



Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik 2026

Ihr Wissen wächst.

noe.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

BM Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

N



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ZERTIFIKATSLEHRGANG

Kräuterpädagogik

Sie haben Interesse und Freude an den heimischen Wildpflanzen! Viele Pflanzen, ob Sträucher, Bäume oder blühende Pflanzen in Wiesen und an Wegesrändern wecken ihre Neugierde und sie fragen sich, wie man die Pflanzen richtig bestimmt und was man davon nutzen kann? In diesem Lehrgang bekommen sie ein grundlegendes Werkzeug um die Pflanzen zu erkennen und zu nutzen!

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 Kräuterpädag:innen ihre Aufgabe und werden dazu beitragen, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird. Kräuterpädag: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.



Kursorte und Kurstermine:

Bezirksbauernkammer Melk, Circle Melk, LK St.Pölten

20 Kurstage von Februar bis November 2026
jeweils 9.00 – 17.00 Uhr

Zielgruppe:

Personen mit Interesse an Wildkräutern

Teilnahmebeitrag:

€ 1.190,- p.P. gefördert
€ 2.850,- p.P. un gefördert

Trainerinnen:

Michael Pfeifer, Martina Grabner, Petra Paszkiewicz,
Claudia Gobec, Petra Regner-Haindl, Mag. Claudia Lenger,
Alexandra Bichler BBEd,

Veranstalter:

LFI Niederösterreich

Information:

LFI NÖ, Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge
irene.blasge@lk-noe.at
05 0259 26108 oder 0664 6025926108

Anmeldung:

via Anmeldeformular bis 2.Februar 2026



Terminübersicht

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Mi, 11.Februar 2026	09:00 – 17:00	Einführung in die Thematik, Kennenlernen, Regeln, Protokolle, Exkursion Das Anlegen eines Herbariums, Pflanzen sammeln	Melk Michael Pfeifer
Do, 12.Februar 2026	09:00 – 17:00	Systematik - Übersicht, Was man im Winter herzeigen kann! Knospenkunde, Pflanzenfamilien: Hahnenfußgewächse Exkursion	Melk Michael Pfeifer
Mi, 11.März 2026	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 Praxiseinheit in der Küche	LK St.Pölten Claudia Gobec
Do, 12.März 2026	09:00 – 17:00	Pflanzenphysiologie: Austreiben Wasserhaushalt, Baumsäfte Exkursion	LK St.Pölten Michael Pfeifer
Mi, 15.April 2026	09:00 – 17:00	Sekundäre Pflanzenstoffe: Cumarine, Saponine; Senfölglykoside Pflanzenfamilien: Nelkengewächse; Kreuzblütler Exkursion	Circle Melk Martina Grabner
Do, 16.April 2026	09:00 – 17:00	Ernährungsphysiologische Wirkung von Pflanzen Die Keimung und Sprossen Praxistag in der Küche	LK St.Pölten Petra Paszkiewicz
Mi, 6.Mai 2026	09:00 – 17:00	Primäre Pflanzenstoffe: Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Biotopkunde, Photosynthese Exkursion	Circle Melk Petra Paszkiewicz
Do, 7.Mai 2026	09:00 – 17:00	Sensorik – Kochen mit Wildkräutern Zoomvortrag eine Woche vorher abends von Outdoorküche bis Wildkräuterbuffet Praxistag in der Küche	LK St.Pölten Petra Regner-Haindl
Mi, 10.Juni 2026	09:00 – 17:00	Vermitteln und Präsentieren in der Kräuterpädagogik Wie plane ich ein Vermittlungsangebot in der Kräuterpädagogik? Gruppendynamische Übungen Indoor- und Outdoor Übungen	BBK Melk Michael Pfeifer

Terminübersicht

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Do, 11.Juni 2026	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Lippenblütler, Korbblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Ätherische Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe, Exkursion	BBK Melk Petra Paszkiewicz
Mi, 1.Juli 2026	09:00 – 17:00	Methoden der Bewerbung und des Sichtbarmachens: Was, Wem, Warum, Wie, Wann&Wo, Strategien Überlegungen, die mich als Kräuterpädagogin beschäftigen.	BBK Melk Martina Grabner
Do, 2.Juli 2026	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Doldenblütler Sekundäre Pflanzenstoffe: Alkaloide, Exkursion	BBK Melk Michael Pfeifer
Mi, 26.August 2026	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Rosengewächse Sekundäre Pflanzenstoffe: Glykosyde Pflanzenphysiologie: Rückzug und Altern, Exkursion	BBK Melk Petra Paszkiewicz
Do, 27.August 2026	09:00 – 17:00	Rechtliche Situation der Kräuterpädagog:innen Vermarktung, Hygiene, Beschriftung Kräuterrecht - via Zoom	BBK Melk Alexandra Bichler, BBEd Mag. Claudia Lenger
Mi, 16.September 2026	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 Melk Michael Pfeifer
Do, 17.September 2026	09:00 – 17:00	Wildobstverarbeitung in der Praxis Das Herstellen von Marmeladen, Säften, Chutneys Haltbarkeitsmethoden, Tee, Praxistag in der Küche	BBK Melk Petra Regner – Haindl
Mi, 7.Oktober 2026	09:00 – 17:00	Verarbeiten von Kräutern, Herstellung von Spezialsalben, Herstellung von Tinkturen, Oxymel, sowie Harzsalbe und Verarbeitung von Wurzeln, Praxistag in der Küche	BBK Melk Claudia Gobec
Do, 8.Oktober 2026	09:00 – 17:00	Wiederholung des Lehrstoffes und Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung Herbariumkontrolle	BBK Melk Petra Paszkiewicz Michael Pfeifer
Mi, 21.Oktober 2026	09:00 – 13:00	Schriftliche Prüfung	BBK Melk Petra Paszkiewicz
Mi, 11.November 2026	09:00 – 17:00	Präsentation der Abschlussprojekte Abschlussfeier mit Buffet!	BBK Melk Jury

Terminänderungen vorbehalten.

Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos/Videoaufnahmen an. Die Fotos/Videoaufnahmen werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website und auch in Sozialen-Medien-Kanälen und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter <https://noe.lfi.at/datenschutz>. Bitte die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Niederösterreich unter noe.lfi.at beachten.

