

Knospen - schlafende Kraftquellen der Pflanzen

Wer schon einmal beobachtet hat, wie aus winzig kleinen Triebspitzen der Pflanze ein Blatt, eine Blüte, ein neuer Trieb entsteht, bekommt eine Ahnung davon welche Energie und Lebenskraft in diesen kleinen Pflanzenteilen steckt.

Knospen wurden schon immer genutzt, sei es als Gewürz, wie Kapern und Gewürznelken, in Salben und Tinkturen oder als Vitamin- und Energielieferant, also Superfood nach langen Wintermonaten.

Die Knospen bestehen aus Zellen, die die gesamte Information und das komplette Potenzial der späteren Pflanze beinhalten, und tragen reine Lebenskraft mit Phytohormonen, Vitaminen, Spurenelementen, Mineralien, Enzymen und Aminosäuren in sich. Schon Hildegard von Bingen bezeichnete sie als "Viriditas", die Grünkraft.

Im Workshop lernen wir verschiedene Pflanzenknospen kennen, erfahren über ihre Wirkungen und Anwendungsmöglichkeiten und stellen im Praxisteil einige Zubereitungen her.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 65,00 €

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Absolvent:innen ZL Altes Wissen, Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Kräuterpädagog:innen, Natur- und Landschaftsvermittler:innen, Naturinteressierte, Schule am Bauernhof - Betriebe

Verfügbare Termine

21.03.2026 09:00, Prambachkirchen

Ort	Prambachkirchen
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 13:00
Örtlichkeit	Kräutermanufaktur Sallmannsberg KG, Sallmannsberg 1, 4731 Prambachkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3632/6
Trainer:in	Mag. Gabriele Winkler
Termin 1	21.03.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

27.03.2026 13:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	27.03.2026 13:00
Ende	27.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3632/5
Trainer:in	Mag. Gabriele Winkler
Termin 1	27.03.2026, 13:00 - 17:00 Uhr