„Wilde Delikatessen am Wegesrand!“ Beim LFI Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik lernen Sie Wildpflanzen kennen und nutzen.

Überall wo uns Natur begegnet, wo Pflanzen wachsen, gedeihen auch eine Vielzahl von köstlichen Wildgemüsen und essbaren Pflanzen. Diese Vielfalt für unsere Gesundheit und Ernährung zu nutzen, wird in Zeiten von industrieller Nahrung wieder bedeutsam.

Ein wertvolles Rückzugsgebiet zahlreicher nahrhafter Gewächse liegt meist auch ganz in unserer Nähe, in den Wiesen und Wäldern. Die Natur bietet ein reichhaltiges Angebot an bevorratbarem Wildgemüse, Wildobst und Nüssen. Viele Möglichkeiten nahrhafte Sprossen, Wildspargel, Kräuter- oder Gehölzknospen, Stängeln, Blüten und Fruchtstände in würzigen Marinaden oder Öl einzulegen, in Pasten, Chutneys, Wildobstsoßen oder Fruchtkäse-Naschereien zu verarbeiten stehen uns offen. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch ein unentdecktes Neuland.

Die LFI-Ausbildung „Kräuterpädagogik“ vermittelt neben Grundkenntnissen der heimischen Botanik auch die Verarbeitung und Anwendung der gesammelten Pflanzen und Pflanzenteile im täglichen Leben. Dabei geht es nicht um ausgefallene Pflanzen, sondern vielmehr um jene heimischen Pflanzen, die den Menschen auf Schritt und Tritt begegnen.

Bei den Exkursionen werden die Bedeutungen verschiedenster Wildkräuter und Esspflanzen am Wegrand, sowie ihre Standortsansprüche erläutert.

Der Lehrgang richtet sich vor allem an Landwirt:innen, Seminarbäuer:innen, aber auch an Direktvermarkter:innen, die das erlernte Wissen an Kinder, Gäste und Interessierte weitergeben möchten. Die vielseitigen Pflanzennutzungen sollen bei Workshops bei „Urlaub am Bauernhof“, aber auch im Rahmen von Initiativen wie "Schule am Bauernhof" und "Schule auf der Alm" an Kinder und Erwachsene vermittelt werden. Das erworbene Wissen kann vielfältig genützt werden und bietet auch eine Chance der Einkommenskombination.

Lehrgangsstart: 09.Februar 2027 in Hollabrunn!

© 2026 - lfi.at