

Zertifikatslehrgangreihe

Veranstaltungsorte | Termine 2015

» Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen «

Veranstaltungsnr.	315
Beginn	Frühjahr 2015
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.

Susanne Liemer	Neckarsteige 6-10 72622 Nürtingen
Telefon	07022 201401
Telefax	07022 201350
E-Mail	waf@hfwu.de
Internet	www.hfwu.de

Online-Anmeldung

www.hfwu.de/wildpflanzen

» Stuttgart I	
28.-29. März	Module 1+2
30.-31. Mai	Module 3+4
12.-13. September	Module 5+6
24.-25. Oktober	Module 7+8
UNTERRICHTSZEITEN	Sa 13:30-20:30 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Stuttgart II	
23.-26. April	Module 1-4
17.-20. September	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Weilburg / Lahn	
09.-12. April	Module 1-4
29. Okt.-01. Nov.	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Landau/ Isar	
30. April-03. Mai	Module 1-4
01.-04. Oktober	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

» Göttingen	
07.-10. Mai	Module 1-4
08.-11. Oktober	Module 5-8
UNTERRICHTSZEITEN	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 10:00-17:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr



Fachberater/in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

mit Hochschulzertifikat



Frühjahr / Herbst 2015

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

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. 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. Ferner werden die Verwendbarkeit der einzelnen Pflanzen in der naturnahen Gestaltung von Gärten und Parks als **essbare Landschaften** sowie weitere **Rezepte**, Methoden der **Haltbarmachung** und Aspekte der **Didaktik** behandelt. 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

Referent

Dr. Markus Strauß, Stuttgart; Autor der Buchreihe „Natur&Genuss“, Hädecke Verlag

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 vom 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

- ▶ 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: Zubereitung 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: Zubereitung eines Menüs

4| Sommerliches Wildgemüse

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

7| Waldfrüchte und Nüsse

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

8| Abschlussprüfung, Wintergrünes, Festtagsleckereien

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