

Zertifikatslehrgangsreihe

Veranstaltungsnummer: 327

Dauer: 10 Module (Frühjahr/Herbst)

Lehrgangsgebühr: EUR 2.480,00 (MwSt.-frei) inkl. dauerhafter Zugriff auf die Online-Lernwelt, Skript sowie Verpflegung (vegetarisch/vegan/rohköstlich). Nach Anmeldung ist eine Anzahlung von EUR 250,00 fällig.

Prüfungsgebühr: EUR 200,00 (MwSt.-frei)

Teilnehmerzahl: mind. 15 max. 25 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)

Termin/Ort Unterrichtszeiten

Module 1 bis 5:
12. Mai bis 16. Mai 2027

Module 6 bis 10:
08. September bis 12. September 2027

Jeweils Mittwoch bis Samstag von 09:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag 09:00 bis 15:00 Uhr
Mittagspause von 12:30 bis 13:30 Uhr

Ort:
Hohmat – Genusskäserei Eschach GmbH & Co.KG
Eschach 105
87474 Buchenberg

Anfragen und Anmeldung

HfWU Akademie e.V.
Susanne Liemer
Neckarsteige 6–10
72622 Nürtingen
07022 201 401
susanne.liemer@hfwu.de
hfwu.de



Dr. Markus Strauß
Leiter, Dozent



Bianca Zogg-Brodbeck
Dozentin



Brigitte Erker
Dozentin



Inka Giri
Assistenz



Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU)

mit Hochschulzertifikat



Wildpflanzen 2027

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.

Das Team

Dr. Markus Strauß, www.dr-strauss.net

Bianca Zogg-Brodbeck, www.gruenzeug.bz

Brigitte Erker, Fachberaterin (HfWU)

Assistenz:

Inka Giri, Fachberaterin (HfWU) und Coach

Prüfung/ Hochschulzertifikat

Dieser im Jahr 2014 an der HfWU eingerichtete berufs- begleitende 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

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

2 Grundkurs Botanik

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

3 Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 1

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

4 Frühlingskräuter, Gemüse und Blüten, Teil 2

- Erkennungsmerkmale, Ökologie, Sammel-gelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- Küchenpraxis

5 Sommerliche essbare Wildpflanzen

- Erkennungsmerkmale, Ökologie, Sammel-gelegenheiten, 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, Sammel-gelegenheiten, Inhaltsstoffe, Möglichkeiten der Zubereitung und Ansiedlung sowie didaktische Besonderheiten der einzelnen Pflanzen
- Küchenpraxis

8 Waldbaumfrüchte, Nüsse und Wurzeln

- Erkennungsmerkmale, Ökologie, Sammel-gelegenheiten, 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