

Anmeldebestätigung

WORKSHOP «Winterschnitt bei Obstspalieren»

Spaliere formen und auf Fruchtertrag schneiden

Wir laden Sie ein, die Schnitt- und Erziehungsarbeiten der Winterzeit an den Spalieren im CULINARIUM ALPINUM mitzuerleben. Sie lernen erste theoretische Grundlagen für das Schneiden und Formen von Spalieren und dürfen auch selbst Hand anlegen. Das erworbene Wissen verhilft Ihnen, einen eigenen Spalierbaum zu schneiden.

Referenten Werner Amgarten, Obstkenner und FRUCTUS-Mitglied
Jakob Schierscher, Obstkenner und FRUCTUS-Mitarbeiter

Datum Samstag, 7. Februar 2026

Ersatzdatum: Samstag, 14. Februar 2026
Bei sehr schlechter Witterung wird der Kurs um eine Woche verschoben.
Wir geben Ihnen spätestens am Mittwoch, 04.02.26 per E-Mail Bescheid, falls dies der Fall sein sollte.

Programm	ab 09.30 Uhr	Begrüßungskaffee im Kreuzgang
	09.45 – 13.00 Uhr	Workshop im Seminarraum «Puschlav» und in der Essbaren Landschaft
	13.00 – 14.00 Uhr	Mittagessen

Treffpunkt Kreuzgang, CULINARIUM ALPINUM, Mürgstrasse 18, 6370 Stans

Anreise Wir empfehlen Ihnen die Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und den 5-minütigen Spaziergang über den Stanser Dorfplatz durch die Mürgstrasse zum CULINARIUM ALPINUM.

Preis: CHF 130.-
CHF 110.- für Mitglieder bei ProSpecieRara und FRUCTUS
Im Preis inbegriffen: Kursteilnahme, Kursunterlagen und Mittagessen

Bitte beachten

Ein grosser Teil des Kurses findet im Freien statt und wir empfehlen wetterangepasste Kleidung.
Bitte bringen Sie Ihre eigene Gartenschere mit.
Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
keda@culinarium-alpinum.ch oder 041 619 17 00.