

Weiterbildung Jahreskurs 2021

## **Essbare Wildpflanzen und Bäume - von der Knospe bis zur Wurzel**

Essbare Wildpflanzen enthalten ein vielfaches, manchmal sogar zigfaches an Vitalstoffen im Vergleich mit Kulturgemüse und strotzen nur so an für uns wertvollen Inhaltsstoffen.

Im Jahreslauf erleben Sie an 10 ganztägigen Seminartagen, welche Pflanzenteile jeweils in der für Sie am besten nährenden Kraft stehen. Sie werden vertraut mit dem sich jahreszeitlich veränderten Pflanzenstadium und erkennen die wilden Grünen auch dann, wenn Sie nicht gerade blühen.

An jedem Seminartag verkosten Sie essbare Wildpflanzen und Bäume und erleben diese in Theorie und Praxis. Zum Mitnehmen stellen Sie sich Wildpflanzenprodukte, das eine oder andere Mittel für Ihre grüne Hausapotheke und Naturkosmetik her.

Weitere Details wie Themen und Inhalte, Termine, Teilnehmerinformationen sowie Anmeldeunterlagen unter [www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de) einsehen oder für Postversand anfordern.

Ort: Seminarraum der Bundesgeschäftsstelle Deutscher Naturheilbund e.V. in Neulingen-Bauschlott sowie in der Umgebung, Wald und Wiesen. Der Seminarort liegt ca. 10 km südlich von Bretten und ca. 10 km nördlich von Pforzheim.

Preis: Euro 1.080,00 für die gesamte Weiterbildung von März bis November

Preis: Euro 980,00 bei Buchung bis 30.11.2020

Ratenzahlung ist ohne Aufpreis möglich

Inkl. ausführlicher bebildeter Unterlagen, sämtlichen Materialkosten sowie die in der Teilnehmerinformation aufgeführten weiteren Leistungen.

Bei Interesse besteht die Möglichkeit zur freiwilligen Prüfung zur/m Wildpflanzenpraktiker/in, Prüfungsgebühr Euro 75,00 separat.

Wilde Karde Naturschule

Daniela Schneider

Tel. 07243 949444

[info@wildekarde-naturschule.de](mailto:info@wildekarde-naturschule.de)

[www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de)

## **Themenübersicht 2021**

- Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation -

Bei allen Terminen von März bis November:

Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Praxis und Theorie sowie Verkostungen.

### Sa 20. März

Kleine Knospe – große Kräfte! Wir bestimmen und verkosten Knospen von Bäumen, junge Triebe und stellen für unsere grüne Hausapotheke ein sog. Gemmopräparat aus Knospen her.

### So 18. April

Frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen.

### So 2. Mai

Es grünt so grün im Blätterwald – essbare Blätter von Bäumen und Sträuchern.

### Sa 12. Juni

Erleben und erschmecken Sie den kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoffkönigin.

### Sa 3. Juli

farbenfrohe Blütenküche und Sexualität bei Pflanzen

### Sa 17. Juli

Wilde Sommergäste wie z.B. Knopfkraut, Weißer Gänsefuß , Wilde Möhre, Waldengelwurz

grüne Hausapotheke: Roll-on gegen Insektenstiche und Harzbalsam

### Sa 18. September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“

### Sa 16. Oktober

Herbstschätze Teil II und Pflegeprodukte aus Wildpflanzen, z.B. Naturshampoo und Seife, die auf Bäumen und auf der Wiese wächst.

### Sa 13. November

Giftpflanzen, Pflanzenfamilien, Inhaltsstoffe,

wildes Grün im Winter und Wurzelzeit  
aromatische Waldgeschenke für die Adventszeit

### So 14. November

Vorräte anlegen und Möglichkeiten der Haltbarmachung  
rohköstliche wilde "Bäckerei"  
Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen  
Namensgebung (Taxonomie) bei Pflanzen  
Wie kommunizieren Pflanzen miteinander?  
Netzwerker und Tauschhändler – Pilze als  
unverzichtbarer Partner der Pflanzen  
Übergabe Teilnahmezertifikat  
Abschied und Ausblick

### Über den Jahreslauf verteilt:

- botanische Bestimmungsübungen, sehen – fühlen – riechen
- Veränderungen der wilden Grünen wahrnehmen
- Blick für Naturzusammenhänge entwickeln bzw. vertiefen
- pflanzliche Inhaltsstoffe
- Pflanzenfamilien
- Giftpflanzen
- Wahrnehmungsübungen
- Sinne aktivieren
- Verbindung schaffen zum wilden Grün
- Wiederholung und praktische Übungen, um Wiedererkennen der Pflanzen zu festigen
- Wildpflanzen in die alltägliche Ernährung integrieren