

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 1: Bewusstseinsbildung und Veranstaltungsentwicklung</b>			
<b>Fr 9. Febr. 2024</b> <b>Sa 10. Febr. 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	<b>Begrüßung, Lehrgangsablauf</b> , Herbarium, Kräutermappe, Pflanzenportraits  Natur und Kräuter im Zeitalter von Globalisierung und Digitalisierung Wie <b>Kommunikation</b> funktioniert / Unterschiede • Einzigartigkeit <b>Drehbuchgestaltung</b> , Veranstaltungsentwicklung und der „Fokus“ (claim) Leitschienen für die <b>METHODIK</b> bei Kräuterführungen <b>Dramaturgie</b> : Ein- und Ausatmen in einer Veranstaltung <b>Gruppendynamik und Leitung</b> - offenes und geschlossenes Leiten/Kernkompetenzen	DI Ursula Meiser-Meindl Mag. Martin Krejcarek	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz SR 0052
<b>Block 2: Marketing und Recht</b>			
<b>Fr 8. März 2024</b> <b>Sa 9. März 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	<b>Rechtliche Grundlagen</b> : Kräutersammeln allgemein (naturschutzrechtliche Aspekte), Kräutersammeln in der Gruppe (zivilrechtliche Aspekte), Verarbeitung und Verkauf von Kräutern (gesundheits-, lebensmittel- und arzneimittelrechtliche Aspekte), Rechtlich zulässige Möglichkeiten zur Naturvermittlungs-Berufsausübung Richtige Etikettierung: Lebensmittelkennzeichnung, Musteretiketten, Allergene  Marketing: Was ist <b>Marketing</b> ?, der Marketingplan, Tools für Marketing, Kommunikationsmittel, Zielgruppe, Kundenbildung, soziale Medien Selbstvermarktung - <b>Projektpräsentation</b> : mein Projekt, Tischgestaltung, der gute Start – Übung, Auftreten und Sprache, Kostenberechnung  <b>HÜ: die 1. Frühjahrsschätze – ein Versuch</b>	Dr. Wolfgang Stock Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger  Mag. Daniela Pühringer DI Ursula Meiser-Meindl	LFI Linz Auf der Gugl 3 4021 Linz SR 0052

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 3: „Erste Frühjahrsblüher“</b>			
<b>Fr 5. April 2024</b> <b>Sa 6. April 2024</b> <b>Jeweils 9:00 – 17:00</b>	<p>Was sind eigentlich <b>Wildkräuter</b>? Pflanzen und WIR - Wahrnehmen mit allen Sinnen,  <b>Überblick:</b> Primäre und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Pflanzenorgane. 3er Vergleich.</p> <p>Familie <b>Kreuzblütengewächse</b> – eine scharfe Sache! Inhaltsstoffe: <b>Senfölglycoside</b>  Sonnenenergie/<b>Photosynthese</b>, Keimung und Wachstum  Exkursion zu den „Frühaufstehern im Pflanzenreich“  Familie <b>Hahnenfußgewächse</b> – gelebte Vielfalt!, Inhaltsstoffe: <b>Saponine</b>  Kräuterküche: Kochen mit Frühlingskräutern aus Wiese und Waldrand, Einlegen wilder Kapern, Herstellung von Senf  TN- Übung: 2 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung</p> <p><b>HÜ: Kulinarische Baumschätze</b></p>	DI Elisabeth Fruhstorfer	Speckalm Fam. Gassner Lehen 15 Bad Kreuzen
<b>Block 4: „Lebensraum Wald“</b>			
<b>Fr 26. April 2024</b> <b>Sa 27. April 2024</b> <b>Jeweils 9:00 – 17:00</b>	<p>Ökosystem <b>Wald</b> – Waldnutzung im Wandel der Zeit;  Rechte und Pflichten im Wald, Baumgesellschaften, Biotopkunde,  Baumige“ und „krautige“ Kräuterpädagogik,  Waldwerkstatt: Einfache Waldküche, Harze – wir rühren eine Pechsalbe  Wald- und Baummythen– traditionelle Räucherkultur  Inhaltsstoff: <b>Gerbstoffe und Terpene</b>  TN- Übung: 3 Waldpflanzen-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung</p> <p><b>HÜ: Blütengenuss – Blütenessenzen</b></p>	Andrea Gabriel, BA	Böhmerwaldschule Sonnenwald 17 4161 Ulrichsberg

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 5: „Lebensraum grünes Land und Wiesen“</b>			
<b>Fr 17. Mai 2024</b> <b>Sa 18. Mai 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	Familiengeist der <b>Korbblütler</b> „Ein Korb voll Blüten“, Familie der <b>Schmetterlingsblütler Teil 1</b> Inhaltsstoffe: <b>Bitterstoffe</b> „Was bitter im Mund ist dem Herzen gesund“ <b>„Werbung</b> ist das halbe Leben“ –Blütenbiologie für die Praxis Wiesen-Wanderung – Artenkenntnis in Zusammenhängen Wiese, Weide, grünes Land Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche TN- Übung: 3 Wiesenpflanzen -Portraits – kreative Pflanzenvermittlung  <b>HÜ: Einfaches Ansetzen von Wildkräutern in Essig</b>	Christian Gaisberger	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
<b>Block 6: „Sonnenkräuter“</b>			
<b>Fr 21. Juni 2024</b> <b>Sa 22. Juni 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	Familie <b>Lippenblütler</b> – eine duftige Truppe! Familie <b>Schmetterlingsblütler Teil 2</b> Inhaltsstoffe: <b>Ätherische Öle</b> Kleiner Auszug: <b>Kinderwerkstatt</b> Sommer“ – spielerisch Pflanzen erleben Oxydel, Wildkräuteressig. Pflanzenschätze in Öl; <b>Pflegeprodukte</b> aus der Natur – Basis Naturkosmetik Kräuterküche: Zubereitung kleiner kulinarischer Grüße und Wildkräuterküche TN- Übung: 3 Pflanzenportraits – kreative Pflanzenvermittlung  <b>HÜ: „Der Geist in der Flasche“ - Ansetzen in Alkohol</b>	DI Elisabeth Fruhstorfer	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 7: „Giftpflanzen und Zauberkräuter“</b>			
<b>Fr 12. Juli 2024</b> <b>Sa 13. Juli 2024</b> <b>Jeweils 9:00 – 17:00</b>	Pflanzenfamilie: <b>Nachtschattengewächs</b> Inhaltstoffe: <b>Alkaloide</b> Umgang mit pflanzlichen Giften /Giftproblematik und Exkursion Kräuterwerkstatt: alkoholische Ansätze, Kräuterliköre und Geistiges Wiederholung und Zusammenfassung, Evaluierung TN- Übung: 3 „giftige“ Portraits – kreative Pflanzenvermittlung  <b>HÜ: die holde Dolde</b>	Mag. Gabriele Winkler	Haus der Mitte Mitterfeldweg 27 4866 Unterach
<b>Block 8: „Spät-Sommerkräuter“</b>			
<b>Fr 2. Aug. 2024</b> <b>Sa 3. Aug. 2024</b> <b>Jeweils 9:00 – 17:00</b>	Familien-Geist der <b>Doldengewächse</b> Focus: <b>Furanocumarine</b> und <b>Cumarine</b> im Hausmittel- und Pflanzenalltag Wildkräuter - Wiesenwürze Kräuterküche und Wanderung: Sammeln für das Sommer-Schnuppermenü Lebensräume von Spätsommerpflanzen: Überraschungswelt Gstett'n und Säume Zusammenfassung: Pflanzenfamilien TN- Übung: 3 „(Dolden-) Wildpflanzen“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung  <b>HÜ: „Alles von der Hecke!“ – Inspirationen rund um Früchte</b>	Mag. Gabriele Winkler	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

Termin Uhrzeit	Inhalte	Referenten	Ort
<b>Block 9: „Wilde Hecken“ – ein Fruchten und Wurzeln</b>			
<b>Fr 6. Sept. 2024</b> <b>Sa 7. Sept. 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	Pflanzenfamilie der <b>Rosengewächse</b> Inhaltsstoffe: <b>Blausäureglycoside, Flavonoide und Anthocyane</b> Heckenwerkstatt – Früchte (und Wurzeln) sammeln und verarbeiten Wurzeln – Nachhaltigkeit und Naturschutz, Sammelregeln TN- Übung: 3 „Wildfrüchte/Wildpflanzen“-Portraits – kreative Pflanzenvermittlung Zusammenfassung Prüfung	Mag. Gabriele Winkler	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach
<b>Block 10: Abschluss - Präsentation (Pflicht)</b>			
<b>Mo 30. Sept. 2024</b> 18.00 – 18.45	Schriftlicher Teil ONLINE		e.lfi
<b>Do. 3. Okt. 2024</b> <b>Fr 4. Okt. 2024</b> Jeweils 9:00 – 17:00	Abschluss: Präsentationen je 10 Minuten Kräuterführung: 1 Pflanzen, 1 Zielgruppe, 5 Pflanzen erkennen Herbarium: 30 Pflanzen, kurze Vorstellungsrunde Gemütliches Beisammensein	DI Ursula Meiser-Meindl DI Elisabeth Fruhstorfer Christian Gaisberger	Kräuterstadl Museumsweg 6 4242 Hirschbach

**Änderungen von Terminen, Orten und Trainern/-innen vorbehalten!**

DI Ursula Meiser-Meindl  
 Bildungsmanagement Naturschutz-Landwirtschaft  
 Tel. 050/6902-1254  
 Ursula.Meiser-Meindl@lk-ooe.at