

# Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik

Dieser Lehrgang wird seit 20 Jahren angeboten!

## Im Lehrgang lernen Sie:

- Kräuter am Wegesrand sicher zu bestimmen
- Wildkräuter und -gemüse zu veredeln
- Kräuterwissen spannend und begreifbar weiterzugeben
- und vieles mehr!

## Das erwartet Sie:

19 lehrreiche und abwechslungsreiche Kurstage, eine motivierte Lerngruppe und Freude & Spaß am Lernen!

## Ihre Vorteile:

- Bewährter Ausbildungsplan
- Erfahrene Referent:innen
- Kursordner mit Block und Kuli
- Gedruckte Unterlagen
- Feierliche Zertifikatsverleihung mit tollem Buffet



## Veranstaltungstermine:

Freitags-Kurs: 12.09.2025 - 06.11.2026 | 9-17 Uhr  
Samstags-Kurs: 13.09.2025 - 07.11.2026 | 9-17 Uhr

## Trainer:innen:

Ingeborg Sponsel, Mag. Martin Krejcarek, Ing. Daniela Glos, Hanno Dönz, Isabella Moosbrugger, Kaspar Schlosser, Susanne Türtscher, Katharina Berbig, Mag. Danijel Nikolic, Barbara Kathrein, Felicitas Hagen und Angelika Cyllok

## Veranstaltungsorte:

- BSBZ Hohenems
- Artemisia Stiefenhofen
- Biohof Lingenhel Doren
- Familie Nesensohn Laterns
- GARTLI BIO Pettneu am Arlberg
- Mühle Sonntag
- Bezau/Au
- Sonntag Buchboden
- Dorfzentrum Übersaxen

## Teilnahmebeitrag:

€ 1.650,00 Euro

## Anmeldung mit Formular:

LFI Vorarlberg | [vbg.lfi.at/kurs/4152](https://vbg.lfi.at/kurs/4152)  
T 05574/400-191 | E [lfi@lk-vbg.at](mailto:lfi@lk-vbg.at)



Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos/Videoaufnahmen an. Diese werden auf unserer Website, in Social Media-Kanälen und in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen unter: <https://vbg.lfi.at/datenschutz>. Bitte die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Vorarlberg beachten.

## Ziele des Zertifikatslehrgangs (ZLG):

- Die Teilnehmer:innen erhalten fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen **biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis** und **Ethnobotanik**, also Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von einheimischen, nicht kultivierten Pflanzen.  
Dabei geht es um Pflanzen, die den Menschen auf Schritt und Tritt begleiten, die überall zu finden sind und die oft aus Unkenntnis zum unerwünschten, nutzlosen Unkraut degradiert werden.  
Jeder sieht sie, nur wenige kennen sie – und gerade diese Pflanzen sind es, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren und oftmals durch ihr Aroma und ihren Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen eine schmackhafte Delikatesse und/oder sanftes Heilkraut sind.
- Kräuterpädagogen:innen werden geschult, interessierten Menschen aus dem eigenen Umfeld (Kinder, Schüler, Jugendliche, Erwachsene) sowie Gästen/Touristen oder Interessensgruppen in Veranstaltungen (Führungen, Seminaren, Events u.a.) **das erlernte Wissen spannend und begreifbar**, als „Kräuter und Delikatessen am Wegesrand“ verpackt, **weiter zu geben**.
- Durch sinnliches Erfahren, spielerisches Sehen-Lernen, durch aktiven Umgang mit Pflanzen erweitern Kräuterpädagogen:innen das Wissen ihrer Zuhörer:innen über biologische und ökologische Zusammenhänge und fördern die Wertschätzung der bodenständigen Pflanzen.
- Die **Vielfalt der einheimischen Pflanzenwelt wahrnehmen** und sensibel werden für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens.
- Erlangen und Verbesserung der **Kommunikations-** und **Präsentationskompetenz**, um bei Führungen selbstbewusst auftreten zu können.
- **Kräuterpädagog:innen sind Naturbotschafter:innen ihrer Region**. Sie können ihre Veranstaltungen in Eigenverantwortung oder in Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels und Gastronomie, mit Jugendherbergen, Schulen und Kindergärten, Freizeitparks, kirchlichen und sozialen Einrichtungen sowie den Ortsgemeinden und vielen anderen regionalen Einrichtungen anbieten.

## Inhalt:

- **Biologische Grundkenntnisse:** biologische Zusammenhänge, Artenkenntnis, Anlegen eines Herbariums
- **Hintergrundwissen:** sekundäre Inhaltsstoffe, Ethnobotanik, Kulturhistorisches
- **Praxis:** Anwendung der theoretischen Kenntnisse und Anleitung zum Sammeln, Verarbeiten und Anwenden von Kräutern, Wildgemüsen und Wildfrüchten
- **Pädagogik:** Anleitung zur Planung, Gestaltung und Durchführung von Kräuterwanderungen und anderen Veranstaltungen sowie Anleitung zur Präsentation der eigenen Persönlichkeit und individueller Angebote
- **Marketing:** Aufbau und Pflege von Kontakten, Umgang mit der Presse, Entwicklung von Selbstvermarktungskonzepten
- **Rechtliche Rahmenbedingungen**

Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass dieser Lehrgang nicht befähigt, ohne weitere Erlaubnis und Zulassung mit Heilpflanzen zu handeln oder zu behandeln.

## Zielgruppe:

Alle Interessierten an Kräutern (Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich), Bäuerinnen, Bauern (Urlaub am Bauernhof, Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof, Direktvermarkter:innen), Natur- und Landschaftsführer:innen, Bergwanderführer:innen, Gesundheits-Begleiter:innen, Gärtner:innen, Pädagoginnen und Pädagogen.

## Zeit, Umfang, Veranstaltungsort:

19 Tagesseminare, jeweils von 09:00 bis 17:00 Uhr plus ein Prüfungstag (156 Unterrichtseinheiten)

Die Veranstaltungen finden in Hohenems, Doren, Bezau, Au, Sonntag, Pettneu, Laterns, Übersaxen und Stiefenhofen statt. (Änderungen sind möglich)

### Abschluss:

- Schriftliche Prüfung, Erstellung eines Herbariums, Vorstellen des eigenen Angebots mit Fachgespräch, Präsentation der Projektarbeit in der Gruppe
- LFI-Zertifikat (Voraussetzung: positiver Abschluss des Lehrgangs, mind. 80 % Anwesenheit)
- Feierliche Zertifikatsverleihung

**Teilnehmerzahl:** mind. 16 Personen, max. 19 Personen

### Anmeldung / Organisation / Lehrgangsbetreuung:

LFI Vorarlberg, Montfortstraße 9, 6900 Bregenz

T 05574/400-191, Mail: [lfi@lk-vbg.at](mailto:lfi@lk-vbg.at)

**Anmeldung:** Siehe Formular im Anhang (Postweg oder eingescannt per E-Mail). Die Formulare sind nur **mit einer Unterschrift gültig**.

### Anmeldeschluss:

Die Anmeldung ist mit beiliegendem Formular möglich, bis zum **22. August 2025**. Nach dem Anmeldeschluss bitte mit uns Kontakt aufnehmen, ggf. sind noch Restplätze verfügbar.

### Teilnahmebeitrag:

€ 1.650,- pro Person (inkl. gedruckte Unterlagen, Kursordner, Block und Kuli, feierliche Zertifikatsverleihung)  
Die Kosten für Verpflegung und Unterkunft sind im Teilnehmerbeitrag nicht enthalten.

### Zahlungsbedingungen:

Der angegebene Teilnehmerbeitrag muss bis spätestens **eine Woche vor Kursbeginn** bezahlt sein.

### Mögliche Förderungen:

Bildungszuschuss: Von Seiten des Landes Vorarlberg, des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz, der Arbeiterkammer Vorarlberg und der Wirtschaftskammer Vorarlberg besteht der Bildungszuschuss, der ebenfalls die Teilnahme an Bildungsveranstaltungen unter bestimmten Voraussetzungen fördert. Nähere Informationen dazu finden Sie unter [www.bildungszuschuss.at](http://www.bildungszuschuss.at)