GUNDERMANNSCHULE

KRÄUTER PÄDAGOGE
GUNDERMANNSCHULE

# QUALIFIZIERUNG KRÄUTERPÄDAGOGE

KRÄUTER PÄDAGOGE ®

## Debora Wanhoff

HAT DIE QUALIFIZIERUNG
ZERTIFIZIERTER KRÄUTERPÄDAGOGE
NACH DER GUNDERMANNSCHULE - GUNDERMANN-NATURERLEBNISSCHULE
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 Qualifizierung wird zertifiziert von den
Gundermannschule/Gundermann-Naturerlebnisschule e.K..

Die Qualifizierung umfasste 22 Tage mit 240 Unterrichtsstunden/Projektarbeit
im Zeitraum von März 2019 bis April 2020.

Köln im April 2020

Dipl.-Biol. UTA SPLETTSTÖßER
Dozententeam
GUNDERMANNSCHULE

Dipl.-Biol. KARIN GREINER
Teamleiterin
GUNDERMANNSCHULE

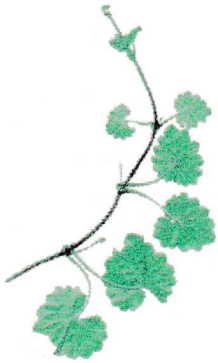
MICA FRANGENBERG
Dozententeam
GUNDERMANNSCHULE

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

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

Sie sind nun berechtigt, das Logo KRÄUTERPÄDAGOGE im Sinne der Qualifizierung zu verwenden.
Das Logo Kräuterpädagoge ist eine geschützte Wort-Bildmarke.

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, Stoffwechselphysiologie 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