

lokal24^{de}

NACHRICHTEN

 Artikel drucken | Artikelbilder verstecken/anzeigen | Fenster schliessen

Sabine Grebe am: 21. April 2015 | Kategorie: Bilder, Lokales

Quelle: <https://lokal24.de/news/natur-bewusst-erleben-wildkraeuter-nutzen/565565/>

Natur bewusst erleben: Wildkräuter nutzen

Eichenzell. Wildkräuter sind mehr als Unkraut – das wird immer mehr Menschen bewusst. In den letzten Jahren stieg deshalb die Nachfrage nach natürlichen Produkten.

Diesen Trend hat auch Marion Putensen erkannt und deshalb einen neuen Zertifikatslehrgang zum Kräuterefachwirt entwickelt, für welchen sich die Region besonders eignet. „Der Standort bei Schloss Fasanerie bietet sich nicht nur wegen des tollen Ambientes an. Im Park um das Schloss gibt es eine große Artenvielfalt an Wildkräutern, die im Seminar genutzt werden können“, erklärt Putensen. Die Unternehmensberaterin ist zugleich Inhaberin der Wildkräutermanufaktur „tausendgrün“ und bringt deshalb viel Erfahrung im Umgang mit den Wildkräutern mit. Aus den heimischen Wildkräutern lassen sich Öle, Liköre, Seifen, Tees und Duftkissen aber auch Mittel für die Hausapotheke herstellen. Welche Kräuter sich für welches Produkt eignen, lernen Interessierte im Zertifikatslehrgang.



„Bunte Wiese“: Brot mit Blütenbutter. Fotos: Grebe

Angeboten wird der Kurs ab Sommer in Kooperation mit dem „IZB – Privates Institut für Zukunft durch Bildung“ und der



Mit Wildkräutern lassen sich die unterschiedlichsten Produkte herstellen.

„Kräuterakademie Heidekreis“ und findet über 14 Monate jeweils an einem Wochenende im Monat statt. Inhaltlich werden den Teilnehmern biologische Grundkenntnisse, Wissen zur traditionellen Kräuterkunde, Hintergrundwissen zur Ethnobotanik oder auch die Wildkräuterküche vermittelt. Ebenfalls sind betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen ein Bestandteil des Unterrichtes. Um diese Kenntnisse nachzuweisen, erhalten die Teilnehmer das EU-anerkannte Wirtschaftszertifikat „EBCL“ (Wirtschaftsführerschein). Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und drei praktischen Prüfungen abgeschlossen. Vorkenntnisse brauchen die Teilnehmer nicht, eine abgeschlossene Berufsausbildung ist allerdings die Teilnahmevoraussetzung.

„Der Kurs ist eine Qualifizierung und keine Ausbildung. Zielgruppen sind nicht nur Köche oder Physiotherapeuten, sondern auch Menschen, die Freude an der Natur und dem

Umgang mit Kräutern haben“, sagt Putensen abschließend. Die Teilnahmegebühr für den Kurs beträgt 3.800 Euro, die förderungsfähig sind. Weitere Informationen zum Lehrgang und anderen Angeboten gibt es unter www.wildkraeuterliebe.info oder www.tausendgruen.net



Perfekt für den Sommer: Birkenlimonade.





Unternehmensberaterin Marion Putensen.



Mit etwas Zeit lässt sich auch ein pflanzliches Antibiotika herstellen.



Tinkturen für die Hausapotheke.



Seifen mit Kräutern und Blüten.



Öle und Liköre.

© 2011 - 2015 EXTRA TIP Werbegesellschaft mbH

Daniel Schöningh | Petra Goßmann | Kölnische Str. 16 | 34117 Kassel

Telefon: 05 61 / 70 70 - 07

