



Zertifikatslehrgang Wildkräuterexpert/in

Wollten Sie schon immer alles über Kräuter wissen? Wollten Sie schon immer mit Wildkräutern feine Speisen zubereiten, Grüne Kosmetik machen oder die traditionelle Heilkunde erlernen? Dann sind Sie richtig angekommen im Kurs „Kräuterpädagogik 2.0“ der Diplom-Biologin Michaela Marx. Viel Wissen, viel Praxis und viel Spaß. Und das erleben Sie in diesem Kurs, der ausschließlich in Präsenz durchgeführt wird:

- Erkennen und Bestimmen von wilden Pflanzen (Kräuter, Sträucher und Bäume)
- Kennenlernen von Giftpflanzen in Garten und Wildnis
- Kennenlernen von Landschaften und Biotopen
- traditionelle Verarbeitungsmethoden
- Kulinarik mit Wildkräutern
- Heilpflanzenwissen und Zubereitung von Heilmitteln
- Grüne Kosmetik mit heimischen Kräutern
- Anfertigung von Geschenken aus Wald und Wiese
- Naturschutz und Nachhaltigkeit für Kräuterexperten
- Gärtnern mit Wildkräutern
- kreative Ideen mit wildem Grün
- pädagogische Grundlagen für Gruppenveranstaltungen
- Strategien für Marketing und Werbung
- rechtliche Grundlagen
- Vernetzungsmöglichkeiten
- Kennenlernen von seriösen und nichtseriösen Informationsquellen
- Coaching der Teilnehmer mit Unterstützung bei der Ideenentwicklung
- Praktikumsmöglichkeiten bei Projekten der Bildung für nachhaltige Entwicklung



Nahtour – Naturakademie und Naturerlebnisse für Kinder und Erwachsene
Michaela Marx - Tel. +49 (0) 9444 / 98 13 09 - post@nahtour.info

KURSBEGINN 20. April 2024

KURSDAUER April 2024 – Juni 2025
22 Kurstage à 8 Stunden, jeweils 9 – 17 Uhr
+ 4 Tage alpine Exkursion in der Steiermark
+ Bonus-Webinar mit Gabriela Nedoma

KURSABSCHLUSS mit Prüfung und Zertifikat

KURSORT Seminarraum und Seminar Küche mit Wohlfühl-Ambiente am Hof von Michaela Marx (direkt an der A93, Abholung am Bahnhof in Abensberg möglich, einfache Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe)

AUSBILDERIN Michaela Marx, Dipl.-Biologin, Ethnobotanikerin

KOSTEN 2.600 € inkl. Schulungsunterlagen, Zubehör und Getränke während der Kurstage; nicht inkl. sind Anfahrt / Verpflegung / Übernachtung / Kosten während alpiner Exkursion

ANMELDUNG telefonisch: +49 (0) 9444 / 98 13 09
per E-Mail: post@nahtour.info

KURS '24
in 13 Modulen

© www.rennermedien.de - Treibbild: shurestock

+ Webinar mit
Gabriela Nedoma

+ 4 Tage Exkursion
„Alpine Flora“

KRÄUTER- PÄDAGOGIK 2.0

Zertifikatslehrgang Wildkräuter-Expert/in

Die Ausbildung zum Kräuterpädagogen gibt es nunmehr seit 20 Jahren. In dieser Zeit hat sich der Lifestyle geändert. Heute ist es der Anspruch der Teilnehmer, wildes Grün in das eigene nachhaltige Leben einzubauen und mit dem Wissen auch eine eigene Selbständigkeit aufzubauen.



In vielen Kräuter-Kursen hat Michaela Marx die Bedürfnisse ihrer Teilnehmer analysiert und eine neue, frische und moderne Kräuterpädagogik zum Leben erweckt. Ein kluges pädagogisches Konzept macht den Lehrgang vielfältig und abwechslungsreich. Es gibt ausschließlich Präsenzunterricht und die Garantie für sehr viele Praxiseinheiten. Sie erlernen von der Pike auf die Grundlagen der Pflanzenbestimmung, das Verarbeiten der Kräuter, die traditionelle Pflanzenheilkunde, aber auch die vielen wichtigen Schritte um eigene Veranstaltungen anzubieten. Die Wildkräuter-Spezialistin Michaela Marx wird Ihnen alle Ihre Fragen

beantworten. Ihre akademische naturwissenschaftliche Ausbildung, ihr Studium der Ethnobotanik und ihre gründlichen Recherchen machen sie zu einer gefragten Expertin.

Bei jedem Kursmodul lernen Sie neue Pflanzen und Pflanzenfamilien kennen. Diese Ordnung im System ist sehr hilfreich beim Pflanzen bestimmen. Sie werden mit wildem Grün kulinarische Köstlichkeiten zubereiten und in der Lage sein, das heimische Superfood tagtäglich zu nutzen. In intensiven Praxiseinheiten werden Sie auch Grüne Kosmetik zaubern: Lotionen und Shampoos aus Früchten und Kräutern werden in Zukunft Ihre Haut verwöhnen.

Der Zugang zu altem Wissen und traditioneller Heilkunde macht es Ihnen möglich, die Heilkräfte der Natur zu nutzen. Kräuterwissen verändert den Menschen positiv, denn der Bezug zur Natur wird intensiver, der Lebensstil wird nachhaltiger und gesünder, und die kleinen und großen Wunder von Wald und Wiese erschließen sich einem nunmehr.

TERMINE & MODULE



20. & 21. April 2024

Im Wonnemonat Mai lernen wir uns bei einem bunten Kräuterbrunch kennen. Erste Exkursionen führen uns auf eine kräuterreiche Wiese. Zusammen entdecken wir die wichtigsten Frühlingskräuter, sammeln und verarbeiten diese zu Grüner Kosmetik und traditionellen Heilmitteln.



11. & 12. Mai 2024

Im Mai gibt es Kräuter im Überfluss. Wir werden ein großes Kräutermenü zubereiten und genießen. Im Kreativ-Workshop fertigen wir wunderschöne Werkstücke mit Blüten und Blättern an.



15. & 16. Juni 2024

Es ist Sommer und die Pflanzen zeigen uns ihre bunten Köpfchen. Im Zeichen der Blüte werden wir nun Pflanzen einfacher identifizieren lernen. Wir üben mit Bestimmungsbüchern und modernen Bestimmungstools. Die kulinarische Zubereitung der Blüten ist eine Augen- und Gaumenweide, unsere Haut und Seele wird mit Blütenwässern verwöhnt.



13. & 14. Juli 2024

Der Juli ist der wichtigste Monat zum Sammeln unserer Kräuter für die Vorräte. Auch das muss gelernt sein: Trocknen und aufbewahren. Außerdem entlocken wir unseren Pflanzen die Düfte und verarbeiten diese zu Desserts, Duftsprays, Deos und Parfüms. Und zum Verwöhnen tauchen wir ein in die Milchkosmetik.



14. & 15. September 2024

Es ist die Zeit der Hopfenernte. Unser Hof liegt mitten im Hopfenland. Wir machen Exkursionen zu den Hopfenfeldern, lernen die Ackerwildkräuter kennen, brauen uns ein Kräuterbier und lernen über Heilbiere.



5. & 6. Oktober 2024

Wilde Hecken sind an diesem Wochenende unser Ziel. Wir lernen giftige und leckere Wildfrüchte kennen, sammeln und verarbeiten, und Sie bekommen einen Überblick über die Familie der Rosengewächse. Mit traditionellen Ölauszügen bereiten wir uns pflegende und heilende Salben.



2. & 3. November 2024

Im November fängt die Natur an sich zurückzuziehen, trotzdem gibt es vieles zu entdecken und zu sammeln. Wir werden aus Wildsamem Mehl machen, Kräuterbrote backen und aus Wurzeln Kaffee kochen.



7. & 8. Dezember 2024

In der kalten Jahreszeit entdecken wir den Winterwald mit seinen verborgenen Schätzen. Die Nadelbäume werden nicht nur unseren weihnachtlichen Seminarraum schmücken, sondern auch als Menü auf unseren Tellern erscheinen. Wir fertigen einen ganzen Korb an Kräuter-Weihnachtsgeschenken an und hören stimmungsvolle Pflanzenmärchen.



22. & 23. März 2025

Kaum ist der Winter vorbei, können wir die ersten schmackhaften Pflanzen sammeln. Es gibt Kräuter, denen kann es nicht schnell genug gehen, aus der Erde zu spitzen. Scharbockskraut, wilden Schnittlauch und wilden Hopfen gilt es zu entdecken, und den Frühlingsaft der Birke zapfen und verarbeiten wir.



12. & 13. April 2025

Im Auwald tauchen wir ein in das Land des Bärlauchs. Aber auch viele seltene Frühlingsblüher gilt es zu entdecken. Wir lernen, wie man entschlackende Kräutergetränke herstellt und den Löwenzahn in Szene setzt.



3. & 4. Mai 2025 – Prüfung

Das erlernte Wissen wird geprüft, die Zertifikate werden überreicht und ein besonderer Erlebnistag runden den Hauptteil des Kräuterkurses ab.



19. – 22. Juni 2025 – Exkursion Steiermark

Nun ist es Zeit über den Tellerrand zu blicken und weitere Biotope zu entdecken. Michaela Marx kennt die alpine Flora der Sölktales. Auf Wanderungen zu Almwiesen entdecken wir die Artenvielfalt der Berge. Agnes Lemmerer zeigt uns das traditionelle Kochen mit der Kochkiste, und in Workshops mit der Kursleiterin gibt es Brauchtum mit Blumen und Kräutern der Region.



(Termin wird noch bekannt gegeben) – Webinar mit Gabriela Nedoma

Gabriela Nedoma ist die Initiatorin von „New Herbal Medicine“. Viele Methoden der traditionellen Medizin sind von ihr wieder zum Leben erweckt worden. Sie ist Expertin für Apitherapie, Hildegard von Bingen, Frauenheilkunde, Oxymer und Gemmotherapie und viele weitere spannende Themen. Sie wird für den Kurs ein Basis-Webinar halten.