

Grundlagen der professionellen Bio-Mandel-Produktion

In diesem Kurs widmen wir uns voll und ganz der Mandel. Dabei werden Sie die wichtigsten Faktoren und Grundlagen für die Produktion von Bio-Mandeln kennen lernen.

Was benötigt die Kultur und Pflege von Mandeln, und welche Sorten gibt es? Welche Standorte sind geeignet? Welche Herausforderungen können in der Kulturführung auftreten und mit welchen Strategien kann ihnen im Bio-Anbau begegnet werden?

Neben diesen Fragen widmen wir uns der Aufbereitung, Verarbeitung und dem Vermarktungspotential der Mandel.

Im Kurs wird ein Betrieb besucht, der selbst eine Anlage zur Bio-Mandel-Produktion gepflanzt hat und seine Erfahrungen weitergibt. Hier erhalten wir praxisnahe Einblicke in die Etablierung und Kulturführung einer Bio-Mandel-Anlage.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	78,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 225,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 73,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied NÖ & Wien Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstbaubetriebe, interessierte Bäuer:innen
Mitzubringen:	Wetterangepasste Kleidung, Notizblock
Anrechnung:	5 Stunde(n) für ÖPUL23-BIO

Verfügbare Termine

12.09.2025 09:00, Zellerndorf

Ort	Zellerndorf
Beginn	12.09.2025 09:00
Ende	12.09.2025 17:00
Örtlichkeit	Gasthaus Graf - Retzerlandhof, Zellerndorf 174, 2051 Zellerndorf
Information	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345, roland.teufl@bio-austria.at
Kursnummer	3-0088113
Trainer:in	Mag. Karl Walzl
Veranstalter	LFI Niederösterreich