

# Zertifikatslehrgangsreihe

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

<b>Veranstaltungsnr.</b>	322
<b>Dauer</b>	10 Module (Frühjahr/Herbst)
<b>Lehrgangsgebühr</b>	<b>EUR 1.980,00</b> (MwSt.-frei) inkl. Zugang zur online Wildpflanzen-Lernwelt, Skript sowie Verpflegung (vegetarisch/vegan/rohköstlich). Mit der Anmeldebestätigung ist eine Anzahlung von EUR 250,00 fällig.
<b>Prüfungsgebühr</b>	<b>EUR 200,00</b> (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
<b>Anfragen und Anmeldungen</b>	
<b>WAF</b> 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

## Termine/Unterrichtszeiten 2022

### 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 – 16.00 Uhr  
Mittagspause von 12.30 – 13.30 Uhr

- » Zertifikatslehrgang 1 (Mönchengladbach)  
Module 3-6 31. März -03. April 2022 (Markus Strauß)  
Module 7-10 15.-18. September 2022 (Meike Koppmann)
- » Zertifikatslehrgang 2 (Allgäu 1)  
Module 3-6 07.-10. April 2022 (Birgit Haas)  
Module 7-10 08.-11. September 2022 (Markus Strauß)
- » Zertifikatslehrgang 3 (Hamburg)  
Module 3-6 07.-10. April 2022 (Markus Strauß)  
Module 7-10 08.-11. September 2022 (Andrea Porps)
- » Zertifikatslehrgang 4 (Nürtingen)  
Module 3-6 21.-24. April 2022 (Birgit Haas)  
Module 7-10 20.-23. Oktober 2022 (Markus Strauß)
- » Zertifikatslehrgang 5 (Berlin)  
Module 3-6 05.-08. Mai 2022 (Markus Strauß)  
Module 7-10 06.-09. Oktober 2022 (Dirk Harmel)
- » Zertifikatslehrgang 6 (Allgäu 2)  
Module 3-6 19.-22. Mai 2022 (Markus Strauß)  
Module 7-10 22.-25. September 2022 (Birgit Haas)
- » Zertifikatslehrgang 7 (Allgäu 3) Kompaktkurs  
Module 3-6 25.-28. Mai 2022  
(1 Tag Markus Strauß /3 Tage Birgit Haas), 29. Mai 2022 freier Tag  
Module 7-10 30. Mai – 02. Juni 2022  
(Markus Strauß/Birgit Haas je 2 Tage)



## Fachberater\* in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

mit Hochschulzertifikat



2022  
essbare  
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 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)  
**Meike Koppmann**, [www.vrohmut.com](http://www.vrohmut.com)  
**Andrea Porps**, [www.wildpflanzengeschenke.de](http://www.wildpflanzengeschenke.de)

## 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

### 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

## Module | Modulinhalte

### 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