

Seminartermine:

Di, 14.Mai 2024 jeweils von 9 bis 17 Uhr

Mi, 15.Mai 2024

Mi, 19.Juni 2024

Do, 20.Juni 2024

Di, 17.September 2024

Mi, 18.September 2024

1 Tag Exkursion

Seminarort:

LFS Langenlois Koglhof in der Stmk

Anmeldung:

LFI Niederösterreich

Dipl.-Päd. Irene Blasge Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten

T | 05 0050 0040

Tel: 05 0259 26108,

Handy: 0664 60 259 26108 irene.blasge@lk-noe.at

irene.biasge@ik-noe.at

http://noe.lfi.at/

Teilnehmerbetrag:

€ 900.- (ungefördert)

€ 450.- (gefördert)

Information zur Bildungsförderung

LE 14-20 unter www.lfi.at/noe/foerderhinweis

Trainerin:

Dr. Elisabeth Steinbuch





Kleinflächiger Biokräuteranbau für die Selbstvermarktung

Im Mittelpunkt des Seminars stehen hauptsächlich die traditionellen Garten- und Küchenkräuter. Kompetenzen in Pflanzenkenntnissen, deren Inhaltsstoffen, volksmedizinische, ethnobotanische und regionale Tradition; Anbau, Ernte, sorgfältige Aufbereitung, Konservierung und Verarbeitung der Kräuter zu Produkten der Selbstvermarktung; Anleitung zur Vorbereitung der Produkte zur Selbstvermarktung; Anleitung zur Anlage von Kräuter-Schaugärten.

Block 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

Block 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. Praktischer Teil: Ernte, Aufbereitung, gängige Konservierungsmethoden

Block 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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft





