

Natur mit allen Sinnen erleben

AUSBILDUNG: Kräuterpädagogen stellen sich vor – Altes und neues Wissen rund um Kräuter weitergeben

SALERN (mf). Überliefertes und neues Wissen rund um Kräuter, Heilpflanzen und Wildobst wieder aufleben lassen und weitergeben: Das ist eines der Ziele der Kräuterpädagoginnen, die derzeit ausgebildet werden. In der Fachschule Salern haben sie sich kürzlich vorgestellt.

Die Ausbildung zum Kräuterpädagogen wird derzeit zum zweiten Mal in Südtirol angeboten: Den 24 Frauen und einem Mann werden neben Wissen über Wildkräuter und Wildobst auch Verarbeitungsmöglichkeiten, Grundlagen der Pädagogik, der Biologie, der Netzwerkarbeit, der rechtlichen Bestimmungen und der Kommunikation vermittelt.

Das Projekt wird von der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg gemeinsam mit der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern und dem Bildungshaus Kloster Neustift angeboten.

„Wir Kräuterpädagogen rücken die heimische Natur in den Mittelpunkt. Wir möchten Interesse für Kräuter und „Unkräuter“ wecken“, erläuterte Rosmarie Mangger, Sprecherin der angehenden Kräuterpädagoginnen. „Wir wollen Pflanzenwissen, Brauchtum, Märchen und Mythen rund um Kräuter vermitteln und den Menschen die Vielfalt der Natur näher-



Angehende und bereits ausgebildete Kräuterpädagoginnen, im Bild mit den Organisatoren der Ausbildung, stellten ihre Ziele und Angebote vor und zeigten überdies, was man aus Kräutern und Wildobst machen kann. mf

bringen, damit sie geschätzt und geschützt wird“, meinte sie. Die Kräuterpädagogen bieten unter anderem Vorträge, Kräuterwanderungen und -führungen, Kreativworkshops zu Volkshelkunde, Kochen und Floristik oder Naturprojekte für Kindergärten und Schulen an. „Es geht darum, zu zeigen, welche Schätze es am Wegesrand gibt“, betonte die Hauptreferentin Karin Greiner.

Die angehenden Kräuterpädagoginnen haben bereits eine kleine Broschüre herausgegeben, in der sie in Wort und Bild ihre Ziele und Angebote vor-

stellen. Bereits am ersten Ausbildungslehrgang zur Kräuterpädagogin hat Alexia Zöggeler teilgenommen.

„Wir haben schon vorher die Natur genau beobachtet und genossen, aber erst der Kurs hat uns die Augen dafür geöffnet, welche Pflanzen essbar sind. Unser Spektrum hat sich durch die Ausbildung sehr erweitert“, erzählte sie.

Sie habe die Erfahrung gemacht, dass die Menschen sehr wissensdurstig in Bezug auf Kräuter und Wildkräuter seien, vor allem auch was deren Verwendung in der Küche betrifft.

Sie berichtete außerdem, dass die Absolventen des ersten Kurzes einen Verein von Kräuterpädagogen gegründet haben, um die Arbeit im Netzwerk zu fördern.

Auch Stefan Walder, Direktor der Landesabteilung für landforst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung, unterstrich die Wichtigkeit, das alte Wissen weiterzugeben: „Die Menschen hatten dieses früher ganz selbstverständlich in ihren Lebenskreisläufen eingebaut, in der rasanten Entwicklung in der Nachkriegszeit ist es aber verloren gegangen“, meinte er.

ZWEI FRAGEN AN...

Landesbäuerin
Hiltraud Erschbamer



„Dolomiten“: Sie haben die Ausbildung zur Kräuterpädagogin bereits abgeschlossen. Was hat sie Ihnen gebracht?

Hiltraud Erschbamer: Für mich ist es eine große Bereicherung zu wissen, dass man in der freien Natur immer etwas Essbares findet. Obwohl es heute ein Überangebot an Lebensmitteln gibt, geht der Trend zurück zu der Natur. Das Wissen unserer Großmutter ist heute wieder sehr gefragt. Die Aufgabe von uns Kräuterpädagogen ist es, dieses Wissen wieder weiterzugeben und der heutigen Zeit anzupassen.

„D“: Sehen Sie sich als Naturbotschafterin?

Erschbamer: Ja, denn es geht darum, die Natur mit allen Sinnen wahrzunehmen, sie zu schmecken, zu riechen und zu fühlen. Es geht darum, aufzuzeigen, was vor unserer Haustür, in der freien Natur wächst und wie wir uns damit saisonal und regional ernähren können. Einem Spruch nach sind Unkräuter Kräuter, deren Vorzüge man nicht kennt. Aber wenn man sie kennt, sind es Delikatessen.

Foto: M. W. / S. G. / S. G. / S. G.