

Gestaltung und Ausbildung

Methodik und Didaktik

- Methodenwechsel zwischen intensivem Lernen und praktischen Tätigkeiten
- positive Lern- und Gruppenatmosphäre durch aktive Einbeziehung der Teilnehmenden
- Praxis bezogene Gruppenarbeit, Rollenfunktion einzelner mit Verifizierung theoretischer Inhalte am realen Objekt (Freilandexkursionen)

Ausbildungsplan

| Module | Inhalte und Methodik | Anzahl der Unterrichtseinheiten |
|---------------------|---|---------------------------------|
| Modul 1 | Allgemeine Info, Begriffsbestimmung, Einführung | 5 |
| Modul 2 | Biologisches Grundlagenwissen | 17 |
| Modul 3 | Theoretische und praktische Pflanzenkenntnisse | 12 |
| Modul 4 | Biologisches und kulturhistorisches Hintergrundwissen | 15 |
| Modul 5 | Wildkräuter-, Wildgemüsekunde Praktische Wildkräuter und Wildgemüsekunde (incl. Volksheilkrautkunde) | 27 |
| Modul 6 | Recht und Sicherheit, Marketing, Aktivtag | 8 |
| Exkursionen | | 36 |
| Summe der UE | | 144 |

Anmeldung

Melden Sie sich direkt bei Ihrem jeweiligen LFI in Ihrem Bundesland an.

Alle Angaben dazu finden Sie unter www.lfi.at oder kontaktieren Sie Ihr LFI.

LFI-Wien

Gumpendorfer Straße 15, 1060 Wien,
Tel.: 01/587 95 28-34, E-Mail: lfi@lk-wien.at

LFI-Niederösterreich

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten,
Tel.: 02742/259-6100, E-Mail: lfi@lk-noe.at

LFI-Burgenland

Esterhazystraße 15, 7001 Eisenstadt,
Tel.: 02682/702-402, E-Mail: lfi@lk-bgld.at

LFI-Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8011 Graz,
Tel.: 0316/8050 1310, E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

LFI-Kärnten

Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt,
Tel.: 0463/5850-2513, E-Mail: lfi@krast.lk-kaernten.at

LFI-Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Tel.: 050/6902 1500, E-Mail: lfi@lk-ooe.at

LFI-Salzburg

Maria-Cebotari-Straße 5, 5020 Salzburg,
Tel.: 0662/64 12 48, E-Mail: lfi@lk-salzburg.at

LFI-Tirol

Brixner Straße 1, 6021 Innsbruck,
Tel.: 05/92 92-1111, E-Mail: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

LFI-Vorarlberg

Montfortstraße 9-11, 6901 Bregenz,
Tel.: 05574/400-600, E-Mail: lfi@lk-vbg.at

LFI-Österreich

Schauflergasse 6, 1014 Wien,
Tel.: 01/534 41-8566, E-Mail: lfi@lk-oe.at

Zertifikatslehrgang



lk

landwirtschaftskammer
österreich



Kräuterpädagogik

www.lfi.at

www.lfi.at

Ihr Wissen wächst

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Ihr Wissen wächst



Bessere fachliche Qualifikation durch kompetente Ausbildung

Inhaltliche Beschreibung

1. Biologische Grundkenntnisse
 - Einblicke in biologische Zusammenhänge
 - Stoffwechselphysiologie der Pflanzen
 - Artenkenntnis
2. Hintergrundwissen
 - Kenntnisse der sekundären Inhaltsstoffe von Pflanzen
 - Ethnobotanik
 - Kulturhistorisches
3. Praxis
 - Praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse
 - Anleitung zum Sammeln, Verarbeiten und Anwenden von Kräutern, Heilkräutern, Wildgemüse und Wildfrüchten
 - Zubereitung von Wildgemüse-Menüs,
 - Konservieren von Wildgemüse und Wildfrüchten für die Gourmet-Küche
 - Zubereitung von volksheilkundlichen Produkten
4. Pädagogik
 - Anleitung zur Planung, Gestaltung und Durchführung von Kräuterwanderungen und anderen Veranstaltungen
 - Anleitung zur Präsentation der eigenen Persönlichkeit und eigenen Angeboten
5. Medienkunde – Selbstdarstellung
 - Aufbau und Pflege von Kontakten
 - Umgang mit der Presse
 - Entwicklung von Selbstvermarktungskonzepten

Inhaltliche Ziele

Die Schulung zielt darauf ab, den Teilnehmenden fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik, d.h. Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von einheimischen nicht kultivierten Pflanzen und Pädagogik zu vermitteln.

Dabei geht es nicht um ausgefallene oder gar seltene Pflanzen sondern um Pflanzen, die den Menschen auf Schritt und Tritt begleiten, die überall zu finden sind und die oft aus Unkenntnis zum unerwünschten, nutzlosen Un-Kraut degradiert werden.

Jeder sieht sie, keiner kennt sie – und gerade diese Pflanzen sind es, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren und oftmals durch ihr Aroma und ihren Gehalt an sekundären Inhaltsstoffen eine schmackhafte Delikatesse und/oder sanftes Heilkraut sind.

KräuterpädagogInnen werden geschult, interessierten Menschen aus dem eigenen Umfeld (von Kindergartenkindern, Schulkindern bis interessierten Bürgern) sowie Gästen/TouristInnen oder Interessensgruppen in Veranstaltungen (Führungen, Seminaren, Events u.a.) das erlernte Wissen spannend und begreifbar als „Delikatessen am Wegesrand“ verpackt weiter zu geben.

Sie sollen nicht nur interessierte Laien, sondern auch fachkundigen Interessensgemeinschaften durch sinnliches Erleben, spielerisches Sehen lernen, durch aktiven Umgang mit Pflanzen ohne „Verbotspädagogik“ für biologische und ökologische Zusammenhänge begeistern und die Wertschätzung der bodenständigen Pflanzenwelt fördern.

Um mit diesem Anliegen vor einem breiten Publikum bestehen zu können, erlernen Sie, sich selbst in der Öffentlichkeit und in den Medien angemessen und selbstbewusst zu präsentieren.

Nutzen für die TeilnehmerInnen

KräuterpädagogInnen tragen dazu bei, dass der regionale, ländliche Raum an Bedeutung und Attraktivität gewinnt und der bodenständige Tourismus nachhaltig gefördert wird.

Durch ihre Tätigkeit als ländliche UnternehmerIn erschließen sie sich mit der Ausbildung neue Arbeits- und Einkommensmöglichkeiten im Einklang mit der Natur, der ländlichen Struktur und Kultur.

Die Ausbildung schafft die fachliche als auch praktische Voraussetzung, um nach Abschluss der Ausbildung neue Produkte zu entwickeln, die aus schonendem Umgang mit Natur und dem Bewusstsein „Nutzen aber nicht Ausnutzen“ entstehen.

Zielgruppe

Urlaub auf dem Bauernhof (UaB) – Bäuerinnen, Bauern allgemein, Seminarbäuerinnen (SB), Schule am Bauernhof, Direktvermarkter (DV), Natur- und LandschaftsführerInnen, Gesundheits-BegleiterInnen, GärtnerInnen und Interessierte aus dem ländlichen Raum.

