

Die Quitte und ihre vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten

Ein ganzes Seminar wird einer einzigen Pflanze gewidmet, um diese vielseitig und umfassend zu betrachten.

Historisches, volksmedizinisches und traditionelles Wissen wird mit Erkenntnissen der modernen Wissenschaft und innovativen Nutzungsmöglichkeiten der Pflanzenart abgerundet. Auch kleine praktische Übungen gehören dazu.

Eine Entdeckungsreise die ganz dem "Goldenen Apfel" gewidmet ist.

Die Quitte steht für eine Verwertung fast ohne Reste. Nicht nur das köstliche und gesunde Fruchtfleisch, sondern alles, vom Kerngehäuse bis zur Schale, von den Kernen bis zum wolligen Überzug wurde von der Antike bis in die Neuzeit kulinarisch, medizinisch oder kosmetisch verwendet. Ein ganzer Tag mit praktischen Rezepten und viel Wissenswertem rund um diese fast vergessene aber im Grunde faszinierende Frucht.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

149,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Landwirt:innen, Naturvermittler:innen,

Kräuterpädagog:innen, Waldpädagog:innen, SaB,

UaB,

Verfügbare Termine

14.10.2026 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	14.10.2026 09:00
Ende	14.10.2026 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093489
Trainer:in	Michael Pfeifer
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2029 00:00,

Beginn 01.01.2029 00:00

Ende 02.01.2029 00:00

Örtlichkeit VA-Ort noch offen,

Information Irene Blasge, Tel 05 0259 26108,
irene.blasge@lk-noe.at

Kursnummer 3-0074534

Trainer:in Michael Pfeifer

Veranstalter LFI Niederösterreich