
Perma-Veggies aus dem Hausgarten

Wer kennt es nicht: jedes Jahr aufs neue mühselige Jungpflanzenanzucht oder ein teurer Einkauf von Jungpflanzen! Und dann freuen sich schon Wühlmäuse, Schnecken und anderes Getier! Doch es könnte alles viel einfacher gehen - mit Perma Veggies aus dem Hausgarten oder auch aus dem essbaren Waldgarten!

Perma- Veggies sind mehrjährige essbare und einjährige, sich selbst aussäende Pflanzen. Die optimale Kultivierung erfolgt in einem mehrschichtigen System, einem sogenannten Waldgarten.

Beim Workshop geht Bernhard Gruber auf die verschiedenen Aspekte der Wildsammlung, aber auch der Kultivierung von Perma-Veggies und ihre Wirkung auf unsere Ernährung ein. Verschiedene interessante Pflanzenportraits wie Aralie, Gemüsebaum und Kermesbeere werden vorgestellt und besprochen. Aus eigener Erfahrung berichtet er welche Pflanzenteile am Besten zu verwerten sind und welche Schmankerl daraus zubereitet werden können. Perma- Veggies können mehr als nur Dekoration am Tellerrand zu sein!

Bernhard Gruber aus Wels ist ausgebildeter Lebensmitteltechnologe, Buchautor und Permakultur Aktivist. Er beschäftigt sich seit vielen Jahren mit essbaren Waldgärten und Ressourcen.

Information

Kursdauer:	9,6 Einheiten
Kursbeitrag:	94,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten
Zielgruppe:	Anrechnung: 4 Stunden für SaB-Betriebe, Seminarbäuerinnen und Agrarpädagogik
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik, 7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

24.02.2026 09:00, Elixhausen

Ort	Elixhausen
Beginn	24.02.2026 09:00
Ende	24.02.2026 17:30
Örtlichkeit	HBLA Ursprung, Ursprungstraße 4, 5161 Elixhausen
Information	Anna Rehl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012890
Trainer:in	Bernhard Gruber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg