

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



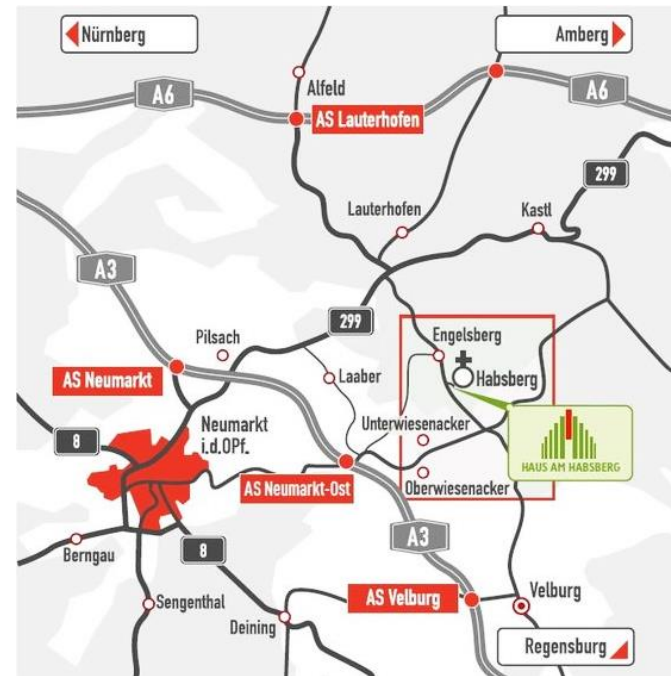
Wichtige Info:

Die Anmeldung erfolgt wie gewohnt
über den zuständigen Kreisverband.

Veranstaltungsort:

Wallfahrtsgaststätte Habsberg

Habsberg 4,
92355 Velburg,
Tel. 09186 / 909661



© Haus am Habsberg

Anfahrt:

A3 aus Richtung Regensburg: Sie verlassen die Autobahn an der Ausfahrt Velburg, fahren rechts Richtung Velburg und biegen vor Velburg links Richtung Lauterhofen ab. Folgen Sie der Ausschilderung Wallfahrtskirche Habsberg.

A3 aus Richtung Nürnberg: Sie verlassen die Autobahn an der Ausfahrt Neumarkt i.d.OPf., folgen der Bundesstraße 299 links Richtung Amberg und dann der Beschilderung Richtung Wallfahrtskirche Habsberg.

A6 aus Richtung Amberg: Sie verlassen die Autobahn an der Ausfahrt Amberg West und folgen der Bundesstraße 299 Richtung Neumarkt i. d. OPf. Durchfahren Sie Kastl und biegen auf Höhe Lauterhofen nach links Richtung Wallfahrtskirche Habsberg ab.

Die Veranstaltung findet in der Wallfahrtsgaststätte oben am Berg statt, nicht unten im Haus am Habsberg!

Gartenpfleger-Spezialkurs

HISTORISCHE GEMÜSE –
zurück in den Garten und
auf den Teller!



© B.Steinbereier

23. Juli 2021

Haus am Habsberg,
Lkr. Neumarkt

- „Oma, Opa, was hast du im Gemüsegarten angepflanzt?“
- „Was, das kann man essen?“
- „Wie schmeckt das und wie verarbeite ich dieses seltsame Gemüse?“
- „Wie baue ich das in meinem Garten an und kann ich selber Samen davon ziehen?“

All diesen spannenden Fragen widmen wir uns an diesem Tag beim Thema „Historische Gemüse – zurück in den Garten und auf den Teller!“

Die Referenten sind mit Herzblut bei der Sache, wenn es um Gemüsearten geht, die längst in Vergessenheit geraten sind und die man unbedingt wieder in unsere Gärten zurückholen sollte.

Bärbel Steinberger hat an der Hochschule Weihenstephan Gartenbau studiert und ist seit über 20 Jahren als selbstständige Gartenplanerin tätig. Daneben begeistert und sensibilisiert sie Gartenfreunde mit ihrer Leidenschaft für die verschwundene Vielfalt in unseren Gemüseärten (www.asarum.de).



Freitag, 23. Juli 2021

08:30 bis 08:45 Uhr:

Begrüßung und Organisatorisches

Mitarbeiter Bayer. Landesverband

08:45 bis 11:00 Uhr (mit Pause):

Alte Gemüse – Die Wiederentdeckung des Geschmacks

Bärbel Steinberger, Gartenbauingenieurin

11:15 bis 12:30 Uhr

Köstlichkeiten aus der Gemüseküche: Eine kleine Reise durch den heimischen Gemüsegarten

Eva Zitzelsberger, Hauswirtschafterin

12:30 bis 13:30 Uhr:

Gemeinsames Mittagessen in der Wallfahrtsgaststätte

13:30 bis 15:45 Uhr (mit Pause):

Mehr Unabhängigkeit durch selbst gezogene Gemüsesamen

Cora Leroy, Agraringenieurin

16:00 bis 17.00 Uhr:

Führung über den Gemüsegarten Haus am Habsberg*

Franz Kraus, ehem. Kreisfachberater

17:15 Uhr

Verabschiedung

* = Für die Führung bitte wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk mitbringen.

Eva Zitzelsberger ist leidenschaftliche Köchin und verarbeitet in ihrer Kochwerkstatt gerne ungewöhnliche Zutaten, wie Raritäten aus dem Gemüsegarten. Sie hat für uns an diesem Tag ein paar außergewöhnliche Kostproben dabei. Hier können Sie frische Häppchen aus alten Sorten neu interpretiert mit allen Sinnen genießen. (evas-kochwerkstatt.de).



Cora Leroy engagiert sich seit 20 Jahren für die grüne Vielfalt im Gemüseanbau. Aussaat, Anbau und Samengewinnung von Gemüse und Kräutern sind ihre Leidenschaft. Ihre große Passion ist es auch andere zu ermutigen, es ihr gleich zu tun. Als Agraringenieurin weiß sie um die innere und äußere Saatgutqualität, aber auch um die verwirrenden Gesetze und den „Sortenwahnsinn“. „Wer sein eigenes Saatgut zieht, der weiß garantiert, wo es herkommt und bestimmt auch selbst die Qualität“ (coras-garten.de).

Franz Kraus, ehemaliger Kreisfachberater aus Neumarkt i. d. Oberpfalz mit einem Fachwissen von 40 Jahren, zeigt uns die Raritäten und Besonderheiten im Gemüsegarten am Haus am Habsberg. Mit ihm haben wir einen erfahrenen Fachmann an unserer Seite, der uns das besondere Gemüse in Natura vorstellen wird.