

## Kurs Kräuterlehrling - Kräuterwissen für alle

### Allgemeines:

Grundsätzlich ist die Ausbildung zum/r Weinviertler KräuterführerIn „Kraudara & Kräuterhexe“ dreigeteilt – in Kräuterlehrling (Grundwissen), Kräuter-Gesellenjahre (Praxiskurse) und Kräuter-Meisterklasse (Vertiefung des Wissens & Präsentationstechnik). Die Kurse sind frei zu besuchen, es gibt keine Beschränkungen, die Abschlussprüfung der Kräuter-Meisterklasse ist fakultativ.

Für jeden/s Kurs/Praxisseminar gibt es eine Teilnahmebestätigung.

### 1. Grundmodul: Ausbildung zum KräuterLEHRLING – 25 Stundeneinheiten

Praxisorientierte Vermittlung von Basiswissen über einheimische Kräuter

Kräuterwanderungen – Pflanzenbestimmungsübungen – Wildkräuterkochen (Gruppenarbeit) – anschauliche Theorievorträge mit Ppt-Unterstützung

### 2. Kräuter-Praxis GESELLENjahre – pro Seminar: 3-4 Stundeneinheiten

Verschiedene Praxisseminare zur Herstellung/Verwendung von Kräutern – frei wählbar (siehe Praxisseminare). Die Teilnahme an mindestens 3 Kursen ist für das Zertifikat erforderlich.

### 3. Kräuter – MEISTERklasse – 26 Stundeneinheiten (exkl. Prüfung)

Vertiefung des Wissens (Praxis & Theorie) aufbauend auf dem Grundmodul Kräuterlehrling inkl. Präsentations- und Führungstechnik

Um zertifizierte/r Weinviertler KräuterführerIn zu werden, gelten folgende Bedingungen:

Teilnahme an den Kursen Kräuterlehrling und Kräuter-Meisterklasse  
(jeweils mind. 75% Anwesenheit)

Teilnahme an mind. 3 Praxisseminaren der WV-KA (Gesellenjahre)

Schriftliche und mündliche Prüfung (als Abschluss der Kräuter-Meisterklasse)

Zu den einzelnen Modulen werden umfangreiche und anschauliche Unterlagen gereicht.

## Kurs Kräuterlehrling – Kräuterwissen für alle

Der Kurs mit 24-26 Stunden (je nach Modulaufteilung) vermittelt Basiswissen (Theorie und Praxis) zum Kennenlernen sowie zur Auffrischung/Weiterbildung von Wissen über einheimische Kräuter.

Die Anzahl der Seminartage kann je nach Absprache zwischen 4 und 6 liegen; eine Blockveranstaltung ist ebenfalls möglich (2,5 Tage).

Die einzelnen Module L1 – L14 sind frei kombinierbar und werden an die Jahreszeit angepasst.

Bei einer Teilnehmeranzahl von über 18 Personen wird das Modul L13/L14 Kochen mit Wildkräutern geteilt, um eine optimale Betreuung zu garantieren.

Abgeschlossen wird der Kurs Kräuterlehrling mit einer Teilnahmebestätigung.

Bei Interesse/Anfrage wird ein an die Anforderungen angepasster Kursplan ausgearbeitet.

### Vortragende: ReferentInnen der Weinviertler Kräuterakademie

Ing. Alexander Eckhardt

Dipl. Päd. Veronika Goller

Elke Holly

Katharina Klaus

Irmgard Opitz

Petra Regner-Haindl

Dr. Franz Stürmer

### **Kosten**

Pauschal € 3.300.-- brutto für netto

mit geteiltem Parallelmodul 5 (Kochen): Pauschal € 3.600.-- brutto für netto

Verrechnung in 2 Teilsummen: 50% der Rechnungssumme wird bei Kursbeginn fällig, die Restsumme bei Kursende

### **Unterlagen**

Skripten für jedes Modul werden gereicht (ca. 120 Seiten inkl. Rezepte, Farb-Pflanzenfoto-Teil oder Foto-CD und Ordner)

### **TeilnehmerInnen-Anzahl**

Mindestens. 8, maximal 18, bei geteiltem Parallelmodul „Kochen“ 30 Personen

### **Anmeldung**

Die Anmeldung erfolgt über den Auftraggeber.

Die Kräuterakademie ist MINDESTENS eine Woche vor Kursbeginn unter [office@weinviertler-kräuterakademie.info](mailto:office@weinviertler-kräuterakademie.info) über die Abhaltung (Zustandekommen, TeilnehmerInnen-Anzahl) zu informieren!

### **Anforderungen an den Veranstaltungsort**

Adäquate Räumlichkeiten für die Anzahl der TeilnehmerInnen

Möglichkeit zum Abdunkeln (Projektion) – keine vollständige Verdunkelung nötig.

Leinwand oder weiße Wand für eine Beamer-Projektion

(Laptop und Beamer werden von der WV-KA beigestellt)

Eine ausreichende Küche für das Kochen in Gruppenarbeit und gemeinsames Verkosten - Modul 5 (3 Kochstellen bzw. 2 Kochstellen und eigenes Backrohr)

### **Allfällige Bedingungen**

Die Bewerbung wird von der Weinviertler Kräuterakademie (auf Wunsch) unterstützt.

Materialien für den Praxisteil (Kräuterherstellung; Kochen) sind im Preis inbegriffen.

In o.g. Summe sind die Fahrtkosten enthalten, werden also nicht extra verrechnet. Ausnahmen bilden Veranstaltungsorte, die deutlich weiter (ab 75km) vom Vereinssitz entfernt sind. Hier wird gemeinsam mit dem Veranstalter ein Abgeltungsmodus vereinbart.

Die Summe wird brutto für netto verrechnet (steuerfrei gemäß §6 (1) 27 UStG).

Zusätzliche vom Auftraggeber geforderte Leistungen werden getrennt in Rechnung gestellt.

Für die Veranstaltungsräume der Kurse & deren Infrastruktur trägt der Auftraggeber Sorge.

Für die Säuberung der Räumlichkeiten trägt der Auftraggeber Sorge.

Mitschnitte in Ton und Bild sind mit der WV-KA abzuklären.

## Kurs Kräuterlehrling – Kräuterwissen für alle

### Modul L1 Einführung in die Allgemeine Botanik 1

Allgemeine Einführung als Basis zur Bestimmung von Pflanzen. Welche Blütenformen, Blattstellungen gibt es? Wie lauten die Fachausdrücke dazu, die ich in den Bestimmungsbüchern vorfinde? Wir erfahren, wie eine Pflanze „funktioniert“ und erhalten dadurch Hilfestellungen für die Pflege im eigenen Garten.  
Bildvortrag

### Modul L2 Einführung in die Ökologie

Ein kurzer Einblick in die Ökologie entführt uns in die Welt der Lebensräume – was beeinflusst den Pflanzenwuchs, warum wachsen Pflanzen gerade an diesem Standort und warum sehen sie so aus.  
Bildvortrag

### Modul L3 Einführung in die Systematik

Hier wird die Pflanzensystematik vorgestellt. Hier werden Fragen wie „Was ist Art, Sorte oder Klon?“ beantwortet. Zugleich erfahren wir Wissenswertes über das sogenannte F1-Generations-Saatgut und über die in Bestimmungsbüchern gebräuchliche wissenschaftliche Namensgebung. Eine ideale Information für den Samen- und Pflanzenkauf und die selbstständige Bestimmung von Pflanzen.  
Bildvortrag

### Modul L4 Kleine Geschichte der Kräuterkunde

In einem reich bebilderten Vortrag wird die Geschichte der Kräuterkunde vom steinzeitlichen Schamanen bis zur modernen Phytomedizin dargestellt. Eine spannende Zeitreise über die wechselhafte Bewertung der „Kräuteln“ in der Heilkunde.  
Bildvortrag

### Modul L5 Kräuterwanderung 1 - Kräuterschnuppern

Mit offenen Augen wandern wir durch die Natur und treten gemeinsam in die Welt der Kräuter vor unserer Haustüre. Wir riechen, kosten und erfahren erste Details über die Anwendungsmöglichkeiten der heimischen Wildkräuter.  
Wanderung

### Modul L6 Kräuterwanderung 2 – Die Welt der Kräuter

Eine ausführliche Wanderung durch die Kräuterwelt der Region. Neben dem Erkennen von Pflanzen erden Verwendung und Wirkung der Kräuter und natürlich auch Mythologisch-Sagenhaftes nähergebracht. Die Wunderwelt der Kräuter vor der eigenen Haustüre tut sich auf!  
Wanderung

### Modul L7 Kräuter bestimmen und Bestimmungsbücher

Nach der Kräuterwanderung werden die Erkenntnisse noch einmal zusammengefasst und Mitgebrachtes unter Anleitung bestimmt. Wir erfahren Wichtiges über den Umgang mit Pflanzenbestimmungsbüchern und können eine Vielzahl von Büchern selbst zum Bestimmen benützen und dabei die Vorteile des jeweiligen Buches erkennen.  
Vortrag & Praxis

### **Modul L8 Die wichtigsten Pflanzen der Region Teil 1 – in Bild & Wort**

In dieser Vorstellung der wichtigsten einheimischen Pflanzen erfahren wir ihre Bestimmungsmerkmale und Verwendung – durch die reiche Bebilderung ist der Vortrag eine ideale Ergänzung zu den Kräuterwanderungen – hier sehen wir die Blüten oder Früchte, auch wenn gerade nicht dafür Saison ist.  
Bildvortrag

### **Modul L9 Die wichtigsten Pflanzen der Region Teil 2 - Kräuterführung**

Wieder hinaus in die Natur, aufbauend auf eigenem Wissen und dem bisher Gehörtem „grasen“ wir die Umgebung ab und wiederholen und erfahren Neues über die einheimische Kräuterwelt.  
Wanderung

### **Modul L10 Küchenkräuter erkennen**

Von den ReferentInnen mitgebrachte Küchenkräuter werden vorgestellt und stehen den TeilnehmerInnen im Anschluss daran in Vasen mit Beschriftung zum „Begreifen“, Erschnuppern und Verkosten zur Verfügung (bei Vorhandensein eines nahe gelegenen Kräutergartens wird das Modul dort abgehalten).  
Vortrag & Praxis

### **Modul L11 Die Rolle der Wildkräuter in der Ernährungskunde**

Wildkräuter können in der Küche vielfach eingesetzt werden. Sie sind willkommene Würze und Nahrungsergänzung. Im Vortrag erfahren wir Einiges über die Inhaltsstoffe und Anwendung, sowie welche Kräuter und Kräuterkombinationen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch vorbeugend und helfend wirken können. Ein Einblick in das Leben/Kochen mit Kräutern durch das Jahr – denn jedes Kraut hat seine Saison!  
Bildvortrag

### **Modul L12 Kräuterverarbeitung (Theorie) & Verkostung**

Hier wird das Wie, Wo und Wann des Kräutersammelns näher gebracht:

Wie sammle ich richtig?

Wo soll/kann ich sammeln?

Wann soll ich was sammeln?

Zugleich erfahren wir wichtige praktische Hinweise über die Haltbarmachung und das Aufbewahren von Kräutern. Krönender Abschluss ist das Verkosten einiger Wildkräuter- und Wildfrüchteprodukte, ein g'schmackiger Ideenstoß für die eigene Herstellung.

Bildvortrag

### **Modul L13 Kochen mit Wildkräutern**

Nach einer kurzen Einführung geht's ans Kochen. Rezepte liegen bereit, von den ReferentInnen frisch gesammelte Kräuter und Zutaten sind auf den einzelnen Arbeitsplätzen vorbereitet. In Gruppen wird nun unter Anleitung ein mehrgängiges Menü je nach Saison gekocht und anschließend die Speisen – von Gründonnerstagsuppe bis zu knusprigen Waffeln mit Blütenaufstrich - verkostet.

Praxis

### **Modul L14 Abschluss – Verleihung der Teilnahmebestätigung**

Im Rahmen des „Flori-Klick“, eines amüsanten Pflanzenquiz, werden die Teilnahmebestätigungen überreicht.