



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 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
	Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
	SaB,
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

01.01.2028 00:00,

Beginn 01.01.2028 00:00

Ende 02.01.2028 00:00

Örtlichkeit VA-Ort noch offen,
Information Irene Blasge, Tel 05 0259 26108,
irene.blasge@lk-noe.at

Kursnummer 3-0078140

Trainer:in DI Dr. Michael Machatschek

Veranstalter LFI Niederösterreich

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 24.11.2025