AUFBAULEHRGANG ONLINE Deine 12 Module im Überblick
Start Februar 2027

Modul 1: Gemmotherapie – Die Kraft der Knospen
Tauche ein in die faszinierende Welt der Knospen und jungen Pflanzenteile. Lerne die Grundlagen der Gemmotherapie, wichtige Knospenportraits und die Herstellung von Knospenauszügen kennen.
Mit gefilmten Naturerkundungen und eigenen Bestimmungsaufgaben gehst du auch selbst auf Knospenentdeckung.
Freischaltung: Mo. 15.2 / Livetermin: Do. 4.3 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 2: Baum-, Rinden- & Harzmedizin
Entdecke die traditionelle Verwendung von Bäumen, Rinden und Harzen. Wir beschäftigen uns mit Erkennungsmerkmalen, Inhaltsstoffen, die Richtige Verwendung von Bäumen, Rinden und Harze in der Naturapotheke sowie ausgewählte Zubereitungen.
Mit Outdooreinheit: Bäume bestimmen, Rindenmerkmale vergleichen und die faszinierende Welt unserer heimischen Gehölze unmittelbar erleben.
Freischaltung: Mo. 8.3 / Livetermin: Do. 18.3 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 3: Inhaltsstoffe & Phytotherapie – Teil 2
Wir vertiefen unser Wissen über pflanzliche Inhaltsstoffe, ihre Eigenschaften und Wirkmechanismen. Du lernst, wissenschaftliche Erkenntnisse besser einzuordnen und Pflanzen gezielter für geeignete Zubereitungen auszuwählen. Außerdem wirst du neue spannende Inhaltsstoffe kennenlernen.
Freischaltung: Mo. 22.3 / Livetermin: Do. 8.4 Uhrezit: 18:30 Uhr

Modul 4: Frauenheilkunde intensiv – Teil 2
Wir vertiefen das Wissen aus dem Zertifikatslehrgang und tauchen noch tiefer in die traditionelle Frauenheilkunde ein. Im Mittelpunkt stehen hormonelle Zusammenhänge, die verschiedenen Lebensphasen der Frau sowie ausgewählte Frauenheilpflanzen und ihre Inhaltsstoffe. Traditionelle Anwendungen werden mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen verknüpft und durch praxisnahe Pflanzenzubereitungen ergänzt.
Freischaltung: Mo. 12.4 / Livetermin: Do. 29.4 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 5: Natürliche Reinigungsmittel
Entdecke, wie sich ausgewählte pflanzliche Rohstoffe und einfache Zutaten für selbst hergestellte Reinigungsmittel nutzen lassen. Mit spannenden Einblicken in Saponine, nachhaltige Haushaltspraktiken und die sichere Herstellung verschiedener Rezepturen. (Geschirrspühlmittel, Waschmittel, Reinigungsmittel und Co.)
Freischaltung: Mo. 26.4 / Livetermin: Do. 13.5 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 6: Mikrogreens & Keimlinge
Kleine Pflanzen mit großem Potenzial! Lerne verschiedene Keimlinge und Mikrogreens kennen, erfahre mehr über ihre Inhaltsstoffe und entdecke, wie du sie selbst kultivieren und in der Küche sowie Naturapotheke verwenden kannst.
Freischaltung: Mo. 17.5 / Livetermin: Do. 3.6 Uhrzeit: 18:30 Uhr

AUFBAULEHRGANG ONLINE Deine 12 Module im Überblick
Start Februar 2027

Modul 7: Fortgeschrittene Naturapotheke
Entdecke traditionelle und beinahe vergessene Herstellungsverfahren wie die Verarbeitung von Pflanzenasche, Defrutum, Weinauszüge und Co. Vertiefe dein Wissen über besondere Auszugs- und Verarbeitungsmethoden und lerne, eigene Pflanzenrezepturen durchdacht zu entwickeln. Mit spannenden Einblicken in die historische Naturapotheke und einem kreativen Praxisteil.
Freischaltung: Mo. 31.5 / Livetermin: Do. 17.6 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 8: Duftmedizin & botanische Aromen
Tauche ein in die Welt pflanzlicher Düfte. Wir beschäftigen uns mit aromatischen Pflanzen, ätherischen Ölen, ihrer Verwendung und ausgewählten praktischen Anwendungen, mit besonderem Augenmerk auf einen sicheren Umgang.
Freischaltung: Mo. 14.6 / Livetermin: Do. 1.7 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 9: Weitere Beschwerden & Organsysteme
Wir erweitern unser bisheriges Wissen und beschäftigen uns mit ausgewählten Pflanzen für Lunge, Herz, Leber und Nieren. Dabei stehen pflanzliche Inhaltsstoffe, traditionelle Anwendungen, wissenschaftliche Erkenntnisse im Mittelpunkt.
Freischaltung: Mo. 28.6 / Livetermin: Do. 15.7 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 10: Fruchtmedizin – Heilkräfte der Früchte
Entdecke die faszinierende Welt heimischer Früchte, ihre besonderen Inhaltsstoffe und ihre traditionellen Anwendungen. Gemeinsam beschäftigen wir uns mit unterschiedlichen Reifestadien, ausgewählten Früchteportraits und der Herstellung von Fruchtauszügen, Sirupen und weiteren Zubereitungen.
Freischaltung: Mo. 13.9 / Livetermin: Do. 30.9 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 11: Fermentieren
Tauche ein in die Welt der Fermentation! Wir beschäftigen uns mit den Grundlagen der Fermentation, geeigneten Zutaten, Hygiene und sicherer Herstellung. Im Praxisteil entstehen eigene Gemüsefermente wie Sauerkraut oder Kimchi.
Freischaltung: Mo. 27.9 / Livetermin: Do. 14.10 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Modul 12: Moose, Flechten & Waldbaden
Entdecke die faszinierende Welt der Moose und Flechten und lerne den Wald aus einer neuen Perspektive kennen. Mit achtsamen Naturerfahrungen, spannenden Einblicken in diese besonderen Organismen und Elementen des Waldbadens.
Freischaltung: Mo. 18.10 / Livetermin: Do. 4.11 Uhrzeit: 18:30 Uhr

Unser gemeinsamer Abschluss im November
Zum Ende des Aufbaulehrgangs steht dein persönliches Praxisprojekt im Mittelpunkt. Hier darfst du eine kleine Präsentation über ein von dir gewähltes Thema vorstellen. Dauer ca. 5-10 Minuten.
Wann: 25.11 um 18:00 Uhr