

Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten - gegen den geschmacklichen Einheitsbrei!

Der LFI Zertifikatslehrgang "Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb" findet 2021 wieder in Niederösterreich statt!

Mit dem Lehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“ gibt das Ländliche Fortbildungsinstitut LFI LandwirtInnen

Der Verein Arche Noah arbeitet seit Jahrzehnten daran, Sortenvielfalt wieder in Gärten und auf die Äcker zu bringen und ProduzentInnen sowie KonsumentInnen auf in Vergessenheit geratene Gemüse- und Obstsorten aufmerksam zu machen. Die Bemühungen sind in den letzten Jahren sprichwörtlich auf fruchtbaren Boden gefallen. Immer mehr KundInnen haben genug vom geschmacklichen Einheitsbrei in den Gemüse- und Obstregalen, die Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln, aber auch nach dem ungewöhnlichen und besonderen Geschmack ist gestiegen.

Auch die COVID19-Pandemie hat den Trend zu Bio-Lebensmittelvielfalt noch weiter angeschoben und viele Menschen schenken der Fülle der Gemüsesorten immer mehr Interesse. Das schafft vor allem auch für kleine und mittlere Betriebe viele Möglichkeiten, hier anzusetzen und Gemüsevielfalt anzubauen, zu verarbeiten und zu vermarkten und der Lehrgang unterstützt Sie dabei.

Neue Erwerbsmöglichkeiten

Der von LFI und Arche Noah entwickelte Lehrgang "Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten" soll Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit geben, unbekannte und in Vergessenheit geratene Gemüse-, Beerenobst- und Getreidesorten kennenzulernen. Die Wissensvermittlung über Anbau, bäuerliche Pflanzenzüchtung und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten – einschließlich Feldbegehungen – stehen ebenso auf dem Lehrplan wie die fachgerechte Verarbeitung und Vermarktungsmöglichkeiten der Nischenprodukte. Als praktischen Teil des Lehrgangs bauen die TeilnehmerInnen selbst Sortenvariationen an, kreieren daraus eigene Produkte und erarbeiten eine entsprechende Marketingstrategie, die sie im Rahmen der Abschlussarbeit präsentieren. Für die Betriebe der AbsolventInnen eröffnet sich durch den Anbau und die Veredelung von Sortenraritäten eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Entwicklung neuer Produkte für einen aktuell wachsenden Markt.

Der Start des nächsten Lehrganges wird ab Ende April in Schiltern, in der FS Langenlois, auf diversen Betrieben und in der Landwirtschaftskammer stattfinden.

Lehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten Ausbildungsinhalte:

- Pflanzenbau und Sortenentwicklung; Feldbegehungen
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten; prakt. Übungen
- Vermarktung: Ernährungstrends, gesetzl. Grundlagen; Betriebsbesuche
- Präsentation der Abschlussarbeit

Der Lehrgang umfasst 120 Unterrichtseinheiten und findet größtenteils in Modulen zu je 2-3 Tagen statt.

Information und Anmeldung: LFI NÖ, T 05 0259 26108

Beispiele für seltene Kulturpflanzen, die im Rahmen des Lehrganges behandelt werden:

- Gemüseraritäten: Guter Heinrich, Roter Meyer, Malabarspinat, Rattenschwanzrettisch, Winterheckezwiebel, Litchitomate, Erdkirsche, Tomatillo, Pepino, Kiwano, Erdmandel, Knollenziest, Haferwurzel, Pastinak, Topinambur, Yacon ...
- Blüten in der Küche, Beerenobst-Raritäten, Bunte Kartoffelsorten
- Cerealien und Pseudocerealien: Einkorn, Gommer, Orientalischer Weizen, diverse Hirsearten, seltene Maissorten, Reismelde, Amaranth