

# Deine Kräuterausbildung

## Werde zur Kräuterfrau

### Teil 1



## Wildkräuter erkennen und im Jahreskreislauf einsetzen

---

Entdecke die Welt der Wildkräuter und lerne, wie du dieses Wissen für DICH und DEINE Familie - nachhaltiger, natürlicher und gesünder integrieren kannst! Sei es für eine gesunde Hautpflege, in der Küche, für Deine Naturapotheke oder für einen ökologischen Haushalt.

Gemeinsam erleben wir ein Jahr in und mit der Natur, lernen Abläufe und die Grundlagen der Botanik zu verstehen, verarbeiten Pflanzen im Jahreskreislauf und bekommen ein Verständnis für die Wirkungsweisen auf unseren Körper.

**"Alle Wiesen und Matten, alle Berge und Hügel sind Apotheken."  
(Paracelsus)**

## Kursinhalte im Überblick

---

- 🌿 Das 1 x 1 der Wildkräuterkunde
- 🌿 Mehr als 50 heimische Heil- und Wildkräuter
- 🌿 Inhaltsstoffe & Wirkungen
- 🌿 Wann und wo du Wildkräuter sammelst
- 🌿 Größe, Formen und Standorte der Pflanzen richtig einschätzen
- 🌿 Viele leckere Delikatessen aus Wald und Wiese
- 🌿 Wildkräuter verarbeiten und verkochen & Haltbarmachung
- 🌿 Ernährungsphysiologische Aspekte von Wildkräutern
- 🌿 Essbare Pflanzen erkennen & richtig bestimmen
- 🌿 Gibt es Verwechslungsmöglichkeiten mit giftigen Verwandten?

## Was dich noch erwartet

---



- 🌿 1 x Kocheinheiten (Modul „Kochen mit Wildkräutern“ inkl. Verpflegung)
- 🌿 6 x Pflanzenexkursion vor Ort
- 🌿 Broschüren, Büchertipps und ausführliche Unterlagen mit vielen Rezepten
- 🌿 Bestimmungshilfen
- 🌿 Sammelkalender
- 🌿 Checklisten

## Das Besondere an diesem Seminar

---

- 🌿 Praxis steht im Vordergrund
- 🌿 Einfache & unkomplizierte Rezepte
- 🌿 Lernen mit allen Sinnen und in Kleingruppen
- 🌿 Austausch in der Gruppe
- 🌿 Wir begegnen Wildkräutern in der Natur und im Jahreswechsel
- 🌿 Mit Gleichgesinnten entspannt und mit viel Spaß die Welt der Wildkräuter kennenlernen

## Ziele:

---

- 🌿 Kompetenz in der Bestimmung von Pflanzen erwerben
- 🌿 Wissen über den Nutzen von Wildpflanzen im kulinarischen Bereich
- 🌿 Wie du essbare Wildkräuter/-pflanzen erkennen, richtig bestimmen und verarbeiten kannst - für deine Naturapotheke und die gesunde Hautpflege für die ganze Familie
- 🌿 Welche Pflanzenfamilien und deren Vertreter es gibt und welche Methoden du zur Pflanzenbestimmung einsetzen kannst

## Umfang der Ausbildung:

---

Gesamt: 355 Stunden, diese umfassen...

- 🌿 Anwesenheit an allen 6 Kursterminen
- 🌿 Selbststudium der Skripten, evtl. weiterführende Recherchen
- 🌿 Hausübungen (Pflanzenportrait – Ausarbeitung freiwillig)
- 🌿 Selbsterfahrungen

## Zur Referentin: DI Elisabeth Teufner BEd.

---

- 🌿 Pflanzenwissenschaftlerin mit Schwerpunkt Wildkräuter
- 🌿 Ökopädagogin, Natur-, Agrar- und Umweltpädagogin
- 🌿 Kräuter - und DIY-Kosmetik Expertin
- 🌿 Buchautorin
- 🌿 Lehrerweiterbildungen in pädagogischen Hochschulen
- 🌿 Referentin in der Erwachsenen Bildung NÖ + OÖ
- 🌿 TCM- Ernährungsberaterin

- 🌿 Jahrelange „Selbermacherin“
- 🌿 Kräuterpädagogin
- 🌿 Wachau.hiata
- 🌿 Grüne Kosmetik Pädagogin
- 🌿 Grüne Natur Apotheke-Expertin

## Inhalt der Kräuterausbildung - Teil 1



### 1. Modul - Einführung in die Kräuterkunde in Atzenbrugg

- ☼ Das 1 x 1 der Kräuterkunde ☼ Sicherer Umgang mit Wildkräutern ☼ Richtig sammeln, trocknen und aufbewahren ☼ Wo findest du Wildkräuter ☼ Lebensbereiche ☼ Pflanzenfamilien und typische Vertreter ☼ Arten & Systematik ☼ Bestimmungsmethoden
- ☼ Botanische Grundkenntnisse ☼ Pflanzeninhaltsstoffe & Wirkung ☼ Typische Frühlingskräuter erkennen und anwenden ☼ Sammelkalender ☼ Giftige Doppelgänger ☼ **Pflanzenspaziergang**

### 2. Modul - Kochen mit Wildkräutern im Heurigenlokal

- ☼ Kochen mit Wildkräutern ☼ Essbare Blüten ☼ Verarbeitungstipps ☼ Herstellung eines Kräutermenüs ☼ Warum Wildkräuter unbezahlbar für Gesundheit, Schönheit & Wohlbefinden sind ☼ Delikatessen aus Wald & Wiese ☼ **Pflanzenspaziergang**

### 3. Modul – Naturapotheke in Atzenbrugg

- ☼ Kräuteranwendungen ☼ Grüne Naturapotheke & Hausmittel ☼ Heilsalben im Jahreskreislauf ☼ Extraktionsmethoden pflanzlicher Inhaltsstoffe ☼ Praktische Herstellung & Rezepte von Kräuterextrakten wie z.B. Kräuterrhonig ☼ Ölauszüge ☼ Tinkturen ☼ Oxymel ☼ Sole ☼ Kräuterwein ☼ Salben u.v.m. ☼ Kräuter im Frühsommer erkennen und anwenden ☼ **Pflanzenspaziergang**

### 4. Modul - Natürliche Kosmetik in Atzenbrugg

- ☼ Natürliche Hautpflege aus Küche & Garten ☼ Hautgesundheit ☼ Heimische Hautpflanzen im Jahreskreislauf ☼ Pflegende Wirkstoffe aus Garten & Natur ☼ Kritische Aspekte in der modernen Kosmetik ☼ Natürliche Nutzungskreisläufe ☼ Pflegetipps ☼ Sonnenpflege ☼ Bedenkliche Inhaltsstoffe ☼ Wiederholung Extraktionsmethoden in der Praxis ☼ Herstellung von Pflegeprodukten von Kopf bis Fuß wie ☼ Naturshampoo ☼ Körperöl ☼ Zahnpulver ☼ Naturshampoo ☼ Deodorant ☼ Lippenpflege ☼ u.v.m.

## 5. Modul - Wildobst-Heimisches Superfood im Heurigenkeller

☼ Heimisches Wildobst ☼ Superfoods ☼ Erkennungsmerkmale ☼ Inhaltsstoffe ☼ richtige Ernte ☼ Anwendung und Verarbeitung z.B. ☼ Saft ☼ Sirup ☼ Marmelade ☼ Falsche Oliven ☼ Mus ☼ Ketchup ☼ süße & pikante Speisen ☼ Herstellung eines Kräutermenüs ☼

### **Pflanzenspaziergang**

## 6. Modul - Natürlicher Haushalt mit Waschpflanzen in Atzenbrugg

☼ Natürlicher Haushalt mit Waschpflanzen ☼ Waschen, heilen und pflegen mit Waschpflanzen ☼ Waschpflanzen und Herstellung von nachhaltigen und ökologischen Wasch- und Putzmitteln ☼ Hausmittel wie Natron, Soda & ätherische Öle ☼

### **Pflanzenspaziergang**

## Termine

---

- 🌿 Mittwoch-Gruppe und Samstag-Gruppe
- 🌿 [INFOS & TERMINE - Werde zur Kräuterfrau Teil 1](#)
- 🌿 jeweils von 10.00 - 17.00 Uhr

## Wo findet das Seminar statt

---

- 1) **Naturakademie – wild.wuchs.Natur:** Elisabeth Teufner, Gartengasse 14, 3452 Atzenbrugg
- 2) **Heurigenlokal** Familie Kern: Ahrenberger-Kellergasse, 3454 Sitzenberg-Reidling

**Genauere Anfahrtswege bekommst du bei Zahlungseingang per automatisiertem E-Mail zugeschickt. Bitte auch den Spam-Ordner kontrollieren.**

## Bezahlung:

---

Du kannst den gesamten Betrag überweisen, oder eine Anzahlung von 400,-€ machen. Diese erfolgt bei der Buchung/Anmeldung. Die Restzahlung erfolgt im Jänner. Bitte bei der Buchung auswählen. Falls das für dich nicht möglich ist, dann melde dich bitte bei uns per E-Mail mit deinen Vorstellungen. Für weitere Rate müssen wir eine einmalige Bearbeitungsgebühr von 15 EUR verrechnen.

## MITTAGSPAUSE ca. 13-14 Uhr

---

An den Seminartagen wird es immer wieder kleine „wilde Häppchen“ zu kosten geben. Getränke (Wasser und Sirupe) sind im Preis inkludiert. Bitte für die Mittagspause selbst noch Proviant mitnehmen.

## Was ist mitzubringen

---

Schreibzeug (Block, Schreibstift), Mappen mit Unterlagen werden ausgeteilt.  
Dem Wetter entsprechende Kleidung (2 Paar Schuhe für drinnen und draußen, Regenschutz, Sonnenschutz, Trinkflasche).  
Wir sind bei jedem Wetter draußen (außer bei strömendem Regen).

## Unterkunft

---

Falls du eine Unterkunft brauchst:

- Bitte direkt im [Gasthof Kögl](#) buchen!

## Teilnahmevoraussetzungen

---

- \* vollendetes 21. Lebensjahr
- \* Teamfähigkeit, Freude und Motivation beim Lernen
- \* last but not least: Kräuter-Begeisterung

## Abschluss nach jedem Teil

---

Teilnahmebestätigung

## Stornoversicherung

---

Du kannst dich optional für eine Stornoversicherung entscheiden. Solltest du am Kurs nicht teilnehmen können, erhältst du die Kurskosten ersetzt.

[Alle Details zur Stornoversicherung](#)

## Zertifizierte/r Kräuterpädagoge/in

---

Wenn du als **Kräuterpädagoge/in** zertifiziert werden möchtest, kannst du am Ende der 3 Teile das Zusatzmodul "Zertifizierung" dazu buchen. Du bekommst ein **Zertifikat als „Zertifizierte/r Kräuterpädagoge/in“** ausgestellt, sobald du alle Prüfungsinhalte erfüllt hast.

### Prüfungsinhalte:

- schriftliche Prüfung über die wesentlichen Inhalte (Fragenkatalog wird zur Verfügung gestellt)
- ein Herbarium (30 Pflanzen) – Abgabe beim letzten Termin – auch digital möglich
- Ausarbeitung eines Leitfadens für eine Kräuterwanderung nach einem Thema deiner Wahl
- Projektarbeit: Workshop-Ausarbeitung für ein Thema deiner Wahl oder ein anderes Projekt, das du als zukünftige/r Kräuterpädagoge/in umsetzen willst inkl. Präsentation

### Danach kannst Du:

- **Erwachsenen & Kindern die Kräuterwelt** näherbringen
- mit **Kräuterextrakten** gesund bleiben & deine Liebsten verwöhnen
- deine eigenen **Kräuter- & Kochworkshops entwickeln**
- **Kräuterworkshops** für Erwachsene und Kinder abhalten
- Menschen in **Vorträgen** mit deinen Naturthemen **begeistern**
- **Autorin über Wildpflanzen & Heilkräuter** werden
- deine Umgebung mit dem Wissen und der Freude an der Natur **inspirieren**
- Das Wissen aus **Großmutter's** Erinnerung in deiner Familie **wiederbeleben**

## Änderungen

---

Die wild.wuchs.Natur-Akademie behält sich Änderungen bzgl. Inhalten, Terminen und Ort vor. Bei eventuellen Änderungen werden alle Teilnehmer unverzüglich schriftlich verständigt.

## Haftung

---

Die Teilnahme am Kräuterseminar erfolgt freiwillig. Die Teilnehmer übernehmen innerhalb und außerhalb des Seminars die Verantwortung über eventuell von ihnen verursachte Schäden selbst. Veranstalter und Vortragende sind von Haftungsansprüchen freigestellt.

© Elisabeth Teufner, wild.wuchs.Natur-Akademie