



LEBENSMITTEL VERARBEITEN UND HALTBAR MACHEN: FERMENTIEREN, EINSALZEN, EINKOCHEN IN GRAZ, AM 23. FEBRUAR 2019

KURSIHALTE

Vorstellung einiger Methoden und Techniken (erhitzen/nicht erhitzen) zur Konservierung von Lebensmitteln, die man leicht zu Hause durchführen kann.

Praxis: 3 Methoden der Fermentation von Gemüse, einsalzen, einlegen in Honig/Apfelessig, Einkochen

DAUER	8 Kursstunden
TERMINE	Sa 23.2.2019 , 9-17 Uhr
KOSTEN	85 € inkl. biologisch-vegetarisch-regionalem Mittagessen und Pausengetränken
REFERENTINNEN	Alexandra Keckstein, Waltraud Kleindl
KURSORT	8042 Graz, Steiermark
VERANSTALTERIN	PIA PERMAKULTUR-AKADEMIE IM ALPENRAUM in Zusammenarbeit mit Bio Ernte Steiermark, Garten der Vielfalt, Lebensmittelpunkt Fernitz-Mellach, Pk-Stammtisch Aflenztal
KURSNUMMERN	Sp 13-8/1
ANMELDUNG	ab sofort online über unsere Website www.permakultur-akademie.com

Nachdem Sie sich per Website angemeldet haben, erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und spätestens 8 Tage vor Kursbeginn eine Bestätigung, dass der Kurs zustande kommt – mit den nötigen Informationen (Unterkunft, Verpflegung, Wegbeschreibung usw.). Informationen darüber hinaus können manchmal ein wenig dauern. Falls die Mindestteilnehmer-Innenanzahl nicht erreicht wird, müssen wir leider absagen – dies geschieht aber spätestens 6 Tage vor Kursbeginn.

Sollten Sie trotz Anmeldung kurzfristig an der Teilnahme verhindert sein, bitten wir bis spätestens 8 Tage vor Kursbeginn um eine Benachrichtigung, andernfalls werden Ihnen 50%, ab 3 Tage vor Kursbeginn 100% des Teilnahmebeitrages in Rechnung gestellt, es sei denn, Sie schicken eine/n ErsatzteilnehmerIn. **Manchmal kommen Kurse nicht zustande, weil sich die Interessierten zu spät zur Anmeldung entschließen. BITTE melden Sie sich termingerecht an.**

Der Begriff **Permakultur** kommt aus dem Englischen (permanent agriculture = nachhaltige Landwirtschaft) und wurde von den Australiern Bill Mollison und David Holmgren Ende der 70er Jahre geprägt. Permakultur beschreibt heute nicht nur Möglichkeiten der energie-effektiven Selbstversorgung durch Land- und Gartenbau, sondern vor allem ganzheitliche Prinzipien und Vorgehensweisen, wie landwirtschaftliche und soziale Systeme zukunftsfähig aufgebaut werden können.

Permakultur beschäftigt sich also vor allem mit Energie sparender Landschaftsgestaltung zur regionalen Selbstversorgung, aber auch damit, wie wir das eigene Leben und den Alltag zukunftsfähig gestalten können – regional und weltweit.

Permakultur beruht auf der Beobachtung der Natur, auf dem Denken in Zusammenhängen und Wechselwirkungen.

Permakultur zeigt uns, wie wir unsere Verantwortung für die Schöpfung wahrnehmen und unsere Ressourcen zur persönlichen und regionalen Selbstversorgung besser nutzen können.

PIA, die Permakultur-Akademie im Alpenraum, ist Teil des gemeinnützigen Vereins „Österreichisches Institut für angewandte Ökopädagogik“. PIA verfügt über keine eigenen finanziellen Mittel. PIA-Räte/innen und –Leiterin arbeiten ehrenamtlich.

Die Kurspreise sind Mindestpreise. Sie decken die Kosten nicht zur Gänze, obwohl die Honorar-Erwartungen der ReferentInnen bescheiden sind und der Administrationsaufwand sehr gering gehalten wird.

Daher sind die KursteilnehmerInnen, denen das möglich ist, aufgefordert, freiwillig z.B. um 10-20% mehr zu bezahlen. Gerne nimmt PIA auch kleinere Spenden an.

KURSINFO UND ANMELDUNG

PIA Permakultur-Akademie im Alpenraum | Büro: Herbersdorf 17 | A 8510 Stainz

www.permakultur-akademie.com | info@permakultur-akademie.com | 0043 650 212 75 22