

Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten – Lehrgang für die Geschmacksvielfalt!

Der LFI Zertifikatslehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb“ findet ab März 2024 wieder in Niederösterreich statt!

Mit dem Lehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“ gibt das Ländliche Fortbildungsinstitut LandwirtInnen das notwendige Rüstzeug in die Hand, um erfolgreich auf den aktuellen Ernährungstrend hin zu regional produzierten, gesunden und geschmacklich außergewöhnlichen Lebensmitteln zu reagieren.

Der Verein Arche Noah arbeitet seit Jahrzehnten daran, Sortenvielfalt wieder in Gärten und auf die Äcker zu bringen und ProduzentInnen sowie KonsumentInnen auf in Vergessenheit geratene Gemüse- und Obstsorten aufmerksam zu machen. Die Bemühungen sind in den letzten Jahren sprichwörtlich auf fruchtbaren Boden gefallen. Immer mehr Kund:innen haben genug vom geschmacklichen Einheitsbrei in den Gemüse- und Obstregalen, die Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln, aber auch nach dem ungewöhnlichen und besonderen Geschmack ist gestiegen.

Neue Erwerbsmöglichkeiten

Der von LFI und Arche Noah entwickelte Lehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“ soll Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit geben, unbekannte und in Vergessenheit geratene Gemüse-, Beerenobst- und Getreidesorten kennenzulernen. Die Wissensvermittlung über Anbau, bäuerliche Pflanzenzüchtung und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten – einschließlich Feldbegehungen – stehen ebenso auf dem Lehrplan wie die fachgerechte Verarbeitung und Vermarktungsmöglichkeiten der Nischenprodukte. Als praktischen Teil des Lehrgangs bauen die Teilnehmer:innen selbst Sortenvariationen an, kreieren daraus eigene Produkte und erarbeiten eine entsprechende Marketingstrategie, die sie im Rahmen der Abschlussarbeit präsentieren. Für die Betriebe der AbsolventInnen eröffnet sich durch den Anbau und die Veredelung von Sortenraritäten eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Entwicklung neuer Produkte für einen aktuell wachsenden Markt.

Der Lehrgang findet ab 5. März 2024 in Schiltern, in der BBK Krems und auf diversen Betrieben statt.

Lehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Ausbildungsinhalte:

- Pflanzenbau und Sortenentwicklung; Feldbegehungen
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten; prakt. Übungen
- Vermarktung: Ernährungstrends, gesetzl. Grundlagen; Betriebsbesuche
- Präsentation der Abschlussarbeit

Der Lehrgang umfasst 120 Unterrichtseinheiten und findet größtenteils in Modulen zu je 2-3 Tagen statt. **Jetzt anmelden!**

Beispiele für seltene Kulturpflanzen, die im Rahmen des Lehrganges behandelt werden:

- Gemüseraritäten: Guter Heinrich, Roter Meyer, Malbarspinat, Rattenschwanzrettich, Winterheckezwiebel, Litchitomate, Erdkirsche, Tomatillo, Pepino, Kiwano, Erdmandel, Knollenziest, Haferwurzel, Pastinak, Topinambur, Yacon ...

- Blüten in der Küche, Beerenobst-Raritäten, Bunte Kartoffelsorten
- Cerealien und Pseudocerealien: Einkorn, Gommer, Orientalischer Weizen, diverse Hirsearten, seltene Maissorten, Reismelde, Amaranth