20.11. 2026
Presseinformation
Umwelt/Agrar/Bildung/Freizeit

Jetzt online: Das ARCHE NOAH Bildungsprogramm 2027

ARCHE NOAH Wissen für alle, die es genauer wissen wollen

Schiltern – Das neue ARCHE NOAH Bildungsprogramm für 2027 ist online. 64 Kurse und Lehrgänge vermitteln fundiert, praxisnah und kompakt Wissen für mehr essbare Vielfalt auf dem eigenen Balkon, im Hausgarten und in der Landwirtschaft. „*Die ARCHE NOAH Kurse und Lehrgänge sind für all jene gemacht, die es genau wissen wollen*“, sagt Ursula Taborsky, Leiterin des ARCHE NOAH Bildungsbereichs. „*Wir begleiten unsere Teilnehmer:innen Schritt für Schritt durchs Gartenjahr, etwa mit dem Online-Mehrteiler „Ihr Bio-Balkon übers ganze Jahr”*. Das Angebot umfasst Präsenz- und Online-Formate. Ein besonderer Höhepunkt 2027: das Symposium „*Perennial Future*” zum Thema Mehrjähriges Gemüse.

Das ARCHE NOAH Kursprogramm bietet für jede Jahreszeit passende Inhalte: vom Obstbaumschnitt für den Hausgarten über Anbauplanung, Jungpflanzenanzucht, optimale Bewässerung und Beerenobstanbau bis hin zu Einsteigerkursen für Marktgärtner:innen, oder saisonale Unterstützung bei „Mit dem Profi durchs essbare Gartenjahr“.

Mehrjähriges Gemüse: Vielfalt, die bleibt

Ein besonderer Schwerpunkt liegt 2027 auf dem Potenzial mehrjähriger Gemüse, bei dem internationalen Symposium „*Perennial Future*”. Fachvorträge, Workshops und Verkostungen widmen sich im Mai 2027 ausdauernden essbaren Stauden und Gehölzen, die einmal gepflanzt über viele Jahre bleiben. Pflanzen wie Etagenzwiebeln, Blutampfer oder koreanischer Sellerie bereichern unseren Speiseplan und leisten einen wichtigen Beitrag für Boden und Kleinklima. Ergänzend zum Symposium in Niederösterreich bietet ARCHE NOAH zu diesem Thema auch Kurse in Linz, Salzburg und Klagenfurt.

Mit handwerklichem Knowhow Vielfalt vermehren

Ob Veredelung, Saatgutgewinnung oder vegetative Vermehrung über Stecklinge: Die Vermehrung von Kulturpflanzen ist eine wichtige Grundlage für die Vielfalt im eigenen Garten. Seit über 25 Jahren gibt ARCHE NOAH traditionelles Handwerk weiter. Neben Einsteigerkursen steht mit dem achttägigen „*Lehrgang Samengärtnerei*“ eine österreichweit einzigartige Spezialausbildung auf dem Kalender.

Vom Gemüseacker auf den Teller – gemeinsam schmeckt’s!

Dem Geschmack der vielfältigen Sorten von Wintersalaten, Beerenobst und Karotten widmet sich eine eigene ARCHE NOAH Reihe mit drei exklusiven Verkostungsabenden in Wien. Auch die Verarbeitung der Ernte kommt nicht zu kurz: Neben einem Kurstag zum Thema Fermentieren steht mit dem Kurs „*Vom Gemüseacker auf den Teller*“ ein besonderes Gemeinschaftserlebnis auf dem Programm: gemeinsam ernten, kochen und genießen.

„Wer einmal einen ARCHE NOAH Kurs besucht hat, weiß genau, was er oder sie will – mehr Vielfalt im Garten und auf dem Teller. Die fachliche Kompetenz, praktische Erfahrung und Begeisterung unserer Referent:innen

unterstützt sie dabei und macht jeden Kurs zu einem besonderen Erlebnis", sagt Ursula Taborsky von ARCHE NOAH.

Zum ARCHE NOAH Bildungs-Kalender: www.arche-noah.at/seminare

Rückfragen:
Axel Grunt
Leitung Kommunikation ARCHE NOAH
Tel.: +43 (0)680 23 79 245
E-Mail: axel.grunt@arche-noah.at

Bildservice :
Download unter www.arche-noah.at/presse-medien/pressefotos
Anfragen an presse@arche-noah.at