

Zertifikatslehrgangreihe

Veranstaltungsorte | Termine

» Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen «

Veranstaltungsnr.	314
Beginn	Frühjahr 2014
Dauer	8 Module (Frühjahr/Herbst)
Lehrgangsgebühr	EUR 1.480 (mwstfrei)
Prüfungsgebühr	EUR 150 (mwstfrei)
Teilnehmerzahl	max. 15 Personen
Stornierung	Eine Stornierung der Anmeldung ist bis 4 Wochen vor Lehrgangsbeginn kostenfrei möglich, danach ist die volle Lehrgangsgebühr zu entrichten. Selbstverständlich kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.
Lehrgangsleitung	Dr. Markus Strauß Prof. Dr. Werner Ziegler (HfWU)
Anfragen und Anmeldungen an WAF Weiterbildungsakademie an der Hochschule Nürtingen-Geislingen e.V.	
Simone Lang	Neckarsteige 6-10 72622 Nürtingen
Telefon	07022 201301
Telefax	07022 201350
E-Mail	waf@hfwu.de
Internet	www.hfwu.de

» Weilburg/Lahn	
05.-06. April	Module 1, 2
07.-08. Juni	Module 3, 4
13.-14. September	Module 5, 6
11.-12. Oktober	Module 7, 8
UNTERRICHTSZEITEN	Sa 13:30-19:30 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Stuttgart	
12.-13. April	Module 1, 2
14.-15. Juni	Module 3, 4
06.-07. September	Module 5, 6
18.-19. Oktober	Module 7, 8
UNTERRICHTSZEITEN	Sa 13:30-19:30 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Landau/Isar	
08.-11. Mai	Module 1-4
18.-21. September	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-18:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Göttingen	
01.-04. Mai	Module 1-4
25.-28. September	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-18:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

Dr. Markus
Strauß



Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

mit Hochschulzertifikat



Frühjahr/Herbst 2014

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

Online-Anmeldung

www.hfwu.de/wildpflanzen

Einführung

Essbare Wildpflanzen bieten das ganze Jahr über eine gesunde und kostenlose Bereicherung des Speiseplans. Die essbaren Wilden 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. All diese Gründe sprechen für eine Integration der essbaren Wildpflanzen in unsere Alltagskultur. Der Lehrgang versorgt Sie mit den notwendigen Kompetenzen, diese Integration in Ihrem jeweiligen beruflichen Umfeld erfolgreich zu meistern.

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 (Module 1-8). Weitere Themen sind die wertvollen **Inhaltsstoffe der Pflanzen** und deren **Wirkung auf den menschlichen Organismus**, die Herstellung von Produkten für die **Körperpflege** und für die **Hausapotheke** (insbesondere in Modul 1), die **Ökologie** der einzelnen Pflanzen und deren Verwendbarkeit in der naturnahen Gestaltung von Gärten oder Parks als **essbare Landschaften** sowie weitere **Rezepte** und Methoden der Haltbarmachung. Alle Lehrinhalte sind in einem **umfangreichen Skript** dokumentiert.

Teilnehmerkreis

Heilberufe aller Art, „grüne“ und planerische Berufe, Mitarbeiter in Gastronomie / Touristik / Wellness sowie Lehrer und Erzieher

Referenten

Dr. Markus Strauß, Stuttgart; Autor der Buchreihe „Natur&Genuss“, Hädecke Verlag, (Module 1-8)

Ursula Gieringer, Heidelberg; PTA, HP, Studienleiterin der Akademie für Ganzheitsmedizin AfG, (Modul 1)

Prüfung | Hochschulzertifikat

Dieser 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 von den Referenten 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

- ▶ Bedeutung der essbaren Wildpflanzen im Laufe der Menschheitsgeschichte
- ▶ Inhaltsstoffe der Pflanzen und deren Anwendung in der Phytotherapie und Körperpflege

2| Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 1

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

Module | Modulinhalte

3| Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 2

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

4| Sommerliches Wildgemüse

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ 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
- ▶ gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

6| Herbstliches Wildobst

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

7| Waldfrüchte und Nüsse

- ▶ Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ gemeinsames Sammeln und Zubereiten eines Menüs

8| Abschlussprüfung, Wintergrünes, Festtagsleckereien

- ▶ Im Anschluss an die schriftliche Prüfung Bestimmungsübungen in Theorie und in der Natur
- ▶ Zubereitung rohköstlicher Weihnachts“bäckerei“

