

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.

Allerweltpflanzen, bislang unbekannte krautige Pflanzen und Bäume sowie unbeliebtes Grün werden sich als Delikatesse am Wegesrand erweisen. Oder sogar als Vitalstoffkönigin und Vitalstoffkönig sowie heimisches Superfood entpuppen, das unsere größte Wertschätzung verdient. Sie erfahren, wie Sie die wilden grünen Schätze wahrnehmen, erkennen und in ihren Alltag integrieren können.

Zum mit nach Hause nehmen stellen Sie sich Wildpflanzenprodukte sowie das eine oder andere Mittel für Ihre grüne Hausapotheke und Naturkosmetik her: Gemmopräparat aus Knospen, Roll-on gegen Insektenstiche, Harzbalsam sowie Naturkosmetik z.B. Naturshampoo und Seife die auf Bäumen wächst.

An jedem Seminartag verkosten Sie essbare Wildpflanzen und Bäume und erleben diese in Theorie und Praxis.

Der Jahreskurs findet im Seminarraum der Bundesgeschäftsstelle Deutscher Naturheilbund im schönen Ambiente des Schlosses Bauschlott sowie in der Umgebung von Neulingen-Bauschlott (Wald und Wiesen) statt. 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 30.11.2021 und für Mitglieder Freundeskreis Naturheilkunde im Schloss e.V.

Ratenzahlung ist ohne Aufpreis möglich

Inkl. ausführlicher bebildeter Unterlagen, sämtlichen Materialkosten sowie die in der Info „Preis und was Sie dafür erhalten“ aufgeführten weiteren Leistungen.

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

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, 13. 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 11. 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

Wilde Karde Naturschule

Daniela Schneider

Tel. 07243 949444

info@wildekarde-naturschule.de

www.wildekarde-naturschule.de