

## Alte Raritäten wieder neu entdecken!

*Es freut uns sehr, dass am 26. Februar der LFI-Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten gestartet hat.*

### **Gemüseraritäten & Sortenspezialitäten (wieder) kennenlernen**

Erdmandel und Haferwurzel, Guter Heinrich und Erdkirsche, Eiskraut und Malabarspinat - das sind nur einige Beispiele aus einer Vielzahl von unbekanntem und in Vergessenheit geratenen Gemüsearten, die wieder zum Leben erweckt werden sollen.

Der Zertifikatslehrgang zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb wurde von der Arche Noah gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt und soll die Möglichkeit geben, zahlreiche Sortenspezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Beeren-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennenzulernen.

Diese maßgeschneiderte, praxisorientierte Ausbildung findet nun mit acht Teilnehmerinnen und Teilnehmern in Vorarlberg statt. Im Laufe des LFI-Zertifikatslehrganges lernen die Teilnehmer/-innen alles Wissenswerte rund um alte Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten.

### **Vielseitige Ausbildung**

Ausgestattet mit Praxiswissen über Anbau, Kultur und Vermehrung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten sowie umfassende Informationen und praktische Übungen zu ihrer Nutzung, Verarbeitung und Veredelung werden im Laufe des Lehrganges mit den Teilnehmer/-innen auch innovative Ideen zur erfolgreichen Vermarktung von Sortenspezialitäten erarbeitet. Der aktuelle Ernährungstrend geht zu regional produzierten, vielfältigen und hochwertigen Lebensmitteln mit außergewöhnlichen geschmacklichen und gesundheitlichen Qualitäten. Durch diesen Lehrgang erhalten die Teilnehmer/-innen die Chance, erfolgreich auf diesen Trend zu reagieren.

### **Information zum Zertifikatslehrgang**

LFI Vorarlberg, T 05574/400-191, E lfi@lk-vbg.at, I [www.vbg.lfi.at](http://www.vbg.lfi.at)