

## Zertifikatslehrgang KRÄUTERPÄDAGOGE Beginn: November 2013 - bis Juni 2014

11 Module zu je 2 Tagen – Dauer etwa 1 Jahr - Seminare jeweils Samstag/Sonntag – Kosten: 2.560,- €  
Die Qualifizierung vermittelt den Wissensschatz der traditionellen Kräuterkunde, verbunden mit modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen. Mit Abschluss der Prüfung wird die geschützte Marke



zur Nutzung im Sinne der Qualifizierung vergeben.



### Termine:

**Seminartermin 2013:** 9./10. November  
**Seminartermine 2014:** 18./19. Januar – 15./16. Februar  
- 22./23. März - 5./6. April - 3./4. Mai - 24./25. Mai -  
28./29. Juni - 19./20. Juli - 20./21. September  
17./18./19. Oktober Prüfung

## DIE GREENCARE - ZERTIFIKATELEHRGÄNGE

**NaturAktivRegion Bad Abbach:** [www.Campus-Natur.de](http://www.Campus-Natur.de)

Ein erfahrenes Dozenten-Team - unter Leitung der Biologin Karin Greiner [www.pflanzenlust.de](http://www.pflanzenlust.de) und vor Ort Ihrer Ansprechpartnerin Biologin Michaela Schlosser [www.nahtour.info](http://www.nahtour.info) - führt Sie ein in dieses ganz spezielle Wissen, das den schonenden Umgang mit der Natur erleben lässt und damit das Bewusstsein „Nutzen aber nicht Ausnutzen“ stärkt.



### Aktives Lernen und nachhaltiges Engagement in der NaturAktivRegion Bad Abbach

KRÄUTERPÄDAGOGE	(11 mal 2 Tage)
OBSTPÄDAGOGE	(4 mal 2 Tage)
KRÄUTERKÜCHE	(4 mal 2 Tage)
NATUREKIDS	(4 mal 2 Tage)

Verwaltung: Telefon 02157-128520 oder Email:  
[kraeuterakademie@aol.com](mailto:kraeuterakademie@aol.com)  
[gundermannschule@aol.com](mailto:gundermannschule@aol.com)

Wir geben Ihnen gerne zum Programm und den Zertifikatslehrgängen eine persönliche Auskunft.

## ANGEBOTE FÜR NATURVERMITTLER IN DER NATUR-AKTIV-REGION BAD ABBACH



### BILDUNGSANGEBOTE UND NATURZEITEN ZUM ATEMHOLEN GUNDERMANN-NATURERLEBNISSCHULE



**BAD ABBACH MARKT UND KURORT IM NIEDERBAYERISCHEN  
LANDKREIS KELHEIM LIEGT IM DONAUTAL BEI REGENSBURG**

[WWW.CAMPUS-NATUR.DE](http://WWW.CAMPUS-NATUR.DE)  
[WWW.GUNDERMANNSCHULE.COM](http://WWW.GUNDERMANNSCHULE.COM)  
[WWW.KRAEUTER-AKADEMIE.COM](http://WWW.KRAEUTER-AKADEMIE.COM)

## ZERTIFIKATSLEHRGANG NATURKINDER - NATUREKIDS

**Beginn Februar 2014 - Juli 2014**

4 jahreszeitliche Modul zu je 2 Tagen - Dauer etwa 1 Jahr - Kosten 960,- €

**Seminartermine 2014:** 22./23. Februar - 29./30. März - 17./18. Mai - 19./20. Juli (inkl. Prüfung)



Kindern spielerisch die Pflanzenwelt vor der Haustür zu zeigen, ihnen die Natur wieder nahe zu bringen und ihnen das wertvolle Wissen um Pflanzen zu vermitteln, bedarf besonderer Fähigkeiten, die in diesem Seminar vermittelt werden.

In früheren Zeiten wurde naturkundliches Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Kinder spielten meistens draußen. Dies geschah überwiegend in der Gruppe und ganz selbstverständlich mit Dingen, die in der Natur zu finden sind. Nebenbei lernte man voneinander Tiere wie auch Pflanzen kennen und nutzen. Dabei wurde Achtung vor und Liebe zur Natur gefördert.

Heute muss dieses Wissen wieder aufgebaut werden.

## ZERTIFIKATSLEHRGANG OBSTPÄDAGOGE

**Beginn Mai 2014 - bis Oktober 2014**

4 Module zu je 2 Tagen – Dauer etwa 1 Jahr, jeweils Samstag / Sonntag – Kosten: 960,- €

**Seminartermine 2014:** 3./4. Mai - 31. Mai/1. Juni - 12./13. Juli - 25./26. Oktober (inkl. Prüfung)



**Botanisches:** Vom Samenkern zum Baum / Von der Blüte zur Frucht / Inhaltsstoffe / Biotop Baum / Streuobstwiesen **Pomologie:** Tafel- und Wirtschaftsobst / Regional- und Liebhabersorten / **Obstküche:** Ernte, Lagerung, Verarbeitung / Spezialitäten / Geschmack und Verkostung / **Fauna:** Erkunden und erleben / Von Nützlingen und Schädlingen / Vogelstimmen, Vogelspuren **Geschichtliches:** Mythologie / Symbolik / Märchen / Anekdoten / Brauchtum und Traditionen / Spiele und Sprichworte **Obst in flüssiger Form:** Saften, Mosten, Brennen **Kultur und Pflege:** Obstbau einst bis heute / Veredelung / Schnitt / Pflanzung und Erziehung / Züchtung **Gesundheit und Vitalität:** Fit mit Obst / Wellness mit Obstprodukten / Früchte als Heilmittel **Projektarbeit:** Veranstaltungen/Obstwiesenführung

## ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERKÜCHE

**Beginn Oktober 2013 - bis Juni 2014**

4 jahreszeitliche Modul zu je 2 Tagen - Dauer etwa 1 Jahr - Kosten 960,- €

**Seminartermine 2013:** 12./13. Oktober - 23./24. November **Seminartermine 2014:** 29./30. März - 28./29. Juni (inkl. Prüfung)



Eine Fülle von wilden wie kultivierten Zutaten aus Natur und Gärten warten darauf, den Gaumen zu verführen. Ob traditionelle Hausmannskost mit fast vergessenen Gerichten, ob feine Küche. Die würzige Vielfalt der Kräuter und Gemüse bereichert das Leben und die Freude am gesunden Essen. Es gilt die Angebote der Jahreszeiten zu schätzen und die Spezialitäten der Region zu nutzen.

Kräuterküche zu allen Jahreszeiten – traditionelle und regionale Spezialitäten – Kräutersalze und Blütenzucker – Kräuteröle und Essige – Konservierungstechniken – Kräuterküche unter freiem Himmel – Selbstgebacken herzhafte und süß