



Angewandte Pflanzenheilkunde Angewandte Wildpflanzenkunde Gesundheitsfördernde Ernährung





ERNÄHRUNG

Gesundheitsfördernde Ernährung pflanzliche Lebensmittel vom Feld bis in die Körperzelle

NEU 100 TE

€ 1.500

ZEUGNIS Sie erlernen theoretisches und praktisches Wissen über den Weg der Lebensmittel und der Lebensmittelinhaltsstoffe (Nährstoffe und Pflanzenwirkstoffe) vom Feld bis in die Körperzelle. Der Lehrgang zeigt in gut verständlicher Art und Weise, welche Faktoren die Bioverfügbarkeit von pflanzlichen und fermentierten Lebensmitteln fördern. Er verfolgt dabei einen ganzheitlichen Ansatz, nutzt aber ein alltagstaugliches Setting mit gut verfügbaren, lokal produzierten Lebensmitteln. Exkursionen zu den landwirtschaftlichen Produktionen, Verkostungen sowie diverse Zubereitungen runden diesen Kurs ab. Eigenanreise bei den Exkursionen, sind nicht im Kursbeitrag enthalten. Lehrgangsleitung: Dr. Karin Buchart

Steinakirchen am Forst 22.7. - 30.10.2021

1x Do 18.00 - 20.00 Do 17.00 - 21.00

1x Do 12.00 - 16.00 Fr, Sa 9.00 - 18.00

13035011 **PRÄSENZKURS**

Angewandte Pflanzenheilkunde -Lehrgang für Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen

€ 1.850 120 TE

ZEUGNIS Die Basis und somit das Handwerkszeug des Lehrganges sind Lebensmittel und Zutaten eines durchschnittlichen österreichischen oder deutschen Haushaltes. Diese sind im Anwendungsverzeichnis mit Indikationen, Dosierung und Anwendung aufgelistet. Der Lehrgang zur Angewandten Pflanzenheilkunde vermittelt 60 Handwerke zur Herstellung von Naturheilmitteln aus haushaltsüblichen Zu-

taten: 60 Praktiken, vom heiß aufgegossenen Tee über Sauerhonige bis zur Fermentierung. Alle 60 Zubereitungen werden im Lehrgang praktisch gezeigt bzw. von den Teilnehmenden selbst hergestellt. 35 von diesen Zubereitungen sind haltbare Varianten und können im Pflanzenheilkunde-Kasten mit nach Hause genommen werden. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen Prüfung ab, Sie erhalten ein WIFI Zeugnis. Lehrgangsleitung: Dr. Karin Buchart

TIPP Mit WIFI-Lernplattform! Sie können via Internet veranstaltungsspezifische Unterlagen up- und downloaden, sowie mit Kursteilnehmern und WIFI-Trainern kommunizieren.

Steinakirchen am Forst 1.10.2021 - 23.4.2022

Fr ab 10.00, tlw. 14.00 oder 17.00,

13028011

PRÄSENZKURS

Sa 09.00 - 16.00 oder 21.00

Angewandte Wildpflanzenkunde heimische Wildkräuter bestimmen und gezielt anwenden

NEU 79 TE

€ 1.190

In diesem praxisbezogenen Kurs erweitern Sie Ihr Wissen über heimische Wildheilpflanzen (Wildkräuter, Wildobst und Bäume), lernen diese eindeutig zu bestimmen und wann der richtige Zeitpunkt ist, sie zu sammeln und zu ernten. Exkursionen bieten die Möglichkeit, die Pflanzen mit allen Sinnen zu erleben (riechen, schmecken und begreifen). Manche Wildkräuter wachsen auch ganz nah zB im eigenen Garten, Balkon oder Terrasse. Sie erstellen im Zuge der Ausbildung ein eigenes Herbarium, dieses präsentieren Sie zum Abschluss des Kurses. Pflanzliche Wirkstoffe heimischer Wildkräuter für unser Immunsystem, Atemwege oder das seelische Gleichgewicht werden von Pharmazeuten in einfach herzustellenden Zubereitungen zu gesundheitlich unterstützenden Anwendungen. Sie wenden sich auch den fermentierten Wildgemüse zu, die unseren unseren Speiseplan erweitern können und unsere Geschmacksnerven und Darmbakterien jubilieren lassen. Hinweis: Eigenanreise zu den Exkursionen, Herbarium im Preis nicht enthalten. Lehrgangsleitung: Monika Vesely

Steinakirchen am Forst 29.4. - 15.10.2022 Fr 14.00- 21.00 Sa 9.00 - 18.00 13033011 **PRÄSENZKURS** Details It. Stundenplan



Kräuter & Gast

€ 890 44 TE

In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten (Wild)Kräuter zu bestimmen sowie deren Wirkungen und Nebenwirkungen kennen. Sie beschäftigen sich mit der Verarbeitung genauso wie mit Fermentation und lernen die wichtigsten Pflanzeninhaltsstoffe und deren Wirkungsweisen kennen. Sie werden (Wild)Kräuter für die Küche erkennen, richtig ernten und verarbeiten können.

Damit sind Sie in der Lage, Zusatzangebote für Ihre Gäste zu kreieren um sich auch so vom Mitbewerb abheben zu können. Sie werden einfache und schnell zuzubereitende Hausmittel, z.B. Kräutertee oder Honig-Lavendel-Milch etc. einsetzen können, mit Wildkräutern dekorieren und aus ihnen schmackhafte Gerichte kochen. Die fundierte theoretische Ausbildung wird von praktischen Exkursionen (Pflanzenbestimmung, Wildkräuterküche etc.) ergänzt. Eigenanreise zu den Exkursionen.

TIPP Mit WIFI-Lernplattform! Sie können via Internet veranstaltungsspezifische Unterlagen up- und downloaden, sowie mit Kursteilnehmern und WIFI-Trainern kommunizieren.

Steinakirchen am Forst 21.3. - 4.5.2022 79107011

PRÄSENZKURS

Mo - Mi, 9.00 - 18.00

bzw. 8.00 - 19.00

Apitherapie - setzen Sie Bienenprodukte präventiv ein!

NEU 35 TE

€ 490

Apitherapie setzt sich vom lat. Apis = Biene und dem griechischen Terapheia = Pflege der Kranken zusammen. Dieser Kurs vermittelt Ihnen das Wissen über die Herkunft, die Inhaltsstoffe, die Qualität und die Heilkraft von Honig und anderen Bienenprodukten, wie beispielsweise Propolis, Blütenpollen, Perga, Bienenluft und selbst Bienengift. Sie erhalten Basiswissen über die Anwendung, Technik und Grundregeln der Honigmassage.

Die Bienenprodukte sind nachhaltige Heilmittel. Das Wissen über diese hochwertigen Produkte ist besonders wertvoll, sie lernen Produkte aus dem Bienenstock kennen und deren praktische Anwendungen verstehen und ausprobieren. Zusätzlich besuchen Sie eine Imkerei, wo Sie den Aufbau und der Lebensweise eines Bienenvolkes, Herstellungsprozesse aus der Sicht der Biene, sowie Erntemöglichkeiten der Bienenprodukte hautnah erleben (Eigenanreise zur Imkerei).

Steinakirchen am Forst 5.5. - 4.6.2022 Do 16.00 - 21.00 Fr 10.00 - 19.00 13002011 **PRÄSENZKURS** Sa 9.00 - 19.00

LEHRGANGSLEITUNG: ANGEWANDTE PFLANZENHEILUNDE UND GESUNDHEITSFÖRDERNDE ERNÄHRUNG: DR. KARIN BUCHART



Karin Buchart hat nach dem Studium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien in ihrer Doktorarbeit ein Konzept zur Erhebung von regionalem Heilwissen erarbeitet. Das Erfahrungswissen wird dabei mit zeitgemäßen naturwissenschaftlichen Erkenntnissen abgeglichen und alltagstauglich zugänglich gemacht. Dafür thematisiert sie Pflanzenwirkstoffe unserer Nahrungsmittel, bringt sie in eine bioverfügbare, wirksame und alltagstaugliche Form und erklärt deren Anwendungen.

Karin Buchart ist Lehrbeauftragte an der Universität Salzburg, Mitbegründerin des Europäischen Institutes für Angewandte Pflanzenheilkunde, Autorin mehrerer Fachbücher und Kolumnistin im Servus Magazin, im Magazin Carpe Diem und bei den Salzburger Nachrichten.





IHRE ANSPRECHPARTNERIN



WIFI NIEDERÖSTERREICH Mariazeller Straße 97 3100 St. Pölten

Birgit Zeillinger T 02742 851-22301 E birgit.zeillinger@noe.wifi.at



Europäisches Institut für angewandte Pflanzenheilkunde G.b.R. 1060 Wien Gumpendorferstraße 151/21 www.eiap.eu

Hinweis: Der angebotene Lehrgang bietet Ihnen eine Aus- und Weiterbildung sowie eine Vertiefung Ihres Wissens in diesem Fachgebiet. Bitte beachten Sie, dass Sie nach Absolvierung dieser Ausbildung nicht zur Ausübung eines reglementierten Gewerbes berechtigt sind.

Sie haben aber die Möglichkeit, ein entsprechendes freies Gewerbe anzumelden. Nähere Infos unter: www.gruenderservice.net, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, Tel. 02742 851 DW 17700 oder 17701 oder in einer der 24 Bezirks- und Außenstellen der Wirtschaftskammer Niederösterreich.