

## Ausbildungsplan Kräuterpädagogik in Zwettl

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Referent:innen
Mo, 12. Februar 2024	09:00 – 17:00	<b>Einführung, Systematik</b> Einführung in die Thematik, Kennenlernen, Regeln, Protokolle, <i>Exkursion</i> Das Anlegen eines Herbariums, Pflanzen sammeln	<b>BBK Zwettl</b> Ing. Georg Schramayr
Di, 13. Februar 2024	09:00 – 17:00	<b>Systematik - Übersicht, Exkursion</b> Was man im Winter herzeigen kann! Knospenkunde, <b>Allgemeine Systematik</b> Pflanzenfamilien: <b>Hahnenfußgewächse</b> <i>Exkursion</i>	<b>BBK Zwettl</b> Ing. Georg Schramayr
Mo, 11. März 2024	09:00 – 17:00	<b>Ernährungsphysiologische Wirkung von Pflanzen</b> <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Die Keimung und Sprossen <i>Praxistag in der Küche</i>	<b>Edelhof</b> Petra Paszkiewicz
Di, 12. März 2024	09:00 – 17:00	<b>Pflanzenphysiologie: Austreiben</b> Wasserhaushalt, Baumsäfte <i>Exkursion</i>	<b>Edelhof</b> Michael Pfeifer
Mo, 22. April 2024	09:00 – 17:00	Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Cumarine, Saponine;</b> <b>Senfölglykoside</b> Pflanzenfamilien: <b>Nelkengewächse; Kreuzblütler</b> <i>Exkursion</i>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr
Di, 23. April 2024	09:00 – 17:00	<b>Vermitteln und Präsentieren in der Kräuterpädagogik</b> Wie verstehen meine Teilnehmer:innen was ich Ihnen sagen will? Wie plane ich ein Vermittlungsangebot in der Kräuterpädagogik? <b>Gruppendynamische Übungen</b> <i>Indoor- und Outdoor Übungen</i>	<b>Edelhof</b> Michael Pfeifer
Mo, 6. Mai 2024	09:00 – 17:00	<b>Sensorik – Kochen mit Wildkräutern</b> <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> von Outdoorküche bis Wildkräuterbuffet <i>Praxistag in der Küche</i>	<b>Edelhof</b> Petra Regner - Haindl
Di, 7. Mai 2024	09:00 – 17:00	Primäre Pflanzenstoffe: <b>Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate,</b> <b>Biotopkunde, Photosynthese</b> <i>Exkursion</i>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr

Mo, 10. Juni 2024	09:00 – 17:00	<b>Grundlagen der Naturheilkunde und der naturbelassenen Hautpflege</b> , Vorstellung der wichtigsten Pflanzen für die Hautpflege, Pflanzeninhaltsstoffe, Herstellung von Mazeraten und deren Verarbeitung <i>Praxiseinheit in der Küche</i>	<b>Edelhof</b> Claudia Gobec
Di, 11. Juni 2024	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: <b>Doldenblütler</b> Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Alkaloide</b> <i>Exkursion</i>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr
Mo, 24. Juni 2024	09:00 – 17:00	Pflanzenfamilie: <b>Lippenblütler, Korbblütler</b> Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Ätherische Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe</b> <i>Exkursion</i>	<b>BBK Zwettl</b> Ing. Georg Schramayr
Di, 25. Juni 2024	09:00 – 17:00	<b>Methoden der Bewerbung und des Sichtbarmachens:</b> Was, Wem, Warum, Wie, Wann & Wo, Strategien Überlegungen, die mich als Kräuterpädagogin beschäftigen.	<b>BBK Zwettl</b> Martina Grabner
Mo, 8. Juli 2024	09:00 – 17:00	<b>Was man aus Pflanzen alles machen kann?</b> Über die technischen Möglichkeiten der Wildpflanzen (z.B. Färben, Flechten, Schöpfen) <b>Mitbringsel aus Natur,</b>	<b>BBK Zwettl</b> Michael Pfeifer
Di, 9. Juli 2024	09:00 – 17:00	<b>Rechtliche Situation der Kräuterpädagog:innen</b> Vermarktung, Hygiene, Beschriftung  <b>Kräuterrecht</b>	<b>BBK Zwettl</b> Alexandra Bichler, BBE  Dr. Wolfgang Stock
Mo, 16. September 2024	09:00 - 17:00	<b>Wildobstverarbeitung in der Praxis</b> <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Das Herstellen von Marmeladen, Säften, Chutneys Haltbarkeitsmethoden, Tee	<b>Edelhof</b> Petra Regner – Haindl
Di, 17. September 2024	09:00 - 17:00	Pflanzenfamilie: <b>Rosengewächse</b> Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Glykosyde</b> Pflanzenphysiologie: <b>Rückzug und Altern</b> <i>Exkursion</i>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr
Mo, 7. Oktober 2024	09:00 - 17:00	<b>Verarbeiten von Kräutern, Herstellung von Spezialsalben,</b> <i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i> Herstellung von Tinkturen, Oxymel, sowie Harzsalbe und Verarbeitung von Wurzeln <i>Praxistag in der Küche</i>	<b>Edelhof</b> Claudia Gobec
Di, 8. Oktober 2024	09:00 - 17:00	<b>Wiederholung des Lehrstoffes</b> und Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung <i>Herbariumkontrolle</i>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr
Di, 22. Oktober 2024	09:00 13:00	<b>Schriftliche Prüfung</b>	<b>Edelhof</b> Ing. Georg Schramayr
Di, 5. November 2024	09:00 - 17:00	<b>Präsentation der Abschlussprojekte</b> <i>Abschlussfeier mit Buffet!</i>	<b>BBK Zwettl</b> Jury

Terminänderungen vorbehalten!

**Kosten: € 790,- pro Person** (nach Abzug der zu erwartenden Förderung, sonst € 2200,-/Person)

Für die Inanspruchnahme des geförderten Kursbeitrages sind eine landwirtschaftliche Betriebsnummer und eine Mindestanwesenheitsdauer von 80% und beim Lehrgang erforderlich.