

Teilnehmerinformationen 2021

Jahreskurs Essbare Wildpflanzen und Bäume – von der Knospe bis zur Wurzel

Seminarzeiten

Ankunft ab 9.45 Uhr

Beginn 10.00 Uhr und Ende 18.00 Uhr, Sa 20.03. bis Sa 13.11.2021

Beginn 10.00 Uhr und Ende 16.00 Uhr, So 14.11.2021

Seminarort: „drinnen“ und „draußen“



Seminarraum der Bundesgeschäftsstelle Deutscher Naturheilbund im schönen Ambiente des Schlosses Bauschlott in 75245 Neulingen-Bauschlott sowie in der Natur.

Sie erhalten vor Beginn eine Anfahrtsbeschreibung für PKW und ÖPNV, die Bushaltestelle ist direkt vor dem Schloss Bauschlott. Parkplätze sind gegenüber dem Schloss vorhanden.

Verpflegung

Voraussichtlich an zwei Seminartagen (Juni und Juli) bereiten wir uns ein wildes mehrgängiges Menü vor Ort zu.

An den übrigen Terminen bitte Verpflegung für die Mittagspause mitbringen.

An jedem Seminartag gibt es „wilde Probiererle“ vor Ort und von der Kursleiterin mitgebrachte zubereitete wilde Snacks für zwischendurch.

Mineralwasser, Tee sowie Kaffee und Kekse stehen für Sie kostenfrei zur Verfügung, ggf. andere Getränke für den Eigenbedarf bitte mitbringen.

Zertifikat

Nach Abschluss der Weiterbildung im November erhalten Sie ein detailliertes Teilnahmezertifikat.

Prüfungsmöglichkeit

Wer erfolgreich an der freiwilligen Prüfung zum Wildpflanzenpraktiker/in teilnimmt, erhält das Zertifikat Wildpflanzenpraktiker/in.

Preis: Euro 75,00 – nicht im Seminarpreis enthalten

Termin sowie detaillierte Infos hierzu erhalten Sie während des Jahreskurses

Gruppengröße

10 - 14 Teilnehmer

Bei dieser Gruppengröße sind eine intensive Teilhabe am Geschehen möglich und motivierende Lernerfolge.

Für wen?

Einsteiger und alle an Wildpflanzen Interessierte, Naturliebhaber, Pflanzenkenner, Selbstversorger, in grünen Berufen Tätige, Heilpraktiker, Pädagogen, Ernährungsberater.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Was ist mitzubringen?

Wir werden uns an jedem Seminartag auch im Freien aufhalten. Daher wetterangepasste Kleidung mitbringen. Für den Aufenthalt im Seminarraum bitte „Schläbkle“ oder dicke Socken einpacken.