

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 ungefordert 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

23.05.2025 09:00, Neudorf bei Staatsz

Ort	Neudorf bei Staatsz
Beginn	23.05.2025 09:00
Ende	23.05.2025 17:00
Örtlichkeit	Biohof Schmidt, Neudorf 501, 2135 Neudorf bei Staatsz
Information	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345, roland.teufl@bio-austria.at
Kursnummer	3-0088110
Trainer:in	Herbert Breuer DI Daniel Lehner Andreas Schmidt
Veranstalter	LFI Niederösterreich