

Erkennen und Veredeln von Wildobst auf der Alm

Ziel des Praxisseminars ist es, mit dem Reichtum der bunten Obstpracht und der Nahrhaftigkeit wild-wachsender Früchtevielfalt Nahrung zu bereiten. Durch eine übersichtliche Anordnung im Seminarraum 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 Wegrannd erläutert und erwandert werden, sofern unmittelbare Möglichkeiten bestehen. Nachmittags werden mehrere Mischmarmeladen und Wildobstsoßen verkocht.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 95,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
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

Verfügbare Termine