

NaturReich – Wissen



Inhalt der Ausbildung zum zertifizierten Kräuter- und Naturwirt

- **Biologische Grundkenntnisse**
 - von Pflanzen und Bäumen und was sie uns liefern.
Grundorgane, Bausteine Pflanzenzellen, Merkmale, Unterschiede, Pflanzenfamilien, Signaturlehre, primäre und sekundäre Inhaltsstoffe
- **Hintergrundwissen**
 - Ethnobotanik - in Bezug auf ihre Verwendung durch den Menschen: als Nutzpflanzen, als Medizin (Pflanzenheilkunde, Volksmedizin), im Einsatz für die Küche und im Brauchtum sowie Mythologie
- **Praxis**
 - Bestimmung, Sammeln, Ernte, Lagerung, Verarbeitung, Konservierung, Einsatz für Küche und Gesundheit, Räucherkunde, Gewürzkunde
- **Kochausbildung**
 - wie reagieren Kräuter, welche Kräuter und Wildpflanzen passen zusammen, Zubereitung von Kräutermenüs
- **Gemmotherapie**
 - Knospenlehre
- **Traditionelle Chinesische Medizin und Volksheilkunde**
 - was verbindet sie.
Einführung ins Heilströmen mit Praxisteil, Klangschalenmassage
- **Phytotherapie**
 - Einsatz von Pflanzenteilen bei Beschwerden des Herz- Kreislaufsystems, bei Kinderkrankheiten, bei Hauterkrankungen, für den Bewegungsapparat und für Senioren
- **Grundlagen**
 - zur Herstellung von Salben, Tinkturen, Auszügen, Umschlägen, Teemischungen
- **Pädagogik**
 - Anleitung zur Planung und Durchführung von Veranstaltungen, Führungen, Workshops, Wanderungen
- **separater Kochkurs „Kräuter beim Kochverhalten“** mit Unterweisung
 - Zubereitung eines 3-Gang-Kräutermenüs
im Restaurant „Alte Mühle“ in 15754 Heidensee/ OT Friedersdorf
- **Anlegen eines Herbariums**
 - mit 60 Pflanzen, davon 30 Pflanzen mit ausführlicher Beschreibung
- **Abschlussprüfung in schriftlicher und mündlicher Form**