

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