



## KRITERIEN KRÄUTERUNTERKÜNFTE

### Leistungen der Kräuterunterkünfte:



#### Kräuterausstattung:

- Umfassender **hauseigener Kräutergarten bzw. Kräuteraanbau**  
Kräuterpflege, biologische Schädlingsbekämpfung
- **Wissen über Verwendung und Wirkung von Kräutern und Pflanzen**  
Erkennen und Bestimmen von Wildkräutern, Küchenkräutern, essbaren Blüten und Pflanzen  
Wissen über die Wirkungsweise und Verwendung der Kräuter und Pflanzen
- **Kräuter Info-Ecke**  
Präsentation der Hochkönig Kräutertasche, Informationsmaterial zum Thema Kräuterwandern/Kräuteralmen, Kräuterwander-Tourenvorschläge, Auflage vom Buch „die sagenhaften Tiergeschichten der Hochkönig-Kräuteralmen“ und weiterer Kräuterbücher (Lehrbücher, Kräuter-Märchenbücher,...)
- Angebot von **Kräuterworkshops** für die Hausgäste bzw. Vermittlung zu den regional angebotenen Kräuterworkshops
- **Geführte Kräuterwanderungen** für die Hausgäste sofern Wanderungen angeboten werden, ansonsten Vermittlung zu den regional angebotenen Kräuterwanderungen  
Thema „Pflanzen und Kräuter am Wegesrand“ einfließen lassen, Besuch der Kräuteralmen,...
- **Herstellung von eigenen Kräuterprodukten**
- **Kräuter-Abschiedsgeschenk** (selbstgemachtes Kräuterprodukt wie zB. Kräuterduftsackerl, Seife, Kräutersirup, Kräutersalz, Kräuterlikör....)
- **Kräuterdekoration** im Haus  
das Thema Kräuter sollte im ganzen Haus spürbar und sichtbar sein
- **Wellness (sofern vorhanden)**  
Verwendung von naturreinen Ölen in der Sauna, Massagen mit hauseigenen Ölen bzw. naturreinen Ölen (zB. Johanniskrautöl) , Kräuterstempelmassagen, Kräuterbäder,...
- **Prominente Präsentation des Kräuter-Angebotes:**
  - Darstellung auf der hauseigenen Homepage
  - Integration in den hauseigenen Werbemitteln (wie zB. Drucksorten, hauseigene TV Kanäle,...)



### Verpflegung:

- Verwendung von **regionalen** und **saisonalen Kräutern**
- Verwendung von **selbstgemachten Kräuterprodukten**
- **Kräuterprodukte vom Frühstück bis zum Abendessen**
- **Getränkeangebot:** selbstgemachte Kräutersirupe, -limonaden, -tees, -wasser,...
- Zubereitung von regionalen und saisonalen **Kräuterspezialitäten** bzw. **Kräutermenüs**
- **Selbstgemachtes Kräutersalz** als Tischgewürz



### Voraussetzung:

- **Kräuterkompetenz** durch
  - ✓ jahrelange **Beschäftigung** und **Arbeit** mit dem **Thema Kräuter** und/oder
  - ✓ Ausbildung zum **Kräuterpraktiker** oder
  - ✓ Ausbildung zum **Kräuterpädagogen** oder
  - ✓ Ausbildung zum **TEH Praktiker**

### Optionale Angebote:

- Hauseigene Kräuterkochkurse
- Angebot von Kräutervorträgen
- Kräuter entdecken für Kinder und Erwachsene: Herstellung von Kräuterduftkissen, mischen von Kräutertees, Herstellung von Rosenzucker, Herstellung von Rosmarinkräutersalz,...
- Einbindung des Kräuterthemas ins Kinderprogramm: Erzählen von Kräutermärchen, Kräutersammeln für Kinder, Herstellung von Kräuterwasser für Kinder,...