



„Was uns nährt: Wildobst – unbekannte Delikatessen“

Vortrag von Pavel Beco, Landwirt, Pommologe, Wildobstsammler, Leiter Erlebnishof Albisboden Dicken, Abenteurer, Geschichtenerzähler, ehemaliger Stiftungsrat SAVE Foundation.

Wildobst sind die essbaren Früchte robuster und angepasster Bäume und Sträucher, die kaum züchterisch bearbeitet wurden, aber sehr wertvoll sind für Mensch und Natur. Beispiele sind Vogelbeere, Hagebuttenrosen, Holunder, Apfelbeere, Ölweide, Mispel, Kornelkirsche, Erstbeere oder Schlehe. Pavel Beco, Spezialist für Pflanzenmaterial und Sorten für voralpines Gelände und Klima und profunder Kenner von Obstsorten, nimmt uns mit in diese faszinierende Welt des Wildobsts. Er stellt uns Besonderheiten verschiedener Wildobstsorten vor und bringt die eine oder andere Spezialität zur Degustation mit. Seit 1983 bewirtschaftet der Referent den Biohof „Albisboden“ im Neckertal / Dicken. Aus dem ehemaligen Schauhof der Stiftung ProSpecieRara hat sich ein kleiner, vielfältiger Nebenerwerbsbauernhof mit einer Bio-Baumschule entwickelt, in der rund 600 Obstsorten und 500 Wildobstsorten vermehrt werden. Zudem hält Pavel Honigbienen, züchtet Wollschweine und Tirolerhühner, Rassen wie Brahma, Seidenhühner, Thurgauer Schild Tauben und bietet Führungen und Kurse auf seinem Hof an. Themen wie Ökologie und Naturschutz, Obst und Wildobst, Honigbienen und Wildbienen, Permakultur, Herstellung von Lebensmitteln, Veredeln von Pflanzen stehen dabei im Mittelpunkt.

Reservieren Sie sich den **Donnerstagabend 1. März** und besuchen Sie den Vortrag im kleinen Saal **des Gemeindezentrums** in Rehetobel. **Beginn 19.15 Uhr – Saalöffnung 19.00 Uhr.** Seien Sie herzlich willkommen – ganz besonders auch Kinder und Jugendliche.