

## Ausbildungsplan Aufbaulehrgang Kräuterpädagogik

Termin	Uhrzeit	Inhalt	ReferentInnen
Do, 27. Februar 2020	09:00 – 17:00	<p><b>Einführung, Kennenlernen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Wie werden wir die 10 gemeinsamen Kurstage gemeinsam gestalten?</li> </ul> <p><b>Essbares und brauchbares in der vegetationsarmen Zeit: Knospen, Bast, Rinde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Während der Winterruhe sind die Pflanzen nur scheinbar unergiebig. Zwar fehlen meist die Massenstoffe, aber zahlreiche Botenstoffe, Enzyme und hormonähnliche Wirkstoffe sind in den Winterknospen, im Bast und selbst in der Rinde von Laubgehölzen enthalten. Die wichtigsten Baumarten für die Kräuterpädagogik werden auf ihre Verwertbarkeit untersucht und in einer mehrstündigen Exkursion auch aufgesucht.</li> </ul> <p><i>. Exkursion</i></p>	SE 3+4 Ing. Georg Schramayr
Mo, 30. März 2020	09:00 – 17:00	<p><b>Pflanzliche Inhaltsstoffe als Wegweiser zum Gebrauch?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Der erfolgreiche Einsatz von Pflanzen orientiert sich an der Kenntnis ihrer Eigenschaften und ihres Wirkspektrums. Eine differenzierte Betrachtung der Inhaltsstoffe fördert den umsichtigen Umgang.</li> <li>. Zugang, Aufschließung, Gewinnung, Abbau: Wie komme ich zur gewünschten Substanz? Wie lange ist sie verfügbar?</li> <li>. Was können Pflanzen und was nicht? Sinnvolle Einsatzmöglichkeiten und Einschränkungen</li> <li>. Wirkweise auf unterschiedliche Organismen und Materialien</li> <li>. Anhand zahlreicher Beispiele kulinarischer und technischer Pflanzenverwendungen, sowie Rezepturen der Volksheilkunde wird der Tag praxisnahe gestaltet. Reime und Redensarten verankern Wissenswertes.</li> </ul>	SE 3+4 Petra Paszkiewicz
Fr, 8. Mai 2020	09:00 – 17:00	<p><b>Schöne Blumen, die bunte Welt der Blütenverwendung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Zahlreiche Blüten sind kulinarisch, als Aromastofflieferant und als Färbemittel geeignet. Auch wenn das Vergiftungsrisiko bei Blüten meist deutlich geringer ist, als bei Speicherwurzeln, Triebstücken oder Samen sollte die Art und das Ausmaß eines Verwendungsrisikos gut bekannt sein. In einer kurzgefassten Schnellsystematik des Pflanzenreiches werden unproblematische und riskante Gattungen aufgezeigt und in einer Exkursion erlernt.</li> </ul> <p><i>. Exkursion</i></p>	SE 3+4 Ing. Georg Schramayr
Fr, 5. Juni 2020	09:00 – 17:00	<p><b>Das ABC der Blütenküche in Theorie und Praxis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Welche Blüten sind essbar?</li> <li>. Wie können Blüten in der Küche verwendet werden?</li> <li>. Welche Konservierungsmethoden gibt es für Blüten?</li> <li>. Gemeinsames Kochen eines Blütenmenüs</li> </ul> <p><b>Von der Planung bis zum gelungen Kräuterevent – Veranstaltungsmanagement für KräuterpädagogInnen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Grundlagen des Eventmanagements</li> <li>. Besonderheiten bei Kräuterveranstaltungen an Hand von Fallbeispielen</li> <li>. Erstellung einer Veranstaltungs-Checkliste</li> </ul> <p><i>. Praxistag in der Küche</i></p>	SE 3+4 <i>Küche</i> Petra Regner - Haindl

Fr, 12.Juni 2020	09:00 – 17:00	<b>Giftpflanzen sicher anwenden: Phytotherapie &amp; Gesundheitsküche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Giftpflanzen: Inhaltsstoffe &amp; pharmakologische Wirkung</li> <li>. Naturheilkunde &amp; moderne wissenschaftliche Forschung</li> <li>. Sammeln, Verarbeiten, Darreichungsformen, Dosieren</li> </ul> <i>. Exkursion</i>	SE 3+4  Gabriela Nedoma
Sa, 13.Juni 2020	09:00 – 17:00	<b>Naturheilkunde &amp; Naturapotheke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Arzneiformen der Traditionellen Medizin</li> <li>. Pflanzenextraktionen &amp; Verfahren für Fortgeschrittene</li> <li>. Sekundäre Pflanzenstoffe &amp; Extraktionen</li> </ul> <i>. Praxistag in der Küche</i>	SE 3+4 <i>Küche</i> Gabriela Nedoma
Fr, 26.Juni 2020	09:00 – 17:00	<b>Pflanzen die am und im Wasser leben Wasserlinsen, Wassernuss,...</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Wasserpflanzen gehören zu den am häufigsten „ignorierten“ Pflanzen in der Kräuterpädagogik. Viele von ihnen lassen sich auch ganz einfach kultivieren und beernten. Einige der Arten sind sehr nährstoffreich und auch sehr produktiv, trotzdem sollte wegen ihres Vorkommens in dem Mangelbiotop Feuchtfläche ihre Schutzbedürftigkeit erkannt und berücksichtigt werden.</li> <li>. Welche Arten in Frage kommen, wird in einem Theorieteil und einer Exkursion erarbeitet.</li> </ul> <i>. Exkursion</i>	SE 3+4  Ing. Georg Schramayr
Do, 20.August 2020	09:00 – 17:00	<b>Neophyten – Gefahr oder Chance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Das Wort „Neophyt“ hat in den letzten Jahren vielen eine Gänsehaut über den Rücken laufen lassen. Was steckt dahinter? Wer sind diese „gefährlichen Zuwanderer“?</li> <li>Ein Tag mir vielen Informationen und sicherlich auch intensiven Diskussionen.</li> <li>. Was versteht man unter Neophyten? Eine Entdeckung trennt Gut von Böse!</li> <li>. Was bedeutet „INVASIV“ und wie konnte es dazu kommen?</li> <li>. Wie reisen sie um Welt?</li> <li>. Welche Pflanzen gelten bei uns als „invasive Neophyten“?</li> <li>. Naturschutz auf dem Prüfstand. Wer entscheidet, was erhalten werden soll?</li> <li>. Sind alle Neophyten „UN-Kraut“? Muss man sie bekämpfen?</li> <li>. Wie kann man sie nutzen? Beispiele für die Verwendung der zugewanderten Pflanzen in der Kulinarik, Kosmetik, Heilkunde</li> </ul>	SE 3+4  Michael Pfeifer
Di, 29.Sept. 2020	09:00 – 17:00	<b>Unter der Erde</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. In der nördlichen gemäßigten Zone haben sich hauptsächlich Arten durchgesetzt, die einen Teil des Jahres unterirdisch verbringen und so ungünstige Vegetationsverhältnisse überdauern. Für Pflanzenverwender ist dies eine interessante Jahreszeit, weil sich die Speicherstoffe für die nächste Vegetationsperiode in sehr kompakter Form in Zwiebeln, Knollen und Rhizomen beernten lassen. Im Zuge der Evolution haben aber viele Pflanzenarten wirkungsvolle Abwehrmechanismen entwickelt und eine gute Artenkenntnis ist die Voraussetzung für eine problemfreie Pflanzenverwendung.</li> </ul>	SE 3+4  Ing. Georg Schramayr
Fr, 23.Oktober 2020	09:00 – 17:00	<b>Die Welt der wunderbaren Wildsamen und ihre Verwendung in der Küche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Vorstellung von div. Wildpflanzensamen von A bis Z und deren Verwendungsmöglichkeiten.</li> <li>. Anschließend gemeinsames Kochen eines Mittagessens unter Verwendung von Wildsamen</li> </ul> <b>Abschlusspräsentationen</b>	SE 3+4 <i>Küche</i> Petra Regner - Haindl

Terminänderungen vorbehalten!

**Kosten: € 450,- pro Person** (nach Abzug der zu erwartenden Förderung, **sonst € 900,-/Person**)

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