Linsen und Kichererbsen

Speiseleguminosen gewinnen an Bedeutung. Bis 2030 wird eine Steigerung der Nachfrage nach pflanzlichem Protein um das Fünffache prognostiziert.

Linsen und Kichererbsen sind ernährungsphysiologisch wertvoll und können vielseitig verwendet werden. Zugleich können sie die Fruchtfolge bereichern und klimatischen Herausforderungen wie Hitze und Trockenstress trotzen. Im Seminar erfahren Sie die nötigen Grundlagen zur Kulturführung, Produktion und Aufbereitung dieser Speiseleguminosen.

Feldbesichtigungen der Kulturen am Biohof Schmidt vermitteln Ihnen praktische Einblicke und wertvolle Erfahrungen zu Anbau und Pflegemaßnahmen.

Abgerundet wird das Seminar durch eine Verkostung sowie einem Beitrag zu Verarbeitungs- und Vermarktungsmöglichkeiten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 190,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 65,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Ackerbaubetriebe
Mitzubringen:	Wetterangepasste Kleidung, Notizblock
Anrechnung:	3 Stunde(n) für ÖPUL23-UBB oder BIO-BIODIVERSITÄT

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at