
Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

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.

Inhalte:

- 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

Voraussichtlicher Lehrgangsstart: 2024

Sobald genug Interessenten angemeldet sind wird der Lehrgang organisiert.

Information

Kursdauer: 120 Einheiten

Kursbeitrag: Kursgebühr - noch nicht bekannt

Kursgebühr gefördert - noch nicht bekannt

Fachbereich: Einkommenskombination

Zielgruppe: Bauern und Bäuerinnen, Selbstversorger*innen,
Direktvermarkter*innen, Gartentherapeut*innen,
Gärtner*innen sowie Hausgärtner*

Verfügbare Termine