

Ausbildung "Kräuter- und Naturkundiger", Termine, Inhalte

| # | UE | Datum | Inhalt | Inhalt | Vormittag | Nachmittag |
|-------|-----------|------------|--|--|---|---|
| 10-17 | | | | | | |
| B1 | 8 | Sa. 25.02. | Kennenlern- und Basistag Ausbildung | Grundlagen, Pflanzenbiologie, Bestimmungsmerkmale, Immunsystem, Triebe, Rinden, Blüten | Willkommen, Kennenlernen Infos zur Ausbildung, Tage, mir Basics, Pflanzenbiologie, Bestimmungsmerkmale | Pflanzliche Inhaltsstoffe Immunsystem + natürliche Helfer Triebe, Rinden, Blüten "Galerie" |
| B2 | 8 | Sa. 11.03. | Bäume und Sträucher Magen-Darm Stoffwechsel | Pflanzliche Inhaltsstoffe, Entgiftung, Stoffwechsel, Magen-Darm Kräuter und Anwendungen für die Frühjahrskur | Magen- Darm, Entgiftung Stoffwechsel - (Kräuter für die) Frühjahrskur Tees, Tinkturen, Öle, Salben Leberwickel | Pflanzliche Inhaltsstoffe Einschleuserpflanzen, Kommission E Kräuter bestimmen, ernten Bäume und Sträucher |
| B3 | 8 | Sa 22.04. | (Frauen) Kräuter für Körper und Seele | Hormone + ausgleichende Wirkstoffe, Kräuter für Körper&Seele, Entspannung, Achtsamkeit | Hormone + ausgleichende Wirkstoffe Kräuter für Entspannung + Psyche LandArt | Wellnessanwendung mit Kräutern Harze, Öle, Räuchern Entspannung, Achtsamkeit |
| B4 | 8 | Sa 17.06. | Kräuter- und Waldwanderung | Kräuter, Bäume, Sträucher, Entspannung, LandArt, Waldbaden, Wandern und Kräuterküche | Bäume, Sträucher, Kräuter ... Achtsamkeitsübung (Fotoapparat Spiegel) | Waldbaden. Theorie + Praxis Kräuter- bestimmen und achtsam ernten |
| B5 | 8 | Sa. 12.08. | Kräutervorrat Kochen mit Kräutern Haut | Die Haut - unser größtes Organ, Kräuterapotheke und Kräuterküche, dazu gaaaanz viel bestimmen und sammeln | Haut(erkrankungen) und Mittel Kräuterküche - sammeln und essen/kochen | Kräuterapotheke Tinkturen, Salben, Öle ansetzen |
| B6 | 8 | Sa. 09.09. | Rechtliches Selbstständigkeit Bewegungsapparat | Versicherungen, gewerbl. Tätigkeiten, Selbstständigkeit, Lebens- und Heilmittel, Herbst-Sammeln, Prüfung und Abschluss | Bewegungsapparat Versicherungen Selbstständigkeit Lebensmittel "Heil" Mittel | Beeren, Früchte, Wurzeln Prüfung und Abschluss |
| B7 | | Sa. 23.09. | Prüfung | schriftlich und mündlich | 1 Stunde schriftlich | je 10 Minuten mündlich |
| | | So 24.09. | Abschluss | Wanderung, Kochen, Zertifikatsübergabe | | |
| | 48 | | | | | |

Jeder Basis-Ausbildungstag geht über 7 Zeitstunden, inkl. einer Stunde Pause. Das entspricht 8 Unterrichtseinheiten, jeweils 4 Doppelstunden á 45 Minuten.

Prüfungsrelevant sind die Basistage. Zusätzlich wählt jeder Schüler 3 Workshop Module, mit zusätzlichen Informationen zu den Wissensgebieten seiner Wahl.

Zu jedem Tag gibt es ausführliches, digitales Lehrmaterial zum Selbststudium. Darüber hinaus erhalten die Schüler Pflanzenportraits und erarbeitet mindestens 8 eigene Monografien. So verfügt jeder Schüler am Ende der Ausbildung über mind. 30 Pflanzenportraits für ein "digitales Herbarium"

Eine begleitende Telegram/WhatsApp Gruppe dient dem Austausch und Fragen. Dateien und Materialien werden per Dropbox zur Verfügung gestellt.