Zertifikatslehrgangsreihe

Veranstaltungsnummer:	324
Dauer:	10 Module (Frühjahr/Herbst)
Lehrgangsgebühr:	EUR 1.980,00 (MwSt.-frei) inkl. Zugang zur Online-Wildpflanzen-Lernwelt (März bis Dezember 2024), Skript sowie Verpflegung (vegetarisch/vegan/rohköstlich). Nach Anmeldung ist eine Anzahlung von EUR 250,00 fällig.
Prüfungsgebühr:	EUR 200,00 (MwSt.-frei)
Teilnehmerzahl:	max. 16 Personen
Stornierung:	Bei einer Stornierung bis 6 Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungspauschale von EUR 50,00 einbehalten. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Ein/e Ersatzteilnehmer:in kann benannt werden.
Lehrgangsleitung:	Dr. Markus Strauß, Prof. Dr. Werner Ziegler (HfWU)

Anfragen und Anmeldung

WAF Weiterbildungsakademie an der Hochschule Nürtingen-Geislingen e.V.
Susanne Liemer
Neckarsteige 6–10
72622 Nürtingen
07022 201 401
susanne.liemer@hfwu.de
hfwu.de

Unterrichtszeiten

Zertifikatslehrgänge 1 bis 6
Online-Unterrichtszeiten Module 1 und 2:
Samstag und Sonntag von 09.30–14.00 Uhr
mit 2 x 15 Minuten Pause

Unterrichtszeiten Module 3 bis 10:
Donnerstag bis Samstag von 9.00–18.00 Uhr,
Sonntag 9.00–15.00 Uhr
Mittagspause von 12.30–13.30 Uhr

Termine

Zertifikatslehrgänge 1 bis 6

Module 1 und 2 (online) 23./24. März 2024,
Dozent: Markus Strauß

Der Unterricht erfolgt nach dem seit über einem Jahrzehnt bewährten Konzept von Dr. Markus Strauß. Er unterrichtet die Module 1 und 2 selbst, eröffnet die folgenden Präsenzlehrgänge und übergibt diese im Anschluss an die Dozentinnen seines Teams. (Ausnahme Hamburg-Gudow: Dort ist Dr. Strauß bei Modul 4 oder 5 anwesend).

Zertifikatslehrgang 1 (Nürtingen)

Module 3–6	04.–07. April 2024
Module 7–10	10.–13. Oktober 2024

Dozentinnen: Birgit Haas und Bianca Zogg-Brodbeck

Zertifikatslehrgang 2 (Erfurt)

Module 3–6	11.–14. April 2024
Module 7–10	19.–22. September 2024

Dozentinnen: Andrea Porps und Christine Rauch

Zertifikatslehrgang 3 (Allgäu 1)

Module 3–6	25.–28. April 2024
Module 7–10	19.–22. September 2024

Dozentinnen: Birgit Haas und Bianca Zogg-Brodbeck

Zertifikatslehrgang 4 (Allgäu 2) Kompaktkurs

Module 3–6	01.–04. Mai 2024
Module 7–10	06.–09. Mai 2024

Dozentinnen: Birgit Haas und Bianca Zogg-Brodbeck

Zertifikatslehrgang 5 (Hamburg, Gudow)

Module 3–6	02.–05. Mai 2024
Module 7–10	12.–15. September 2024

Dozentinnen: Andrea Porps und Christine Rauch

Zertifikatslehrgang 6 (Waldviertel, Österreich)

Module 3–6	09.–12. Mai 2024
Module 7–10	03.–06. Oktober 2024

Dozentin Sigrid Trebo, Assistenz Fachberaterin
Philomena Erhardt, Oase der Ruhe

WAF
an der HfWU
Nürtingen-Geislingen

Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU)

mit Hochschulzertifikat

Wildpflanzen 2024

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

Einführung

Essbare Wildpflanzen bieten das ganze Jahr über eine gesunde und kostenfreie Bereicherung des Speiseplans. Sie zeichnen sich durch einen außerordentlich guten Geschmack und sehr hohe Gehalte an Nähr- und Vitalstoffen aus. Die Lehrinhalte dieses Bildungsangebotes sind auf den Umgang mit den essbaren Wildpflanzen im Alltag oder Beruf ausgerichtet und umfassen die folgenden Punkte:

- Sicheres Erkennen der essbaren Arten
- Verfügbarkeit der unterschiedlichen Pflanzen und Pflanzenteile je nach Jahreszeit
- Möglichkeiten der Verwendung und Zubereitung in der Küche
- Methoden der Haltbarmachung
- Inhaltsstoffe der Pflanzen sowie deren Wirkung auf den menschlichen Organismus
- Grundlagen in Botanik, Ökologie und Kulturgeschichte
- Verwendbarkeit der essbaren Wildpflanzen in der naturnahen Gestaltung von Balkonen, Gärten und Parks
- Aspekte der Didaktik

Teilnehmerkreis

Der Kurs ist für alle an essbaren Wildpflanzen und Naturthemen Interessierte geöffnet. Möglichkeiten der Anwendung im beruflichen Umfeld ergeben sich besonders in folgenden Bereichen: Gesundheit, Garten- und Grünflächengestaltung, Landwirtschaft, Gastronomie, Touristik, Wellness, Pädagogik und Erwachsenenbildung.

Dozent:innen

Dr. Markus Strauß, www.dr-strauss.net
Birgit Haas, www.organicgroundworks.com
Andrea Porps, www.wildpflanzengeschenke.de
Christine Rauch, www.wildrausch.de
Bianca Zogg-Brodbeck, www.gruenzeug.bz
Sirgrid Trebo, www.wildundlebendig.at

Prüfung/ Hochschulzertifikat

Dieser im Jahr 2014 an der HfWU eingerichtete berufsbegleitende Zertifikatslehrgang ist der erste seiner Art auf Hochschulniveau in Deutschland. In Kombination von Theorie (Vorlesungen, Zugang zu den Lehrfilmen der Wildpflanzen-Lernwelt, Skript) und der Botanik- und Küchenpraxis vor Ort 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 Dr. Strauß 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 (HfWU)

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

Module | Modulinhalte

1 Einführung – Online

- Definition und Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen
- Grundlegendes zu Ökologie und Bodenkunde

2 Grundkurs Botanik – Online

- Überblick über die wichtigsten Pflanzenfamilien im Bereich der essbaren Wildpflanzen und deren Inhaltsstoffe

3 Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 1

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

4 Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 2

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

5 Sommerliche essbare Wildpflanzen

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

6 Giftpflanzen, Gerätekunde, Anlegen von Vorräten, rechtliche Situation

- Verwechslungsgefahren und Strategien im Umgang mit Giftpflanzen; Qualitätskriterien bei speziellen Küchengeräten wie Entsafter, Hochleistungsmixer, Dörrgeräten; Besprechung verschiedener traditioneller Methoden der Konservierung; rechtliche Situation für a) private Sammler und b) ein Gewerbe betreibende Personen

7 Herbstliches Wildobst

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

8 Waldbaumfrüchte, Nüsse und Wurzeln

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

9 Wintergrüne Pflanzen, Abschlussprüfung

- Erkennungsmerkmale, Ökologie, Sammelgelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen; Abschlussprüfung

10 Didaktik, Gestaltung von Balkonen, Gärten und Parks

- Planung und Durchführung von Veranstaltungen im Bereich essbare Wildpflanzen; Grundlegendes und Praktisches zur Begrünung von Balkonen, Terrassen, Gärten und Parks mit essbaren Wildpflanzen nach dem Ewilpa®-Prinzip