

Einführung in den Obstbaumschnitt *mit kulinarischem Akzent*

"Ich lade Sie herzlich ein, unsere erste Lehrgangsveranstaltung im Tennenhof zu besuchen!!!."

Gastreferent und Sachverständiger ist Daniel Saschek, Dipl.-Ing. FH Landschaftsarchitekt, Gärtner und Baumkontrolleur

Tag 1 am 16. Januar 2021:

09.00- 12.30 Uhr Theorie mit den Fragen: Warum schneiden wir Bäume? Wie reagieren Bäume auf Schnitt?
Wie funktioniert die Wundheilung bei Bäumen? Das CODIT-Model
Wie und wann werden Obstbäume gepflanzt?
Was ist ein Erziehungsschnitt?

12.30 - 13.30 Uhr Mittag

Menü 1: Grobe Bratwurst mit Fitzebohnen in Rahm und Salzkartoffeln

Menü 2: Vegetarisches Ratatouille mit Reis, Dessert für beide Menü's: Rote Grütze mit Topfencreme

13.30 - 17.00 Uhr Praktische Umsetzung: Baumpflanzung mit Anbindung, Pflanz- und Erziehungsschnitt

Tag 2 am 17. Januar 2021:

09.00- 12.30 Uhr Theorie mit den Fragen: Welche Baumformen gibt es? Wie ist der Ast- und Kronenaufbau?
Wie schneide ich und wann ist der richtige Zeitpunkt zum Schneiden?
Was sind Erziehungs- Auslichtungs und Erhaltungsschnitt?
Wie kann ich Obstbäume veredeln?

12.30 - 13.30 Uhr Mittag

Menü 1: Hähnchenbrust in Kräuterrahm mit Röstitalern und Blattsalat in Sahnedressing

Menü 2: Große Rösti mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Dessert: Nusseis mit Zimtpflaumen

13.30 - 17.00 Uhr Praktische Umsetzung: selbsttätiger Baumschnitt

Anreise:

individuell mit PKW oder Rad

Parkmöglichkeit und E-Bike Ladestation vor Ort

Café-Restaurant "Tennenhof"

Fuestruper Straße 55

48268 Greven

02571- 6497

www.tennenhof.net

Kursgebühren:

175,- EUR inkl. MwSt. per Vorkasse

enthalten sind:

Mittagsverpflegung

1x1 des Obstbaumschnitts, Ulmer Verlag

Buchung:

per email an daniel@saschek.de

