



---

# DIPLOM

---

Gestützt auf die Ausbildung und das Prüfungsreglement der  
Empowerment for Life Wildkräuterschule, Schweiz, wird

**Maya Schnyder**

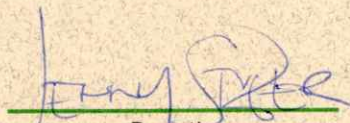
geb. 15.2.1970

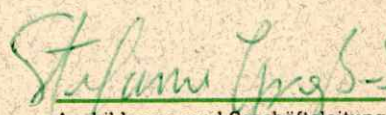
anerkannt als

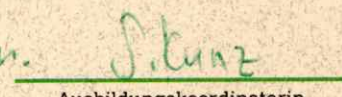
Empowerment for Life  
**Dipl. Wildkräuterexpertin**  
mit Schwerpunkt Wildkräuterküche

- 200 Std. Ausbildung -  
Assistenz, Eigener Kurs, schriftliche Prüfung sowie  
Diplomarbeit «Invasive Neophyten, Plage oder Freude»

wurden **mit Erfolg** absolviert.

  
Dozentin  
Jenny Stuber

  
Ausbildungs- und Geschäftsleitung  
Stefanie Gross-blau.

  
Ausbildungskordinatorin  
Séraphine Kunz

## Maya Schnyder

geb. 15.02.1970

<b>Ausbildung:</b>	Dipl. Wildkräuterexpertin mit Schwerpunkt Wildkräuterküche	
<b>Zeitraum:</b>	April 2019 bis Juli 2022	
<b>Basiskurse:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pflanzenkunde und Wildkräuterküche, Basis</li><li>• Angewandte Botanik: Pflanzenfamilien, Signaturen, Heilpflanzen 1-3</li><li>• Grundlagen der vegetarischen und veganen Wildkräuterküche</li><li>• Pflanzenkunde und Wildkräuterküche, voralpin</li><li>• Alpine Heilpflanzenwanderung</li><li>• Heilpflanzen, Wildpflanzen und sekundäre Pflanzenwirkstoffe</li><li>• Pflanzenauszüge: Öle, Essige, Wein, Mazerate, Tees, Tinkturen</li><li>• Kreative Wildkräuterküche</li><li>• Kochen am Feuer</li><li>• Heimische Wildfrüchte und Wildbeeren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>2 Tage</li><li>3 Tage</li><li>2 Tage</li><li>3 Tage</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li></ul>
<b>Diplomkurse:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Wesen der Pflanzen</li><li>• Salben rühren und Cremes selber herstellen</li><li>• Seifen selber sieden</li><li>• Räuchern mit heimischen Wildpflanzen (Eigenstudium)</li><li>• Kommunikation und Didaktik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li><li>1 Tage</li><li>2 Tage</li></ul>
<b>Abschlusskurse*</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gemmo, Knospen als Nahrung und Heilmittel</li><li>• Biodiversität verstehen und fördern</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>1 Tag</li><li>1 Tag</li></ul>

\* Diese Kurse wurden anstatt des Abschluss- und Integrationsmoduls, Tessin (4 Tage) besucht.

**Die Ausbildung umfasste 200 Std., zzgl. Eigenstudium.**

**Die Ausbildung wurde mit Erfolg absolviert.**

<b>Assistenz:</b>	Wildkräuterkochkurs Biohof Netzelen, Juli 2020
<b>Diplomarbeit:</b>	„Invasive Neophyten – Plage oder Freude, eine kritische & kulinarische Auseinandersetzung“
<b>Eigene Kursleitung:</b>	Kulinarische Entdeckung urbaner Wildkräuter, 17.7.2020
<b>Schriftliche Prüfung:</b>	23.06.2020, mit Erfolg

  
Stefanie Gross-blau. | Ausbildungsleiterin