

Die FNL Kräuterakademie der „Freunde naturgemäßer Lebensweise“ bietet im Frühjahr 2026 erneut einen „Volksheilkundlichen Kräuterkurs nach Ignaz Schlifni“ im Tiroler Oberland und Innsbruck an.

Hieser Lehrgang richtet sich speziell an Menschen aus der Gastronomie, die ihr Angebot mit regionalem, saisonalem und traditionellem Kräuterwissen bereichern möchten – sei es in der Küche, in Getränkekarten, bei Deko, Aromakonzeppte oder in der Kundenkommunikation.

Die Kurseinheiten finden ausschließlich unter der Woche statt – außerhalb der Hauptgeschäftszeiten in Gastronomie und Hotellerie. Die intensiven Blockeinheiten ermöglichen maximale Inhalte bei minimalem Zeitaufwand.



KURSUMFANG

- 200 Unterrichtseinheiten à 50 Minuten
- Ausbildungsunterlagen und Schlifni-Lexikon „Schlag nach über Heilpflanzen“ sowie Prüfungsunterlagen
- sämtliche Kosten für Gastreferenten im Zuge der Ausbildung
- Material- & Druckkosten (ausgenommen sind spezielle Workshops mit hohem Rohstoff-Einsatz)
- digitales Lernsystem

LERNINHALTE

HEILPFLANZEN: Mind. 400 heimischen Heilkräutern sowie die jeweilige Anwendungsmöglichkeit. Einführung in die Pflanzensystematik und Botanik.

BIOLOGIE & ÖKOLOGIE: Fotosynthese, Inhaltsstoffe, Giftpflanzen, Alpenpflanzen, Bäume & Sträucher, essbare Wildkräuter, Lebensräume und Pflanzengemeinschaften.

VOLKSHEILKUNDE: Heilpflanzen und ihre Verwendung in der Volksheilkunde, Ernte, Lagerung und Verarbeitung von Heilkräutern, Wurzeln, Beeren, Früchten und Samen.

NATURHAUSMITTEL: Herstellen von Hausmitteln volksheilkundlicher Überlieferung.

und noch vieles mehr.

KURSDATEN FÜR DAS GASTRO-SPECIAL

22.	April	2026	Mittwoch	Landeck: Alter Widum Landeck	Einführung in die Volksheilkunde und Biologie
23.	April	2026	Donnerstag	Landeck: Tramser Weiher	Unsere heimischen Bäume und Sträucher
24.	April	2026	Freitag	Landeck: Grins - Stanz	Pflanzen am Südhang
12.	Mai	2026	Dienstag	Innsbruck: Höttinger Bild	Unsere heimischen Bäume und Sträucher
13.	Mai	2026	Mittwoch	Innsbruck: Ranggen	Frühlingsblüher und Gartenpflanzen
14.	Mai	2026	Donnerstag	Innsbruck: Möserer See	Pflanzen am Südhang/Wasserpflanzen
9.	Juni	2026	Dienstag	Landeck: Piller Moor	Das Mühlauer Fuchsloch - Ein einzigartiges Mikroklima
10.	Juni	2026	Mittwoch	Landeck: Weiherboden	Einzigartige Mikroklimas
11.	Juni	2026	Donnerstag	Landeck: Flirsch	Menschen und Pflanzen
13.	Okt	2026	Dienstag	Fließ	Herbsternte: Alles rund um das Thema Wurzeln
14.	Okt	2026	Mittwoch	Alter Widum Landeck	Grundlagen der Biologie und der Botanik
15.	Okt	2026	Donnerstag	Alter Widum Landeck	Die Grundorgane der Gefäßpflanzen
10.	Nov	2026	Dienstag	Alter Widum Landeck	Unsere wichtigsten Pflanzenfamilien
11.	Nov	2027	Mittwoch	Alter Widum Landeck	Die Geheimnisse der Pflanzwirkstoffe
12.	Nov	2027	Donnerstag	Alter Widum Landeck	Der menschliche Körper
13.	April	2027	Dienstag	Mieminger Plateau	Über fette Wiesen zu tiefen Schluchten
14.	April	2027	Mittwoch	Alter Widum Landeck	Nahrung als Heilmittel
15.	April	2027	Donnerstag	Rieth im Alpbachtal	Hildegard´s Heilgarten
11.	Mai	2027	Dienstag	Venet	Hochalpine Bewohner mit Führung
12.	Mai	2027	Mittwoch	Haiminger Berg	Äcker und Wiesen - Vegetation vom Menschen geprägt
13.	Mai	2027	Donnerstag	Fließ	Historische Heilkunde ganz nah
2.	Aug	2027	Montag	Innsbruck: Botanischer Garten	Auf geht's in den Endspurt
3.	Aug	2027	Dienstag	Innsbruck: Botanischer Garten	Auf geht's in den Endspurt
4.	Aug	2027	Mittwoch	Innsbruck: Botanischer Garten	Prüfungsvorbereitung
5.	Aug	2027	Donnerstag	Innsbruck: Botanischer Garten	Prüfungsvorbereitung



Die Praxiseinheiten beinhalten unter anderem kulinarisch umsetzbare Rezepte, Verarbeitungsideen und Produktvorschläge – von hausgemachtem Kräutersalz über Bittertropfen bis hin zu saisonalen Aperitifs mit Wildkräutern.

Warum dieser Kurs für Ihre Gastronomie wertvoll ist:

Sie lernen Wildkräuter sicher zu bestimmen und in Speisen & Getränken zu integrieren.
Sie können Ihre Gäste mit Geschichten & Herkunftswissen begeistern.
Sie entwickeln neue Ideen für Kräutertage, Menüthemen oder Workshops im Haus.
Sie stärken Ihre regionale & saisonale Ausrichtung.

Für weitere Fragen kontaktieren Sie den Kursleiter Georg Gapp

E-Mail: georggapp@gmail.com

Tel.: +43 681 840 78267

Nach positiv bestandener Prüfung Ende August 2027 ist der/die Absolvent/in berechtigt, das Wissen über die „Volksheilkundliche Kräuterlehre nach Ignaz Schlifni“ an Dritte über Seminare, Workshops, Vorträge etc. weiterzugeben.



ABSCHLUSS & PRÜFUNG

Die Prüfungen zum/zur FNL Kräuterexperten/in Ende August/Anfang - September wird von einem Prüfungskomitee der FNL Kräuterakademie im Schloss Hunnenbrunn (Kärnten) abgenommen. Für jene, die sich keiner Prüfung unterziehen, stellt die FNL Kräuterakademie einen Kursnachweis aus.

Um die Prüfung zum/zur FNL Kräuterexperte/in ablegen zu können, sind nachfolgende Voraussetzungen notwendig:

- Anwesenheitsnachweis von mind. 150 Unterrichtseinheiten (75 %)
- Ausarbeiten & Vortragen eines Referates
- Selbständige Kräuterführung
- Erstellen eines Herbariums mit 50 Pflanzen

ANMELDUNG & ANZAHLUNG

Die Anmeldung zum „Volksheilkundlichen Kräuterkurs nach Ignaz Schlifni“ erfolgt durch das Anmeldeformular der FNL Kräuterakademie und der Einzahlung des Anzahlungsbetrages. Nach Einzahlung der Anzahlung ist der Teilnehmerplatz fest gebucht und reserviert. Die Anzahlungskosten setzen sich zusammen aus Kosten für die Ausbildungs- und Prüfungsunterlagen, das Schlifni-Lexikon sowie der Bearbeitungsgebühr und Platzreservierung.

Folgende Anzahlungsbeiträge sind bei Anmeldung an die FNL Kräuterakademie zu entrichten:

€ 190,-- für FNL Mitglieder

€ 320,-- für Teilnehmer*innen ohne Mitgliedschaft

KURSKOSTEN

Die Ausbildungskosten nach der Anzahlung an die FNL Kräuterakademie belaufen sich bei allen Kursen in Österreich, Deutschland und Südtirol auf:

€ 1980, - für FNL-Mitglieder (Zahlbar in vier Raten über 2 Jahre)

€ 2110, - für nicht FNL-Mitglieder (Zahlbar in vier Raten über 2 Jahre)

Prüfungsgebühren: € 60, - pro Teilnehmer

**Mehr Informationen zur Vereinsmitgliedschaft und zur
FNL - Kräuterakademie findet ihr auf:**

fnl-kraeuterakademie.at