

Konzept des Lehrgangs ab 2023

Viele unserer einheimischen Pflanzen, die uns Menschen auf «Schritt und Tritt» begleiten, werden oft kaum beachtet oder aus Unkenntnis als gewöhnliche (Un-) Kräuter bezeichnet. Jeder sieht sie, wenige kennen sie. Und gerade diese Pflanzen sind es, die durch ihre Vitalität, Anpassungsfähigkeit und Ästhetik faszinieren. Sie enthalten eine Vielzahl von ursprünglichen Inhaltsstoffen, die sie für uns zu einer ungewöhnlichen Delikatesse oder einem sanften, manchmal auch starken Heil- und Nutzkraut werden lassen.

Ziel

Die Ausbildung vermittelt fundierte Kenntnisse der einheimischen Kräuterwelt. Sie werden mit der traditionellen Kräuterkunde, sowie den traditionellen, oft nicht kultivierten Nahrungs-, Färb- und Heilpflanzen vertraut gemacht. Sie erfahren praxisnah viel Wissen über das Vorkommen, die vielfältige Verwendung und die Ökologie unserer heimischen Pflanzenwelt.

Inhalt

Themen sind Anbau und Kenntnisse der Wildkräuter sowie deren ökologische und kulturelle Bedeutung, Anwendung in Nahrung, als Heil- und Färbemittel. Die einzelnen Themen werden in 10 Modulen angeboten. Die Ausbildung kann aber nur als Ganzes besucht werden.

Modul	Tage	Modulthema	Kurzbeschreibung
M1	2	Grundlagen der Botanik	Einführung in den Lehrgang, Biologie der Kräuter, Grundlagen der Botanik und Pflanzenbestimmung
M2	4	Heilsame Pflanzenkräfte	Erkennen von Pflanzen am Wegesrand mit ihren verborgenen Heilkräften, Nutzungsmöglichkeiten und Gefahren
M3	2	Wildpflanzen in der Küche	Essbare Kräuter und ihre verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten. Praktisches Kochen
M4	2	Heilendes und Essbares von Bäumen und Sträuchern	Kenntnis von Bäumen und Sträuchern und ihren Heilwirkungen, Sammeln und Verarbeiten von Wildfrüchten
M5	2	Verarbeiten von Heilpflanzen	Verarbeitung von Kräutern zu Ölen, Heilsalben, Tinkturen, Kosmetikprodukten etc.
M6	2	Die Farben der Pflanzen	Herstellen von Farben aus Pflanzen, Färben von Stoffen und Wolle
M7	2	Magie und Mythologie der Pflanzen	Vom Zauber der Pflanzen: Rituale mit Kräutern, Kräuterwissen einst und heute
M8	2	Kräuterprodukte verkaufen und Kräuterwissen weitergeben	Gesetzliche Grundlagen für Herstellung, Deklaration, Verpackung, Vermarktung von Kräuterprodukten als Lebensmittel. Vermittlungsformen von Kräuterwissen
M9	2	Kräuter hegen und pflegen	Anbau, Pflege und Vermehrung von Kräutern im Garten und auf dem Balkon
M10	2	Kräuter im Alltag- vorbeugen und heilen	Vorbeugen, Heilverfahren und Hausmittel mit Kräutern gegen verschiedene Beschwerden und ihre Grenzen
	1	Abschlusstag / Abschlussfeier	„Galerie der Möglichkeiten“. Präsentation der Projektarbeiten und Abschlussfeier mit Prämierung der besten Arbeiten

Die einzelnen Module werden von ausgewiesenen Fachkräften mit viel Erfahrung und Praxiswissen geleitet.

Hinweis

Sie erhalten im Kräuter-Seminar viele Ideen und Rezept für die Verarbeitung von Kräutern. Die Produktion ist für den Eigengebrauch bestimmt. Für den Verkauf von Kosmetikprodukten sind strenge gesetzliche Richtlinien einzuhalten und Heilmittel dürfen nicht an andere abgegeben werden. Die Richtlinien werden in Modul acht behandelt.

Abschluss

Wer mindestens 80% der Kurstage besucht hat und eine Projektarbeit erarbeitet, die von der Jury angenommen wird, erhält ein Zertifikat. Die Projektarbeiten werden am Abschlusstag im Rahmen einer «Galerie der Möglichkeiten» vorgestellt. Die Besucher und Besucherinnen der Ausstellung können ihre Stimme für die beste ausgestellte Projektarbeit vergeben.

Im Rahmen der Abschlussfeier werden die von einer Jury ausgewählten Arbeiten mit einem Preis ausgezeichnet und der Publikumspreis übergeben.

Wer keine Projektarbeit machen möchte, oder mehr als 20% der Kurstage fehlt, erhält eine Kursbestätigung des Kräuter-Seminars.

Dauer

Der gesamte Lehrgang dauert 23 Tage, vom Mai bis September des Folgejahres. Die Kurstage sind (mit Ausnahme des Moduls «Verarbeiten von Heilpflanzen») jeweils Freitag und Samstag. Kurszeiten am INFORAMA Berner Oberland von 09.00 – 16.30 Uhr. Am INFORAMA Emmental vom 09.15-16.45 Uhr.

Kursort

Es werden zwei Klassen mit je 20 Teilnehmenden geführt. Die Module finden am INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich und am INFORAMA Emmental, 3552 Bärau und deren Umgebung statt.

Kosten

Der Besuch des Lehrganges kostet CHF 3'105.- (ohne Material und Verpflegung). Die Kosten für Kursunterlagen, Material und im Lehrgang hergestellte Produkte betragen zusätzlich ca. Fr. 300 - 400.-. Sämtliche Materialkosten inkl. Kosten für das Anschauungsmaterial werden den Teilnehmenden am Schluss des Lehrgangs in Rechnung gestellt. Bei Abwesenheit in einem Modul werden die Nebenkosten bei Vorweisen eines Arztzeugnisses erlassen. Preisänderungen vorbehalten.

Abmeldung / Rücktritt

Schriftliche Abmeldungen sind kostenlos, sofern sie nicht später als am 31. Oktober des Vorjahres des Lehrgangstarts bei uns eintreffen.

Bei verspäteter Abmeldung werden folgende Kosten verrechnet:

- Abmeldung bis 2 Monate vor Beginn des Lehrganges: 10 % des Kursgeldes
- Abmeldung bis Beginn des Lehrganges: 50 % des Kursgeldes
- Abmeldung nach Beginn des Lehrganges: 100% des Kursgeldes

Bei vorzeitigem Austritt oder dem Fehlen einzelner Kurstage bzw. Module erfolgt keine Rückzahlung oder Stornierung der Kurskosten.

Umgang mit Personendaten

Personendaten (Name, Wohnort, Fotos) können anlässlich Schlussfeiern, Ausstellungen und Unterrichtsaktivitäten in Printmedien, Internet und PR-Material des INFORAMA's veröffentlicht werden.

Fehlen einzelner Kurstage

Das Kräuter-Seminar kann nur als Ganzes besucht werden.

Einzelne Kurstage und Module, die nicht besucht werden, können nicht nachgeholt oder in der anderen Klasse besucht werden.

Anmeldung und Auskunft

INFORAMA Emmental, Sekretariat Kräuter-Seminar, 3552 Bärau
031 636 42 60, inforama.emmental@be.ch, www.inforama.ch

**Unsere Trägerschaft**

Berner Bauern Verband | Verband bernischer Landfrauenvereine VBL | Ökonomische und gemeinnützige Gesellschaft Bern OGG