

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

Der Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen ist eine Reise durch das heimische Heilkräuterjahr. Sie lernen unsere heimischen Heilpflanzen mit ihren Wirkungen in Theorie und Praxis kennen. Die Pflanzenkunde passt sich saisonal an die jeweilige Jahreszeit an. Neben dem erlangten theoretischen Wissen werden in der Praxis Salben gerührt, Blütenessenzen hergestellt, Tinkturen angesetzt, Naturkosmetik zubereitet, Tee-Mischungen zusammengestellt, Räucherwerk gesammelt sowie die eigene Kräuterhausapotheke befüllt. Alte Mythen, Bräuche und Sagen finden ebenso ihren Platz.

Praxisbezogen werden die Wildkräuter auch zu kulinarischen Delikatessen verarbeitet. Vom grünen Frühstücks Shake bis hin zum 3 Gänge Menü wird fleißig experimentiert und gekocht. Ethnobotanisches Wissen kombiniert mit dem Erkenntnisstand der heutigen Zeit – perfekt kombiniert in dieser Ausbildung. Sie ist eine Kombination von theoretischem Wissen mit dazugehöriger alltagstauglicher Praxis.

Nach Abschluss der Ausbildung können Sie Ihr Wissen selbständig in Form von Kräuterwanderungen oder Workshops weitergeben. Das Wissen über die Heil- und Wildkräuter ist im Laufe der Jahrhunderte vergessen oder verloren gegangen. Einen Teil davon werden Sie die Teilnehmer mit dieser Ausbildung wieder zurückerlangen. Der Zugang zur heimischen Kräuterwelt steht allen Interessierten offen – treten wir ein!

Die Lernziele:

- Sie erlangen fundiertes Wissen in Pflanzenkunde und über Wirkungen in Theorie und Praxis.
- Sie kennen die Geschichte der Heil- und Wildkräuterkunde (vor Christus, Mittelalter, heute).
- Pflanzenfamilien, Inhaltsstoffe und Signaturenlehre sind Ihnen vertraut.
- Sie erleben die Vielfalt der Pflanzen im Jahreskreislauf.
- Die wesentlichen Fragen von Marketing und Recht sind Ihnen vertraut.
- Sie beherrschen Ablauf, Planung und Gestaltung einer Kräuterwanderung und kennen Anwendungsbeispiele für Schulen, KIGA, Erwachsene.
- Sie kennen Wildgemüse und Wildfrüchte und deren Einbau in die tägliche Ernährung.
- Sie verstehen es, Kräuteröle, Kräuternessig, Kräutersalze, Kräuter Teemischungen, Massageöle, Badesalze selber herzustellen.

Inhalte:

Modul 1:

- Grundlagen der Pflanzenkunde
- Geschichte der Heil- und Wildkräuterkunde (vor Christus, Mittelalter, heute)
- Pflanzenfamilien, Inhaltsstoffe, Signaturenlehre
- theoretische Anwendungsbeispiele – Besprechung der Praxisbeispiele für das gesamte Jahr (Naturkosmetik, Salben, Cremen, Tinkturen, Essenzen, Mazerate, ...)



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

- Zeigerpflanzen – was erzählen sie uns?
- Jahreskreisfeste – Bedeutung, Hintergründe, Aberglauben:
Lichtmess mit dem Thema „Loslassen, Reinigung, neues Jahr begrüßen“
Fastenzeit
Pflanzen welche die Reinigung von Geist und Körper unterstützen
Frühlingskräuter zum Entgiften, Entschlacken

Persönlichkeit: Meine Visionen für meine zukünftige Tätigkeit als Kräuterpädagogin

Modul 2:

- Frühlingskräuterwanderung – Sammeln der Kräuter, Ernte und Konservierungsmöglichkeiten
- Gesammelte Frühlingskräuter zu einem Frühlingmenü in der Küche verarbeiten
- Kräutersammelregeln
- Psychoaktive Kräuter – Zauberpflanzen unserer Ahnen?
- Wie wirken Heilpflanzen?
als Saft, Tinktur, Sirup, getrocknet, Extrakte,...
Wildkräuter als Hausmittel und ihre Verarbeitung
HÜ: Tinktur ansetzen
- Jahresfest OSTERN – Ostaria – Geschichten, Mythen und Bräuche rund um das Osterfest

Persönlichkeit: neues Leben erwacht -> Beobachtungen in der Natur und am eigenen Leib

Modul 3:

- Giftpflanzen – „Die Dosis macht das Gift“:
Giftpflanzen in ihren Lebensräumen (Wald, Wiese, Weide, Acker)
welche Gifte enthalten Giftpflanzen?
Verwechslungsmöglichkeiten mit anderen Pflanzen?
- Blütenbiologie:
ein Spaziergang durch die Blütenwelt
Aufbau der verschiedenen Blüten
HÜ: Herstellung einer Blütenessenz
- Kräuterwanderung: Sammeln von Holunder, Blüten, Waldmeister,...
- Die Magie der aphrodisierenden Kräuter
- Hexenpflanzen – Rituale, Mythen und Bräuche
- Kräuterjause kalt – selber zubereiten mit den gesammelten Kräutern

Persönlichkeit: selber eine kleine Kräuterwanderung planen und mit Freunde, Familie umsetzen



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

Modul 4:

- Pädagogik, Planung, Gruppenleitung, Umsetzung:
Aller Anfang ist schwer...
„Wahr-Nehmungen“ in der Gruppe
Kernkompetenzen einer Gruppenleitung
- Werbekampagnen der Blütenwelt:
Blütenricks die Mensch und Tier begeistern, locken, erfreuen!
- Lebensraum „WALD“:
Der Baum wird zum Wald
Photosynthese
Baumsymbolik und Baummeditation
- Kräuter-Wald Wanderung – sammeln der Waldkräuter
- SONNWEND KRÄUTER – Johanniskräuter – wichtige Sonnenpflanzen:
Pflanzen welche die Lebensfreude aktivieren
Sommersonnenwende – die Kraft der Sonne feiern, Geschichten, Mythen und Bräuche
heimische Blütenessenzen mit der Kraft der Sonne herstellen – Wirkungsweise

Persönlichkeit: Sonnwendkräuter Ölauszug für die dunkle Jahreszeit selber machen – Erfahrungen?

Modul 5:

- Marketing, Recht:
rechtliche Grundlagen der Kräuterpädagogin
Ablauf, Planung, Gestaltung einer Kräuterwanderung, Anwendungsbeispiele für Schulen, KIGA, Erwachsene
- Verlauf, Vertrieb, Vermarktung eines selbst hergestellten Kräuterprodukts, rechtliche steuerliche Grundlagen, Praxisbeispiele
- Die Wiese und ihre Zeigerpflanzen:
Wiesentypen
Wiesen Werkstatt
Elfen- und Zwergenhaus
- Kräuterwanderung Hochsommerkräuter:
Ernten, Verarbeiten, Hausapotheke für den Eigengebrauch
- Die Ernte wird eingebracht – die Kräuter werden geweiht -> Mythen, Bräuche, 15.8.
- Binden eines Kräuterbuschens

Persönlichkeit: Ich bringe meine persönliche Ernte ein. Was kann ich schon umsetzen?



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

Modul 6:

Wildgemüse

- Inhaltsstoffe
- Einbau in die tägliche Ernährung
- Vergleich Wildgemüse – kultiviertes Gemüse
- Verwendung in der Küche – Praxisteil

Wildfrüchte

- Verwendung in der täglichen Ernährung
- Einkochen, einlegen, haltbar machen
- Wildobst Arten wie Kornelkirsche, Weißdorn, Hagebutte, Schlehdorn,...

Kinderwerkstatt im Spätsommer

- die Natur als Spielraum
- Lernspiele
- Blütenmandala, Kräuterrätsel, Bestimmungsspiele
- selbständig Spiele kreieren und ausprobieren

Erntedank

- alte und neue Bräuche
- die Fülle feiern und Danke sagen

Persönlichkeit: Danke sagen

Modul 7:

- Herbstzeit ist Wurzelzeit:
heilkraftige Wurzeln graben und zu Salben/Tinkturen verarbeiten
- Husten, Schnupfen, Heiserkeit:
alte Hausmittel und Hilfen aus der Naturapotheke
- Auszüge, Mazerate – Essig-Ölauszug: praktische Anwendung z.B. Holunderessig,
Quendelblütenöl
weitere Anwendung der Auszüge für die Salben/Cremen Herstellung, selber Cremen/Salben
herstellen
- Jahresfeste Halloween, Allerheiligen, Samhain -> Ursprung, Rituale, Bräuche und Feste

Persönlichkeit: wie feiere ich die Feste im Oktober/November?



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

Modul 8:

- Erkältungskräuter: Anwendung von alten Hausmitteln
- Schlafkräuter: Anwendung und Heilwirkung der Schlafkräuter
Nähen und befüllen eines Schlafkräuterkissens
- Frauenkräuter: Wirkungen vom Beginn der Pubertät bis hin zu den Wechseljahren
- Praxisteil: selbstgemachte Weihnachtsgeschenke aus Wildkräuter herstellen wie z.B. Kräuteröle, Kräuternessig, Kräutersalze, Kräuter Teemischungen, Massageöle, Badesalze
- Alte und neue Mythen und Bräuche rund um das Weihnachtsfest und die Rauhnächte die alte Praxis des Räucherns wiederentdecken

Die Exkursionen:

Es werden im Zuge der Ausbildung Exkursionen abgehalten.

MODULE 1 und 8 im WIFI (ohne Exkursion)

MODULE 2 bis 7 alle mit Exkursion am 2. Kurstag

Je nach Witterung auf flexible Ausrüstung und Kleidung achten! Die Exkursion kann mehrere Stunden in Anspruch nehmen. Eine entsprechende körperliche Fitness der Teilnehmer wird vorausgesetzt.

Die Pflanzenporträts:

Sie stellen eine Pflanze in Form einer Kräuterführung vor (3TN/Block).

Neben der theoretischen Wissensvermittlung geht es hier auch um die Art der Vermittlung der Inhalte.

Sie geben dazu einen Block zuvor Ihre Pflanzenporträts bekannt.

Die Hausübungen:

Zwischen den einzelnen Kursblöcken erhalten Sie Hausübungen. Beim darauffolgenden Kursblock werden diese dann besprochen und eventuell verkostet/getestet.

- Einlegen wilder Kapern
- Maiwipferlsirup
- Spezialitäten aus Holler
- Ansetzen einer Tinktur
- Ansetzen eines Likörs

Die Kräutermappe – Herbarium:

Im Laufe der Ausbildung legen Sie ein Herbarium an. Dieses beinhaltet 20 heimische Wildkräuter.

Persönliche Informationen, Texte, Bilder, Zeichnungen machen das Herbarium zu Ihrem persönlichen Stück.

Das Herbarium bildet einen Teil der Abschlussbeurteilung!



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

0861 Lehrgang zum Diplomierten Heilkräuterpädagogen

Die Abschlussarbeit:

Jeder Kunde stellt ein Abschlussprojekt vor. Dieses wird den anderen TN in Form einer 10minütigen Abschlusspräsentation vorgestellt. Das Projekt soll individuell, authentisch, künstlerisch, kreativ, ... sein. Auch ein Praxisbezug soll hergestellt werden.

1 Monat vor dem Prüfungstermin werden die Themen der Abschlussarbeiten inklusive einer kurzen Zusammenfassung an Fr. Daniela Dettling weitergeleitet.

Die Abschlussprüfung:

- 75% Anwesenheit
- mind. 1 Pflanzenporträt im Zuge der Ausbildung
- Kräuter-Herbarium
- Abschlusspräsentation (ca. 10 min)
- schriftlicher Teil – Prüfungsfragen aus allen Kursteilen

Alle Teilprüfungen müssen positiv abgeschlossen werden.

Die Dauer der Ausbildung:

100 Trainingseinheiten Präsenzunterricht

40 Einheiten Erstellung des Herbariums

10 Einheiten Ausarbeitung der Abschlussarbeit

3 Einheiten Ausarbeitung Pflanzenpräsentation

Die Trainerin:

Daniela Dettling

Natur- und Kräuterpädagogin, Leiterin von Kräuterseminaren und Workshops, Produktion und Handel von kulinarischen Kräuterprodukten für den österr. Lebensmittelhandel



Kursbuchung und weitere Details unter **0861** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe