

## Ausbildungsplan Kräuterpädagogik

| Termin                     | Uhrzeit       | Inhalt   | Referent:innen                                 |
|----------------------------|---------------|--|--|
| Do,<br>15. Februar<br>2024 | 09:00 – 17:00 | <b>Einführung, Systematik</b><br>Einführung in die Thematik, Kennenlernen, Regeln, Protokolle,<br><i>Exkursion</i><br>Das Anlegen eines Herbariums, Pflanzen sammeln   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Ing. Georg Schramayr |
| Fr, 16. Februar<br>2024    | 09:00 – 17:00 | <b>Systematik - Übersicht, Exkursion</b><br>Was man im Winter herzeigen kann! Knospenkunde,<br><b>Allgemeine Systematik</b><br>Pflanzenfamilien: <b>Hahnenfußgewächse</b><br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Ing. Georg Schramayr |
| Do, 14. März<br>2024       | 09:00 – 17:00 | <b>Pflanzenphysiologie: Austreiben</b><br>Wasserhaushalt, Baumsäfte<br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Michael Pfeifer      |
| Fr, 15. März<br>2024       | 09:00 – 17:00 | <b>Ernährungsphysiologische Wirkung von Pflanzen</b><br><i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i><br>Die Keimung und Sprossen<br><i>Praxistag in der Küche</i>   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Petra Paszkiewicz    |
| Do, 25. April<br>2024      | 09:00 – 17:00 | Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Cumarine, Saponine; Senfölglykoside</b><br>Pflanzenfamilien: <b>Nelkengewächse; Kreuzblütler</b><br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Ing. Georg Schramayr |
| Fr, 26. April<br>2024      | 09:00 – 17:00 | <b>Vermitteln und Präsentieren in der Kräuterpädagogik</b><br>Wie verstehen meine Teilnehmer:innen was ich Ihnen sagen will?<br>Wie plane ich ein Vermittlungsangebot in der Kräuterpädagogik?<br><b>Gruppendynamische Übungen</b><br><i>Indoor- und Outdoor Übungen</i> | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Michael Pfeifer      |
| Do, 2. Mai<br>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<br><i>Praxiseinheit in der Küche</i>                          | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Petra Regner-Haindl  |
| Fr, 3. Mai<br>2024         | 09:00 – 17:00 | Primäre Pflanzenstoffe: <b>Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Biotopkunde, Photosynthese</b><br><i>Exkursion</i>   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Ing. Georg Schramayr |
| Do, 13. Juni<br>2024       | 09:00 – 17:00 | Pflanzenfamilie: <b>Doldenblütler</b><br>Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Alkaloide</b><br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Ing. Georg Schramayr |

|                             |               |  |  |
|-----------------------------|---------------|--|--|
| Fr, 14.Juni<br>2024         | 09:00 – 17:00 | <b>Sensorik – Kochen mit Wildkräutern</b><br><i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i><br>von Outdoorküche bis Wildkräuterbuffet<br><i>Praxistag in der Küche</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Claudia Gobec                                |
| Do, 27.Juni<br>2024         | 09:00 – 17:00 | Pflanzenfamilie: <b>Lippenblütler, Korbblütler</b><br>Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Ätherische Öle, Gerbstoffe, Bitterstoffe</b><br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Ing. Georg Schramayr                         |
| Fr, 28.Juni<br>2024         | 09:00 – 17:00 | <b>Methoden der Bewerbung und des Sichtbarmachens:</b><br>Was, Wem, Warum, Wie, Wann&Wo, Strategien<br><br>Überlegungen, die mich als Kräuterpädagogin beschäftigen.   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Martina Grabner                              |
| Do, 11.Juli<br>2024         | 09:00 – 17:00 | <b>Was man aus Pflanzen alles machen kann?</b><br>Über die technischen Möglichkeiten der Wildpflanzen (z.B. Färben, Flechten, Schöpfen)<br><b>Mitbringsel aus Natur,</b>   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Michael Pfeifer                              |
| Fr, 12.Juli<br>2024         | 09:00 – 17:00 | <b>Rechtliche Situation der Kräuterpädagog:innen</b><br>Vermarktung, Hygiene, Beschriftung<br><br><b>Kräuterrecht</b>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br>Alexandra Bichler,<br>BBEd<br>Dr. Wolfgang Stock |
| Do,<br>12.September<br>2024 | 09:00 - 17:00 | Pflanzenfamilie: <b>Rosengewächse</b><br>Sekundäre Pflanzenstoffe: <b>Glykosyde</b><br>Pflanzenphysiologie: <b>Rückzug und Altern</b><br><i>Exkursion</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Ing. Georg Schramayr                         |
| Fr,<br>23.September<br>2024 | 09:00 - 17:00 | <b>Wildobstverarbeitung in der Praxis</b><br><i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i><br>Das Herstellen von Marmeladen, Säften, Chutneys<br>Haltbarkeitsmethoden, Tee<br><i>Praxistag in der Küche</i>                          | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Petra Regner – Haindl                        |
| Do,<br>10.Oktober<br>2024   | 09:00 - 17:00 | <b>Verarbeiten von Kräutern, Herstellung von Spezialsalben,</b><br><i>Zoomvortrag eine Woche vorher abends</i><br>Herstellung von Tinkturen, Oxymel, sowie Harzsalbe und Verarbeitung von Wurzeln<br><i>Praxistag in der Küche</i> | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Claudia Gobec                                |
| Fr,11.Oktober<br>2024       | 09:00 - 17:00 | <b>Wiederholung des Lehrstoffes</b><br>und Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung<br><i>Herbariumkontrolle</i>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Ing. Georg Schramayr                         |
| Do,<br>24.Oktober<br>2024   | 09:00 13:00   | <b>Schriftliche Prüfung</b>  | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>Ing. Georg Schramayr                         |
| Do,<br>7.November<br>2024   | 09:00 - 17:00 | <b>Präsentation der Abschlussprojekte</b><br><i>Abschlussfeier mit Buffet!</i>   | <b>BBK Tullnerfeld</b><br><br>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.