

Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik LVHS Niederalteich

Kurs XV 2025/2026

Kurzbeschreibung Module 1 – 10



Modul 1: 20./21. September 2025 (Montag/Dienstag)

Kursstart, Pflanzensystematik/Familien, Wildkräuterküche

Einführung vom Veranstalter in den Kurs: Barbara Messerer, LVHS Niederalteich
Referentin: Lisi Fruhstorfer

Einführung in den Kurs, Geschichte der Kräuterkunde; biologische Grundlagen der Pflanze.

Übersicht primäre und sekundäre Pflanzenstoffe, Kräuterküchenpraxis.

Furanocumarine und Cumarine mit Alltagsbeispielen.

Pflanzenportrait, Pflanzensystematik und Artenkenntnis Doldengewächse und kurzes Ansprechen Schmetterlingsblütler.

Schmetterlingsblütler intensiv dann in Modul 6 von Hansjörg Hauser.

Modul 2: 18./19. Oktober 2025 (Samstag/Sonntag)

Herbstmodul, Wildfrüchte und Wildpflanzen

Referentin: Lisi Fruhstorfer (Tag 1 und 2)

Lebensraum Hecke und ihre Pflanzen (Rosengewächse u.a.).

Besonderheiten der Familie: Paradebeispiel für astrologische Zuordnung und warum, Schlafäpfel, sog. Vit. B17.

Freilandexkursion und Übungen, Flavonoide und Saponine mit Alltagsbeispielen.

Gerbstoffe und Blausäureglykoside mit Alltagsbeispielen.

Kochen mit Wildkräutern und –Früchten. Kennenlernen von Pflanzen und Inhaltsstoffen durch Pflanzenportraits.

Modul 3: 29./30. November 2025 (Samstag/Sonntag)

Pädagogik: Didaktik und Methodik der Kräutervermittlung in der Praxis

Referenten: N.N.,
Karin Rothofer

Aufbau von kräuterpädagogischen Veranstaltungen.

Spannungsbogen und didaktisches Dreieck in Events.

Einsatz von Methoden im Vermittlungsdrehbuch, Methoden erleben.

Leiten und begleiten von Gruppen – Kommunikation – Übungen.

Modul 4: 9./10. Januar 2026 (Freitag/Samstag)

Vermarktungspraxis, Marketinggrundlagen, Rechtspraxis und Netzwerke, Exkursion in die Praxis

Referenten: Alexander Altmann, Regierung von Niederbayern (Tag 1 bis Mittag)
Angela Marmor (Tag 1 ab Mittag und Tag 2 bis Mittag)
Exkursion zu praktizierender Kräuterpädagogin Karin Müller

Praxis der Möglichkeiten von Wildkräutervermarktung.

Praktische Rechtsfragen, Exkursion zu einer Kräuterpädagogin und deren Arbeitspraxis.

Marketing und kräuterpädagogische Netzwerke.

Modul 5: 17./18. April 2026 (Freitag/Samstag)

Grünland/Wiesen, Artenkunde und kulturlandschaftliche Grundlagen:

Referentin: Lisi Fruhstorfer (Tag 1 und Tag 2)

Lebensraum Wiese/Acker/Kulturgrünland und deren Wildkräuter.

Kreuzblütengewächse u.a., spezifische sekundäre Pflanzenstoffe (Senfölglykoside mit Alltagsbezug).

Vegetationsökologie verschiedener heimischer Naturräume im Frühling.

Zubereitung von hausgemachtem Senf aus heimischen Kreuzblütlern, kleine Frühlingswildkräuterküche.

Präsentation von Pflanzenportraits und Methoden der Naturvermittlung.

Modul 6: 8./9. Mai 2026 (Freitag/Samstag)

Pflanzen- und Sonnenenergie, Wald und Waldkräuter, Bäume und Sträucher im Lebensraum:

Referenten: N.N. (1. Tag)

Thomas Janscheck (2. Tag)

Lebensraum Wald/Waldsäume und deren Arten (Bäume, Sträucher u.a.).

Vertiefung biologische Grundlagen, Blütenbiologie, Photosynthese (Thomas Janscheck).

Hahnenfußgewächse und Schmetterlingsblütler u.a.: Arten und Inhaltsstoffe (Eiweiß, Glykoside v. Hansjörg).

Evtl. jahreszeitliche Wildkräuterzubereitungen verschiedener Praxisgerichte und Hausmittel.

Modul 7: 5./6. Juni 2026 (Freitag/Samstag)

Wildkräuter- und Naturkosmetik, Tinkturen, Öle und Ansätze, Artenkenntnis:

Referentin: Lisi Fruhstorfer (Tag 1 und Tag 2)

Naturkosmetik, Tinkturen, Öle, Schmierer und Wildkräuteransätze in Theorie.

und Praxis; ätherische Öle, Lippenblütengewächse u.a. heimische Arten.

Praxisexkursion und Wildkräuter als Kulinarium im Hochsommer – Übungen zur Anwendung Naturkosmetik.

Modul 8: 26./27. Juni 2026 (Freitag/Samstag)

Wildkräuter in Heilkunde und Pharmazie, Strömungen der Pflanzenheilkunde, Hausapotheke

Referent: Roland Andre (Tag 1 und Tag 2)

Kräuterheilkunde, Volksheilkunde und deren Pflanzen.

Überblick zu verschiedenen Pflanzenheilverfahren (Hildegardmedizin,

Homöopathie, heimische Bachblüten, Phytotherapie u.a.).

Ausbau Artenkenntnis (v.a. Korbblütler), Inhaltsstoffe (v.a. Bitterstoffe) in der Gesundheitspraxis.

Modul 9: 10./11. Juli 2026 (Freitag/Samstag)

Heimische Risiko- und Ritualpflanzen, vertiefte Pflanzen-Kulturgeschichte und Artenkenntnis:

Referent: N.N. (Tag 1 und Tag 2)

Gerti Pammer (zur Herbariumspräsentation und Auswertung incl. Korrektur auf Richtigkeit der Pflanzen)

Ökologie der Neophyten, Erweiterung Artenkenntnis Wildkräuter.

Pflanzenportraits, Risikopotential und Umgang mit heimischen Giftpflanzen, Erkennen von Giftpflanzen.

Ritualpflanzen unserer Heimat, Fragen zur ganzheitlichen Pflanzenbetrachtung in den Lebensräumen.

Herbariumspräsentation als Vernissage.

Modul 10: 18./19. September 2026 (Freitag/Samstag) – Abschluss

Kursabschluss, dreiteilige Prüfung, Zertifikatsübergabe:

Referenten: Barbara Messerer, LVHS, Gerti Pammer, Lisi Fruhstorfer (alle beide Tage)

Abschlussprüfung in Theorie und Praxis

Projektpräsentation der TN als Bestandteil des Zertifikatsabschlusses

Auswertung und Zertifikatsübergabe mit

Weitere durchgehende Kursinhalte:

*Wenn die Kursleitung nichts anders vorsieht, finden in fast allen Modulen Praxisexkursionen mit Bestimmungsübungen statt. Praxis der Wildkräuterküche und Zubereitungen von saisonalen Menüfolgen erfolgt in Abhängigkeit vom Vegetationsverlauf. Im Mittelpunkt des Lehrgangs steht eine aktive praktische Beteiligung der Teilnehmenden durch Pflanzenportrait-Vorträge und Übungen. Der Lehrgang ist keine Berufsausbildung. Die Qualifizierung endet mit der Verleihung des Zertifikats „Kräuterpädagog*in“ durch die LVHS Niederalteich.*

Veranstalter und Zertifikatsgeber:

Bildungshaus Landvolkshochschule Niederalteich
Hengersberger Straße 10
94557 Niederalteich
Tel: 09901/93520

Kursleitung und verantwortlicher Ansprechpartner an der LVHS:

Bildungsreferentin Barbara Messerer
messerer@lvhs-niederalteich.de

Verantwortlich für die inhaltliche Ausgestaltung und das Curriculum (im Auftrag für die LVHS):

N.N.
