

# Zertifikatslehrgangsreihe

## » Fachberater\*in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen «

<b>Veranstaltungsnr.</b>	320
<b>Beginn</b>	Frühjahr 2020
<b>Dauer</b>	8 Module (Frühjahr/Herbst)
<b>Lehrgangsgebühr</b>	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.
<b>Prüfungsgebühr</b>	EUR 200 (mwstfrei)
<b>Teilnehmerzahl</b>	max. 16 Personen
<b>Stornierung</b>	Ab 6 Wochen vor Lehrgangsbeginn ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich kann ein/e Ersatzteilnehmer/in benannt werden.
<b>Lehrgangsleitung</b>	Dr. Markus Strauß Prof. Dr. Werner Ziegler (HfWU)

### Anfragen und Anmeldungen

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

<b>Susanne Liemer</b>	Neckarsteige 6-10 72622 Nürtingen
<b>Telefon</b>	07022 201401
<b>Telefax</b>	07022 201350
<b>E-Mail</b>	susanne.liemer@hfwu.de
<b>Internet</b>	www.hfwu.de

# Veranstaltungsorte | Termine 2020

## » Nürtingen I

<b>02.-05. April</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>01.-04. Oktober</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

## » Nürtingen II

<b>14.-17. Mai</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>15.-18. Oktober</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

## » Weilburg/Lahn

<b>16.-19. April</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>22.-25. Oktober</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

## » Göttingen

<b>23.-26. April</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>17.-20. September</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

## » Landau/Isar

<b>07.-10. Mai</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>08.-11. Oktober</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr

## » Allgäu/Legau

<b>21.-24. Mai</b>	<b>Module 1-4</b>
<b>10.-13. September</b>	<b>Module 5-8</b>
<b>UNTERRICHTSZEITEN</b>	Do 13:30-19:30 Uhr Fr/Sa 09:30-18:00 Uhr So 09:00-15:00 Uhr



# Fachberater\*in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

mit Hochschulzertifikat



2020  
Wildpflanzen

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

► **Online-Anmeldung**  
[www.hfwu.de/wildpflanzen](http://www.hfwu.de/wildpflanzen)

## 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 „EssbarenWildpflanzenParks“ 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

Der Kurs ist für alle an essbaren Wildpflanzen und Naturthemen Interessierte geöffnet. Schwerpunktmäßige Berufszweige sind aus den Bereichen: Gesundheit, Gartengestaltung, Gastronomie, Touristik, Wellness, Pädagogik und Erwachsenenbildung

## Dozent

**Dr. Markus Strauß:** Fachautor, Dozent und Berater  
[www.dr-strauss.net](http://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

## Module | Modulinhalte

### 3| Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 2

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

### 4| Sommerliches Wildgemüse

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

### 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

### 7| Waldfrüchte und Nüsse

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

### 8| Abschlussprüfung, Wintergrünes, Festtagsleckereien

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