

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 1: „Spät-Sommerkräuter“			
Mo. 02.08.2021 8:00 – 16:00 Achtung: Beginn 8.00 Di. 03.08.2021 9:00 – 17:00 Achtung: Beginn 9.00	<ul style="list-style-type: none"> - Begrüßung, Lehrgangsablauf, Abschlussprojekt, Prüfung, Literatur - Herbarium, Kräutermappe, Pflanzenportraits - Was sind eigentlich Wildkräuter? - Kritischer Überblick zu Pflanzeninhaltsstoffen - Familien-Geist der Doldengewächse - Kräuterküche und Wanderung: Sammeln für das Sommer-Schnuppermenü - Lebensräume von Spätsommerpflanzen: Überraschungswelt Gstett'n und Säume - Kräuterküche: Gemeinsames zubereiten und verkosten unseres Sommermenüs - Warum Pflanzen wie Tiere heißen: Vom Familiengeist der Schmetterlingsblütler Teil 1 - Focus: Furanocumarine und Cumarine im Hausmittel- und Pflanzenalltag - Übung und Kreativität – Vermittlung und Pflanzenpädagogik: die ersten Pflanzenportraits <p>Hausübung für Block 2: „Alles aus wilden Früchten!“ – Inspirationen rund um Früchte</p>	DI Ursula Meiser-Meindl DI Hansjörg Hauser	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 2: „Herbstliche Hecken“ – ein Fruchten und Wurzeln			
Mo. 11.10.2021 9:00 – 17:00 Achtung: Beginn 9.00 Di. 12.10.2021 9:00 – 17:00 Achtung: Beginn 9.00	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzen und WIR - Wahrnehmen mit allen Sinnen - Kräuterküche: Heckenküche – einmal einfach - Heckenwerkstatt – Früchte und Wurzeln sammeln und verarbeiten - Exkursion zu Hecke und Herbst - Wurzeln und ihre Bedeutung für Pflanzen und Mensch - Rosengewächse, Gerbstoffe, Blausäureglycoside... - TN- Übung: 3 „Wildfrüchte“-portraits – kreative Pflanzenvermittlung <p>HÜ: Wurzeln für die Winterküche</p>	DI Hermann Gabriel	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 3: Persönlichkeitsbildung und Veranstaltungsentwicklung			
Mo. 15.11.2021 Di. 16.11.2021 Jeweils 9:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung und Veranstaltungsentwicklung (Beispiele und Übungen)	Mag. Martin Krejcarek	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Block 4: Marketing und Recht			
Mo. 14.2.2022 9:00 – 17:00	Rechtliche Grundlagen Richtige Etikettierung	Dr. Wolfgang Stock Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz
Di. 15.2.2022 9:00 – 17:00	Marketing	Mag. Carmen Hafner-Rottenschlager	
Block 5: „Erste Frühjahrsblüher“			
Mo. 04.04.2022 9:00 – 17:00 Di. 05.04.2022 9:00 – 17:00	Familie Kreuzblütengewächse – eine scharfe Sache! Überblick: Primäre und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Senfölglycoside Sonnenenergie/Photosynthese, Keimung und Wachstum Exkursion zu den „Frühaufstehern im Pflanzenreich“ Familie Hahnenfußgewächse – gelebte Vielfalt ! Inhaltsstoffe: Saponine Kräuterküche: Kochen mit Frühlingskräutern aus Wiese und Waldrand, Einlegen wilder Kapern TN- Übung: 3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Eingelegte Baumschätze (Tannenwipfelsirup u.ä.)	DI Elisabeth Fruhstorfer/Mag. Gertraud Pammer	Fam. Gassner Lehen 15 Bad Kreuzen
Block 6: „Lebensraum Wald“			
Mo. 02.05.2022 9:00 – 17:00 Di. 03.05.2022 9:00 – 17:00	Wald und Leben / Biologisches und Hintergrundwissen Wasser und Wald – Wasser und Pflanzen „Baumige“ Kräuterpädagogik; Einfache Waldküche Exkursion Waldwerkstatt – Vergessenes Wissen rund um die Waldpflanzen Biotopkunde Wald –Waldlichtung-Waldweide Wir leben vom Wald und seinen Kräutern Wald- und Baummythen TN- Übung: 3 Baumportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Einfaches Ansetzen von Wildkräutern in Essig	DI Hermann Gabriel	Böhmerwaldschule Sonnenwald 17 4161 Ulrichsberg
Block 7: „Sonnenkräuter“			
Mo. 30.05.2022 9:00 – 17:00 Di. 31.05.2022 9:00 – 17:00	Familie Lippenblütengewächse – eine duftige Truppe! Inhaltsstoffe: Ätherische Öle Mit den Augen der Kinder unterwegs ...„Kinderwerkstatt Sommer“ Pflanzenschätze in Öl; Salbenherstellung und Kräuteröl ansetzen TN- Übung: 3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Blüten Genuss - Blütenessenzen, kandierte Blüten/Blütenzucker	Mag. Gertrude Pammer	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Block 8: „Lebensraum grünes Land und Wiesen“			
Mo. 27.06.2022 8:00 – 16:00 Achtung: Beginn 8.00 Di. 28.06.2022 9:00 – 17:00 Achtung: Beginn 9.00	<ul style="list-style-type: none"> - „Ein Korb voll Blüten“ – vom Familiengeist der Korbblütler und ihrer Freunde - „Was bitter im Mund ist dem Herzen gesund“ –Bitterstoffe - „Werbung ist das halbe Leben“ –Blütenbiologie für die Praxis - Wiesen-Wanderung – Artenkenntnis in Zusammenhängen - Wiese, Weide, grünes Land –, ökologische und ökon. Besonderheiten - Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche - Wiesenwerkstatt – neue Zugänge zur Vermittlung mit Pflanzenportraits Schmetterlingsblütler Teil 2 HÜ: „Der Geist in der Flasche“ - Ansetzen in Alkohol (Kräuterlikör)	DI Hansjörg Hauser	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 9: „Giftpflanzen und Zauberkräuter“			
Mo. 01.08.2022 9:00 – 21:30 Di. 02.08.2022 08:30 – 13:00 Nächtigung im Hirtenhäusl	Impuls : Umgang mit pflanzlichen Giften /Giftproblematik Exkursion zum Mythos der Giftpflanzen Abendliche Exkursion zu Räucherkräutern und psychoaktiven Pflanzen Sonnenaufgangsexkursion mit allen Sinnen - Blütenessenzen Geist und Wasser - Impuls zu alkoholischen Ansätzen, Kräuterlikören, Geisten und Kräuterbier Kräuterwerkstatt: Sammelpraxis, Zubereitung von Tees, Tinkturen, Verreibungen, Kräutersalz TN- Übung: 3 „giftige“ Portraits – kreative Pflanzenvermittlung	DI Hermann Gabriel	Hirtenhaus 4840 Zell am Pettenfirst
Abschluss: Prüfung			
Mo. 26.09.2022 9:00 – spät ☺ Di. 27.09.2022 9:00 – 17:00	Abschluss Schriftlicher Teil, Kräuterführung Abschluss Präsentationen	LFI Bildungsmanagerin Mag. Gertrude Pammer DI Hermann Gabriel DI Hansjörg Hauser	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