



Besichtigung und Führung im Wildobst-Arboretum Seetal

Kornelkirschen, Sanddorn, Vogelbeeren, Schlehen und co.! Wildobstgehölze sind ein einzigartiges Kulturgut und leisten einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität. Als Hecke gepflanzt, bieten Wildobststräucher Heckenvögeln und Insekten Nahrung und Unterschlupf. Die Früchte einer Naschhecke sind ein gesundes und kulinarisches Erlebnis. Eine Vielzahl der Wildobstarten droht jedoch in Vergessenheit zu geraten. Besuchen Sie das Wildobst-Arboretum Seetal, die erste systematische Wildobstsammlung der Schweiz.

Auf einer Führung mit Victor Condrau, Landschaftsarchitekt und Projektleiter, besichtigen Sie das öffentlich zugängliche Arboretum in Dürrenäsch mit über 100 Arten und 420 Sorten und auf Wunsch den zweiten Standort in Hallwil, eine Erwerbsanlage und einem Schaugarten mit 30 einheimischen Wildrosen. Auf dem Rundgang erfahren Sie viel Wissenswertes über die Kulturgeschichte von Wildobst. Sie lernen deren Bedeutung für die Biodiversität, die Landschaftsqualität und für Ihre eigene Ernährung und Gesundheit. Auch erhalten Sie wertvolle Tipps über die Verwendungsmöglichkeiten von Wildobst in Ihrem eigenen Garten.

Bei Interesse wird der Ausflug mit einer Degustation von einigen Wildobstprodukten aus dem Arboretum und wertvollen Tipps zum Kochen mit Wildobst und gesunde Ernährung durch Fachleute abgerundet.



Angebot

Dauer Führung und Besichtigung: je nach Anfrage

Ort: Dürrenäsch und Hallwil

Inhalte:

- Definition Wildobst
- Kulturgeschichte
- Bedeutung von Wildobst für Ernährung/Gesundheit, Biodiversität und Landschaftsqualität
- Pflanzenportraits auf dem Rundgang, inkl. Wildrosen
Botanik
Verwendung
Besonderheiten
- Verwendungsmöglichkeiten im Garten
- Degustation von Wildobstprodukten (ca. 1 Std.)
Thema Gesunde Ernährung durch Wildobst: Inputs durch Fachpersonal
Kochtipps und Rezepte
Produkte-Degustation
- Abgabe Dokumentation

Kosten:

Anzahl Teilnehmer:innen: Mind. 12, max. 40 Personen

Inhalte	Std	CHF/Std	Total CHF
Führung WOA Dürrenäsch, Hallwil	2.50	130.00	325.00
Vor- und Nachbereitungspauschale	1.00	130.00	130.00
Dokumentation zu Wildobst: pro Person	12	5.00	60.00
Total Führung			515.00

Degustation, Theorie zu "gesunde Ernährung durch Wildobst", Tipps zum Kochen von Experten	1	130.00	130.00
Degustationsmaterial, Rezepte: pro Person Mind. 12 Personen	12	18.00	216.00
jede weitere Person		18.00	
Total Degustation			346.00

Kontaktadresse

Victor Condrau, Staufbergstr. 11A, CH-5702 Niederlenz

062 892 11 77

info@dueco.ch

Impressionen zur Degustation

