Zertifikatslehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten"

Produktion und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb.

In diesem Lehrgang wird mit viel Praxisbezug interessantes, neues sowie altbewährtes Wissen zu Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten vermittelt. Dadurch eröffnen sich für Gemüsebauern und -bäuerinnen und Direktvermarkter:innen vielfältige Möglichkeiten, auf Ernährungstrends zu reagieren. Die steigende Nachfrage bewussten Konsums von heimischen Lebensmitteln mit außergewöhnlichen geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten machen diesen Lehrgang hochaktuell.

Der Zertifikatslehrgang umfasst 120 UE (Unterrichtseinheiten) in 15 Tagen und wurde von ARCHE NOAH gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt.

Zielgruppe

Viele alte Kultursorten sind heute in Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Dieser Zertifikatslehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, Selbstversorger:innen, Direktvermarkter:innen, Gartentherapeut:innen, Gärtner:innen sowie Hausgärtner:innen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen.

Inhalte

Folgende Inhalte werden vermittelt:

- Kennenlernen einer großen Vielfalt vergessener bzw. seltener Kulturpflanzen - wie Blatt-, Frucht-, Wurzelgemüse, Getreide, Leguminosen, Bleich- und Knospengemüse, essbare Blüten, Streuobst und alte Obstsorten, Kartoffeln
- Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch über Anbau und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten in Theorie und Praxis
- Praktische Übungen zu Kochen / Konservieren und Verkostung
- Vermarktungsmöglichkeiten für Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten sowie der daraus entwickelten Produkte
- Exkursionen zu Vielfaltsbetrieben

Jede:r Teilnehmer:in erarbeitet im Laufe des Lehrganges ein eigenes 'Vielfaltsprodukt'.

Termin, Dauer

120 Unterrichtseinheiten in 15 Tagen

Anmeldung und Information

LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1111
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at