

# Für alles ist ein Kraut gewachsen

**Was für die ältere Generation noch ganz selbstverständlich war, müssen wir uns heutzutage gezielt aneignen. Zum Glück gibt es Lehrgänge wie den des LFI Oberösterreich, der Kräuterpädagogen ausbildet, um dieses Wissen über die Pflanzen rund um uns nicht aussterben zu lassen.**

Unsere Großeltern sind in dem Bewusstsein erzogen worden, dass die Natur für alle Fälle die nötigen Mittelchen parat hält. Nicht nur das, sie sorgten vor – denn viele Krankheiten und Verstimmungen müssten erst gar nicht entstehen, wenn man zur richtigen Pflanze greift oder sich ausgewogen ernährt. Und auch das bitte möglichst achtsam, denn: „Früher hat man gesagt, dass alle Kräuter, die eine Familie benötigt, in deren eigenem Garten zu finden sind“, erzählt Botaniker Hansjörg Hauser, der die angehenden Kräuterexperten am ersten Ausbildungswochenende unterrichtet. Er und seine Lehrkollegen vom Ländlichen Fortbildungsinstitut werden nicht müde zu betonen, dass man zwar Kopf und Geist erheben, weiten und öffnen, dabei aber auch mal den Blick senken und auf Naheliegendes richten solle.

**ZERTIFIZIERTE KRÄUTERHEXEN UND -HEXERICHE.** Zwischen dem Wirkungszeitraum unserer Großeltern und heute wurde allerdings noch eine Generation groß. Sie durfte sich über all die Fortschritte der Technik freuen, durch die man plötzlich Essen viel länger haltbar, noch intensiver schmeckend und die Wirkungsweise der Pflanzen in pharmazeutische Pillen verpacken konnte. Und weil man mittlerweile bemerkt hat, dass synthetische Nahrungsmittel voller Zusatzstoffe auch Schattenseiten haben, merkt man ein starkes Verlangen nach einer Rückkehr zur Natur.



„Im Oktober 2005 startete der Zertifikatslehrgang für Kräuterpädagogik am LFI in Oberösterreich. Dabei wurden bisher an die 500 Personen in 25 Kursen ausgebildet. Derzeit besuchen wieder 55 Frauen und Männer die drei angebotenen Kurse“, berichtet Ursula Meiser-Meindl, die den Lehrgang koordiniert und damals auch ins Leben gerufen hat. Man merkt alleine am starken Zustrom zur Ausbildung, dass das Interesse am Pflanzenwissen unserer Vorfahren sehr groß ist. Wurden Wissende eine Zeit lang als alternative Kräuterhexen abgestempelt, so beginnen diese langsam, sich auf den uns umgebenden Kräuterwiesen in ihrer stetig wachsenden Anerkennung zu sonnen.

**AUSBILDUNG MIT MEHRWERT.** Die Ausbildung unterrichtet die angehenden Kräuterpädagogen nicht nur darin, Pflanzen zu erkennen, sondern diese auch weiterzuverarbeiten und Dritte in den Genuss der Produkte und des Wissens kommen zu lassen. Was man aus den Pflanzen machen kann, ist so vielfältig wie die Pflanzenwelt. Tees, Räucherwerk, Salben, Geistiges für innere und äußere Anwendung, die bunte Palette der Wildkräuterküche – die Kreativität wird von den Trainern ordentlich angeregt. Das Um und Auf dabei ist, dass diese aus ihrer langjährigen Praxis berichten und viele hilfreiche Tipps geben. Überhaupt wird Angewandtes wichtig genommen: Die kurzen Theorieeinheiten im Seminarraum bilden den harmonischen Ausgleich zu den langen, aber meist nicht übermäßig weiten Wanderungen.



## Zitat aus dem LFI-Ausbildungsprogramm:

„Kräuterpädagogen sind Naturbotschafter und verbinden das traditionelle ethnobotanische Wissen mit dem Erkenntnisstand der heutigen Zeit. Dabei geht es nicht um ausgefallene oder gar seltene Pflanzen, sondern um jene, die den Menschen auf Schritt und Tritt begleiten und oft aus Unkenntnis zum "Un-Kraut" degradiert werden.“

Beim Lokalaugenschein auf den Mühlviertler Wiesen, Wäldern, und Äckern, wo die ersten beiden Lehrgangstermine stattfinden, verstreicht die Zeit. Die Teilnehmer profitieren von den Fragen der anderen; es wird gezeigt und erklärt, bis alle der Meinung sind, man könne jetzt zur nächsten Pflanze aufbrechen. „Man kann sich gerne was notieren“, so empfiehlt Referent Hermann Gabriel. „Die Details kann man aber auch nachschlagen. Viel wichtiger ist es, zu lernen, aufmerksam durch die Natur zu gehen und auf sein Gespür zu hören.“ So schaffe man es zu einem schonenden Umgang mit der Natur und dem Bewusstsein, sie zu nutzen, aber nicht auszunutzen.

**NÜTZLICHES WISSEN.** In den 144 Unterrichtseinheiten, die als zehn Blockwochenenden im gesamten Jahresverlauf gut aufgeteilt sind, begegnet man Frühblühern genauso wie Sommerkräutern, Früchten und Wurzeln. Durch die methodischen und fachlichen Kompetenzen – auch Recht und Marketing werden gelehrt – möchte das LFI dazu beitragen, den Kräuterpädagogen die Bedeutung des ländlichen Lebensraums vermitteln zu lassen. Es ist durchaus möglich, sich auf diesem Weg neue berufliche Möglichkeiten zu erschließen: „Für viele Absolventen ist die Kräuterpädagogik ein zweites Standbein geworden, vor allem im bäuerlichen Bereich“, berichtet Koordinatorin Meiser-Meindl. Dieses Bestreben ist aber für eine Teilnahme absolut keine Notwendigkeit. Manche besuchen die Ausbildung, weil sie sich selbst etwas Gutes tun und ihr Wissen vertiefen möchten. Eines ist dabei gewiss: Egal, aus welcher Motivation heraus jemand den Kurs besucht – er oder sie wird nicht darum herumkommen, als Naturbotschafter tätig zu sein. Denn seinem Bekannten- und Freundeskreis kann und möchte man wohl kaum verwehren, die vielen neugierigen Nachfragen zu beantworten, mit denen alle frischgebackenen Kräuterpädagogen konfrontiert sind. Das LFI ist als eine Institution der Bauernkammer übrigens in allen Bundesländern vertreten. Auch der Lehrgang wird an mehreren Orten angeboten – allerdings nicht überall nur für Interessierte mit landwirtschaftlichem Hintergrund. Im Sinne des Naturschutzes heißt man durchaus auch Personen aus anderen Bereichen willkommen. Natürlich auch bei den vielzähligen anderen Ausbildungen zum Schwerpunkt! Infos dazu: [www.lfi.at](http://www.lfi.at)



Bibernelle  
samt Wurzel

Einige Kräuterpädagogen haben sich zu einem Verein zusammengeschlossen:  
[www.wildkraeuterleben.at](http://www.wildkraeuterleben.at)

Auf der Homepage findet man ausgebildete Wissensvermittler in deren jeweiligen Regionen, aktuelle Veranstaltungen, aber auch Rezepte und viel Wissenswertes. Ein Besuch lohnt sich!

## QUALITÄT

Wer stellt die köstlichen Krunchy-Cluster her?

Die Barnhouse Bäcker.

Sie feilen unermüdlich an der herausragenden Qualität unserer Produkte.

Damit Sie immer das allerbeste Bio-Knuspermüsli genießen können.



GESCHICHTEN AUS DER  
KRUNCHY PRODUKTION AUF  
[WWW.BARNHOUSE.DE](http://WWW.BARNHOUSE.DE)

