

Zertifikatslehrgangsreihe

» Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen «

Veranstaltungsnr.	318
Beginn	Frühjahr 2018
Dauer	8 Module (Frühjahr/Herbst)
Lehrgangsgebühr	EUR 1.480 (mwstfrei) inkl. umfangreichem Skript sowie Verpflegung (vegetarisch/vegan/rohköstlich). Mit der Anmeldebestätigung ist eine Anzahlung von EUR 250 fällig. Bei einer Stornierung bis 6 Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungspauschale von EUR 50 einbehalten.
Prüfungsgebühr	EUR 200 (mwstfrei)
Teilnehmerzahl	max. 15 Personen
Stornierung	Ab 6 Wochen vor Lehrgangsbeginn ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich kann ein/e Ersatzteilnehmer/in benannt werden.
Lehrgangsleitung	Dr. Markus Strauß Prof. Dr. Werner Ziegler (HfWU)

Anfragen und Anmeldungen

WAF Weiterbildungsakademie an der Hochschule Nürtingen-Geislingen e.V.

Susanne Liemer Neckarsteige 6-10
72622 Nürtingen

Telefon 07022 201401

Telefax 07022 201350

E-Mail susanne.liemer@hfwu.de

Internet www.hfwu.de

Veranstaltungsorte | Termine 2018

» Nürtingen

05.-08. April

13.-16. September

UNTERRICHTSZEITEN

Module 1-4

Module 5-8

Do 13:30-19:30 Uhr

Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr

So 09:00-15:00 Uhr

» Weilburg/Lahn

12.-15. April

04.-07. Oktober

UNTERRICHTSZEITEN

Module 1-4

Module 5-8

Do 13:30-19:30 Uhr

Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr

So 09:00-15:00 Uhr

» Stuttgart

19.-22. April

27.-30. September

UNTERRICHTSZEITEN

Module 1-4

Module 5-8

Do 13:30-19:30 Uhr

Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr

So 09:00-15:00 Uhr

» Landau/Isar

03.-06. Mai

11.-14. Oktober

UNTERRICHTSZEITEN

Module 1-4

Module 5-8

Do 13:30-19:30 Uhr

Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr

So 09:00-15:00 Uhr

» Göttingen

10.-13. Mai

18.-21. Oktober

UNTERRICHTSZEITEN

Module 1-4

Module 5-8

Do 13:30-19:30 Uhr

Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr

So 09:00-15:00 Uhr

 **Online-Anmeldung**
www.hfwu.de/wildpflanzen



Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

mit Hochschulzertifikat



2018

Zertifikatslehrgang
der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt
Nürtingen-Geislingen (HfWU)

Einführung

Essbare Wildpflanzen bieten das ganze Jahr über eine gesunde und kostenlose Bereicherung des Speiseplans und ermöglichen eine sinnvolle Integration in unsere Alltagskultur. Sie wachsen auf naturbelassenen Böden und gedeihen auch ohne den Einsatz von Bodenbearbeitung, Düngemitteln, Agrarchemie, Züchtung und Gentechnik zuverlässig jedes Jahr aufs Neue. Viele Arten zeichnen sich zudem durch einen außerordentlich guten Geschmack und sehr hohe Gehalte an Nähr- und Vitalstoffen aus. Das sichere Erkennen der Pflanzenarten wird nicht nur in Theorie, sondern vor allem auch direkt in der Natur eingeübt. Ebenso das Sammeln der je nach Jahreszeit unterschiedlichen Pflanzen und Pflanzenteile sowie deren Zubereitung in der herkömmlichen als auch in der vegetarisch/veganen und rohköstlichen Küche. Weitere Themen sind die wertvollen Inhaltsstoffe der Pflanzen und deren Wirkung auf den menschlichen Organismus sowie Grundlagen in Ökologie, Bodenkunde, Botanik und Kulturgeschichte in Bezug zum zentralen Thema essbare Wildpflanzen. Die Verwendbarkeit der einzelnen Pflanzen in der naturnahen Gestaltung von Gärten und „Essbaren Wildpflanzenparks“ sowie weitere Rezepte, Methoden der Haltbarmachung und Aspekte der Didaktik werden ebenso behandelt.

Alle Lehrinhalte sind in einem umfangreichen Skript auch als Grundlage zum Selbststudium dokumentiert. Zusätzlich gibt es Anregungen und praktische Aufgaben für die Zeit zwischen den Unterrichtsblöcken. Der Lehrgang versorgt Sie mit den notwendigen Kompetenzen in Theorie und Praxis für eine Umsetzung in Ihrem jeweiligen beruflichen Umfeld (z.B. Führungen, Kurse, Vorträge, Gartengestaltung u.a.).

Teilnehmerkreis

Schwerpunktmäßige Berufszweige: Gesundheit, Gartengestaltung, Gastronomie, Touristik, Wellness, Pädagogik und Erwachsenenbildung

Dozent

Dr. Markus Strauß: Fachautor, Dozent und Berater
www.dr-strauss.net

Prüfung | Hochschulzertifikat

Dieser im Jahr 2014 an der HfWU eingerichtete berufsbegleitende Ausbildungsgang ist der erste seiner Art auf Hochschulniveau in Deutschland. In Kombination von Theorie (Vorlesungen) und Übungen „vor Ort“ in der Natur erfüllt er die Vorgaben der Lehre an eine praxisnahe Ausbildung in geradezu idealer Weise.

Die schriftliche Abschlussprüfung erstreckt sich über 60 Minuten. Die Aufgaben werden vom Dozenten gestellt.

Nach erfolgreicher Prüfung wird ein Zertifikat der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen mit folgendem Titel vergeben:

►► **Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen**

Teilnehmende, die nicht die Prüfung ablegen wollen, erhalten eine aussagekräftige Teilnahmebescheinigung.

Module | Modulinhalte

1| Einführung

- ▶ Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen
- ▶ Inhaltsstoffe der Pflanzen und deren Wirkung auf den Organismus
- ▶ Grundlegendes zu Botanik, Ökologie, Bodenkunde und Gesundheitsvorsorge

2| Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 1

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Praktische Übung: Gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

Module | Modulinhalte

3| Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 2

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Praktische Übung: Gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

4| Sommerliches Wildgemüse

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Praktische Übung: Gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

5| Giftpflanzen, Gerätekunde, Anlegen von Vorräten

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ Qualitätskriterien bei speziellen Küchengeräten wie Entsafter, Hochleistungsmixer, Dörrgeräte
- ▶ Besprechung verschiedener traditioneller Methoden der Konservierung

6| Herbstliches Wildobst

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Praktische Übung: Gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

7| Waldfrüchte und Nüsse

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Praktische Übung: Gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

8| Abschlussprüfung, Wintergrünes, Festtagsleckereien

- ▶ Bestimmungsübungen, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- ▶ Zubereitung rohköstlicher Weihnachts“bäckerei“