



QUALIFIZIERUNG KRÄUTERPÄDAGOGE



Sandra Casutt

HAT DIE QUALIFIZIERUNG
ZERTIFIZIERTER KRÄUTERPÄDAGOGE
NACH DER GUNDERMANNSCHULE® - GUNDERMANN-NATURERLEBNISSCHULE
AM STANDORT SCHULE ST. CATHARINA IN CAZIS / GRAUBÜNDEN
ERFOLGREICH ABGESCHLOSSEN.

Die Qualifizierung gemäß dem Programm der Gundermannschule® - Gundermann-Naturerlebnisschule befasst sich sowohl mit der traditionellen Kräuterkunde als auch mit der Ethnobotanik, den traditionellen, nicht kultivierten Nahrungs- und Heilpflanzen, deren Vorkommen und Verwendung sowie der Ökologie der heimischen Pflanzenwelt.

Die erfolgreiche Durchführung der Qualifizierung wird zertifiziert von der Gundermannschule® - Gundermann-Naturerlebnisschule e.K.. Die Qualifizierung umfasste 22 Tage mit 240 Unterrichtsstunden/Projektarbeit im Zeitraum von September 2023 bis Oktober 2024.

Cazis, im Oktober 2024

M.A. ALMUTH BARON-WEISS
Dozententeam
GUNDERMANNSCHULE®

Dipl.-Biol. KARIN GREINER
Teamleiterin
GUNDERMANNSCHULE®

Dipl.-Kfm. ROLAND SIEGERT
GUNDERMANNSCHULE®
www.gundermannschule.com

Gundermannschule sowie die Logos Kräuterpädagogin und Kräuterpädagogin sind geschützte Marken.



Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass Sie die Qualifizierung KRÄUTERPÄDAGOGE mit einer erfolgreichen Prüfung abgeschlossen haben und sich zertifizierte KRÄUTERPÄDAGOGIN nach der Gundermannschule® - Gundermann-Naturerlebnisschule nennen dürfen.

Sie sind nun berechtigt, das Logo KRÄUTERPÄDAGOGE oder KRÄUTERPÄDAGOGIN im Sinne der Qualifizierung zu verwenden. Die Logos Kräuterpädagogie und Kräuterpädagogin sind geschützte Marken.

Das Zertifikat berechtigt zur Durchführung von Führungen und Informationsveranstaltungen im Sinne der Qualifizierung der Gundermannschule® - Gundermann-Naturerlebnisschule. Es berechtigt nicht zur Durchführung von Zertifikatslehrgängen zum Kräuterpädagogen.

Inhalte der Qualifizierung KRÄUTERPÄDAGOGE nach der Gundermannschule® - Gundermann-Naturerlebnisschule:

1. Biologische Grundkenntnisse

Einblicke in biologische Zusammenhänge, Stoffwechselfysiologie der Pflanzen, Artenkenntnis

2. Hintergrundwissen

Kenntnisse der sekundären Inhaltsstoffe von Pflanzen, Ethnobotanik, Kulturhistorisches

3. Praxis

Praktische Anwendung der theoretischen Kenntnisse (siehe Punkt 1 und 2)

Anleitung zum Sammeln, Verarbeiten und Anwenden von Kräutern, Heilkräutern, Wildgemüse und Wildfrüchten

Zubereitung von Wildgemüse-Menüs

Konservieren von Wildgemüse und Wildfrüchten für die Gourmet-Küche

Zubereitung von volksheilkundlichen Produkten

4. Pädagogik

Anleitung zur Planung, Gestaltung und Durchführung von Kräuterwanderungen oder Veranstaltungen

Anleitung zur Präsentation der eigenen Persönlichkeit sowie Produkten

5. Medienkunde - Selbstdarstellung

Aufbau und Pflege von Kontakten, Umgang mit der Presse, Entwicklung von Selbstvermarktungskonzepten

6. Prüfung

Schriftliche Prüfung und Mündliche Prüfung

Jahresarbeit: Herbarium, Artengespräch,

Produktentwicklung, Selbstvermarktung,

Pädagogische Prüfung mit Kräuterführung

