



KNOSPENZEIT UND OBSTBAUMSCHNITT

Zu Jahresanfang 2019 bieten wir nun schon das vierte Jahr in Folge mehrere Workshops mit verschiedenen Schwerpunkten im Bereich der Knospenkunde und des Obstbaumschnittes an. Vor allem das Thema „Knospen“ ist ein großartiger und vielschichtiger Wissensbereich.

Unser Ziel ist es, altes und aktuelles Wissen in kreativer, praktischer Herangehensweise zu vermitteln und Menschen auf ihrem Weg zu ihrem individuellen Naturzugang zu begleiten.

Alle Veranstaltungen beinhalten einen theoretischen Teil, Exkursionen mit anschließender praktischer Verarbeitung und gemeinsamem Essen unserer kreativen Knospenküche!

Wir freuen uns schon auf gemeinsame Tage, die neues Wissen, viel Praxis, außergewöhnliche kulinarische Erfahrungen, interessante Naturheilmittel und Naturerlebnisse bringen!

Für die Teilnahme an sämtlichen Workshops und Wanderungen sind keine botanischen Vorkenntnisse nötig!

Anmeldungen für sämtliche Workshops bitte bis spätestens 5 Tage vor Workshop-Beginn bei

Ronald Kirnbauer: E-Mail: eco.biohistory@outlook.com oder Tel.: **0664/3899325**
oder bei

Christina Bachl-Hofmann: E-Mail: kontakt@amwegesrand.at oder Tel.: **0699/11050752**

Achtung: Bei allen Veranstaltungen liegt die maximale Teilnehmerzahl bei 15 Personen!

Es besteht die Möglichkeit, jeden Workshop einzeln zu buchen. Werden jedoch an einem Wochenende beide Tage gebucht, gibt es einen Preisnachlass von € 10!

Für alle Knospen-
Veranstaltungen können auch
GESCHENK-GUTSCHEINE
erworben werden!



KNOSPENZEIT

Workshop 1:

Gehölze in ihrem Winterkleid – Einführung in die Knospenkunde – mit Ronald Kirnbauer

Der Workshop vermittelt ausführlich botanische Grundkenntnisse im Bereich der Knospenkunde. Die TeilnehmerInnen erlernen in praktischen Übungen die Bestimmung von Gehölzen anhand von Knospen, Zweigen und Rinden. Dazu erhalten alle TeilnehmerInnen reichhaltige Unterlagen inklusive Bestimmungsschlüssel. Dieser Workshop ist eine hervorragende Ausgangsbasis für alle, die sich für die Verarbeitung und Verwendung von Knospen in Kulinarik, Volksmedizin und Naturkosmetik interessieren!

Datum: Samstag, 23.02.2019, 10:00 – 15:30

Ort: Volkshaus Mauerbach, Hauptstraße 220, 3001 Mauerbach

Kosten: 50 € (inkl. Skriptum, Bestimmungsschlüssel, Kaffeejause)

Workshop 2:

Knospen kulinarisch und naturheilkundlich nützen – mit Christina Bachl-Hofmann und Ronald Kirnbauer

Aufgrund ihrer besonders wertvollen Inhaltsstoffe nehmen Knospen und andere junge Pflanzenteile von Bäumen und Sträuchern in Naturmedizin und Wildkräuterküche einen wichtigen Platz ein. In diesem Workshop stellen wir hochinteressante und überaus nützliche Einsatzgebiete essbarer Knospen vor. Nach einer gemeinsamen Knospenwanderung, bei der wir Knospen für unsere Zubereitungen sammeln, bereiten wir gemeinsam einfache, kreative und geschmacklich außergewöhnliche Rezepte aus der Knospenküche zu – die wir bei einem gemeinsamen Essen genießen. Wir stellen alte Hausmittel aus Knospen, wie auch gemmo-therapeutische Mazerate her. Bei unserer Knospenwanderung legen wir besonderes Augenmerk auf den Unterschied zwischen essbaren und giftigen Knospen!

Datum: Sonntag, 24.02.2019, 10:00 – 17:00

Ort: Volkshaus Mauerbach, Hauptstraße 220, 3001 Mauerbach

Kosten: 75 € (inkl. Skriptum, Knospenschlüssel, gemeinsamem Essen und Getränken)

OBSTBAUMSCHNITT – Theorie, Praxis, Verarbeitung

Workshop 1:

Knospenkunde und Obstbaumschnitt – mit Ronald Kirnbauer

Inhalt des Workshops ist die ausführliche Einführung in die Bestimmung von Obstgehölzen anhand von Zweigen und Knospen. Auch die wertvolle Funktion von Knospen für Menschen und Pflanzen im Obstbau, sowie die Vermeidung von Fehlern beim Obstbaumschnitt, sind Themen des Workshops. Die erlernte Theorie der Grundprinzipien des Obstbaumschnittes werden wir am Nachmittag gemeinsam in einem naturbelassenen Garten durchführen.

Datum: Samstag, 8.3.2019, 10:00 – 15:30

Ort: Volkshaus Mauerbach, Hauptstraße 220, 3001 Mauerbach

Kosten: 50 € (inkl. reichhaltigen Skripten und Bestimmungsschlüssel)

Workshop 2:

Obstbaumschnitt in der Praxis – Selbstversorgung: seine kulinarische und heilkundliche Verarbeitung

– mit Christina Bachl-Hofmann und Ronald Kirnbauer

Dieser Workshop ist die ideale Fortsetzung des Erlernten vom Vortag. Wir setzen den Obstbaumschnitt im Garten fort, wobei jede/r Teilnehmer/in beim Schnitt eingeschult und unterstützt wird. Anschließend legen wir unser Augenmerk auf die „Abfälle“ des Obstbaumschnittes der letzten beiden Tage. Die beim Schnitt anfallenden Knospen und Rinden sind wertvollstes Material für kulinarische, naturheilkundliche und andere Zubereitungen für die Selbstversorgung im Haushalt. Am Nachmittag genießen wir gemeinsam unser „Obstbaumschnitt-Menü“. Dieses bereiten wir ebenfalls aus dem anfallenden Schnitt zu – mit kulinarischen Highlights!

Datum: Sonntag, 9.3.2019, 10:00 – 17:00

Ort: Volkshaus Mauerbach, Hauptstraße 220, 3001 Mauerbach

Kosten: 75 € (inkl. Skriptum, Rezepten und gemeinsamem Essen)