3601/3 Lehrgang Altes Wissen aus der Natur - nachhaltig und naturbewusst leben Änderungen vorbehalten!

Inhalt	UE	Termin	Ort	Trainerin
Kursstart, Begrüßung, Ablauf Ursprung Wald, historische Waldnutzung, Essbares aus der Natur, Exkursion	8	Sa 18. April 2026 9.00 – 17.00	Kräutermanufaktur Sallmannsberg 1 4731 Prambachkirchen	Mag. Gabriele Winkler
Grundlagentechniken -Kräuterelixiere (Tees, Ölauszüge, Alkoholische Auszüge, Auszüge für Kinder, Oxymele), Ätherische Öle – Hydrolieren	8	Sa 2. Mai 2026 9.00 – 17.00	Mathiasnhof Biokräuterei Mansing 1a 4901 Ottnang	Martina Nimmervoll
Verschiedene Techniken des Haltbarmachens: Fermentieren, Einlegen, Getränke wie Shrub, Oxymel, Wein und Bier aus Wildkräutern ansetzen Baummehle herstellen, Kaltgepresste Pflanzenöle – selber pressen	16	Sa 15. Mai 2026 So 16. Mai 2026 Jeweils 9.00 – 17.00	Mathiasnhof Biokräuterei Mansing 1a 4901 Ottnang	Mag. Gabriele Winkler
Theorie: Farben und Färben Teil 1 Praxis: Färben von Wolle und Stoffen aus Wildkräutern, Tinten, Pinseln und Farben aus der Natur	12	Fr 5. Juni 2026 14.00 – 18.00 Sa 6. Juni 2026 9.00 – 17.00	SaB-Betrieb Maria Anzengruber Mitterndorf 3 4707 Schlüßlberg	Christiane Seufferlein
Pflegeprodukte für die Haut Hilfreiche Cremes und Salben Lotionen, Wässerchen, Traditionelle, einfache Hausmittel 1. Teil	16	Fr 26. Juni 2026 Sa 27. Juni 2026 Jeweils 9.00 – 17.00	Betrieb Vormayr Habach 8 4752 Riedau	Martina Nimmervoll
Pflegeprodukte für das Haar, Shampoos, Pflanzliche Putzmittel Traditionelle, einfache Hausmittel 2. Teil Räuchern	16	Fr 4. September 2026 Sa 5. September 2026 Jeweils 9.00 – 17.00	Betrieb Vormayr Habach 8 4752 Riedau	Martina Nimmervoll
Theorie: Farben und Färben Teil 2 Theorie: Alternative Fasern: Brennnessel, Leinen und Hanf, Papier, Kleidung: Daten und Fakten, Praxis: Faserextraktion und Spinnen mit der Spindel	12	Fr 2. Oktober 2026 14.00 – 18.00 Sa 3. Oktober 2026 9.00 – 17.00	SaB-Betrieb Maria Anzengruber Mitterndorf 3 4707 Schlüßlberg	Christiane Seufferlein
Würzmittel herstellen (Salze, Zucker, Wiesencurry, grüne Würzpulver), Wurzeln, Baumfrüchte, Früchte verarbeiten. Pflanzen veraschen. Verschiedene Techniken des Haltbarmachens Teil 2	16	Fr 16. Oktober 2026 Sa 17. Oktober 2026 Jeweils 9.00 – 17.00	Kräuterstadel Museumsweg 6-7 4242 Hirschbach	Mag. Gabriele Winkler
ABSCHLUSS Produktpräsentation – Ausstellung und Handout	8	Fr. 30. Oktober 2026	LFI, Küche Auf der Gugl 3 4021 Linz	Gabriele Winkler Martina Nimmervoll

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