

## Neue Möglichkeiten in der Direktvermarktung mit kleinflächigem Biokräuteranbau

*Modulares Seminar startet am 20.Mai 2025 in der LFS Langenlois!*

Im Mittelpunkt des Seminars stehen hauptsächlich die traditionellen Garten- und Küchenkräuter, deren Anbau, Kultur und Verbreitung für den bäuerlichen Betrieb auch mit geringem Maschineneinsatz von wirtschaftlicher Bedeutung sein kann.

Im Fokus stehen Grundlagen der Pflanzenkenntnisse, deren Inhaltsstoffe und volksmedizinische, ethnobotanische und regionale Traditionen sowie Kompetenzen im Anbau, Ernte, der sorgfältigen Aufbereitung, Konservierung und Verarbeitung der Kräuter zu Produkten der Selbstvermarktung. Im praxisnahen Unterricht erhalten die Teilnehmer:innen eine Anleitung zur Anlage von Kräuter-Schaugärten und zur professionellen Produktion von Kräuterprodukten.

**Der Kurzlehrgang findet in drei Modulen statt:**

- Modul 1:

Behandelt werden die unterschiedlichen Ansprüche der verschiedenen Kräuter an ihre Umwelt und ebenfalls erprobte Techniken des Anbaues: Boden, Klima, Düngung, Fruchtfolge, Aussaat, Vermehrung, Sortenvielfalt, vorbeugende Maßnahmen gegen Krankheiten und Schädlinge in Theorie und Praxis. Praktischer Teil: Bodenansprache, Bodenpflege und -schutz, Vermehrung, Anbau

- Modul 2:

Befasst sich mit der sorgfältigen Kulturführung, Ernte, Aufbereitung und Konservierung der Kräuter, die die Basis für eine hohe Produktqualität darstellen. Es schließt die Vorstellung häufiger Schädlinge und Krankheiten mit ein, ebenso die Anwendung von umweltverträglichen Gegenmaßnahmen. Praktischer Teil: Ernte, Aufbereitung, gängige Konservierungsmethoden.

- Modul 3:

Ist fokussiert auf die Verarbeitung und Vermarktung der Kräuter zu verschiedenen Qualitätsprodukten und die dabei zu beachtenden Regelwerke und Vorschriften. Es beinhaltet Qualitätssicherung (HACCP), nationale und EU-Vorschriften zu Nahrungs- und Arzneimittel und Abgrenzung hierzu und die richtige Kennzeichnung der Produkte. Praktischer Teil: Weitere mögliche Produktentwicklungen, Verpackungsmöglichkeiten, korrekte Beschriftung der Etiketten

**Termin:** 20.-21.05.2025, 24.-25.06.2025 und 16.-17.09.2025, jeweils 09:00-17:00 Uhr

**Ort:** Langenlois

**Teilnahmebeitrag:** € 450,00 p.P. gefördert, € 900,00 p.P. ungefördert

**Buchungsnummer:** 3-0086481

**Ansprechperson:** Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge, [irene.blasge@lk-noe.at](mailto:irene.blasge@lk-noe.at), 0664/6025926108

**Anmeldung:** <https://noe.lfi.at/nr/3-0086481>