

Kräuterpädagogik-Abschluss im LFI OÖ

Das Kräuterjahr neigt sich dem Ende zu und 48 Personen haben den Abschluss zur LFI - Kräuterpädagogik bravourös gemeistert, 42 davon mit ausgezeichnetem Erfolg.

Die neuen Kräuterpädagoginnen und -pädagogen präsentierten dabei ihre spannenden und lehrreichen Kräuterprojekte.

Einige davon möchten wir Ihnen hier vorstellen:

MARUMA, also Ruth, Markus und Margit, begeistert von den vielen „Giftpflanzen“ in der Natur, nahmen sich gleich Großes vor, reichten mit Hilfe der Mühlviertler Alm ein Leader-Projekt ein und errichteten kurzerhand einen mittelalterlichen Kräutergarten auf der Burgruine Prandegg. Seminarräumlichkeiten und Veranstaltungen sind auch schon in Planung.

Die Landwirtin Maria Burger aus Luftenberg will nach der Kräuterpädagogik gleich noch die Ausbildung zu Schule am Bauernhof draufsetzen, um den Kindern aus der Stadt, die Artenvielfalt in der Natur und die Landwirtschaft näher zu bringen.

Ihre Nachbarin und Kurskollegin Theresa Froschauer hingegen kommt persönlich vorbei mit ihrem Wissen und vielen Taferln, um Wildkräuter in jedem Garten aufzuspueren, denn sie weiß: „Dein Garten kann mehr!“

Magdalena Meinhart wählte ihr Projekt über Brennnessel, um daraus Bier zu brauen, Kuchen zu backen und vor allem, um ihren Vater am Hof zu überzeugen, wie wichtig Brennnesseln für die Schmetterlinge sind oder auch zur Düngung und Stärkung von Pflanzen. „Jetzt sagt er anstelle von ‚blede Brennnesseln‘ nur noch ‚her mit den Brennnesseln‘“, so die frischgebackene Kräuterpädagogin mit einem Schmunzeln.

Andrea Kreuzhuber hat nicht nur einen Urlaub am Bauernhofbetrieb in Spittal am Pyhrn sondern auch eine Jausenstation mit dabei. „In Zukunft wird es auf jeden Fall noch mehr Wildkräutergerichte und eine Wildkräuterverwöhnung der Gäste geben“, so die begeisterte Sängerin, die mit ihrer Gitarre gleich ein paar Kräutergstanzln vortrug.

Das Geschwisterpaar Franziska und Judith Fürtbauer aus Puchkirchen servierten Köstlichkeiten aus ihrem geplanten „Wildes Bauchgefühl“ – Kochbuch, ein Fest für das Auge und den Gaumen, eingebettet in ihre Werte: Tradition, Regionalität, Saisonalität, Achtsamkeit, Nachhaltig und Genuss.

Kornelia Hörbler punktete mit ihrem Kräuteratelier für Kinder, wo sie den Kindern nicht nur Gemüse aus dem Garten sondern auch die Wildkräuter in vielen Facetten und mit vielen Attraktionen näher bringt: Vogelmierbutter auf Vogelmierbrot zur Vogelmieresuppe aus dem Hexenkessel und als Nachspeise noch Wildblumen-Zuckerwatte. Ganz unter dem Motto: „Der Heanadarm hod voi vui Scharm“. Von wegen Unkraut!

So wurde in den Abschlusstagen in Hirschbach viel verkostet und probiert. Es gab wunderschöne Präsentationen, reichlich gedeckte Tische und viele ausgefallene Herbarien.

Alles Gute den frischgebackenen Kräuterpädagoginnen und Kräuterpädagogen!