Die Maulbeere

Maulbeeren sind eine vorteilhafte Kultur - nahrhaft, kulinarisch vielseitig, hitzeresistent und trockenheitsverträglich. Sie kommen ohne Bewässerung, Düngung und Pflanzenschutzmittel aus.
Unsere Maulbeer-Experten, vermitteln im Kurs alle wesentlichen Grundlagen zur Biologie, Botanik, 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.
Bei der Besichtigung einer Maulbeer-Sortensammlung (50 Sorten) werden die Früchte verkostet und Sorten besprochen.
Die Vermehrung der Maulbeere ist ebenso Thema und kann mit Stecklingen praktisch geübt werden. Kostproben aus verarbeiteten Maulbeer-Früchten und von Maulbeer-Blättern runden das Programm ab.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 260,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 80,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstbau-Betriebe, Direktvermarkter:innen, Weinbaubetriebe
Mitzubringen:	Wetterangepasste Kleidung, Notizblock

Verfügbare Termine

22.06.2027 09:00, Mautern an der Donau

Ort	Mautern an der Donau
Beginn	22.06.2027 09:00
Ende	22.06.2027 17:00
Örtlichkeit	Forum Silberbichl, Am Silberbichl 1b, 3512 Mautern an der Donau
Information	Roland Teufl, Tel 0043 676/842214-345, roland.teufl@bio-austria.at
Kursnummer	3-0097259
Trainer:in	DI Dr. Andreas Spornberger Gerd Meyer Leo Mantl und 1 mehr
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at