

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 3: „Erste Frühjahrsblüher“			
Fr 22. März 2024 Sa 23. März 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	<p>Was sind eigentlich Wildkräuter? Pflanzen und WIR - Wahrnehmen mit allen Sinnen, Überblick: Primäre und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Pflanzenorgane. 3er Vergleich.</p> <p>Familie Kreuzblütengewächse – eine scharfe Sache! Inhaltsstoffe: Senfölglycoside Sonnenenergie/Photosynthese, Keimung und Wachstum Exkursion zu den „Frühaufstehern im Pflanzenreich“</p> <p>Familie Hahnenfußgewächse – gelebte Vielfalt!, Inhaltsstoffe: Saponine Kräuterküche: Kochen mit Frühlingskräutern aus Wiese und Waldrand, Einlegen wilder Kapern, Herstellung von Senf TN- Übung: 2 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung</p> <p>HÜ: Kulinarische Baumschätze</p>	DI Elisabeth Fruhstorfer	Speckalm Fam. Gassner Lehen 15 Bad Kreuzen
Block 4: „Lebensraum Wald“			
Fr 19. April 2024 Sa 20. April 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	<p>Ökosystem Wald – Waldnutzung im Wandel der Zeit; Rechte und Pflichten im Wald, Baumgesellschaften, Biotopkunde, Baumige“ und „krautige“ Kräuterpädagogik, Waldwerkstatt: Einfache Waldküche, Harze – wir rühren eine Pechsalbe Wald- und Baummythen– traditionelle Räucherkultur Inhaltsstoff: Gerbstoffe und Terpene TN- Übung: 3 Waldpflanzen-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung</p> <p>HÜ: Blütengenuss – Blütenessenzen</p>	Andrea Gabriel, BA	Böhmerwaldschule Sonnenwald 17 4161 Ulrichsberg

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 5: „Lebensraum grünes Land und Wiesen“			
Fr 10. Mai 2024 Sa 11. Mai 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Familiengeist der Korbblütler „Ein Korb voll Blüten“, Familie der Schmetterlingsblütler Teil 1 Inhaltsstoffe: Bitterstoffe „Was bitter im Mund ist dem Herzen gesund“ „Werbung ist das halbe Leben“ –Blütenbiologie für die Praxis Wiesen-Wanderung – Artenkenntnis in Zusammenhängen Wiese, Weide, grünes Land Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche TN- Übung: 3 Wiesenpflanzen -Portraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Einfaches Ansetzen von Wildkräutern in Essig	Christian Gaisberger	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 6: „Sonnenkräuter“			
Fr 14. Juni 2024 Sa 15. Juni 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Familie Lippenblütler – eine duftige Truppe! Familie Schmetterlingsblütler Teil 2 Inhaltsstoffe: Ätherische Öle Kleiner Auszug: Kinderwerkstatt Sommer – spielerisch Pflanzen erleben Oxydel, Wildkräuteressig. Pflanzenschätze in Öl; Pflegeprodukte aus der Natur – Basis Naturkosmetik Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche TN- Übung: 3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: „Der Geist in der Flasche“ - Ansetzen in Alkohol	DI Elisabeth Fruhstorfer	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 7: „Giftpflanzen und Zauberkräuter“			
Fr 5. Juli 2024 Sa 6. Juli 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächs Inhaltstoffe: Alkaloide Umgang mit pflanzlichen Giften /Giftproblematik und Exkursion Kräuterwerkstatt: alkoholische Ansätze, Kräuterliköre und Geistiges Wiederholung und Zusammenfassung, Evaluierung TN- Übung: 3 „giftige“ Portraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: die holde Dolde	Mag. Gabriele Winkler	Noch offen
Block 8: „Spät-Sommerkräuter“			
Fr 26. Juli 2024 Sa 27. Juli 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Familien-Geist der Doldengewächse Focus: Furanocumarine und Cumarine im Hausmittel- und Pflanzenalltag Wildkräuter - Wiesenwürze Kräuterküche und Wanderung: Sammeln für das Sommer-Schnuppermenü Lebensräume von Spätsommerpflanzen: Überraschungswelt Gstett'n und Säume Zusammenfassung: Pflanzenfamilien TN- Übung: 3 „(Dolden-) Wildpflanzen“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: „Alles von der Hecke!“ – Inspirationen rund um Früchte	Mag. Gabriele Winkler	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 9: „Wilde Hecken“ – ein Fruchten und Wurzeln			
Fr 30. Aug. 2024 Sa 31. Aug. 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Pflanzenfamilie der Rosengewächse Inhaltsstoffe: Blausäureglycoside, Flavonoide und Anthocyane Heckenwerkstatt – Früchte (und Wurzeln) sammeln und verarbeiten Wurzeln – Nachhaltigkeit und Naturschutz, Sammelregeln TN- Übung: 3 „Wildfrüchte/Wildpflanzen“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung Zusammenfassung Prüfung	Mag. Gabriele Winkler	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 10: Abschluss - Präsentation (Pflicht)			
Mo 23. Sept. 2024 18.00 – 18.45	Schriftlicher Teil ONLINE		e.lfi
Fr. 26. Sept. 2024 Sa 27. Sept. 2024 Jeweils 9:00 – 17:00	Abschluss: Präsentationen je 10 Minuten Kräuterführung: 1 Pflanzen, 1 Zielgruppe, 5 Pflanzen erkennen Herbarium: 30 Pflanzen, kurze Vorstellungsrunde Gemütliches Beisammensein	DI Ursula Meiser-Meindl Mag. Gabriele Winkler Andrea Gabriel, BA	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Änderungen von Terminen, Orten und Trainern/-innen vorbehalten!

DI Ursula Meiser-Meindl
 Bildungsmanagement Naturschutz-Landwirtschaft
 Tel. 050/6902-1254
 Ursula.Meiser-Meindl@lk-ooe.at