

Ausbildungsplan Kräuterpädagogik Unterleiten

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Referent:innen
Do, 20.Februar 2025	09:00 – 17:00	Einführung, Systematik Einführung in die Thematik, Kennenlernen, Regeln, Protokolle, <i>Exkursion</i> Das Anlegen eines Herbariums, Pflanzen sammeln	FS Unterleiten Ing. Georg Schramayr
Fr, 21.Februar 2025	09:00 – 17:00	Systematik - Übersicht, Exkursion Was man im Winter herzeigen kann! Knospenkunde, Allgemeine Systematik Pflanzenfamilien: Hahnenfußgewächse <i>Exkursion</i>	Waidhofen Michael Pfeifer
Do, 13.März 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenphysiologie: Austreiben Wasserhaushalt, Baumsäfte <i>Exkursion</i>	FS Unterleiten Michael Pfeifer
FR, 14.März 2025	09:00 – 17:00	Ernährungsphysiologische Wirkung von Pflanzen <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Die Keimung und Sprossen <i>Praxistag in der Küche</i>	FS Unterleiten Petra Paszkiewicz
Do, 10.April 2025	09:00 – 17:00	Vermitteln und Präsentieren in der Kräuterpädagogik Wie verstehen meine Teilnehmer:innen was ich Ihnen sagen will? Wie plane ich ein Vermittlungsangebot in der Kräuterpädagogik? Gruppendynamische Übungen <i>Indoor- und Outdoor Übungen</i>	FS Unterleiten Michael Pfeifer
Fr, 11.April 2025	09:00 – 17:00	Sekundäre Pflanzenstoffe: Cumarine, Saponine; Senfölglykoside Pflanzenfamilien: Nelkengewächse; Kreuzblütler <i>Exkursion</i>	BBK Waidhofen Ing. Georg Schramayr
Do, 8.Mai 2025	09:00 – 17:00	Primäre Pflanzenstoffe: Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Biotopkunde, Photosynthese <i>Exkursion</i>	BBK Waidhofen Petra Paszkiewicz
Fr, 9.Mai 2025	09:00 – 17:00	Sensorik – Kochen mit Wildkräutern <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> von Outdoorküche bis Wildkräuterbuffet <i>Praxistag in der Küche</i>	BBK Waidhofen Petra Regner-Haidl

Do, 12. Juni 2025	09:00 – 17:00	Methoden der Bewerbung und des Sichtbarmachens: Was, Wem, Warum, Wie, Wann&Wo, Strategien Überlegungen, die mich als Kräuterpädagogin beschäftigen.	FS Unterleiten Martina Grabner
Fr, 13. Juni 2025	09:00 – 17:00	Grundlagen der Naturheilkunde und der naturbelassenen Hautpflege , Vorstellung der wichtigsten Pflanzen für die Hautpflege, Pflanzeninhaltsstoffe, Herstellung von Mazeraten und deren Verarbeitung <i>Praxiseinheit in der Küche</i>	FS Unterleiten Claudia Gobec
Do, 26. Juni 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Lippenblütler, Korbblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Ätherische Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe <i>Exkursion</i>	FS Unterleiten Petra Paszkiewicz
Fr, 27. Juni 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Doldenblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Alkaloide <i>Exkursion</i>	FS Unterleiten Michael Pfeifer
Do, 10. Juli 2025	09:00 – 17:00	Was man aus Pflanzen alles machen kann? Über die technischen Möglichkeiten der Wildpflanzen (z.B. Färben, Flechten, Schöpfen) Mitbringsel aus Natur,	FS Unterleiten Michael Pfeifer
Fr, 11. Juli 2025	09:00 – 17:00	Rechtliche Situation der Kräuterpädagog:innen Vermarktung, Hygiene, Beschriftung Kräuterrecht	FS Unterleiten Alexandra Bichler, BBEd Dr. Wolfgang Stock
Do, 11. September 2025	09:00 - 17:00	Pflanzenfamilie: Rosengewächse Sekundäre Pflanzenstoffe: Glykosyde Pflanzenphysiologie: Rückzug und Altern <i>Exkursion</i>	FS Unterleiten Ing. Georg Schramayr
Fr, 12. September 2025	09:00 - 17:00	Wildobstverarbeitung in der Praxis <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Das Herstellen von Marmeladen, Säften, Chutneys Haltbarkeitsmethoden, Tee <i>Praxistag in der Küche</i>	FS Unterleiten Petra Regner – Haindl
Do, 9. Oktober 2025	09:00 - 17:00	Verarbeiten von Kräutern, Herstellung von Spezialsalben, <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Herstellung von Tinkturen, Oxymel, sowie Harzsalbe und Verarbeitung von Wurzeln <i>Praxistag in der Küche</i>	FS Unterleiten Claudia Gobec
Fr, 10. Oktober 2025	09:00 - 17:00	Wiederholung des Lehrstoffes und Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung	FS Unterleiten Petra Paszkiewicz
Do, 23. Oktober 2025	09:00 13:00	Schriftliche Prüfung <i>Herbariumkontrolle</i>	FS Unterleiten Ing. Georg Schramayr
Fr, 7. November 2025	09:00 - 17:00	Präsentation der Abschlussprojekte <i>Abschlussfeier mit Buffet!</i>	FS Unterleiten Jury

Terminänderungen vorbehalten!

Kosten: € 990,- pro Person (nach Abzug der zu erwartenden Förderung, sonst € 2450,-/Person)

Für die Inanspruchnahme des geförderten Kursbeitrages sind eine landwirtschaftliche Betriebsnummer und eine Mindestanwesenheitsdauer von 80% und beim Lehrgang erforderlich.

Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus LE 14-20

