

*Allgäuer Wildkräuterführer*in*

Gruppe Mittwoch“

Botanik und Wildkräuterbestimmung

Heilpflanzenkunde im Jahreslauf

Kräuteranbau im Allgäu

Kulinarische Spezialitäten mit Kräutern

Allgäuer Kräuter- Brauchtum und Rituale

Allgäuer Mystik und Sagenwelt

Vom richtigen Ernten und Verarbeiten von Kräutern

Herstellen von Kräuterprodukten für Gesundheit und Schönheit:

Salben und Cremes, Essenzen, Öle, Kräuterweine und -geister

Räuchern mit heimischen Kräutern

Wildkräuterführungen – erfolgreich geführt


Wirkstoffkunde

*Allgäuer Kräuterland e.V.
mit Akademie für traditionelles KräuterWissen
Marktstraße 7
87480 Weitnau
Tel. 08375-9298 118
Mail: akademie@allgaeuer-kraeuterland.de*

Besuchen Sie uns:

www.allgaeuer-kraeuterland.de

Wichtige Hinweise für den/die Teilnehmer*in:

- Ⓞ Die Ausbildung kann nur im Ganzen besucht werden. Einzelne Tage sind somit nicht buchbar.
- Ⓞ Die Anfahrten zu den einzelnen Ausbildungsorten sind selbstständig zu organisieren.
- Ⓞ Bei Nichtteilnahme eines Ausbildungstages oder unklarer Witterung bitte bei der jeweiligen Ansprechpartnerin entschuldigen.
- Ⓞ Wir bitten um **pünktliches Erscheinen**.
- Ⓞ Die Tages-Verpflegung an den Ausbildungstagen ist nicht im Preis inbegriffen. Die Gruppen organisieren ihre Verpflegung eigenständig.
- Ⓞ Die Maßnahmen zum Schutz vor Covid-19 sind einzuhalten. Siehe Hygieneleitfaden im Anhang.
- Ⓞ Zu allen Ausbildungstagen ist **wetterfeste Kleidung und Schuhwerk** mitzubringen.
- Ⓞ Bei Außenterminen kann es aufgrund von starkem Regenwetter zu kurzfristigen **Terminänderungen** kommen. Outdoor → 
- Ⓞ Tiere sind zu den Ausbildungstagen nicht zugelassen.
- Ⓞ Haftungsansprüche gegen den Verein oder die Referenten, die sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, welche durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Referenten oder des Vereins kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.
- Ⓞ Bei Rücktritt der Ausbildung bis 8 Wochen vor Beginn erlauben wir uns 25% des Betrages einzubehalten, sofern kein Ersatz genannt werden kann. Nach begonnener Ausbildung kann der Beitrag nicht mehr zurückbezahlt werden.
- Ⓞ **Prüfung zum/r Allgäuer Wildkräuterführer*in:**
Eine Zulassung zur Prüfung erfolgt nur bei einer Anwesenheit von 80 % der gesamten Ausbildung (max. 4 x ½ Fehltag) und muss schriftlich erfolgen. Die Prüfungsgebühr ist spätestens mit der Anmeldung zur Prüfung zu begleichen.
- Ⓞ Die Prüfung besteht aus 3 Teilen: Herbarium mit 15 Pflanzen (Abgabe am 14. Ausbildungstag), Pflanzenvorstellung (20 Min.), schriftliche Prüfung (90 Min.) am letzten Tag; nähere Einzelheiten in der Ausbildung.

Ausbildungsort: wenn nichts anderes angegeben bei

Akademie für traditionelles Kräuterwissen, Marktstraße 7, Weitnau

Kosten für die Jahres-Ausbildung für Mitglieder des Allgäuer Kräuterland e.V.: **€ 850,-**
für Nichtmitglieder: **€ 980,-**
zuzüglich: Material: € 120,-
Prüfungsgebühr: € 90,-

Verantwortlich für die Ausbildung und Ausbildungsleitung der gesamten Ausbildung:

Gerti Epple, Ettensberg 13, 87480 Weitnau
gerti@wildkrauterfrau.de

Tel. 0171-78 79 053
www.wildkrauterfrau.de

Marlies Osterried, Leiterberg 80, 87448 Betzigau
s-marlies_osterried@t-online.de

Tel. 08304-1788

Birgit Lecheler, Am Kirchenweg 14, 86488 Breienthal
kraeuter@birgitlecheler.de

Tel. 08282-829338

Referent*innen der jahresbegleitenden Ausbildung:

Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, zertif. Natur- und Landschaftsführerin, Autorin, Weitnau

Marlies Osterried, Allgäuer Wildkräuterführerin, Betzigau

Birgit Lecheler, Heilpraktikerin, Allgäuer Wildkräuterführerin, Breienthal

Marlis Bader, Räucherfachfrau, Peiting

Ingrid Ness, Floristin, Phytotherapeutin, Fischen

Rainer Engler, Gärtner- und Floristenmeister, Blumenschule Schongau

Julia Wehnert, Biologin, Bund Naturschutz, Immenstadt

Roswitha Lüer, Wildnis-Pädagogin, Betzigau

Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin, zertif. Natur- und Landschaftsführerin, Lindenberg

Ralph Müller, Wildnispädagoge, Sonthofen

Die Ausbildungsinhalte dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung durch den Vorstand weder in Auszügen noch im Ganzen kopiert oder nachgeahmt werden.

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

aktualisiert: 11.06.2020

Modul I: Wildkräuter und Heilpflanzen im Frühjahr

1. Ausbildungstag: Samstag 30.1.2021

Ort: **Gasthof Goldener Adler, Hoheneggstr. 25, 87480 Weitnau, großer Saal!!! Oder
Grünes Zentrum Kempten, Adenauerring 97, 87439 Kempten**

9.00 Uhr	Begrüßung und Einführung	Gerti Epple,
bis	Organisatorisches, Ausbildungstermine, ggf. Herbarium	Vorsitzende Allgäuer
10.45 Uhr	Vorstellung empfehlenswerter Kräuterbücher	Kräuterland e.V.
11.15 Uhr	Vorstellungsrunde der Teilnehmer	Marlies Osterried
		Birgit Lecheler
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 Uhr -		Ralf Müller
16.30 Uhr	Wildnis-pädagogik als Teil einer Wildkräuterführung	

Mittagessen wird organisiert

2. Ausbildungstag: Mittwoch, 10.2.2021

9.00 Uhr	Rechtliche Grundlagen für Kräuterprodukte: - Hygiene-VO, Lebensmittelrecht und –kennzeichnung, - LM-kennzeichnung – ganz praktisch	Gerti Epple
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 –	Kräuter in der Phytotherapie:	Ingrid Ness
16.30 Uhr	Wirkstoffkunde Teil1	

3. Ausbildungstag: Mittwoch. 10.3.2021

9.00 Uhr	Heilkraft der Pflanzen im Jahreslauf (Keltischer Jahreskreis, Jahresfeste, Pflanzenhöhepunkte)	Marlies Osterried
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 –	Kräuter in der Phytotherapie	Ingrid Ness
16.30 Uhr	Wirkstoffkunde Teil 2	

4. Ausbildungstag: Mittwoch, 24.3.2021

9.00 Uhr	Die Wildkräuterführer/in - worauf kommt es an? Teil I Rhetorische und pädagogische Grundlagen, Körpersprache	Gerti Epple
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 -	Heilpflanzenkunde des Frühjahrs	Marlies Osterried
16.30 Uhr	(Wildpflanzen und Baumheilkunde)	

Hausaufgabe: erarbeiten einer Heilpflanze, vorstellen in Teil II Zeit: 5 Min. am 09.10.2021

5. Ausbildungstag: Mittwoch, 21.4.2021

Ort: Blumenschule Schongau, Augsburg Str. 62, 86959 Schongau

9.00 Uhr	Kräuter im biologischen Kräutergarten I: Grundlagen zum Kräuteraanbau, (Boden, Kompost, Pflanzenqualität...) Mittagspause (Mittagessen wird angeboten)	Rainer Engler
- 16.30 Uhr	Praxis: säen, pflanzen, pikieren,	Dito.

Mitzubringen: feste Schuhe, Handschuhe, Arbeitskleidung

Mittagessen: ca. 17 € (vegetarisch, auf Wunsch lactosefrei)

Modul II: Wildkräuter und Heilpflanzen im Sommer

6. Ausbildungstag: Mittwoch, 19.5.2021

9.00 Uhr	Kräutergerichte aus dem Allgäu - Bestimmung von Wildkräutern,- Zubereitung zu Wildkräuterspeisen,	Christine Giera
12.00 Uhr	Mittagspause mit selbst hergestellten Kräuterspeisen	
13.30 - 16.30 Uhr	Heilpflanzenkunde im Sommer Schwerpunkt: Traditionelle Kräuter-Heilkunde,	Marlies Osterried

Mitzubringen: frische Wildkräuter aus dem Garten oder der Natur, Schürze, Vorratsdosen

7. Ausbildungstag: Mittwoch, 09.6.2021

AlpSeeHaus, Seestr. 10, 87509 Immenstadt (kostenpflichtiger Parkplatz)

9.15 - 12.00 Uhr	Essbare Wildpflanzen im Allgäu bestimmen: botanische Grundlagen Teil 1	Julia Wehnert
	Mittagspause	
13.30 – 16.30 Uhr	Essbare Wildpflanzen bestimmen: Teil 2 Bestimmungsübungen im Außengelände	



8. Ausbildungstag: Mittwoch 16.6.2021

8.30 –	Musterkräuterwanderung Thema der Frauendreisiger	Marlies Osterried
12.00 Uhr		
13.30 Uhr –	Pflanzenvorstellung Hälfte der Gruppe	
15.00 Uhr		Marlies Osterried und Gerti Epple
15.30 –		
17.00		

9. Ausbildungstag: Mittwoch, 07.7.2021

9.00 Uhr -	Kochen in der Natur: Wilde Küche als erlebnispädagogische Einheit	Christine Giera
12.00 Uhr	Mittagessen mit wilden Speisen	
13.30 –	Erlebnispädagogik	Roswitha Luer
16.30 Uhr	Einführung und praktische Beispiele	

Mitzubringen: Teller und Schüsselchen, Besteck, Becher oder Glas, frische Kräuter

Modul III: Wildkräuter und heimische Heilpflanzen verarbeiten

10. Ausbildungstag: Mittwoch, 04.08.2021

9.00 Uhr	Ritualgebilde mit Kräutern und Wildpflanzen: - Kräuterbuschen zu Maria Himmelfahrt, - Kräuterkränze u.ä.	Ingrid Ness
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 Uhr -	Kräutervorrat für alle Fälle:	Birgit Lecheler
16.30 Uhr	Herstellung von Kräuteröle, -essige, -pestos, Trocknen von Kräutern, Teemischungen erstellen	

Mitzubringen:

Kräuter für Kräuterbuschen oder Kräuterkranz, Bindedraht oder Bindfaden, Schere, Bänder,

11. Ausbildungstag: Mittwoch, 15.9.2021

9.00 Uhr	Heilpflanzenkunde: Herbstliche Wildkräuter und –früchte Die Fülle der Früchte im Allgäu und ihre traditionelle Verwendung	Marlies Osterried
12.00	Mittagspause	
13.30 Uhr -	Ritual zur Herbst-Tag und Nachtgleiche	Gerti Epple und Marlies Osterried
16.30 Uhr	Wir feiern die Qualität des Naturjahresrades und danken Gaia (Mutter Erde) für ihre Ernte	

Mitzubringen: herbstliche Speisen, gewandet in herbstlichen Farben, Geschirr & Besteck, Sitzunterlage

12. Ausbildungstag: Mittwoch, 29.09.2021

9.00 Uhr -	Heilweine, Kräuterelexiere und Essenzen und ihre Verwendung, am Bsp. Sommerkräutern	Gerti Epple
13:3 Uhr- 16:30 Uhr	Mittagspause Kräuter verarbeiten zum richtigen Zeitpunkt: Weiterverarbeitung von Heilpflanzen zu: Mazeraten, Körperölen, Salben und Cremes...	Gerti Epple

Modul IV: Wildkräuter und heimische Heilpflanzen für die dunkle Jahreszeit

13. Ausbildungstag: Mittwoch, 06.10.21

9.00 Uhr	Die Wildkräuterführerin – worauf kommt es an? Teil II Praktische Übungen als Pflanzenvorstellung Organisation einer Kräuterführung	Gerti Epple
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 - 16.30 Uhr	Ernten von heilkräftigen Wurzeln – ein besonderes Ritual	Birgit Lecheler

14. Ausbildungstag: Samstag, 30.10.2021

(Mittwochs- und Samstags-Gruppe)

Ort: Gasthof Goldener Adler, Hoheneggstr. 25, 87480 Weitnau

9.00 Uhr	Räuchern von heimischen Kräutern und Harzen für die dunkle Jahreszeit	Marlis Bader
12.00 Uhr	Mittagspause	
13.30 - 16.30 Uhr	Vorbereitung zur Prüfung Informationen zu Ablauf und Inhalten	Leitungsteam

Mitzubringen: alle Lehrgangsunterlagen; **Heute: Prüfungsanmeldung!!**

Prüfungstag Samstag, 13.11.2021

Ort: [Grünes Zentrum, Adenauerring 97, 87439 Kempten](#)

9.45 Uhr	Ankommen, Organisatorisches zur Prüfung	Prüfungskommission: bestehend aus ca. 4 - 6 Prüfer/innen
10.00 Uhr	Schriftliche Prüfung	
- 11.45 Uhr		
12.15 Uhr – 15.00 Uhr	Abschluss mit Mittagessen und gemütlichem Beisammensein	

Mitzubringen: Herbarium und Schreibzeug