor allem sollen weniger bekannte so-wie scheinbar als giftig geltende Arten besprochen werden. Bei einem kurzen Rundgang sollen Wildobstarten, ihre Standortansprüche und das Wissen darum am Wegrand erläutert und erwandert werden, sofern unmittelbare Möglichkeiten bestehen. Nachmittags werden mehrere Mischmarmeladen und Wildobstsoßen verkocht.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 55,00 (pro Person gefördert), € 90,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
Mitzubringen:	Gutes Schuhwerk, Sonnen- und Regenschutz, Sammelsäcklein und ca. 6 - 8 kleinere und größere Gläser mit Deckel zum Mitnehmen der Kostproben!
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

18.09.2021 09:00, Göstling an der Ybbs

Ort	Göstling an der Ybbs
Beginn	18.09.2021 09:00
Ende	18.09.2021 17:00
Örtlichkeit	Hochkarhof - Fam. Kronsteiner, Lassing 50, 3345 Göstling an der Ybbs
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-21011-136
Trainer/in	Michael Machatschek