

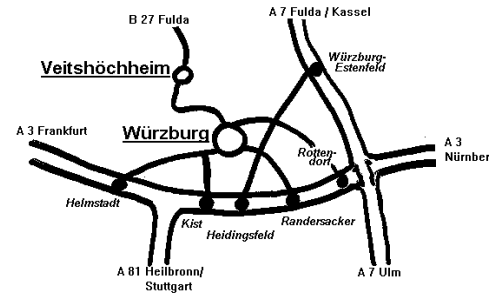
Veranstalter:

Bayerischer Landesverband
für Gartenbau und Landespflege e. V.
Herzog-Heinrich-Str. 21
80336 München
Tel: 089/544305-0
Fax: 089/544305-34
www.gartenbauvereine.org



Veranstaltungsort:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau,
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim,
Aula der LWG (s. Lageplan roter Pfeil)



- | | |
|---|--|
| 1. Haupteingang, Bayer. Gartenakademie | 13. Lehr- und Versuchskellerei |
| 2. Mensa | 14. Fachzentrum Analytik, Labor |
| 3. Aula | 15. Zierpflanzenbau |
| 4. Studierenden-Wohnheim | 16. Präsentationsfläche für Zierpflanzen |
| 5. Schaugarten: Gemüseanbau im Hausgarten | 17. Rechtsfragen des Weinbaus |
| 6. Schaugarten (im Aufbau) | 18. Landespflege |
| 7. Schulgebäude, Informationen | 19. Bauerngarten |
| i = Treffpunkt für Führungen, WC | 20. Japangarten |
| 8. Präsentationsfläche für Beet- und Balkonpflanzen | |
| 9. Technik | |
| 10. Bienenvölker | |
| 11. Fachzentrum Bienen, Imkerei | |
| 12. Gartenbauverwaltung | |

Wichtige Info:
Die Anmeldung erfolgt wie gewohnt
über den zuständigen Kreisverband.

Gartenpfleger-Spezialkurs

WILDOBST –
Powerfrüchtchen
aus der Heimat



20. September 2019
Veitshöchheim



Die meisten wissen gar nicht, was ihnen entgeht, wenn sie die wahren Schätze der Natur unbemerkt und unbeachtet vorüberziehen lassen. Dieses alte Wissen um die Vorzüge und wertvollen Eigenschaften der heimischen und heimisch gewordenen WILDOBST-Arten erlebt derzeit eine Renaissance – und das aus gutem Grund! Denn WILDOBST steht nicht nur für den Inbegriff des ökologischen und naturnahen Gärtnerns, indem es die Artenvielfalt enorm bereichert und als unschätzbare Nahrungsquelle für Insekten und als Refugium für die heimische Fauna dient. Durch ihre reichhaltigen Inhaltsstoffe tragen die WILDOBST-Arten auch für uns Menschen zu einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung bei. Und nicht nur das – richtig zubereitet sind sie ein wahrlich verführerischer Genuss!

Im Gartenpfleger-Spezialkurs „WILDOBST- Powerfrüchtchen aus der Heimat“ gibt **Hubert Siegler** in Theorie und Praxis einen tiefen Einblick in die wichtigsten Arten mit ausführlichen Sortentipps und umfassenden Kulturhinweisen zur Verwendung in Garten und Landschaft. Anschließend führt **Markusine Guthjahr** in die Geheimnisse der Ernte, gesundheitlichen Wirkung, Verarbeitung und Verwertung von WILDOBST ein, präsentiert zahlreiche selbstgemachte Spezialitäten und bespricht Rezepte zum Selbermachen.

Freitag, 20. September 2019

09:00 bis 9:15 Uhr:

Begrüßung und Organisatorisches
Bayerischer Landesverband

09:15 bis 10:45 Uhr:

**Die wichtigsten WILDOBST-Arten:
Sortentipps und Kulturhinweise**
Hubert Siegler, Bayerische Gartenakademie

11:00 bis 11:30 Uhr:

Praktische Sortenschau „WILDOBST-Arten“
Hubert Siegler

11:30 bis 12:30 Uhr:

**Gemeinsames Mittagessen in der Mensa,
anschließend Fahrt zum ‘Stutel’**

12:45 bis 13:45 Uhr:

**WILDOBST in der Praxis –
Führung im Versuchsbetrieb ‘Stutel’ (*)**
Hubert Siegler

14:15 bis 16:45 Uhr:

**„Wilde Ernte“ – gesundheitliche Wirkung
von Wildfrüchten und praktische Tipps zur
Verarbeitung und Verwertung**
Markusine Guthjahr, Landfrauenberaterin

16:45 Uhr: **Verabschiedung**

(*) = Für den praktischen Teil im ‘Stutel’ bitte wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk mitbringen.

Erfreulicherweise können wir unseren WILDOBST-Spezialkurs an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau durchführen, wo im Versuchsbetrieb ‘Stutel’ ein breitgefächertes WILDOBST-Sortiment zur Anschauung bereitsteht.

Die wichtigsten WILDOBST-Arten und deren Besonderheiten wird **Hubert Siegler** in Theorie und anhand praktischem Anschauungsmaterial vorstellen und vorführen. Er ist der Obst-Experte der Bayerischen Gartenakademie an der LWG und immer auf dem neuesten Stand in der Welt der Obstgehölze – und als Fachmann umfassend mit dem Spezialgebiet WILDOBST vertraut.

WILDOBST ist aber nicht nur schön anzuschauen, sondern ist auch gesund und kann vielfältig verarbeitet und verwertet werden. Auf diesem Gebiet kennt sich die Landfrauenberaterin, Kräuterexpertin und Fachbuchautorin **Markusine Guthjahr** bestens aus. Anhand von Bildmaterial, selbstgemachten Spezialitäten, vielerlei Rezepten und Tipps & Tricks aus erster Hand führt sie mit ihrer langjährigen Erfahrung kulinarisch durch diese „Schatzkammer der Natur“.

