

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 ungefordert 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

20.09.2025 09:00, Zwettl-Niederösterreich

Ort	Zwettl-Niederösterreich
Beginn	20.09.2025 09:00
Ende	20.09.2025 17:00
Örtlichkeit	BBK Zwettl, Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl-Niederösterreich
Information	Marianne Scharitzer, Tel 0664 4911497, mariannescharitzer@gmail.com
Kursnummer	3-0086464
Trainer:in	DI Dr. Michael Machatschek
Veranstalter	LFI Niederösterreich

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