

Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpilzen (HfWU)

mit Hochschulzertifikat



Wildpilze 2024

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

Zertifikatslehrgangsreihe

Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpilzen (HfWU)

- Veranstaltungsnummer:** 384
Dauer: 10 Module (Frühjahr/Herbst)
EUR 1.980,00 (MwSt.-frei) inkl.
Lehrgangsgebühr: Skript sowie Verpflegung am
Mittag (frisch zubereitete Speisen
mit Wildpilzen).
Mit der Anmeldebestätigung
ist eine Anzahlung von
EUR 250,00 fällig.
- Prüfungsgebühr:** EUR 200,00 (MwSt.-frei)
Teilnehmerzahl: max. 16
Stornierung: Bei einer Stornierung bis
6 Wochen vor Lehrgangsbeginn
wird eine Bearbeitungspauschale
von EUR 50,00 einbehalten.
Danach ist die volle Teilnahme-
gebühr zu entrichten.
Ein/e Ersatzteilnehmer:in kann
benannt werden.
- Lehrgangsleitung:** Dirk Harmel,
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

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort Zertifikatslehrgang 1
Hochschule für Wirtschaft und Umwelt
Campus Jungborn
Jungborn 18/1
72622 Nürtingen

Zertifikatslehrgang 2
Naturkunstwerk Manuela Röhken
Lindenstraße 28
16775 Gransee

Unterrichtszeiten 2024

Mittwoch bis Samstag von 9 – 18 Uhr
Sonntag 9 – 16 Uhr
Mittagspause von 12:30 – 13:30 Uhr

Termine

Zertifikatslehrgang 1

Module 1–5 10. – 14. April 2024

Module 6–10 16. – 20. Oktober 2024

Zertifikatslehrgang 2

Module 1–5 24. – 28. April 2024

Module 6–10 09. – 13. Oktober 2024

Online-Anmeldung
www.hfwu.de/wildpilze

Einführung

Essbare Wildpilze finden sich nicht nur im Herbst, sondern das ganze Jahr hindurch. Ihr hervorragender Geschmack macht sie weithin beliebt, doch auch physiologisch sind sie besonders wertvoll. Kaum Fette und Kohlehydrate, dafür reichlich Eiweiß sowie in Pflanzen nicht enthaltene Vitamine und Vitalstoffe machen sie zu einem perfekten Grundpfeiler der Nahrung, nicht nur bei veganer Ernährung.

Die Lehrinhalte dieses Bildungsangebotes sind auf den regelmäßigen Umgang mit den essbaren Wildpilzen ausgerichtet und umfassen die folgenden Punkte:

- Verfügbarkeit der unterschiedlichen Pilzarten je nach Jahreszeit, Witterung und Habitat
- Bestimmung ausgewählter Arten und Gruppen von Pilzen
- Möglichkeiten der Verwendung und Zubereitung in der Küche
- Methoden der Haltbarmachung
- Inhaltsstoffe der Pilze sowie deren Wirkung auf den menschlichen Organismus
- Grundlagen in Mykologie, Ökologie und Kulturgeschichte
- Anbau von Wildpilzen im Garten und der Wohnung
- Aspekte der Didaktik

Teilnehmerkreis

Der Kurs ist für alle an essbaren Wildpilzen und Naturthemen Interessierte geöffnet.

Möglichkeiten der Anwendung im beruflichen Umfeld ergeben sich besonders in folgenden Bereichen:

Gesundheit, Gastronomie, Touristik, Wellness, Pädagogik und Erwachsenenbildung.

Min. 10 bis max. 16 Personen pro Lehrgangsgruppe.

Dozent

Dirk Harmel, www.pilz-seminare.de

Assistentinnen

Birgit Haas, www.organicgroundworks.com
Manuela Röhken, naturkunstwerk.roehken.de

Prüfung / Hochschulzertifikat

Angelehnt an den Hochschulzertifikatslehrgang Fachberater:in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, beschreibt das vorliegende Konzept einen analogen Lehrgang für die Selbstversorgung mit essbaren Wildpilzen.

In Kombination von Theorie und Praxis 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 in Abstimmung mit der Lehrgangsleitung von Dirk Harmel 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 Wildpilzen (HfWU)

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

Module | Modulinhalte

1 Einführung

Kulturgeschichte der essbaren Wildpilze; Inhaltsstoffe der Pilze; Grundlagen der Sammlung und Zubereitung

2 Ökologie der Pilze

Aufbau und Stoffwechsel der Pilze, Parameter für das Vorkommen einer Art, Parameter für das Bilden von Fruchtkörpern, Bedrohung der Pilze durch Umweltbelastungen

3 Pilzhabitate

Zeigerpflanzen; Pflanzengesellschaften

4 Systematik und Bestimmung

Systematische Gruppen, Unsystematische (morphologische) Gruppen, Bestimmungsrelevante Merkmale, Schlüssel

5 Frühlings- und Sommerpilze

6 Herbstpilze

7 Winterpilze

8 Giftpilze

Stark giftige Pilzarten, Pilzgifte, Giftsyndrome und Verhalten bei Vergiftungen

9 Weitere Themen

Fuchsbandwurm, Zecken, Hirschfliegen, Rechtliche Grundlagen, Exkursionsplanung und -durchführung, Gerätekunde, Anlegen von Vorräten

10 Didaktik, Prüfung