

## Kurs Kräuterlehrling – Kräuterwissen für alle

### Allgemeines zu unseren Kursen:

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.

↴ *mehr über unsere Praxisseminare finden Sie auf unserer Homepage*

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

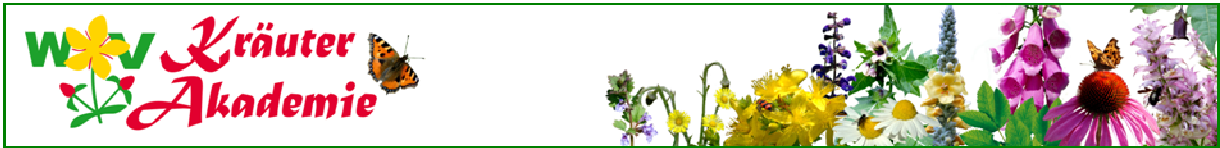
Vertiefung des Wissens (Praxis & Theorie) aufbauend auf dem Grundmodul Kräuterlehrling inkl. Präsentations- und Führungstechnik

↴ *mehr über unsern Kurs Kräuter-Meisterklasse finden Sie auf unserer Homepage*

### Fakultativer Abschluss mit Prüfung

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 (Beschreibung der Module siehe unten).

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.

## **Reichhaltige Unterlagen**

Skripten für jedes Modul werden zu Beginn des Kurses gereicht: ca. 120 Seiten inkl. Rezepte und Ordner, zusätzlich einem Farb-Pflanzenfoto-Teil oder Foto-CD (wahlweise).

## **Anmeldung**

Die Anmeldung erfolgt über die jeweilige veranstaltende Organisation. An diese erfolgt auch die Einzahlung des TeilnehmerInnen-Beitrags und über sie erhalten Sie Erst-Informationen über die Termine der einzelnen Module.

Wenn Sie an unserem Kurs interessiert sind können Sie sich unverbindlich bei uns voranmelden: [office@weinviertler-kraeuterakademie.info](mailto:office@weinviertler-kraeuterakademie.info)

Sie werden bei Zustandekommen des nächsten Kurses rechtzeitig informiert!

## **Kosten pro TeilnehmerIn**

Der TeilnehmerInnen-Beitrag wird von der veranstaltenden Organisation festgelegt und stellt einen aliquoten Anteil der Gesamtkosten (Kurskosten der WV-KA, Organisation und Bewerbung, Raummieten etc.) dar. Eine mögliche Förderung des Kurses kann diese Kosten (und damit die Beiträge) noch reduzieren. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich, einen konkreten TeilnehmerInnen-Beitrag anzugeben.

Generell kann man von einem Betrag von € 150,-- bis € 220,-- ausgehen.

*Wir ersuchen Sie, sich beim jeweiligen Veranstalter zu erkundigen!*

Der Beitrag beinhaltet den gesamten Kurs inkl. Skripten und Materialien für Kochmodul und Verkostung – keine Zusatzkosten

## **Vortragende:** ReferentInnen der Weinviertler Kräuterakademie

Ing. Alexander Eckhardt

Katharina Klaus

Dr. Franz Stürmer

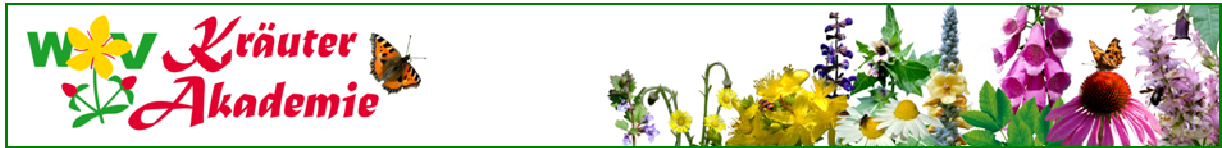
Dipl. Päd. Veronika Goller

Irmgard Opitz

Elke Holly

Petra Regner-Haindl

↯ *mehr über uns finden Sie auf unserer Homepage*



## Kurs Kräuterlehrling – Kräuterwissen für alle – die Module

### **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 sog. 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*

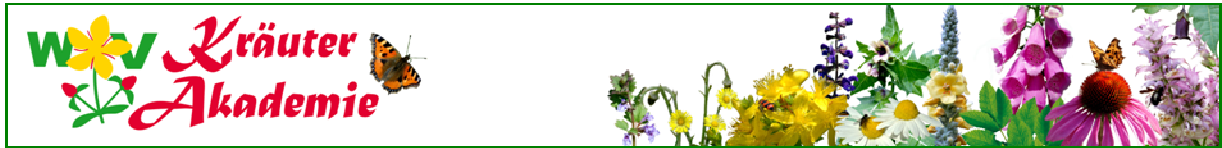
### **Modul L6 Kräuterwanderung 2 – Die Welt der Kräuter**

Eine ausführliche Wanderung durch die Kräuterwelt der Region. Neben dem Erkennen von Pflanzen werden Verwendung und Wirkung der Kräuter und natürlich auch Mythologisches Wissen nähergebracht. Die Wunderwelt der Kräuter vor der eigenen Haustüre öffnet sich! *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 benutzen 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.