

Die Maulbeere – Kultur, Produktion und Verwendung einer zukunftsträchtigen Obst-Gattung

Maulbeeren sind eine vorteilhafte Kultur - nahrhaft, kulinarisch vielseitig, hitzeresistent und trockenheitsverträglich. Sie kommen ohne Bewässerung, Düngung und Pflanzenschutzmittel aus.

Der Maulbeere-Experte Gerd Meyer, vermittelt im Kurs alle wesentlichen Grundlagen zur Kulturführung, Produktion, Anbausystemen, Pflege und Schnitt sowie zu den vorteilhaften Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten der nahrhaften Früchte und Blätter der klimafitten Maulbeere. Ebenso werden mögliche Herausforderungen und Stressfaktoren der Maulbeere angesprochen.

Die Besichtigung einer Maulbeer-Sortensammlung, mit über 50 Sorten, rundet den Kurs ab. Hierbei werden Maulbeersorten besprochen und verköstigt, inklusive Erfrischungen aus verarbeiteten Maulbeeren.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	79,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 217,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 74,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstbau-Betriebe, Direktvermarkter:innen, Weinbaubetriebe
Mitzubringen:	Wetterangepasste Kleidung, Notizblock
Anrechnung:	3 Stunde(n) für ÖPUL23-UBB oder BIO-BIODIVERSITÄT

Verfügbare Termine

24.06.2025 09:00, Mautern an der Donau

Ort	Mautern an der Donau
Beginn	24.06.2025 09:00
Ende	24.06.2025 17:00
Örtlichkeit	Gesundheitszentrum Mautern, Austraße 43, 3512 Mautern an der Donau
Information	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345, roland.teufl@bio-austria.at
Kursnummer	3-0088114
Trainer:in	Gerd Meyer Leo Mantl Andreas Motschiunig
Veranstalter	LFI Niederösterreich