

Bohnen haben - wie alle Hülsenfrüchte - für Gesundheit, Böden und Klima viele Vorteile. Leider werden sie in der menschlichen Ernährung bei uns viel zu wenig genutzt. ARCHE NOAH möchte mit einem mehrjährigen Arbeitsschwerpunkt nun Saatgut ausgewählter Sorten verstärkt für HausgärtnerInnen und LandwirtInnen verfügbar machen. Deshalb veranstaltet ARCHE NOAH gemeinsam mit Veggie Waldviertel den

BOHNENTAG

am Sa 26. September 2020

im Campus Horn, Canisiusgasse 1, A-3580 Horn

9 -13 Uhr - **Bohnenvielfalt kennenlernen und verkosten**



In diesem Kurs unternehmen wir einen Streifzug durch die Bohnenvielfalt des Arche Noah Samenarchivs. Anhand von Schaumaterial stellen wir unterschiedliche Sortentypen vor, wie ‚Zuckerperle‘, ‚Schwertfiole‘ und ‚Kipflerbohne‘ und beschäftigen uns mit ihren besonderen Merkmalen. Im Variantenreichtum der klassischen Bohne spiegeln sich ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten wider: als Garten- oder

Feldkultur, als Grundnahrungsmittel, Feingemüse oder Konserve, als Sammlerobjekt oder kultischer Gegenstand.

Exemplarisch zeigen wir auch anhand von Landsorten und Zuchtsorten wie die jeweiligen Bohnen angebaut und genutzt werden und welche Aspekte in der Sortenvermehrung zu beachten sind.

Referentin: Michaela Arndorfer / für ARCHE NOAH Mitglieder 59 €, für Nicht-Mitglieder 65 €.

Anmeldung: <https://www.arche-noah.at/kalender/kurse-und-seminare>

14-17 Uhr - **Bohnen gut verträglich zubereiten und genießen**

Bohnen sind nicht nur gesund und enthalten wertvolle Stoffe, wie Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine und Spurenelemente - sie schmecken auch köstlich und machen satt. Bei der Zubereitung ist alles möglich: Von süß bis sauer, von Vorspeise bis Dessert. Die Referentin demonstriert einfache und schnelle Rezepte, die im Anschluss an das Schaukochen gemeinsam verkostet werden.

Andrea Wittmann / 10 € / für Teilnehmende des Vormittagskurses kostenlos bzw. freie Spende.



ARCHE NOAH



Waldviertel

mit Unterstützung von

