

3601/4 Lehrgang Altes Wissen aus der Natur - nachhaltig und naturbewusst leben Änderungen vorbehalten!

Inhalt	UE	Termin	Ort	Trainerin
Kursstart, Begrüßung, Ablauf Essbares aus der Natur Ursprung Wald, historische Waldnutzung, , Exkursion	8	Sa 24. April 2027 9.00 – 17.00	Kräutermanufaktur Sallmannsberg 1 4731 Prambachkirchen	Mag. Gabriele Winkler
Verschiedene Techniken des Haltbarmachens: Fermentieren, Einlegen, Getränke wie Shrub, Oxymel, Wein und Bier aus Wildkräutern ansetzen. Baummehle herstellen, Kaltgepresste Pflanzenöle – selber pressen. Exkursion	24	Fr 14. Mai 2027 Sa 15. Mai 2027 Jeweils 9.00 – 17.00	Mathiasnhof Biokräuterei Mansing 1a 4901 Ottnang	Mag. Gabriele Winkler
Traditionelle, einfache Hausmittel 1. Teil Grundlagentechniken -Kräuterelixiere (Tees, Ölauszüge, Alkoholische Auszüge, Auszüge für Kinder, Oxymele), Ätherische Öle – Hydrolieren	16	Fr 28. Mai 2027 Sa 29. Mai 2027 Jeweils 9.00 – 17.00	Noch offen	Martina Nimmervoll
Pflegeprodukte für das Haar , Shampoos, Pflanzliche Putzmittel Pflegeprodukte für die Haut Hilfreiche Cremen und Salben, Lotionen, Wässerchen	16	Fr 25. Juni 2027 Sa 26. Juni 2027 Jeweils 9.00 – 17.00	Noch offen	Martina Nimmervoll
Theorie: Farben und Färben Teil 1 Praxis: Färben von Wolle und Stoffen aus Wildkräutern, Tinten, Pinseln und Farben aus der Natur	12	Do 8. Juli 2027 14.00 – 18.00 Fr 9. Juli 2027 9.00 – 17.00	SaB-Betrieb Maria Anzengruber Mitterndorf 3 4707 Schlüßlberg	Christiane Seufferlein
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	Do 2. September 2027 14.00 – 18.00 Fr 3. September 2027 9.00 – 17.00	SaB-Betrieb Maria Anzengruber Mitterndorf 3 4707 Schlüßlberg	Christiane Seufferlein
Traditionelle, einfache Hausmittel 2. Teil Räuchern	8	Sa 2. Oktober 2027 9.00 – 17.00	Betrieb Scheibmayr Weißbach 2 4624 Pennewang	Martina Nimmervoll
Würzmittel herstellen (Salze, Zucker, Wiesencurry, grüne Würzpulver), Wurzeln, Baumfrüchte, Früchte verarbeiten. Pflanzen veraschen. Verschiedene Techniken des Haltbarmachens Teil 2	16	Fr 15. Oktober 2027 Sa 16. Oktober 2027 Jeweils 9.00 – 17.00	Kräuterstadel Museumsweg 6-7 4242 Hirschbach	Mag. Gabriele Winkler
ABSCHLUSS Produktpräsentation – Ausstellung und Handout	8	Fr. 5. November 2027	LFI, Küche Auf der Gugl 3 4021 Linz	Gabriele Winkler

**Feierliche Zertifikatsverleihung am 3. Dezember 2026 im LFI Linz
ab 13.00 bis ca. 16.30**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LAND
OBERÖSTERREICH



Kofinanziert von der
Europäischen Union