



Angewandte Pflanzenheilkunde

Lernen Sie 60 verschiedene Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen





LEHRGANG

Angewandte Pflanzenheilkunde - Lehrgang für Kräuter- und Heilpflanzenzubereitungen

NEU 120 TE

€ 1.800

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

Zutaten: 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

INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

St. Pölten 21.7.2020 Di 16.00
13029010 - 18.00

St. Pölten 16.9.2020 Mi 16.00
130290020 - 18.00

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

Steinakirchen/Forst 2.10.2020 - 24.4.2021
13028010

Fr 16.00 - 20.00
Sa 9.00 - 17.00



RATENZAHLUNG

Unkompliziert, zinsfrei, gebührenfrei!

Nutzen Sie für längerdauernde Ausbildungen unser kostenloses Teilzahlungsangebot!



noe.wifi.at/finanzierung

WIFI Niederösterreich



WEITERFÜHRENDE KURSE



Heilessig, Sauerhonig und Shrub

NEU 12 TE

€ 230

Dieses Seminar bietet die Möglichkeit das Thema Essig umfassend zu erfahren. Sie erlernen wie Essig aus Most hergestellt wird, was eine Essigmutter ist und was Bakterien so wertvoll macht. In den theoretischen Grundlagen werden die Pflanzenwirkstoffe behandelt, die mit Essigauszügen aufbereitet werden können und wie diese ihre gesundheitsfördernde Wirkung entfalten.

Das Seminar verbindet das traditionelle Handwerk der Essigherstellung und der Essigauszüge mit den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Die Eigenschaften der Pflanzenwirkstoffe werden praxisbezogen besprochen: Löslichkeiten, Wirkungen auf Körper und Geist, kulinarische und kosmetische Einsatzmöglichkeiten. Außerdem stellen sie trendige Essiggetränke wie Shrub und Posca her.

Trainerin: Dr. Karin Buchart

Steinakirchen/Forst 19. - 20.3.2021
13030010

Fr 18.00 - 22.00
Sa 9.00 - 17.00



Kräuter & Gast

NEU 44 TE

€ 890

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 Wettbewerb 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.

Steinakirchen/Forst 22.3. - 5.5.2021
79107010

Mo - Mi, 9.00 bis 18.00 Uhr
bzw. 8.00 bis 19.00 Uhr

IHRE ANSPRECHPARTNERIN



WIFI NIEDERÖSTERREICH

Mariazeller Straße 97
3100 St. Pölten

Birgit Zeillinger
T 02742 890-2410
E birgit.zeillinger@noe.wifi.at

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.