

Jahreskurs/Ausbildung 2023

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 sowie 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 einsehen oder für Postversand anfordern.

Euro 1.140,00 für die gesamte Weiterbildung von März bis November

Euro 1.040,00 bei Buchung bis 31.12.2022

Euro 1.040,00 Mitglieder Freundeskreis Naturheilkunde im Schloss e.V.
sowie Mitglieder Deutscher Naturheilbund e.V.

Ratenzahlung ist ohne Aufpreis möglich

Im Preis enthalten: ausführliche bebilderte Unterlagen, sämtliche Materialkosten sowie die in der Teilnehmerinformation aufgeführten weiteren Leistungen.

Nicht im Preis enthalten: Euro 90,00 für die freiwillige Prüfung (mag erfahrungsgemäß ja auch nicht jeder machen).

Wilde Karde Naturschule

Daniela Schneider

Tel. 07243 949444

info@wildekarde-naturschule.de

www.wildekarde-naturschule.de

Termine

Gruppe Neulingen-Bauschlott

1. Sa 18.03.2023
2. Sa 01.04.2023
3. Sa 13.05.2023
4. Sa 10.06.2023
5. Sa 08.07.2023
6. Sa 22.07.2023
7. Sa 23.09.2023
8. Sa 21.10.2023
9. Sa 18.11.2023
10. So 19.11.2023

Veranstaltungsort:

Seminarraum der Bundesgeschäftsstelle Deutscher Naturheilbund e.V., Am Anger 70 im Schloss Bauschlott, 75245 Neulingen-Bauschlott sowie in der Natur, Wald und Wiesen. Der Seminarort liegt ca. 10 km südlich von Bretten und ca. 10 km nördlich von Pforzheim.

Gruppe Malsch-Waldprechtsweier

1. Sa 25.03.2023
2. Sa 15.04.2023
3. Sa 06.05.2023
4. Sa 17.06.2023
5. Sa 01.07.2023
6. Sa 15.07.2023
7. Sa 16.09.2023

8. Sa 14.10.2023

9. Sa 11.11.2023

10. So 12.11.2023

Veranstaltungsort:

Seminarraum im Seminarhaus Die Alte Schule, Talstr. 38, 76316 Malsch-Waldprechtsweiler sowie in der Natur, Wald und Wiesen.

Der Seminarort liegt ca. 20 km südlich von Karlsruhe.

Themenübersicht 2023

- Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation -

Bei allen Terminen von März bis November enthalten:

Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Praxis und Theorie sowie wilde Verkostungen

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.

April

Frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen.

Mai

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

Juni

Erleben und erschmecken Sie den kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoffkönigin.

Juli

farbenfrohe Blütenküche und Sexualität bei Pflanzen

Juli

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

grüne Hausapotheke: Roll-on gegen Insektenstiche und Harzbalsam

September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“

Oktober

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

November

Giftpflanzen, Pflanzenfamilien, Inhaltsstoffe
wildes Grün im Winter und Wurzelzeit
aromatische Waldgeschenke für die Adventszeit

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 unverzichtbare Pflanzenpartner
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