



Bild: Heidy Beyeler

Die Absolventinnen und Absolventen haben während 15 Monaten viel Wissen über Kräuter und deren Verwendung von den Fachleuten erfahren.

Faszination Kräuter hält an

Zum 7. Mal fand die Diplomfeier an der Kräuterakademie am Rheinhof Salez statt. Die Spannung war gross, als die einzelnen Diplomarbeiten vor Publikum präsentiert wurden.

HEIDY BEYELER

SALEZ. Seit acht Jahren bietet die Kräuterakademie am Landwirtschaftlichen Zentrum Rheinhof – unter der Trägerschaft des bzb (Berufs- und Weiterbildungszentrum Buchs) einen 15 Monate dauernden Lehrgang an. Der Kurs vermittelt fundierte Kenntnisse der einheimischen Kräuterwelt, die uns in nächster Nähe, draussen in der Natur begleiten.

Altes Kräuterwissen erhalten

Während der vergangenen 15 Monate haben 37 Absolventinnen und zwei Absolventen die Kräuterakademie besucht und dabei neue beziehungsweise vertiefte Kenntnisse zu Wildpflanzen und Natur gewonnen. 18 Absolventinnen haben ihre Ausbildung mit einer Diplom-

arbeit abgeschlossen, eine Kandidatin wird ihre Arbeit im kommenden Jahr abgeben und 20 Kursbesucher verzichteten auf eine Diplomarbeit und waren mit einem Weiterbildungszertifikat zufrieden.

Je nach Interesse können die gewonnenen Kenntnisse umgesetzt werden zur Anwendung der Kräuter in der Heilkunde, in der Küche, zum Färben von Textilien und Wolle, zum Räuchern, oder um das Verständnis gegenüber einer vielfältigen Natur zu verbessern oder das gewonnene Wissen weiterzuvermitteln. Auch unscheinbare, meist übersehene Kräuter oder gar bekämpfte «Unkräuter» verfügen über Eigenschaften, die früher genutzt und geschätzt wurden, dann aber beinahe in Vergessenheit gerieten. Die Kräuterakademie trägt dazu bei, das traditionelle Kräuter-

Wissen zu erhalten beziehungsweise wieder aufleben zu lassen.

Besondere Diplomfeier

Bevor die Diplome ausgehändigt werden, finden jeweils die Präsentationen der einzelnen Diplomarbeiten statt. Sie werden von den Diplomandinnen während 20 Minuten persönlich vorgestellt. Aus organisatorischen Gründen laufen jeweils zwei oder drei Präsentationen gleichzeitig. Da müssen die Besucher eine Wahl treffen, welches Thema für sie reizvoll ist. So dauert diese besondere Diplomfeier eben über sechs Stunden (inklusive Pausen und Mittagessen).

Für die Diplomarbeiten gibt es keine Noten, «weil es schwierig ist, die einzelnen Aspekte mit Noten zu bewerten», erklärte Voji Pavlovic, Initiator und Leiter der Kräuterakademie. «Wir beurteilen

die Arbeit auf Ganzheitlichkeit des gewählten Themas und deren Vollständigkeit. Die Fachexperten entscheiden, ob die eingereichten Abschlussarbeiten den Ansprüchen genügen.» In diesem Jahr erfüllten alle 18 eingereichten Arbeiten die Vorgaben. Eine Absolventin wird ihre Diplomarbeit im kommenden Jahr abgeben.

An der Diplomfeier ist auch das Apéro-Buffer besonders. Die Absolventinnen setzen das, was sie während der Ausbildung gelernt haben, um. Mit einer Fülle von Leckereien, die mit der Verwendung von Kräutern zubereitet wurden, konnten sich die Gäste verkosten – und sie waren begeistert.

Die Diplomierten aus dem Werdenberg sind Susanne Eggenberger, Grabs, und Andrea Kyburz, Malans.