



Zertifikatslehrgang

Kräuterpädagogik 2025

Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Lehrgangstage

18 Lehrgangstage innerhalb eines Jahres
jeweils von 09:00 Uhr bis 17:00Uhr

ein Halber Kurstag - **Prüfung**
und Kontrolle des Herbariums und **Hausübung!**

Abschlussstag mit Präsentation der
Abschlussprojekte
und **Eine Pflanze- 10 Produkte**
Hausübung

Seminarorte 2025

Baden
Waidhofen an der Ybbs

Teilnahmebeitrag

€ 990.- pro Person (gefördert)
€ 2450.- pro Person (ungefördert)
Information zur Bildungsförderung LE 23-27 unter
www.lfi.at/noe/foerderhinweis.

Information und Anmeldung

LFI NÖ, Dipl.-Päd. Irene Blasge
E-Mail: irene.blasge@lk-noe.at

Trainer:innen

Ing. Georg Schramayr, Martina Grabner, Michael
Pfeifer, Petra Paszkiewicz, Petra Regner-Haindl,
Claudia Gobec, Alexandra Bichler BBEd, Dr.
Wolfgang Stock,

Inhalte der Kräuterpädagogik

Ethnobotanisches Wissen, fundierte Kenntnisse der heimischen, nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen sowie ihrer Biologie und ihrer Verwendung, verbunden mit der Fähigkeit, dieses Wissen anschaulich weiterzugeben ist eine Voraussetzung, Menschen die Natur verständlich zu machen. In diesem Sinne verstehen die Kräuterpädagog:innen ihre Aufgabe und werden dazu beitragen, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird. Kräuterpädagog:innen sind moderne Frauen und Männer, die das traditionelle ethnobotanische Wissen mit dem Kenntnisstand der heutigen Zeit verbinden. Sie bemühen sich um den Erhalt der Artenvielfalt und die Vermittlung von botanisch-fachlichem Kräuterwissen, um unsere Lebensgrundlage Natur nicht zu zerstören.

Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass dieser Lehrgang nicht befähigt, ohne weitere Erlaubnis und Zulassung mit Heilpflanzen zu handeln oder zu behandeln!

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Referent:innen
Di, 18. Februar 2025	09:00 – 17:00	Einführung, Systematik Einführung in die Thematik, Kennenlernen, Regeln, Protokolle, <i>Exkursion</i> Das Anlegen eines Herbariums, Pflanzen sammeln	BBK Baden Ing. Georg Schramayr
Mi, 19. Februar 2025	09:00 – 17:00	Systematik - Übersicht, Exkursion Was man im Winter herzeigen kann! Knospenkunde, Allgemeine Systematik Pflanzenfamilien: Hahnenfußgewächse <i>Exkursion</i>	BBK Baden Michael Pfeifer
Mi, 26. März 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenphysiologie: Austreiben Wasserhaushalt, Baumsäfte <i>Exkursion</i>	BBK Baden Michael Pfeifer
Do, 27. 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>	BBK Baden Petra Paszkiewicz
Di, 8. April 2025	09:00 – 17:00	Sekundäre Pflanzenstoffe: Cumarine, Saponine; Senfölglykoside Pflanzenfamilien: Nelkengewächse; Kreuzblütler <i>Exkursion</i>	BBK Baden Ing. Georg Schramayr
Mi, 9. 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>	BBK Baden Michael Pfeifer
Mo, 5. 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 Baden Petra Regner-Haidl
Di, 6. Mai 2025	09:00 – 17:00	Primäre Pflanzenstoffe: Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Biotopkunde, Photosynthese <i>Exkursion</i>	BBK Baden Petra Paszkiewicz
Di, 10. 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.	BBK Baden Martina Grabner
Mi, 11. 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>	BBK Baden Claudia Gobec

Mo, 23.Juni 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Lippenblütler, Korbblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Ätherische Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe <i>Exkursion</i>	BBK Baden Petra Paszkiewicz
Di, 24.Juni 2025	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Doldenblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Alkaloide <i>Exkursion.</i>	BBK Baden Michael Pfeifer
Di, 8.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,	BBK Baden Michael Pfeifer
Mi, 9.Juli 2025	09:00 – 17:00	Rechtliche Situation der Kräuterpädagog:innen Vermarktung, Hygiene, Beschriftung Kräuterrecht	BBK Baden Alexandra Bichler, BEd Dr. Wolfgang
Di, 9.September 2025	09:00 - 17:00	Pflanzenfamilie: Rosengewächse Sekundäre Pflanzenstoffe: Glykosyde Pflanzenphysiologie: Rückzug und Altern <i>Exkursion</i>	BBK Baden Ing. Georg Schramayr
Mi, 10.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>	BBK Baden Petra Regner – Haidl
Di, 7.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>	BBK Baden Claudia Gobec
Mi,8.Oktober 2025	09:00 - 17:00	Wiederholung des Lehrstoffes und Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung	BBK Baden Petra Paszkiewicz
Di, 21.Oktober 2025	09:00 13:00	Schriftliche Prüfung <i>Herbariumkontrolle</i>	BBK Baden Ing. Georg Schramayr
Mi, 5.November 2025	09:00 - 17:00	Präsentation der Abschlussprojekte <i>Abschlussfeier mit Buffet!</i>	BBK Baden 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.