

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 1: Bewusstseinsbildung und Veranstaltungsentwicklung			
Fr 06. Febr. 2026 Sa 07. Febr. 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Begrüßung, Lehrgangsablauf Natur und Kräuter im Zeitalter von Globalisierung und Digitalisierung Wie Kommunikation funktioniert / Unterschiede • Einzigartigkeit Drehbuchgestaltung , Veranstaltungsentwicklung und der „Fokus“ (claim) Leitschienen für die METHODIK bei Kräuterführungen Dramaturgie : Ein- und Ausatmen in einer Veranstaltung Gruppendynamik und Leitung - offenes und geschlossenes Leiten/Kernkompetenzen	DI Ursula Meiser-Meindl Mag. Martin Krejcarek	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz
Block 2: Marketing und Recht			
Fr 20. März 2026 Sa 21. März 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Rechtliche Grundlagen : Kräutersammeln allgemein (naturschutzrechtliche Aspekte), Kräutersammeln in der Gruppe (zivilrechtliche Aspekte), Verarbeitung und Verkauf von Kräutern (gesundheits-, lebensmittel- und arzneimittelrechtliche Aspekte), Rechtlich zulässige Möglichkeiten zur Naturvermittlungs-Berufsausübung Herbarium, Pflanzenportraits, Sammelregeln, Abschlussprüfung... Selbstvermarktung - Projektpräsentation : mein Projekt, Tischgestaltung, der gute Start – Übung, Auftreten und Sprache, Kostenberechnung Marketing: Was ist Marketing ?, der Marketingplan, Tools für Marketing, Kommunikationsmittel, Zielgruppe, Kundenbildung, soziale Medien HÜ: die 1. Frühjahrsschätze – ein Versuch	Dr. Wolfgang Stock DI Ursula Meiser-Meindl Mag. Daniela Pühringer	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz Kleiner Saal

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 3: „Erste Frühjahrsblüher“			
Fr 10. April 2026 Sa 11. April 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Was sind eigentlich Wildkräuter? Pflanzen und WIR - Wahrnehmen mit allen Sinnen, Überblick: Primäre und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Pflanzenorgane, Pflanzenbestimmung, Blütenaufbau. 3er Vergleich - Bärlauch. Familie Kreuzblütengewächse – eine scharfe Sache! Inhaltsstoffe: Senfölglycoside Exkursion zu den „Frühaufstehern im Pflanzenreich“ Kräuterküche: Kochen mit Frühlingskräutern, Herstellung von Senf TN- Übung: 1 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Kulinarische Baumschätze ohne Alkohol Freiwilliges Abendprogramm am Freitag: Rundgang im Kurhaus in Bad Kreuzen mit Kräuterpädagogin Monika Kronsteiner	DI Elisabeth Fruhstorfer	Speckalm Fam. Gassner Lehen 15 Bad Kreuzen
Block 4: „Lebensraum Wald“			
Fr 1. Mai 2026 Sa 2. Mai 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Ökosystem Wald – Waldnutzung im Wandel der Zeit; Rechte und Pflichten im Wald, Baumgesellschaften, „baumige“ und „krautige“ Kräuterpädagogik, Wald- und Baummythen– traditionelle Räucherkultur. Sonnenenergie/Photosynthese bis zur Wurzel (Nachhaltigkeit und Naturschutz) Familie Hahnenfußgewächse – gelebte Vielfalt Inhaltsstoff: Terpene, Terpenoide, Saponine Exkursion durch den naturnahen Wald Einfache Waldküche, Harze – wir rühren eine Pechsalbe TN- Übung: 2-3 Waldpflanzen-Portraits – Bäume - kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Genussvoll und kreativ mit Wiesenblüten	Mag. Gabriele Winkler	Böhmerwaldschule Sonnenwald 17 4161 Ulrichsberg

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 5: „Lebensraum grünes Land und Wiesen“			
Fr 15. Mai 2026 Sa 16. Mai 2026 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 Snackküche TN- Übung: 2-3 Wiesenpflanzen –Portraits - kreative Pflanzenvermittlung HÜ: Einfaches Ansetzen von Wildkräutern in „lebendigem“ Essig	DI (FH) Hansjörg Hauser	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 6: „Sonnenkräuter“			
Fr 12. Juni 2026 Sa 13. Juni 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Familie Lippenblütler – eine duftende Truppe! Familie Schmetterlingsblütler Teil 2 Inhaltsstoffe: Ätherische Öle Exkursion: Pflanzenvielfalt im Frühsommer Praxis: Oxydel, Wildkräuteressig. Pflanzenschätze in Öl; Kräuterküche für die Schönheit: Pflegeprodukte aus der Natur – Basis Naturkosmetik TN- Übung: 2-3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: „Der Geist in der Flasche“ - Ansetzen in Alkohol Abendprogramm am Freitag: Kosmetikmodul mit frischen Kräutern bis ca. 20:30	DI Elisabeth Fruhstorfer	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 7: „Giftpflanzen und Zauberkräuter“			
Fr 3. Juli 2026 Sa 4. Juli 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: Nachtschattengewächs Inhaltstoffe: Alkaloide Umgang mit pflanzlichen Giften /Giftproblematik und Exkursion Kräuterwerkstatt: alkoholische Ansätze, Kräuterliköre und Geistiges Kräuterküche: Kochen am Lagerfeuer TN- Übung: 2-3 „giftige“ Portraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: die holde Dolde – kulinarisch und kreativ	Mag. Gabriele Winkler	Raum der Mitte Mitterfeldweg 27 4866 Unterach
Block 8: „Spät-Sommerkräuter“			
Fr 24. Juli 2026 Sa 25. Juli 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Familien-Geist der Doldengewächse Focus: Furanocumarine und Cumarine im Hausmittel- und Pflanzenalltag Kräuterküche und Wanderung: Sammeln für das Sommermenü Lebensräume von Spätsommerpflanzen Überraschungswelt Gstett'n und Säume TN- Übung: 2-3 „(Dolden-) Wildpflanzen“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung HÜ: „Alles von der Hecke!“ – Inspirationen rund um Wildfrüchte	DI (FH) Hansjörg Hauser	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
Block 9: „Wilde Hecken“ – ein Fruchten und Wurzeln			
Fr 04. Sept. 2026 Sa 05. Sept. 2026 Jeweils 9:00 – 17:00	Pflanzenfamilie der Rosengewächse Inhaltsstoffe: Blausäureglycoside, Flavonoide und Anthocyane, Gerbstoffe Heckenwerkstatt – Früchte sammeln und verarbeiten Zusammenfassung Prüfung TN- Übung: 2-3 „Wildfrüchte“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung	Christian Gaisberger	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
Block 10: Abschluss - Präsentation (verpflichtend)			
Mo. 21. Sept. 2026 18.00 – 18.45	Schriftlicher Teil ONLINE		e.lfi
Do. 24. Sept. 2026 Fr 25. Sept. 2026 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 DI (FH) Hansjörg Hauser Christian Gaisberger	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Feierliche Zertifikatsverleihung am xx. November 2026 im LFI Linz ab 13.00 bis ca. 16.30

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

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LAND
OBERÖSTERREICH

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union