

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 1: „Spät-Sommerkräuter“</b>			
<b>Fr. 13.08.2021</b> <b>8:00 – 16:00</b> <b>Achtung: Beginn 8.00</b>  <b>Sa. 14.08.2021</b> <b>9:00 – 17:00</b> <b>Achtung: Beginn 9.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Begrüßung, Lehrgangsablauf, Abschlussprojekt, Prüfung, Literatur</li> <li>- Herbarium, Kräutermappe, Pflanzenportraits</li> <li>- Was sind eigentlich Wildkräuter?</li> <li>- Kritischer Überblick zu Pflanzeninhaltsstoffen</li> <li>- Familien-Geist der Doldengewächse</li> <li>- Kräuterküche und Wanderung: Sammeln für das Sommer-Schnuppermenü</li> <li>- Lebensräume von Spätsommerpflanzen: Überraschungswelt Gstett'n und Säume</li> <li>- Kräuterküche: Gemeinsames zubereiten und verkosten unseres Sommermenüs</li> <li>- Warum Pflanzen wie Tiere heißen: Vom Familiengeist der Schmetterlingsblütler Teil 1</li> <li>- Focus: Furanocumarine und Cumarine im Hausmittel- und Pflanzenalltag</li> <li>- Übung und Kreativität – Vermittlung und Pflanzenpädagogik: die ersten Pflanzenportraits</li> </ul> <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
<b>Block 2: „Herbstliche Hecken“ – ein Fruchten und Wurzeln</b>			
<b>Fr. 15.10.2021</b> <b>9:00 – 17:00</b> <b>Achtung: Beginn 9.00</b>  <b>Sa. 16.10.2021</b> <b>9:00 – 17:00</b> <b>Achtung: Beginn 9.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflanzen und WIR</li> <li>- Wahrnehmen mit allen Sinnen</li> <li>- Kräuterküche: Heckenküche – einmal einfach</li> <li>- Heckenwerkstatt – Früchte und Wurzeln sammeln und verarbeiten</li> <li>- Exkursion zu Hecke und Herbst</li> <li>- Wurzeln und ihre Bedeutung für Pflanzen und Mensch</li> <li>- Rosengewächse, Gerbstoffe, Blausäureglycoside...</li> <li>- TN- Übung: 3 „Wildfrüchte“-portraits – kreative Pflanzenvermittlung</li> </ul> <p>HÜ: Wurzeln für die Winterküche</p>	DI Hermann Gabriel	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
<b>Block 3: Persönlichkeitsbildung und Veranstaltungsentwicklung</b>			
<b>Fr. 12.11.2021</b> <b>Sa. 13.11.2021</b> Jeweils 9:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung und Veranstaltungsentwicklung (Beispiele und Übungen)	Mag. Martin Krejcarek	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

<b>Block 4: Marketing und Recht</b>			
<b>Fr. 18.2.2022</b> 9:00 – 17:00	Rechtliche Grundlagen Richtige Etikettierung	Dr. Wolfgang Stock Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz
<b>Sa. 19.2.2022</b> 9:00 – 17:00	Marketing	Mag. Carmen Hafner-Rottenschlager	
<b>Block 5: „Erste Frühjahrsblüher“</b>			
<b>Fr. 08.04.2022</b> 9:00 – 17:00 <b>Sa. 09.04.2022</b> 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 Frühlingkräutern aus Wiese und Waldrand, Einlegen wilder Kapern TN- Übung: 3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: <a href="#">Eingelegte Baumschätze (Tannenwipfelsirup u.ä.)</a>	DI Elisabeth Fruhstorfer	Fam. Gassner Lehen 15 Bad Kreuzen
<b>Block 6: „Lebensraum Wald“</b>			
<b>Fr. 06.05.2022</b> 9:00 – 17:00 <b>Sa. 07.05.2022</b> 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: <a href="#">Einfaches Ansetzen von Wildkräutern in Essig</a>	DI Hermann Gabriel	Böhmerwaldschule Sonnenwald 17 4161 Ulrichsberg
<b>Block 7: „Sonnenkräuter“</b>			
<b>Fr. 03.06.2022</b> 9:00 – 17:00 <b>Sa. 04.06.2022</b> 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: <a href="#">Blüten Genuss - Blütenessenzen, kandierte Blüten/Blütenzucker</a>	DI Elisabeth Fruhstorfer	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

<b>Block 8: „Lebensraum grünes Land und Wiesen“</b>			
<b>Fr. 01.07.2022</b> 8:00 – 16:00 <b>Achtung: Beginn 8.00</b> <b>Sa. 02.07.2022</b> 9:00 – 17:00 <b>Achtung: Beginn 9.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- „Ein Korb voll Blüten“ – vom Familiengeist der Korbblütler und ihrer Freunde</li> <li>- „Was bitter im Mund ist dem Herzen gesund“ –Bitterstoffe</li> <li>- „Werbung ist das halbe Leben“ –Blütenbiologie für die Praxis</li> <li>- Wiesen-Wanderung – Artenkenntnis in Zusammenhängen</li> <li>- Wiese, Weide, grünes Land –, ökologische und ökon. Besonderheiten</li> <li>- Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche</li> <li>- Wiesenwerkstatt – neue Zugänge zur Vermittlung mit Pflanzenportraits</li> </ul> Schmetterlingsblütler Teil 2 HÜ: „Der Geist in der Flasche“ - Ansetzen in Alkohol (Kräuterlikör)	DI Hansjörg Hauser	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
<b>Block 9: „Giftpflanzen und Zauberkräuter“</b>			
<b>Fr. 05.08.2022</b> 9:00 – 21:30 <b>Sa. 06.08.2022</b> 08:30 – 13:00 <b>Nächtigung im Hirtenhäusl</b>	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
<b>Abschluss: Prüfung</b>			
<b>Do. 29.09.2022</b> 9:00 – spät ☺ <b>Fr. 30.09.2022</b> 9:00 – 17:00	Abschluss Schriftlicher Teil, Kräuterführung Abschluss Präsentationen	LFI Bildungsmanagerin DI Elisabeth Fruhstorfer 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