

# Zertifikatslehrgangsreihe

<b>Veranstaltungsnummer:</b>	323
<b>Dauer:</b>	10 Module (Frühjahr / Herbst)
<b>Lehrgangsgebühr:</b>	EUR 1.980,00 (MwSt.-frei) inkl. Zugang zur online Wildpflanzen-Lernwelt (März - Dezember 2023), Skript sowie Verpflegung (vegetarisch/vegan/roh-köstlich). Nach Anmeldung ist eine Anzahlung von EUR 250,00 fällig.
<b>Prüfungsgebühr:</b>	EUR 200,00 (MwSt.-frei)
<b>Teilnehmerzahl:</b>	max. 16
<b>Stornierung:</b>	Bei einer Stornierung bis 6 Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von EUR 50,00 einbehalten. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Ein/e Ersatzteilnehmer:in kann benannt werden.
<b>Lehrgangsleitung:</b>	Dr. Markus Strauß, Prof. Dr. Werner Ziegler

## 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 7**  
**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 7**  
**Module 1 und 2 (online) 18./19. März 2023**  
(Markus Strauß)

### Zertifikatslehrgang 1 (Nürtingen)

<b>Module 3-6</b>	30. März -02. April 2023 (Markus Strauß)
<b>Module 7-10</b>	12.-15. Oktober 2023 (Birgit Haas)

### Zertifikatslehrgang 2 (Allgäu 1)

<b>Module 3-6</b>	13.-16. April 2023 (Birgit Haas)
<b>Module 7-10</b>	07.-10. September 2023 (Markus Strauß)

### Zertifikatslehrgang 3 (Allgäu 2)

<b>Module 3-6</b>	04.-07. Mai 2023 (Birgit Haas)
<b>Module 7-10</b>	14.-17. September 2023 (Markus Strauß)

### Zertifikatslehrgang 4 (Allgäu 3)

<b>Module 3-6</b>	11.-14. Mai 2023 (Markus Strauß)
<b>Module 7-10</b>	21.-24. September 2023 (Birgit Haas)

### Zertifikatslehrgang 5 (Brandenburg)

<b>Module 3-6</b>	20.-23. April 2023 (Markus Strauß)
<b>Module 7-10</b>	28. September - 01. Oktober 2023 (Dirk Harmel)

### Zertifikatslehrgang 6 (Hamburg)

<b>Module 3-6</b>	27.-30. April 2023 (Markus Strauß)
<b>Module 7-10</b>	14.-17. September 2023 (Andrea Porps)

### Zertifikatslehrgang 7 (Allgäu 4) – Kompaktkurs

<b>Module 3-6</b>	17.-20. Mai 2023 (Markus Strauß / Birgit Haas je 2 Tage)
<b>Module 7-10</b>	22. Mai – 25. Mai 2023 (Markus Strauß/Birgit Haas je 2 Tage)



## Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU)

mit Hochschulzertifikat!



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

2023

Wildpflanzen

# 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](http://www.dr-strauss.net)  
Birgit Haas, [www.organicgroundworks.com](http://www.organicgroundworks.com)  
Dirk Harmel, [www.pilz-seminare.de](http://www.pilz-seminare.de)  
Andrea Porps, [www.wildpflanzengeschenke.de](http://www.wildpflanzengeschenke.de)

## Assistentinnen

Christine Rauch, [www.wildrausch.de](http://www.wildrausch.de)  
Bianca Zogg-Brodbeck, [www.gruenzeug.bz](http://www.gruenzeug.bz)

# 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