

Zertifikatslehrgangsreihe

» Fachberater* in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpilzen (HfWU) «

Veranstaltungsnr.	382
Dauer	10 Module (Frühjahr / Herbst)
Lehrgangsgebühr	EUR 1.980,00 (MwSt.-frei) inkl. 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 Bearbeitungsgebühr 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
Anfragen und Anmeldungen	
WAF Weiterbildungsakademie an der Hochschule Nürtingen-Geislingen e.V.	
Susanne Liemer	Neckarsteige 6-10 72622 Nürtingen
Telefon	07022 201401
E-Mail	susanne.liemer@hfwu.de
Internet	www.hfwu.de

Veranstaltungsort Zertifikatslehrgang 1

Haus Holon
Schwarzspechtweg 32
13505 Berlin

Veranstaltungsort Zertifikatslehrgang 2

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

Termine/Unterrichtszeiten 2022

- » Mittwoch bis Samstag von 9-18 Uhr
- » Sonntag 9-16 Uhr
- » Mittagspause von 12:30 – 13.30 Uhr

» Zertifikatslehrgang 1

20.-24. April 2022 **Module 1-5**
12.-16. Oktober 2022 **Module 6-10**

» Zertifikatslehrgang 2

27. April - 01. Mai 2022 **Module 1-5**
21.-25. September 2022 **Module 6-10**

► **Online-Anmeldung**
www.hfwu.de/wildpflanzen



Fachberater* in für Selbstversorgung mit essbaren Wildpilzen

mit Hochschulzertifikat



2022
Wildpilze

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

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 in der Wohnungsmenschlichen Organismus
- ▶ 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 - max. 16 Personen/Lehrgangsgruppe.

Dozent

Dirk Harmel, www.pilz-seminare.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 Lehrgangsbegleitung 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 | Pilzhabitat

- ▶ 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