

Abschluss



Urkundenverleihung

Im Rahmen einer feierlichen Schlussveranstaltung wird den Absolventen eine Urkunde überreicht!

Eine Initiative vom
Kräuterdorf Neuruppersdorf



unter Begleitung der

AGRARplus
akademie

in Kooperation mit



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa
in die ländlichen Gebiete



lebensministerium.at



landwirtschaftskultur

AGRAR
Plus

Information

Zielgruppen für die Ausbildung

Weinbauern und -bäuerinnen, Gemeindebedienstete,
alle an Kräutern Interessierte, begeisterte Weinviertler

Kursteilnehmerzahl

mind. 12 und max. 20 Kursteilnehmer

Kurs-Abschluss-Voraussetzungen

- ✿ Anwesenheit und Mitarbeit bei allen Modulen
- ✿ Beschreibung der Kräuterlandschaft „vor der eigenen Haustür“ mit mindestens drei A4-Seiten (12er Schrift, ohne Fotos) inkl. Beschreibung eines vermarktbaren Kräuterproduktes aus dem Weinviertel, eines „Lieblingskräutels“ vor der eigenen Haustür oder einer botanischen Rarität

Schulungsort und Dauer

jeweils vier Stunden pro Modul im
Kräuterdorf Neuruppersdorf

Kosten

€ 220,- pro Teilnehmer für die gesamte
Ausbildung (vorbehaltlich der erwarteten Förderung).

Information und Anmeldung

AGRAR PLUS Ges.m.b.H. Laa/Thaya
Tel.: 02522/2438
Email: office.laa@agrarpplus.at

Ausbildung

Weinviertler Kräuterkunde



Weinviertel



Kräuterdorf

Neuruppersdorf



AGRARplus
akademie

Die **Ausbildung** zur Weinviertler Kräuterkunde erfolgt in **7 Modulen**:

Modul 1 „Heilsames Gift“

- ✿ Berühmte Kräutergelehrte & Geschichte der Kräuterkunde
- ✿ Prominente Giftige im Weinviertel und ihre Doppelgänger
- ✿ Inhaltsstoffe
- ✿ Kräuter in Phytotherapie und Homöopathie einst und jetzt
- ✿ Fragestunde „Kräuter & Medizin“

Referentin: Dr. med. Ulrike SCHULLER-SCHREIB – Ärztin für Allgemeinmedizin & Homöopathin

Modul 2 „Kräuterverarbeitung 1“ (Außen-Modul)

- ✿ Kräuterwanderung
- ✿ Kräuterwein & Kräuterschnaps ansetzen und Verkostung
- ✿ Kräutertee 1x1
- ✿ Eine „grüne Speise“ gemeinsam kochen

Referentin: Rosa LEISSER – Biobäuerin, Kräuterexpertin und Kellergassenführerin

Modul 3 „Kräuterwissen- ABC“

- ✿ Grundzüge von Geologie und Lebensräumen im Weinviertel
- ✿ Grundzüge der Botanik und Anleitung zum Kräuterbestimmen
- ✿ Kräuterwanderung vor der Haustür

Referent: Mag. Gregor DIETRICH – Biologe, Natur im Garten-Akademie

Modul 4 „Kräuter & Brauchtum“

- ✿ Meine Abschlussarbeit
- ✿ Kräuter-Tradition im Jahreskreis
- ✿ Kräuter im Weinviertler Dialekt inkl. einer Exkursion zu einem Biobetrieb mit Kräuterschwerpunkt

Referent: Ing. Michael STARIBACHER – Projektentwickler AGRAR PLUS GmbH

Modul 5 „Kräuter hinaus und in der Kellergasse“ (Außen-Modul)

- ✿ Kräuter neben den Kellern und im Weingarten
- ✿ Über den Gartenzaun geschaut („Naturgarten versus Designergarten“)
- ✿ Kräuterwanderung in der Kellergasse

Referentin: Ulrike WRANESCHITZ – Tourismusexpertin, Kellergassenführerin und Kräuterexpertin

Modul 6 „Kräuterverarbeitung 2“

- ✿ Traditionelle Weinviertler Hausmittel
- ✿ Schmalzschmier
- ✿ Kräuterseife
- ✿ Kräutersalz
- ✿ Kräuterpolster

Referentin: Rosa LEISSER – Biobäuerin, Kräuterexpertin und Kellergassenführerin

Modul 7 „Gartenkräuter & Kräutergarten“

- ✿ Klassische Küchenkräuter
- ✿ Kräutergarten anlegen
- ✿ Besuch in einem Küchenkräutergarten

Referent: Mag. Gregor DIETRICH – Biologe Natur im Garten-Akademie

