



Aufbaulehrgang Kräuterpädagogik 2026

Ihr Wissen wächst.

noe.lfi.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

AUFBAULEHRGANG

Kräuterpädagogik

In den letzten 20 Jahren haben allein in Niederösterreich über 1000 Personen den LFI ZLG Kräuterpädagogik abgeschlossen. Auf vielfachen Wunsch wurde eine Auffrischung und eine Vertiefung in Sachen Wildpflanzen erarbeitet.

In den 12 Tagen sollen spannende Inhalte und Themen, wie Wasserpflanzen, Giftpflanzen, Neophyten uvm., erarbeitet und ganz nebenbei das vorhandene Kräuterpädagogikwissen vertieft, wiederholt und gefestigt werden. Eine differenziertere Auseinandersetzung mit den Wildpflanzen, von der Nutzung bis zu Anwendung, wird unter dem Aspekt der Pflanzenstoffe und deren Wirkungsweise forciert und es erwarten die Teilnehmer:innen spannende Resultate. Die Erfahrungen der Teilnehmer:innen aus den letzten Jahren als praktizierende Kräuterpädagog:innen werden ebenso bereichernd eingebunden, wie die Expertise und die ansteckende Begeisterung der Vortragenden. Die Kursteilnehmer:innen entwickeln zu jedem Kurstag eine Pflanzenanwendung und es wird gemeinsam analysiert und bewertet.

Kursort und Kurstermine:

Landwirtschaftskammer St.Pölten

12 Kurstage von März bis Oktober 2026
jeweils 9.00 – 17.00 Uhr

- laufend Hausübungen mit Feedback der Vortragenden
- Abschlusstag mit Präsentation von
- 10 Themen - 10 Produkte

Zielgruppe:

Es können nur Kräuterpädagog:innen mit einem LFI Zertifikat teilnehmen!!

Teilnahmebeitrag:

€ 650,- p.P. gefördert

€ 1.450,- p.P. ungefordert

Trainerinnen:

Michael Pfeifer, Martina Grabner, Petra Paszkiewicz,
Claudia Gobec, Petra Regner-Haindl, Georg Schramayr

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.März 2026



© LFI NÖ Irene Blasge

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Mi, 18.März 2026	09:00 – 17:00	Einführung, Kennenlernen Wie werden wir die 12 gemeinsamen Kurstage gemeinsam gestalten? Essbares und brauchbares in der vegetationsarmen Zeit: Knospen, Bast, Rinde Während der Winterruhe sind die Pflanzen nur scheinbar unergiebig. Zwar fehlen meist die Massensstoffe, aber zahlreiche Botenstoffe, Enzyme und hormonähnliche Wirkstoffe sind in den Winterknospen, im Bast und selbst in der Rinde von Laubgehölzen enthalten.	LK St.Pölten Michael Pfeifer . Exkursion
Zoom	1h	Recherchieren von Pflanzen - Einführung, Abendtermin eine Woche vorher	Georg Schramayr
Do, 19.März 2026	09:00 – 17:00	Recherchieren von Pflanzenwissen Die Recherche zu Erfahrungswissen und Hintergrundformation zu Pflanzenverwendungen kann sich, wenn man von den leicht zugänglichen Datenquellen absieht, sehr zeitaufwändig gestalten. Bei der Suche abseits der Stichworteingabe in Internet-Suchmaschinen, der sogenannten "Deep Search", ist man zudem auf private Archive, Bibliotheken, Datenbanken mit Zugangsbeschränkung oder auf ein Netzwerk an Informanten angewiesen.	LK St.Pölten Martina Grabner . Exkursion
Mi, 22.April 2026	09:00 – 17:00	Pflanzliche Inhaltsstoffe als Wegweiser zum Gebrauch? Der erfolgreiche Einsatz von Pflanzen orientiert sich an der Kenntnis ihrer Eigenschaften und ihres Wirkspektrums. Zugang, Aufschließung, Gewinnung, Abbau: Wie komme ich zur gewünschten Substanz? Wie lange ist sie verfügbar? Was können Pflanzen und was nicht? Sinnvolle Einsatzmöglichkeiten und Einschränkungen. Anhand zahlreicher Beispiele kulinarischer und technischer Pflanzenverwendungen, sowie Rezepturen der Volksheilkunde wird der Tag praxisnahe gestaltet.	LK St.Pölten Petra Paszkiewicz
Do, 23.April 2026	09:00 – 17:00	Schöne Blumen, die bunte Welt der Blütenverwendung Zahlreiche Blüten sind kulinarisch, als Aromastofflieferant und als Färbemittel geeignet. Auch wenn das Vergiftungsrisiko bei Blüten meist deutlich geringer ist, als bei Speicherwurzeln, Triebstücken oder Samen sollte die Art und das Ausmaß eines Verwendungsrisikos gut bekannt sein. In einer kurzgefassten Schnellsystematik des Pflanzenreiches werden unproblematische und riskante Gattungen aufgezeigt und in einer Exkursion erlernt.	LK St.Pölten Petra Paszkiewicz
Mi, 13.Mai 2026	09:00 – 17:00	Das ABC der Blütenküche in Theorie und Praxis Welche Blüten sind essbar? Wie können Blüten in der Küche verwendet werden? Welche Konservierungsmethoden gibt es für Blüten? Gemeinsames Kochen eines Blütenmenüs. Von der Planung bis zum gelungenen Kräuterevent Grundlagen des Eventmanagements, Besonderheiten bei Kräuterveranstaltungen an Hand von Fallbeispielen und Erstellung einer Veranstaltungs-Checkliste	LK St.Pölten Petra Regner - Haindl . Praxistag in der Küche
Mi, 27.Mai 2026	09:00 – 17:00	Pflanzenanwendungen nach Pflanzenstoffen in der Körperpflege Pflanzenanwendungen & Verfahren für Fortgeschrittene, Wiederholung der Grundlagen im Schnelldurchgang und Plausibilisierungen für die Verwendung bestimmte Verfahren und dem Fokus auf die jeweils gewünschten Pflanzenstoffe. Sekundäre Pflanzenstoffe & Extraktionen.	LK St.Pölten Claudia Gobec . Praxistag in der Küche

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Kursort und Referent:in
Zoom	1h	Giftpflanzen- Einführung, Abendtermin eine Woche vorher	Georg Schramayr
Mi, 17.Juni 2026	09:00 – 17:00	Pflanzengifte - die gefährliche Seite der Pflanzenwelt Pflanzen haben im Laufe ihrer Entwicklungsgeschichte zahlreiche Abwehrstrategien gegen Konkurrenten und Feinde entwickelt, darunter auch gefährliche chemische Waffen. Da die größte Bedrohung für Pflanzen von Fressfeinden ausgeht, wirken die meisten Pflanzengifte über die orale Aufnahme, aber es gibt auch viele pflanzentypische Kontaktgifte und Atemgifte	LK St.Pölten Martina Grabner <i>.Exkursion</i>
Zoom	1h	Wasserpflanzen - Einführung, Abendtermin eine Woche vorher	Georg Schramayr
Do, 18.Juni 2026	09:00 – 17:00	Pflanzen die am und im Wasser leben Wasserpflanzen gehören zu den am häufigsten „ignorierten“ Pflanzen in der Kräuterpädagogik. Viele von ihnen lassen sich auch ganz einfach kultivieren und beernten. Einige der Arten sind sehr nährstoffreich und auch sehr produktiv, trotzdem sollte wegen ihres Vorkommens in dem Mangelbiotop Feuchthfläche ihre Schutzbedürftigkeit erkannt und berücksichtigt werden	LK St.Pölten Petra Paszkiewicz <i>.Exkursion</i>
Mi, 8.Juli 2026	09:00 – 17:00	„Neophyten – Gefahr oder Chance“ . Was wir von Fremden lernen können! . Das Wort „Neophyt“ hat in den letzten Jahren vielen eine Gänsehaut über den Rücken laufen lassen. Was steckt dahinter? Wer sind diese „gefährlichen Zuwanderer“? . Ein Tag mit vielen Informationen und sicherlich auch intensiven Diskussionen. Wer entscheidet, was erhalten werden soll? Beispiele für die Verwendung der zugewanderten Pflanzen in der Kulinarik, Kosmetik und Heilkunde.	LK St.Pölten Michael Pfeifer <i>.Exkursion</i>
Zoom	1h	Wurzeln - Einführung, Abendtermin eine Woche vorher	Georg Schramayr
Di, 8.Sept. 2026	09:00 – 17:00	Unter der Erde In der nördlichen gemäßigten Zone haben sich hauptsächlich Arten durchgesetzt, die einen Teil des Jahres unterirdisch verbringen und so ungünstige Vegetationsverhältnisse überdauern. Für Pflanzenverwender ist dies eine interessante Jahreszeit, weil sich die Speicherstoffe für die nächste Vegetationsperiode in sehr kompakter Form in Zwiebeln, Knollen und Rhizomen beernten lassen.	LK St.Pölten Petra Regner - Haindl <i>. Praxistag in der Küche</i>
Mi, 9.Sept. 2026	09:00 – 17:00	Die Welt der wunderbaren Wildsamen und Wurzeln, sowie deren Verwendung in der Küche Vorstellung von div. Wildpflanzensamen von A bis Z und deren Verwendungsmöglichkeiten. Gemeinsames Kochen eines Mittagessens unter Verwendung von Wildsamen und Wurzeln.	LK St.Pölten Petra Regner - Haindl <i>. Praxistag in der Küche</i>
Mo, 12.Okt. 2026	09:00 – 17:00	Abschlussstag Präsentation der Rechercheergebnisse, der Anwendungsbeispiele und Produkte.	LK St.Pölten Jury

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.