

Wildobst auf Streuobstwiesen und im Garten

Termin: Dienstag, 25. Februar 2025, 18:00 Uhr
Ort: Koblenz
Referent: Dr. Jürgen Lorenz, Kompetenzzentrum Gartenbau (KOGA) beim DLR Rheinland-Pfalz

Wildobst kann eine wertvolle Ergänzung auf Streuobstwiesen oder in Gärten sein und auch das Sortiment an nutzbarem Obst erweitern.

„Das Gute mit dem Nützlichen verbinden, gelingt bei zahlreichen Wildobstarten“, weiß Dr. Jürgen Lorenz, Kompetenzzentrum Gartenbau (KOGA) beim DLR RHEINPFALZ, Referent des Abends. Wildobst ist in der Regel züchterisch nur wenig bearbeitet, daher brauchen die Pflanzen wenig Pflege, bieten jedoch durch auffallende Blüte, schöne Herbstfärbung oder eine sehr gute Verträglichkeit von Rückschnitt ein großes Potential für eine ökologische Gartengestaltung. Ganz nebenbei können die Früchte im Haushalt verarbeitet werden und ergeben exquisite Leckereien, die kaum im Handel zu finden sind. Beispiele hierfür sind unter anderem Kornelkirschen, Kirschpflaumen oder Zierquitten. Der Abend ist gefüllt mit Informationen aber auch ausgewählten Kostproben aus der Küche.

Anmeldungen bitte bei Rüdiger Kape, ruediger.kape@kvmyk.de, Tel. 0261/108-420. Nach der Anmeldung erhalten Sie weitere Informationen zum Vortrag, dieser ist kostenlos.

Veredlungskurse

Termin: Freitag, 21. Februar 2025
zwei aufeinanderfolgende Kurse gleichen Inhalts:
11.00 – 13.30 Uhr oder
15.00 – 17.30 Uhr
Ort: Wolken
Referent: Lutz Lambrecht, Gärtnermeister, Baumschulen Tannenhof

Auch in diesem Jahre bietet die Integrierte Umweltberatung wieder zwei Kurse zur Veredelung von Obstbäumen an. Die Veredelung ist eine Methode, Obstbäume zu vermehren. Wenn Sie zum Beispiel alte Obstsorten in Ihrem Garten oder auf Ihrer Streuobstwiese haben, die Sie gerne erhalten möchten, dann ist der Kurs genau das Richtige für Sie.

Es wird die Veredlung von Kern- und Steinobst demonstriert und praktisch geübt. Eigene Reiser, von Bäumen, die Sie gerne vermehren möchten, können mitgebracht werden. Unterlagen sowie Veredlungsutensilien (Gummibänder und Bast) können vom Referenten erworben werden. Eigene Veredlungsmesser können gerne mitgebracht werden oder werden durch den Referenten gestellt.

Sollten Sie eigene Reiser mitbringen wollen, so können diese kurz vor dem Seminar geschnitten werden. Hierzu werden kräftige einjährige Triebe vom gewünschten Baum entnommen und in feuchtes Zeitungspapier eingeschlagen. Die so eingeschlagenen Reiser werden dann zum Schutz vor Verdunstung in einen Plastikbeutel verpackt und kühl gelagert. Auch eine frühere Entnahme der Reiser ist bei der beschriebenen Handhabung möglich.

Eine Teilnehmergebühr wird nicht erhoben.

Bitte melden Sie sich zum Kurs bei Rüdiger Kape, Tel. 0261/108-420, ruediger.kape@kvmyk.de an. Bitte teilen Sie uns auch mit, zu welcher Uhrzeit Sie teilnehmen möchten oder ob Ihnen beide Uhrzeiten möglich sind. Nach der Anmeldung erhalten Sie weitere Informationen zu dem Kurs.